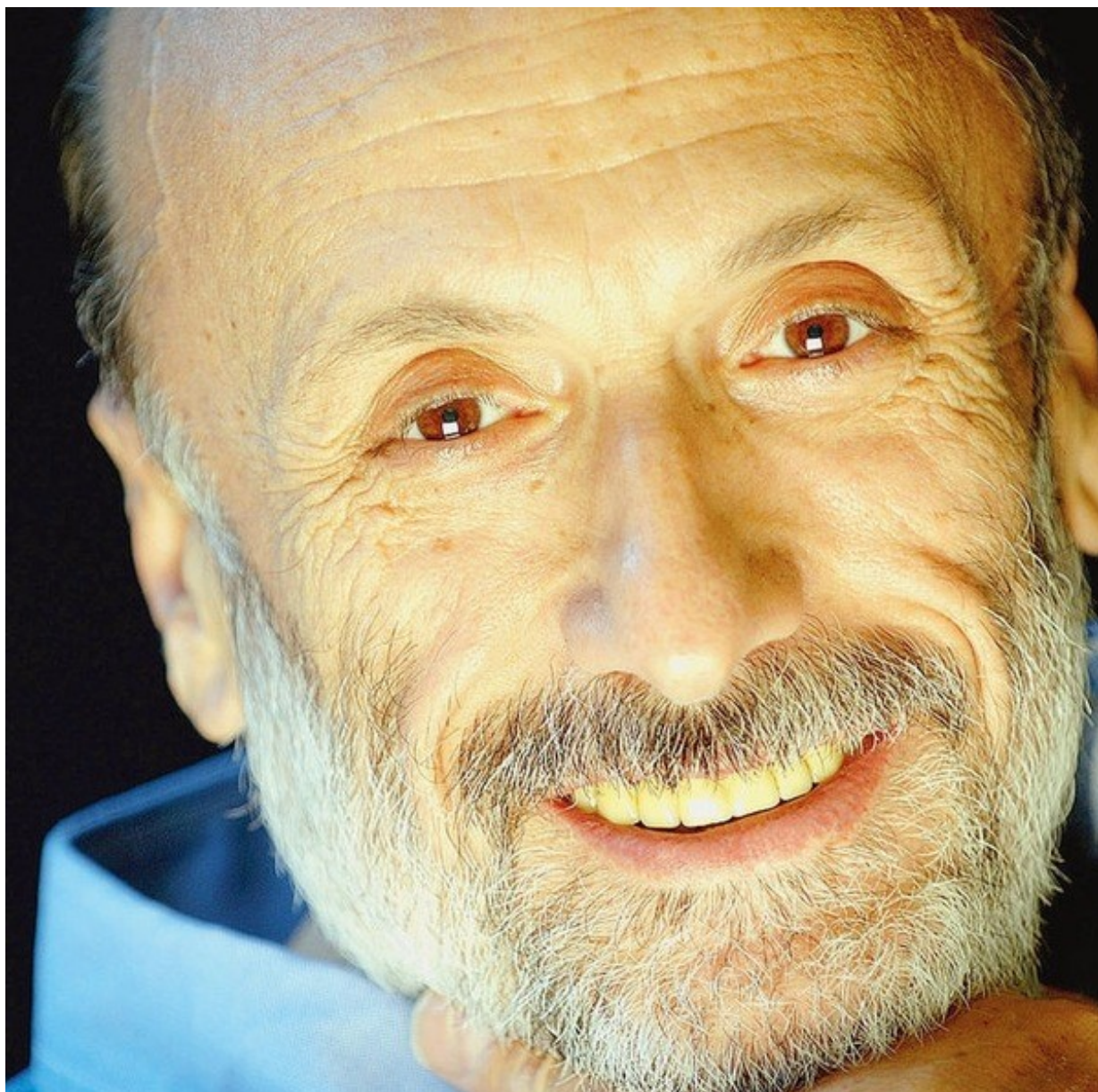


Carlo Petrini, fin gourmet et défenseur de la biodiversité

Cx la-croix.com/Actualite/Monde/Carlo-Petrini-fin-gourmet-et-defenseur-de-la-biodiversite-2015-12-10-1391125

ANNE LE NIR (à Pollenzo, en Italie)

December 10, 2015



Silhouette longiligne, une écharpe fluide autour de son cou, c'est l'élégance de Carlo Petrini dont le regard ardent dégage un vrai charisme. À 66 ans, le fondateur de Slow Food déborde d'énergie. Sociologue, gastronome, écrivain, ce fils d'une enseignante catholique et d'un employé des chemins de fer communiste a le même enthousiasme qu'en 1986. L'année où il a entamé son parcours pour défendre les produits des petits cultivateurs, les traditions locales et le goût.

Dispenser une formation universitaire interdisciplinaire

C'est au restaurant de l'Université des sciences gastronomiques à Pollenzo, dans le Piémont, que Carlin, comme l'appellent les Piémontais, donne rendez-vous. Le joli hameau est situé au cœur des vignobles des Langhe, à quelques kilomètres de Bra, son village

natal, où il vit avec sa sœur. L'une des ailes du complexe de style néogothique, l'Agencia, bâti au XIX^e sur la volonté du roi Charles-Albert de Piémont-Sardaigne, abrite le siège de l'université.

Dans un décor épuré, il reçoit autour d'une bonne table, entre une *ribollita* – soupe à base de légumes et de pain sec mixés – qui enchante et un succulent fondant au chocolat.

« *Vous n'êtes pas dans un établissement qui prépare de futurs cuisiniers mais dans la première université où des étudiants reçoivent une formation interdisciplinaire : agronomie, viticulture, biologie, analyse sensorielle, philosophie et sémiologie de l'alimentation, histoire de la cuisine et du vin, économie et droit alimentaire...* » L'objectif est de former des jeunes des cinq continents afin qu'ils contribuent à créer un futur durable pour la planète.

Le Slow Food, des valeurs et une histoire de plus de 25 ans

Fier de son université, inaugurée en 2009, il raconte les débuts de Slow Food, désormais présent dans 160 pays. « *J'étais en réunion avec des amis à Paris, dans le foyer de l'Opéra-Comique, à l'automne 1989. Peut-être est-ce la proximité du lieu où a vécu Brillat-Savarin qui nous a donné l'idée de créer une association pour la protection du droit au plaisir de la gastronomie.* »

Quelques mois plus tard, la voici transformée en mouvement Slow Food, pour contrer le fast food et l'accélération frénétique de la vie. « *Nous avons pris conscience que nous devions lier la gastronomie à la biodiversité, au respect des écosystèmes et à la justice sociale pour les petits producteurs.* »

>Lire aussi [Terra Madre pour la défense de la souveraineté alimentaire](#)

Le fil conducteur des initiatives développées depuis vingt-six ans : retrouver la valeur des variétés végétales et animales. « *Il est essentiel de redonner leur âme à toutes les formes d'alimentation. C'est ce que nous faisons avec Terra Madre qui réunit tous les deux ans, à Turin, des communautés nourricières de plus de cent pays, depuis 2004. Ou encore à travers le millier de jardins potagers créés en Afrique.* »

Une relation forte le lie au pape François

Carlo Petrini rappelle qu'il a rédigé la préface de [Laudato si'](#) pour une version en italien. « *J'ai été contacté par les Éditions Paoline. J'étais vraiment surpris. J'admire François et je revendique mon âme spirituelle. Mais je suis agnostique. J'ai rédigé un texte de 22 pages car je considère cette encyclique comme un document de portée historique.* »

Carlo Petrini a eu le privilège de s'entretenir avec le pape. « *Il m'a appelé le 28 septembre 2013. Nous avons dialogué durant trente-cinq minutes, parlant de nos grands-mères piémontaises et d'économie rurale... Trois semaines avant, il avait demandé un jour de prière et de jeûne pour la paix en Syrie. J'ai adhéré au jeûne. Par la suite, je lui ai envoyé un livre et une lettre dans laquelle je parlais de sa visite à Lampedusa, de son passé de fils de migrants piémontais, des millions d'Italiens qui ont émigré vers des terres promises, entre 1888 et 1934, et des centaines de morts en mer à cette époque.* »

Un mois après, nouvelle surprise. Il reçoit une lettre du pape qui l'encourage à poursuivre les activités de Slow Food. Sa lettre s'achève avec ces mots : « *Fraternellement. Francesco.* » Carlo Petrini ne s'en sépare jamais, il l'a relue plusieurs fois en réfléchissant aux défis de la COP21, qui s'achèvera le 11 décembre 2015 à Paris. « *Je ne sais pas si le résultat sera déterminant pour sauvegarder la planète, s'inquiète-t-il. Le véritable mur à abattre est celui de l'indifférence.* »