

Carlo Petrini : "pour nous il n'y a pas une cuisine supérieure aux autres "

larvf.com/vins-carlo-petrini-slow-food-alain-ducasse-malbouffe-fastfood-italie-turin,2001118,4245405.asp



La Revue du vin de France : Quand, où et pourquoi avez-vous créé le mouvement Slow Food ?

Carlo Petrini : J'ai créé le Slow Food le 9 décembre 1989 à Paris, près de l'Opéra Comique, à 150 mètres de la maison qui fut celle de Brillat-Savarin, l'auteur de Physiologie du goût, tout près de l'actuel bistrot d'Alain Ducasse, Aux Lyonnais. Cette année-là, la France fêtait le 200e anniversaire de la Révolution française, qui fut aussi une vraie révolution de la restauration. La restauration bourgeoise naquit en effet lors de cette période, remplaçant le court-bouillon des tavernes. En 1800, Paris comptait 120 restaurants, la plupart près du Palais-Royal. Quand fut publiée Physiologie du goût en 1825, il y en avait 2 000 ! Ce fut une révolution enthousiasmante, similaire au développement d'Internet aujourd'hui. Tous les codes étaient bouleversés.

La RVF : Slow Food rassemble 100 000 adhérents dans le monde. Quel est le sens de votre engagement ?

C. P. : Mon objectif de départ, c'était le refus de la "malbouffe", du fastfood, ce nivellement au fil duquel tout le monde mange la même chose – bien avant que ne le fasse José Bové. Mais après 23 ans d'existence, notre "mouvement" a changé. Au milieu des années 90, j'ai eu l'intuition que l'on ne pouvait plus se contenter de parler de gastronomie de manière classique, à la façon du gourmet ou du gourmand égoïste. Parler seulement d'art culinaire est aujourd'hui dépassé alors que la biodiversité mondiale est menacée. Traiter de la gastronomie en se contentant de publier ou d'échanger des bonnes recettes devient dérisoire lorsqu'on perd tous les jours des variétés de fruits et légumes, des aliments, des racines. Dès lors, Slow Food s'est mis à lutter pour sauvegarder la diversité des cuisines à travers le monde. Notre démarche est exigeante. Nous combattons en effet l'élitisme pour promouvoir le respect absolu de la variété des cuisines du monde. Pour nous, il n'y a pas une cuisine supérieure aux autres, fût-elle française ou italienne. Le mouvement ne doit pas se laisser aller à des querelles de chapelles.

La RVF : Vos adversaires vous traitent de nostalgique, on vous accuse parfois d'être hors du monde, non ?

C. P. : Non, non, c'est exactement le contraire ! Ne pas perdre ce patrimoine, c'est d'une modernité extrême ! Slow Food, d'une certaine façon, est la nouvelle Arche de Noé. En fait, il n'était plus suffisant de dénoncer, nous devions aussi intervenir, éviter que ce passé ne se perde sous les coups répétés des multinationales. Nous avons alors mobilisé ceux que nous appelons les "sentinelles". Il s'agit de producteurs installés dans des zones rurales reculées, qui s'engagent sur un protocole. Leur mission : valoriser les produits menacés, recenser les modes anciens de production, puis communiquer sur ces merveilles, quitte à recourir au marketing. Aujourd'hui, Slow Food coordonne 250 sentinelles en Italie, postées dans nos villages, qui défendent la biodiversité. Cette pratique a bouleversé l'esprit de l'agriculture italienne et renforcé notre mouvement. À tel point que Slow Food a fondé l'Université internationale des sciences gastronomiques dans le Piémont et un réseau mondial des petits producteurs très actif, Terra Madre.

La RVF : Dans les années 70, vous avez vous-même débuté comme critique de vin. Quelle place lui accordez-vous au sein de votre mouvement ?

C. P. : Sur le plan personnel et pour Slow Food, le vin fut en effet à l'origine de tout. Parmi tous les produits alimentaires, le vin a été le premier à stimuler la connaissance. L'homme s'est très vite intéressé à ses qualités organoleptiques, s'est mis à rechercher une approche respectueuse du terroir, à étudier puis à affiner les techniques de production. Je me souviens... J'avais 32 ans et j'avais travaillé pour m'offrir des voyages dans les Cévennes, en Bourgogne, en Alsace, en Provence, en Champagne... Je voulais y rencontrer les petits producteurs, manger, découvrir la grande cuisine et les vins français. Pour préparer mes promenades, deux maîtres guidaient mes lectures : l'Italien Veronelli et Alexis Lichine, qu'on appelait alors "le Pape du vin". Je me suis formé ainsi. Je connais la France et ses terroirs. J'aime cette terre autant que ma patrie, le Piémont, une vallée entre l'Italie et la France ! Au fil de ces années, j'ai aussi noté des changements. Aujourd'hui, bien des vigneron brillent en marketing et en "com", quitte à être moins pointus sur la production du vin. Or le producteur doit d'abord être un homme de la terre, pas un homme du commerce.

La RVF : Que pensez-vous de l'essor des vins "bio" ?

C. P. : Le "bio" est apparu comme un nouvel esprit, qui réconcilie le vin avec l'environnement, le respect de la terre.

La RVF : L'Europe a-t-elle raison de vouloir libéraliser les droits de plantation de la vigne ?

C. P. : Bruxelles souhaite voir s'appliquer les mêmes lois de la vallée de la Loire à la Sicile, c'est stupide ! Cette Europe-là ne m'intéresse pas. L'échelon local et régional doit conserver la responsabilité de la production viticole. Ce n'est pas facile, car beaucoup de producteurs n'ont pas de vision stratégique, cherchant à profiter un jour des demandes du marché pour des importations massives, un autre des subventions parce que le marché donne des signes de faiblesse. Non ! L'Europe doit respecter l'unité dans la diversité, une

union riche, avec beaucoup plus de démocratie participative, pas l'Europe des bureaucrates ou ces derniers temps du couple Sarkozy-Merkel. Nous devons revenir au Traité de Rome qui, en 1957, créait l'Europe, et à son esprit : la responsabilité et le respect des communautés participant à un destin commun.

La RVF : Certains vous ont pourtant accusé de délaisser le vin au profit d'autres bannières...

C. P. : Dans les années 2000, j'ai eu un problème de santé, mon foie était devenu trop gras. Heureusement, les cellules de ce précieux organe se régénèrent. Maintenant, je bois peu mais je bois bien. J'ai un rapport plus tranquille, plus raffiné avec le vin. Lorsque j'ai commencé comme critique de vin pour le Gambero Rosso, j'abordais chaque bouteille sur la brèche. Il fallait boire !

La RVF : Un critique peut-il changer de casquette ?

C. P. : À l'époque, des confrères ont assuré que je devenais tiers-mondiste, que je basculais dans l'action sociale, que moi et le mouvement ne nous occupions plus de la noblesse de la gastronomie ! Mais j'ai eu ma petite revanche... En 2007, l'Assemblée des Grandes Tables du monde, un cercle éminent qui réunit les grandes tables deux et trois étoiles Michelin, m'a décerné un prix particulier, le Coq Lalique. Pour la première fois, ils avaient décidé de récompenser quelqu'un qui n'était pas des leurs, pas un chef, et ce fut moi ! Je me souviens avoir prononcé un discours sur la biodiversité, la justice, la sauvegarde des paysans. Cette alliance des paysans avec les grands chefs a plu, elle est d'ailleurs fondamentale. Quelques grands chefs comme Michel Bras s'approvisionnent aujourd'hui en respectant la devise de Slow Food, recherchant des produits "bons, propres et justes".

La RVF : Peut-on privilégier la qualité des produits sans être élitiste ?

C. P. : Le droit à la qualité doit être le même pour tous. Je ne demande pas à dîner tous les soirs en buvant un bon barolo, mais j'estime avoir le droit de le faire une fois tous les quinze jours.

La RVF : Pouvez-vous préciser ? La hiérarchie du goût est-elle contraire à l'esprit de Slow Food ?

C. P. : À mes yeux, un slogan tel que "*La qualité pour tous à prix bas*" est une utopie négative ! Je m'explique : pour Slow Food, un aliment de qualité doit être "*bon, propre et juste*". S'il manque l'un de ces trois critères, la qualité alimentaire n'existe pas. Nous voici aux antipodes des convictions du "*vieux gourmand*", celui que j'ai parfois appelé le gastronome sybarite qui, lui, pense ainsi : « *C'est bon, stop ! Que m'importe que les paysans soient traités en esclaves ou mal payés. Le produit est bon, voilà l'essentiel. Le reste, je m'en fous* ». À mes yeux, cet homme est un élitiste par ignorance. Je suis convaincu qu'un nouveau Brillat-Savarin parachuté parmi nous en 2012 verrait les choses de cette façon.

La RVF : Est-ce que vos idées progressent ?

C. P. : Oui, incontestablement. À l'époque de Brillat-Savarin, l'écologie n'existait pas. Tout a changé. Nous parlons aujourd'hui d'un système de production alimentaire qui menace de détruire le monde, qui élargit le trou dans la couche d'ozone, qui bouleverse le climat. Le moment est historique. Pour la première fois, il y a une conscience visionnaire, à l'échelle mondiale, du danger. On ne parlera plus jamais de qualité sans avoir cette vision en tête, il n'est déjà plus possible d'ignorer la justice sociale, en faveur notamment des jeunes qui nous succéderont.

La RVF : Vous relancez un guide Slow Wine des vins d'Italie, en italien et en anglais. Sur quels critères ?

C. P. : Notre guide du vin ne mesure pas seulement le goût du vin, il évalue le travail de l'homme, le respect de la terre, les intrants et levures utilisés dans la vigne et en cave, etc. Le goût ne peut plus être le seul et unique critère pour juger de la qualité d'un produit. Si les producteurs de vin, de lait ou de viande, en Italie, en Europe, ne modifient pas la Politique agricole commune, ils courent au désastre. Un seul exemple ? Je reviens de Bretagne, pauvre Bretagne ! Là-bas, les éleveurs de porcs détruisent jusqu'aux huîtres de la mer par leur pollution... Mais l'élitiste ne s'occupe pas de cela. On lui donne un jambon à son goût, cela lui suffit ! Or, la qualité n'est pas une idée élitiste, c'est un concept humaniste. Ce n'est pas une idée de gauche ou de droite. La qualité est le contraire de l'avidité, de la mentalité de crapule. Modération, condescendance, co-participation, joie de vivre, sans perdre le plaisir qui procure de la force, voilà ce qui doit nous guider...

La RVF : Le consumérisme peut-il être remis en cause ?

C. P. : Au cours des cinquante dernières années, c'est vrai, la nourriture et le vin dans une moindre mesure ont perdu de leur valeur. Slow Food lutte contre la transformation du vin en marchandise. Voyant une bouteille dans une vitrine ou bien au restaurant, l'homme a tendance à ne plus demander de quel produit il s'agit, mais se contente de demander son prix. Réduire un vin à son prix de vente, c'est perdre la valeur de ce produit. À l'inverse, dire qu'un vin est bon, c'est le résultat de la connaissance d'une terre, des personnes qui le font, de souvenirs qui se fondent dans un rapport complexe de sensations, de terroirs, de visages connus et aussi de goût... Vous savez, je repense souvent à ce meursault 1971 dégusté à 17 ans, je l'ai encore en tête. Dans la vie, il faut cultiver cette vision holistique du vin : parmi tous les produits, c'est celui qui permet le mieux de décrire le passage du temps.

La RVF : Pour bien des militants d'extrême gauche, défendre la terre, les paysans a longtemps été jugé réactionnaire. Vous n'avez pas suivi cette voie ?

C. P. : Non en effet. J'ai côtoyé l'extrême gauche, mais j'ai toujours pensé que la gauche sans respect pour la terre et les paysans était une gauche pauvre, surtout en ces temps de mondialisation, qui efface la dimension sociale de l'agriculture. Aujourd'hui, je me fous de la droite, de la gauche. Ces barrières idéologiques sont dépassées. Je dois regarder la réalité en face. À quoi rime cette gastronomie qui détruit les petits paysans ? Il faut faire

évoluer l'agriculture avec des objectifs clairs : défense des environnements, défense des communautés, défense du droit à manger bien, pour sa santé et pour la sauvegarde du patrimoine alimentaire.

La RVF : Quelles causes vous mobilisent en 2012 ?

C. P. : En 2004, le mouvement a créé deux entités qui resteront j'espère dans l'histoire : l'Université internationale des sciences gastronomiques et l'association mondiale Terra Madre. Ce sont les deux piliers de Slow Food. L'Université, privée mais reconnue par l'État italien, pluridisciplinaire, n'est pas une université des technologies alimentaires ou d'agronomie, surtout pas une école de cuisine ! On y apprend à évaluer, à choisir, à sauvegarder, à communiquer sur les produits de qualité. Elle reçoit près de 65 % d'étudiants étrangers de 63 pays et 35 % d'Italiens. Terra Madre, elle, est une association de "Communautés de la nourriture contre une globalisation négative". Paysans, pêcheurs et nomades de 173 pays s'y retrouvent. Chaque pays possède son antenne. Ce réseau s'est ramifié dans le monde, renforçant l'estime de soi chez les paysans locaux : « Pourquoi suis-je important pour la défense de l'environnement, pour la justice sociale, pour nous nourrir ? ». Terra Madre est un contre-pouvoir à la mondialisation. En septembre, elle se réunira pour la cinquième fois à Turin. Nous développons aussi un programme de 1 000 jardins potagers dans les écoles en Afrique, en attendant le jour où l'Afrique se défendra seule.

FICHE D'IDENTITÉ:

Nom : Petrini.

Prénom : Carlo, dit "Petrin".

Né le : 22 juin 1949 à Bra, au sud de Turin.

Profession : sociologue, puis critique de vin (il est co-fondateur du guide italien Gambero Rosso). En 1989, il crée à Paris le mouvement international Slow Food. En 2004, il fonde l'Université internationale des sciences gastronomiques et le réseau mondial Terra Madre. Éditorialiste au quotidien La Repubblica depuis sa création en 1976, auteur de livres, nommé "*Communicator of the year*" en 2000 par l'International Wine and Spirit Competition, Carlo Petrini a été sélectionné en 2004 par Time Magazine parmi "*Les héros de notre temps*", et auréolé en 2010 du prix de la "*Culture de la Paix*" en Italie.

Signe particulier : venu de l'extrême gauche italienne, il est convaincu que les paysans vont aider à sauver le monde.

Sa plus grande émotion de dégustation : un meursault 1971, bu en France au cours d'une de ses balades d'étudiant sur les traces de Brillat-Savarin.