

5 destinations slow food dans l'Hexagone

femininbio.com/voyages-loisirs/conseils-astuces/slow-food-5-destinations-en-france-92790

Cindy Chapelle



Prendre la route et suivre des itinéraires gourmands ! À l'occasion de la parution du Guide Slow Food en France, découvrez une sélection régionale de produits qui vous mettront l'eau à la bouche.

BELLEDONNE

Envie d'une pause chocolat ?

16 tablettes gourmandes : noir ou lait, classique ou fourrée, fine ou généreuse, intense ou fruité...Cacao équitable St Domingue.

Le + green : film transparent en fibre végétal apte au compost domestique + étui carton sans colle !



Et si vous organisiez un road trip du goût ? Au programme, des escales gourmandes autour de produits du terroir français. **Répertoire et préserver des aliments de qualité, oubliés ou en danger de disparition**, c'est un des objectifs visés par le mouvement international Slow Food notamment à travers deux projets que sont l'Arche du Goût et les Sentinelles. Créée dans les années 80 par **Carlo Petrini**, l'association défend la biodiversité alimentaire et promeut le plaisir des papilles.

Le Grand Guide Slow Food des Produits du Terroir Français met en avant les richesses de notre patrimoine en racontant leur histoire et en indiquant où les trouver pour avoir le plaisir d'y goûter. Petit aperçu de fromages, légumes, desserts... à glisser dans un panier !

Une virée en Île-de-France

Où vous attendent la **Menthe Poivrée de Milly** mais aussi le **Cresson de Fontaine de Méréville**. « Entre 1927 et 1991, quasiment toutes les grandes cressonnières de la région parisienne (Île-de-France) ont disparu. Il en restait une soixantaine en 1991, contre 4 300 dans la seule ville de Gonesse en 1899. [...] Actuellement, Méréville compte une dizaine de cressiculteurs. »

Une virée en Nouvelle-Aquitaine

Les **Cerises d'IXtassou** ne vont plus tarder ! « Au printemps, dans le village d'Ixassou et ses environs, les jardins et les prairies sont envahis par les parfums des cerisiers en fleurs. Ici, les cerises étaient tellement abondantes que, jusqu'à la fin des années 1960, des marchés locaux avaient lieu chaque jour pendant les 4 ou 5 semaines de production. »
Autres produits d'exception dans la région : le **Saumon sauvage de l'Adour** qui fait l'objet d'un programme de conservation et le **Miel de Callune des Landes de Gascogne** « L'Abeille Noire des Landes, qui est l'écotype landais de l'abeille domestique européenne (*Apis mellifica mellifica*), butine, pour produire ce miel, une espèce de bruyère, la Callune ou bruyère commune, issue de la famille des Éricacées, dont le nom latin est *Calluna vulgaris*. »

Une virée en Bretagne

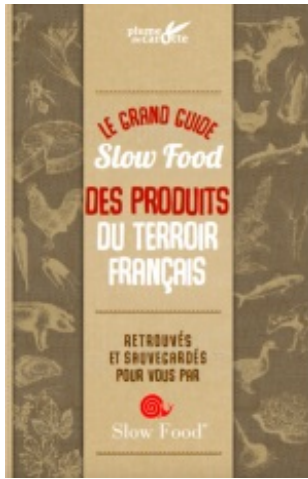
À la recherche de **Vaches Froment du Léon** dont le lait permet de produire un beurre d'exception. Côté mer, un autre produit de grande qualité : l'**Huître Bretonne Née en Mer**. « L'ostréiculture n'a pas échappé à la logique productiviste. En Bretagne, de nombreux ostréiculteurs ont cessé de travailler avec les huîtres captées de façon naturelle, et ont recours à des naissains issus de laboratoires, appelés écloséries. En mer, beaucoup ont densifié leurs élevages pour produire plus et minimiser le travail. »

Une virée en Auvergne-Rhône-Alpes

L'occasion de déguster de délicieux fromages accompagnés d'un bon pain et peut-être de touches de miel ou de confit de figes. Le **Chevret du Haut-Jura** en voie de disparition, le **Fromage d'Auvergne de Race Salers** ou encore le **Persillé des Aravis** produit par seulement une poignée de fermiers.

Une virée en Occitanie

Du côté des Pyrénées orientales se trouvent la **Pomme Coquette du Conflent**, la **Rousquille de Vallespir** un dessert dont le nom vient du mot catalan rosca signifiant « couronne » ou encore le **Rancio sec du Roussillon**. « Les vins Rancios Secs ont traversé des siècles d'histoire et constituent un témoignage de la culture viticole de cette région. »
Il ne vous reste plus qu'à satisfaire vos papilles !



Le Grand Guide Slow Food des Produits du Terroir Français

(Plume de carotte, 2018)

Blog LaSlowLife.fr