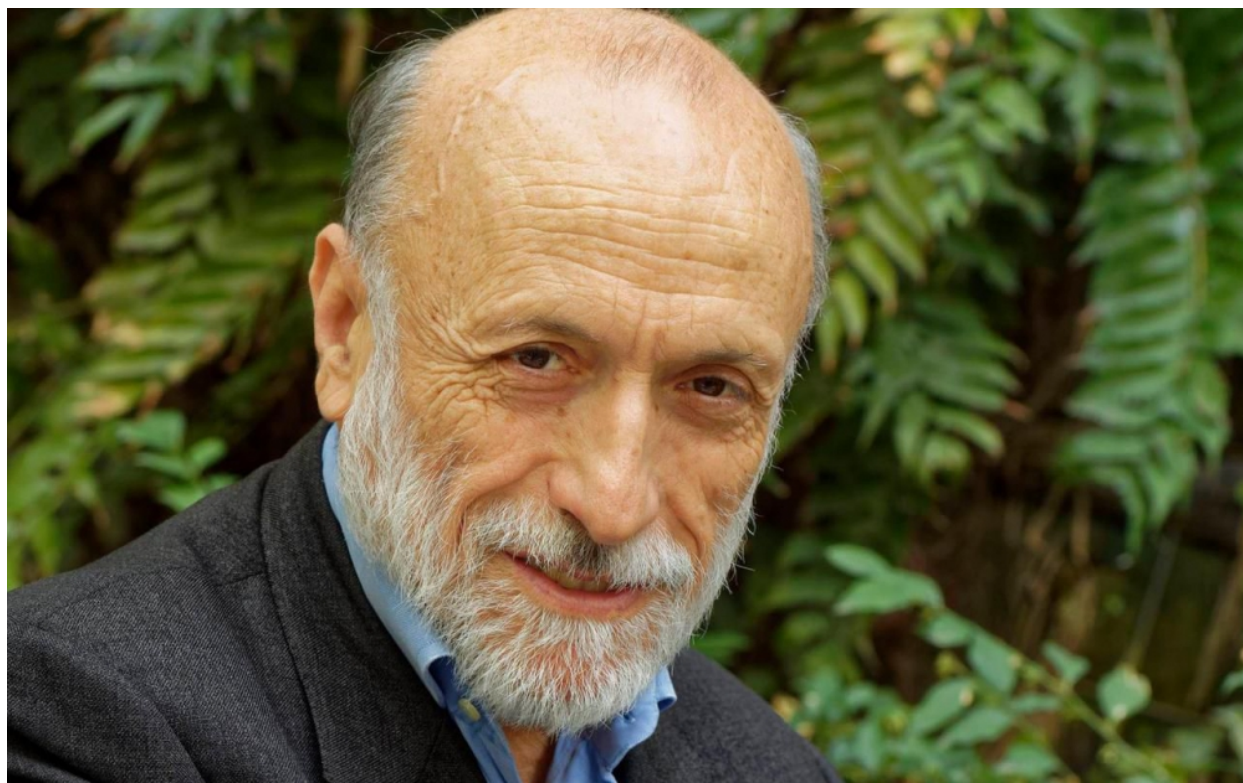


Slow food : Carlo Petrini, le pape de la bonne bouffe

leparisien.fr/economie/consommation/slow-food-carlo-petrini-le-pape-de-la-bonne-bouffe-19-04-2018-7672836.php

Invalid Date



C'est lui, le père du Slow Food, ce mouvement qui prône un autre rapport à l'alimentation et a aujourd'hui essaimé dans plus de 160 pays à travers le monde.

Silhouette filiforme dans son costume gris, barbe soigneusement taillée, Carlo Petrini, de passage à Paris à l'occasion du lancement du premier guide français du Slow Food ne tarit pas d'éloges sur la France, les bistrotts de Paris, et ce « cerveau » (sic) qu'il a dégusté dans une brasserie parisienne, la veille au soir.

LIRE AUSSI > Eloge de la lenteur : laissez du temps au temps

Car cet énergique Italien né à Bra, dans le nord de la botte, est aussi un amoureux de la langue de Molière et parle - presque - parfaitement le français. Paris ? « Que bello ! La ville que j'aime le plus au monde, mille fois mieux que Londres ! », s'enthousiasme-t-il. Carlo Petrini, fils d'ouvrier, y traînait déjà ses baskets à 19 ans. C'était en mai 1968. « J'étais étudiant et je mangeais des mauvais hot-dogs dans le quartier latin », se souvient le journaliste et sociologue qui a combattu la malbouffe toute sa vie.

PUBLICITÉ

[inRead invented by Teads](#)

L'université des sciences gastronomiques au Piémont

C'est à la fin des années 1970 qu'avec un groupe d'activistes, Carlo Petrini a entamé ce combat à l'occasion de l'implantation d'un Mac Donald's dans le centre historique de Rome. Depuis, ce fervent écologiste n'a pas arrêté.

Il parcourt aujourd'hui le monde pour faire connaître son mouvement, particulièrement populaire aux Etats-Unis et qu'il compte développer en Afrique. « Sur toutes les télés du monde, on n'a jamais autant parlé d'alimentation et pourtant, la production agricole ne s'est jamais autant mal portée », s'alarme l'homme, qui en 2008, a été désigné par le journal anglais The Guardian comme l'une des « 50 personnalités qui peuvent sauver la planète ».

Virulent, il s'émeut « des esclaves africains qui ramassent les tomates en Italie » et mène une guerre personnelle contre l'entreprise française Lactalis, « ce désastre ! ». L'une de ses plus grandes fiertés est d'avoir fondé dans le Piémont, près de sa ville natale, l'université des sciences gastronomiques où se pressent aujourd'hui 600 étudiants de 80 nationalités.

A 70 ans, Carlo Petrini a arrêté de manger des hot-dogs. Il remplit des salles combles à chacun de ses déplacements et a même récemment préfacé un livre du pape François. « Mon ami », confie-t-il, un sourire en coin.