

Un peu d'histoire

La recette du *slow food* vient tout droit du Piémont, région du nord de l'Italie, synonyme de gastronomie et de bons vins. C'est là que débute la croisade de **Carlo Petrini**, ex-soixante-huitard, journaliste et fine gueule. Il crée en 1986 une association pour protéger le patrimoine agricole et gastronomique de la région, l'ancêtre de Slow Food. Le succès est au rendez-vous : de nombreux producteurs piémontais rejoignent le mouvement.

Le jeu de mots n'aura échappé à personne : l'expression « *slow food* » renvoie à la version « *fast* » de la « *food* », bouc émissaire des défenseurs de la gastronomie. C'est en effet peu de temps après l'implantation d'un McDonald's sur la place d'Espagne, l'un des hauts lieux du patrimoine historique de Rome, que Carlo Petrini et ses amis fondent l'association internationale Slow Food.

Nous sommes **en novembre 1989** et des sympathisants venus d'une quinzaine de pays (Argentine, Japon, États-Unis, Hongrie...) signent à l'Opéra Comique de Paris le **manifeste de Slow Food**. Celui-ci pose les principes fondamentaux du mouvement : « **Redécouvrons les goûts et les saveurs des cuisines régionales et bannissons les effets dégradants du *fast-food*** » ; il s'agit de « développer le goût plutôt que de le l'avilir ».

Redécouvrir **les plaisirs de la bonne bouffe** : un programme, somme toute, épicurien. Dans la foulée, on trouve un emblème à l'association : un escargot doré, symbole de lenteur...

Aujourd'hui, Slow Food compte environ **100 000 membres dans plus de 150 pays**. Près de la moitié sont italiens, mais il existe également des bureaux nationaux de Slow Food en Suisse, en Allemagne, à New York (un bon pied de nez au cliché de l'Américain mangeur de hamburgers), au Japon et en France.

Chose surprenante, dans l'Hexagone, le mouvement n'a pas pris l'ampleur que l'on pouvait espérer dans un pays réputé pour son patrimoine gastronomique. Les antennes locales de l'association sont essentiellement réparties dans le Sud (au Nord, seules Rennes, Paris, Reims et Nancy sont pour l'instant de la partie), et l'on dénombre **environ 5 000 adhérents français** à ce jour. Les antennes françaises de l'association organisent régulièrement des manifestations gastronomiques, et plusieurs restos se sont ralliés à la cause .

La gastronomie érigée au rang de science

Vu sur le site de Slow Food France : « On ne peut pas être gastronome et ne pas être sensible à la protection des cuisines locales, des races animales, des espèces végétales en danger d'extinction ».

Face à l'uniformisation habilement imposée par les grandes entreprises agroalimentaires (par l'intermédiaire de chaînes de restaurants qui servent la même pâtée partout dans le monde, ou bien par celui de plats tout faits, farcis d'exhausteurs de goût et à réchauffer en un tour de micro-ondes), Slow Food prône un **retour aux produits du terroir** .

Pour faire en sorte que ce restaurateur n'ait pas à mettre un jour la clef sous la porte, Slow Food s'intéresse au parcours complet de ce qu'il servira dans nos assiettes, à chacune des étapes de la production.

L'association mène ainsi des actions pour :

- **Préserver la biodiversité agricole** : sauvegarde des espèces animales ou végétales en danger d'extinction, car leur exploitation ne trouve pas de débouchés ; aide aux producteurs en difficulté. En corollaire, on trouve l'enjeu d'encourager un modèle d'agriculture moins intensif et plus respectueux de l'environnement.

Présentation des convives



- **Perpétuer les techniques de fabrication traditionnelles** : une des luttes emblématiques concerne la fabrication des fromages au lait cru, menacée par les normes sanitaires européennes draconiennes (et ne parlons pas d'exportation aux USA !). De même, les recettes de grand-mère sont des trésors à archiver.

- **Éduquer au goût** les enfants comme les adultes.

Toutes ces actions sont menées, avec le plus grand sérieux, par des spécialistes en tous genres : gastronomes bien entendu, mais aussi agriculteurs, scientifiques, vétérinaires, etc.

Slow Food est en train de mener, lentement mais sûrement, **une petite révolution alimentaire**. Ce mouvement rassemble non seulement de plus en plus d'adeptes à travers le monde, mais il commence aussi à peser d'un bon poids dans la balance économique. En Italie, par exemple, où il compte près de 40 000 membres, les grands industriels du secteur agroalimentaire écoutent désormais avec attention les revendications de ces consommateurs exigeants.

suite ...

Crédit photos :
© Archives Slow Food