

le coin des chefs

L'Afrique du Sud rejoint l'Alliance des Chefs Slow Food

samedi 5 mai 2018 / par La rédaction



Aujourd'hui, Slow Food a officiellement lancé l'Alliance Slow Food des Cuisiniers en France en Afrique du Sud lors de l'événement Soweto Eat-In. L'Afrique du Sud est le quatrième pays africain à rejoindre l'Alliance après le Kenya, le Maroc et l'Ouganda.

« Au moment où l'Alliance se lance en Afrique du Sud, il est impératif que des représentants de toutes les traditions et de tous les revenus soient inclus et fassent un effort pour redonner vie aux traditions qui ont pratiquement disparu, tout en explorant de nouvelles approches » dit Loubie Rusch, coordinatrice de l'Alliance des Cuisiniers Slow Food en Afrique du Sud à Cape Occidental.

« Notre Alliance tirera parti de la gamme de chefs plus traditionnels opérant dans des restaurants fixes, ainsi que d'une gamme de chefs et cuisiniers qui travaillent de manière plus informelle et flexible et qui peut également consulter, influencer et conseiller les entreprises ainsi que les individus en vue de provoquer le changement ».

En Afrique du Sud, l'histoire complexe et la diversité des cultures culinaires des peuples, situées dans des paysages et des zones climatiques très variés, ne sont que très peu reflétées dans les menus des restaurants ou dans les stands des vendeurs de rue. Malheureusement, les traditions d'ailleurs sont généralement mieux représentées. De nombreuses traditions alimentaires locales et anciennes ont déjà pratiquement été déplacées, tandis que d'autres, en particulier dans les zones rurales, sont de plus en plus menacées.

Le Cap Occidental, avec sa biodiversité comestible remarquable mais sous-utilisée, est le site d'un travail innovant de chefs et de cuisiniers. Leur gamme de compétences novatrices révèle des solutions potentielles de régénération et de changement climatique pour la province. Ils veillent à promouvoir

une diversité de traditions fondées sur la viande ainsi que des pratiques innovantes à base de plantes dans les établissements et les cadres formels et informels. Les versions locales de distillerie, brassage, fermentation, culture et transformation sont animées par des chefs formés professionnellement ainsi que par des cuisiniers expérimentés, qui sont tous déterminés à rester en vie ou à restaurer la diversité de l'agriculture ainsi que les pratiques culinaires dans leurs environnements locaux.

Les Chefs rejoignant l'Alliance sont appelés à prendre des engagements clés : établir une relation directe avec les producteurs qui fournissent les ingrédients, dans la mesure du possible, en respectant les saisons pour choisir les ingrédients, promouvoir et soutenir les campagnes Slow Food (Slow Meat, Slow Cheese, etc.) et par conséquent faire des choix en accord avec les objectifs de ces campagnes.

L'Alliance Slow Food des Cuisiniers est un réseau de chefs et de cuisiniers de différentes parties du monde qui se consacrent à la défense de la biodiversité, à la promotion des cultures locales et des compétences gastronomiques traditionnelles et à soutenir les producteurs vertueux qui croient en la préservation des connaissances et techniques traditionnelles. et qui travaillent dans le respect de l'environnement et du bien-être des animaux. Le projet Alliance Slow Food des Cuisiniers en France compte déjà des centaines de membres dans vingt pays (Albanie, Argentine, Belgique, Brésil, Canada, Colombie, Equateur, France, Allemagne, Inde, Islande, Italie, Kenya, Maroc, Mexique, Pays-Bas, Ouganda , Royaume-Uni et Russie, États-Unis).