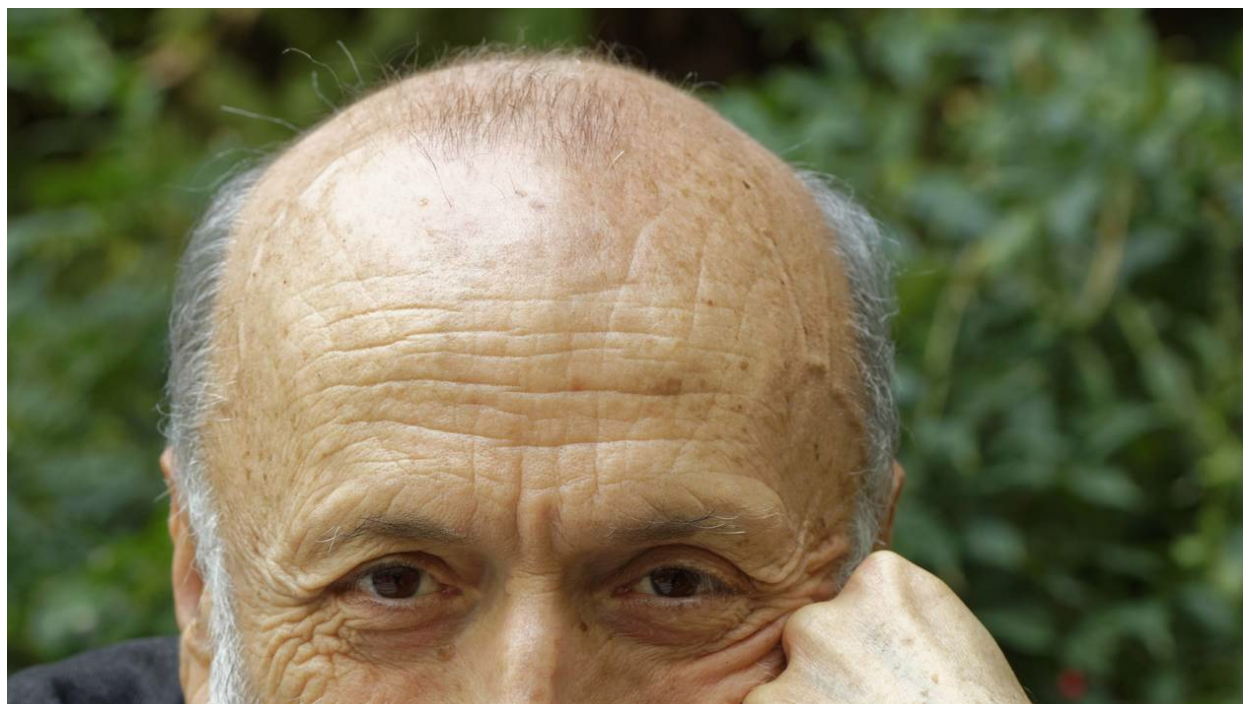


# Rencontre. La gastronomie raisonnée de Carlo Petrini

 [ouest-france.fr/culture/rencontre-la-gastronomie-raisonnee-de-carlo-petrini-5753496](https://www.ouest-france.fr/culture/rencontre-la-gastronomie-raisonnee-de-carlo-petrini-5753496)

May 13, 2018



À Paris pour défendre les produits du terroir français (1), le fondateur du mouvement Slow Food combat une agriculture industrialisée. Conversation à bâtons rompus avec un militant toujours curieux.

« **Plastico !** » D'un geste résolu, Carlo Petrini rend au serveur – indifférent – la paille destinée à boire son jus de pomme. « **Dix secondes ont suffi pour fabriquer cet objet inutile à partir du pétrole. Et il faudra des années pour qu'il disparaisse !** » Bientôt septuagénaire, l'activiste italien a gardé la fougue de ses vingt ans lorsque, encore étudiant, il découvrait le « ventre de Paris », ses forts des Halles et ses noctambules venus, comme lui, déguster une soupe à l'oignon. « **La production mondiale de plastiques pourrait atteindre 25 milliards de tonnes d'ici à 2050. Jusqu'à présent, seuls 9 % sont recyclés. Le reste est jeté dans des décharges ou dans la nature, s'indigne-t-il. Les microplastiques sont avalés par les poissons que nous-mêmes mangeons. Il y a du plastique dans les crèmes de beauté, les dentifrices... L'irresponsabilité est générale** ».

## Éducation alimentaire

C'est la nouvelle bataille du fondateur de l'organisation Slow Food – restauration lente, par opposition à fast-food, restauration rapide. L'éducation alimentaire n'est pas qu'une affaire de gouvernements. Le citoyen doit s'engager, lui aussi, à diminuer sa consommation de plastique. « **Nous avons besoin de reconstruire cette idée de participation active.** » Apporter des solutions aux problèmes posés est l'une des originalités d'un mouvement qui voit plus loin que le bout de sa fourchette. Créé, il y a un peu plus de trente

ans, en réaction à l'ouverture d'un énième fast-food en Italie, il défend les bons produits, la bonne alimentation, la bonne table. Et la diversité des cuisines locales. Carlo Petrini, à l'époque chroniqueur culinaire, sait de quoi il parle. Originaire de la région viticole des Langhe, non loin d'Alba, capitale de la truffe blanche, il a d'ailleurs implanté là-bas, à Pollenzo, en 2004, son Université des Sciences gastronomiques. Sans fourneaux ni casseroles. Les étudiants ne sont pas là pour devenir des chefs mais des gastronomes pouvant intervenir dans tous les champs de l'agroalimentaire de qualité.

## Si moderne Brillat-Savarin

---

« **Il y a une connexion évidente de la nourriture avec l'économie, l'environnement, la politique** », sourit l'ancien militant du Parti d'unité prolétarienne passé par le Parti démocrate italien et, désormais, plus encarté nulle part. Il se souvient qu'en 1989, à Paris, le manifeste de Slow Food a été signé à l'Opéra-Comique, en plein bicentenaire de la Révolution française. « **Le concept de restauration est né ici, dans les années 1790, quand les chefs qui travaillaient pour les familles d'aristocrates se sont retrouvés sans poste. Une restauration de court-bouillon, tout d'abord, autour du Palais Royal. Puis une cuisine de restaurant succédant à celle des tavernes.** » Pour Petrini, la gastronomie est une science. « **Quand ils évoquent Brillat-Savarin et son ouvrage La Physiologie du goût, paru en 1826, les Français songent à ses aphorismes. Et aucun ne mentionne sa modernité. La gastronomie, c'est physique, c'est chimique, c'est biologique, c'est génétique. C'est le travail du paysan, le travail de l'éleveur. C'est économique, c'est politique, c'est culturel. Ce n'est pas Petrini qui dit cela, c'est Brillat-Savarin !** » En France, pourtant, l'action de Slow Food est plus confidentielle. Ce sont surtout les Amap (Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne) qui la diffusent. Et une multitude de producteurs bio, de promoteurs de jardins potagers dans les écoles, par exemple. « **La vieille agriculture est foutue !** » Carlo Petrini n'est pas plus indulgent avec les syndicats professionnels qui sont, juge-t-il, « **inconséquents. On le voit avec le glyphosate, on le voit avec la situation en Bretagne et l'élevage industriel** ».

## Intelligence du cœur

---

Les innombrables émissions culinaires et livres de recettes ont, également, le don d'irriter l'ancien critique gastronomique. Il n'hésite pas à dénoncer une forme de « pornographie » alimentaire. « **La situation agricole est un désastre, personne n'évoque la matière première. Les paysans ne gagnent rien, les petits cultivateurs disparaissent. Cette médiatisation extrême de la nourriture est une contradiction.** » Comment, dès lors, s'en sortir ? Inlassable anticonformiste, Carlo Petrini plaide pour « une démocratie végétale » à l'image du réseau Terra Madre. Il parie sur l'intelligence du cœur, une dimension plus fraternelle des rapports humains. Et sur une austère anarchie, « **dictée par la confiance en l'autre, en la différence, en la nature** ». Et pas si austère que cela, finalement.

(1) *Le grand guide Slow Food des produits du terroir français*, avec Cindy Chapelle, éditions Plume de Carotte, 252 pages, 21 €.

Voir la vidéo sur [ouest-france.fr](http://ouest-france.fr)

