

[Tendances] Le mouvement “Slow Food” : plus que de la nourriture saine, un art de vivre

 go-met.com/slow-food-histoire-enseignes/

Béline Cunat-Maudieu

August 21, 2015



Le mouvement Slow Food a été fondé en Italie en 1986 par Carlo Petrini. Il répond directement à l'émergence de la restauration rapide en proposant un autre modèle de restauration “lente” (slow), proche des producteurs locaux.

[Lire tranquillement](#)

Lors de l'exposition universelle 2015 qui se déroule en ce moment à Milan et consacrée justement à la nourriture, un pavillon entier est consacré au mouvement qui est reconnu par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture.

Antoine Garbay nous retrace l'histoire de ce mouvement à l'occasion du concours de datajournalisme organisé par Gomet'.

Si l'antenne Slow Food localisée en Provence Alpes Côte d'Azur, appelée “Convivium Provence”, ne déborde pas sous les demandes d'adhésions, ce n'est pas pour autant que son travail n'a pas d'impact. Selon Raoul Michel, animateur du Convivium Provence, le mouvement suscite de l'intérêt : *« il n'y a pas beaucoup de restaurateurs qui ont choisi d'adhérer à notre mouvement, en revanche l'idée même du principe du slow food est appréciée. Sans même parler de restaurants gastronomiques, des chaînes régionales de restauration à emporter comme Spok, Simply Food ou encore Green Bear Coffee, qui suivent les principes du mouvement »*. En effet ces chaînes proposent des menus équilibrés à base de produits frais souvent issus de l'agriculture biologique et/ou locale.

Les restaurateurs évoquent leur vision du Slow Food...

Chez Green bear coffee *« on essaye de créer des ersatz de « junk food » mais en sain ! On fait par exemple un hamburger végétarien avec du pain biologique ou encore des cheese-cakes et des cookies végétariens à base de produits frais et sans conservateur ni*

huile de palme » déclare Thibault, gérant du restaurant de la Canebière. A midi, nombreux sont d'ailleurs les étudiants de l'université, située en face, qui privilégient la nourriture saine du Green bear coffee plutôt que les kebabs et poulets frits servis dans les snacks voisins. En témoigne Laura, une étudiante au sein de la Faculté de Droit de la Canebière, sous l'oeil attentif d'Antoine Garbay.

Pour Christophe Juville, fondateur et propriétaire de la franchise Spok ainsi que du restaurant l'Orgasme « *l'avenir est à la bouffe saine ! Les gens y viennent de plus en plus, c'est meilleur au goût, ça rallonge l'espérance de vie et c'est abordable du point de vue du prix* ». Ce Marseillais d'origine a lancé son premier restaurant dans sa ville de naissance et s'est depuis implanté dans toute la France, « *A Marseille c'est encore plus facile de faire manger les gens sainement, culturellement les villes du Sud mange plus léger que celles du Nord. Ici on cuisine à l'huile d'olive on évite la crème fraîche et le beurre* » constate-t-il.

Où manger façon Slow Food à Marseille ?

Si l'on vous parle régulièrement des lieux à privilégier pour manger à Marseille, la carte ci-dessous vous propose de localiser les trois enseignes énoncées par Raoul Michel, l'animateur du Convivium Provence.

Liens utiles :

[Site internet du mouvement Slow Food](#)

[Site internet pour l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture](#)

Avec **Antoine Garbay**

(étudiant en journalisme à l'IEJ)

Participant au 1er Grand prix métropolitain du datajournalisme organisé par Gomet'.

