


# Carlo Petrini de Slow Food parraine les vaches nantaises

---

 [mobile.lemonde.fr/m-gastronomie/article/2018/09/07/carlo-petrini-de-slow-food-parraine-les-vaches-nantaises\\_5351531\\_4497540.html](https://mobile.lemonde.fr/m-gastronomie/article/2018/09/07/carlo-petrini-de-slow-food-parraine-les-vaches-nantaises_5351531_4497540.html)

Publié 6 hours ago

Ce vendredi 7 septembre démarre en fanfare la 7e édition de la Fête de la vache nantaise, qui se déroule en Loire-Atlantique. 60 000 personnes sont attendues pour célébrer l'agriculture vertueuse, avec paysans militants, cuisiniers engagés et consommateurs avisés.

Par Camille Labro

Temps de lecture : 4 min

La Fête de la vache nantaise se tient à Plessé (Loire-Atlantique) du 7 au 9 septembre 2018.

Fête de la vache nantaise

C'est une petite commune en Loire-Atlantique, non loin de Notre-Dame-des-Landes, qui compte habituellement à peine 5 000 habitants. Mais ce week-end, plus de 60 000 personnes sont attendues à Plessé, pour la septième édition de la Fête de la vache nantaise. Cette manifestation populaire et gratuite, qui a lieu tous les quatre ans, a commencé de manière quasi confidentielle en 1997, à l'initiative de l'éleveur de vaches nantaises Laurent Chalet.

« Nous souhaitons inspirer des vocations, montrer des solutions, sans jamais cesser d'allier le plaisir des bonnes choses, la pleine conscience et le bon sens paysan. »

L'homme a fédéré plusieurs amis éleveurs du coin, pour former l'association « Pas bête la fête » et créer un événement festif afin de « *faire connaître et soutenir les races locales* » (dont la vache nantaise, qui a frôlé la disparition), et montrer « *l'intérêt écologique et économique du maintien de la biodiversité domestique par des systèmes d'élevage autonomes, économes et respectueux de l'environnement* ».

la suite après cette publicité

Ce grand rassemblement atypique, qui démarre en fanfare vendredi, est une célébration de toutes les races animales rustiques et locales mais aussi de la biodiversité végétale, des modèles agricoles vertueux et durables et plus généralement d'une forme de pensée joyeusement contestataire. S'y croisent paysans, ruraux, citoyens, journalistes, militants, familles en goguette, cuisiniers engagés et consommateurs avisés.

## Quatre chefs pour un grand repas

---

« Si l'ampleur de la fête n'a cessé de croître, estime l'éleveur de vache bretonne pie noir (et co-organisateur) Cédric Briand, c'est parce que nous sommes en phase avec les problématiques contemporaines profondes : la transition écologique est une attente, à la fois

*consciente et inconsciente, de la société d'aujourd'hui. Tout le monde commence à comprendre qu'on ne peut plus continuer cette fuite en avant, qu'il faut changer la donne. »*

Parrainée cette année par le grand Carlo Petrini (président et fondateur de l'organisation mondiale Slow Food), la fête accueille également une foule d'activistes comme Maxime de Rostolan (Fermes d'Avenir), Philippe Desbrosses (pionnier de l'agriculture bio), Marie-Monique Robin (réalisatrice) ainsi que quatre des plus grands noms de la gastronomie française : Olivier Roellinger, Pierre Gagnaire, Michel Bras et Michel Troisgros, qui participeront à des tables rondes et à un grand repas à huit mains.

sur le même sujet Recette : la soupe à l'oignon de Carlo Petrini

Au programme par ailleurs : conférences, débats, ateliers de cuisine, d'artisanat ou de traction animale, concerts, théâtre de saveurs, déambulations, sessions de réflexion de l'Université paysanne, et bien sûr, quantité de bonnes choses à boire et à manger. « *Nous ne voulons en aucun cas faire de l'élitisme ou du prosélytisme, assure Cédric Briand : nous souhaitons surtout inspirer des vocations, montrer des solutions, sans jamais cesser d'allier le plaisir des bonnes choses, la pleine conscience et le bon sens paysan. »*

Fête de la vache nantaise, du 7 au 9 septembre, à Plessé (44630).

Par Camille Labro

Publié 6 hours ago