

"Slow food" : la "révolution délicate" d'Alice Waters

 infodurable.fr/conso/slow-food-la-revolution-delicieuse-dalice-waters-6483



©Valérie Macon/AFP

02/10/2018

Le livre de cuisine d'Alice Waters sort enfin en France. Créatrice d'un restaurant emblématique, — Chez Panisse, en Californie — d'une école-jardin et du potager de Michelle Obama à la Maison Blanche, Alice Waters développe une cuisine simple qui, l'air de rien, change tout.

Depuis l'ouverture de son restaurant, *Chez Panisse*, à Berkeley (Californie), en 1971, Alice Waters a transformé profondément le paysage gastronomique des Etats-Unis. Son obsession était alors de trouver les produits les plus savoureux autour du restaurant. Pour y parvenir, elle a tissé un **réseau de producteurs** qui fournissent directement sa cuisine. Au pays de la junk food, Alice Waters est une pionnière de la cuisine "de la ferme à la table", dont on parle tant aujourd'hui. En 1996, elle pousse ce qu'elle appelle la "révolution délicate" un cran plus loin, en créant L'Edible Schhoolyard (**un jardin potager et une cuisine dans une école primaire**). En 2002, la cuisinière devient **vice-présidente de Slow Food International**. Et dans les années qui suivent, c'est elle qui convainc Michelle Obama de créer un **potager (en 2009), entretenu par des enfants, au sein même de la Maison Blanche**.

Son livre, *L'art de la cuisine simple* (coédition Actes Sud / Keribus éditions, 32 €), paraît enfin en France, 11 ans après sa parution aux Etats-Unis et alors qu'il est déjà traduit dans une douzaine de langues. Voici, à cette occasion, **trois choses à savoir sur Alice Waters et une recette "simple" en cadeau**.

1) Tout commence en France

"**C'est ici, en 1965, à 19 ans, que j'ai vécu un véritable éveil gastronomique**, raconte Alice Waters de passage à Paris. J'ai découvert les restaurants, la baguette, la confiture d'abricot, la salade, les repas à table entre amis qui durent deux heures..." *Chez Panisse*, son restaurant, est un hommage à Marcel Pagnol et une quête pour retrouver le goût des fraises des bois savourées sur une nappe à carreaux dans un coin de France.

2) Sa philosophie en 9 points

"**Cuisiner, c'est changer le monde autour de soi**, raconte-t-elle, parce que vous amenez votre famille et vos amis autour de la table. Et quand vous trouvez un producteur sur un marché paysan, qui vous donne quelque chose que vous aimez, vous apprenez à le connaître et vous avez envie de l'aider. Vous devenez engagé pour l'écologie." Accomplir une "révolution délicate" n'est pas si compliqué aux yeux d'Alice Waters. **Il suffit de suivre les quelques préceptes qui forment sa devise** : manger local et durable, manger de saison, acheter directement auprès des producteurs, planter un potager, recycler et réutiliser, cuisiner simple, cuisiner ensemble, manger ensemble, chérir la nourriture.

3) Des recettes simples mais où chaque détail est important

Cela commence souvent par un oignon émincé que l'on fait doucement revenir jusqu'à ce qu'il soit fondant. **Les recettes d'Alice Waters échappent à l'air du temps et puisent dans les traditions, surtout françaises**. Dans son livre, elles sont racontées dans les détails, comme par une grand-mère qui vous livrerait tout son savoir sur le coin d'une table, tout en épluchant des légumes. Avec elle, on apprend à maîtriser des recettes qui serviront pour le reste de la vie et des préparations de base capables de sublimer bien des plats, comme un **aïoli, de la chapelure grillée** ou cette impeccable *salsa verde*, dont voici la recette.

Recette

Salsa verde

"Elle apporte une fraîcheur vibrante à n'importe quel plat simple. [...] N'hésitez pas à expérimenter. Je prépare une *salsa verde* plus ou moins épaisse selon ce qu'elle accompagne. J'ai tendance à utiliser moins d'huile pour les viandes et les légumes, et un peu plus pour les poissons."

Dans un petit bol, combinez :

- 1 bouquet de persil haché moyennement (sans les grosses tiges)
- le zeste d'un citron
- 1 petite gousse d'ail, hachée ou écrasée
- 1 grosse cuillerée de câpres rincées, égouttées et hachées
- 1 bonne pincée de sel
- Poivre du moulin
- 125 ml d'huile d'olive

Mélangez et ajustez le sel et le poivre. Laissez infuser quelques instants, pour que les parfums se développent.

ALICE WATERS

L'ART DE LA CUISINE SIMPLE



Notes, leçons et recettes
d'une révolution délicieuse

ACTES SUD / KERIBUS ÉDITIONS



Soutenez
l'indépendance
d'



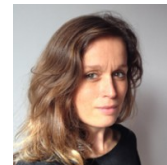
en surfant
gratuitement
sur



Emmanuelle Vibert

[@EmmaVibert](#)

Sur le même sujet



EDITO

Exit le "fast food", place au "fast good" !

Tags

S'engager



Fabrication de produits d'entretien naturels

Appliquez des recettes facile à réaliser et peu onéreuses. ...

Donner



Valorisez les invendus alimentaires

Soutenez le projet Restachoù Mad qui vise à valoriser les invendus alimentaires autour de Douar...

Prêter



Participez au financement du mât de mesures de Saint-Vincent-la-Châtre

Participez à l'installation du mât de mesures du projet éolien de Saint-Vincent-la-Châtre et Fontiv...



Sycomore Eco Solutions R

La finance durable propose des solutions pour donner du sens à ses placements avec l'investissement ...

⚠ Avec cette promesse, ID innove et permet de médiatiser des solutions accessibles à tous pour une société plus durable; un monde où s'informer revient à agir, où chaque information amène à des solutions concrètes. A vous de choisir !

A lire aussi



Résolution 2019 : je fais des économies d'eau

15/01/2019



Un appel à l'action contre la pollution plastique

15/01/2019



Les Français consomment moins de chauffage (mais plus d'électricité)

14/01/2019



Résolution 2019 : je m'inscris au défi "Rien de neuf"

14/01/2019

[Poster un commentaire](#)

Vous devez être connecté pour poster un commentaire.

Déjà membre ? [Je me connecte.](#)

Je ne suis pas encore membre, [Je crée mon compte.](#)

Avec cette promesse, ID innove et permet de médiatiser des solutions accessibles à tous pour une société plus durable; un monde où s'informer revient à agir, où chaque information amène à des solutions concrètes. A vous de choisir !

[+ Voir plus](#)

[A propos](#)

[Plan du site](#)

[Nos partenaires](#)

[Nous suivre](#)

ID, L'info durable est édité par ValDamis
par

/

Site réalisé