


# Soutenu par de grands chefs, la Slow Food débarque en France

 [challenges.fr/lifestyle/gastronomie/soutenu-par-de-grands-chefs-la-slow-food-debarque-en-france\\_642777.amp](https://challenges.fr/lifestyle/gastronomie/soutenu-par-de-grands-chefs-la-slow-food-debarque-en-france_642777.amp)

Par Bertrand Fraysse (Lire tous ses articles)

17 février 2019



C'est sans doute le seul endroit au monde où, dans la même journée, vous pouvez déguster de la charcuterie des Abruzzes, du fromage de chèvre du Cap Vert, du riz rouge du Burkina Faso et de la conserve de bonite au sel du Japon. Ce lieu, c'est le centre d'exposition de Lingotto Fiere, à Turin, dans l'ancien berceau industriel de Fiat, où se tient tous les deux ans le Salone del Gusto. En 2018, du 20 au 24 septembre, ce Salon international du goût a accueilli plus de 900 producteurs venus de 140 pays et attiré 220 000 visiteurs ! On n'y vient pas seulement goûter de délicieux produits, on y débat aussi de l'avenir de la planète, convaincu comme le gastronome Brillat-Savarin (1755-1826) que « *la destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent* ». Cette année, à travers la campagne #foodforchange (l'alimentation pour le changement), le réchauffement climatique était au coeur des débats.

## Consommacteur et locavore

Egalement appelé « Terra Madre » (la terre mère), le Salone del Gusto est le principal rendez-vous du plus vaste mouvement écolo-culinaire du monde, symbolisé par un escargot rouge, Slow Food. Initié au début des années 1980 par un journaliste gastronomique et sociologue piémontais, ancien activiste communiste, Carlo Petrini, puis baptisé en 1986 en réaction à l'implantation d'un McDonald dans le centre historique de Rome, Slow Food

est devenu un réseau de 100 000 membres dans 160 pays, paysans, cuisiniers, universitaires ou simples consommateurs soucieux d'éthique et d'écologie. Leur slogan ? « *Pour une alimentation bonne, propre et juste.* »

Le message est simple : les aliments que nous ingérons doivent être « bons » par leurs qualités gustatives et nutritionnelles ; « propres » par rapport à l'environnement ; « justes » grâce à la rémunération suffisante des producteurs. Impliqué depuis plus de trente ans dans la lutte contre la malbouffe, Slow Food a été un mouvement pionnier. Devenir un « consommateur » (faire de sa consommation un geste politique) ou un « locavore » (privilégier les « circuits courts »), ou bien encore préférer les produits de saison : toutes ces idées devenues banales ont été popularisées par l'organisation piémontaise.

## L'Arche du goût

---

Au centre de ses actions se trouve la défense de la biodiversité. Dans chaque « convivium » (section locale) sont créées des « sentinelles », des communautés de petits producteurs associés pour sauver des aliments transformés, des pratiques agricoles, des races animales, des légumes et des fruits en voie de disparition. Ces produits menacés monteront à bord de « l'Arche du goût », un catalogue centralisé qui en accueille aujourd'hui près de 5 000, du safran de Tallouine (Maroc) à la brebis Vilsau (Norvège), en passant par le riz Manoomin (Etats- Unis) et les petits pains fantaisie de Huanghua (Chine). Publié en mai, *Le Grand Guide Slow Food des produits du terroir français* (éd. Plume de Carotte, 256 pages, 21 euros) présente pour la première fois en détail une centaine des 300 produits français référencés dans l'Arche. La poule noire d'Alsace y voisine avec la vache nantaise, le chou de Lorient avec le haricot de Pont-Audemer, l'époisses au lait cru avec le camembert fermier. Quelques-uns de ces produits sont immatériels, comme l'organisation des pêcheurs de Méditerranée en prud'homies.

Le mouvement n'a cependant pas percé en France autant qu'ailleurs. On y compte moins de 1 000 adhérents, soit quinze fois moins qu'en Allemagne. « *Contrairement à la plupart des pays, la France n'a pas de Slow Food national,* déplore Dominique Archambaud, nutritionniste, présidente du convivium de Bourgogne. *Le nom anglo-saxon a pu être un frein au développement. Et puis cette idée qu'avec les AOC (appellations d'origine contrôlée), nous n'en avons pas besoin, ce qui est faux.* » Le chauvinisme français face à l'origine transalpine du mouvement a sans doute joué aussi. « *Moi qui aime tant la France, c'est une épine dans mon cœur,* déplorait Carlo Petrini. *C'est le pays de Brillat-Savarin, mon maître à penser, le premier à avoir défini la gastronomie comme une science holistique, touchant à la cuisine, mais aussi à la biologie, à l'économie, à la politique.* »

Un sursaut semble toutefois se dessiner sous l'influence de quelques grands chefs - Sébastien et Olivier Bras, Michel Guérard, Michel Troisgros ou Alexandre Gauthier -, tous ralliés à l'étendard d'Olivier Roellinger, vice-

président de l'association Relais & Châteaux, partenaire de Slow Food (*lire ci-contre*). « *Leur action est un relais précieux pour faire passer le message dans le milieu de la haute gastronomie, longtemps resté dans sa tour d'ivoire* », explique Xavier Hamon, restaurateur à Quimper et coordinateur pour la France de l'Alliance Slow Food des cuisiniers. Ce réseau mondial a pour mission de valoriser les produits locaux et d'établir des relations durables avec les paysans et les petits producteurs. Son rôle est aussi pédagogique. Des ateliers du goût sont régulièrement organisés autour de produits régionaux emblématiques. « *Ces dégustations permettent d'approfondir la connaissance du produit, ses qualités gustatives et organoleptiques, son mode de production, son histoire, son lien avec la cuisine et la culture locale*, explique Xavier Hamon. *C'est cette dimension systémique qui fait la spécificité de Slow Food.* »

## Discours positif

---

L'intellectualisation n'exclut pas le plaisir des sens et aux ateliers succèdent toujours de bons repas. « *Au départ, j'ai été surtout attirée par l'aspect convivial et gourmand du mouvement*, avoue Dominique Archambaud. *J'apprécie aussi le côté positif du discours. Même si Slow Food est devenu plus militant, la valorisation de ce qui est bon est souvent préférée à la dénonciation de ce qui est mauvais.* » A la critique de l'industrie agro-alimentaire se substitue la promotion d'une nourriture « *bonne, propre et juste* ». En révélant la richesse d'un patrimoine culinaire oublié, Slow Food fait revivre l'esprit philosophique et épicurien de son lointain inspirateur, Brillat-Savarin, qui écrivait dans *La Physiologie du goût* : « *La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le genre humain que la découverte d'une étoile.* »