

Slow Food : pour garder le goût des saveurs

D ladepeche.fr/2019/05/05/slow-food-pour-garder-le-gout-des-saveurs,8181978.php

Jean-Claude Du Pon



À la table du président Gilbert Dalla Rosa (à gauche), le restaurateur et Bernard Prieur (debout). / Photo J.-C. D.

Publié le 05/05/2019 à 09:56

L'essentiel L'association Slow Food Béarn a découvert les magnifiques contours et aussi la gastronomie du territoire des Baronnies qui sied fort bien au mouvement international Slow Food et aux populations qui y adhèrent.

Guidés par l'association Paysans de Baronnies, le président de Slow Food Béarn Gilbert Dalla Rosa, accompagné de 25 membres, a visité quelques sites clés de la production locale, d'élevages bovins, ovins, porcins (porc noir) ou Amap des Baronnies... Avant de déjeuner au restaurant de Mauvezin récemment créé sur l'arête sud du plateau de Lannemezan, offrant un panorama grandiose des mille collines des Baronnies semblant veiller sur la chaîne qui

se déploie en surplomb derrière elles. La découverte gastronomique s'est prolongée ensuite au Moulin des Baronnies, à Sarlabous, qui abrite un point de vente central et la vitrine du savoir-faire culinaire haut-pyrénéen. Le Slow Food est bien plus que l'antithèse du mot anglais fast-food, comme aime à le souligner le philosophe Edgard Morin. C'est un comportement général sur le mode vie : observer, apprécier, déguster, prendre soin de soi et des autres autour de la nourriture. Créé en 1986 par le chroniqueur gastronomique italien Carlo Petrini, de la ville d'Alba, en Italie, ce mouvement international est aujourd'hui présent dans 132 pays. Il est devenu même un art de vivre qui s'oppose à la standardisation et à la banalisation alimentaire face à la profusion de plats préparés et à l'industrialisation de l'agriculture industrielle. Il est parfois qualifié «d'écogastronomie» en raison de sa volonté de défendre la biodiversité et de respecter l'environnement. Dans ce sens, il propose de protéger le patrimoine alimentaire mondial en consommant des aliments provenant des petits producteurs locaux ou d'ailleurs. Il en est de même pour une éducation au goût : il faut réapprendre le goût avec une nourriture de qualité. On doit retrouver l'envie de découvrir les saveurs des aliments et comprendre leurs origines ainsi que les conditions de leur production.

Le site internet de Slow Food France répertorie toutes les bonnes adresses près de chez vous.