

www.lemonde.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

## Les frondeurs des fourneaux

Cuisiniers de tous les pays, unissez-vous ! Longtemps ignoré en France, le mouvement Slow Food commence à intéresser les chefs. Objectif : résister aux sirènes de l'agro-industrie et à ses produits standardisés.





Pendant qu'à Lyon, le Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation battait son plein, avec quelque 200 000 visiteurs et 3 000 exposants, une petite tribu de cuisiniers frondeurs se réunissait un froid lundi de janvier à Paris pour officialiser le lancement de l'Alliance Slow Food des chefs en France.

Aux antipodes de la grand-messe lyonnaise, qui est aussi une vaste vitrine de l'agro-industrie, cette journée conviviale dans un bar à vins réunissait ceux qui refusent de succomber aux sirènes de la grande distribution standardisée, et veulent s'appuyer sur le réseau et les valeurs Slow Food pour faire avancer la cuisine dans le bon sens.

« Il faut à tout prix mettre les chefs dans les champs et les paysans dans les cuisines », Christophe Collini, maraîcher breton.

Créée en Italie en 1989, en réaction à l'implantation galopante des enseignes et de la culture « fast-food », Slow Food défend une « *nourriture bonne, propre et juste* » en valorisant l'écogastronomie, les traditions paysannes et les patrimoines alimentaires locaux.

Menée par son infatigable président fondateur Carlo Petrini, l'association compte aujourd'hui plus de 100 000 membres dans le monde répartis dans plus de 160 pays et des milliers d'antennes locales (les conviviums), mais reste méconnue, voire dénigrée, en France.

Ailleurs, le mouvement Slow Food a généré d'innombrables initiatives et sous-structures, telles que le très actif réseau Slow Food Youth, la Fondation pour la biodiversité et la communauté mondiale de paysans Terra Madre, le label des Sentinelles Slow Food qui protège des produits et savoir-faire ancestraux, et l'Alliance des chefs, lancée en Italie en 2009.

Le principe : un rapprochement solidaire entre cuisiniers professionnels et petits producteurs, soulignant le rôle crucial des chefs dans la sauvegarde et la promotion de la biodiversité agroalimentaire qui les entoure. Et c'est peut-être là, grâce à nos cuisiniers tant révéérés, que Slow Food trouve enfin la bonne porte d'entrée dans l'Hexagone.

#### Une révolution intérieure

La réflexion, les échanges à bâtons rompus et le plaisir d'être ensemble étaient à l'ordre du jour de cette première rencontre. A l'initiative du chef breton Xavier Hamon – Le Comptoir du théâtre, à Quimper (Finistère) –, qui coordonne le réseau en France, une vingtaine de chefs, producteurs, artisans, mais aussi des biologistes et des ingénieurs agronomes, étaient venus se serrer autour de la table communale des Caves de Prague (12<sup>e</sup> arrondissement de Paris), où officie, tous les midis, le talentueux Patrice Gelbart, l'un des premiers signataires de l'Alliance.

« J'ai dû devenir un peu paysan, charcutier, pêcheur, pour m'inscrire dans une économie et une écologie globales » Xavier Hamon, épicier-bistrotier.

« *Il est grand temps de changer la vision du monde paysan et du monde culinaire* », affirme ce dernier. Pour Xavier Hamon, qui fut infirmier avant de devenir épicier-bistrotier dans les halles de Quimper, puis ouvrit son propre restaurant en 2015, l'intégration des valeurs Slow Food a engendré une véritable révolution intérieure : « *J'ai dû repenser toute ma philosophie, toute ma manière de travailler. J'ai appris à être plus humble, à m'adapter aux saisons et aux aléas des productions fermières, à cuisiner des produits qui ne m'étaient pas forcément familiers, à découper des carcasses entières. J'ai dû devenir un peu paysan, charcutier, pêcheur, pour m'inscrire dans une économie et une écologie globales.* »



Tout cuisinier ou restaurateur, de toute formation ou tradition, peut être membre de l'Alliance, qu'il travaille dans une maison étoilée, un bistrot de quartier, un food-truck ou une cantine scolaire, tant qu'il s'engage à stimuler les rapports directs avec les petits producteurs, à soutenir les productions paysannes vertueuses et à valoriser les « produits Sentinelles » de sa région, à promouvoir les pratiques agricoles artisanales et les traditions gastronomiques locales, et plus généralement à inciter à une consommation « durable » autour de lui.

Entretenir le dialogue

« *Notre responsabilité, en tant que cuisiniers-passeurs, va bien au-delà des murs de nos établissements* », poursuit Xavier Hamon : *nous devons parler au grand public, participer à des actions locales, aider tous ceux qui travaillent à nourrir les autres...* »

Sans dogmatisme, mais plutôt en soutenant « *toutes les bonnes initiatives* ». Car, comme le souligne Claude Veyrac, fondateur de la société de conseil en gastronomie Provenances, « *la proportion de gens qui ont les moyens d'aller au restaurant reste minime : pour éviter que l'Alliance ne reste dans "l'entre-soi", les chefs doivent s'adresser à tous, et encourager l'amélioration de la nourriture partout.* »

La branche française de l'Alliance compte à ce jour vingt-six membres, contre 463 en Italie. Michel Bras, Olivier Roellinger, Christian Qui (Sushi Qui à Marseille) étaient de la partie, nourrissant la réflexion de leurs expériences et parcours respectifs.

Le maraîcher breton Christophe Collini a également pris la parole, pour témoigner combien il était important de soutenir les graines paysannes (versus les semences hybrides F1 développées par les multinationales semencières), et d'établir un dialogue permanent entre paysan et cuisinier.

« *Un chef qui choisit mes produits peut m'aider à sélectionner les meilleurs légumes, je peux lui faire découvrir de nouveaux horizons gustatifs. Il faut à tout prix entretenir ce lien, mettre les chefs dans les champs et les paysans dans les cuisines* », a-t-il précisé. Et bien sûr, comme ce fut le cas ce jour-là, aux Caves de Prague, il faut aussi savoir prendre le temps, profiter du moment, autour de bons petits plats mitonnés avec de vrais bons produits.