



Euro Gusto, c'est le rendez-vous européen du mouvement Slow Food (France)

Press release on 2011-11-09



C'est à Tours. Et c'est dans 10 jours. Compte à rebours déclenché...

Côté producteurs présents sur ce grand marché qui est le cœur d'Euro Gusto, vous pourrez découvrir les Sentinelles Slow Food, ces espèces et savoir-faire alimentaires menacés de disparition soutenus par la Fondation Slow Food pour la Biodiversité. Des françaises bien sûr, comme le Porc Noir de Bigorre

ou les Huîtres bretonnes nées en mer, mais aussi de nombreuses Sentinelles étrangères avec notamment les petites merveilles que sont le Culatello di Zibello (Italie), le Safran de Taliouine (Maroc) ou la Poutargue de mulot des femmes Imraguen (Mauritanie).

« Pari(s) d'Avenir », « (par)Cours de Catalan » ou encore « La Fée Baratine » : voilà quelques noms d'Ateliers du Goût en guise d'amuse-bouche.

Ces dégustations d'un autre genre, nous les avons mitonnées avec un zeste de folie et un brin de provocation, comme cette ode au gras ("Fat is Beautiful") ou encore ces abats, un des thèmes d'Euro Gusto 2011, interprétés par Inaki Aizpitarte, Raquel Carena et Eric Sapet.

Le Bistrot Paysan, restaurant de la biennale, proposera un exemple de repas « bon, propre et juste » : un menu gastronomique conçu par Bernard Charret (Les Chandelles Gourmandes, Larçay) avec les produits présents sur Euro Gusto, au juste ratio de protéines animales et à un prix équitable.

Au menu : poissons d'eau douce, légumes de Xavier Mathias et autres délices dont regorge le territoire qui accueille Euro Gusto.

Mais Euro Gusto, c'est aussi une Oenothèque où déguster des centaines de vins en compagnie des vignerons eux-mêmes ; un Espace Transmission où le professionnel enseignera un geste technique à l'apprenti ; un Espace Enfants aux animations ludiques et pédagogiques sur le thème "Jouez avec votre nourriture"...

Et, surtout, Euro Gusto c'est un salon où l'on parle de gusto mais aussi de consommation responsable, car c'est bien l'alliance des deux qui fait la spécificité de Slow Food. Un message que nous souhaitons faire passer au plus grand nombre non pas sur fond de culpabilisation, mais plutôt dans le plaisir et la convivialité, valeurs chères à Slow Food.

Du 18 au 20 novembre 2011
Parc des Expositions de Tours