

MANGEZ «BON, JUSTE ET PROPRE»!

Des poissons gavés d'antibiotiques, des poulets javellisés, des melons génétiquement modifiés, des vins trafiqués... «Beurk!».

RENDEZ-VOUS

La prochaine conférence organisée par Slow Food en collaboration avec Greenpeace, sera consacrée aux rares poissons encore consommables, autrement dit qui n'ont pas l'estomac bourré d'hormones et d'OGM.

Elle se tiendra le 8 février à 18.30h au Carré Rotondes, 1, rue de l'Académie, Luxembourg Hollerich.

Pour tout savoir, voir: www.slowfood.lu

«Beurk» d'accord mais «miam» quand même puisque ces produits se retrouvent en nombre dans nos assiettes et finissent dans notre estomac.

Une réalité contre laquelle entendent lutter les adeptes du (ou de la) slow food fédérés au sein de l'association éponyme née en Italie en 1986 et qui rassemble aujourd'hui 100.000 personnes à travers le monde.

«Pour reprendre les termes du président de l'association, Carlo Petrini, notre ambition vise à promouvoir: le bon, le juste et le propre», explique Thierry Origer, le président de Slow Food Luxembourg qui compte 180 membres.

Késaco que cette formule aux accents de western spaghetti?

Eh bien tout simplement que face à la malbouffe et au fast food, le slow food s'attache à défendre les produits qui ont du goût (des saveurs naturelles!) et bons pour la santé. Qui sont cultivés ou fabriqués sans OGM et autres pesticides, dans le respect de la planète.

Voilà pour le bon et le propre. «En ce qui concerne le "juste", il fait référence à notre volonté de faire en sorte que les acteurs, comme les animaux d'ailleurs, présents tout au long de la chaîne de fabrication soient respectés», résume Thierry Origer.

À commencer par ceux qui se situent tout en bas de l'échelle, les producteurs, les pêcheurs, les éleveurs et autres paysans d'ici et d'ailleurs, sur tous les continents.

Une démarche qui passe notamment par des actions locales visant à sensibiliser le grand public à l'importance de cette appro-

Non, le slow food ne fédère pas ceux qui mangent lentement

FABRICE BARBIAN - fbarbian@le-jeudi.lu

che «citoyenne». Pour la petite association luxembourgeoise créée en 1999 par une quinzaine de copains désireux de promouvoir ces valeurs au Luxembourg, multiplie les conférences (voir encadré) et autres visites aux producteurs locaux qui s'attachent à œuvrer dans le respect des hommes, des animaux et de la nature (l'association Slow Food compte un millier de ces «conviviaux» ou groupes locaux).

«Nous ne sommes pas encore suffisamment nombreux pour le mettre en place mais notre ambition est également d'intervenir dans les écoles et les cantines pour sensibiliser les plus jeunes», souligne le président qui entend également renforcer ses relations avec d'autres professionnels de la cuisine, les membres d'Euro-toques.

Au Luxembourg, cette association fédère une centaine de chefs et de restaurateurs qui ont, entre autres objectifs, de «protéger la qualité et le goût vrai des aliments ou bien encore de sélectionner et d'aider les producteurs de bons produits».

«Le réseau dispose également d'une voix consultative au Parlement européen et nous nous attachons à défendre les petits producteurs. Ce sont eux qui nous permettent de cuisiner, non pas des beaux produits calibrés, mais de bons produits», rappelle volontiers Daniel Rameau, son président qui est également le chef du restaurant La Rameaudière.

Justement, à propos de cuisine et de gueur-

letons, si ce réseau de restaurateurs permet d'identifier les maisons qui s'attachent à promouvoir les bons producteurs locaux, comment passer de la théorie à la pratique en

se procurant des produits garantis slow food, dans des épiceries et autres commerces?

Bonnes adresses

À l'échelon international, il y a toute une palette de labels, l'association Slow food délivrant notamment le sien (produits sentimentelles).

Elle publie aussi différents guides, entre autres, gastronomiques ou dédiés à des productions ainsi que des bonnes adresses (voir: www.slowfood.com).

«Nous ne disposons pas d'un carnet d'adresses spécifique pour le Luxembourg mais nous y travaillons. Nous avons tout récemment lancé un comité de soutien qui visera à réunir des entreprises luxembourgeoises qui partagent nos valeurs et dont les coordonnées seront mises en ligne sur notre site internet», souligne le président Origer.

Et quid dans tout ça de la convivialité et des plaisirs de la table?

Si c'est pour se taper une vraie entrecôte et des haricots «du jardin», tout seul, sur un coin de table, en feuilletant un magazine sur la culture bio de la patate douce.

Bof!

«Le slow food défend aussi un art de vivre. Le plaisir, la convivialité et l'émotion ont toute leur place dans notre démarche», affirme Thierry Origer.

Bon, juste, propre et cool alors.