

## « Madame la pomme de terre » : la gastronomie au quotidien

Communiqué de presse  
29.05.08

L'association Slow Food France annonce la publication de « Madame la pomme de terre », un « microguide » de la pomme de terre.

Créé à l'issue de la Journée Nationale organisée le 15 septembre 2007 par Slow Food France autour du thème de la pomme de terre, le microguide « Madame la pomme de terre » est publié avec la collaboration des Conviviums de Slow Food France, du CNIPT (*Comité interprofessionnel de la pomme de terre*) et de l'école de cuisine Le Cordon Bleu.

Il est disponible auprès des Editions Galanga.

### Origine du microguide de la pomme de terre

2008 a été déclarée par l'ONU « Année internationale de la pomme de terre ». Dans ce contexte, l'association Slow Food France a organisé le 15 septembre 2007 une journée nationale consacrée à la pomme de terre. Durant cette journée, ont été organisées dans toute la France par les conviviums (les associations locales de Slow Food) des animations, dont de nombreuses publiques, autour de la dégustation de plats de pommes de terre concoctés par leurs membres ou par des chefs. L'origine du microguide de la pomme de terre tient dans la volonté de garder trace de cet événement et, selon l'esprit Slow Food, de valoriser la biodiversité des variétés par des recettes. Le microguide de la pomme de terre est donc né du désir de célébrer l'année de la pomme de terre 2008 à travers un livret pédagogique donnant les bases de la culture gastronomique de la célèbre solanacée.



### Description du microguide de la pomme de terre

Un microguide<sup>1</sup> est un objet éditorial attractif et original, constitué de trois éléments : un **petit livre** dont la couverture se déplie en offrant au lecteur une **planche encyclopédique**, un ensemble d'images que le livre explique ou raconte, le tout enchâssé dans un **étui**.

<sup>1</sup> Microguide© est une marque réservée de Jean-Olivier Héron.



## **Le CNIPT**

Le *Comité national interprofessionnel de la pomme de terre* est l'organisme interprofessionnel reconnu par les pouvoirs publics dans le secteur de la pomme de terre de consommation, vendue sur le marché du frais. Ses missions concernent :

- la valorisation de l'offre et l'amélioration et le contrôle de la qualité qui constituent une priorité pour satisfaire les attentes des consommateurs, en terme de goût, de présentation du produit et de sécurité alimentaire ;
- la communication et la diffusion d'informations sur la diversité des variétés et des usages culinaires des pommes de terre de façon à répondre aux attentes des consommateurs, et ce dans les médias, en magasins, lors des salons ou manifestations régionales.

Le CNIPT a vu dans le projet de microguide un moyen de communiquer sur la pomme de terre vers un large public et il a pour cette raison souhaité en soutenir la réalisation.

[www.cnipt.com](http://www.cnipt.com)

## **L'école de cuisine Le Cordon Bleu**

Lors de la journée nationale Slow Food France du 15 septembre 2007, une vingtaine d'élèves du Cordon Bleu, toutes nationalités mêlées - slovènes, américains, indiens, japonais, coréens, etc., ont aidé le convivium Slow Food Paris Bastille à réaliser deux repas servis dans le cadre du festival de cinéma d'Aligre (Paris 12<sup>ème</sup>) se tenant le même jour. Cette expérience a encouragé à demander au Cordon Bleu, qui a naturellement accepté, de fournir pour ce microguide quelques recettes venant ponctuer celles émanant des membres de Slow Food.

Fondé à Paris en 1895, Le Cordon Bleu est aujourd'hui reconnu au niveau international comme l'une des institutions les plus distinguées en formation culinaire, de gestion hôtelière, de tourisme et de restauration. Le Cordon Bleu est présent avec 30 écoles implantées dans 15 pays, formant chaque année environ 27 000 étudiants de plus de 70 nationalités différentes.

[www.cordonbleu.edu](http://www.cordonbleu.edu)

## **Caractéristiques du microguide de la pomme de terre**

-dimensions : 145 x 210 mm

-1 livret 32 pages + 1 poster : 420 mm x 435 mm ouvert, 145 x 210 mm plié, contenus dans un étui

-prix de vente public : 6,90 euros

-distribution : librairies généralistes et spécialisées, boutiques bio, réseau arts de la table, grands magasins spécialisés.

## **Contacts:**

**Slow Food France** - Lucia Penazzi - 04 99 61 30 47 - [lucia@slowfood.fr](mailto:lucia@slowfood.fr) - [www.slowfood.fr](http://www.slowfood.fr)

**Editions Galanga** - François Meekel – c/o InLet : 101 avenue Ledru-Rollin, 75011 – Paris

Tél. : 01 47 00 84 59 - [galanga@inlet.fr](mailto:galanga@inlet.fr)

« Madame la pomme de terre » : la gastronomie au quotidien  
Communiqué de presse 29.05.08