



Lo Cacalaus en Provença

Convivium Slow Food Provence Méditerranée

Janvier - Mars 2007

Slow Food va à la pêche ?

Les politiques publiques qui veulent agir sur la santé recommandent de consommer du poisson 2 fois par semaine !

Au même moment, des études scientifiques soulignent la baisse tragique des ressources halieutiques qui compromet même pour certaines espèces leurs possibilités de renouvellement.

On a vu à Marseille et ailleurs, la réaction des thoniers face à l'imposition des quotas de pêche qui compromet la survie économique de leur activité.

Au Frioul, un élevage dit biologique est très actif. Une visite au printemps devrait nous informer sur les techniques d'élevage et aussi clarifier les enjeux de l'aquaculture. On attendra les beaux jours et on prendra le bateau un samedi ou un dimanche selon les possibilités d'accueil.

L'aquaculture est-elle une solution ? On ne maîtrise la reproduction complète que d'une poignée d'espèces (truite, saumon, daurade, bar...), mais ces poissons sont tous carnivores et leur nourriture d'élevage est composée... d'autres poissons sauvages !

Notre convivium a les pieds dans l'eau, il est peut être temps de s'intéresser aux questions liées à la mer et à la pêche, malgré leur extrême complexité, compte tenu des enjeux dans l'alimentation, le paysage, le travail, les ressources limitées et le développement durable.

Notre assemblée générale de janvier pourrait être l'occasion de recueillir des idées et de regrouper des bonnes volontés, pour décider si nous voulons devenir un pôle de compétence dans Slow Food autour de ce thème très actuel et important : recueil d'informations et constitution d'une expertise Slow Food, extension de relations et de partenariats (par exemple l'association Pêche et Développement), organisation de tables rondes, participation à Slow Fish 2009 à Gênes.

Calendrier des manifestations

Slow Food Provence Méditerranée

(voir pages 2-6)

13 Janvier [Marseille]
ASSEMBLEE GENERALE + Atelier du Goût + Repas

23 Janvier [Marseille]
Mager les mots, dire les mets, cuisine et philosophie

2 février [Draguignan]
Vaincre les saisons : la conservation des aliments

4 Mars [Marseille]
La cuisine des fleurs

En préparation (à confirmer) :

début Mars [Paris]
Assemblée Générale Slow Food France

au printemps [Ile du Frioul]
visite élevage du Frioul

17-18 Mai [Gap]
Salon "Saveurs et montagne"

fin Juin [Luberon]
Université d'été Slow Food

fin Octobre [Torino]
Salone del Gusto + Terra Madre

Les manifestations - Janvier-Mars 2008

Dimanche 13 janvier 2008 à 11h

Bistrot Alexandre, Marseille

11h - Assemblée Générale du Convivium

12h - Atelier du Goût : Jambon Noir de Bigorre

13h - Repas d'Assemblée

Assemblée ; l'assemblée fera le point de nos activités. Nous souhaitons aussi que la petite table de bénévoles qui s'est constituée récemment pour aider dans l'organisation du convivium soit formalisée comme équipe officielle au sein d'un nouveau conseil d'administration. Venez donc nombreux, c'est une opportunité de vous impliquer dans Slow Food en Provence et de déterminer son avenir. Voir la CONVOCATION à la fin de ce bulletin.

Atelier : Le cochon noir de Bigorre a failli disparaître, trop lent à grossir, trop de gras... Slow Food a participé à sa sauvegarde en le reconnaissant comme Sentinelle. Aujourd'hui le cochon noir est consommé pour sa viande et son jambon de très grande qualité. Un producteur nous proposera ce produit à la dégustation.

Repas : Après le jambon de l'atelier en entrée il y aura un plat principal, fromage et dessert avec vins.

Lieu : Bistrot Alexandre, 32 boulevard Moretti, 13013 Marseille

Prix : membres 25€, non-membres 28€

Contact : Mike Tommasi 0609670940 mike@slowfood.fr

Merci d'envoyer un chèque de réservation au nom de Slow Food au siège, il sera encaissé le lendemain de l'événement

Confirmer avant le 9 janvier !

Mercredi 23 janvier 2008 à 20 h

Restaurant La Virgule à Marseille

Manger les mots, dire les mets, cuisine et philosophie.

Rencontre originale : Marc Rosmini, slowfoodien marseillais, philosophe et forte inclination pour la cuisine d'une part, et d'autre part Lionel Lévy, « La table au sud » et « La virgule », cuisinier et un goût pour la philosophie.

Le résultat : un livre délicieux, « Pourquoi philosopher » signé Marc Rosmini aux éditions Aléas (commande bonne librairie ou Amazon). Soient 10 menus réalisés par Lionel Lévy qui donnent lieu à des réflexions philosophiques qui montrent que manger est certes un acte très banal mais pas si anodin qu'on croit ! Par exemple, par provocation, Lionel Lévy propose un menu avec une recette de pattes de chien, seul menu qui n'a pas été réalisé (et la SPA!) et qui devient prétexte à s'interroger sur nos refus et nos interdictions alimentaires.

Ici, il n'y a pas de spéculation métaphysique mais une philosophie du quotidien, de la cuisine et de son environnement, ouverte à tous les gourmands-gourmets-curieux plus intéressés par les questions et l'échange que par les réponses toutes faites à partir de plats surprenants.

Menu non totalement arrêté à ce jour. Confirmation impérative samedi 19 janvier dernier délai

Lieu : Restaurant La Virgule, 27 rue de la Loge, Marseille

Prix : membres 35€, non-membres 38€ ; total places 40 (la salle nous est réservée)

Contact : Lucien Biolatto 0620239339 lucien@slowfood.fr

Merci d'envoyer un chèque de réservation au nom de Slow Food au siège, il sera encaissé le lendemain de l'événement

Les manifestations - Janvier-Mars 2008

Samedi 2 février de 14h à 18h

Musée des Arts et traditions Populaires à Draguignan

Vaincre les saisons : la conservation des aliments en Provence

Dans le cadre de cette exposition (décembre 2007 – décembre 2008) le Musée des Arts et traditions Populaires nous a invité à présenter un après-midi trois ateliers du goût sur ce thème très intéressant, et que nous allons certainement développer autour de la morue, du fromage de Banon et d'autres produits exemplaires des techniques de conservation.

Le programme exact sera diffusé en fin d'année. Nous vous invitons, si vous avez des idées, à vous manifester.

Mardi 4 mars à 19.30h

Lycée Hôtelier à Marseille

La cuisine des fleurs

L'an dernier, notre repas tout chocolat au lycée hôtelier avait été un grand moment de découverte.

Cette année, le thème retenu est la cuisine des fleurs. On connaît les beignets de fleurs de courgette ou l'utilisation des violettes en pâtisserie. Mais il reste, pour beaucoup d'entre nous, bien des choses à découvrir.

Le menu, à l'état de projet, nécessite encore de la recherche et quelques essais, il reste du temps pour cela.

La date est déjà fixée dans la programmation du lycée. La participation, dont le montant dépendra de la nature des produits, ne devra pas excéder une cinquantaine d'euros.

Notez cette date, des précisions vous seront apportées début février.

Lieu : Lycée Hôtelier de Marseille
114 Avenue André Zenatti, qtr. Bonneveine, 13008 Marseille

Prix : ~50€, à préciser; total places 60

Contact : Lucien Biolatto 0620239339 lucien@slowfood.fr

Merci d'envoyer un chèque de réservation au nom de Slow Food au siège, il sera encaissé le lendemain de l'événement

Conviviums de là-bas et d'ici

Dimanche 25 novembre 2007

Chai Dupéré Barrera

Zinfandel et Primitivo se rencontrent en Provence

La visite de Larry Martin, leader de Slow Food Russian River et dirigeant de Slow Food USA, a été l'occasion d'une rencontre conviviale transnationale dans le chai de nos amis Laurent Barrera et Emmanuelle Dupéré. Entourés pas les cuves et les barriques, cet événement Californien-Provençal a été une auberge... Espagnole, avec un final en douceur Autrichien !

Nous avons dégusté des vins à base du cépage désormais considéré comme autochtone en Californie, le Zinfandel, et de son cousin identique, le Primitivo des Pouilles. Sans parler des vins de la Provence de Manu et Laurent. Une trentaine d'entre vous ont contribué à organiser cette belle table !

Entre deux verres, vous avez été nombreux à évoquer la possibilité d'organiser des cours de dégustation ou de cuisine. Nous en parlerons lors de notre assemblée en janvier.

Judi 20 décembre 2007

Revest des Brousses

Gros Souper de Forcalquier

Le Convivium de Haute Provence nous invite à leur Gros Souper de Noël dans la tradition provençale avec la cérémonie du Cacha-Fuec dans la cheminée du lieu

Au menu :

Banha-Cauda (crudités en sauce aux anchois)

Tian de merluça (Sauce morue-poireaux)

Girolhas fregidsa (panais frits)

Tians de cagalaus (escargots à la provençale)

Cardas en sauça blanca (cardons en sauce blanche)

Les Tretge dessèrts (les Treize desserts)

Vins (dont de dessert) et cafés compris

Lieu : Le Revest des Brousses

Prix : 22 € adhérents, 25 € non adhérents ; places limitées

Contact : Réservations Béatrice Garcin 09.50.23.51.92 beagarcin@free.fr

Le Congrès Slow Food à Puebla

9-11 novembre 2007

à Puebla (Mexique)

Congrès de Slow Food International

Tous les 4 ans se tient le Congrès International de Slow Food qui regroupe les représentants du monde entier en assemblée générale.

414 participants et quelques observateurs étaient présents. La France avait droit, selon le nombre de ses adhérents à 14 sièges qui n'ont pas tous été pourvus : 4 venaient de la région parisienne, 5 du sud de la France.

Les séances ont été chargées :

bilan d'activités, comptes financiers, adoption de nouveaux statuts, communications d'adhérents venant du monde entier sur leurs activités et les enjeux locaux, élection du Président, Carlo Petrini, élu dit-il pour la dernière fois, élection des membres du bureau et des membres du Conseil d'administration : 2 sièges pour la France sont conseillers internationaux : Jean Lheritier, Président de Slow Food France et Lucien Biolatto.

Il a été confirmé l'orientation forte de Slow Food vers la constitution de réseaux locaux de consommateurs, de producteurs, de transformateurs, d'universitaires ; l'ouverture aux jeunes pour préparer l'avenir (avec des modalités d'adhésion plus souples et moins onéreuses, participation à des projets).

L'ambiance était très conviviale et les rencontres et les discussions hors séances très enrichissantes. Repas, visites complétaient chaleureusement les journées.

L'organisation n'a pas connu de défaillances.

Un compte rendu détaillé sera bientôt mis en ligne par Slow Food France.

Convocation - Assemblée Générale

CONVOCATION

Assemblée Générale Ordinaire

Les membres de Slow Food Provence Méditerranée sont conviés à l'Assemblée Générale Ordinaire Annuelle qui aura lieu à 11h00 le dimanche 13 janvier 2008 au Bistrot Alexandre, 22 boulevard Moretti à Marseille.

Vous êtes priés de confirmer votre présence auprès du Président. En cas d'impossibilité de participer, il vous est possible d'être représenté par un autre membre (comme prévu aux statuts, dans la limite d'un pouvoir par personne présente), pour cela établir un pouvoir sur le modèle ci-dessous et l'adresser au Président par courrier ou par fax avant l'assemblée.

Il sera présenté à l'ordre du jour de l'Assemblée Générale Ordinaire : le bilan moral, le bilan des adhésions, les activités du Convivium et de Slow Food ; le programme 2008, le bilan financier, les questions diverses, l'élection du conseil d'administration et la nomination par ce conseil du président, des vice-présidents, du secrétaire et du trésorier ; proposition des délégués pour l'AG de Slow Food France début mars à Paris.

Les personnes souhaitant proposer leur candidature au Conseil d'Administration sont priées de se faire connaître auprès du Président.

A la conclusion de l'Assemblée, nous vous proposons de rester pour un atelier du goût suivi d'un repas.

Le 14 décembre 2007 à Six Fours,

Mike Tommasi, Président
16 rue Augias, 83140 Six Fours

mike@slowfood.fr
tél 06 09 67 09 40
fax 04 88 71 40 25

POUVOIR:

Conformément aux statuts de l'association, je soussigné, donne pouvoir à de me représenter et voter à l'Assemblée Générale de Slow Food Provence Méditerranée le 13 janvier 2008.

Le..... à..... (bon pour pouvoir - signer)

COUPON D'ADHESION A SLOW FOOD

<input type="checkbox"/> Cotisation individuelle	50 €
<input type="checkbox"/> Cotisation familiale (2 personnes)	75 €
<input type="checkbox"/> Cotisation jeune	35 €

Je souhaite :

- devenir membre de Slow Food Convivium Provence Mediterranée
- renouveler mon adhesion à Slow Food Convivium Provence Mediterranée

En adhérant au convivium, j'adhère simultanément à l'association Slow Food France et à l'association Slow Food International Movement.

.....
Prénom

.....
Nom

M. Mme Mlle

.....
Adresse

.....
Tél. pers.

.....
Code Postal

.....
Ville

.....
Tél. prof.

.....
Profession

...../...../.....
Date de Naissance

.....@.....
E-mail

Je desire recevoir SLOW en : fr en de it

Pour les cotisations familiales, nom du partenaire:

.....
Prénom

.....
Nom

M. Mme Mlle

Je joins à ce bulletin un chèque d'adhésion (merci de regler les événements avec un cheque séparé) à l'ordre de SLOW FOOD et je l'envoie à :

Slow Food
16, rue Augias
83140 Six-Fours-les-Plages

E mike@slowfood.fr
T 06 09 67 09 40
F 04 88 71 40 25

L'adhésion individuelle inclut :

- une carte de membre personnalisée
- la revue SLOW
- les bulletins locaux et nationaux
- le droit de participer aux activités de Slow Food

L'adhésion familiale inclut

- les droits de l'adhésion individuelle et
- une carte de membre pour le partenaire
- le droit du partenaire de participer aux activités de Slow Food au tarif membre

Slow Food Convivium Provence Méditerranée

Association loi 1901
16 rue Augias
83140 Six Fours les Plages

E mike@slowfood.fr

T 06 09 67 09 40

F 04 88 71 40 25