



# Slow Food, la révolution par le plaisir

## INTERVIEW

Carlo Petrini, fondateur du mouvement Slow Food, publie dans quelques jours « Terra Madre », un vigoureux manifeste sur la gastronomie. Rencontre avec un épicurien convaincu.

PROPOS RECUEILLIS PAR  
FRANÇOIS SIMON

Pas difficile de faire démarrer au quart de tour Carlo Petrini. Il suffit de le faire parler non seulement des pêches de sa Lombardie natale qui pourrissent sur pied (« Je pleure et j'ai honte ! ») mais également des cruels paradoxes de l'univers de la nourriture. Pour lui, en témoigne son dernier ouvrage manifeste *Terra Madre* (Editions Alternatives), l'assiette ne saurait se limiter à ses rebords, elle est partout : de la terre au ciel en passant par l'humanité, qu'il réunit en plus de 2000 communautés de nourritures, 100 000 adhérents, 1 300 conviviaux.. Elu « héros européen » par le *Time Magazine* (2008), il se bat avec verve et appétit

**LE FIGARO.** - Lorsque vous avez créé le Slow Food à Paris, en 1989, n'était-ce pas un peu une farce de gourmet ?  
**Carlo PETRINI.** Pas du tout, on a profité du bicentenaire de la Révolution pour rappeler qu'elle nous a offert la nouvelle restauration. Il y a des trésors cachés dans votre histoire qui méritent plus de considération. Prenez Brillat-Savarin : au-delà de ses aphorismes, il délivre un message puissant, une vision holistique de la cuisine. Ce n'est pas seulement des recettes, des chefs, mais l'agriculture, la zootechnique, l'éco-gastronomie. C'est une science humaniste.

**Comment expliquez-vous que la France soit aussi rétive aux idées du Slow Food ?**

Votre pays est assez réfractaire aux mouvements mais, en même temps, il y a des structures qui ont fait tout un travail similaire au nôtre : les mouvements écologistes, agricoles et un système de réglementation avisé comme celui des appellations d'origine contrôlée.

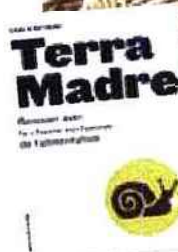
**Votre mouvement ne ressemble-t-il pas à un club de nantis qui parlent aux démunis?...**

Nous essayons toujours de garder en mire le travail bien fait, les bons produits et le plaisir. Cela ne nous empêche pas de défendre, d'accompagner les plus pauvres à travers le monde. Nous avons fait venir pour notre dernier salon de Turin 100 000 paysans du monde entier. Les plats les plus beaux du monde sont souvent les plats de pauvrete.

**Vous dites que la nourriture est devenue peur et anxiété...**

Il suffit de regarder ce qui se passe. Nous produisons de quoi nourrir 12 milliards de personnes. Or nous ne sommes que 7 milliards, et 1 milliard meurt de faim. Cela signifie hélas que nous jetons à la poubelle jusqu'à 40 % de ce que nous produisons. Lorsque je vois pourrir sur les arbres les merveilleuses pêches du Piémont pendant que nous en importons de Californie, j'ai honte et je pleure. Au Slow Food, nous nous battons pour remettre en harmonie la nourriture, notre corps et le pays. Nous voulons juste reformer avec des changements vrais.

**Dans le monde entier, des**



« Les plats les plus beaux du monde sont souvent les plats de pauvrete », explique Carlo Petrini. BARRY LEWIS / IN PICTURES / CORBIS

« sentinelles » encouragent et protègent des produits en voie de disparition.

**En avez-vous localisé en France ?**  
Bien sûr, nous ne faisons pas grand bruit mais nous agissons pour la brousse du Rove, le porc noir de Bigorre, le vin Rancio sec du Roussillon, la lentille blonde de Saint-Flour, le navet noir du Pardailhan, le mouton de Bareges-Gavarnie, le pelardon affiné, le petit epeautre de Haute-Provence, la poule gasconne, le bœuf gascon areole du

Gers, les fromages d'estives des Pyrénées bernaïses, la bretonne pie noir, le chou de Lorient. .

**Vous décrivez un monde impitoyable broyant la terre et les agriculteurs, polluant à tout va. Votre mouvement peut-il renverser la vapeur ?**  
Nous y croyons sinon nous ne serions pas présents dans 160 pays avec plus de 100 000 membres actifs et rassemblant des millions de personnes sur tous les continents. Nous nous battons avec toujours cette même devise qui date de notre création : le droit au plaisir. ■

## En France, ses tables préférées

Lorsque l'on passe sa vie au-dessus des produits et des assiettes, on remplit un carnet d'adresses qui vaut plus que le détour. Voici le miel de la ruche...

FRANCK PRIGNET, CYRIL BITTON / LE FIGARO MAGAZINE



### EN RÉGION

**Michel Bras (et désormais son fils Sébastien)**, l'inventeur discret du gargouillou de légumes, le chantre de la cuisine pastorale.

Route de l'Aubrac, Laguiole.

Tel. : 05 65 51 18 20.

**Les Maisons de Bricourt** (notre photo), le Coquillage. Olivier Roellinger et sa façon de visiter le monde à travers les épices tout en restant ancré dans son terroir. Saint-Meloir-des-Ondes.

Tel. : 02 99 89 25 25.

**Auberge de l'III**. L'Alsace éternelle revisitée par Marc Haerberlin. Illhaeusern.

Tel. : 03 89 71 89 00.

**Auberge de la Feniére**. Le Sud bonifié par la touche de Reine Sammut. Lourmarin. Tel. : 04 90 68 11 79.



### À PARIS

**Aux Lyonnais** (notre photo). Lorsque Alain Ducasse revisite le terroir lyonnais en Inox et excellence. 32, rue Saint-Marc, 75002.

Tel. : 01 42 96 65 04.

**Le Chateaubriand**. Le bistrot moderne dans tous ses esprits avec Inaki et Fred Peneau. 129, avenue Parmentier, Paris XI<sup>e</sup>.

Tel. : 01 43 57 45 95.

**Le Baratin**. Une femme de caractère et une cuisine du même métal. le triomphe bistrotier de Raquel Carena. 3, rue Jouye-Rouve, Paris XX<sup>e</sup>.

Tel. : 01 43 49 39 70.

**Rino**. Un ancien de La Gazzetta improvise l'Italie. Et c'est réussi. 46, rue Trousseau, Paris XI<sup>e</sup>.

Tel. : 01 48 06 95 85.

**La Gazzetta**. Petter Nilsson laisse aller son imagination, qui sautille de produits en créations. 29, rue de Cotte, Paris XII<sup>e</sup>. Tel. : 01 43 47 47 05.

**Le Comptoir du Relais**.

Yves Camdeborde, star de la bistronomie, ou l'adresse parisienne la plus plébiscitée. 9, carrefour de l'Odeon, Paris VI<sup>e</sup>.

Tel. : 01 43 29 12 05.