



Slow Food® France

15 septembre 2007

1^{ère} Journée Nationale Slow Food



• CNIPT •

Comité National
Interprofessionnel
de la Pomme de Terre

En collaboration avec

Le 15 septembre 2007 l'association Slow Food France organise la première « Journée nationale Slow Food » : partout en France des activités de découverte « éco-gastronomique » ayant pour thème la pomme de terre seront mises en place.

Les antennes locales de l'association seront invitées, lors de cette journée, à organiser une initiative autour du concept « Manger Slow » : des interventions coordonnées mais parsemées sur le territoire montreront que manger « bon, propre et juste », pour citer le dernier ouvrage du fondateur de Slow Food, Carlo Petrini¹, est un acte citoyen simple et à la portée de tout le monde. Il existe des habitudes simples et peu onéreuses, que nous pouvons adopter pour nous nourrir de façon plus consciente, saine et gourmande. Dégustations, conférences, repas thématiques animeront les places françaises.

Le thème de cette année, la pomme de terre, a été choisi pour introduire l'année 2008, déclarée par l'ONU « Année Internationale de la pomme de terre ». Dans le cadre du défi lié à la nourriture, cet aliment se propose comme une ressource très importante face à la montée démographique. Aujourd'hui, la pomme de terre représente la quatrième culture vivrière au monde avec une production de plus de 323 millions de tonnes en 2005. La France, en outre, est le premier exportateur européen de pommes de terre de conservation avec près de 1 480 900 tonnes expédiées sur la campagne 2005/2006.








En collaboration avec le CNIPT (Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre), partenaire de l'initiative, le tubercule sera le protagoniste de la journée : soutenue par les opérateurs du secteur, de la production à la distribution, cette structure a pour objectif de valoriser la pomme de terre sur le marché du frais.

Sur le web :

www.slowfood.fr - www.potato2008.org - www.cnipt.com

Contacts :

Slow Food France - Laura Drago - 04 99 61 30 47- laura@slowfood.fr

 Slow Food	Page 3
 Chronologie d'une association internationale	Page 4
 Manger Slow	Page 5
 2008, Année Internationale de la pomme de terre	Page 7
 15 septembre 2007 - 1 ^{ère} Journée Nationale Slow Food	Page 9
 Activités locales : quelques exemples ?	Page 9
 Contacts	Page 13

¹ Carlo Petrini « Bon, Propre et Juste - Éthique de la gastronomie et souveraineté alimentaire » - Préfaces de Jean Lhéritier, Président de Slow Food France et d'Alain Ducasse - Éditions Yves Michel, 2006.

Fondée par Carlo Petrini en 1986, Slow Food est devenue en 1989 une association internationale. Elle compte aujourd'hui 83 000 membres, répartis dans 107 pays, et des directions nationales en Italie, Allemagne, Suisse, Etats-Unis, France, Japon et Royaume Uni. Slow Food s'attache à redonner une légitimité au plaisir de manger, en apprenant à redécouvrir la richesse des recettes et des saveurs, à reconnaître la diversité des lieux de production et de ses producteurs, à respecter le rythme des saisons et des plaisirs de la table. La recette mise au point par Carlo Petrini et les membres de Slow Food consiste à associer au plaisir un comportement responsable face aux produits que l'on consomme et à revendiquer le droit à en jouir pour tout le monde. C'est ce que Slow Food appelle l'éco-gastronomie : ce concept traduit en fait la capacité d'allier le respect de la culture gastronomique et œnologique au soutien à ceux qui s'emploient à défendre la biodiversité agroalimentaire dans le monde. Les aliments promus par l'association sont des produits bons, propres et justes : remarquables du point de vue gustatif, respectueux de l'environnement et assurant des conditions équitables au producteur.

Slow Food souligne par ailleurs l'importance de l'éducation au goût, comme meilleure arme contre la dégradation de la qualité alimentaire et comme meilleure marche à suivre face à la standardisation de notre alimentation ; elle travaille à la sauvegarde des cuisines locales, des productions traditionnelles, des espèces végétales et animales en danger d'extinction ; elle soutient un nouveau modèle d'agriculture, moins intensif et plus propre, fondé sur les savoir-faire des communautés locales et leur transmission, c'est-à-dire le seul susceptible d'offrir des perspectives de développement aux régions les plus pauvres de la planète.

Le réseau de 83 000 membres de Slow Food est réparti en sièges locaux - nommés Condotte en Italie et Conviviums dans le reste du monde, tous étant coordonnés par un responsable de Convivium - qui se charge d'organiser des cours, dégustations, dîners, voyages, de promouvoir les campagnes lancées par l'association au niveau local et de participer aux grands événements organisés par Slow Food au niveau international. Plus de 800 Conviviums Slow Food sont actifs dans 50 pays. Slow Food France, fondée en 2003, rassemble environ 2000 adhérents qui se réunissent autour des initiatives de 35 Conviviums locaux, actifs et dynamiques sur tout le territoire français.



Chronologie d'une association internationale :

1986 - Constitution de l'association Arcigola dans les Langhe.

1989 - Naissance, à l'Opéra Comique de Paris, du mouvement international Slow Food et signature du Manifesto.

1996 -Premier numéro de Slow, magazine culturel du goût et courrier international de Slow Food, qui sort en italien, anglais et allemand. Première édition du Salone del Gusto à Turin, où est présenté le projet de l'Arche du Goût.

2000 - En janvier, le projet des Sentinelles démarre. En mars, Slow Food USA ouvre son siège à New York. En octobre, a lieu à Bologne la première édition du Prix Slow Food pour la défense de la biodiversité et, à Turin, la troisième édition du Salone del Gusto : 130 000 visiteurs et 91 premières Sentinelles italiennes sont présentées au grand public.

2002 - Naissance du projet de la Fondazione Slow Food pour la Biodiversité, qui soutient le Prix Slow Food, les Sentinelles et l'Arche du Goût.

2003 - Au mois d'avril, à Brasilia, Slow Food signe un protocole d'accord avec le gouvernement brésilien pour réaliser des projets en faveur de la sauvegarde des petites productions agricoles traditionnelles. À Perpignan, congrès de fondation de Slow Food France qui ouvrira son siège à Montpellier, où la première édition du salon « Aux Origines du Goût » a lieu, au mois d'octobre.

2004 - En février, la FAO reconnaît officiellement Slow Food en tant qu'organisation à but non lucratif et instaure avec elle un rapport de collaboration. En octobre, première rencontre mondiale des communautés nourricières : Terra Madre. Inauguration de l'Agencia di Pollenzo avec la première Université des Sciences Gastronomiques.

2005 - La deuxième édition du salon « Aux Origines du Goût » a lieu à Montpellier : des milliers de visiteurs du monde entier y découvrent 80 produits d'exception, une œnothèque avec 800 références et 50 Ateliers du Goût.

2006 - En octobre la sixième édition du Salon du Goût se tient à Turin : la deuxième édition de Terra Madre se déroule en parallèle, en rassemblant 1500 communautés de producteurs du monde entier, 1000 cuisiniers et 200 Universités.

2007 - Le « Salon du Goût et des Saveurs d'Origine » se tient à Montpellier : des milliers de visiteurs du monde entier y découvrent une centaine de produits d'exception, une œnothèque avec 800 références et 50 Ateliers du Goût.

Comment vivre la philosophie slow au quotidien

Le constat est affligeant : l'alimentation n'est plus une préoccupation prioritaire en France, pourtant le pays roi de la gastronomie. D'un point de vue économique, les dépenses des foyers pour leur alimentation sont en régression : il faut toujours le plus, le plus vite, pour le moins cher possible.

De 20 % dans les années 1960, la part de l'alimentation baisse, au début de cette décennie, à 14 % des dépenses de consommation des ménages, en volume. Dans les achats, les produits transformés sont de plus en plus privilégiés. Plusieurs facteurs conduisent à limiter le temps de préparation des repas et à favoriser la consommation de produits élaborés : l'activité féminine se développe, les trajets domicile-travail s'allongent, le temps consacré aux activités de loisirs s'accroît, le pouvoir d'achat augmente.

La consommation par habitant de plats cuisinés augmente de 5,5% par an en moyenne de 1960 à 1980, puis de 5 % de 1980 à 2001².

En s'opposant à ces tendances, l'association Slow Food promeut depuis 20 ans la culture gastronomique dans le monde et vise à diffuser, avec un esprit joyeux et convivial, une plus grande conscience dans l'acte alimentaire. Une nourriture « bonne, propre et juste », comme l'explique Carlo Petrini, Président-Fondateur de Slow Food dans son dernier ouvrage³, représente le but de tout gastronome avisé.

- Bonne. La qualité organoleptique, que des sens éduqués et entraînés savent reconnaître, est le résultat de la compétence de celui qui produit, du choix des matières premières et de méthodes de production qui n'altèrent pas son caractère naturel ;
- Propre. La "propreté" écologique doit être respectée et encouragée avec des méthodes agricoles, zootechniques, de transformation, de commercialisation et de consommation durables. Tous les passages de la filière agro-alimentaire, consommation y compris, doivent protéger les écosystèmes et la biodiversité, en protégeant la santé du consommateur et du producteur ;
- Juste. La justice sociale doit être recherchée à travers la création de conditions de travail respectueuses de l'homme, de ses droits à une juste rémunération de son travail; à travers la recherche d'économies globales équilibrées ; à travers la pratique de la solidarité ; à travers le respect des diversités culturelles et des traditions ;

L'indication de ces principes ne veut pas être pourtant ni élitiste, ni utopiste et la démarche « Manger Slow » en est la démonstration. Il y a des habitudes simples et à la

² Données Insee 2002. Christine Monceau, Élyane Blanche-Barbat, Jacqueline Échampe, division Synthèses des biens et services, Insee : « La consommation alimentaire depuis quarante ans ».

³ Carlo Petrini « Bon, Propre et Juste - Éthique de la gastronomie et souveraineté alimentaire » - Préfaces de Jean Lhéritier, Président de Slow Food France et d'Alain Ducasse - Éditions Yves Michel, 2006.

portée de tout portefeuille qu'on peut adopter pour nous nourrir de façon plus consciente, saine et gourmande. Il y a des savoir-faire à récupérer et des astuces que l'on peut s'approprier pour découvrir que manger de façon saine et plus responsable est un acte citoyen simple et à la portée de tous.

Manger « slow » signifie découvrir que les produits et les recettes les plus simples peuvent nous réserver des surprises gustatives inattendues et qu'une assiette préparée avec des produits frais, locaux et de saison respecte l'environnement et sauvegarde un important bagage de traditions culinaires locales.



2008, Année Internationale de la pomme de terre⁴

Suite à l'approbation de l'Assemblée Générale de l'ONU, la FAO a déclaré 2008 Année Internationale de la pomme de terre.

Ce tubercule, consommé par l'homme depuis des millénaires, est un aliment de base pour de nombreux habitants de la planète et peut jouer un rôle important dans la réalisation des objectifs internationaux de développement, notamment des Objectifs du Millénaire pour le développement (OMD).

Grâce à une série d'initiatives menées dans le monde entier, L'Année internationale de la pomme de terre sera l'occasion de renforcer la sensibilisation - parmi les décideurs, les donateurs et le grand public, en particulier les jeunes et les écoliers - à l'importance de la pomme de terre en particulier, et de l'agriculture en général, comme élément de réponse aux grands problèmes mondiaux tels que l'insécurité alimentaire, la malnutrition, la pauvreté et les menaces pour l'environnement.



L'Année internationale de la pomme de terre vise à rehausser l'image de cette importante culture vivrière et denrée de base, mettant l'accent sur ses qualités biologiques et nutritionnelles, et encourageant ainsi sa production, transformation, consommation, vente et commerce. La célébration de l'IYP 2008 est une occasion d'apporter une contribution valable et efficace à la réalisation des Objectifs du Millénaire pour le développement :

- Sécurité alimentaire - améliorer l'accès à une alimentation sûre et nutritive
- Réduction de la pauvreté
- Utilisation durable de la biodiversité
- Intensification durable des systèmes basés sur la pomme de terre

Des Andes à l'Hexagone

La pomme de terre est consommée dans les Andes depuis 8 000 ans environ. Arrivée en Europe grâce aux Espagnols au XVIème siècle, elle a rapidement gagné le reste du globe : aujourd'hui, les pommes de terre sont cultivées sur quelque 195 000 km² de terres, du plateau du Yunnan en Chine aux plaines subtropicales de l'Inde, aux hauts plateaux équatoriaux de Java et aux steppes de l'Ukraine. En termes de quantités récoltées, notre humble tubercule est, en réalité, la quatrième culture vivrière au monde avec une production de plus de 323 millions de tonnes en 2005.

Introduite dès le début du 16ème siècle, la pomme de terre est longtemps boudée en France. Ce n'est qu'au 18ème siècle, grâce à la ténacité d'A.A. Parmentier, pharmacien aux armées, que ses qualités sont enfin reconnues. Il les recommande même pour résoudre le problème des famines endémiques qui ravageaient alors la France.

⁴ Source www.potato2008.org

Son implantation ne fait ensuite que progresser : sa production passe de 1,5 million de tonnes en 1803 à 11,8 millions en 1865. La production connaîtra son maximum en 1960, avec environ 14 millions de tonnes récoltées, avant de décliner régulièrement, à 5,5 millions de tonnes en 1980.

Aujourd'hui, la production de pomme de terre de consommation en France est estimée à 4 440 000 tonnes en 2006, dont 1 million de tonnes destiné aux industries de transformation et près de 2 millions de tonnes au marché du frais français. La France est le 1er exportateur européen de pommes de terre de conservation avec près de 1 480 900 tonnes expédiées sur la campagne 2005/2006. A tout ceci s'ajoute la production de plants de pommes de terre, qui concerne près de 14 500 hectares en 2006.

Aujourd'hui, la pomme de terre tient toujours une place importante dans l'alimentation des français, avec près de 30 kg consommés par habitant et par an, primeurs comprises. Il faut y ajouter 25 kg sous forme de produits transformés.



 15 septembre 2007 - 1^{ère} Journée Nationale Slow Food


Slow Food France souhaite soutenir le lancement de l'Année Internationale de la pomme de terre et a décidé donc de dédier à ce produit sa première Journée Nationale.

La démarche du Manger Slow sera appliquée au tubercule et diffusée auprès du grand public au travers d'une série d'activités mises en place par les antennes locales de l'association.

En collaboration avec le CNIPT (Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre), les « Conviviums » Slow Food organiseront des activités variées : repas avec les restaurateurs locaux, dégustations et ateliers du goût, cuisine de rue et distribution de recettes à base de pommes de terre, récolte et découverte du tubercule. Dans la convivialité et la bonne humeur les bénévoles de l'association inviteront le public à découvrir un ingrédient de base de la cuisine française, ses origines, l'état actuel de sa consommation. Les participants apprendront qu'une purée faite maison est beaucoup plus savoureuse, qu'il y a des dizaines de variétés différentes et que chacune a des propriétés organoleptiques particulières, mieux adaptées à certaines recettes.


Activités locales : quelques exemples ?



 Le Convivium Paris Bastille célébrera la journée sous le signe de la cuisine de rue : les bénévoles offriront aux spectateurs du [Festival Cinémaligre](#) (Paris 12^{ème}) des plats à base de pomme de terre en utilisant les tubercules plantés et récoltés par les membres dans le jardin potager de l'association Commune d'Aligre. La cloche du déjeuner sonnera à 13 h, après le film de Philippe Baqué et Alidou Badini sur le commerce équitable « Le beurre et l'argent du beurre », tandis que le dîner est prévu entre 19 heures et 21 heures. Dans les mini-plats (proposés entre 2 et 4 euros), nous retrouverons des purées, des pommes de terre au four, un gratin aux deux pommes, de l'aligot, des salades tièdes, et une surprise marine. Les desserts feront une infidélité à la pomme de terre et rejoindront le clan des patates douces.


Paris 12^{ème} - Place d'Aligre - 15 septembre - Dégustations à 13h00 et à 19h00

Contact : slowfood.bastille@wanadoo.fr

 Le Convivium Paris Terroirs du Monde se réunira dans le cadre accueillant du restaurant Chez Charles-Victor (Paris 14^{ème}). On pourra déguster un assortiment de 4 recettes : Papas à la Huancayo (Pérou), Pommes de terre toastées à la tapenade (France), Terrine de pomme de terre au cumin (Slovénie), Grenailles au thym et à l'ail (France). Ces spécialités internationales seront préparées par les bénévoles du Convivium et accompagnées d'un verre de vin ou de jus de fruits.


Paris 14^{ème} - Chez Charles-Victor - 8, rue Brézin - 15 septembre - Dégustation et animations entre 11h00 et 15h00 - 2 euros par assiette

Contact : Daniel Vergos 01 47 60 19 41 d.vergos@wanadoo.fr

 Atelier du goût même en Corse, où le Convivium U Pranzu proposera un atelier «spécial gnocchis». Une variété locale sera particulièrement mise à l'honneur pendant cette animation, gratuite et ouverte au public de tout âge !


Luri (2B) - Jardins de l'Association Cap Vert - 15 septembre - 11h00 - 16h00

Contact : Frédéric Suberbelle 06 30 84 17 68 slow.food.corsica@aliceadsl.fr

 A Forcalquier, la Journée Nationale sera fêtée dans le cadre de la Semaine des Saveurs et des Senteurs, qui met à l'honneur du 8 au 16 septembre les produits typiques et les savoir-faire traditionnels de Haute-Provence. Le 16 septembre, pendant toute la journée, les Conviviums Provence Méditerranée et Haute Provence tiendront des démonstrations culinaires autour de la pomme de terre.


Forcalquier (04), à côté de la cathédrale - 16 septembre - toute la journée

Contact : Jean Yves Royer 04 92 75 19 41 Jeanyves.royer@laposte.net

 A Gap, le Convivium Coolporteur présentera ses activités dans le cadre enchanteur du Château de Montmaur. A partir de 15h00, des cuisiniers tiendront des démonstrations culinaires autour de la pomme de terre, en mettant particulièrement en valeur les variétés cultivées dans le « Parc du Queyras », qui viennent d'en obtenir la marque. A 19h00, concert par un ensemble de saxophones et, vers 20h30, buffet avec des spécialités traditionnelles (10 € - sur réservation).

Château de Montmaur (05) - 15 septembre - visite du château 10h00 - 19h00 ; démos culinaires gratuites 15h00 - 19h00 ; buffet sous réservation (10 €) 20h30.

Contact : Philippe Rostain 06 80 88 95 86 philippe@slowfood.fr


 Le Convivium Sud-Est Monaco annoncera la Journée Nationale déjà le 8 septembre, lors de la Fête annuelle du port. Le 15, la pomme de terre, son histoire, ses variétés, des recettes traditionnelles, feront l'objet d'une présentation à Mougins, dans le cadre de la manifestation « Les étoiles de Mougins ». Ensuite, le 19 octobre, un dîner sous l'égide de Parmentier sera dédié à la pomme de terre, avec cinq variétés présentées et à la morue, dans ses versions fraîche, salée et sèche.

Mougins (06) - Marché de la manifestation « Les étoiles de Mougins » - 15 septembre - toute la journée

Contact : Jean-Pierre Rous 06 62 48 09 89 slowfood.se.monaco@free.fr


10/13

15 septembre 2007 - 1^{ère} Journée Nationale Slow Food

 A **Ax-les-Thermes (09)**, le Convivium **Midi-Toulousain** animera une rencontre avec les producteurs de la Pomme de Terre du Pays de Sault et tiendra un stand associatif sur la manifestation « Festival des Saveurs ». Cet événement, organisé depuis 2001 dans une petite ville de montagne lovée à 720 mètres d'altitude, au cœur des Pyrénées ariégeoises, associe dans le « concours des binômes » des producteurs et des cuisiniers, qui échangent autour de la valorisation de l'art culinaire et de l'agriculture raisonnée.


Ax-les-Thermes (09) - 15 septembre - 10h00 - 18h00

Contact : François Dedieu 06 85 40 63 71 dedieuf@wanadoo.fr

 A **Narbonne**, le Convivium local, **L'Aude à la bouche**, proposera le samedi matin, entre 10h00 et 13h00, des animations aux Halles. Un concours de recettes à base de pomme de terre, des jeux et des dégustations auront lieu en collaboration avec les Commerçants des Halles de Narbonne ainsi que les établissements MARCO, grossiste en fruits et légumes. Un stand associatif sera tenu sur place par les bénévoles.


Narbonne (11) - Halles - 1, boulevard du docteur Ferroul - 15 septembre - 10h00 - 13h00

Contact : Sophie Laplace 06 16 31 09 60 slowfood.narbonne@orange.fr

 En **Aveyron**, le nouveau Convivium « Rouergat » organisera un repas dans une ferme-auberge à **Mouret (12)**. En la présence d'un producteur local, de différentes variétés de pommes de terre seront mises à l'honneur lors d'un déjeuner au titre « Patates, vin et patrimoine ».


Ferme-Auberge de Mouret (12) - 16 septembre - 12h30 - sous invitation

Contact : Jacques Sudres 0565696004 jacques.sudres@wanadoo.fr

 A **Bordeaux**, le Convivium **Les Bituriges Vivisques** proposera des démonstrations culinaires au **Marché Victor Hugo**. L'initiative, qui se tiendra en collaboration avec plusieurs producteurs et avec l'association « Oh ! les légumes oubliés » montrera aux enfants et à leurs parents que certaines recettes à base de pomme de terre sont de très simples réalisations et que les résultats, comme dans le cas de la purée maison, sont à la hauteur des attentes !


Bordeaux (33) - Marché couvert Victor Hugo - Cours Victor Hugo - 15 septembre - 9h00 - 14h00. Accès et animations gratuits.

Contact : Bernard Grellier 06 64 36 81 79 bgrellier@mba1964.hbs.edu

 A la **Cité mondiale du Vin à Bordeaux**, le Convivium **Bordeaux-Aquitaine** organisera un colloque sur le thème "Et si nous mangions « responsable » ? - Vers une « alimentation durable »". Interviendront au débat Patrick Legrand, directeur de la Mission Environnement & Société de l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) et sa collègue Barbara Redlingshöfer, chargée de mission à la MES. Les discussions seront animées par Laurent Le Chevallier, responsable du Convivium Bordeaux-Aquitaine.


Bordeaux (33) - Cité mondiale du vin - 6, parvis des Chartrons - 10h00 10 euros sur réservation

Contact : Laurent Le Chevallier 06 85 83 89 80 lc.laurent@gmail.com

 A **Montpellier**, démonstrations culinaires sur le marché de producteurs des **Arceaux**. Les membres du Convivium Languedoc se mettront aux fourneaux pour concocter des spécialités à base de plusieurs variétés de pomme de terre. Sur le stand mis à disposition par la Mairie, les bénévoles renseigneront les gens de passage sur les objectifs de la Journée Nationale et leur offriront des assiettes-dégustation.

Montpellier (34) - Marché des Arceaux - Boulevard des Arceaux - 15 septembre - 9h00-12h00


Contact : Ginette Lopez 04 67 52 49 03 gi.lopez@wanadoo.fr

 Le Convivium Terrasses du Haut-Languedoc organise une visite chez un producteur, **Thierry Blondel, à Courniou (34)** : il conduira les participants à la découverte de plusieurs variétés locales, comme la pomme de terre Vitelotte, qui seront ensuite cuisinées et dégustées à l'Auberge Sainte Colombe, lors d'un repas très convivial.


11/13

15 septembre 2007 - 1^{ère} Journée Nationale Slow Food


Courniou (34) - 15 septembre - 20h00 - dîner sur réservation - 27 €
Contact : Serge Villebrun 04 67 95 82 67 svilleb@libertysurf.fr

 Le Convivium Tours-Val de Loire donne rendez-vous à Chançay (37) chez les éco-jardiniers du Château de Valmer : au programme, découverte des 900 espèces et variétés de pomme de terre du conservatoire potager, ateliers cuisine parents-enfants, ateliers-dégustation, exposition "Jardin de santé à la Renaissance", conférences de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, comptoir gourmand Slow Food pour les petits et les grands. Les légumes de saison du Jardin de la France seront à l'honneur ainsi que la pomme de terre dont plus 300 variétés seront exposées. Accès au château à demi-tarif pour tous - animations gratuites.


Chançay (37) - Château de Valmer - 15 septembre - 10h00 - 19h00 - Entrée au château 6,50 €, animations gratuites
Contact : Stéphane Merceron 06 33 47 67 45 slowfood-tours@wanadoo.fr

 A Clermont-Ferrand les adhérents de Slow Food Volca'niac proposeront sur un marché du centre ville des recettes originales en dégustation (confiture à la pomme de terre, pain à la farine de pomme de terre...) ; des animations ludiques sauront occuper adultes et enfants (trouver la bonne pomme de terre pour la bonne recette, « patatogravure » ...) (...); un menu pomme de terre sera également proposé chez quelques restaurateurs amis.


Clermont-Ferrand (63) - 15 septembre
Contact : Véronique Jal 06 83121259 v.jal@wanadoo.fr

 A Jurançon (64) le Convivium Biarn invitera autour d'une table les voisins de Saragoza. Une délégation espagnole de 18 adhérents Slow Food est attendue au Restaurant Chez Ruffet à Jurançon, où Stéphane Carrade accueillera les convives avec un repas « spécial pomme de terre » : au menu « vraie purée de Charlotte », dalle de grosse Patate au curcuma et, pour finir en douceur, gâteau de Patate douce au rhum Charrette.


Pau (64) - 15 septembre - 13h00 - Chez Ruffet - 3, avenue Charles-Touzet 64110 Jurançon - 35€ sur réservation
Contact : Gilbert Dalla Rosa 0688433575 gilbert.dallarosa@wanadoo.fr

 A Saint-Jean de Luz (64) le Convivium Bizi Ona organise un marché de producteurs. Sur le Port de Saint-Jean de Luz, entre 9h00 et 19h00, les étals se rempliront de 35 produits d'exception provenant des pays basques français et espagnols. Et le soir, le « ttoro », le plat traditionnel des pêcheurs, fera la part belle à la pomme de terre... Egizu afari, bon appetit !

Port de Saint-Jean de Luz (64) - 15 septembre - 9h00-19h00 - accès libre
Contact : Henri Lapeyre 0607501208 contact@biziona.com

 A Perpignan Slow Food Roussillon célébrera toute la journée sur la Place de la Victoire, au pied du Castillet, la Journée Nationale. Avec la participation de plusieurs producteurs, les bénévoles fêteront la simplicité, la séduction et le bon goût de la pomme de terre. Des barquettes de pommes de terre (1,5 € les 2) seront proposées au public pour un échantillonnage de plaisir : l'une en salé (Parmentier de poulet aux épinards), l'autre en sucré (confiture de pomme de terre Béa). Magalie Rechke, animatrice du jardin-école Slow Food, présentera des animations pour enfants autour de la pomme de terre et des légumes. Des producteurs de l'AOC « Pomme de terre primeur du Roussillon » présenteront la qualité et l'exigence de leur démarche et de leur produit (seules deux AOC sont reconnues dans le monde !).

Perpignan (66) - Place de la Victoire - 15 septembre - 10h00 - 13h00 et 16h00-19h00 - barquette-dégustation à 1,5 €
Contact : Jean Lhéritier 06 15 27 19 22 LheritierJean@aol.com

 Les alsaciens du Convivium Schnaeckele tiendront un stand sur un marché du centre ville de Strasbourg, en invitant les passants à l'atelier du goût de l'après-midi et au

12/13

15 septembre 2007 - 1^{ère} Journée Nationale Slow Food

dîner du soir... Au menu, pomme de terre, dans tous ses états !

Strasbourg (67)

Contact : Lucia Mastroberti 03 88 25 58 16 Schnaeckele@gmail.com



A Avignon, des démonstrations culinaires seront tenues aux Halles. Les bénévoles du Convivium « Sur le Pont d'Avignon » proposeront des dégustations gratuites à base de recettes traditionnelles, en collaboration avec un marchand local. A midi, un repas suivi par l'assemblée générale de l'association sera réservé aux adhérents.

Avignon (84) - Marché des Halles - Place Pie - 15 septembre - 9h00 - 12h00 - dégustations gratuites

Contact : Michèle Olivetti 06 09 88 30 17 slowfood.avignon@club-internet.fr



A Châteauneuf-du-Pape une dégustation de plats à base de pomme de terre concoctés par des bénévoles se tiendra devant un jury composé de consommateurs, de parents, d'enfants, et d'une personne âgée de la maison de retraite locale. L'initiative, en collaboration avec la Confrérie de la Pomme de Terre de Pertuis, sera précédée par une exposition sur le tubercule.

Châteauneuf du Pape (84) - 15 septembre - exposition dans l'après-midi - dégustation à 19h00

Contact : Françoise Deloustal 06 24 26 54 81 deloustal.francoise@orange.fr

Contacts:

Slow Food France

Laura Drago

Montpellier SupAgro

2, place Pierre Viala (Bât. 12)

34060 Montpellier Cedex 1

04 99 61 30 47

laura@slowfood.fr

Sur le web :

www.slowfood.com - www.slowfood.fr - www.potato2008.org - www.cnipt.com

