

GOÛT ET CULTURE

2002



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



FOTOS BRUNO BARBEY - MAGNUM/CONTRASTE

## Slow Food est un mouvement international.

Fondé en 1989 et actif dans 43 pays du monde, comptant 70.000 membres et 500 convivia environ.

Mouvement qui s'oppose aux effets dégradants de l'industrie et de la culture de la fast food qui standardisent les goûts ; qui promeut les effets bénéfiques de la consommation délibérée d'une alimentation locale et de nourriture indigène ; qui a des programmes d'éducation du goût pour les adultes et les enfants ; qui travaille pour la sauvegarde et la promotion d'une conscience publique des traditions culinaires et des moeurs ; qui aide les producteurs-artisans de l'agroalimentaire fabricant des produits de qualité ; qui promeut une philosophie de plaisir ; qui encourage le tourisme attentif et respectueux de l'environnement et les initiatives de solidarité dans le domaine alimentaire.

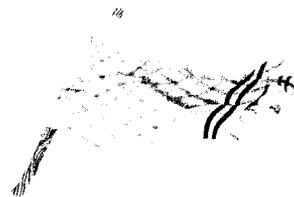
Le Convivium est l'unité locale de Slow Food : la structure de base du mouvement, coordonnée par le siège international et par le réseau des bureaux nationaux. C'est la voix de la région, comme une aire homogène historique, culturelle et culinaire, et c'est aussi une structure qui véhicule les idées Slow Food au niveau local. Tous les convivia forment un joyeux et international réseau de connaissance, goût et de plaisir. Le jumelage international des convivia favorise l'échanges et la connaissance de saveurs et de cultures diverses.

Devenir adhérent Slow Food vous permettra de participer aux activités proposées par votre Convivium : rencontres et dîners conviviaux, cours de dégustation et de cuisine, Laboratoires du Goût sur les plats, vins, bières, cafés, voyages d'intérêt géoéconomique, visites des producteurs alimentaires, conférences et symposiums.

Slow Food cherche à combiner le plaisir avec un profond sens de responsabilité, à l'égard de l'environnement et du monde de la production agricole. Il n'y a pas de raison à être un gastronome si on n'est pas sensible à la protection des cuisines locales, des races animales, des espèces végétales en danger d'extinction et on ne fait rien pour aider les aires les moins fortunées. L'objectif de Slow Food est de développer un modèle d'agriculture moins intensif et nocif, capable de préserver et d'améliorer la biodiversité et d'offrir aussi des perspectives pour les régions les plus pauvres.



C'est un grand projet de sauvegarde et de mise en valeur de la production agro-alimentaire artisanale qui risque l'extinction. Des milliers de produits de charcuterie, de fromages, de races animales et de variétés de légumes et fruits risquent de disparaître à jamais : homologation du goût, pouvoir exorbitant des grandes productions, difficulté de distribution, désinformation, ce sont là les causes d'un processus qui pourrait nous faire perdre un héritage irremplaçable de recettes, de savoirs et de saveurs traditionnels. Slow Food a accueilli de nombreux produits autour du monde dans l'Arche avec l'intention de les réintroduire sur les tables et dans les recettes des consommateurs sécurisant ainsi un futur viable pour notre héritage gustatif.



## Les Sentinelles Slow Food

Comme les produits de l'Arche sont en danger mais encore vivants avec un potentiel actuel productif et commercial, Slow Food a créé la Sentinelle : la phase opérative du projet. Souvent, pour valoriser un produit il suffit de réunir le peu de producteurs restés et les rendre visibles, les aider à communiquer la qualité de leur production et à lever des prix plus rémunérateurs. Parfois, des interventions structurelles sont nécessaires, comme : construire un abattoir, restructurer un four ou une cave d'affinage et ainsi de suite. Les Sentinelles, projets ponctuels sur le territoire, ont cette mission. 120 Sentinelles sont déjà opératives en Italie et dans le reste du monde.

Augmenter la remarquable variété des ressources locales, conduire les consommateurs attentifs et sensibles à la trouver et à apprécier ces produits est un moyen pour revitaliser les économies, les aires et les communautés et pour offrir des perspectives de développement soutenable.

Slow Food International s'engage aujourd'hui à organiser et financer les activités productives, spécialement dans le Tiers-Monde, aidant ainsi à maintenir les produits typiques et défendre la biodiversité. Pour cela, il a été mis en place la Sentinelle afin de fournir un outil d'assistance technique et économique dans les pays en question.

*Envoyer vos donations au compte bancaire : "Associazione Internazionale Slow Food - Charity", n° 7399 ABI 06906 CAB 46040.  
Code Swift : BREUITM 2XXX*



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

Le Prix Slow Food pour la Défense de la Biodiversité présente annuellement les personnes qui dans différents secteurs (la recherche, l'agriculture, l'élevage, le commerce) contribuent à la protection des animaux, espèces végétales, plats et écosystèmes en danger d'extinction ou de détérioration au détriment de nos tables et de l'éco-balance de la planète. Il vise à encourager les personnes, aussi bien provenant des pays riches et pauvres, qui cherchent à être des modèles pour une nouvelle agriculture respectueuse de la tradition, sensible à l'environnement et attentive à la qualité.

Les nominations pour le Prix sont proposées par 600 experts (journalistes, agronomes, chefs, chercheurs, etc.) provenant de 80 pays. Les gagnants reçoivent un prix (sous forme pécuniaire) et leur activité est publiée et promue par Slow Food et les membres du Jury. La première édition a eu lieu à Bologne le 24 octobre 2000, la deuxième à Porto le 13 octobre 2001. La troisième édition se tiendra à Turin le 23 octobre 2002.

Le nouveau site Slow Food International [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com), un véritable portail de l'oéno-gastronomie, en anglais et en italien, est en ligne.

Celui-ci informant les adhérents sur les initiatives du mouvement, inclut maintenant trois nouvelles et passionnantes sections.

*Sloweb*, le magazine quotidien "on-line" réalisé par un réseau mondial de collaborateurs, journalistes et experts. Un compagnon indispensable pour quelqu'un d'enthousiaste cherchant à se renseigner sur le monde alimentaire avec des données journalières.

*Slowfoodplanet*, un véritable atlas mondial des saveurs, compilé directement par les conviviaux du monde.

*Slow Food Worldwide*, chaque convivium a sa "homepage" lui permettant d'indiquer des lieux "slow" pour manger, dormir et acheter les spécialités gastronomiques dans sa région, ainsi que son propre calendrier d'événements.



Slow Food organise des événements oenogastronomiques pour les passionnés, amateurs et professionnels :

la biennale du **Salone del Gusto** de Turin programmée pour le 24-28 octobre 2002 : le plus grand événement oenogastronomique mondial avec plus de 250 dégustations, 2500 vins, 500 petits producteurs et artisans ;

la biennale des fromages du monde entier **Cheese** à Bra en Italie ;

la biennale **Slow Food Festival** en Allemagne, le plus grand marché alimentaire de qualité du Nord de l'Europe ;

**Toscana Slow**, la biennale (dernier week-end de novembre) qui réunit le vin, la gastronomie, l'art et la culture dans toute la Toscane ;

des grandes dégustations de vins dans le monde comme **Superwhites** (New York, Zurich, Rome), une journée dédiée

aux vins blancs de Frioul, et la **Marche Internationali di Romagna**, deux jours de festival accueillis chaque année par un convivium différent en Catalogne, Roussillon et Châteauneuf du Pape pour exalter le superbe cépage méditerranéen.

En outre Slow Food promeut de véritables campagnes internationales au nom de la défense du droit au plaisir comme :

l'Association Internationale "Cities Slow", les villes du bon vivre : grandes et petites communes s'engagent à représenter et promouvoir une qualité de vie différente, restituant à la lenteur les centres historiques, défendant et valorisant produits, traditions, métiers de leur territoire avec l'institution des Sentinelles oenogastronomiques contre l'invasion des produits transgéniques. Pour d'autres informations contactez par E-mail : [cittaslow@slowfood.com](mailto:cittaslow@slowfood.com) ;

la campagne internationale de défense du fromage au lait cru, à la quelle vous pouvez souscrire en signant le **Manifeste du Fromage au Lait Cru** ou en envoyant un e-mail à [laicru@slowfood.com](mailto:laicru@slowfood.com) avec la phrase "Moi aussi je mange du fromage au lait cru" votre nom-ville et pays de provenance.

**Slow**, magazine culturel du goût, revue trimestrielle internationale de Slow Food.

**Slow** présente des articles approfondies et originaux sur la culture alimentaire à travers le monde, fournissant des éléments de style de vie dans une optique vraiment internationale.

130 pages en couleur, des photos splendides et des articles par auteurs affirmés, gourmets, experts de vins et écrivains du monde entier. Il suffit de choisir votre édition en français, italien, allemand, ou anglais.

Cette année **Slow** sera aussi en numéros spéciaux :

**1 Slow** sur le **Prix**, une revue des histoires fascinantes des gagnants de l'édition 2001 du Prix Slow Food. Disponible au printemps dans cinq langues différentes (anglais, italien, allemand, français et espagnol).

**1 Slowine** : le numéro international de Slow Food magazine non seulement sur le vin, mais aussi sur la bière, les spiritueux, le fromage et ainsi de suite. Disponible en anglais à la fin du printemps.\*

**1 SlowArk** : un numéro spécial sur la protection de la biodiversité, les Sentinelles Slow Food et la relance de production locale. Disponible en anglais à l'automne.\*



\* Ces revues ne sont pas disponibles dans tous les pays. Contactez-nous ou regarder le site internet [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com) pour les demander.

- La carte de membre personnalisée



- Le droit à participer à tous les événements du Mouvement Slow Food dans le monde entier et en particulier à ceux qui sont organisés par son convivium.

- Une remise sur toutes les publications et gadgets de Slow Food.

## Adhérez à Slow Food sur le coupon joint

### Slow Food bureau international

Pour tous renseignements, contactez-nous par téléphone, fax, e-mail ou courrier.

Via della Mendicita Istruita 8, 12042 Bra (CN) - Italie

Tel : ++39 0172 419 611 ; Fax : + 39 0172 421 293 ;

e-mail : [international@slowfood.com](mailto:international@slowfood.com)

### Slow Food a des bureaux nationaux en :

France	++33 (0)1 455 19044	<a href="http://www.slowfood.com">www.slowfood.com</a>
Suisse	++41 (0)1 380 3949	<a href="http://www.slowfood.ch">www.slowfood.ch</a>
Italie	++39 0172 419 630	<a href="http://www.slowfood.it">www.slowfood.it</a>
USA	++1 212 965 5640	<a href="http://www.slowfoodusa.org">www.slowfoodusa.org</a>
Allemagne	++49 (0)251 793 368	<a href="http://www.slowfood.de">www.slowfood.de</a>
Grèce	++30 (0)1 922 1173	<a href="http://www.slowfood.gr">www.slowfood.gr</a>

### Numéros d'appel gratuit

Belgique	0800 79 329
Canada	1 866 2 66 66 61
Autriche	0800 28 11 41
Hollande	0800 022 77 94
UK	0800 91 71 232

**Manifeste pour un Slow-Food**  
**Clémentine Lecomte**  
**Conservatoire National Supérieur de Cuisine Française**

Notre siècle est né et a grandi sous le signe de la civilisation industrielle, qui a d'abord inventé la machine pour en faire ensuite son modèle de vie.

La vitesse est devenue notre prison et nous sommes tous atteints du même virus : la "Fast-Life" qui bouleverse nos habitudes, nous poursuit jusque dans nos foyers, nous conduisant à nous nourrir de "Fast-Food".

Toutefois, l'homme sapiens se doit de recouvrer la sagesse et se libérer du carcan de la vitesse s'il ne veut devenir une espèce en voie de disparition.

Aussi contre la folie universelle de la "Fast-Life", prenons la défense du plaisir de vivre.

Contre ceux, et ils sont légions, qui confondent efficacité et frénésie, nous proposons ce vaccin : jouir sûrement, lentement, pleinement, et sans excès des plaisirs des sens.

Afin de lutter contre l'avitilissement du "Fast-Food", commençons par la table avec le "Slow-Food" et redécouvrons la richesse et les saveurs de la cuisine traditionnelle.

Au problème que pose la "Fast-Life" qui, au nom de la productivité, a profondément modifié notre mode de vie et menace l'environnement, le "Slow-Food" apporte une solution d'avant-garde.

C'est dans le respect du goût et non dans son appauvrissement que réside la véritable culture d'où peut surgir le progrès avec notamment les échanges, sur le plan international, de projets, et dans le domaine des connaissances et de l'histoire.

Le "Slow-Food" assure un avenir meilleur.

Le "Slow-Food" est un concept qui a besoin de soutiens nombreux et qualifiés, afin de faire de ce (lent) mouvement, dont l'escargot est le symbole, un mouvement de dimension internationale.