



## Alliance Slow Food des Cuisiniers

### COMMUNIQUE DE PRESSE

La 2<sup>ème</sup> Rencontre nationale de l'Alliance Slow Food des Cuisiniers et Cuisinières s'est déroulée à Marseille

les 18-19-20 novembre 2017.

### **Pour une alimentation propre, bonne et juste pour tous : le métier de cuisinier-e se réinvente par les cuisinier-e-s !**

L'alliance SlowFood des Cuisinières et Cuisiniers a confirmé son implication en France lors d'une rencontre fondatrice, le 19 novembre 2017, à Marseille. Ce rendez-vous a été l'occasion, pour les premiers Cuisinier-e-s et sympathisants qui la soutiennent, d'expliquer leur projet, de débattre et de formaliser son existence sous forme d'association loi 1901.

#### **Présentation par Xavier Hamon des objectifs de l'alliance :**

**« Le mouvement Slow Food, né il y a 31 ans, a toujours revendiqué le droit aux plaisirs, la dimension hédoniste est toujours présente dans les rencontres du mouvement, des plus petites aux plus grandes. En participant à ce monde plus joyeux et basé sur le droit aux plaisirs de la vie, nous avons le devoir de prendre en compte tout ce qui peut gâcher le goût de ces plaisirs ».**

Le « bon », « propre » et « juste », accessible à tous est une démarche complexe, cela veut dire :

- Interroger le goût et ses facteurs d'influence.
- Favoriser toutes les pratiques agricoles et maritimes propres (techniques artisanales de pêche en lien avec les écosystèmes, agroécologie, agroforesterie, permaculture, circuits locaux et courts...).
- Réinventer notre métier en revalorisant le geste artisanal et son intelligence, sa réflexion.
- Comprendre son territoire (aller dans les champs, sur les bateaux), le visiter, interroger son histoire, sa géographie, sa géologie...
- Recréer les circuits d'approvisionnement et intégrer les difficultés de productions dans nos organisations.
- Comprendre la problématique des producteurs, leurs réglementations.
- Comprendre les choix des modes de production, comment les producteurs vivent, leur sens sur notre territoire et pas ailleurs.
- C'est une certaine idée de la cuisine, le cuisinier-e qui descend de son piédestal, les cuisinier-e-s veulent s'émanciper de la cuisine comme objet médiatique. Nous voulons mettre la table au centre d'un projet de vie en commun et qui sert à créer un lien social.

L'Alliance milite contre toute tentation d'impérialisme gastronomique au détriment d'autres cultures alimentaires tout aussi valeureuses et invoque plutôt le partage et l'universalité du rôle de la cuisine à travers des expressions différentes.

L'alliance est donc une pensée politique, une volonté de s'engager et de définir cette pensée.

**Première prise de position :** l'Alliance des « Chefs » devient l'Alliance des Cuisiniers : (texte en pièce jointe).

**Adhésion** (cf liste à jour au 30 novembre 2017).

La démarche est ouverte à tous les cuisiniers et cuisinières qui souhaitent souscrire à cette philosophie ou qui la pratiquent depuis toujours, les uns accompagnant les autres à travers les rencontres ou les dynamiques de territoires.

Il y a 3 sources d'adhésion : la cooptation au sein de notre réseau de cuisinier et cuisinière, la proposition émanant du réseau Slow Food France ou la candidature spontanée. Chaque adhésion est confirmée après validation par le référent local et le conseil d'administration.

La cotisation annuelle est de 50 euros.

Contacts : Association : [alliancedescuisiniers@gmail.com](mailto:alliancedescuisiniers@gmail.com)

Xavier Hamon (Bretagne) : / 06 87 44 66 98 - Christophe Lançon (Normandie) : / 06 77 45 33 43 Nicolas Senn (Alsace) : / 06 82 25 58 61  
Christian Qui (Provence) : / 06 80 92 98 65 Patrice Gelbart (Paris) ; / 06 31 01 12 21 Stéphane Camboulive (Paris) : / 06 18 40 33 95

<https://slowfood.fr/alliance-cuisiniers-reseau-slow-food-restaurants-produits-locaux-alimentation-biodiversite/>



**Slow Food** est une organisation citoyenne internationale qui défend la vision d'un monde où nous avons tous accès à des aliments bénéfiques pour nous-mêmes, pour ceux qui les produisent, mais aussi pour la planète.

Slow Food rassemble plus d'un million de militants, des cuisiniers, des experts, des jeunes, des agriculteurs, des pêcheurs et des universitaires dans plus de 160 pays.

Parmi eux, environ 100 000 membres de Slow Food sont liés à 1500 initiatives locales à travers le monde. Ils contribuent au réseau aussi bien par le biais de leurs cotisations que par les événements et campagnes qu'ils organisent.

Au sein du réseau Slow Food, plus de 2400 communautés alimentaires Terra Madre s'engagent dans la production durable et artisanale d'aliments de qualité, dans le monde entier.

Pour tous renseignements complémentaires :

Slow Food en France : <https://slowfood.fr/>

Slow Food International : <https://www.slowfood.com/>