

La pensée de Slow Food a gagné tous les continents en moins de temps qu'il ne faut pour le dire. Aujourd'hui, quelque quarante-cinq sociétés nationales s'appliquent à réhabiliter non seulement les repas lents mais aussi le plaisir de manger en prêtant attention à la nourriture que l'on ingère. Cette association dédiée à la gourmandise s'est donné pour animal de ralliement l'escargot. «Les gens peuvent apprendre de l'escargot la vie calme. La lenteur est une valeur essentielle parce qu'elle permet la prudence et la quiétude», dit en résumé la philosophie de Slow Food. Cette sérénité devrait alors permettre de découvrir plus facilement les arômes et les senteurs des cuisines régionales.

Ce mouvement a pris pied en Suisse en 1993, venant en droite ligne d'Italie. Amateurs de vins, journalistes spécialisés et bien des amoureux de la bonne cuisine se sont retrouvés sur les hauteurs de l'Uetliberg, à Zurich, pour fonder la section suisse de Slow Food. Parmi eux, Rafael Pérez, président pour la Suisse alémanique. Il souligne que, «aujourd'hui, les membres de Slow Food se considèrent plutôt comme des gourmets écologistes. Quand on ne sait plus où on en est avec la viande, quand on a peur en en mangeant, le plaisir s'envole.» Cela dit, Slow Food aimerait bien entreprendre quelque chose sur le long terme, d'autant plus que la société a le sentiment d'appartenir au mouvement de protection des consommateurs.

Le plaisir comme élément de sa culture

«Nous sommes très attentifs mais aussi préoccupés de voir disparaître de bons produits

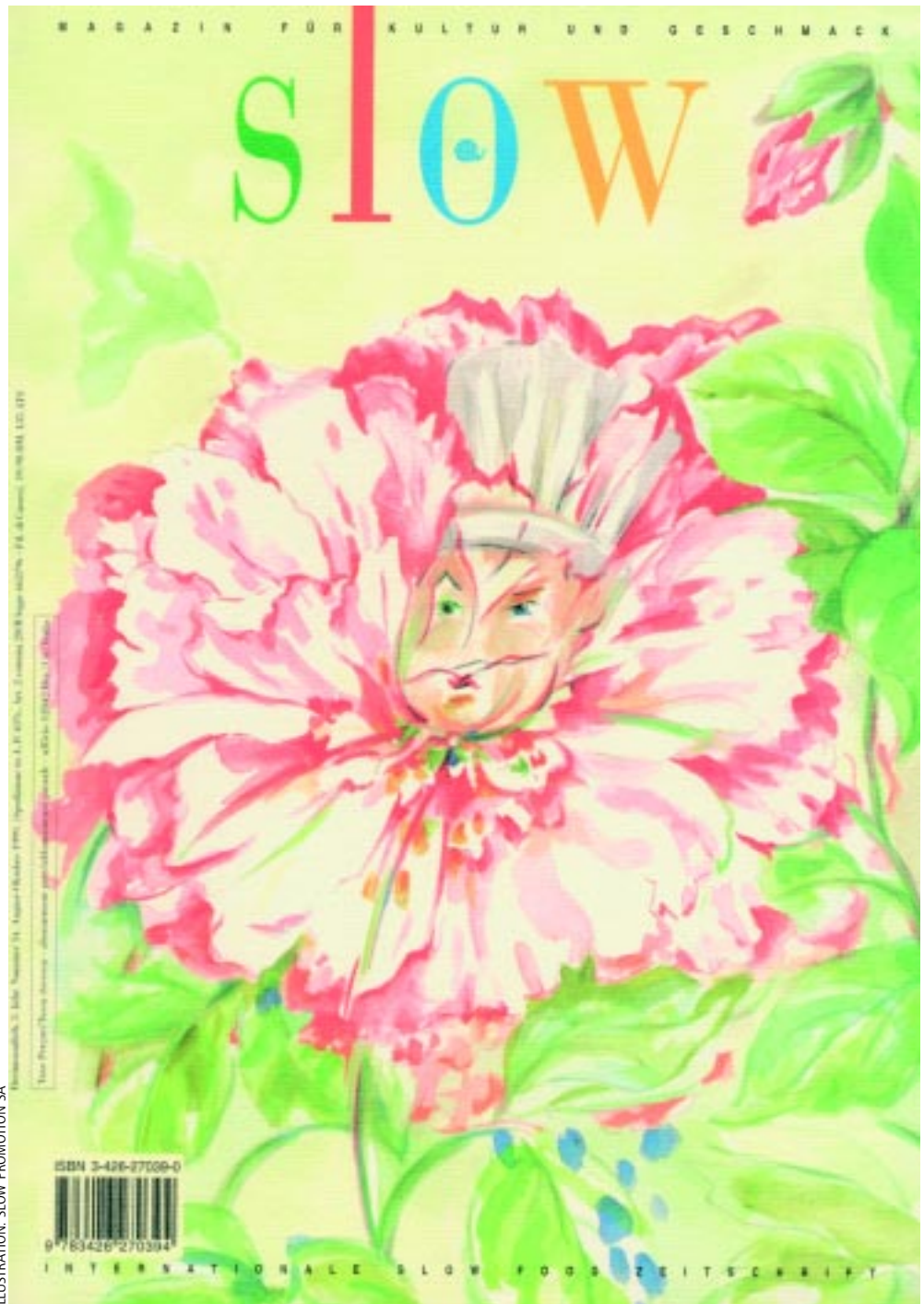


ILLUSTRATION: SLOW PROMOTION SA

Faire bombance sous les auspices de l'escargot

Slow Food: c'est le nom que s'est donné un mouvement international né en Italie en 1986 pour combattre les produits finis et le fast-food. Ses membres se battent pour le droit au plaisir et, dans cette foulée joyeuse, encouragent les cultures culinaires régionales, protègent les variétés locales de fruits et de légumes et envisagent de sauver de la disparition les races menacées d'animaux domestiques.

PAR FRIEDRICH BOHLMANN

traditionnels, dit Rafael Pérez. Ces produits régionaux sont nés d'une longue symbiose entre agriculteurs et ouvriers. Ils témoignent de la culture d'une région. En revanche, la production industrielle de nourriture débouche sur une uniformisation du goût. Un pan important de notre culture menace de disparaître.»

Rafael Pérez est ravi de voir à quel point les Suisses sont sensibles à l'irruption du génie génétique dans le domaine de l'alimentation. D'un autre côté, il regrette la perte d'une tradition culinaire qui, selon lui, n'est pas ancrée si profondément que ça en Suisse. «Les paysans étaient trop pauvres pour manger de façon raffinée et les bourgeois réformés trop marqués par leur religion pour consacrer beaucoup d'argent à la nourriture. Les foudres de l'église réformée contre le plaisir ont tué le goût.»

C'est précisément ce goût que veut mettre à l'honneur Slow Food. On s'engage pour protéger d'une AOC certains produits. Ainsi, le nom de Gruyère devrait être réservé aux seuls fromages au lait cru, tandis que pour le vrai kirsch suisse on ne devrait pas employer de cerises de Pologne ni de Hongrie. Finalement, il s'agit de préserver le goût unique de produits traditionnels.

WWF des gourmets

En Suisse, il existe encore quatre-vingts sortes de poires et cinq cents différentes variétés de cerises. Mais on n'en retrouve guère la trace dans le commerce. Nombre d'entre elles sont menacées de disparition parce que ni leur exploitation ni leur entretien ne sont rentables. Slow Food veut donc les maintenir, au

même titre, d'ailleurs, que certaines espèces d'animaux domestiques peu rentables comme les bovins de la race grise des Grisons. Il en va de même du lait et des fromages de chèvres qui se font de plus en plus rares au grand dam des gourmets. Slow Food aimerait donc faire connaître ces races, ces espèces et ces produits. «Mais ça ne peut marcher que s'ils sont bons et vendables. C'est à cela que nous nous attachons.» En Italie, par exemple, Slow Food vend des sauces aux tomates du Vésuve, menacées de disparition.

Les bons produits finis font partie de notre culture gourmande

Les produits de Slow Food montrent qu'ils ne rejettent pas globalement les aliments de convenance. «Toutefois, avertit Rafael Pérez, avec cette alimentation on perd le contrôle de la qualité des produits de base. Or précisément tout restaurateur devrait savoir ce qu'il sert à ses clients. Finalement, c'est lui qui en porte la responsabilité. Celui qui doit servir en un quart d'heure huit cents repas à huit francs pièce ne peut éviter de faire appel aux produits de convenance modernes.»

Depuis des années, nous consacrons une partie de plus en plus modeste de nos revenus à l'alimentation. A ce sujet-là, Slow Food aimerait sensibiliser les gens et redonner au repas une valeur plus élevée. Ils offrent des cours de cuisine, mettent sur pied des voyages gourmands et donnent des conférences.



PHOTO: IMAGEBANK

Sauvez le fromage au lait cru! En lançant une campagne à l'échelle internationale, le mouvement Slow Food se bat pour le maintien d'une production artisanale de fromages au lait cru. En Suisse, la Fédération romande des consommateurs a déposé à Berne une pétition munie de 37 000 signatures, «Sauvez le fromage au lait cru».

Momentanément, Slow Food élabore avec des cuisiniers et des spécialistes de la restauration des directives qui vont lui permettre de distinguer des restaurants avec son sigle. Au moment où Slow Food devra choisir les restaurants qu'elle privilégie, il est certain que les produits de convenance choisis par le cuisinier joueront un certain rôle. Toutefois, Rafael Pérez ne veut pas jeter les produits finis avec la graisse superflue: «Les saucisses classiques aussi sont des produits de convenance,

et en même temps des produits de notre culture.»

Contre la globalisation du goût

Ce qui le gêne, avant toute chose, c'est l'uniformisation insensée des cartes de restaurants grâce aux produits finis bon marché fabriqués en grande masse. Selon lui, chaque région devrait reconnaître et étendre ses traditions culinaires et ses possibilités.

Pour Slow Food, le régionalisme compte énormément. On peut s'en persuader déjà aux seize sous-régions, appelées conviva, que compte le mouvement rien qu'en Suisse. Elles regroupent deux mille membres qui, avec les 65 000 fans de Slow Food du monde entier s'entendent sur un point: il vaut la peine de mettre au jour les particularités culinaires qui nous sont propres et de les améliorer, de maîtriser ses goûts et, cela faisant, d'apprécier les traditions culinaires de chaque contrée. □