

Un salon pour apprendre à bien se nourrir

NOUVEAU La fête de l'Olivier aura désormais lieu en alternance avec un salon slow food qui investira le boulevard Kennedy les 24, 25 et 26 septembre...



Le salon Slow food s'installera boulevard Kennedy pour donner un coup de pouce aux commerçants du secteur qui se trouvaient un peu délaissés. Photo RC

Non au « fast food ». Vive le « slow food ». C'est la nouvelle tendance du bien manger et bien vivre. Et Cagnes qui se veut « ville apaisée », « ville-plaisir » ne pouvait être en reste dans cette affaire de bien-être. En partenariat avec la chambre de Commerce italienne, la ville organise donc un salon pour mettre en valeur ce mouvement né en Italie...

Biennal, en alternance avec la fête de l'Olivier

Il s'inscrit désormais dans le calen-

drier des manifestations cagnoises en biennale, en alternance avec la fête de l'Olivier. Et, cette année, c'est au tour de slow food!

Les 24, 25 et 26 septembre prochains, les Cagnois sont donc invités à venir découvrir cette nouvelle manière de s'alimenter sainement.

Une quarantaine de stands vont s'installer sur le boulevard Kennedy. Un grand chapiteau sera également implanté sur l'esplanade du bord de mer au droit du boulevard. L'objectif de cette manifestation est d'of-

frir une vitrine aux artisans et producteurs italiens qui suivent cette nouvelle philosophie gastronomique. Un véritable marché du slow food.

Repas d'initiation pour 250 convives

Sur l'esplanade de la mer, sous le chapiteau, des animations, des conférences de grands cuisiniers italiens, des démonstrations de grands chefs et des dégustations seront proposées au public.

« Le slow food » : what is it ?

Même s'il est nul en anglais, même s'il n'est pas un adepte de McDo, chacun d'entre nous connaît le fast food.

Synonyme de repas rapides, de plats concoctés avec force stabilisateurs, émulsifiants et autres exhausteurs de goûts nomenclaturés E120, E244..., le mode d'alimentation fast food n'a peut-être pas encore vécu, mais il est fortement remis en cause.

Le cheval de bataille des amoureux du bien manger, le « slow food », est né en Italie, dès 1986, grâce à Carlo Petrini. Le siège est toujours à Bra dans le Piémont, mais des associations nationales existent un peu partout dans le monde.

Connu sous le nom d'écogastonomie, c'est un mouvement reconnu par l'organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. (FAO).

Ses objectifs : « s'opposer aux

effets dégradants de l'industrie et de la culture fast food qui standardisent les goûts, défendre la biodiversité alimentaire au travers de l'Arche du goût... Promouvoir les effets bénéfiques de la consommation de nourriture locale, promouvoir aussi une philosophie du plaisir, encourager les initiatives de solidarité dans ce domaine alimentaire, aider les producteurs qui font des produits de qualité... »

Les conviviaux slow food organisent des ateliers du goût, des salons...

Certains d'entre eux sont devenus des références internationales comme celui de Turin, de Bra. En France, celui de Montpellier « Aux origines du goût », celui de Gap « Saveurs et saveurs de montagne », celui de Tours « Euro Gusto » font référence. Alors, qu'en sera-t-il de celui de Cagnes ?

Point d'orgue de la manifestation, un dîner-découverte « slow food » est prévu pour 250 convives le 25 septembre. Pour concocter et servir ce repas, un partenariat a été noué entre la ville et le lycée Auguste-Escoffier : une escouade de professeurs et leurs élèves sous la houlette du chef de travaux, Richard

Leman, s'activera pour faire apprécier cette nouvelle façon de se nourrir.

Et, pour que la leçon porte aussi et surtout auprès des jeunes générations : les cantines des écoles de Cagnes auront droit à une « semaine slow food ».

R. CHOMIKI

Nice Matin, le 16 janvier 2010