



Alliance Slow Food

Des Cuisinier-e-s

La 2^{ème} Rencontre nationale de l'Alliance de cuisiniers s'est déroulée à Marseille les 18-19-20 nov.2017.



L'alliance 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 le Projet, de débattre et de formaliser son existence sous forme d'association loi 1901.

Le but : *Réinventer le Métier de Cuisinier, pour une Alimentation Propre, Bonne et Juste pour tous !*

« 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, 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 »

Les Objectifs de l'Alliance (par Xavier Hamon, Cuisinier & Président de l'Alliance en France) :

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

- 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.
- Saisir 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.
- Défendre la biodiversité et le climat dans l'assiette (Produits arche du goût, Sentinelles).
- Inventer des formations au concept du Cuisinier de l'Alliance/Repenser la transmission du savoir-faire.
- Communiquer et éduquer le grand public, les Conviviums, ONG, les médias et les élus.
- Se positionner sur les sujets d'actualité.

- Renforcer le réseau International de l'alliance des Chefs de Slow Food dans le monde.

C'est une certaine idée de la cuisine, le cuisinier qui descend de son piédestal, les cuisiniers 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.

La casa Consolat à Marseille incarne cette réflexion et permet d'envisager un autre sens à notre métier

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

Les Adhésions

La démarche est ouverte à tous les Cuisinier-e-s 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. Trois sources d'adhésion :

- 1 - La cooptation au sein de notre réseau de cuisinier
- 2 - La proposition émanant du réseau Slow Food France
- 3 - La candidature spontanée.

Chaque adhésion est validée par le référent local et le conseil d'administration.

La cotisation annuelle est de 50 euros.

Contact de l'Association : alliancedescuisiniers@gmail.com

Un Compte rendu détaillé de l'événement sera à votre disposition sur le site de « Slowfood.fr » très prochainement.

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

