

Slow Food :

la saveur d'une autre façon de vivre

Le Slow Food, c'est bien plus qu'une question de gastronomie. Derrière ce mouvement international né dans les années '80 en Italie se profilent une autre façon de consommer, de produire ainsi qu'une nouvelle économie et une remise en question de nos modes de vie. C'est un regard clairvoyant posé sur les dérives de notre société de consommation. Dans ce dossier, découvrez le Slow Food tel qu'il est vécu en Bolivie et chez nous, à Bruxelles.

Tables des matières :

Le Slow Food à la sauce bolivienne, une philosophie à déguster sans modération!.....	2
Slow Food à Bruxelles : une action locale pour une solution globale	9

Le Slow Food à la sauce bolivienne, une philosophie à déguster sans modération!

Créé en 1989 pour contrer le Fast Food, le Slow Food est une association présente dans 150 pays du monde. Apparue plus récemment en Bolivie, elle préconise comme partout ailleurs une alimentation saine, issue d'une agriculture respectueuse de la biodiversité et des conditions de travail des paysans. Mais ce n'est pas tout.... Pour découvrir la richesse de cette philosophie « à la sauce bolivienne », Frères des Hommes s'est entretenu avec Maria Julia Jimenez, coordinatrice du premier groupe (ou convivium) qui a vu le jour dans ce pays.

Frères des Hommes (FdH) : Peux-tu nous parler du Slow Food et de sa naissance en Bolivie, spécifiquement ?

Maria Julia Jimenez (MJJ) : Le Slow Food ne concerne pas uniquement l'alimentation, mais aussi tout un mode de vie. Il s'agit de remettre l'humain au centre des priorités au travers, par exemple, du droit à prendre le temps. En 2010, j'ai pu assister à la rencontre Terra Madre (1) et découvrir toute la philosophie de ce mouvement qui met l'accent sur la personne. C'est un mouvement de personnes et non d'institutions car en fin de compte, le style de vie, c'est quelque chose de très personnel. Lors de cette rencontre, il y avait 150 participants du Brésil, environ 70 d'Argentine, 15 ou 20 du Chili et nous étions 3 de Bolivie. On nous a encouragés à former un convivium dans ce pays et nous avons commencé à nous réunir, vu que le sujet nous intéressait. C'est ainsi que le premier groupe bolivien est né en 2011. J'en suis la coordinatrice, à titre bénévole. Nous sommes maintenant 50 personnes dont la majorité se trouvent à La Paz, mais d'autres sont basés à Cochabamba et à Tarija. Pour le moment, c'est le seul convivium ici, alors que dans d'autres pays, il peut y en avoir 5, 10, 20...

Ce que nous avons remarqué, dans ce contexte qui nous est propre, c'est qu'il y avait un manque. Pendant des années, nous avons travaillé avec les producteurs, mais jamais avec les consommateurs. Et ce regard sur la personne, propre au mouvement Slow Food, c'est le regard posé sur le consommateur. J'ai convoqué des gens liés à la production écologique, des chefs dans les restaurants, mais aussi des jeunes, etc. Nous avons fait un plan de travail visant à mettre en œuvre les principes du Slow Food, notamment ceux d'une alimentation bonne, juste et propre (2). Il s'agit également de récupérer des aliments et produits locaux. C'est

très important car le Fast Food amène à uniformiser : tout le monde mange des hamburgers ou du poulet Fast Food. Notre alimentation locale, nos produits paysans commencent à disparaître et donc, notre travail consiste à retrouver notre manière traditionnelle de manger ; pas seulement les produits et les semences, mais aussi certaines préparations, car on perd aussi les connaissances relatives à la façon dont on préparait des plats traditionnels. La récupération est par conséquent un processus complet et c'est pour cela qu'interviennent beaucoup de chefs de restaurants intéressés : ils souhaitent inciter les gens à se réhabituer à manger certains aliments qui se perdent. Notre travail consiste aussi à aller dans certaines foires et à promouvoir cela.

FdH : N'est-ce pas un luxe pour l'un des pays les plus pauvres d'Amérique latine de penser à développer le Slow Food ?

MJJ : Justement ! Dans le concept du « Bien Vivre » (3) qui est ancré dans la politique menée actuellement en Bolivie, l'un des points essentiels est l'alimentation. Et le type de nourriture que le Slow Food propose correspond à cette vision. Pourquoi les gens sont-ils pauvres ? Parce que ce qu'ils produisaient traditionnellement, personne ne l'achète plus. Notre pays souffre d'un modèle de consommation globalisé. La Bolivie avait de nombreuses variétés de pommes de terre natives dont beaucoup ne servent pas pour faire les frites qui accompagnent les hamburgers. Et comme le marché ne le demande pas aux producteurs, ils arrêtent d'en cultiver. Cela se passe avec beaucoup de produits de consommation locale alors que nous avons une très grande diversité. Nous sommes le quatorzième pays en termes de diversité, ce qui signifie que nous avons beaucoup de possibilités pour développer notre souveraineté alimentaire. Mais en uniformisant notre style de vie et notre consommation, nous commençons à perdre toute cette richesse dans notre alimentation, tout ce qui se trouvait dans les parcelles des paysans et qui « faisait le goût ». Néanmoins, en perdant cela, nous nous appauvrissons ! Il est donc important d'entamer un processus de récupération. Nous, en tant que mouvement Slow Food, nous voulons que les gens prennent conscience qu'en encourageant la consommation des produits locaux, ils sauvent aussi l'économie, en particulier les petites économies locales. Nous appliquons le principe des circuits courts, nous travaillons beaucoup le principe de la consommation de produits de saison, de produits locaux.

Récemment, nous avons mené une activité intitulée « dîner kilomètre zéro » à Achocalla, cette région toute proche de La Paz où est cultivée toute cette diversité. On peut y manger des aliments produits sur place, qui n'ont pas été transportés sur des kilomètres, voire des légumes récoltés le jour même. C'est le summum du produit frais, ce que nous appelons un « aliment kilomètre zéro ». Nous avons fait cette expérience et les gens se sont montrés intéressés. Ils

voulaient goûter, s'aventurer dans la découverte de nouvelles choses à manger et le fait que ce soit local, c'est une sorte de redécouverte des choses que l'on avait. Cela répond aux besoins de la classe moyenne et de la classe populaire de Bolivie.

FdH : Comment définirais-tu le « consommateur responsable » ?

MJJ : C'est un consommateur qui exerce sa conscience et son pouvoir de décision au moment de consommer. Il ne se laisse pas entraîner par la publicité et par les grandes vagues d'uniformisation de l'alimentation. Il s'agit donc de ne pas suivre la mode, la publicité et d'acheter tout ce que l'on trouve facilement dans les supermarchés. Penchons-nous précisément sur le phénomène des supermarchés qui se développent en Bolivie. On t'y propose toutes les céréales américaines dans un pays qui a le quinoa, le maïs, l'amarante et de multiples céréales traditionnelles qui ne se vendent pas en boîtes ! Et la classe moyenne ici se laisse prendre par les offres des grandes surfaces. Nous voulons donc que le consommateur soit plus conscient et qu'il exerce son pouvoir de décision au moment où il va acheter en se disant : « Ca, c'est ce que je veux, c'est ce dont j'ai besoin, ce qui est mien ». Une telle attitude correspond au concept du Slow Food. Le Slow Food défend l'idée de l'aliment bon, juste et propre. En choisissant ce qui est local, de saison, écologique, ce qui est plus social et produit par les paysans, on soutient ce mouvement du Slow Food.

FdH : Sur votre site, vous dites que vous vous considérez comme des coproducteurs et non des consommateurs...

MJJ : Actuellement, c'est le marché qui oriente la production. Et le marché, ce sont les consommateurs. Notre décision intervient donc dans le choix de ce que l'on va produire. Mais le marché veut bien entendu un consommateur « globalisé », « dans la masse ». Or, nous pouvons changer cela et collaborer avec les producteurs pour planifier la production et les aider afin que leur production nous parvienne. C'est dans ce sens que nous sommes responsables aussi de la production ! Et c'est ainsi que le consommateur est un coproducteur : il collabore en fait à la production.

FdH : Il n'y a donc pas d'opposition entre le producteur et le consommateur où chaque partie défend ses intérêts, comme c'est le cas dans le système actuel...

MJJ : Exactement. Notre travail consiste à rapprocher le consommateur du producteur.

FdH : Le Slow Food évoque un changement de système économique. Il faut donc aussi faire évoluer les mentalités. Sur ce plan, travaillez-vous avec les jeunes ?

MJJ : Le Slow Food travaille dans de nombreux secteurs. Ici, en Bolivie, nous sommes petits et nous ne pouvons pas faire beaucoup de choses. Mais les jeunes répondent à nos actions car elles font écho à une recherche chez eux. Dans notre pays, les jeunes sont très sensibles à la question environnementale à travers des thématiques telles que la nature, le bien-être animal, l'attention portée à l'écologie, etc... Et il y a parmi ceux-là des gens qui veulent prendre soin de leur santé. Ils cherchent donc des aliments naturels, sains et bons et ils adhèrent très facilement au concept de Slow Food. Je crois qu'il en est ainsi car ces jeunes veulent être plus responsables dans leur vie, notamment en tant que consommateurs.

FdH : Mais les Fast Foods et leurs hamburgers attirent beaucoup les jeunes et les enfants, en tout cas en Belgique...

MJJ : Bien sûr, en Bolivie aussi, il y a une partie de la population qui aime ce type de nourriture et qui est réceptive à la publicité. Mais à côté de cela, il y a une catégorie de jeunes très conscients. Ces deux dernières années, la Bolivie a été très impliquée dans la thématique du TIPNIS (4), un épisode où le gouvernement voulait construire une route à travers une réserve naturelle. Et parmi ceux qui se sont le plus mobilisés, il y avait des jeunes qui ont organisé des marches, des jeunes artistes, des jeunes musiciens de rock... Leur sensibilité à la question environnementale les amène à se préoccuper de leur santé. Et c'est là qu'intervient l'alimentation. Ces jeunes-là ne sont pas majoritaires, mais il est quand même facile d'en rencontrer.

FdH : Le mouvement Slow Food pourra-t-il résister face à la pression de l'agro-industrie et du Fast Food ?

MJJ : Il y a beaucoup de contradictions dans cette société bolivienne et dans quelque société que ce soit. Mais je pense que nous allons pouvoir continuer à bouger grâce à notre engagement et notre volonté. Certes, nous n'avons pas d'actions financées de l'extérieur, je ne perçois pas de salaire de même que les autres membres du mouvement, mais nous nous regroupons pour mener diverses activités, par exemple, pour découvrir une nouvelle saveur, un produit qui était en train de se perdre, pour participer à une foire et sensibiliser les gens à ce qui se passe. Et bien sûr, ça, on ne peut pas nous l'interdire. Mais il est vrai que les forces sont très inégales. Néanmoins, comme nous travaillons en lien avec d'autres comme AOPEB (5) ou un groupe de jeunes baptisé « la révolution de la cuiller », nous parvenons à bouger et chaque jour, nous gagnons des adeptes.

Bien sûr, nous ne sommes pas encore au niveau macro, là où se décident les politiques, mais nous sommes toujours de plus en plus forts, que ce soit dans les universités, les écoles secondaires, via des groupes écologistes comme AOPEB. Et ces différents pas vont contribuer à ouvrir la voie...

FdH : Comment êtes-vous présents dans les écoles ?

MJJ : Nous avons des alliances avec d'autres mouvements comme le « comité de défense du consommateur », « l'alliance pour la consommation responsable » et ensemble, nous remettons en question les sucreries et la malbouffe que l'on vend dans les petits magasins des écoles. Nous sommes en pourparlers avec les municipalités pour voir comment on pourrait vendre des aliments plus sains dans ces petits magasins. En plus, la Bolivie est parvenue à introduire de la nourriture plus saine dans les déjeuners scolaires. Il faut renforcer ces idées. C'est un travail politique qui va prendre de nombreuses années. Il est mené conjointement avec le CIOEC (6) et AOPEB qui ont obtenu que les paysans vendent leurs produits pour les déjeuners scolaires. Dans la municipalité de La Paz, notamment, sont menées de belles expériences à travers lesquelles on donne aux enfants des aliments nouveaux et bons pour la santé. Le problème est que tous ces efforts sont réduits à néant par le simple fait qu'à la sortie de l'école, les enfants ont la malbouffe à portée de main. C'est donc un travail d'alliance au niveau politique local et municipal qu'il faut entreprendre.

FdH : Au niveau international, qu'en est-il de l'articulation entre le mouvement bolivien et les autres mouvements Slow Food ?

MJJ : Ce que j'aime dans le Slow Food, c'est que c'est un mouvement sans grande hiérarchie, sans grande structure. Tous les membres appartiennent à un convivium et ce qu'ils te demandent, c'est que tu les informes en permanence. Et donc, nous échangeons des informations au sujet des activités que nous menons avec d'autres pays. Nous nous enrichissons ainsi et cette dynamique nous donne des idées sur ce que nous pourrions faire. Actuellement, nous travaillons via le courrier électronique et internet avec les groupes de la région andine et tentons de nous coordonner entre Equateur, Pérou, Bolivie et Colombie. Notre travail est similaire et nous partageons ce que nous faisons. Et à l'heure actuelle, tant sur le plan national qu'international, nous abordons le thème de l'année internationale du quinoa. La Bolivie a fait un travail de promotion autour du quinoa, y compris notre président lui-même et d'autres pays de la région, ce qui a suscité un vif intérêt dans tout le Nord en général et notamment en Europe, à tel point que le quinoa est devenu chez nous un produit de luxe, d'exportation que nous ne pouvons déjà plus consommer. Et donc, en cette année internationale du quinoa, nous devrions penser au « quinoa pour les Boliviens ». Cette préoccupation existe également au Pérou, en Argentine qui

connaissent la même situation. Selon les principes de la souveraineté alimentaire et du Slow Food, nous défendons l'idée que le quinoa devrait être destiné en priorité à la consommation locale.

FdH : Quel est le cheminement qui t'a amenée au mouvement du Slow Food ?

MJJ : En travaillant par le passé avec les producteurs, avec le CIOEC et AOPEB, j'étais déjà engagée dans l'économie solidaire et la production écologique. J'ai défendu ces idées via le CIOEC et AOPEB et même si je n'en fais plus partie, je continue à les défendre parce que je crois beaucoup en cela. Quand j'ai connu le mouvement Slow Food, cela correspondait à ce que je vivais. Dans le Slow Food, il y avait quelque chose de plus personnel. Le travail avec le CIOEC était plus institutionnel, mais avec le Slow Food, cela me permet de travailler de façon plus indépendante et de poursuivre mon engagement envers quelque chose auquel je crois. Je pense que le thème écologique est une question de conscience. Ce n'est pas un travail institutionnel : si tu es écologiste, tu peux adopter une vie en conséquence, dans ta famille, au niveau personnel, à ton domicile....Et tous les principes que j'ai appris à travailler avec les producteurs, je veux les vivre dans ma vie. Le Slow Food me le permet. Et j'espère donc que ce mouvement va se développer en Bolivie.

FdH : Le mouvement Slow Food ne se réduit pas aux seuls aspects alimentaires, il concerne un mode de vie, un besoin de vivre plus lentement. Je pensais qu'en Bolivie, la vie était plus tranquille qu'en Europe où nous avons la réputation de courir tout le temps !

MJJ : Ici aussi, la vie en ville et les nouvelles technologies nous ont mis dans une situation où tout est trop rapide. C'est très dur et, par exemple, se rendre au bureau, parcourir une certaine distance, se déplacer en voiture, pointer, me semble plus lourd qu'en Europe. Les Européens sont plus attachés au temps, à l'heure. Mais par rapport à nos habitudes et mentalités, cela exige beaucoup de nous. Certes, à la campagne, la vie est plus tranquille. Mais quand tu es au bureau, avec Internet, tout va plus vite, il faut chaque fois répondre plus vite. Auparavant, le courrier mettait des semaines pour parvenir en Europe, maintenant c'est une question de minutes et il faut par conséquent travailler à ce rythme. Les gens de la classe moyenne en Bolivie qui travaillent dans les bureaux en ville vivent à ce rythme. Avant, nous rentrions manger à midi à la maison. Maintenant, nous travaillons tous en horaire continu car les distances sont tellement importantes que plus personne ne rentre manger chez lui. C'est pourquoi on va facilement au magasin du coin qui vend de la malbouffe. Nous en arrivons à la même situation. C'est un modèle qui se reproduit.

Propos recueillis par Milena Merlino, Frères des Hommes

- (1) *Terra Madre est un réseau de participants de la filière alimentaire visant à mettre en place une nouvelle logique agroalimentaire et coordonné par le Mouvement Slow Food. Ces acteurs se rencontrent tous les 2 ans à Turin.*
- (2) *Le Slow Food préconise une alimentation bonne, propre et juste. Elle doit avoir du goût, être produite de manière à ne porter préjudice ni à l'environnement, ni à notre santé et elle doit permettre une juste rétribution des producteurs.*
- (3) *Le concept du « Vivir Bien » (ou « Bien Vivre ») est inscrit dans la nouvelle Constitution bolivienne. Face au capitalisme et au socialisme en crise, il exprime la conception d'un nouveau modèle de développement dont l'idée fondamentale est l'harmonie et l'équilibre entre la nature et tous les êtres vivants, en référence à la cosmovision andine.*
- (4) *Le TIPNIS ou Territoire Indigène et Parc National Isiboro-Sécure est une zone naturelle protégée. Déclarée territoire indigène, cette réserve a été au centre d'un conflit important en 2011 entre la population bolivienne et le gouvernement Morales qui avait prévu d'y construire une route. Face aux protestations, Morales s'était incliné dans un premier temps, mais le dossier a été réactivé à la suite d'un referendum.*
- (5) *AOPEB : Cette association regroupe 76 organisations de producteurs écologiques en Bolivie et est partenaire de Frères des Hommes*
- (6) *Partenaire de Frères des Hommes, CIOEC est la coordination d'organisations économiques paysannes en Bolivie soutenant les petits producteurs et défendant la souveraineté alimentaire.*

Slow Food à Bruxelles : une action locale pour une solution globale

Le mouvement Slow Food est né dans les années '80, lorsque Carlo Petrini découvre l'arrivée des enseignes fast food sur l'une des plus belles places d'Italie à Rome. La découverte le choque profondément et l'amène à imaginer un modèle de résistance à cette cuisine standardisée. Aujourd'hui, Slow Food regroupe plus de 100.000 membres dans le monde entier, répartis dans des convivia, c'est-à-dire des groupes de citoyens engagés dans cette philosophie. Frères des Hommes a rencontré Roberto Pintus, président d'honneur du convivium Karikol de Bruxelles (1) et patron du restaurant Le Max à Schaerbeek. Lorsqu'il s'est vu proposer cette fonction au sein du groupe bruxellois, il a répondu : « Je ne sais pas si je suis la bonne personne, mais je ferai le maximum ! ». Faire le maximum, pour Roberto Pintus, c'est faire vivre la philosophie du Slow Food au niveau local pour qu'elle rayonne progressivement toujours plus loin. Parce qu'à ses yeux, le local s'avère être la clé de beaucoup de choses dans notre société en crise et en mutation. Pour lui, Slow Food est un mouvement contestataire... Oserait-il le mot « révolutionnaire » ?

Frères des Hommes (FdH) : Diriez-vous que le mouvement Slow Food, c'est un peu une révolution pacifique ?

Roberto Pintus (RP) : Je pense qu'on a besoin de faire un peu la révolution. Mais le Slow Food, c'est une révolution pacifique parce qu'elle se fait au travers de ceux qu'on appelle les consom'acteurs qui veulent choisir ce qu'ils mangent, ce qu'ils achètent. On voit déjà une contestation qui s'ébauche. Les gens commencent à dire : « Non, on ne veut plus de ce que produisent des groupes comme Monsanto ! ». Et en tant que restaurateur, au quotidien, ce que je peux faire, c'est mettre en pratique les 3 adjectifs qui donnent les parfums et les couleurs de Slow Food : c'est bon, juste et propre ! Slow Food, c'est donc une plate-forme qui évoque de multiples choses : la production locale, équitable, durable, le bio...

Il faut souligner que le mouvement Slow Food ne prône pas que l'alimentation bio. Le Max n'est pas un restaurant bio, mais il défend ce qui est bon, propre, sain, de saison...et surtout, une notion trop oubliée, le plaisir. Le terme « convivium » évoque d'ailleurs la convivialité. Et de la même façon que le mot « partage » doit être réhabilité, le mot « exclusion » doit être banni. Par exemple, nous ne faisons pas de la gastronomie pour les gens riches. Sous ma présidence et celle de Catherine Piette, comme dans les autres convivia, nous prôtons

l'équitable. C'est une manière de donner enfin la parole aux petits, un peu à l'image de ce que vous faites chez Frères des Hommes. Nous ne voulons surtout pas que Slow Food soit un mouvement élitiste. Regardez le prix du bio ! Le coût me heurte. Normalement, le bio devrait être moins cher, mais les grosses firmes l'ont compris et tentent d'en faire un business. Sur ce plan aussi, il va falloir se battre.

FdH : Comment en êtes-vous venu au Slow Food ?

RP : En fait, nous sommes des déracinés. Je suis le produit d'un déracinement. Je suis né en 1961 et j'ai été déraciné des saisons, du rythme des saisons, du rythme de la vie, tout simplement.... En tant que cuisinier, à l'heure actuelle, je dois parfois encore me demander quels sont les légumes du moment. Pourquoi ? Parce que je n'ai plus de potager, parce que je ne cultive plus, parce que mon père qui cultivait n'est plus. Je viens de l'émigration, mon père était italien. Tous les Italiens ont eu un potager pour se nourrir et améliorer leur quotidien. Ils plantaient tous des légumes, des fèves, des petits pois....Puis, mon père est décédé, on a émigré dans des villes, on habite des appartements et maintenant, on va au supermarché. Et tout a commencé déjà à l'école hôtelière où on ne nous a pas aidés. J'ai été formé au Ceria, il y a 30 ans, avec des jeunes qui apprenaient l'horticulture. Normalement on aurait dû être sur le même campus et pourtant, on avait l'impression d'être des étrangers. Les paysagistes, jardiniers et horticulteurs auraient dû être regroupés avec les cuisiniers pour qu'on puisse se familiariser avec le rythme des saisons ! Mais on nous a déracinés au point que maintenant, on procède à l'envers. Si on veut élaborer une recette à l'heure actuelle, on téléphone à son fournisseur en lui disant : « J'ai besoin de carottes, de framboises ou de fraises ! ». Mais il faudrait au contraire demander au fournisseur ce dont il dispose. Nous devrions cuisiner en fonction de ce qu'il y a sur les marchés, de ce qui pousse dans nos jardins et nos champs. C'est ce qu'on a appelé, dans les années 80, la cuisine marché. Après un tel déracinement, le retour en arrière que nous devons entreprendre est loin d'être facile. Et en plus, comme j'habite Bruxelles, loin de la campagne, il m'est encore plus difficile de me rendre compte du rythme des saisons. C'est pourquoi je fréquente beaucoup les marchés et je rencontre des petits agriculteurs.

Un jour, dans un salon, j'ai rencontré un représentant italien Slow Food avec ce logo et ces 3 mots « bon, juste et propre ». Et je me suis dit que c'était génial. J'avais déjà mon restaurant à l'époque, mais je sentais en moi que j'étais en contradiction avec la façon dont on cuisinait. J'étais notamment très choqué par le gaspillage. Sous prétexte que l'on est une maison étoilée et que l'on vend une assiette à 60 euros, on se permet d'entamer un chou-rave ou un céleri-rave et de jeter ce qui reste du légume. J'étais persuadé que dans les poubelles de beaucoup de restaurants deux étoiles, il y avait de quoi faire à manger pour le

personnel voire les clients d'un autre resto. Je viens d'apprendre dernièrement que nous jetons 100.000 tonnes de nourriture par an ! C'est honteux, sachant que tant de gens ont faim ! Si nous, restaurateurs, n'avons pas conscience qu'un produit doit être parfaitement respecté, nous allons véhiculer auprès de nos futurs cuisiniers une image du gaspillage. Nos anciens ne travaillaient sûrement pas de cette façon et valorisaient le produit au maximum. J'ai été très tôt sensible à ça. Pour moi, on ne jette pas un vert de poireau !

FdH : Après cette prise de conscience, vous êtes revenu vers votre restaurant et vous vous êtes donc dit que vous alliez changer....

RP : Je ne parlerais pas de changement car je pense qu'être Slow Food, c'est être en perpétuel chemin. C'est un peu comme une religion : on ne naît pas chrétien, on vit dans le chemin de la chrétienté ou dans le chemin de sa religion. On essaie en tout cas d'être le plus Slow Food possible. Néanmoins, on est avant tout des grands pécheurs. Je suis un grand pécheur de Slow Food, mais on me pardonnera parce que ce n'est pas facile. Moi aussi, je craque devant un vin importé d'Australie, simplement parce qu'il est excellent. Mais ce que j'aime dans ce mouvement, c'est l'idée d'être en chemin et en tout cas de prendre conscience. Cette prise de conscience nous amène à nous interroger : « Qu'est-ce que je peux faire pour m'améliorer ? ». Et ce qui me semble positif, c'est que cela se reflète ensuite sur nos enfants, sur la famille...et sur mes clients bien sûr ! Par exemple, au Max, nous n'avons pas de tomates tant que ce n'est pas la saison. Mais ça n'a pas été facile de le faire comprendre à mon personnel parce qu'on est tellement habitué à mettre une rondelle de tomate en garniture. Et pourtant, la solution est toute simple : en hiver, on remplace la rondelle de tomate par la fameuse ramonasse, le radis noir. Les clients me disent alors : « C'est bon, qu'est-ce que c'est ? ». Cette optique de la cuisine me demande ainsi une implication supplémentaire en termes de communication. Mais j'aime ça, vous l'avez certainement remarqué !

C'est parce qu'on cherche la facilité qu'il y a des petits dérapages. Pourtant, il est tellement facile de faire une simple soupe, ce qui est mieux que de manger n'importe quel plat industrialisé. En tant qu'individus, il nous faut revenir à la simplicité : une soupe, une salade, une sauce tomate, un œuf,...et dans la convivialité de la famille, cuisiner un repas familial. C'est ça le Slow Food : se réunir autour d'une table en famille, entre amis. L'important c'est de partager avec les gens qu'on aime.

FdH : Quelles activités le convivium Karikol organise-t-il ?

RP : Nous sommes engagés dans le fameux « Goûter Bruxelles ». Cette activité se déroule au mois de septembre dans le cadre de Bruxelles capitale

gastronomique durable. Slow Food ne l'organise pas mais a trouvé que ce serait une bonne idée de faire participer des restaurateurs avec des produits et des savoir-faire de terroir : la gaufre de Liège, la carbonnade à la flamande, etc. Je pense que c'est une très belle idée. Les gens circulent pendant cette semaine dans tous les restaurants avec les chefs de cuisine qui se sont plus impliqués dans l'esprit Slow Food. On essaie également d'organiser des rencontres avec nos membres. Dans le seul convivium Karikol, nous sommes 59 actuellement, ce qui est très maigre pour une capitale européenne (2). Nous sommes également présents à Bruxelles Champêtre. Nous rencontrons aussi des producteurs, parlons avec eux, utilisons leurs produits. Nous avons assisté dernièrement à l'ouverture de la première cressonnière à Laeken avec notre étendard Slow Food parce que le convivium Karikol de Bruxelles souhaite en faire une sentinelle Slow Food. Une sentinelle Slow Food, c'est un peu comme une arche de Noé. Il faut sauvegarder des produits et des savoir-faire qui sont totalement oubliés. M. Carlo Petrini a eu l'idée de créer ce label et actuellement, en Europe, il y a plus d'un millier de sentinelles Slow Food, du fromage en passant par les haricots ou le riz spécifique d'une région. Il s'agit toujours de petites productions et de petits producteurs, à un niveau artisanal. Je suis fier dans mon restaurant de travailler avec plusieurs sentinelles Slow Food et j'aurai la chance d'avoir le cresson, qui n'est pas encore une sentinelle. Ce sera notre combat de créer la première sentinelle Slow Food belge. Nous avons tous les arguments pour que cette cressonnière exploitée par la Ferme Nos Pilifs le devienne et si c'est le cas, nos restaurateurs pourront alors afficher que ce n'est pas n'importe quel cresson : c'est du cresson de Laeken ! Autre activité qui m'est propre : Le Max est aussi un point de chute pour les paniers bio de la Ferme Nos Pilifs.

FdH : Et en dehors de l'alimentation, qu'en est-il de la philosophie ? Quid du Slow Life, vivre à un autre rythme ? Car vous pratiquez un métier où on est confronté au stress, aux coups de feu

RP : C'est vrai qu'on surtout centré sur l'alimentation. Mais le rythme de vie compte indirectement car quand on commence à cuisiner, un certain rythme s'impose. Si on achète une soupe de carottes industrialisée, on n'a plus qu'à la réchauffer et on peut s'installer devant la TV. Mais si je décide de faire une soupe de carottes, il va falloir que je l'épluche et on ne peut pas aller plus vite que la carotte ou que la cuisson de la carotte. Le rythme s'impose avec le choix du produit. Je suis stupéfait de voir ce qu'on propose aux professionnels : des oignons hachés, du persil haché, des sauces tomate déjà faites,...Je ne comprends pas. Eplucher un oignon, l'émincer, c'est le geste professionnel. La vitesse, le rythme sont imposés par le choix de ce qu'on veut faire. Le paradoxe, c'est qu'on a choisi la vitesse pour nous ménager le temps d'aller faire autre chose. On a choisi le plat préparé pour se donner de la liberté. Mais la vraie

liberté, c'est justement de choisir de cuisiner. Et c'est plus économique ! En fait, c'est ce que faisaient nos mères. Elles faisaient de l'achat de proximité, sortaient tous les jours faire leurs courses. J'ai eu la chance d'avoir une maman qui travaillait pour nous, à la maison. Son travail, c'était d'aller le matin chez le boucher, le légumier, le petit épicier du coin et elle y achetait ce dont elle avait besoin au jour le jour. Tandis que maintenant, nous avons été éduqués à prendre un caddie, faire la file à la caisse, remplir le congélateur et les armoires. Et après on s'installe devant la TV et en plus, on jette le surplus que nous avons acheté. C'est ce que nous vivons au quotidien. Mais puisque je suis en chemin, j'essaie, avec mon épouse et mes enfants, de changer cela. Par exemple, je vais au marché ou j'essaie de n'acheter que ce dont j'ai besoin. On peut prendre juste 2 pommes, pourquoi acheter 2 kg ? On reviendra demain et on prendra à nouveau 2 pommes. Mais pour ça, il nous manque les commerces de proximité.

FdH : En évoquant cela, vous évoquez une nouvelle économie...

RP : C'est vrai. On nous a mis les commerces et des centres commerciaux à l'extérieur, on nous a fait acheter des voitures. Alors le samedi, on prend la voiture avec madame et les enfants, on fait la file sur la route et dans les magasins. Tandis qu'auparavant, on avait tout à portée de main : le laitier et parfois le boulanger passaient même à domicile et c'était un service qu'on ne payait pas ! Il y avait un boucher à proximité. Mais je pense que le commerce de proximité va revenir parce que la mobilité va être différente. Et aujourd'hui, les gens vont davantage vers la qualité. On est actuellement en train de vivre une petite révolution. Les fast foods ont en fait réagi à une demande auxquels nous, restaurateurs, nous n'avons pas répondu. Dans leur publicité, ils avancent que l'on peut avoir chez eux un café pour 1 euro, à l'abri et au chaud. Pourquoi le bistrot du coin ne peut-il pas servir un café à 1 euro ? Nous devons nous réapproprier cela. Quand je vois les gens qui font la file pour acheter un pain ramolli avec une sauce piquante que le boucher n'a même pas faite lui-même, mais qu'il a achetée dans des grands seaux. Pour le prix payé pour un tel sandwich, on peut certainement proposer de la nourriture de qualité et à moindres frais. C'est notre philosophie au Max.

FdH : La notion de consommateur responsable, ça vous inspire quoi ?

RP : Si on devenait de vrais consom'acteurs, les industriels changeraient vite et d'ailleurs, ils sont en train de changer. Malheureusement, les grands groupes ont compris qu'il y avait de l'argent à prendre dans cette mutation et à présent, nous avons un deuxième combat à mener. Ce combat, c'est de dire : « On veut du juste, on veut du propre ! On veut de la production locale avant tout, produite équitablement ! » Et ça va peut-être déboucher sur la création de nouveaux emplois. Mais comment faudrait-il commencer ? Il faut en tout cas qu'on

revienne à la base, à la terre, on a été déracinés. Il ne s'agit pas de faire des plats compliqués, mais d'utiliser des produits de qualité, de retrouver le goût. Je me rappelle ma grand'mère quand j'étais en Sardaigne. Elle allait chercher une tomate dans le jardin, elle la coupait en deux, ajoutait du basilic, un peu de sel et d'huile d'olive. Je ne me rendais pas compte de la chance que j'avais. C'est maintenant que je m'en rends compte.

FdH : C'est peut-être grâce à votre grand'mère et votre père qui avait son potager qu'a germé en vous cette envie de rejoindre le Slow Food...

RP : Mais oui, nous sommes dans ce que j'appelle la cuisine régressive. Et donc, quand un client me dit : « Ca me rappelle la cuisine de ma grand'mère ! », c'est le plus beau compliment qu'on puisse me faire ! Ca veut dire que l'on a sauvé quelque chose. L'artisanat, c'est ça, c'est la continuité des choses, mais dans leur lignée vraie et authentique. Certains jeunes l'ont bien compris. Beaucoup de jeunes ont rejoint le Slow Food. Ils ont pris conscience qu'il faut qu'on change ! Et ils vont nous faire du bien parce que nous venons d'une génération de consommation. Mais eux sont capables de se passer de beaucoup de choses dont moi je n'ai pas pu me passer. Ils vont en vélo ou empruntent les transports en commun quand moi je me déplace en voiture. Ou encore, ils se contentent de meubles de récupération là où je vais acheter dans des magasins de luxe. Je reçois de temps en temps de belles leçons et ça me fait plaisir parce que je vois qu'ils ont compris. C'est le monde de demain. Ils sont parfois critiqués, mais ces jeunes refusent la standardisation, l'hyperconsommation, et ils ont raison.

Propos recueillis par Milena Merlino, Frères des Hommes

(1) Pour plus d'infos sur le convivium Karikol Bruxelles, voir <http://www.karikol.be/>

(2) Il existe 9 convivia Slow Food en Belgique. Pour plus d'infos, voir <http://www.slowfood.com/international/4/where-we-are#risultati>