La révolte des gourmands

**Depuis plus de vingt ans, Slow Food, une association internationale née en Italie, se bat contre l’uniformisation du goût. En France, le mouvement commence tout juste à s’organiser.**

**U**

ne rue tranquille de Vaise, un quartier excentré de Lyon. C’est ici, dans un ancien entrepôt, que la Communauté du goût, un club d’épicuriens d’un nouveau genre, a établi ses quartiers depuis trois ans. Un espace de plus de 250 m2, aux allures de loft, avec un coin cuisine et une immense table d’hôtes fabriquée avec des palettes de bois. Sur les étagères en métal qui ceinturent les murs de cette caverne d’Ali Baba s’alignent aussi bien des bouteilles d’huiles de toutes origines que des cerises au vinaigre, des jus de fruits, du vrai bon saucisson, un choix de vins et de champagnes, des conserves et des plats cuisinés. « *Tout est parti de ma passion pour la cuisine,* raconte Frédéric Bessard, le créateur du lieu. *Par mes origines paysannes, j’ai toujours été habitué aux bons produits. Mais, aujourd’hui, les gens n’ont plus le temps de courir les fermes pendant les week-ends. L’idée a donc été de créer une passerelle entre les consommateurs et les petits producteurs qui se battent pour défendre la qualité et ont besoin de nouveaux débouchés commerciaux. »* Moyennant une cotisation annuelle de 15 €, l’association permet à ses adhérents d’accéder à des produits authentiques qui ont conservé toutes leurs saveurs et leurs qualités gustatives, pour des prix le plus souvent inférieurs de 30% à ceux pratiqués dans le commerce traditionnel ou par les grandes surfaces. Un « garde-manger privatif » en quelque sorte, mais pas seulement : c’est aussi et surtout un lieu de convivialité où les gens se rencontrent pour échanger et déguster de nouveaux produits, participer aux ateliers de cuisine ou découvrir des vins et rencontrer des producteurs. Une défense du patrimoine gustatif largement inspirée par Slow Food, une association internationale dont Frédéric Bessard est un membre actif. Les locaux de la Communauté du goût abritent d’ailleurs son antenne locale, baptisée « Les canuts écervelés », un clin d’œil humoristique à la gastronomie lyonnaise.

Les anti fast-food

Slow Food est née en Italie dans les années 90, en réaction au développement du fast-food et à sa logique frénétique de standardisation du goût. Elle y a toujours son siège à Bra, au sud de Turin. C’est une gigantesque manifestation pour s’opposer à l’ouverture d’un McDonald’s, piazza di Spagna à Rome, qui fut l’acte fondateur de ce mouvement de résistance face au rouleau compresseur de la mondialisation des échanges et de l’industrie agroalimentaire. Déjà de nombreux manifestants se caractérisaient eux-mêmes comme « arcigolosi » (« archi-gourmands »). Dès sa fondation, le mouvement a donc joué la carte de l’hédonisme, mais plus profondément, c’est tout un comportement d’achat et de consommation qu’il remet en cause. *« Il s’agit de redonner sa juste importance au plaisir que nous procure la nourriture, d’apprendre à profiter de la diversité des recettes et des saveurs, et à reconnaitre la variété des lieux de production et des auteurs; et enfin de respecter le rythme des saisons et de la table. Associer un nouveau sentiment de responsabilité au plaisir, voilà ce que nous avons appelé l’éco-gastronomie »,* déclarait récemment Carlo Petrini, le charismatique fondateur de Slow Food, dans une interview accordée au magazine *4810 Cultures et* société *en Rhône-Alpes.*

Pour ces militants du bien-manger, un aliment doit être *« bon, propre et juste »* (buono, pulito et giusto). Un slogan qui résume bien les idées maîtresses de l’association : bon, car l’acte de se nourrir est indissociable du plaisir; propre, c’est à-dire produit sans stresser la terre, dans le respect des écosystèmes et de l’environnement; juste, car conforme aux concepts de justice sociale dans les milieux de production et de commercialisation.