



Slow Food®CH

L'Alliance des Chefs de Slow Food, au service de la biodiversité et contre la standardisation dans nos assiettes

Quarante cheffes et chefs de cuisine ont intégré depuis début 2018 le réseau de l'Alliance des Chefs de Slow Food en Suisse. Ils rejoignent ainsi quelque mille autres cuisiniers à l'échelle internationale. Le projet vise principalement à ce que la gastronomie et la restauration soutiennent les petits producteurs et les agriculteurs locaux afin de sauvegarder un héritage et un savoir-faire alimentaires, à travers des produits en voie de disparition. Il va sans dire que cette démarche a aussi pour objectif que les mangeurs (re)découvrent ces produits par le biais d'expériences gustatives exceptionnelles.

Quel est le rôle des chefs dans la sauvegarde de la biodiversité agroalimentaire ? Ils sont incontestablement les meilleurs interprètes de leur terroir. Par conséquent, ils sont en mesure de valoriser les produits locaux grâce à leurs connaissances et à leur créativité, en faisant la part belle aux « gardiens de la biodiversité » que sont les petits producteurs, les artisans, les transformateurs, ainsi que les points de vente directe.

« La culture de la gastronomie débute dès la phase des achats », souligne Tanja Buesser, du restaurant Schäffli à Uznach, membre de l'Alliance des Chefs. « On a abandonné les procédés d'autan au profit de l'industrialisation », ajoute Marie Nydegger, du restaurant Fleurs de Marie à Genève.

Slow Food Suisse considère la restauration comme un domaine stratégique essentiel pour diffuser son message universel en faveur d'une nourriture « bonne, propre et juste ». « L'Alliance des chefs offre des débouchés supplémentaires aux petits producteurs tout en créant un réseau national de cuisiniers responsables. Nous voulons y intégrer une centaine de chefs d'ici fin 2020 », déclare Alexandre Fricker, directeur de Slow Food Suisse.

Les critères d'admission à l'Alliance des chefs

D'une manière générale, les chefs de l'Alliance doivent manifester un intérêt pour le terroir local et choisir en priorité des produits régionaux. Ils doivent utiliser au moins trois produits « Presidi » suisses (projets de sauvegarde de produits) dans leur menu et mentionner le nom des producteurs sur la carte afin de leur créer une visibilité. Les produits Presidi et les Passagers de l'Arche doivent être signalés par un logo (voir ci-dessous).

Produits Presidi et Arche du Goût : de quoi s'agit-il ?

À travers les projets « Presidi » et « Arche du Goût », l'association Slow Food œuvre en faveur de la biodiversité alimentaire. Elle soutient des productions de qualité menacées de disparition, protège des régions et des écosystèmes uniques, sauvegarde des techniques et des usages traditionnels, et favorise la conservation de la faune et de la flore indigènes.



Slow Food® CH

Tisser des liens entre chefs, producteurs et mangeurs

L'Alliance des Chefs Slow Food Suisse n'est pas un label, mais se conçoit comme un réseau qui relie chefs, petits producteurs et mangeurs. Slow Food Suisse a pour projet d'organiser des événements réunissant ces différents acteurs afin de tisser et de consolider ce réseau au niveau local. Slow Food Suisse va à la rencontre des chefs et les soutient dans cette démarche. Chaque région Slow Food (appelés Conviviums dans le mouvement) a nommé un responsable pour les accompagner et les mettre en relation avec les producteurs locaux et les producteurs de Presidi.

Afin d'informer les mangeurs, chaque restaurant affiche le manifeste Slow Food de l'Alliance des Chefs, reçoit un autocollant signalant son appartenance au projet et mentionne les produits Slow Food par un logo figurant sur la carte à côté du plat correspondant. De plus, le personnel de service a reçu les informations nécessaires de façon à pouvoir transmettre les valeurs de Slow Food. Enfin, des prospectus relatifs à l'Alliance sont déposés sur les tables ou insérés dans la carte du restaurant.

Un réseau international

Slow Food constitue un mouvement populaire mondial, qui compte de nombreux membres et sympathisants dans pas moins de 160 pays. Liés par le souci du bien-manger, ils s'engagent en faveur de leur communauté et de l'environnement. Slow Food défend le droit d'accès à une alimentation de qualité pour tous et lutte en faveur de la protection du patrimoine, de la biodiversité, de la culture et du savoir. Forte de 3700 membres en Suisse, l'association Slow Food CH comporte à ce jour 20 Conviviums (régions). Elle accompagne les producteurs dans leurs projets Presidi (préservation des produits), actuellement au nombre de 22 en Suisse. **Plus d'infos sur notre site internet www.slowfood.ch.**



Slow Food
Chefs' Alliance

Logo du projet



Presidio Slow Food®



Arche du Goût

Logo des produits

Contacts :

Alexandre Fricker, directeur Slow Food CH 079 214 31 32 alexandre.fricker@slowfood.ch
Estèle Geiger, cheffe de projet de l'Alliance des Chefs 079 552 77 85 estele.geiger@slowfood.ch

Informations supplémentaires au niveau suisse :

<https://www.slowfood.ch/fr/slow-food>

<https://www.slowfood.ch/fr/slow-food/alliance-des-chefs>

Informations supplémentaires au niveau international :

<https://www.fondazioneslowfood.com/en/what-we-do/slow-food-chefs-alliance/>

<https://www.slowfood.com/>



Slow Food®CH

Liste des chefs de l'alliance en Suisse

| | | | |
|----|--|--|--------------------------------|
| AR | Restaurant Bären Fisibach | Famille Arn-Pfister | baeren-fisibach.ch |
| BE | Métairie de Chuffort | Renate Müller | chuffort.ch |
| BE | Restaurant Union | Sarah Vecchi | union-restaurant.ch |
| FR | Brigitte Streiff culinary team building | Brigitte Streiff | brigittestreiff.com |
| FR | Restaurant zum Kantonsschild | Markus Meyer | kantonsschild-galmiz.ch |
| GE | Restaurant la Ritournelle | Alexandre Rousset | laritournelle.ch |
| GE | Ma Colombière | Bernard et Chantal Lonati | colombiere.ch |
| GE | Chez Grégoire | Grégoire Schucani | chez-gregoire.ch |
| GE | Fleurs de Marie | Marie Nydegger | facebook.com/Fleurs-de-Marie |
| GE | Giardino Romano | Stefano et Evelina Fanari | giardino-romano.ch |
| GR | Hôtel Restaurant Chesa Rosatsch | Evelyn Engler | rosatsch.ch |
| GR | Gasthaus Hospezi | Ursula und Christian Weber | hospezi.ch/ |
| JU | Aux 3 amis | Cynthia Lauper | aux3amis.ch |
| JU | La Bonne Auberge | Joël Khalil | Labonneauberge.ch |
| JU | Couleurs du Terroirs Montfaucon | Lina et Brigitte | couleurduterroir.ch |
| LU | Gelateria dell'Alpi | Simon Tanner | facebook.com/gelateriadellalpi |
| NE | Hôtel - restaurant de la Croix Blanche | José Ferreira | croix-blanche.ch |
| SG | Mausacker Restaurant - Ferme Bio | Hans Oppikofer | mausacker.ch |
| SG | Restaurant Schäfli | Tanja Büsser | restaurant-schaefli.ch |
| TI | La Cucina Naturale | Meret Bissegger | meretbissegger.ch |
| VD | Relais de Vuargny | Benjamin Le Maguet | facebook.com/orelaisdevuargny |
| VD | La Pomme de Pin | Georges Croset | lapommedepin.ch |
| VD | Au Chalet des Enfants | Romano Hausenhauer | chaletdesenfants.ch |
| | | Amélie Salamin et Stéphane Pignin | |
| VS | Buffet de la Gare St-Léonard | Charles-Henri & Marcella Zuchuat-Fiorina | buffet-gare.ch |
| VS | Restaurant de l'Escale | Chef Salas et Chef Huet | restaurantlescale.ch |
| VS | Restaurant Roots/ Les Roches | Hans Leuenberger | lesroches.edu/roots |
| VS | Restaurant Hôtel Ernergarten | | ernergarten.ch |
| | Fondation Zuwebe / restaurant | | |
| ZG | Intermezzo | Rudolf Hager | zuwebe.ch |
| ZH | Didi's Frieden | Didi Bruna | didisfrieden.ch |
| ZH | Wirtschaft im Franz | Sebastian Funck | wirtschaftimfranz.ch |
| ZH | Restaurant-crêperie chez Babette | Andi Handke | bebabette.ch |
| ZH | Restaurant La Pinseria | Giovanni Melis | lapinseria.ch |
| ZH | Restaurant la Tavolata | Giovanni Melis | lapinseria.ch |