



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'antan 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.**



Logo du projet



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.fondazione Slow Food.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	couleursduterroir.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 Amélie Salamin et Stéphane Pignin	chaletdesenfants.ch
VS	Buffet de la Gare St-Léonard	Charles-Henri & Marcella	buffet-gare.ch
VS	Restaurant de l'Escale	Zuchuat-Fiorina	restaurantlescale.ch
VS	Restaurant Roots/ Les Roches	Chef Salas et Chef Huet	lesroches.edu/roots
VS	Restaurant Hôtel Ernergarten Fondation Zuwebe / restaurant	Hans Leuenberger	ernergarten.ch
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	beibabette.ch
ZH	Restaurant La Pinseria	Giovanni Melis	lapinseria.ch
ZH	Restaurant la Tavolata	Giovanni Melis	lapinseria.ch