



Slow Food®CH

Trois Chefs de cuisine genevois de « l'Alliance des Chefs » de Slow Food Suisse, mettent en valeur les produits du terroir et les produits Slow Food lors du « COOK'N'SHOW » le dimanche 17 novembre de 10h00 à 13h00 aux Automnales à Genève.

Interprètes du terroir, ils sont fiers de pouvoir défendre leurs valeurs et leur philosophie auprès des visiteurs des Automnales. Ces Chefs soutiennent prioritairement les petits producteurs et les agriculteurs locaux afin de sauvegarder un héritage et un savoir-faire à travers des produits de proximité ou en voie de disparition.

Les Chefs de l'Alliance Slow Food utilisent leurs connaissances et leur créativité afin mettre en valeur ces produits souvent oubliés. Provenant d'arbres à hautes tiges, de sortes d'abeilles rares, de savoir-faire traditionnels, d'anciennes recettes - pour les produits Slow Food - mais aussi des produits provenant du pêcheur du lac, du boucher de quartier, ou récoltés dans son propre jardin ou chez le maraîcher genevois. Tous ces délices sont goûteux et sont, nul n'est besoin de le signaler, sans exhausteurs de goût.

« On a abandonné les procédés d'antan au profit de l'industrialisation », mentionne **Marie Nydegger**, du restaurant **Fleurs de Marie** à Genève. Elle va présenter aux visiteurs des Automnales ses techniques de lactofermentation. **Stefano Fanari**, du restaurant Giardino Romano à Genève et son équipe, vont faire une démonstration de la technique de création des gnocchis à la mode italienne avec des produits très genevois de saison, accompagnés par du Vacherin Fribourgeois au lait cru, produit Slow Food Suisse. « Mes clients du quartier de Plainpalais, voient quand le pêcheur arrive avec sa livraison de poisson du lac ! A peine le temps de le cuisiner qu'il est déjà dégusté et avalé ! » sourit **Eric Vouriot** du **Café des Sources** à Genève, heureux gagnant du prix « bistrot » octroyé par le comité de la Semaine du Goût à Genève. Il concoctera à cette occasion une Longeole genevoise IGP avec des lentilles de l'Abbaye du Pommier et une vinaigrette aux mille herbes de Camille pour agrémenter le tout.

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 ».

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

Contacts :

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