

15 septembre 2007 - 1^{ère} Journée Nationale Slow Food

Slow Food France souhaite soutenir le lancement de l'Année Internationale de la pomme de terre et a décidé donc de dédier à ce produit sa première Journée Nationale.

La démarche du Manger Slow sera appliquée au tubercule et diffusée auprès du grand public au travers d'une série d'activités mises en place par les antennes locales de l'association.

En collaboration avec le CNIPT (Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre), les « Conviviums » Slow Food organiseront des activités variées : repas avec les restaurateurs locaux, dégustations et ateliers du goût, cuisine de rue et distribution de recettes à base de pommes de terre, récolte et découverte du tubercule. Dans la convivialité et la bonne humeur les bénévoles de l'association inviteront le public à découvrir un ingrédient de base de la cuisine française, ses origines, l'état actuel de sa consommation. Les participants apprendront qu'une purée faite maison est beaucoup plus savoureuse, qu'il y a des dizaines de variétés différentes et que chacune a des propriétés organoleptiques particulières, mieux adaptées à certaines recettes.

Activités locales : quelques exemples ?



 Le Convivium Paris Bastille célébrera la journée sous le signe de la cuisine de rue : les bénévoles offriront aux spectateurs du [Festival Cinémaligre](#) (Paris 12^{ème}) des plats à base de pomme de terre en utilisant les tubercules plantés et récoltés par les membres dans le jardin potager de l'association Commune d'Aligre. La cloche du déjeuner sonnera à 13 h, après le film de Philippe Baqué et Alidou Badini sur le commerce équitable « Le beurre et l'argent du beurre », tandis que le dîner est prévu entre 19 heures et 21 heures. Dans les mini-plats (proposés entre 2 et 4 euros), nous retrouverons des purées, des pommes de terre au four, un gratin aux deux pommes, de l'aligot, des salades tièdes, et une surprise marine. Les desserts feront une infidélité à la pomme de terre et rejoindront le clan des patates douces.

Paris 12^{ème} - Place d'Aligre - 15 septembre - Dégustations à 13h00 et à 19h00

Contact : slowfood.bastille@wanadoo.fr

 Le Convivium Paris Terroirs du Monde se réunira dans le cadre accueillant de Paris Accordéon (www.parisaccordeon.com). L'ambiance suggestive de ce magasin du 14^{ème} arrondissement, où l'on peut déguster des produits de terroir parmi les instruments musicaux, inspirera les bénévoles, qui réaliseront trois recettes à base de pomme de terre à proposer au public. La dégustation s'accompagne de jeux pour enfants ayant pour thème le tubercule et des projections vidéo pour leurs parents.

Paris 14^{ème} - Paris Accordéon - 80, rue Daguerre - 15 septembre - Dégustation et animations entre 10h00 et 17h00 (sans interruption)

Contact : Daniel Vergos 01 47 60 19 41 d.vergos@wanadoo.fr

 Atelier du goût même en Corse, où le Convivium U Pranzu proposera un atelier «spécial gnocchis». Une variété locale sera particulièrement mise à l'honneur pendant cette animation, gratuite et ouverte au public de tout âge !

Luri (2B) - Jardins de l'Association Cap Vert - 15 septembre - 11h00 - 16h00

Contact : Frédéric Suberbelle 06 30 84 17 68 slow.food.corsica@aliceadsl.fr

 A Forcalquier, la Journée Nationale sera fêtée dans le cadre de la Semaine des Saveurs et des Senteurs, qui met à l'honneur du 8 au 16 septembre les produits typiques et les savoir-faire traditionnels de Haute-Provence. Le 16 septembre, pendant toute la journée, les Conviviums Provence Méditerranée et Haute Provence tiendront des démonstrations culinaires autour de la pomme de terre.

Forcalquier (04), à côté de la cathédrale - 16 septembre - toute la journée

Contact : Jean Yves Royer 04 92 75 19 41 Jeanyves.royer@laposte.net

 A Gap, le Convivium Coolporteur présentera ses activités dans le cadre enchanteur du Château de Montmaur. A partir de 15h00, des cuisiniers tiendront des démonstrations culinaires autour de la pomme de terre, en mettant particulièrement en valeur les variétés cultivées dans le « Parc du Queyras », qui viennent d'en obtenir la marque. A 19h00, concert par un ensemble de saxophones et, vers 20h30, buffet avec des spécialités traditionnelles (10 € - sur réservation).

Château de Montmaur (05) - 15 septembre - visite du château 10h00 - 19h00 ; démos culinaires gratuites 15h00 - 19h00 ; buffet sous réservation (10 €) 20h30.

Contact : Philippe Rostain 06 80 88 95 86 philippe@slowfood.fr

 Le Convivium Sud-Est Monaco annoncera la Journée Nationale déjà le 8 septembre, lors de la Fête annuelle du port. Le 15, la pomme de terre, son histoire, ses variétés, des recettes traditionnelles, feront l'objet d'une présentation à Mougins, dans le cadre de la manifestation « Les étoiles de Mougins ». Ensuite, le 19 octobre, un dîner sous l'égide de Parmentier sera dédié à la pomme de terre, avec cinq variétés présentées et à la morue, dans ses versions fraîche, salée et sèche.

Mougins (06) - Marché de la manifestation « Les étoiles de Mougins » - 15 septembre - toute la journée

Contact : Jean-Pierre Rous 06 62 48 09 89 slowfood.se.monaco@free.fr

10/12

15 septembre 2007 - 1^{ère} Journée Nationale Slow Food

 A Narbonne, le Convivium local, L'Aude à la bouche, proposera le samedi matin, entre 10h00 et 13h00, des animations aux Halles. Un concours de recettes à base de pomme de terre, des jeux et des dégustations auront lieu en collaboration avec les commerçants et un stand associatif sera tenu par les bénévoles.

Narbonne (11) - Halles - 1, boulevard du docteur Ferroul - 15 septembre - 10h00 - 13h00
Contact : Sophie Laplace 06 16 31 09 60 slowfood.narbonne@orange.fr

 En Aveyron, le nouveau Convivium « Rouergat » organisera un repas dans une ferme-auberge à Mouret (12). En la présence d'un producteur local, de différentes variétés de pommes de terre seront mises à l'honneur lors d'un déjeuner au titre « Patates, vin et patrimoine ».

Ferme-Auberge de Mouret (12) - 16 septembre - 12h30 - sous invitation
Contact : Jacques Sudres 0565696004 jacques.sudres@wanadoo.fr

 A Bordeaux, le Convivium Les Bituriges Vivisques proposera des démonstrations culinaires au Marché Victor Hugo. L'initiative, qui se tiendra en collaboration avec plusieurs producteurs et avec l'association « Oh ! les légumes oubliés » montrera aux enfants et à leurs parents que certaines recettes à base de pomme de terre sont de très simples réalisations et que les résultats, comme dans le cas de la purée maison, sont à la hauteur des attentes !

Bordeaux (33) - Marché couvert Victor Hugo - Cours Victor Hugo - 15 septembre - 9h00 - 14h00. Accès et animations gratuits.

Contact : Bernard Grellier 06 64 36 81 79 bgrellier@mba1964.hbs.edu

 A Montpellier, démonstrations culinaires sur le marché de producteurs des Arceaux. Les membres du Convivium Languedoc se mettront aux fourneaux pour concocter des spécialités à base de plusieurs variétés de pomme de terre. Sur le stand mis à disposition par la Mairie, les bénévoles renseigneront les gens de passage sur les objectifs de la Journée Nationale et leur offriront des assiettes-dégustation.

Montpellier (34) - Marché des Arceaux - Boulevard des Arceaux - 15 septembre - 9h00-12h00

Contact : Ginette Lopez 04 67 52 49 03 gi.lopez@wanadoo.fr

 Le Convivium Terrasses du Haut-Languedoc organise une visite chez un producteur, Thierry Blondel, à Courniou (34) : il conduira les participants à la découverte de plusieurs variétés locales, comme la pomme de terre Vitelotte, qui seront ensuite cuisinées et dégustées à l'Auberge Sainte Colombe, lors d'un repas très convivial.

Courniou (34) - 15 septembre - 20h00 - dîner sur réservation - 27 €

Contact : Serge Villebrun 04 67 95 82 67 svilleb@libertysurf.fr

 Le Convivium Tours-Val de Loire donne rendez-vous à Chançay (37) chez les éco-jardiniers du Château de Valmer : au programme, découverte des 900 espèces et variétés de pomme de terre du conservatoire potager, ateliers cuisine parents-enfants, ateliers-dégustation, exposition "Jardin de santé à la Renaissance", conférences de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, comptoir gourmand Slow Food pour les petits et les grands. Les légumes de saison du Jardin de la France seront à l'honneur ainsi que la pomme de terre dont plus 300 variétés seront exposées. Accès au château à demi-tarif pour tous - animations gratuites.

Chançay (37) - Château de Valmer - 15 septembre - 10h00 - 19h00 - Entrée au château 6,50 €, animations gratuites

Contact : Stéphane Merceron 06 33 47 67 45 slowfood-tours@wanadoo.fr

 A Clermont-Ferrand les adhérents de Slow Food Volca'niac proposeront sur un marché du centre ville des recettes originales en dégustation (confiture à la pomme de terre, pain à la farine de pomme de terre...) ; des animations ludiques sauront occuper adultes et enfants (trouver la bonne pomme de terre pour la bonne recette,

11/12

15 septembre 2007 - 1^{ère} Journée Nationale Slow Food

« patatogravure » ...) (...); un menu pomme de terre sera également proposé chez quelques restaurateurs amis.

Clermont-Ferrand (63) - 15 septembre

Contact : Véronique Jal 06 83121259 v.jal@wanadoo.fr

 A Perpignan Slow Food Roussillon célébrera toute la journée sur la Place de la Victoire, au pied du Castillet, la Journée Nationale. Avec la participation de plusieurs producteurs, les bénévoles fêteront la simplicité, la séduction et le bon goût de la pomme de terre. Des barquettes de pommes de terre (1,5 € les 2) seront proposées au public pour un échantillonnage de plaisir : l'une en salé (Parmentier de poulet aux épinards), l'autre en sucré (confiture de pomme de terre Béa). Magalie Rechke, animatrice du jardin-école Slow Food, présentera des animations pour enfants autour de la pomme de terre et des légumes. Des producteurs de l'AOC « Pomme de terre primeur du Roussillon » présenteront la qualité et l'exigence de leur démarche et de leur produit (seules deux AOC sont reconnues dans le monde !).

Perpignan (66) - Place de la Victoire - 15 septembre - 10h00 - 13h00 et 16h00-19h00 - barquette-dégustation à 1,5 €

Contact : Jean Lhéritier 06 15 27 19 22 LheritierJean@aol.com

 Les alsaciens du Convivium Schnaেকেle tiendront un stand sur un marché du centre ville de **Strasbourg**, en invitant les passants à l'atelier du goût de l'après-midi et au dîner du soir... Au menu, pomme de terre, dans tous ses états !

Strasbourg (67)

Contact : Lucia Mastroberti 03 88 25 58 16 Schnaেকেle@gmail.com

 A **Avignon**, des démonstrations culinaires seront tenues aux Halles. Les bénévoles du Convivium « Sur le Pont d'Avignon » proposeront des dégustations gratuites à base de recettes traditionnelles, en collaboration avec un marchand local. A midi, un repas suivi par l'assemblée générale de l'association sera réservé aux adhérents.

Avignon (84) - Marché des Halles - Place Pie - 15 septembre - 9h00 - 12h00 - dégustations gratuites

Contact : Michèle Olivetti 06 09 88 30 17 slowfood.avignon@club-internet.fr

 A **Châteauneuf-du-Pape** une dégustation de plats à base de pomme de terre concoctés par des bénévoles se tiendra devant un jury composé de consommateurs, de parents, d'enfants, et d'une personne âgée de la maison de retraite locale. L'initiative, en collaboration avec la Confrérie de la Pomme de Terre de Pertuis, sera précédée par une exposition sur le tubercule.

Châteauneuf du Pape (84) - 15 septembre - exposition dans l'après-midi - dégustation à 19h00

Contact : Françoise Deloustal 06 24 26 54 81 deloustal.francoise@orange.fr

Contacts:

Slow Food France

Laura Drago

Montpellier SupAgro

2, place Pierre Viala (Bât. 12)

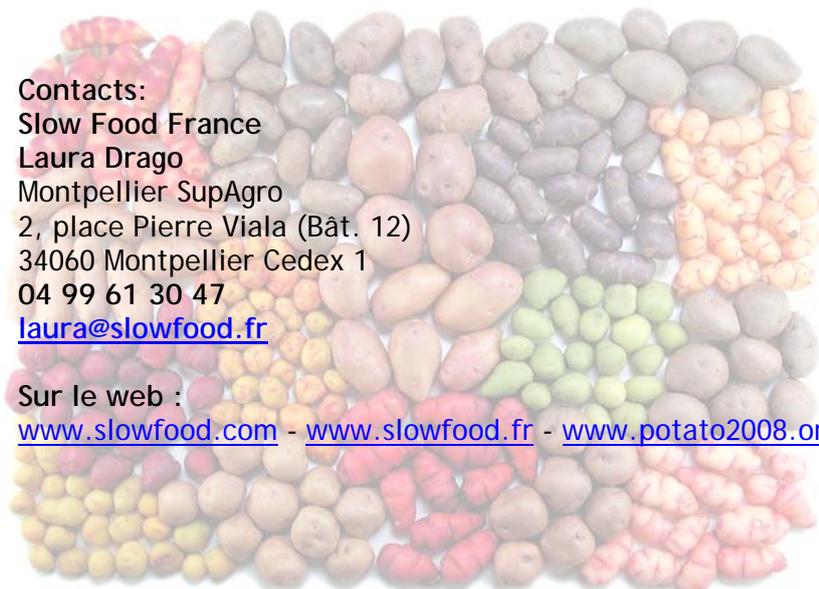
34060 Montpellier Cedex 1

04 99 61 30 47

laura@slowfood.fr

Sur le web :

www.slowfood.com - www.slowfood.fr - www.potato2008.org - www.cnipt.com



12/12

- 1^{ère} Journée Nationale Slow Food

Slow Food® France

Montpellier SupAgro - 2, place Pierre Viala (Bât. 12) 34060 Montpellier Cedex 1
Tel. +33 (0)4 99 61 30 45/47 www.slowfood.com - www.slowfood.fr - france@slowfood.fr