

ÉVÉNEMENT DANS LES ALPES DU SUD !

Savoirs et Saveurs de Montagne

*Un salon dédié aux productions de montagne et de la région PACA
BON, PROPRE ET JUSTE !*

Lieu : **Gap** (Hautes-Alpes), Salle polyvalente de la Blache

Dates : **samedi 22 mai** (11h-19h) et **dimanche 23 mai** (10h-18h)

La 3^e édition du salon « **Savoirs et Saveurs de Montagne** » aura lieu en mai à Gap. Inscrite dans un programme européen « Leader », initiée par le Pays Gapençais, elle se veut une fête des terroirs, une école du goût et un débat ouvert sur l'avenir. Un week-end organisé par l'association Slow Food Coolporteur, où gastronomie rimera avec convivialité et responsabilité.

Mots-clés :

gastronomie,
éducation au goût
alterconsommation,
haute qualité
alimentaire
biodiversité, OGM,
agriculture,
restauration collective,
Slow Food

UN RENDEZ-VOUS SIGNÉ SLOW FOOD

Mouvement international pour la défense de la culture alimentaire et le rapprochement entre producteurs et consommateurs, Slow Food compte 100.000 membres dans le monde. Le Salon du Goût de Turin et « Cheese » (salon des fromages du monde, à Bra) organisés par l'association sont devenus en 10 ans des références internationales. En France, à lieu chaque année une journée nationale Slow Food, portée par les 42 antennes de Slow Food France. Eurogusto, la biennale européenne du goût et de l'alimentation, a réuni 16 000 visiteurs à Tours en novembre 2009.

Depuis 7 ans, l'équipe de Slow Food Coolporteur propose aux habitants des Hautes-Alpes, des rendez-vous dédiés au plaisir d'une nourriture « *bonne, propre et juste* ».

AU PROGRAMME

↪ Le marché des producteurs (entrée gratuite)

60 stands présentant des produits alimentaires de France et d'Italie, vitrine des produits de qualité issus de zones de montagnes ou de la région PACA, répondant à des critères gustatifs, de respect de l'environnement, et de rémunération équitable pour leurs producteurs. **Produits sans OGM.** Dégustation et vente.

↪ L'espace « Manger Slow » (entrée gratuite)

Démonstrations culinaires. Comment préparer des mets avec des produits simples, de qualité, sains et économiques ! Pédagogique et ludique.

↪ Les Ateliers du goût

Ateliers de dégustation d'une heure pour découvrir des produits, préparations cuisinées, vins, en présence de producteurs et de spécialistes. Moment privilégié d'expérience sensorielle, de plaisir et d'apprentissage.

↪ Débats et conférences avec des producteurs, et des scientifiques

Réalité des terroirs, notion d'origine des produits, pourquoi le consommateur doit devenir « co-producteur »...

POUR EN SAVOIR PLUS

Internet ↪ le SALON www.salon-saveursdemontagne.fr ↪ SLOW FOOD www.slowfood.fr

Livres parus aux éditions Yves Michel www.yvesmichel.org consacrés à Slow Food et à l'éducation du goût

- **Bon, propre et juste**, *Éthique de la gastronomie et souveraineté alimentaire*, Carlo Petrini

- **Slow Food, manifeste pour le goût et la biodiversité**, Carlo Petrini

- **Les Restos du Goût**, *12 ateliers - repas au restaurant scolaire*, Aude Gaignaire et Nathalie Politzer

CONTACT PRESSE :

Christine Gatineau / Slow Food Coolporteur et éditions Yves Michel

Tél : 04 92 65 52 26 ou 06 32 65 81 34 - email : cg@yvesmichel.org