

## **Kazic D. - La bistronomie versus slow food : les solutions alimentaires n'arrivent peut-être pas par où on les attendait...**

Dusan Kazic

### **Introduction**

Mon travail de recherche porte sur l'analyse de la restauration dite « bistronomique ». Plus précisément, je m'intéresse à rendre compte *des nouveaux goûts* en train de se faire dans cette nouvelle restauration *associés avec de nouvelles pratiques écologiques*.

Le terme de bistronomie a été inventé en 2004 par le journaliste Sébastien Demorand pour désigner les restaurants dont la qualité de la cuisine est égale aux restaurants gastronomiques, le service en moins, permettant une différence significative de prix. Une nourriture de qualité et de saison est servie dans un cadre de bistro rendant accessible à un plus grand nombre la gastronomie française. Ce sont en quelques sortes « des hybrides » entre des bistros et des grands restaurants. Ce faisant, c'est un renouvellement de la restauration française en marge du système Michelin, qui accorde ses étoiles en fonction de ce qui est servi dans l'assiette mais aussi du cadre et du service qui accompagnent cette dernière.

Mon travail de recherche porte sur ce qu'on pourrait appeler une approche pragmatique du « goût » des acteurs de la bistronomie (cuisiniers comme amateurs de cuisine), prenant en compte cette dimension écologique.

Toutefois, cette communication ne portera pas sur le goût en train de se construire dans la bistronomie, mais sur *une comparaison* entre ce mouvement et le mouvement *Slow Food*.

Le mouvement *Slow Food* est né en 1986, une petite vingtaine d'années avant l'invention d'un nouveau mot pour désigner le mouvement auquel je m'intéresse, et à peine six ans avant l'ouverture de premier restaurant bistronomique en 1992. Ce terme désigne et revendique une restauration lente par opposition à une restauration rapide, à l'occasion d'une protestation contre l'ouverture d'un Mac Donald en plein centre de Rome. Le mouvement *Slow Food* milite « pour la défense et le droit au plaisir d'alimentation » et « contre l'érosion culinaire » (Petrini, 2006). C'est un mouvement présent aujourd'hui à travers 150 pays et comptant environ 100 000 adhérents. En France, comme certains le savent peut-être, le mouvement a eu beaucoup de mal à s'implanter, et finalement, la structure nationale a été dissoute fin 2011 au profit d'organisations locales appelées « des convivioms » avec des statuts indépendants.

J'ai choisi de faire cette comparaison en raison de nombreux points de ressemblances entre ces deux mouvements concernant la dimension écologique de leurs pratiques respectives, et parce que le mouvement *Slow Food*, à la différence du néo-mouvement bistronomique, est considéré comme un mouvement d'écologie politique alors que le second ne l'est pas (encore ?).

Ce colloque me paraît adéquat pour réfléchir à la question de savoir pourquoi l'un est pensé dans une matrice écologique et pas l'autre. Je souhaite discuter à cette fin les questions suivantes :

- est-ce que notre rapport à la nourriture pourrait faire partie ou pourrait-elle aussi être pensée dans un cadre d'écologie politique ?

- Quels sont les points de ressemblance de ces deux mouvements mais aussi quels sont les points divergents ?
- Que nous apprend l'échec du mouvement *Slow Food* en France ? Quelles leçons tirer du succès de la bistronomie ?
- Je finirais en me demandant si finalement la naissance de la bistronomie n'est pas la création d'un nouveau mouvement écologique alimentaire français mais que n'a pas encore son nom ?

Avant d'entrer dans le vif dans le sujet, il me semble nécessaire de faire un bref rappel historique des relations qu'entretient l'écologie politique avec les plaisirs de la bouche ainsi que de souligner certaines évolutions sur ce sujet.

Le milieu écologiste, comme le rappelle Florence Faucher (1998) dans son article, entretient des relations ambiguës à l'alimentation. Il s'intéresse aux aliments eux-mêmes, à leur sélection, leur variété, mais beaucoup moins à la façon dont on prépare les mets ou encore aux manières de table (dressage d'un plat par exemple). Les écologistes s'intéressent généralement à des questions plus abstraites comme celle de savoir s'il est moral ou non de manger les animaux ou dans quelle quantité, et la dimension liée aux plaisirs de la table comme de la gourmandise suscite toujours des réticences.

Si l'on replonge par exemple dans un des textes fondateurs de l'écologie politique, *La convivialité* d'Ivan Illich, on remarque cette même gêne envers la nourriture, ce qui est d'autant plus surprenant pour un auteur qui accordait tant d'attention aux bons vins, à la bonne nourriture et à la manière de dresser la table pour ces convives (voir son long entretien, *La corruption du meilleur engendre le pire* 2007). Mais plus qu'un attachement privé à la cuisine, Ivan Illich a emprunté son concept majeur de convivialité à Brillat-Savarin dans sa *Physiologie du goût* (1982), désignant ici « le plaisir d'un *partage alimentaire* », pour le *redéfinir* comme « des relations à autrui par les outils qu'il utilise ». Ce qu'il appelle la société conviviale est une société « où l'outil moderne est *au service* de la personne intégrée à la collectivité, et non au service d'un corps de spécialistes » ; une société dans laquelle « c'est l'outil qui est convivial et non l'homme » (Illich, 2003). Ce faisant, ce texte très important, tant discuté par ailleurs dans le milieu écologiste, pose un problème concernant sa portée/pertinence politique : peut-on dissocier la notion de convivialité de celle de nourriture ? Quelle est la pertinence d'utiliser le terme de convivialité sans l'associer au plaisir de la bouche ? Est-ce que l'outil peut-il être convivial au même titre que peut l'être la cuisine comme l'affirme Ivan Illich ? Nous ne parlons toujours pas « d'outil convivial », en revanche nous parlons bien « d'un plat ou d'un repas convivial ». Et plus généralement, peut-on construire une société conviviale en évacuant toute dimension alimentaire ? Plusieurs chercheurs en sociologie de l'alimentation ont depuis montré que le fait de manger ensemble est un puissant vecteur de convivialité (Fischler, 2001 ; Poulin, 2004). C'est ce qui fait sans doute dire à Roland Barthes, en 1961, que « pour les chercheurs, la nourriture est un sujet futilisé ou culpabilisé » (Barthes, 1961).

Cette brève critique n'a pas pour but de faire un réquisitoire contre Illich, mais de souligner le paradoxe qu'entretient celui-ci (et l'écologie politique plus généralement) avec le plaisir de la bouche, alors qu'on sait combien le concept de

convivialité est important pour les écrits dit « écologiques », mais aussi de souligner que les choses commencent timidement à évoluer.

Deux choses me font dire cela : d'une part, bien sûr, la naissance du mouvement *Slow Food* qui a jeté un pavé dans la marre dans le milieu écologiste en se proclamant mouvement *gastronomique* dans le sens de la définition qu'en donne Brillat-Savarin (à savoir « la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme »), et en affirmant plus encore que l'écologie *devrait être gastronomique*, « sinon la vie sera bien triste » selon les dires de son fondateur Carlo Petrini (2004). D'autre part, le fait qu'un auteur comme Paul Ariès, un des représentants du mouvement décroissant, publie un ouvrage en 2012 au titre engagé, *Le socialisme gourmand*, insistant sur l'importance pour l'écologie politique de prendre au sérieux la question du plaisir pour penser un modèle alternatif à la société capitaliste ; et pointant aussi l'importance de nouvelles pratiques et politiques alimentaires.

Si l'écologie politique ne s'est donc pas beaucoup intéressée jusqu'à présent à la cuisine, il semblerait que ce soit en train de changer, et cela passe principalement par les mouvements auxquels je m'intéresse ici. Abordons donc à présent 3 points de convergences entre les deux.

**Le premier point de convergence** entre ces deux mouvements est la volonté d'une forme de démocratisation de la gastronomie. C'est-à-dire que celle-ci n'est plus réservée à des personnes très riches. Il y a une volonté partagée de sortir la gastronomie de son élitisme. Comme le rappelle le journaliste gastronomique François Simon (2013), « la gastronomie était rigide, poussiéreuse, de copinage, pétrie de certitude et *excluante* ». La gastronomie, selon les dires de Carlo Petrini, « remet la nourriture au centre de l'intérêt de tous ». On trouve un argument très semblable chez le chef cuisinier Yves Camborde, initiateur du mouvement bistronomique avec l'ouverture de son restaurant la Reglade en 1992, affirmant « qu'on a démocratisé la cuisine auprès du grand public. On n'est plus obligé d'être grand bourgeois ou très aisé pour bien manger ». Il faut relativiser la notion d'« intérêt de tous » de Carlo Petrini et d'Yves Camborde : plutôt que 'tous', il faudrait plutôt dire que ces mouvements rendent la nourriture de qualité accessible à un plus grand nombre. Ces deux mouvements ne rejettent pas l'économie libérale. Pour autant, le changement est significatif : jusque-là réservée à une élite, c'est-à-dire à un très petite partie de la population, la restauration de qualité, gustative et en partie écologique, est aujourd'hui, en France et en Italie notamment, accessible à l'ensemble de la classe moyenne. Cette démocratisation se traduit par plusieurs choix très concrets :

D'une part, dans les établissements qui se réclament du *Slow Food* ou de la bistronomie, on ne trouve pas de produits chers comme la truffe ou le caviar par exemple. L'exigence de goût est recherchée à partir de produits moins « nobles » et de saison. « On y mange à gauche » pour reprendre la belle expression de Paul Aron (1989) : en Italie, vous allez par exemple manger une bonne mozzarella de « bufala », assaisonnée d'une très bonne huile d'olive et accompagnée de courgettes crues, et en France il y a de fortes chances que vous mangiez en ce moment dans un restaurant bistronomique un macro (cru), c'est-à-dire un poisson pas cher, riche en oméga 3, qui ne

fait pas partie des espèces en voie de disparition, accompagné de tranches de courges crues et d'herbes sauvages. D'autre part, le décor comme le service de ces restaurants sont minimalistes expliquant en grande partie la possibilité pour ces derniers de diviser par 2 voire par 3 l'addition. Il n'y a pas de nappe ni de vaisselle chère, le nombre de serveurs est divisé par 2 ou 3 et l'espace est beaucoup plus petit que dans les restaurants gastronomiques. Les prix des menus varient en fonction des restaurants : en moyenne il faudra déboursier pour un déjeuner entre 22 et 37 euros pour une entrée, un plat et un dessert, et le soir, entre 34 et 60 euros pour cinq plats. Les prix sont relativement abordables comparés à 90% des restaurants qui font du surgelé en France, et où l'on risque de payer plus au moins le même prix pour des plats industriels réchauffés au micro-onde ou au bain-marie. Enfin, si les menus changent très souvent en fonction de l'arrivage des produits et de la saison, à la différence des restaurants gastronomiques, ce sont souvent des menus uniques. Cela signifie que les clients n'ont pas le choix des plats (les restaurateurs peuvent faire des changements au cas d'allergie ou si la personne ne mange pas tel ou tel aliments), évitant ainsi un gaspillage énorme de nourriture et diminuant fortement les risques d'intoxication en comparaison des restaurants classiques en raison de la fraîcheur des assiettes.

**2<sup>ème</sup> point de convergence**, déjà croisé plus haut, les restaurants *Slow Food* et bistronomiques s'opposent clairement à la nourriture industrialisée aux goûts uniformisés. Tous les produits sont servis frais et cuisinés sur place. En cela, la bistronomie rentre dans la thématique *Slow Food* du *bon, propre et juste*. Le « bon » est ce qui plaît du point de vue sensoriel, « le propre » exige que le produit soit durable d'un point de vue écologique et le « juste » renvoie à une création de richesse qui établit un ordre plus équitable. La convivialité et la proximité avec les clients sont recherchées chez les deux types de restaurateurs.

Un fait important à souligner dans cette comparaison est la place centrale que les légumes et les herbes sauvages prennent dans les assiettes des restaurateurs de ces deux mouvements. Avant les années 1970 rappelle le sociologue Claude Fischler, « les légumes brillaient par leur absence. L'ancien régime culinaire les passait sous silence : pas une mention depuis 1935 » sur les cartes des restaurants gastronomiques » (Fischler 2001). En France, lorsque les premières assiettes légumières parsemées d'herbes sauvages sont apparues chez le chef Michel Bras, cette démarche iconoclaste a provoqué des critiques virulentes de la part de la presse gastronomique. Un journaliste de l'époque demanda « qui (était) donc ce cuisinier qui propose de manger les herbes des chemins, comme n'importe quelle vache ? (Baugé 2013). La bistronomie ainsi que le *Slow Food* sont héritiers de ce changement, accordant une très grande attention aux légumes pendant leur cuisson. Plus que cela, *les légumes commencent à remplacer la viande dans certaines assiettes*, et cela se fait par des techniques de cuisson. Auparavant, les légumes étaient simplement utilisés pour accompagner la viande, comme c'est encore le cas aujourd'hui dans la restauration classique. Mais ce n'est plus le cas dans les mouvements auxquels je m'intéresse : ici, on accorde beaucoup de temps à la préparation des légumes, et les techniques de cuisson utilisées pour cuire la viande sont appliquées aux légumes.

Par exemple, il y a quelques semaines, un plat m'a été servi dans un restaurant bistrannique, composé de tranches de bœufs et de betteraves brûlées et fumées au foin. Ce qui a retenu mon attention, ce n'est pas le bœuf mais le travail et l'attention qui a été accordé à cette betterave brûlée et fumée qui avait le goût d'une viande – et qui était excellente. Attention donc lorsque les cuisiniers vous disent qu'ils respectent le produit, qu'il ne faut pas « dénaturer » ce dernier : c'est un contresens de penser qu'il est servi dans son état brut, « naturel », sans aucune préparation préalable. Je précise enfin que *ce ne sont pas des assiettes végétariennes* : le végétarisme ne fait pas partie de la démarche du slow food ni des restaurateurs bistranniques. C'est une transition lente mais qui semble durable. Il sera intéressant de suivre sur un temps relativement long cette évolution, et de voir si l'on reviendra un jour - et dans quel contexte le cas échéant -, à des assiettes plus lourdes composées de plats en sauce souvent indigestes en réalité.

**Un 3<sup>ème</sup> et dernier point commun** que je souhaite souligner ici porte sur leur rapport à l'agriculture. Le *Slow Food* se présente comme un mouvement qui respecte l'environnement. Il soutient une production d'aliments de qualité et défend les droits de petits producteurs. De même, il soutient une agriculture biologique de proximité et s'oppose à l'agriculture intensive d'où résultent des produits standardisés sans goût, et prétend même être le « seul mouvement capable d'intervenir sur l'ensemble de la filière alimentaire » (Siniscalchi 2013).

Concernant la bistrannomie, l'enquête que je suis en train de mener montre que la naissance de cette dernière est le résultat direct des circuits-courts en France réapparus dans les années 1970. Les circuits-courts, selon la définition qu'en donne le Ministère de l'agriculture de l'alimentation et de la pêche, est « un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire » (Ministère de l'alimentation, 2009). Ces restaurateurs, pour des questions d'ordre économiques et écologiques, ne pouvaient et ne peuvent pas proposer, à la différence des tables gastronomiques, du homard breton et de la langouste d'une part, et d'autre part, ils voulaient retrouver les produits de saison avec leurs saveurs. En raison donc de l'exigence de la part de ces restaurateurs pour la qualité des produits, ils ont été *de facto* obligé de privilégier des petites productions artisanales, l'agriculture intensive ne pouvant leur fournir des produits de qualité. Des chefs cuisiniers, comme Sven Chartier du restaurant Saturne à Paris qui fait partie de mon terrain d'enquête, poussent cette démarche écologique jusqu'à refuser toute épice et sauce exotique, pour se concentrer sur la cuisine de produits locaux provenant de circuits-courts. Je cite ce dernier s'exprimant sur sa cuisine dans un entretien : « Je ne travaille que des produits de saison, le plus proche possible de Paris, le plus respectueux de l'environnement, Le yuzu (citron japonais) et les épices, ce n'est pas pour moi. (...) Je n'ai pas envie de trop les manipuler (les produits), je veux les restituer dans leur intégrité » (Chartier, Omnivore n°3)

Cela donne des assiettes que l'on pourrait qualifier pour cette raison *d'écologiques* : un pigeon très bien cuit, quelques racines de persil, une petite purée de courge, parsemé de feuilles de moutardes. Ces chefs soutiennent de fait un nouveau modèle d'agriculture moins intensive, et travaillent tous avec des maraichers pour la plupart bio

d'une grande qualité gustative, situés à quelques centaines de km de leur restaurant. Les maraichers avec lesquels ils travaillent remettent en question un savoir-faire ancien comme le dit Olivier Durand, un maraicher situé dans la banlieue de Nantes et fournisseur des légumes des restaurateurs bistranniques : « A l'école, j'avais appris que le goût, c'était la variété. C'était faux. On peut jouer sur le goût du légume en fonction de la conduite des cultures, du coup de main du producteur, de son analyse du climat, du sol » (Omnivore n° 6). Autrement dit, Ils défendent un « savoir paysan contemporain » selon la belle formule d'une carte d'un restaurant bistrannique, court-circuitant ici toute idée d'un retour au passé.

Vu le nombre de plus en plus important d'installations de nouveaux maraichers pour satisfaire la demande de ces chefs cuisiniers très exigeants sur la qualité des aliments, je suis sérieusement en train de me demander si ce mouvement pourrait impulser à court terme une nouvelle agriculture biologique proposant une meilleure qualité gustative en France.

\*\*\*

De manière générale, au vu de ce que l'on vient de voir, est-ce que l'on peut qualifier la bistrannomie d'éco-gastronomie ? Je rappelle que le terme a été inventé par le *Slow Food* dans le but de « concilier les intérêts, identifiés comme souvent antagonistes, du gastronome et de l'écologiste » (Siniscalchi 2013). Je défendrais que oui, mais en précisant qu'il s'agit d'une *autre forme d'éco-gastronomie*, car s'il existe comme nous l'avons vu de nombreux points communs entre ces deux mouvements, il existe également des points divergents par lesquels je terminerais cette communication.

**La première différence** concerne *la taille* de ces deux mouvements et l'état du discours porté sur (et par) ces derniers. *Slow food* est d'abord une association internationale qui regroupe des personnalités de bords divers, composée de producteurs, de restaurateurs, de grossistes, de politiques, d'intellectuels, de militants, de cuisiniers, de lobbyistes, dont les buts peuvent être assez divergents sur les actions et des décisions à prendre. Ils n'ont pas tous la même approche concernant l'alimentation même si l'acte de bien manger est une chose importante au sein de l'association. Ce mouvement bénéficie d'un discours construit, porté par des voix d'intellectuels dont le plus représentatif est Carlo Petrini, et fait l'objet de recherches académiques en France et en Italie, principalement en sociologie et en anthropologie.

Le mouvement de la bistrannomie dont je vous parle peut paraître dérisoire et insignifiant en comparaison. Le fait même de parler d'un *mouvement* à proprement parler fait partie des hypothèses à étudier et consolider. Il ne bénéficie d'aucune structure juridique ni de représentants 'officiels'. Depuis sa création par Yves Camborde, beaucoup d'autres cuisiniers s'y sont mis, mais ce mouvement est concentré exclusivement sur sa pratique. Il n'existe pas de discours structurés et approfondis de leur part. D'abord, ils n'ont pas le temps en travaillant plus de 12 heures par jours dans leur cuisine, et ensuite, ce n'est pas leur métier. Pour cerner leur pratique écologique, il vaut mieux se concentrer sur leurs assiettes et questionner les chefs, les fournisseurs, et les producteurs. Il n'y a aucun support écrit pour le moment qui permette de prendre sérieusement en compte ce mouvement et encore moins pour l'analyser sous un angle écologique.

**La deuxième différence** entre ces deux mouvements est leur rapport à l'écologie. Ce que j'avancerai ici est comme le reste à l'état d'hypothèse, je suis en train de travailler sur ce point qui doit être approfondi et démontré.

Pour autant, leurs *différentes approches écologiques* me semblent contenir l'explication principale de l'échec de l'implantation du mouvement *Slow Food* en France et à l'inverse, du succès de la bistronomie.

Tout d'abord, les premiers posent le problème en termes d'éducation au goût. La démarche du *Slow food* se présente comme une démarche *d'éducation* au « (bon) goût », considérant qu'il faudrait être éduqué pour savoir bien manger. Le *Slow food* aurait échoué en France parce les français ne seraient pas assez éduqués gustativement parlant, malgré ou plutôt à cause du fait que, selon les mots de l'ex-président de *Slow Food*, Jean L'Héritier, « les gens en France sont convaincus qu'ils sont dans le pays du goût de la gastronomie » rendant très difficile de la remplacer par autre chose, comme toute approche critique.

En raison donc de leur forte réflexivité sur leur pratique, les acteurs du *Slow food* ont posé cette question de l'éducation au (bon) goût, absente pour les raisons inverses dans le mouvement de la bistronomie (pour le moment du moins). Pour autant, la complexité de cette question rend délicate sa façon de l'aborder, et l'échec du *Slow food* en France peut en partie s'expliquer (c'est mon hypothèse) par la façon sinon élitiste, du moins maladroite de le faire, donnant l'impression de juger les gens et d'imputer à leur manque d'éducation gustatif leur propre difficulté à changer les choses.

La bistronomie, on l'a dit, ne pose pas cette question, ceci pouvant s'expliquer en partie par le fait qu'elle compte parmi ses cuisiniers beaucoup d'autodidactes qui ne sont pas passés par des écoles de cuisine et qui ne connaissent pas les « codes » de haute gastronomie Française, comme par le fait, rappelons-le, qu'elle est née de la volonté de se détacher de l'institution gastronomique et, ainsi, d'offrir au plus grand nombre la possibilité de goûter à une cuisine de qualité. On pourrait considérer qu'ainsi, elle a réussi là où n'a pas réussi le *Slow food*. Reste qu'il s'agit de ne pas confondre capital financier et capital culturel...

D'autre part, concernant leur engagement à proprement parler 'écologique', nous retrouvons dans une première observation, le même type d'écart : les premiers revendiquent explicitement un engagement écologique, on pourrait dire une affiliation à l'écologie politique, mais le font sur un mode excluant, au sens où, d'après plusieurs témoignages recueillis auprès de personnes appartenant à ce mouvement, ceux qui étaient intéressés par ce qui s'y faisait mais ne présentaient pas la même sensibilité écologique étaient parfois découragés de travailler avec l'association. C'est-à-dire que ce mouvement procéderait comme si, en matière culinaire notamment, il savait ce que c'est que l'écologie politique, et tout ce qu'il y a à savoir.

Face à cela, le mouvement bistronomique ne revendique pas de manière explicite ou engagé de sensibilité écologique, mais les différentes pratiques qui le constituent, qu'il s'agisse de celles des maraichers comme des fournisseurs, en passant par le travail des cuisiniers, me semblent pouvoir très largement être qualifiées d'écologique. Le rapport pour le coup explicitement expérimental à leur propre pratique, et revendiqué comme tel, engage un autre rapport au savoir, se construisant par tâtonnements, expérimentations, ratages, etc. S'il ne faut pas idéaliser et souligner que ce sont d'abord des

entrepreneurs avec des stratégies économiques bien précises, pour autant, on pourrait considérer qu'ils sont proches d'un autre rapport à l'écologie politique, revendiquant, qu'en matière culinaire comme en d'autres, « nous ne savons pas ce que c'est que l'écologie ».

**Enfin, la dernière différence** entre les deux mouvements est le rapport à la critique de l'industrie agro-alimentaire, plus particulièrement, le rapport qu'elles entretiennent avec le fast food. Paradoxe français connu, si les Français sont très fiers d'être le pays de la gastronomie, ils sont dans le même temps « très perméables au fast food » (la France est le premier marché européen pour Mac Donald).

On peut distinguer ici deux types de réponses divergentes, l'une située dans le registre de la critique et de la dénonciation ; l'autre dans le registre de la proposition alternative. Concernant le mouvement *Slow food* s'inscrivant dans le premier registre, on peut tout d'abord noter que leur critique en la matière a échoué, si l'on regarde le développement spectaculaire des restaurants de *fast food* et les chiffres d'affaires en constante progression de l'industrie agroalimentaire, et ce malgré les scandales sanitaires.

Par ailleurs, il me paraît important d'éviter les accusations trop faciles, et de se rappeler, avec Jack Goody que le développement de l'industrie alimentaire « a énormément amélioré l'ordinaire, et généralement la cuisine des populations ouvrières urbaines du monde occidental, en quantité en qualité et en variété » (Goody, 1984). L'absence d'approche historique peut avoir tendance à nous faire penser aujourd'hui que l'on mangeait mieux avant le développement de l'industrie alimentaire.

Quelle est alors la réponse des cuisiniers et des restaurants bistronomiques concernant l'industrie alimentaire et le *fast food*? Si elle est muette concernant la première (pour nombreuses raisons que je n'ai pas le temps d'énumérer ici), elle est en revanche très pragmatique concernant la deuxième : depuis très récemment en effet, ce mouvement s'intéresse à créer ce que les journalistes ont qualifié de « fast good », par exemple, certains ont créé de bon hamburgers avec des produits de très bonne qualité plus au moins pour le même prix, de même, certains proposent aujourd'hui des sandwiches composés de très bons produits. Le succès est tel que vous êtes obligé de faire la queue pendant plus d'une demi-heure devant certains restaurateurs de rue. On pourrait considérer qu'il s'agit là d'une réponse non moraliste et moins étriquée d'écologie politique.

Pour conclure, je résumerai ce que je vous ai présenté en posant la question suivante : *est-ce que la France a manqué le rendez-vous écologique concernant les pratiques alimentaires à la différence d'Italie, ou bien est-ce que les cuisiniers français sont en train d'inventer un autre mouvement alimentaire écologique qui ne dit pas encore son nom?* Ce qui est sûr en tout cas, c'est que ce mouvement nous oblige à être vigilant sur les formes que peut prendre l'écologie politique et que les solutions alimentaires n'arrivent peut-être pas par où on les attendait...