



Bon, propre et juste : Ethique de la gastronomie et souveraineté alimentaire

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Bon, propre et juste : Ethique de la gastronomie et souveraineté alimentaire

Carlo Petrini

Bon, propre et juste : Ethique de la gastronomie et souveraineté alimentaire Carlo Petrini

 [Télécharger Bon, propre et juste : Ethique de la gastronomie e ...pdf](#)

 [Lire en ligne Bon, propre et juste : Ethique de la gastronomie ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Bon, propre et juste : Ethique de la gastronomie et souveraineté alimentaire Carlo Petrini

328 pages

Extrait

Extrait de l'introduction :

Il y a ceux qui pensent que les gastronomes sont de grands gourmands, égoïstes et insouciants de ce qu'il y a autour d'eux. Malheureusement, ceux qui pensent cela n'ont rien compris. En effet, les prérogatives mêmes des gastronomes - qui partent de l'entraînement de la sensorialité personnelle (avec toutefois des conséquences bien plus profondes sur la réalité actuelle, inodore et sans saveur) et arrivent au monde de la production de la nourriture - les entraînent au contraire à se soucier de ce qui les entoure. À tel point qu'ils ont le sentiment d'être d'une certaine manière co-producteurs, de faire partie d'une communauté de destin. Un destin commun qui apparaît d'autant plus évident quand on pense que nous habitons tous la même Terre et que c'est de cette même terre que nous puisions notre nourriture. Ainsi, cet ouvrage se base-t-il sur une analyse de la situation actuelle du monde, de ses conditions de santé, liées en grande partie aux systèmes de production-consommation de la nourriture.

C'est la raison pour laquelle, en conclusion, le nouveau gastronome doit revendiquer son rôle dans l'analyse de ces mêmes systèmes. En partant des premiers résultats de sa recherche sur les qualités et les plaisirs gustatifs, il découvrira que parallèlement au monde de la production-consommation que nous connaissons, il en existe encore un autre, différent, qui contient les germes d'un système mondial meilleur.

Mais la science gastronomique et les compétences qui en dérivent ont été mal comprises, rudoyées, marginalisées pour toute une série de raisons dont, comme nous le verrons, le gastronome lui-même est en partie responsable. Une simple revendication, alors, ne suffit plus : il faut redéfinir la science gastronomique, lui redonner sa dignité. C'est ce que nous tenterons d'accomplir au cours des pages suivantes en partant d'une analyse historique pour arriver à une définition argumentée de la 'nouvelle gastronomie'. De cette manière, le gastronome peut prendre pleinement conscience de toute la complexité disciplinaire de la matière. Il ne prétend pas être omniscient, mais au contraire, il manifeste la volonté de s'appuyer sur les compétences de tous ceux qui sont susceptibles de l'aider dans sa tâche. Présentation de l'éditeur

Préfaces de Jean Lhéritier, Président de Slow Food France et d'Alain Ducasse

Au-delà des préoccupations du «manger bien, manger mieux», c'est l'idée même de gastronomie et de cuisine que Carlo Petrini veut révolutionner.

Il nous entraîne aux quatre coins du monde à la rencontre des peuples, des paysans, des chefs cuisiniers, de produits rares, de recettes et de saveurs oubliées. Au fil des récits se clarifient les enjeux terribles qui se cachent derrière le simple acte de faire ses courses ou manger : des actes qui pèsent sur l'avenir de la société et de planète, asphyxiées par les effets de la mondialisation.

Ce livre exaltant et plein d'espoir fonde une éthique de la gastronomie.

Carlo Petrini propose une nouvelle définition de la qualité d'un produit alimentaire : c'est l'alliance nécessaire du BON, du PROPRE et du JUSTE. Il s'agit d'adopter un comportement responsable en privilégiant la production et la consommation des aliments remarquables du point de vue gustatif, respectueux des typicités alimentaires, des écosystèmes et de la biodiversité, et assurant en même temps des conditions de vie équitables aux producteurs et aux communautés nourricières du monde.

L'auteur appelle à un engagement personnel et collectif dans la «bataille» pour la souveraineté alimentaire. Un vaste réseau est en train de naître où se rencontrent des producteurs, des commerçants, des chercheurs, des chefs, des gourmets et des consommateurs.

Carlo Petrini est le fondateur du mouvement international Slow Food (83 000 membres sur les 5 continents). Critique gastronomique, diplômé de sociologie, il est également l'auteur de «Slow Food, manifeste pour le goût et la biodiversité» (éd. Yves Michel). Biographie de l'auteur

Carlo Petrini est le fondateur du mouvement international Slow Food (83000 membres sur les 5 continents). Critique gastronomique, diplômé de sociologie, il est également l'auteur de " Slow Food, manifeste pour le goût et la biodiversité " (éd. Yves Michel).

Download and Read Online Bon, propre et juste : Ethique de la gastronomie et souveraineté alimentaire

Carlo Petrini #97VZHRITUDA

Lire Bon, propre et juste : Ethique de la gastronomie et souveraineté alimentaire par Carlo Petrini pour ebook en ligneBon, propre et juste : Ethique de la gastronomie et souveraineté alimentaire par Carlo Petrini Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Bon, propre et juste : Ethique de la gastronomie et souveraineté alimentaire par Carlo Petrini à lire en ligne.Online Bon, propre et juste : Ethique de la gastronomie et souveraineté alimentaire par Carlo Petrini ebook Téléchargement PDFBon, propre et juste : Ethique de la gastronomie et souveraineté alimentaire par Carlo Petrini DocBon, propre et juste : Ethique de la gastronomie et souveraineté alimentaire par Carlo Petrini MobipocketBon, propre et juste : Ethique de la gastronomie et souveraineté alimentaire par Carlo Petrini EPub

97VZHRITUDA97VZHRITUDA97VZHRITUDA