

Communication au réseau Slow Food

Tours, le 23 octobre 2013

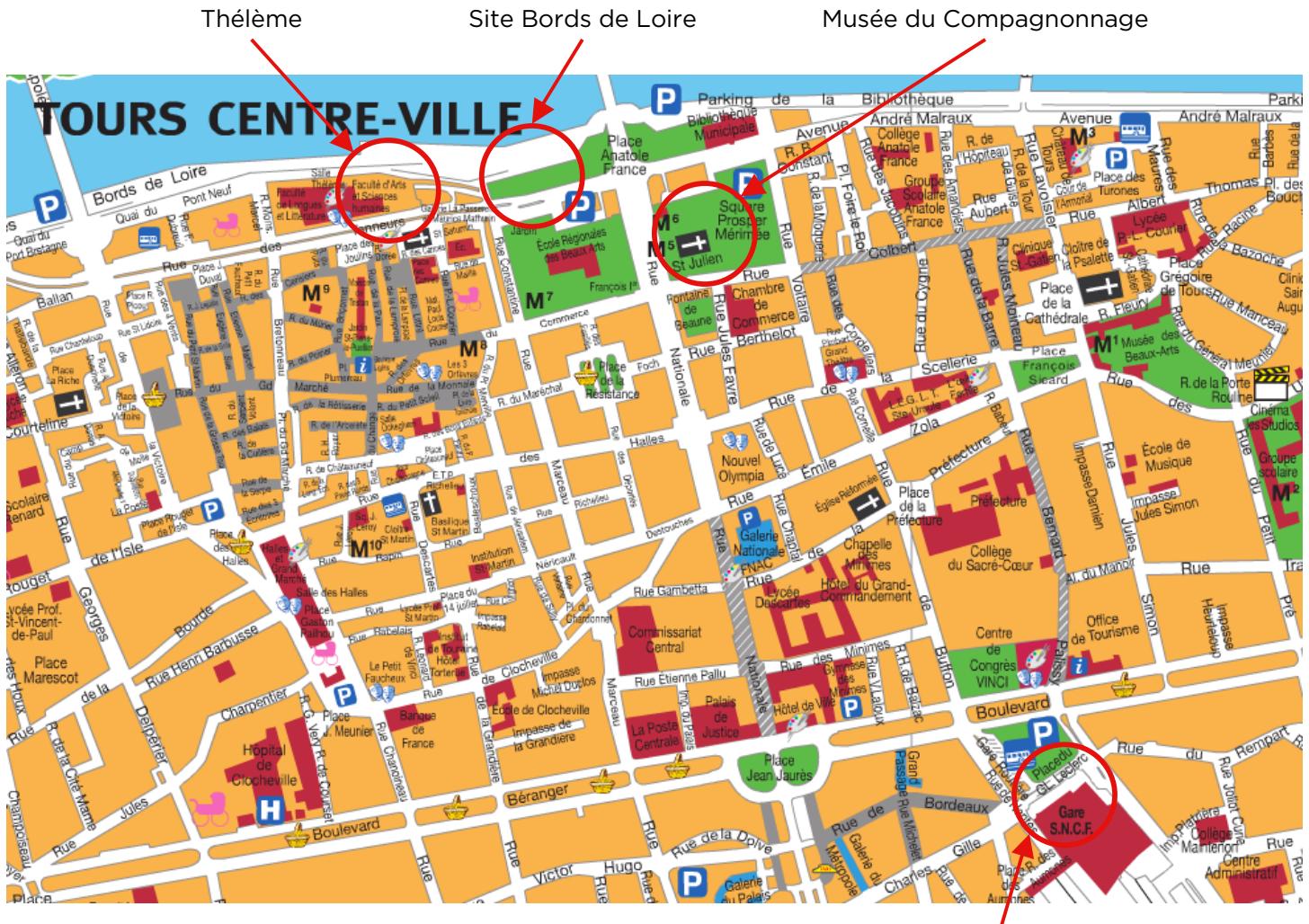
On arrive, on arrive...

Euro Gusto battra sûrement tous les records du plus beau festival monté en un minimum de temps... Encore merci pour votre patience et votre compréhension dans cette situation un peu particulière.

On arrive, donc. Ou plus précisément la programmation complète sera sur www.eurogusto.org début novembre. Pour être tenus informés des rendez-vous, pensez à « liker » notre page Facebook (la page, pas la personne). Mais d'ici là nous vous proposons de nous suivre dans une **petite visite guidée du festival en avant-première**.

Où? || Les lieux

En centre ville donc, avec 3 lieux principaux : l'amphi Thélème de l'université François Rabelais, les bords de Loire (où s'installe la guinguette Tours sur Loire pendant l'été) et le Musée du Compagnonnage.



Quand? || Les dates et heures

Vendredi 22 novembre de 14h à 1h

Samedi 23 novembre de 10h à 1h

Dimanche 24 novembre de 10h à 18h

Gare SNCF Tours Centre

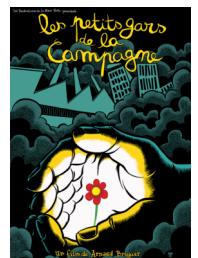
Quoi? || Les grandes lignes de la programmation

A l'amphi Thélème de l'université François Rabelais : alternance de conférences et projections-débats les samedi et dimanche.

Côté conférences, le docteur Apfeldorfer et le professeur Corbeau s'engagent contre la dictature des régimes et pour le droit au plaisir. Philippe Desbrosses nous montre comment faire de la crise actuelle une source d'opportunités, en renouant avec la coopération entre tous et la solidarité.

La sélection des documentaires projetés et suivis d'échange avec le public est composée de « Les petits gars de la campagne », en partenariat avec Envie de Paysans, la campagne de la Confédération Paysanne, et d'une partie de la programmation du festival AlimenTERRE 2013 : « Taste the Waste », « LoveMEATender », « Les Déportés du Libre Echange » et « Nouadhibou : les Poissons ne font pas l'Amitié ».

Les bandes annonces de tous ces films sont disponibles sur vimeo.com.



CAMPAGNE
ALIMENTERRE



Dans le hall de Thélème et sur l'esplanade devant : producteurs, produits et animations culinaires.

Nous avons le plaisir d'accueillir des groupes de producteurs des 13 dernières Sentinelles Slow Food françaises : les Basques et les Bretons. Le public peut acheter leurs produits non transformés, mais des chefs basques et bretons préparent également des assiettes de dégustation à base des dits produits. Mais au fait, ça se dit comment *pinchos* en Bretagne?

Samedi et dimanche de 10h à 18h

Au programme également : un petit marché paysan avec des producteurs locaux.

Site Bords de Loire : Espace Slow Food, Ateliers de la Terre et Espace Enfants.

Le stand Slow Food met en avant deux des projets clés pour le mouvement dans les années à venir : l'Arche du Goût et les jardins potagers en Afrique. Vous disposez d'un espace un peu en retrait pour des rencontres entre Conviviums.

Les Ateliers de la Terre sont répartis entre ce site et le site Compagnonnage. Leur principe? Des ateliers d'échange destinés à trois types de personnes : producteurs, grand public et réseau Slow Food. Mais l'accès est libre si vous voulez par exemple écouter les échanges des producteurs sur le sujet de la charcuterie sans conservateurs.

Les ateliers grand public tournent tous autour d'un thème d'actualité : comment manger bon, propre et juste en temps de crise.

Pour le réseau SF, les ateliers se focalisent notamment sur deux projets clés pour le mouvement : l'Arche du Goût et les jardins potagers en Afrique.

Vendredi (surtout pros), samedi et dimanche



Sur le site Compagnonnage : Ateliers de la Terre et Espace Enfants.

Complément de programmation par rapport au site Bords de Loire
Vendredi (surtout pros), samedi et dimanche

Quoi? || Les grandes lignes de la programmation (suite)

Bords de Loire et Compagnonnage : divers évènements pour enrichir la dimension culturelle du festival et ouvrir nos horizons.

Musique, dégustations dans le noir, expos : la programmation est encore en cours de finalisation, mais vous pouvez entre autres choses profiter de l'expo photos « A l'Est, mémoire de paysages » et du film réalisés par Paula Schmidt et Nicolas Dabard lors de leur voyage en milieu rural d'Europe de l'Est.



Et partout dans la ville : des restaurants et commerces de bouche partenaires.

Euro Gusto envahit la ville avec notamment des menus spéciaux chez nos amis restaurateurs ou encore des commerces de bouche signalés le temps du festival pour leurs pratiques vertueuses.



Pop! || Mais qu'est-ce qu'on boit?

Bio T'y Foule, le salon des vins bio du 37.

Ca tombe bien, Bio T'y Foule a lieu le même week-end qu'Euro Gusto. Euro Gusto devient le « Off » de Bio T'y Foule, et Bio T'y Foule l'Œnothèque d'Euro Gusto. Une Œnothèque 100% locale.

Samedi 15h-19h, dimanche 10h-18h à l'Hôtel de Ville

Reprendre des forces en bords de Loire.

Vins des vignerons de Bio T'y Foule, bières artisanales locales : de quoi reprendre des forces entre un Atelier de la Terre et une discussion animée entre Conviviums.

Miam! || Et... qu'est-ce qu'on mange?

Le midi, l'équipe du Vaisseau Tomate prend possession des Bords de Loire.

Sofian, vous l'avez connu à l'Œnothèque en 2011. Il revient en 2013 avec Marie du Vaisseau Tomate pour une restauration « bonne, propre et juste » le midi. Si vous voulez savoir ce dont ils sont capables, allez voir sur le blog de l'Embarquement ce qu'ils concoctent à Mûrs-Erigné tous les ans.

Samedi et dimanche midi, entre 12h et 15h



Devant le Théléme : les assiettes des producteurs le jour, les food trucks le soir.

Les producteurs, on en a déjà parlé. Le soir, ce sont des food trucks locaux qui prennent le relais : Frenchy's Burger et La Gourmande nous ont d'ores et déjà confirmé leur présence.

Vendredi et samedi soirs, à partir de 19h



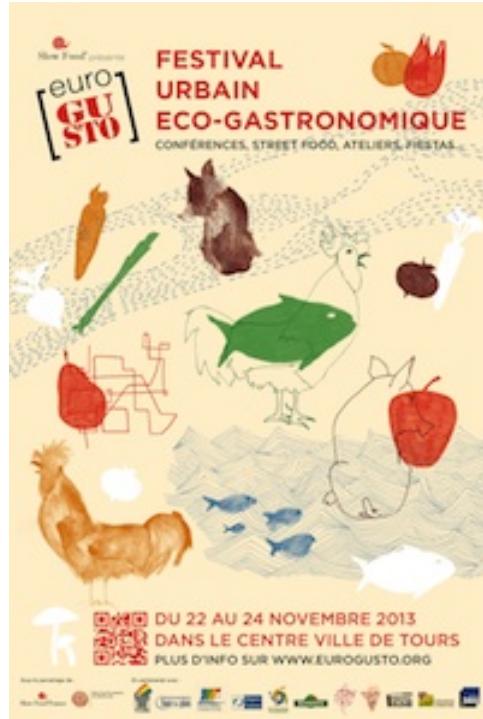
Yihaaa! || Les soirées du festival

Site Bords de Loire : que la fête commence!

Dès 19h, le site revêt son habit de lumière avec deux soirées à thème. Le vendredi, c'est Disco Soupe avec une bande de jeunes survoltés qui débarque dans la ville. Le « dîner de gala » du samedi est une surprise.

Vendredi et samedi soir, entre 19h et 1h

Surprise! || En avant première... l'affiche du festival



Important! || Les projets Slow Food mis en avant

L'Arche du Goût Slow Food.

Comme vous le savez sûrement déjà, c'est une des trois priorités pour Slow Food dans les années à venir : passer le cap des 10 000 races animales, variétés végétales et savoir-faire alimentaires répertoriés dans l'Arche du Goût. Elle en compte actuellement 1293, provenant de 82 pays. Après Cheese en septembre et Asio Gusto en octobre (un succès époustouflant d'ailleurs, avec plus de 500 000 visiteurs!), l'Arche jette les amarres sur la Loire, au pied du pont Wilson. Un espace d'exposition permet au public de découvrir les 40 produits de l'Arche française.

Appel au réseau français Slow Food : que vous soyez expert ou simple amateur, apportez un produit traditionnel que vous souhaitez sauver. La commission de l'Arche du Goût examinera chaque produit et évaluera sa singularité et son histoire. S'il est conforme aux critères établis par le règlement, tels que le lien avec le territoire et la qualité de la matière première, alors le produit pourra rejoindre le catalogue de l'Arche.



Les 10 000 jardins potagers en Afrique.

Comme ce sera le cas pour le Terra Madre Day 2013 (10 décembre prochain) le projet des jardins potagers en Afrique est sous les projecteurs à Euro Gusto. C'est notamment l'occasion de collecter des fonds pour aller au-delà des 850 jardins existants et atteindre l'objectif des 10 000 que nous nous sommes donné lors du dernier congrès international de Slow Food.

Contacts

Slow Food en France - Lucia Penazzi - +33 6 13 34 25 65 - lucia@slowfood.fr
Communication et Relations Presse - Pascale Brevet - +33 6 11 10 49 48 - pascale.brevet@eurogusto.org