

Des nouvelles de nos amis suisses

Nous sommes proches les uns des autres mais les occasions (et les frontières...) sont parfois autant d'obstacles un peu stupides pour aller en Suisse. Un récent déplacement à Genève m'a donné l'envie de partager avec vous une bonne adresse pour consommer local et biologique. Il s'agit d'un restaurant fort sympathique, d'ailleurs tout près de la gare, ce qui permet de faire un saut près du lac Léman et de profiter de cette belle ville sans prendre sa voiture. Mu-food (<http://www.mu-food.ch>) propose ainsi des plats faits maison chaque jour absolument goûteux et très nourrissants, comme par exemple un curry de légumes de saison. Le repas frugal peut se terminer par une tartelette au citron d'une finesse assez remarquable, assortie d'un café évidemment équitable. Bon... on est en Suisse donc chacun sait qu'en attendant une unification monétaire bien improbable et la disparition de la monnaie, encore plus improbable, les prix sont plus élevés qu'en France. Magie des frontières, magie de l'Europe politique en léger décalage avec sa réalité géographique. Mais bon, heureusement un bon jus pomme-carotte nous aura donné de l'énergie, celle de relativiser et de ne pas trop voir du politique partout. Quand même, Yolaine, voir de la politique jusque dans l'assiette, il faudrait un peu débrancher de temps en temps, non ?

Eh bien non car ce n'est pas vraiment mon genre, surtout ce n'est pas comme ça que ça se passe. Bien sûr que tout est politique, alors autant enfoncer le clou. Et vous dire que s'ouvre aujourd'hui le premier salon Slow Food à Berne. Auparavant, il ne se tenait qu'à Zurich (<http://www.slowfoodmarketbern.ch>). Vous connaissez ce mouvement international et populaire qui met l'accent sur le goût et la culture locale, source de produits de qualité. On ne peut que se réjouir de son développement via de tels événements qui permettent de soigner ses papilles et d'aller à la rencontre de producteurs proches de chez soi.

A ce propos, focus immédiat sur la déclinaison helvétique de ce mouvement : <http://www.slowfood.ch>. Comme LocoBio, ils ont le souci de proposer des solutions concrètes pour favoriser la Transition par le canal non-exclusif de la consommation responsable. D'où, comme nous et l'annuaire éco-citoyen disponible sur le site et actualisé par mes chroniques, des recommandations de bonnes adresses : <http://www.slowfood.ch/fr/nos-activites/les-conviviums/suggestions>. Vous pourrez utilement compléter votre recherche grâce à leur moteur en vous reportant aussi à [http://www.slowfood.ch/fileadmin/autoren/pdf/Arche\\_Kommission\\_Produkte\\_August2013\\_F.pdf](http://www.slowfood.ch/fileadmin/autoren/pdf/Arche_Kommission_Produkte_August2013_F.pdf).

Ce document dresse en effet la liste des producteurs et autres artisans suivant ce qu'ils vous proposent, leurs coordonnées mais aussi leur-savoir faire. Preuve supplémentaire que biodiversités biologique et culturelle vont de pair et méritent d'être défendues comme telles. Un autre outil utile est enfin leur planning qui

permet de suivre les événement à venir et de s'y joindre... avec la pleine conscience que donnent des papilles bien aiguisées.

Tout de bon,

Yolaine de LocoBio

Mars 2016