

# Slowfood, un mouvement de fond

Textes, [Stephanie Rebonati](#) / Photos, [Fillipa Peixeiro](#)

Slow Food Youth réunit des jeunes qui s'intéressent à la provenance des mets qui leur sont servis. Ils privilégient les aliments locaux, saisonniers et équitables, organisent des ateliers, des tables rondes et des visites chez les producteurs. Ils ne souhaitent aucunement délivrer des leçons, mais désirent instaurer le dialogue et ouvrir le débat. Rencontre avec trois membres.

*Les conseils de Timothée  
Il achète les légumes au  
marché Cuendet à Bremlens  
([marche-cuendet.ch](#)), les lentilles  
et les céréales à la ferme Iseli à  
La Sarraz ([ferme-iseli.ch](#)) et déguste  
le menu du jour à L'Elephant Blanc  
à Lausanne ([lelephantblanc.ch](#)).*

## Animé par la passion

C'était un véritable paradis culinaire, le meilleur repas de la semaine, il y a longtemps, pendant le camp de natation. Timothée Olivier s'enthousiasme à évoquer le buffet servi le dernier jour à midi. Celui-ci se composait des restes de la semaine, y compris les desserts. À l'inverse des autres enfants, le petit Timothée ne l'a pas ressenti comme un déplaisir, car les nombreux mets qui s'amoncelaient sur son assiette lui ouvriraient encore davantage l'appétit. Ses parents, d'ailleurs, avaient aussi coutume d'apprêter les restes tous les trois jours. Ce Lausannois de 23 ans a ainsi découvert de bonne heure que la lutte contre le gaspillage alimentaire pouvait

être intégrée à la vie quotidienne selon des principes qu'il met désormais lui-même en pratique: «J'aimerais sensibiliser les gens au thème du gaspillage alimentaire.» Timothée est assis dans la cuisine, la pièce où il se tient le plus volontiers. Dès qu'il dispose de quelques jours de congé, il va à la campagne pour rendre visite à de petits producteurs ou à des paysans qui répondent à ses interrogations et lui expliquent pourquoi les tomates comportent des taches, comment cuire un rôti de veau pour qu'il conserve son moelleux et quelles caractéristiques distinguent les nombreuses variétés de courges. Cet étudiant en histoire et en allemand revient aux sources, car «le contact avec notre mère la Terre est primordial à mes yeux». Il a un projet. Il espère mobiliser les jeunes à Lausanne et instaurer des dîners pour partager un

repas et échanger des idées – sous la forme de «dîners disco», des rencontres informelles autour d'une soupe préparée avec des restes. Il en a déjà organisé deux. Représentent-elles un moyen pour lutter contre le gaspillage alimentaire? Timothée Olivier, ce jeune homme aux visions ambitieuses, hausse les épaules en souriant et dit que non. Mais il a une astuce pour utiliser le pain rassis: «Je le coupe en dés que je frotte avec de l'huile d'olive et des herbes avant de les attendrir pendant une vingtaine de minutes au four.» Ce n'est qu'une recette pour des croûtons, mais elle permet précisément d'appliquer des principes fondamentaux dans la vie de tous les jours.