

« Slow food » toute la semaine - 23/09/2016

Silly -

Jusqu'à dimanche, Silly organise sa semaine du «Slow food» au gré de rendez-vous et d'ateliers pour découvrir le «bien manger et le bien vivre».

«*L'art de vivre consiste à apprendre comment dédier du temps à chaque chose*» est la maxime de C. Petrini, le concepteur italien du «Slow food».

Silly s'est lancé dans l'aventure de la «nourriture lente», il y a près de 10 ans sous l'œil goguenard de ceux qui n'y voyaient qu'un «bobocconcept» de plus. Aujourd'hui, les «médiseurs» ont disparu (ou presque) pour laisser place à une dynamique entre consommateurs et producteurs qui englobe près de cinquante producteurs, commerçants de bouche et restaurateurs locaux.

Agriculteurs, chocolatiers, glacières, producteurs de fruits, bouchers, tables d'hôtes, restaurants et bien d'autres participent au projet sans oublier les écoles communales et leurs initiatives «Slow» centrées sur les potagers et le manger sain.

Silly est même devenu une locomotive (à vapeur, bien sûr) du développement du Slow food en rassemblant plusieurs communes belges au sein d'une même ASBL de promotion.

Découvertes

L'ASBL «*Convivium Slow Food – les saveurs de Silly*» a concocté plusieurs «rendez-vous découvertes». Ainsi la semaine a débuté par des conférences sur le marketing et la communication dans la diffusion de produits locaux, un atelier d'aromathérapie, la projection du film «*Demain*» et la découverte du concept de «*Slow wine*» (vin lent).

Toute la semaine est placée sous les ailes protectrices de l'abeille noire, une sentinelle de la nature menacée de disparition dans nos régions.

Cuisine, marché et vélo

Ce vendredi 23 septembre, à 11h, en la salle Moreau, le cuisinier sarde Gino Fadda donnera un atelier sur «*Comment cuisiner pas cher avec les produits de saison*»; ce rendez-vous se fait en partenariat avec le CPAS et le Conseil consultatif des aînés dans le cadre du plan de cohésion sociale. (P.A.F.: 5€)

Dimanche 25 septembre, à 9h et à 15h, au départ de la Chapelle de Saint-Marcoult, le Syndicat d'initiative organise une cueillette guidée de champignons en compagnie de mycologues avertis; la cueillette se terminera par la confection d'une omelette dans le bar du MaquiStory (PAF: 3€ et 5€ l'omelette).



Dimanche encore, dans le parc communal se tiendra un grand marché des saveurs régionales animé par le «Titjes Band». À la gare, à 14h30 une grande promenade cycliste familiale de 26 km partira à la découverte de «*points-noeuds savoureux*».

Enfin, durant toute la semaine, les cantines scolaires ont servi des plats encore plus savoureux que d'habitude. Si, si!

*Sabine Storme: 068 25 05 37 – 0479 21 19 73; sabine.storme@publilink.be; www.lessaveursdesilly.be
– www.silly.be*

Daniel PILETTE (L'Avenir)