



MANIFESTE DE CUISINE LIBRE®

par NADIA SAMMUT

PRENDRE LE POUVOIR PAR L'ASSIETTE...

Tout ce qui nous entoure est façonné par ce qui remplit notre assiette. En traversant la France en TGV, on peut voir comment le paysage est totalement sculpté par l'industrie agro-alimentaire. Restaurants, supérettes, artisans bouchers, boulangers, pâtisseries... sont nos lieux de visites quotidiennes, car petits et grands, jeunes ou vieux, cadres ou chômeurs, se mettent à table 3 fois par jour.

L'assiette est le volant qui contrôle la vie de chacun. Ainsi, la production mondiale nous impose son processus, son régime, ses poisons...

Elle fait ce qu'elle veut de notre assiette, crée l'exclusion alimentaire, les produits des intolérants... Les allergènes et les conservateurs issues de l'industrie agro-alimentaire, sont partout dans nos assiettes, de la cantine aux restaurants, ils envahissent nos réfrigérateurs, se cachent dans nos boulangeries, chez nos traiteurs et pâtisseries... Si nous prenons le contrôle de notre assiette, nous allons changer le monde. Et c'est bien ce que nous allons faire avec CUISINE LIBRE®.

LA CUISINE DÉMOCRATIQUE

Cuisine Libre® n'est pas un mouvement idéaliste, ni une cause écologique, mais une approche opérationnelle et contemporaine de la cuisine. C'est une conscience en marche, une mise en œuvre de l'intelligence de notre deuxième cerveau : le ventre.

Pour notre santé, pour le bonheur et la survie de nombreux d'entre nous.

LA TOLÉRANCE, UNE NOUVELLE ÉTAPE DE L'EXCELLENCE

Cuisine Libre® prend ses racines en lieu et place de L'Auberge La Fenière.

Cuisine Libre® porte ainsi dans son ADN une expérience de la haute gastronomie et se questionne sur l'extension des valeurs culinaires, de son bénéfice sur la société. Une fois atteinte l'excellence gustative, la notoriété et la réussite de notre cuisine, comment servir mieux encore ?

Cuisine Libre® propose d'étendre une cuisine de qualité pour tous, en réduisant toutes les assiettes de la gastronomie à l'industrie, en proposant un centre culinaire, un lieu de formation et de réinsertion, un label de certification « allergen free », un lieu de vie et de projets culinaires pour tous dans un cadre d'excellence...

En ouvrant sa cuisine aux intolérants alimentaires, Cuisine Libre® place la tolérance culinaire comme une nouvelle étape de l'excellence.

