



"NOUS N'HERITONS PAS DE LA
TERRE DE NOS PERES, CE SONT NOS
FILS QUI NOUS LA PRETENT".

Proverbe africain

**LE MINISTRE D'ÉTAT
DU GOUVERNEMENT
MONEGASQUE**

DELIVRE LE RECEPISSE DE LA DECLARA-
TION DATEE DU 1^{er} SEPTEMBRE 2010
DE NOTRE ASSOCIATION AVEC PARU-
TION DANS LE JOURNAL DE MONACO
LE VENDREDI 8 OCTOBRE 2010 EN
PAGE 2025.

ELLE A POUR OBJET :

- L'ACCES A UNE ALIMENTATION
BONNE, PROPRE ET JUSTE
- LA BIODIVERSITE AGRICOLE ET ALI-
MENTAIRE
- LA PRODUCTION ALIMENTAIRE A PE-
TITE ECHELLE
- LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE
TERRE ET MER
- LA DEFENSE DE LA LANGUE DES RE-
GIONS, DES CULTURES ET DES SA-
VOIRS TRADITIONNELS
- UNE AGRICULTURE QUI RESPECTE
L'ENVIRONNEMENT
- LA PRODUCTION D'ALIMENTATION
QUI RESPECTE L'ENVIRONNEMENT

LA LUMACA

l'escargot italien,

A BACETA

l'escargot monégasque et
LOU CACALAOU

l'escargot provençal,

ils cheminent toujours
lentement mais sagement
ils vous renseignent, infor-
ment, mais sans jamais baver



JEAN-PIERRE ROUS
Maître Sommelier U.D.S.F.
PRESIDENT

rousjpierre@gmail.com
Mobile: 06 62 48 09 89

www.slowfoodmonaco.mc
info@slowfoodmonaco.mc

Madame, Monsieur,

Nous vous souhaitons la Bienvenue ! Permettez-nous de vous présenter le Convivium

SLOW FOOD® MONACO RIVIERA CÔTE D'AZUR

Situé entre la frontière italienne (Riviera dei Fiori) et la Région varoise sur les rivages de la Méditerranée ; un territoire riche et ensoleillé reconnu par sa qualité de vie, la Beauté de ses sites et de leurs diversités, entre mer et montagne, fait réellement de cette région un lieu privilégié béni des Dieux. Les fonds marins sont riches et préservés, de vastes zones côtières ont été, depuis longtemps, classées et protégées. Ici, la nature est vraie et donne encore sans compter. C'est certainement la région idéale pour créer une université du goût, tellement les arômes et senteurs sont multiples, riches et complexes. Des effluves marines très iodées aux senteurs de garrigue, des pins parasol, oliviers, vignes et vignobles réputés, de magnifiques mimosas, de l'odorante lavande, de fiers genêts, des orangers, des mandarines et de majestueux citrons ; fruits d'or par excellence - richesse qui comble de joie les visiteurs venus apprécier la quiétude, le soleil, la mer et les sites, avec une pointe de mistral, un zeste d'accent chantant sur fond d'air des cigales, des fifres et tambourins...

Cette association émanant du Mouvement Slow Food® International dont le Siège est à Bra (Piémont) a pu voir le jour par la volonté et le désir de femmes et d'hommes préoccupés et inquiets, à juste titre, par la situation et l'environnement journalier qui se dégradent et par les pertes de conscience concernant notre patrimoine culinaire et nos produits "terre et mer". C'est aussi la philosophie du Mouvement pour lutter contre la Mal Bouffe. Soyons vigilants, changeons les mentalités et luttons contre le délit de l'habitude ! Le Convivium, ayant été créé en 1999, toujours en pleine et constante évolution, nous a amené avec le conseil éclairé d'Alain Ducasse, notre Président d'Honneur, à nous diriger vers la Principauté de Monaco comme siège social avec ce nouvel intitulé ambitieux : nous rapprocher de la Fondation du Prince Albert II.

Soutenir sa politique sur la biodiversité marine, sauvegarde des espèces durement attaquées - surtout celle du thon rouge afin d'éviter que, d'ici quelques années, nous ne consommions que des poissons d'élevage. Souscrire pour soutenir également Terra Madre®, ce mouvement mondial des communautés de la nourriture qui luttent pour sauvegarder les produits en voie de disparition, identifié et référencé dans l'Arche du Goût : "terre et nourriture, durabilité, biodiversité, équité?". Sauvons nos paysans de proximité, nos marchés Bio, nos vigneron, nos artisans de qualité. Cette association se veut impartiale, sans aucune attache, qu'elle soit politique, religieuse ou financière.

Nous serions honorés concernant votre manière de penser, d'agir, de vous accueillir comme membre dans notre modeste recherche initiative, à lutter pour faire évoluer le durable, l'équitable et à veiller à sécuriser des aliments pour une santé saine.

Pour le Conseil d'administration, le Président

Jean Pierre ROUS

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Président d'honneur membre actif	Alain DUCASSE	e.Perrier@sbm.mc	<i>Le Louis XV & La Trattoria, Le Grill (Monaco), La Bastide de Moustiers, L'Abbaye de la Celle (Var)</i>
Président, chargé de la communication et relations publiques	Jean-Pierre ROUS	Tél : 06 62 48 09 89 rousjpierre@gmail.com info@slowfoodmonaco.mc	<i>Maître Sommelier de l'UDSF - Formateur. Ancien Chef Sommelier du Louis XV Alain Ducasse (retraité), Membre de l'A.M.S.</i>
Secrétaire	Jean TONELLI	Tél : 00377 93 30 74 82 06 07 01 15 10 laclemandine@yahoo.fr	<i>Radio Ethic Monaco</i>
Secrétaire adjoint	Jean PALLANCA	Tél: 00377 93 30 75 00 Fax : 06 12 06 54 31 amsommelier@libello.com	<i>Maître Sommelier de l'UDSF, Membre de l'AMSommelier, président d'honneur, Membre La Somellerie Internationale (A.S.I.), délégué</i>
Trésorier adjoint	Marcel ATHIMOND	Tél : 06 07 93 43 40 marc.dom@monaco.mn	<i>Chef de cuisine et Propriétaire Restaurant Le Saint Benoit à Monte-Carlo</i>
Trésorier général	Michel DEBIEUVRE	Tél : 06 86 02 45 36 michelcarnoles@hotmail.fr	<i>Voiturier Hôtel de Paris</i>
Conseiller culinaire	Mario MURATORE	Tél : 06 80 86 70 20 marioetmichele@yahoo.fr	<i>Chef des Cuisines Hôtel de Paris à Monaco (retraité). Collaborateur d'Alain Ducasse</i>

COMMISSION D'ORGANISATION D'EVENEMENTS (sous le contrôle du Conseil d'Administration)

Henry BAUDET – Guy CASSOUTO, Journaliste – Jean-Marc FAUSTINI – Antonio FOCHI, Président de l'A.M.I.R.A. de Monaco – Luc GAMEL, Chef de cuisine, MOF 2000 - Gui GEDDA, le Pape de la Cuisine Provençale – Dominique MILARDI, Maître Sommelier UDSF, Vice Président de l'AMS – Henri QUARTINO – Charles SEMERIA, Chef de cuisine – Fredy VINAJ



"NOUS N'HERITONS PAS DE LA
TERRE DE NOS PERES, CE SONT NOS
FILS QUI NOUS LA PRETENT".

Proverbe africain

**LE MINISTRE D'ÉTAT
DU GOUVERNEMENT
MONEGASQUE**

DELIVRE LE RECEPISSE DE LA DECLARATION
DATEE DU 1^{er} SEPTEMBRE 2010
DE NOTRE ASSOCIATION AVEC PARU-
TION DANS LE JOURNAL DE MONACO
LE VENDREDI 8 OCTOBRE 2010 EN
PAGE 2025.

ELLE A POUR OBJET :

- L'ACCES A UNE ALIMENTATION
BONNE, PROPRE ET JUSTE
- LA BIODIVERSITE AGRICOLE ET ALLI-
MENTAIRE
- LA PRODUCTION ALIMENTAIRE A PE-
TITE ECHELLE
- LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE
TERRE ET MER
- LA DEFENSE DE LA LANGUE DES RE-
GIONS, DES CULTURES ET DES SA-
VOIRS TRADITIONNELS
- UNE AGRICULTURE QUI RESPECTE
L'ENVIRONNEMENT
- LA PRODUCTION D'ALIMENTATION
QUI RESPECTE L'ENVIRONNEMENT

LA LUMACA

l'escargot italien,

A BACETA

l'escargot monégasque et

LOU CACALAOU

l'escargot provençal,

ils cheminent toujours
lentement mais sagement
ils vous renseignent, infor-
ment, mais sans jamais baver



JEAN-PIERRE ROUS
Maître Sommelier U.D.S.F.
PRESIDENT

rousjpierre@gmail.com
Mobile: 06 62 48 09 89

www.slowfoodmonaco.mc
info@slowfoodmonaco.mc

BULLETIN D'ADHÉSION ET DE RENOUELEMENT

Prière de le remplir en majuscule lisiblement, orthographe et ponctuation et signaler tout changement de coordonnées. A renvoyer OBLIGATOIREMENT avec le règlement. La non réception du bulletin (adhésion ou renouvellement) dûment rempli entraînera la mise en attente provisoire de votre adhésion.

Nom Prénom

Date de naissance Sexe M F

Conjoint (e) : prénom Date de naissance

Adresse

Ville Code Postal

Pays

Profession

Tél. Pro Fax Portable

E-mail

Date d'adhésion Parrainé par

Choisissez une formule! Cochez selon votre intention

COTISATION	COTISATION INDIVIDUELLE (personnes physiques uniquement)		
	<input type="checkbox"/>	JEUNE (jusqu'à 30 ans) ET CHÔMEUR » 1 an uniquement	20,00 €
	<input type="checkbox"/>	MEMBRE (particulier) » 1 an	50,00 €
	<input type="checkbox"/>	MEMBRE (particulier) » 3 ans	140,00 €
	<input type="checkbox"/>	MEMBRE FAMILIAL (conjoint) » 1 an	75,00 €
<input type="checkbox"/>	MEMBRE FAMILIAL (conjoint) » 3 ans	215,00 €	

EN PLUS	DONATION (personnes physiques ou entreprises) » 1 an		
	<input type="checkbox"/>	DONATION DE BASE: à partir de	+ 70,00 €
	<input type="checkbox"/>	DONATION-BIENFAITEUR: à votre convenance.	+ _____ €
	<i>Prière de spécifier</i>		
	- Vous êtes <input type="checkbox"/> INDIVIDUEL ou <input type="checkbox"/> ENTREPRISE		
	- Votre donation s'adresse <input type="checkbox"/> AU CONVIVIAM SLOW FOOD® MONACO RIVIERA CÔTE D'AZUR		
	ou <input type="checkbox"/> À SLOW FOOD® - ASSOCIATION INTERNATIONALE		

EN PLUS	SPONSORISATION (entreprises uniquement, avec délivrance de facture) » 1 an		
	<input type="checkbox"/>	SPONSOR DE BASE: à partir de	+ 30,00 €
	<input type="checkbox"/>	SPONSOR avec lien sur le site internet www.slowfoodmonaco.mc	+ 200,00 €
<input type="checkbox"/>	SPONSOR BIENFAITEUR: à votre convenance	+ _____ €	
	<i>Prière de spécifier</i>		
	Votre sponsorisation s'adresse <input type="checkbox"/> AU CONVIVIAM SLOW FOOD® MONACO RIVIERA CÔTE D'AZUR		
	ou <input type="checkbox"/> À SLOW FOOD® - ASSOCIATION INTERNATIONALE		



*"NOUS N'HERITONS PAS DE LA
TERRE DE NOS PERES, CE SONT NOS
FILS QUI NOUS LA PRETENT".*

Proverbe africain

**LE MINISTRE D'ÉTAT
DU GOUVERNEMENT
MONEGASQUE**

DELIVRE LE RECEPISSE DE LA DECLARA-
TION DATEE DU 1^{er} SEPTEMBRE 2010
DE NOTRE ASSOCIATION AVEC PARU-
TION DANS LE JOURNAL DE MONACO
LE VENDREDI 8 OCTOBRE 2010 EN
PAGE 2025.

ELLE A POUR OBJET :

- L'ACCES A UNE ALIMENTATION
BONNE, PROPRE ET JUSTE
- LA BIODIVERSITE AGRICOLE ET ALI-
MENTAIRE
- LA PRODUCTION ALIMENTAIRE A PE-
TITE ECHELLE
- LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE
TERRE ET MER
- LA DEFENSE DE LA LANGUE DES RE-
GIONS, DES CULTURES ET DES SA-
VOIRS TRADITIONNELS
- UNE AGRICULTURE QUI RESPECTE
L'ENVIRONNEMENT
- LA PRODUCTION D'ALIMENTATION
QUI RESPECTE L'ENVIRONNEMENT

LA LUMACA

l'escargot italien,

A BACETA

l'escargot monégasque et

LOU CACALAOU

l'escargot provençal,

*ils cheminent toujours
lentement mais sagement
ils vous renseignent, infor-
ment, mais sans jamais baver*



JEAN-PIERRE ROUS
Maître Sommelier U.D.S.F.
PRESIDENT

rousjpierre@gmail.com
Mobile: 06 62 48 09 89

www.slowfoodmonaco.mc
info@slowfoodmonaco.mc

**LES DONATIONS ET LES SPONSORISATIONS NE DONNENT PAS L'AUTORISATION
A UTILISER LE NOM ET/OU LE LOGO DE SLOW FOOD®**

*À L'ATTENTION DES VIGNERONS, ARTISANS DES METIERS DE BOUCHE, RES-
TAURATEURS HOTELIERS, AGRICULTEURS, APICULTEURS, PECHEURS, ELE-
VEURS HORTICULTEURS:*

**PAR L'ENSEMBLE DE VOTRE COTISATION ET DE VOTRE DONATION VOUS
NOUS AIDEZ A METTRE EN PLACE LE RAYONNEMENT DE LA PHILOSOPHIE
DU MOUVEMENT SLOW FOOD DANS NOTRE REGION.**

METHODE DE PAIEMENT

POUR DES RAISONS DE MISE EN PLACE INFORMATIQUE ET DE CONTROLE ADMINISTRATIF RI-
GOREUX, VOUS DEVREZ, AU MOMENT DE L'ADHESION OU DU RENOUVELLEMENT DE LA CO-
TISATION, COMME DE LA DONATION, FAIRE UN **CHEQUE FRANÇAIS** A L'ORDRE DE **SLOW FOOD
MONACO RIVIERA COTE D'AZUR.**

Remplir pour le chèque:

N° _____ BANQUE _____

OU UN **VIREMENT RIB** POUR MONACO ET LA FRANCE, A L'ORDRE DE:

SLOW FOOD MONACO RIVIERA COTE D'AZUR
(RIB : MC58 3000 3015 0400 0372 7246 136)

N.B. : POUR LES ADHERENTS ITALIENS : **VIREMENT IBAN** OBLIGATOIRE A L'ORDRE DE:

SLOW FOOD MONACO RIVIERA COTE D'AZUR
ID. INTERNATIONALE - BIC: SOGEMCM1
IBAN: MC58 3000 3015 0400 0372 7246 136

BULLE'TIN A FAIRE PARVENIR AU PRESIDENT JEAN PIERRE ROUS

SLOW FOOD MONACO RIVIERA COTE D'AZUR
1 RUE VAL FLEURI, RESIDENCE "LE VAL", BAT. 1
06190 ROQUEBRUNE CAP MARTIN