

Madame, Monsieur,

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

Proverbe africain

LE MINISTRE D'ETAT
DU GOUVERNEMENT
MONEGASQUE

RECEPISSE DE LA

DECLARATION DELIVRE LE 1^{ER}
SEPTEMBRE 2010 DE NOTRE AS-
SOCIATION AVEC PARUTION
DANS LE JOURNAL OFFICIEL 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
ALIMENTAIRE

LA PRODUCTION
ALIMENTAIRE A PETITE
ECHELLE

LA SOUVERAINETE
ALIMENTAIRE TERRE ET
MER

LA DEFENSE DE LA
LANGUE DES REGIONES,
DES CULTURES ET DES
SAVOIRS TRADITIONNELS

UNE AGRICULTURE QUI
RESPECTE
L'ENVIRONNEMENT

LA PRODUCTION
D'ALIMENTATION QUI
RESPECTE
L'ENVIRONNEMENT

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, identifiés et référencés 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 initiatique, 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



Chevalier de l'Ordre de Saint Charles de Monaco



CONSEIL D'ADMINISTRATION

Président d'honneur Membre actif Président des Châteaux et Hôtels Collection de France	Alain DUCASSE	e.Perrier@sbm.mc	<i>Le Louis XV, Le Grill (Monaco), La Bastide de Moustiers, L'Abbaye de la Celle (Var), Spoon Food and Wine The Dorchester Londres L'Ore, Château de Versailles L'Espérance, Saint Père</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>
Vice Président	Jean PALLANCA	Tél : 00377 93 30 75 00 06 12 06 54 31 amsommelier@libello.com	<i>Maître Sommelier de l'UDSF – Président d'honneur de l'AMSommelier – Membre Délégué la Sommellerie Internationale (ASI)</i>
Trésorier général	Michel DEBIEUVRE	Tél : 06 86 02 45 36 michelcaroles@hotmail.fr	<i>Voiturier Hôtel de Paris</i>
Conseiller	Marcel ATHIMOND	Tél : 06 07 93 43 40 marc.dom@monaco.mn	<i>Chef de cuisine (ex) et Propriétaire Restaurant Le Saint Benoit à Monte-Carlo</i>
Conseiller	Jean TONELLI	Tél : 00377 93 30 74 82 06 07 01 15 10	<i>Formateur</i>
Conseiller Culinaire	Gerhard KILLIAN	Tél : 00377 99 90 71 91 gerhard@monaco.mc	<i>Gerhard's Cave</i>
Conseiller Presse	Francesco CAROLI	Tél : 00377 97 98 50 00 info.carolicom@groupecaroli. mc	<i>Promocom</i>
Conseillère du Président	Catherine CERRUTI	Tél : 06 80 62 95 43 cerruticatherine@gmail.com	<i>Conseil en gastronomie Mandataire judiciaire</i>

LA LUMACA

l'escargot italien,

A BACETA

l'escargot

monégasque

LOU CACALAOU

l'escargot

provençal

Ils cheminent
toujours
lentement mais
sagement, ils vous
renseignent,
informent,
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

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, Président de l'AMS

Henri QUARTINO – Charles SEMERIA, Chef de cuisine – Fredy VINAJ



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

Proverbe africain

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

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

ELLE A POUR OBJET :

- L'ACCES A UNE ALIMENTA-TION BONNE, PROPRE ET JUSTE
- LA BIODIVERSITE AGRICOLEET ALIMENTAIRE
- LA PRODUCTION ALIMEN-TAIRE A PETITE ECHELLE
- LA SOUVERAINETE ALIMEN- TAIRE TERRE ET MER
- LA DEFENSE DE LA LANGUE DES REGIONS, DES CULTURES ET DES SAVOIRS TRADITION- NELS
- UNE AGRICULTURE QUI RESPECTE L'ENVIRONNEMENT
- LA PRODUCTION D'ALIMENTA- TION QUI RESPECTE L'ENVI- RONNEMENT

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

BULLETIN D'ADHÉSION ET DE RENOUVELLEMENT

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

EN PLUS

COTISATION INDIVIDUELLE (personnes physiques uniquement)

- JEUNE (jusqu'à 30 ans) ET CHÔMEUR » 1 an uniquement 20,00 €
- MEMBRE (particulier) » 1 an 50,00 €
- MEMBRE (particulier) » 3 ans 140,00 €
- MEMBRE FAMILIAL (conjoints) » 1 an 75,00 €
- MEMBRE FAMILIAL (conjoints) » 3 ans 215,00 €

EN PLUS

DONATION (personnes physiques ou entreprises) » 1 an

- DONATION DE BASE: à partir de + 70,00 €
- DONATION-BIENFAITEUR: à votre convenance + _____ €

Prière de spécifier

- Vous êtes INDIVIDUEL ou ENTREPRISE
- Votre donation s'adresse AU CONVIVIVUM SLOW FOOD® MONACO RIVIERA CÔTE D'AZUR
- ou À SLOW FOOD® - ASSOCIATION INTERNATIONALE

EN PLUS

SPONSORISATION (entreprises uniquement, avec délivrance de facture) » 1 an

- SPONSOR DE BASE: à partir de + 30,00 €
- SPONSOR avec lien sur le site internet www.slowfoodmonaco.mc + 200,00 €
- SPONSOR BIENFAITEUR: à votre convenance + _____ €

Prière de spécifier

- Votre sponsorisation s'adresse AU CONVIVIVUM SLOW FOOD® MONACO RIVIERA CÔTE D'AZUR
- ou À SLOW FOOD® - ASSOCIATION INTERNATIONALE

**BULLETIN A FAIRE
PARVENIR
DÛMENT REMPLI
AVEC VOTRE
REGLLEMENT DE
COTISATION AU
PRÉSIDENT :**

**Mr Jean-Pierre
ROUS
1, Rue du Val Fleuri
Bât. 1
06190
ROQUBRUNE-CAP-
MARTIN**

Tél : 06 62 48 09 89

rousjpierre@gmail.com



www.slowfoodmonaco.mc

info@slowfoodmonaco.mc

**LES DONATIONS ET LES PARTENARIATS NE DONNENT PAS
L'AUTORISATION D' 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 PALCE 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 contrôle administratif rigoureux, il est obligatoire de faire un chèque français lors de votre adhésion ou du renouvellement de votre cotisation
OU établir un virement (RIB pour Monaco et France). Les frais de virement sont à votre charge.

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

**POUR LES ADHERENTS ITALIENS :
VIREMENT IBAN A L'ORDRE DE : SLOW FOOD MONACO RIVIERA
COTE D'AZUR
ID INTERNATIONAL – BIC : SOGEMCM1
IBAN : MC58 3000 3015 0400 0372 7246 136**

Les informations recueillies sur ce formulaire sont enregistrées dans le fichier informatisé de **Slow Food International** pour les **adhésions de Slow Food Monaco Riviera Côte d'Azur**. Les données collectées seront communiquées aux seuls destinataires suivants : **Slow Food International**. Les données sont conservées pendant **la durée des adhésions**. Vous pouvez accéder aux données vous concernant, les rectifier, demander leur effacement ou exercer votre droit à la limitation du traitement de vos données. Consultez le site cnil.fr pour plus d'informations sur vos droits. Pour exercer ces droits ou pour toute question sur le traitement de vos données dans ce dispositif, vous pouvez contacter **Slow Food International Piazza XX Settembre, 5 12042 Bra (Cuneo) Italy**
Tél : +39 0172 419611

Si vous estimez, après nous avoir contactés, que vos droits « Informatique et Libertés » ne sont pas respectés, vous pouvez adresser une réclamation à la CNIL.