



Slow Food® Luxembourg

Association sans but lucratif

INVITATION

Dans le cadre des synergies de l'espace culturel Rotondes, SLOW FOOD Luxembourg et FAIRTRADE Lëtzebuerg organisent depuis 2008 des soirées sous la dénomination de **HUNGRY PLANET**.

A partir de cette prochaine manifestation, SOS FAIM s'associe également au cycle de soirées.

L'avocat du diable?

Les coulisses d'un *superfood* tendance

Aguacate ou palta

Jadis fruit exotique de la gamme des produits de luxe, l'avocat – aguacate ou palta en espagnol – est passé en deux décennies dans les étalages des primeurs courants. Disponible en toutes saisons, à des prix certes rémunérateurs pour le commerce, mais accessibles pour le commun des mortels aficionados, l'avocat affiche des qualités nutritionnelles et gastronomiques exceptionnelles. Pour cette raison, la production, surtout concentrée sur des pays latinoaméricains, mais aussi les Etats-Unis, l'Espagne et Israël, explose littéralement.

Pas que du bonheur

Forte d'une demande vertigineuse, la production de l'avocat est passée des mains de petits producteurs familiaux vers des entreprises agroindustrielles gigantesques. Il faut savoir que la culture de ce fruit magique nécessite, outre beaucoup de soleil gratuit, des doses colossales d'eau et d'engrais. Il n'est pas surprenant que des problèmes environnementaux et sociaux vont se poser.

Un fruit qui fait sa loi

Le film documentaire *L'avocat, un fruit qui fait sa loi*, réalisé par Anne-Fleur Delaistre et François Pomès pour France5, entame un périple entre les consommateurs et cuisiniers enthousiastes et les producteurs au Pérou, au Chili et au Mexique. A côté de conseils nutritionnels et culinaires édifiants, il donne également la parole aux producteurs, industriels et biodynamiques jusqu'à une séquence délirante sur les tentatives d'emprise de la mafia narco au Mexique. (France 2017, F, 50')

Menu superfood et super bon

Le traiteur maison *Steffen Traiteur* proposera un menu décliné autour de l'avocat qui montre tout le potentiel de ce fruit. En attendant l'arrivée des avocats *fairtrade* l'on se contentera de fruits issus de l'agriculture biologique :

- Tartare d'avocat et tomate, mousse de chèvre frais
- Dentelle de homard, avocat et panna cotta citron vert
- Finger d'avocat rôti au panko, sauce raïta de concombre
- Purée d'avocat et œuf parfait, copeaux de jambon Lisanto séché
- Verrine avocat fraise citron
- Religieuse avocat mangue poivrée.

Discussion dans l'ambiance conviviale de la Plateforme et de son bar dans la Rotonde1.

Date : **Mercredi 14.02.2018 à 18:30 heures**

Lieu et adresse : Rotonde 1, place des Rotondes, Luxembourg-Bonnevoie

Frais de participation : Membres(*): EUR 15,- Non-membres : EUR 20,-

(*) Membres Slow Food, Fairtrade et SOS Faim

Réservation obligatoire jusqu'au dimanche 11.02.2018 inclus sur le site www.rotondes.lu

<http://rotondes.lu/agenda/details/event/hungry-planet-lavocat-du-diable/>