Bienvenue au chef Pierre Augé, nouveau parrain du programme Slow Diabète spécial fêtes !

Du 8 au 28 novembre prochain, le Mouvement Slow Diabète propose un programme spécial fêtes, permettant de vivre plus sereinement son diabète. Et parce que la magie de Noël opère, le célèbre chef Pierre Augé a décidé d'y participer.

Une participation exceptionnelle avec la création d'un délicieux menu

Le visage de ce chef vous évoque quelque chose ? Des recettes originales, une émission TV ? Oui, c'est bien ce chef renommé qui rejoint notre aventure pour cette fin d'année. Sensible à l'action de la Fédération Française des Diabétiques, le chef Pierre Augé a souhaité contribuer, à sa manière et avec ses atouts, au bien-être des personnes diabétiques. « *Je travaille depuis longtemps, sur le fait d'essayer d'enlever le maximum de sucres dans ma cuisine, et là pour ce menu à destination des personnes diabétiques et de leur entourage, j'ai fortement diminué son usage. J'ai des copains qui ont du diabète, je ne comprends pas pourquoi aujourd'hui encore, à notre époque, cette maladie chronique existe. Je suis aussi très heureux de pouvoir participer au programme Slow Diabète Spécial Fêtes avec la Fédération Française des Diabétiques.* ».

Et nous aussi nous sommes très fiers de pouvoir compter sur ce chef et son prestigieux parcours. Né à Béziers, Pierre Augé a passé son enfance en cuisine. Multipliant les expériences auprès de chefs de renom comme Eric Frechon ou Pierre Gagnaire, Pierre se fait connaître en devenant finaliste de la première saison de l'émission Top Chef. A ce jour, il reste le seul candidat imbattu de l'épreuve du « Choc des Champions », épreuve qu'il a gagnée trois années consécutives en 2014, 2015 et 2016 ! Des recettes de grand-mère aux créations plus personnelles, Pierre Augé propose chaque jour dans son restaurant « La Maison de Petit Pierre » une carte dans laquelle il livre sa cuisine avec des plats à l'esthétique très soignée. Pour cette nouvelle édition du programme Slow Diabète spécial fêtes, il n'y aura pas un repas pour les personnes diabétiques et un repas pour les autres. Grâce aux propositions du chef, il y aura un repas exquis à partager tous ensemble ! C'est ce que nous appelons l'inclusion alimentaire. Un menu à découvrir pour les participants du programme et pour s'inscrire c'est ici !

Petit rappel de ce qu'est le Mouvement Slow Diabète

Comme pour la première édition qui s'est déroulée en 2020 , ce programme spéciale fêtes a été imaginée pour les personnes diabétiques par la Fédération Française des Diabétiques grâce à la collaboration d'experts et de patients. Vous pouvez aussi le découvrir sous format audio. Ce programme s'inscrit dans le Mouvement Slow Diabète qui invite à explorer des outils pour vivre le diabète autrement, en lui donnant sa juste place dans notre vie. Le Slow Diabète s'inscrit dans le mouvement international Slow life, qui prône l'adoption d'un état d'esprit plus tranquille. C'est aussi une communauté soudée, aidante et bienveillante. Depuis 2020, ce sont déjà plus de 10 000 personnes qui ont rejoint le Mouvement et ont suivi les trois précédents programmes. C'est à chaque édition, un programme 100 % en ligne pendant lequel, toute personne qui s'inscrit (c'est entièrement gratuit) va être invité à participer à une activité ou à lire des contenus. Sophrologues, psychologues, professeur de yoga, diététiciennes-nutritionniste, proposent ces activités en ligne pour apprendre à se réapproprier soi-même : être pleinement à soi. Le programme proposé est co-construit avec la Fédération, qui à chaque événement améliore son contenu grâce aux nombreux retours obtenus. Une communauté en ligne, accessible dès la prise en compte de son inscription, permet aux participants de se retrouver.

Pour expérimenter un nouveau rapport à son diabète et découvrir le menu du chef Pierre Augé, la Fédération invite tous ceux qui le souhaitent à s'inscrire gratuitement.