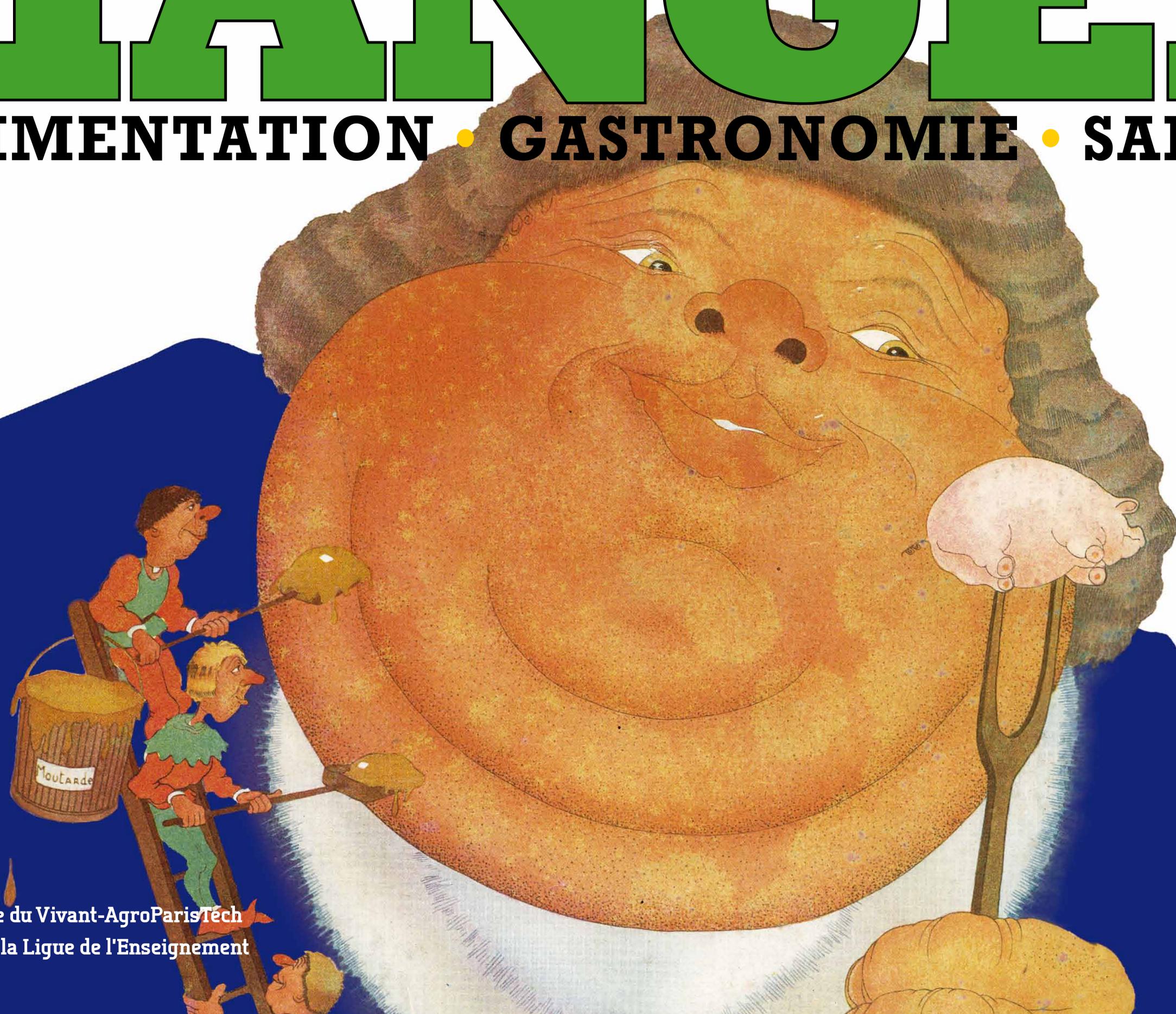


# MIAANGIER

ALIMENTATION • GASTRONOMIE • SANTÉ



Exposition du Musée du Vivant-AgroParisTéCh  
en partenariat avec la Ligue de l'Enseignement



# LE MUSÉE DE LA GASTRONOMIE INAUGURÉ AU CHÂTEAU DE GRIGNON LE 30 NOVEMBRE 1989

Tous les documents proviennent des collections du Musée du Vivant-AgroParisTech, institution qui abrita le Musée de la gastronomie de 1989 à 2000 (créé par le pâtissier Serge-Gustave Sender Wayntraub) au château de Grignon. Pas moins de trois ministres (dont Jack Lang) et de grands cuisiniers (Robuchon, Senderens...) présidèrent à son inauguration le 30 novembre 1989.

(Nous signalons aussi les collections spécialisées de la bibliothèque municipale de Dijon sur l'art culinaire et l'association Bibliothèques gourmandes créée en 1991 à Roanne)

Vous pouvez nous contacter pour faire des dons sur cuisine et alimentation (photos, menus, objets, livres, publicités...):  
[musee@agroparistech.fr](mailto:musee@agroparistech.fr)

Le Musée du Vivant, premier musée international sur l'écologie et le développement durable, propose en ligne une quarantaine d'expositions et de films en circulation gratuite sur toutes les grandes questions des rapports entre les humains et leur environnement, depuis la préhistoire. Cette manifestation peut, par exemple, être accompagnée par les deux films (tournés au Laos et en France) intitulés «Se nourrir» de Jean-Hugues Berrou (52 minutes chacun).

Cette exposition est réalisée en partenariat avec la Ligue de l'Enseignement ([www.decryptimages.net](http://www.decryptimages.net))



Conception de l'exposition : Laurent Gervereau

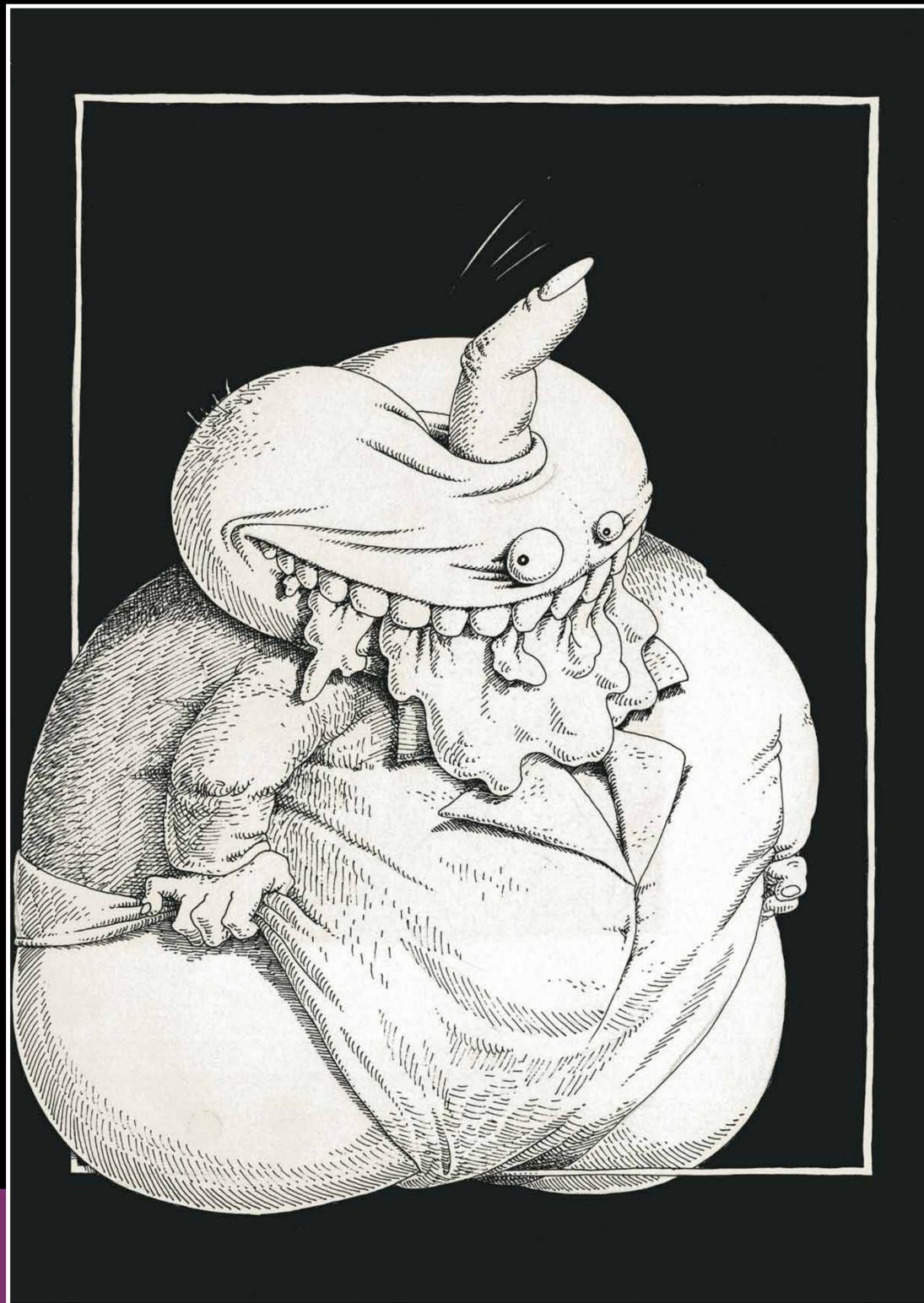
Iconographie et maquette :  
Dominique Cornille, Aurélie Utzeri

Nous remercions les créateurs et leurs ayant-droits pour leur générosité, condition de base pour réaliser cette opération de circulation gratuite pédagogique et culturelle

Nous remercions aussi chaleureusement Hervé This pour sa relecture et son aide généreuse, ainsi que Marc Dufumier

L'image de l'exposition est tirée de la couverture du *Gargantua* de Rabelais illustré en 1934 par Samivel, auteur par ailleurs passionné de montagne et écologiste pionnier, défenseur du parc de la Vanoise.

Dessin original créé pour l'affiche du Musée de la gastronomie au Château de Grignon, novembre 1989-avril 2000



Gilles Nicoulaud, *La Gourmandise*, série des sept pêchés capitaux, encre sur papier, 1970-1990

« L'homme reçut de son estomac, en naissant,  
l'ordre de manger au moins trois fois par jour,  
pour réparer les forces que lui enlèvent le travail et,  
plus souvent encore,  
la paresse. »

Alexandre Dumas, *Grand dictionnaire de cuisine*,  
préambule (première édition 1873)

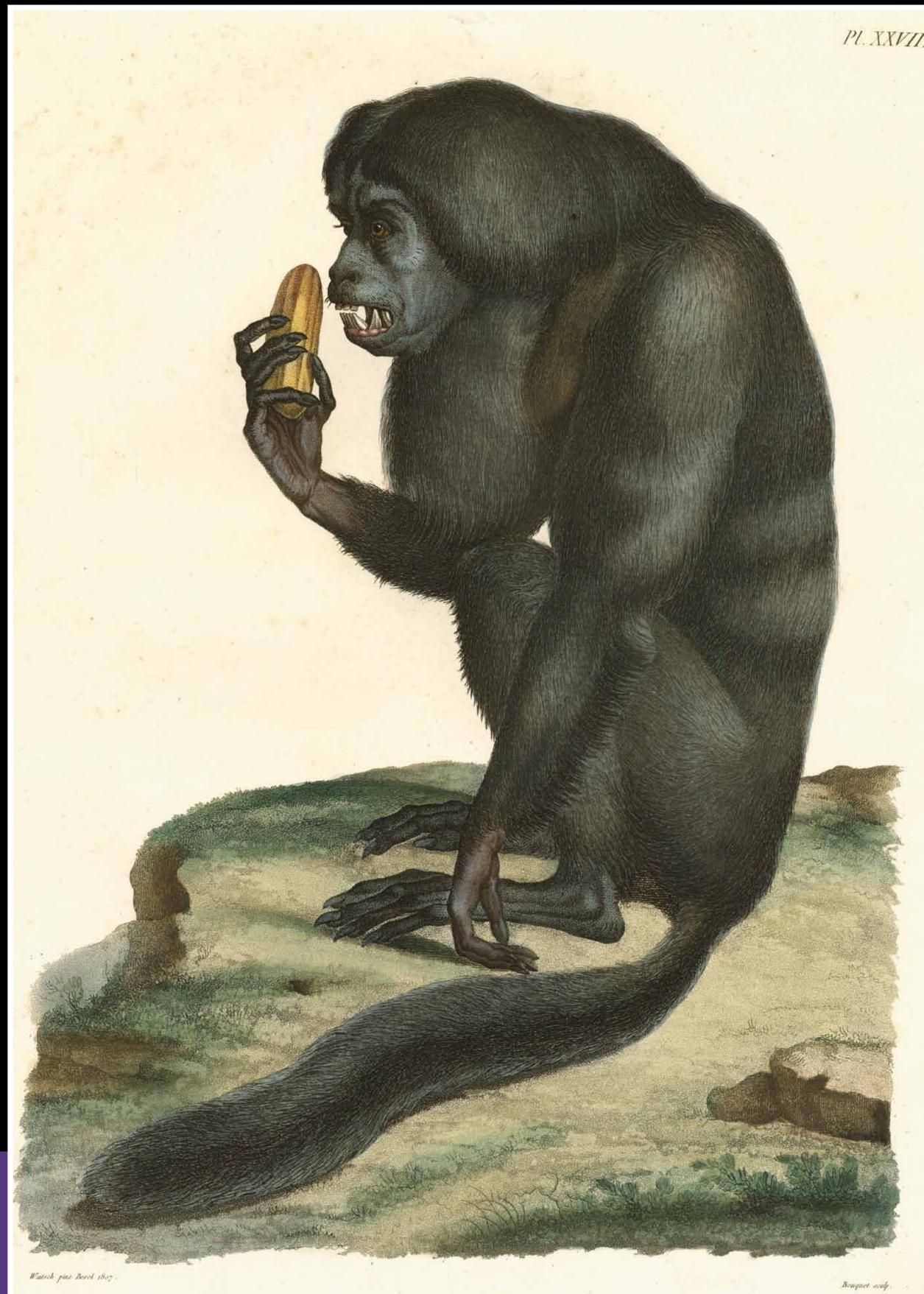
# UNE NÉCESSITÉ, UN PLAISIR, UN DANGER, UN COMMERCE, UN ART



Le rapport des humains à la nourriture est lié à la notion même de vie, depuis le bébé qui tète le sein de sa mère. Voilà pourquoi d'ailleurs les famines nous horrifient et nous révoltent. Toutefois la malbouffe, les déséquilibres alimentaires, les empoisonnements, les gaspillages ne sont pas moins graves. A travers cette exposition, nous tâchons de comprendre, depuis les temps anciens jusqu'à aujourd'hui, toutes les implications pratiques, culturelles, économiques et technologiques de notre rapport à la nourriture.

James Gillray, *ANTI-SACCHARITES* (le roi et la reine d'Angleterre caricaturés en John Bull et sa femme, personnage populaire emblématique du pays, se privent de sucre dans leur thé comme leurs trois filles), estampe colorée à la main, 1792

# COMESTIBLE, PAS COMESTIBLE



Les premiers êtres humains ont une conception animiste de la vie où humains-flore-faune-cosmos participent d'une pensée globale de l'environnement. Aussi, comme les animaux, les humains testent les aliments éventuels, tests de goût, tests d'effets. Des interdits naissent.

L'usage du feu, lui, est repéré dès -400 000 ans (notamment à Zhoukoudian en Chine), c'est-à-dire bien avant l'apparition d'*Homo sapiens* vers -200 000 ans (notre espèce actuelle) et sa migration sur tous les continents entre -100 000 et -60 000 ans. Ces restes sont des foyers aménagés avec différentes couches de cendres, des pièces en os durcies au feu et des pierres brûlées. La préhistoire reste cependant une période soumise à beaucoup de remises en question successives en fonction des découvertes de sites et des méthodes d'études et de datations. Plusieurs certitudes cependant : les évolutions sont longues, les liens sociaux sont ancrés par la nécessité de solidarités face à l'environnement, et il n'existe pas de «rupture» entre la jouissance animale ou humaine de la nourriture.

Alexander von Humboldt, Aimé Bonpland, *Simia Satanas* (notons à la fois le fait que l'animal semble tester le goût de la banane et que sa dénomination «satanique» est une parfaite projection religieuse européenne sur cet animal d'Amérique latine), planche extraite du *Recueil d'observations de zoologie et d'anatomie comparée, planches faites dans l'océan atlantique, dans l'intérieur du nouveau continent et dans la mer du sud pendant les années 1799, 1800, 1801, 1802 et 1803*, Paris, 1811, Premier Volume, Pl. XXVII

# MANGER POUR SE SOIGNER

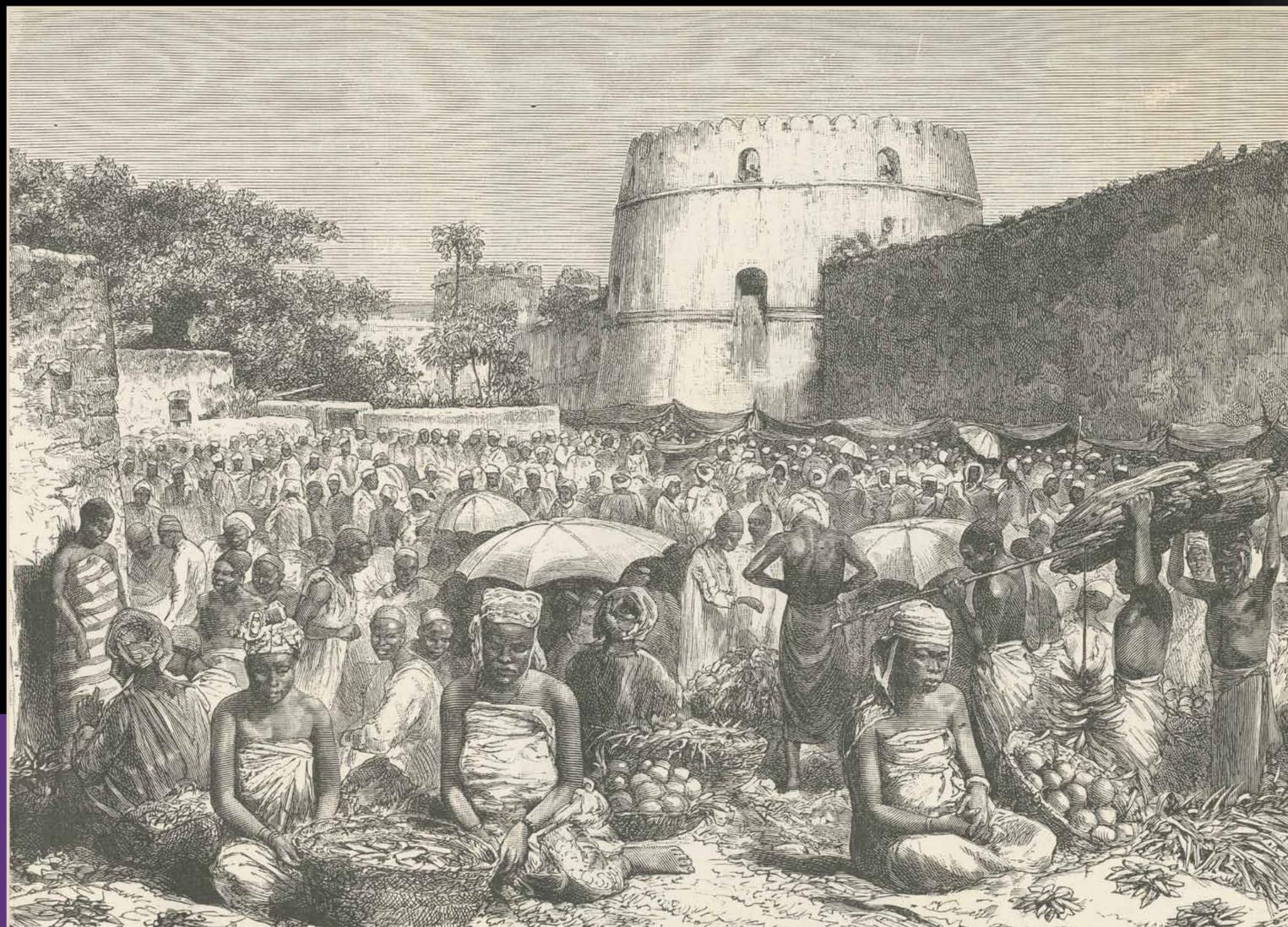
L'usage médicinal des plantes est aussi un héritage du monde animal. Il est immémorial. La consommation de viande crue en Arctique par les Inuit et les populations antérieures fut un impératif de survie, alors qu'aucun fruit et légume n'existait. Aujourd'hui, les peuples autochtones doivent se battre pour éviter le pillage des forêts et l'appropriation génétique par de grands groupes pharmaceutiques.



Nieuhof Johan, *Johan Nieuhofs Gedenkwaardige Brasiliaense Zee -en Lant-reize. Behelzende al het geen dezelve is voorgevallen. Beneffens een bondige beschrijving van gantsch Neerlants Brasil* (album néerlandais décrivant la flore du Brésil au XVII<sup>e</sup> siècle), Amsterdam, Voor de Weduwe van Iacob van Meurs, 1682

# DE L'ALIMENT AU PLAT

La consommation brute des végétaux, des animaux et des insectes s'est vite combinée avec des alliances de saveurs, même avant l'utilisation du feu. Se nourrir (arriver à satiété) était une préoccupation égale au fait d'ingérer une nourriture qui maintenait en bonne santé en procurant des plaisirs (odorat, goût, vue et même toucher ou bruit). Avec «les» Néolithiques et les apparitions simultanées et successives de civilisations agraires stabilisées succédant ou en parallèle aux chasseurs-cueilleurs nomades (ces derniers ne disparaissant pas), les ressources se stockent, s'échangent, circulent, se multiplient, se diversifient.



*Repas au Laos, photographie de Jean-Hugues Berrou, juillet 2009*

*Zanzibar : marché aux fruits, dessin de Riou, d'après une photographie dans La terre à vol d'oiseau d' Onésime Reclus, Paris, 1886*

# LE REPAS COMME COMMUNION



Le chasseur ou la cueilleuse rapportent leurs trouvailles. Manger devient très vite un rite collectif. Cet acte est lié aux propriétés des aliments ou boissons et parfois aussi à leur action psychotrope. Chez les Wayana en Amazonie, les fêtes ont lieu dans la case collective dont le sommet est orné d'un «ciel de case» peint symbolique : disposition des animaux et des astres et disposition des aliments et boissons se répondent. Manger, c'est communier, partout. La chrétienté européenne organise des repas collectifs dans ses monastères au Moyen-Age. Au Japon, à l'époque Azuchi Momoyama (XVI<sup>e</sup> siècle), l'art du thé connaît une apogée (maître Sen no Rikyû) et s'affirment les trois repas de la cuisine «kaiseki».



Livre-dépliant publicitaire pour la vente des estampes au Japon montrant un repas traditionnel, fin XIX<sup>e</sup> siècle

Ciel de case sous la case collective, Twenké Guyane, 2007

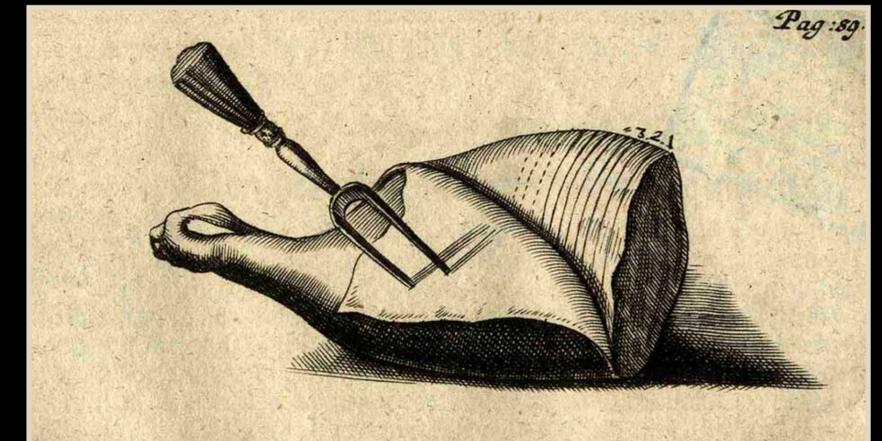
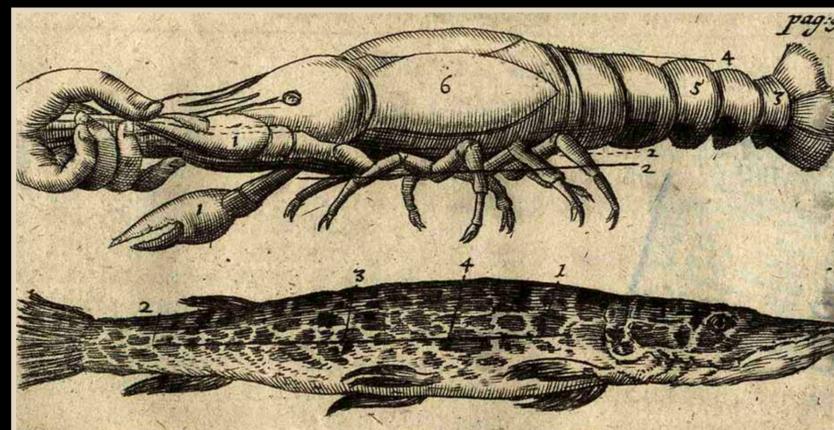
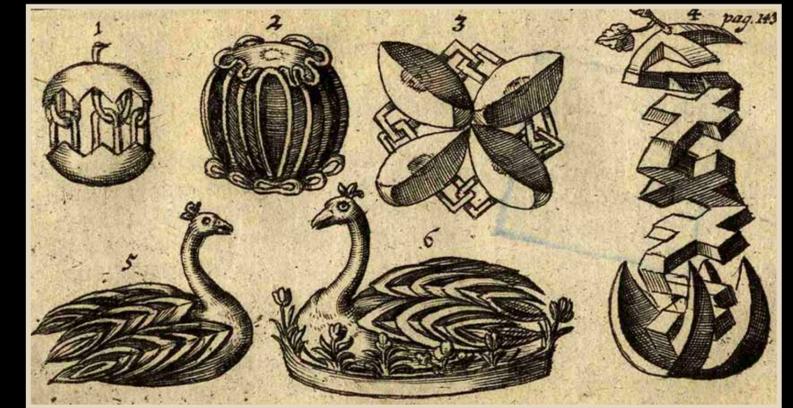
Cuisine monumentale du XII<sup>e</sup> siècle, abbaye de Fontevraud, photographie, 2012

Ange tenant un calice, chapiteau du réfectoire de l'Abbaye de Fontevraud, photographie, 2012

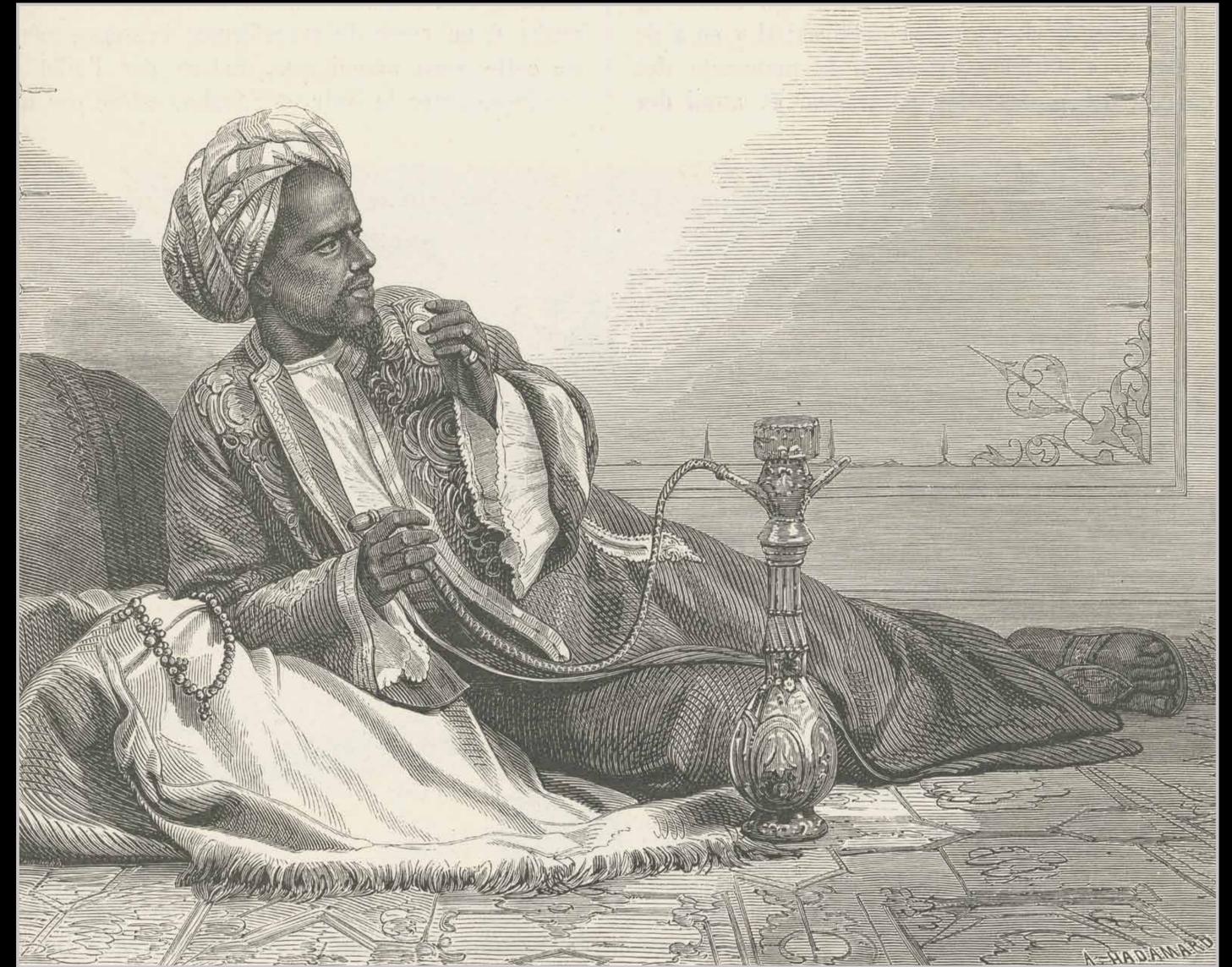
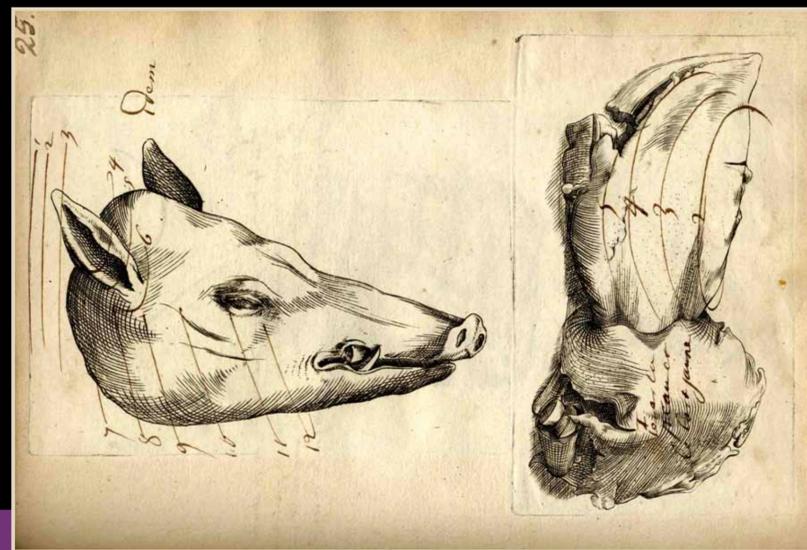
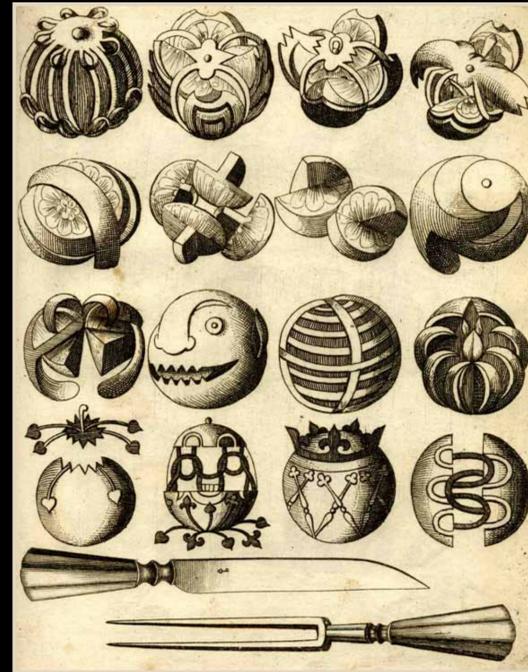
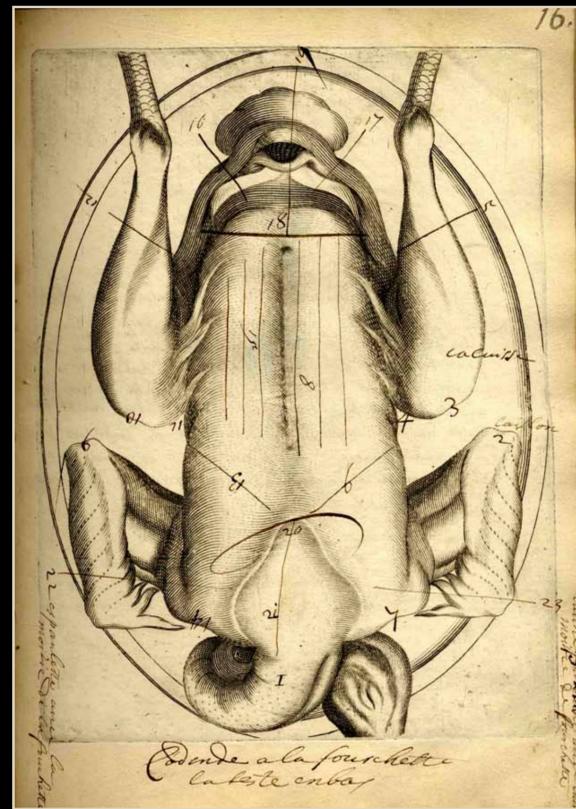
# L'ART DE LA TABLE

Dans toutes les civilisations, le repas est devenu une communion ritualisée. Nécessitant parfois de longues préparations, l'esthétique des plats et le décorum (même au fond d'une case sur pilotis en Asie) participent d'une fête collective. *L'Art de trancher les viandes*, publié à Lyon en 1647 par Jacques Vontet, copié jusqu'à aujourd'hui, est ici montré dans une exceptionnelle édition du Musée du Vivant annotée de façon manuscrite, comme le traité en images d'Andreas Kletten à Nuremberg en 1724.

Partout, manger, c'est aussi à la fois être ensemble et célébrer la nature avec raffinement.



# L'ART DE LA TABLE



Art de trancher les viandes - Manuel de l'écuyer tranchant, Manuscrit ; Recueil de gravures , annoté de façon manuscrite, de Jacques Vontet et Pierre Petit, Lyon, 1647

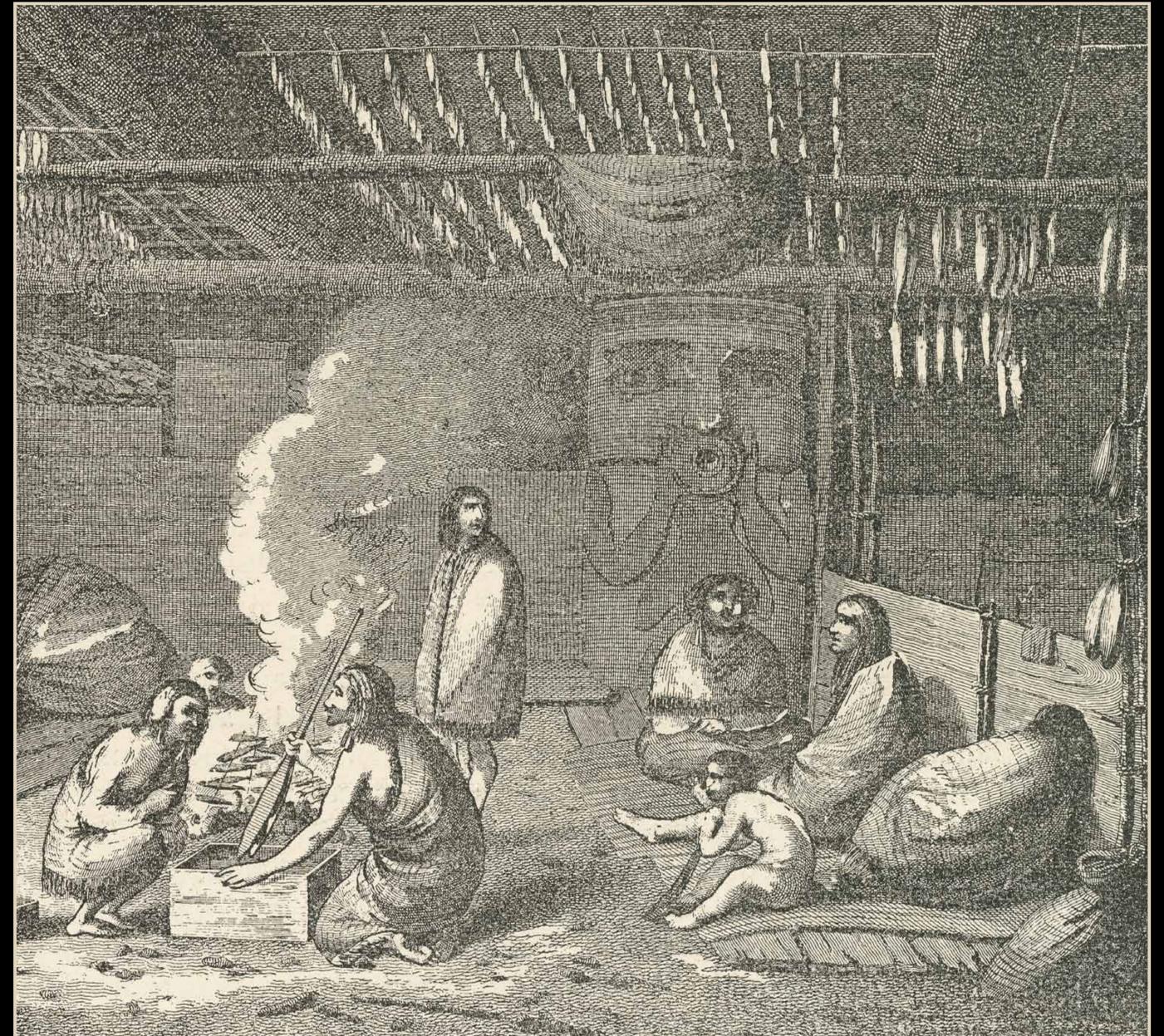
Un interprète à Aden, (fumant le narguilé après le repas, manière de montrer le raffinement des repas dans les civilisations turques et arabo-musulmanes), dessin de Hadamard, d'après une photographie dans *La terre à vol d'oiseau* d' Onésime Reclus, Paris, 1886

# CONSERVER

Conserver la nourriture fut une préoccupation essentielle car chasse et cueillette pouvaient se raréfier. La conservation évite les disettes. Elle se fait d'abord par séchage. Elle peut se faire aussi par salage, fumage, fermentation ou ajout de sucre (miel). Aujourd'hui, c'est le froid qui est le plus utilisé (à côté des techniques de conserve).



Piments mis à sécher sur les tuiles, Florence, Italie, 2011



Fernand Barthélemy, *Les menus expliqués de cuisine pratique* (la viande fumée chez les Incas), Journal *Le Cordon bleu*, Paris, 1910

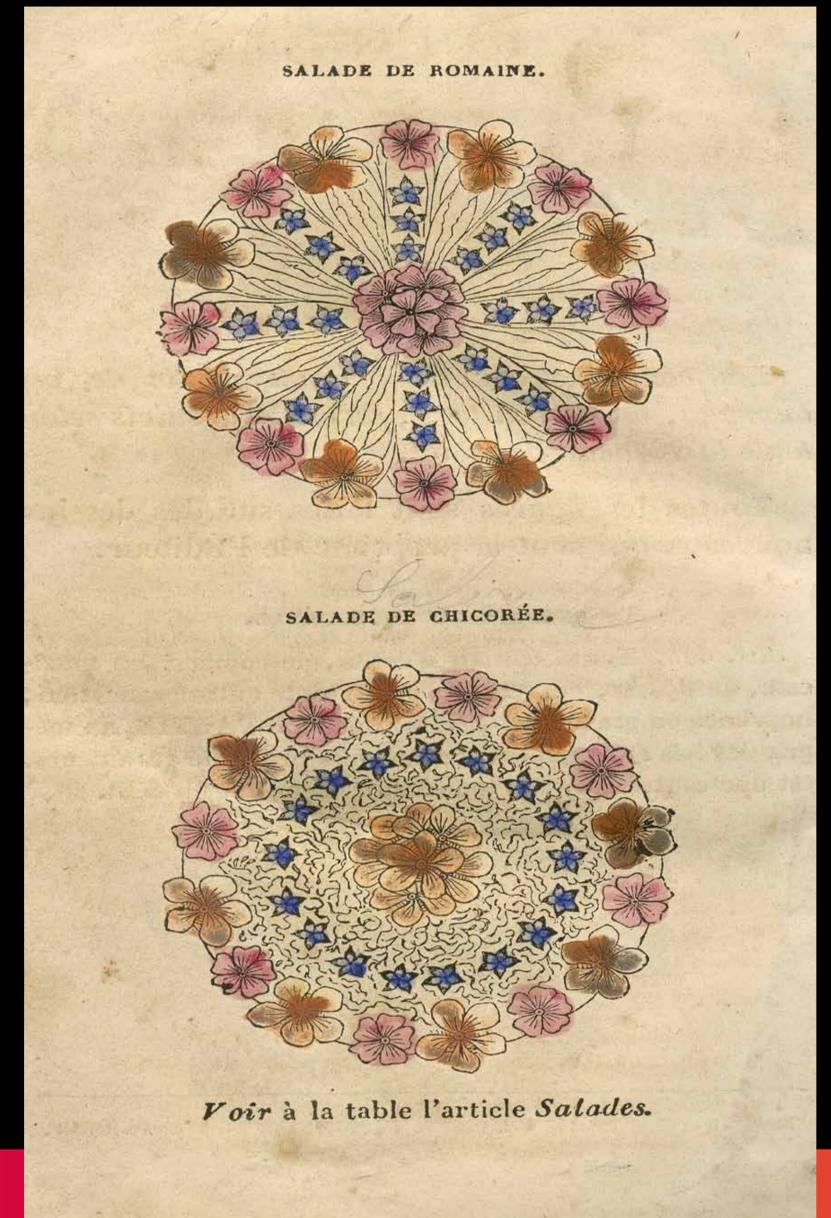
# Tavernes, ingrédients et circulations, cuisine familiale, livres de recettes



et la cuisine familiale développent des plats de terroir. La figure de la « cuisinière de la campagne et de la ville » émerge au XVIII<sup>e</sup> siècle et s'affirme au XIX<sup>e</sup>. La France acquiert ainsi une place à part dans l'histoire de l'art culinaire, par la grande diversité de ses traditions locales et le raffinement de ses cuisiniers de cour.

Rappelons-le, la cuisine n'est pas juste un exercice de cour européen se développant depuis le Moyen-Age. Les fêtes, même dans des sociétés modestes, donnent lieu sur l'ensemble de la planète à des pratiques culinaires subtiles et esthétiques. L'Antiquité grecque ou romaine (Apicius) célèbre les banquets, tandis que les Egyptiens, les Babyloniens ou les Perses raffinent leurs plats et leurs rites. La Chine, au terme de longues traditions, formalise au XIX<sup>e</sup> siècle huit cuisines régionales très élaborées. Le Japon, sous l'influence des Tang en Chine, développe à partir du VIII<sup>e</sup> siècle une cuisine complexe et esthétique pour les nobles, qui se répand dans la société jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle à l'ère Edo, avant d'intégrer des influences occidentales (ère Meiji).

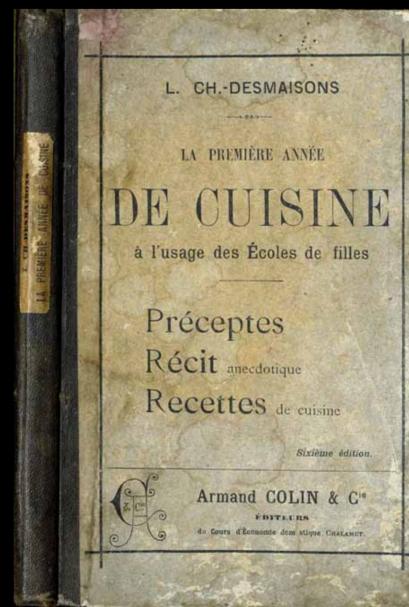
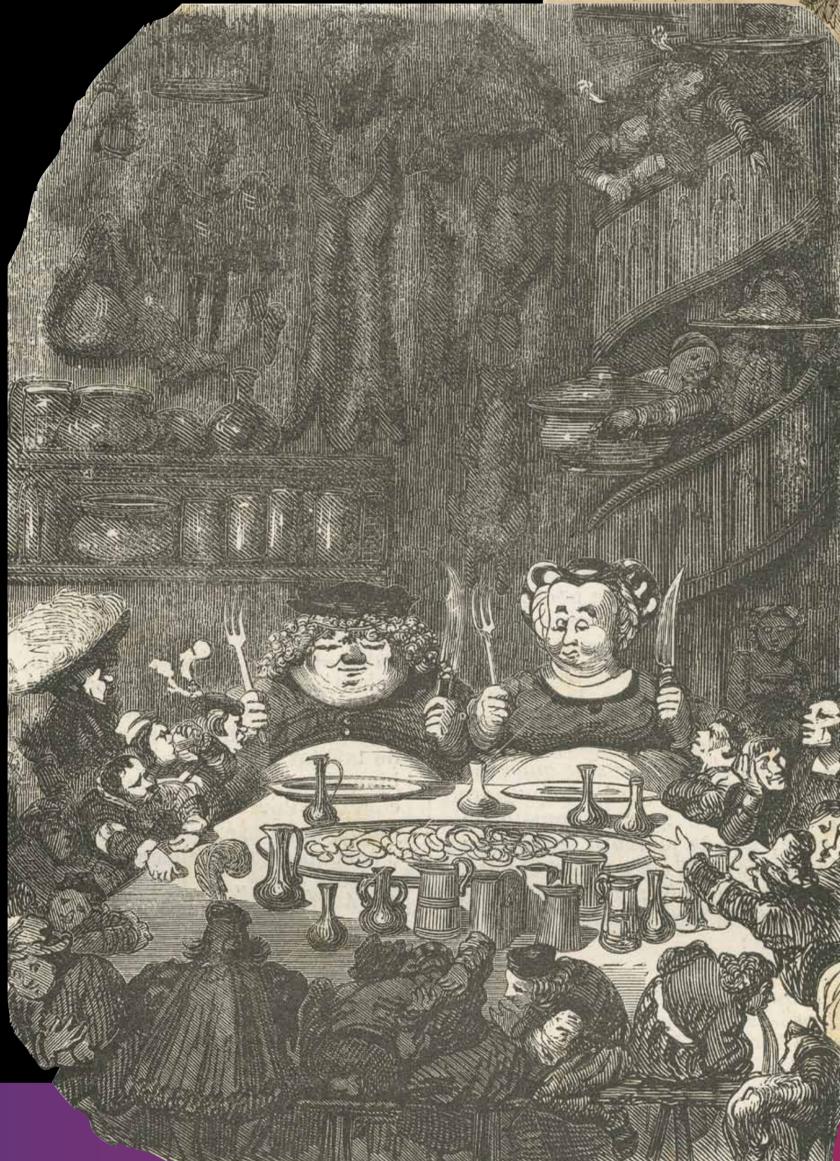
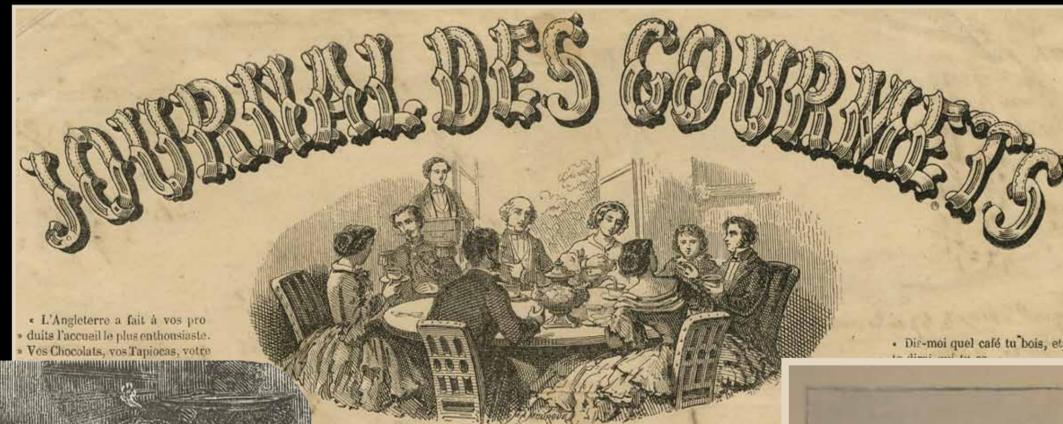
En Europe, après la vogue des épices au Moyen-Age et l'arrivée de plantes nouvelles avec les croisades (échalotes, oranges, abricots...), à la Renaissance, dinde, maïs, pommes de terre, piments, haricots ou tomates parviennent d'Amérique. Les livres de cuisine se multiplient et les couverts font leur apparition. Les tavernes



Affiche avant la lettre pour une marque de bouillon de boeuf, Paris, fin du XIX<sup>e</sup> siècle

Salade de romaine, Salade de chicorée  
La cuisinière de la campagne et de la ville, M.L.E.A.,  
métallographie aquarellée à la main,  
Paris, Audot éditeur, 1859

# Tavernes, ingrédients et circulations, cuisine familiale, livres de recettes



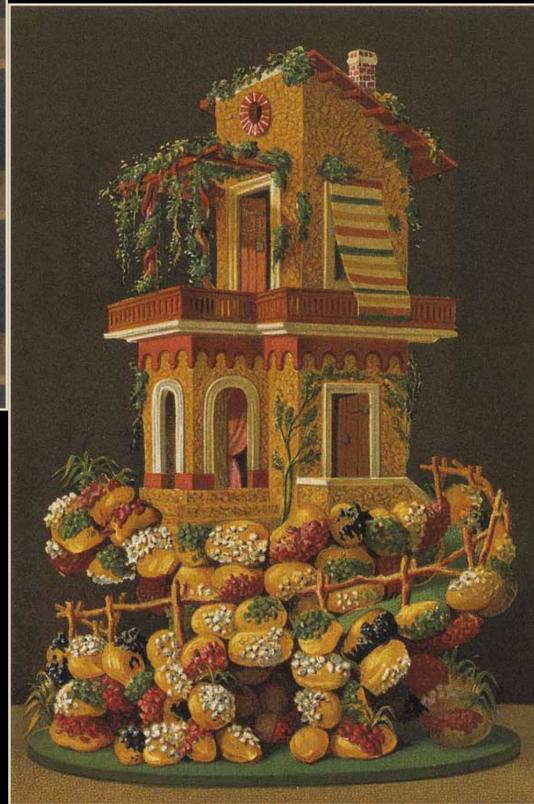
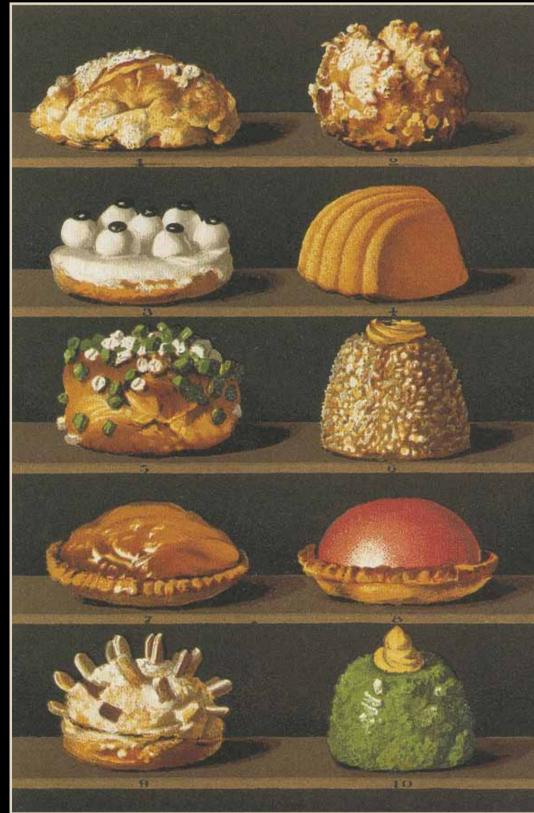
La culture du thé, supplément illustré du *Petit Journal*, affiche, fin XIX<sup>e</sup> siècle

*Journal des gourmets*, Paris, fin XIX<sup>e</sup> siècle

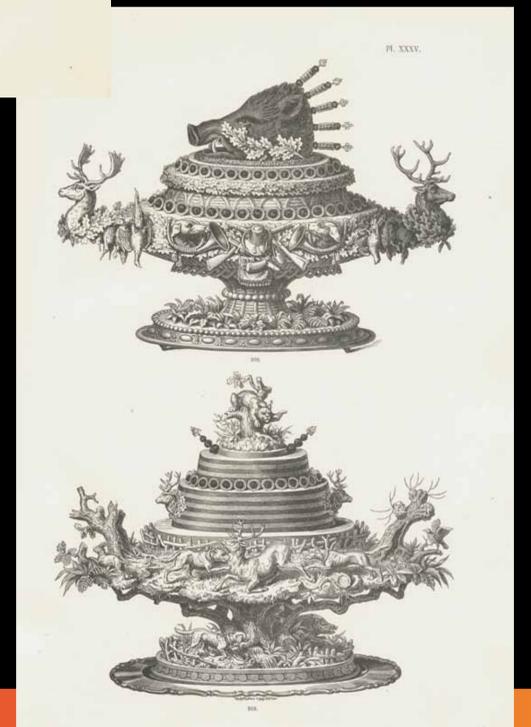
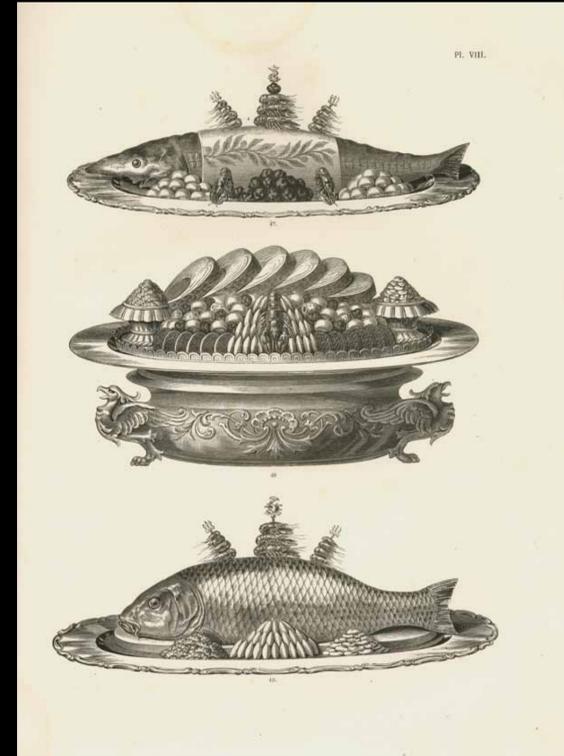
Oeuvres de François Rabelais, illustrations par Gustave Doré, Paris, 1854

La première année de cuisine à l'usage des écoles de filles, L. Ch.-Desmaisons, Paris, Armand et Cie, 1899

# GASTRONOMIE, CHEF-D'ŒUVRE CULINAIRE, LIVRE DE CUISINIER



Le XVII<sup>e</sup> siècle européen jette les bases d'une gastronomie complexe avec ses maîtres à la cour du roi Louis XIV, tel le célèbre majordome François Vatel mais aussi des cuisiniers comme Nicolas de Bonnefons. Au XIX<sup>e</sup> siècle, des traités (la fameuse *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin en 1825), des critiques culinaires (*L'almanach des gourmands* de Grimod de la Reynière, modèle de la critique gastronomique en 1803) et des restaurants apparaissent. Les cuisiniers Marie-Antoine Carême (et ses pâtisseries «palladiennes» dessinées en 1815 ou celles de Jules Gouffé en 1872) délivrent recettes et art du décor qui font référence dans le monde : une architecture culinaire naît. Le livre de cuisinier, luxueusement illustré, apparaît alors, dont *La Cuisine classique* d'Urbain Dubois en 1856 est le modèle.



Jules Gouffé, *Le livre de pâtisserie (dans la continuité d'Antonin Carême et de ses architectures pâtissières)*, Paris, 1872

Urbain Dubois et Emile Bernard, *La cuisine classique*, Paris, E. Dentu, édition de 1882, tome 1

# LES VÉGÉTARIENS

En 1824, à Londres, est fondée la Royal Society for the Prevention of Cruelty et, en 1845, la Société Protectrice des Animaux en France. Dans ce même mouvement, les Anglais lancent, en 1847 à Ramsgate, la Vegetarian Society. Dans ces pratiques de restrictions alimentaires volontaires, il existe beaucoup de variantes, dont les végétaliens qui ne mangent que fruits et légumes (s'interdisant les œufs, le lait et le fromage). George Orwell écrit en 1945 *Animal's Farm*, transposition des organisations sociales humaines chez les animaux. Aujourd'hui, où l'excès de consommation de viande apparaît comme nuisible pour la santé et pour la planète, beaucoup de personnes ne la suppriment pas mais la réduisent, comme celle de poissons, en devenant ainsi semi-végétariens.



*Aufstand der Tiere*, affiche du film de Louis de Rochemont d'après *La Ferme des animaux* de George Orwell, 1955



«Que j'eusse aimé connaître  
Le chou qui m'a vu naître  
Je l'aurai tant aimé  
(Farçi !)  
Mon joli chou pommé !»

Francisque Sarcey, critique, végétarien et assureur, dessin de Léandre paru en première page du journal humoristique *Le Rire*, n° 161, décembre 1897

# APPERT ET LA CONSERVE

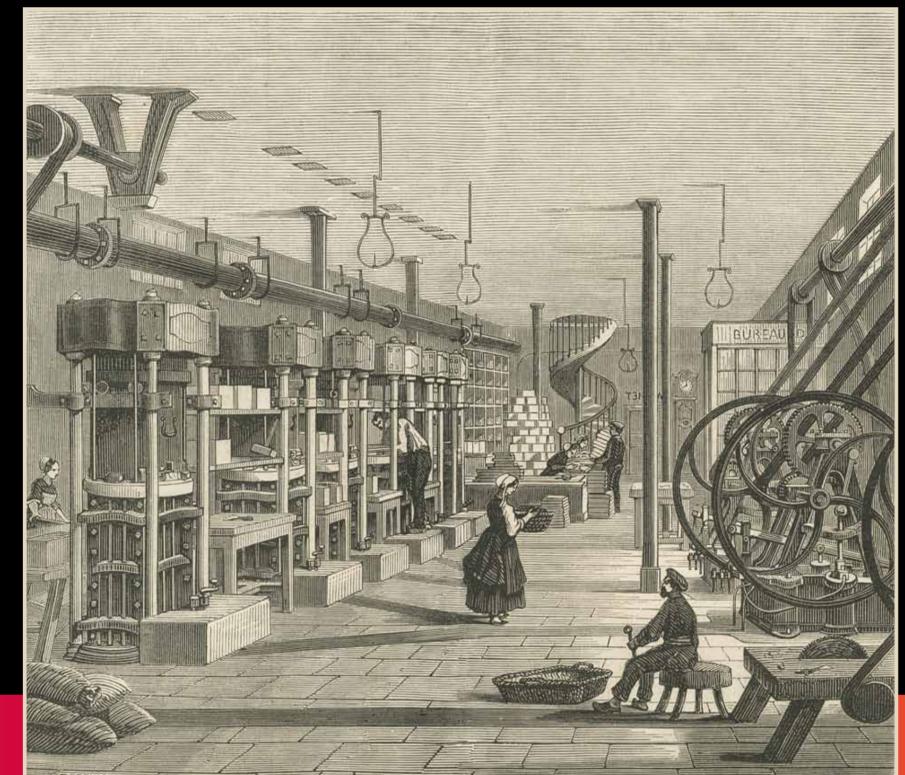


Le confiseur Nicolas Appert invente en 1795 un procédé de conservation des aliments en les isolant de l'air grâce à la chaleur. Il commence par des récipients en verre. Puis l'industrie de la conserve métal émerge avec Pierre Durand, en 1810, qui dépose un brevet en Angleterre. C'est alors le développement de toute l'industrie agroalimentaire, avec la fondation de l'Ecole des industries agricoles en 1893 à Douai. Cette dernière deviendra l'ENSIA puis intégrera en 2007 AgroParisTech. Au cours de son histoire, elle développe à la fois la distillerie industrielle et élargit son enseignement à toutes les filières, notamment en réponse aux guerres et aux pénuries.



Confiturerie d'Arvor, affiche publicitaire, 1900-1930

Emballage de boîte d'olives farcies sévillanes des Frères Kempf, Strasbourg, 1939

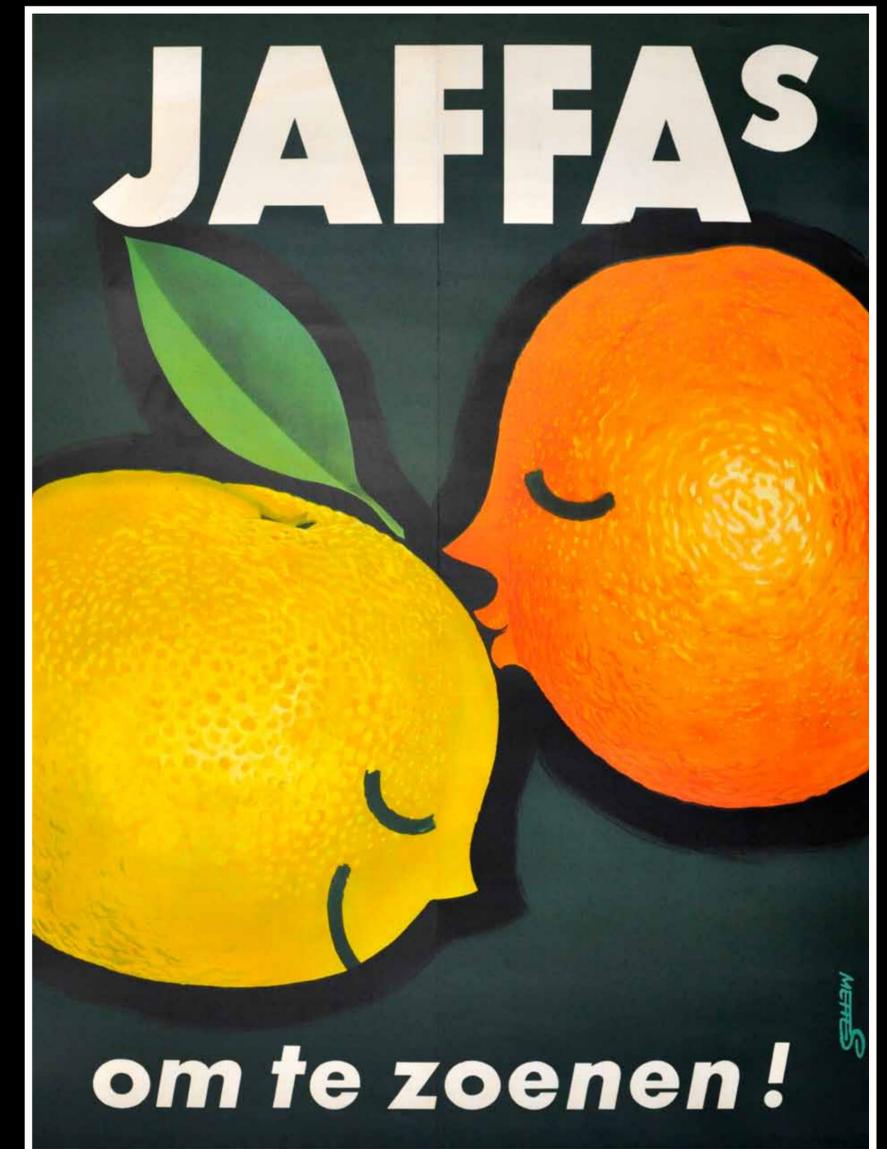


Vue d'un atelier de pression dans une conserverie (usine Chollet et Compagnie), *Journal Universel*, Paris, 11 février 1854

## PUBLICITÉ ET ALIMENTATION



Jules Chéret, en inventant la chromolithographie, invente la publicité en couleur. Grâce à lui, un âge d'or de l'affiche se développe entre 1880 et 1910. Ses jeunes femmes légères (les « chérettes ») restent célèbres en Europe et dans le monde. Elles vendent aussi bien de l'essence que des spectacles. Ce procédé continuera à être employé jusqu'à nos jours : c'est la base de la publicité, avec ses messages indirects. Le mouvement Art nouveau (comme pour cette marque de biscuits) inspire fortement la publicité autour de 1900 avec des femmes végétales idéalisées. A l'inverse, en Allemagne, se développe, à partir de 1907 avec Thomas Bernhard, le « Sach Plakat » qui montre juste le produit à vendre (comme ici l'orange et le citron Jaffa). C'est la base du marketing valorisant le produit.



*E. Gex, Suprême Pernot, affiche publicitaire Art nouveau pour une marque de biscuits, Paris, 1903*

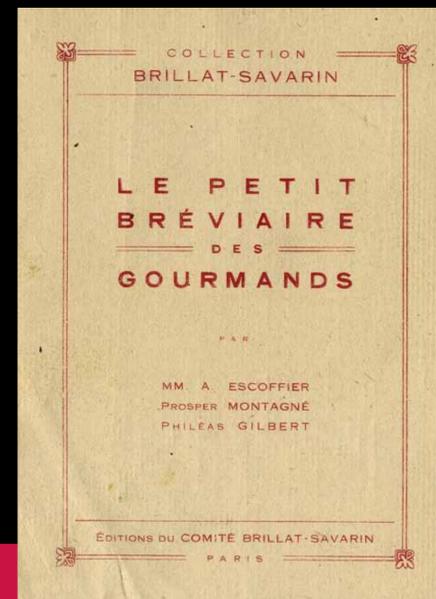
*Jaffas om te zoenen, affiche publicitaire néerlandaise, vers 1955*

# LE BANQUET COMME MODÈLE SOCIAL

Le banquet, des villes ou des champs, signe festif de surabondance, occupe toute la mythologie française. Les femmes et hommes enrobés sont pensés en « bonne santé ». Le bourgeois se distingue dans la caricature par son « ventre » (Daumier). Les repas sont interminables et arrosés, tel le célèbre « Banquet des maires de France » le 22 septembre 1900 à Paris. Auguste Escoffier (1846-1935), publie avec Phileas Gilbert et Emile Fetu le *Guide culinaire* en 1903. En 1938 paraît le premier *Larousse gastronomique*, qu'il préface. Surtout, il invente la notion de « brigade » de cuisine et lance, avec César Ritz, l'hôtellerie de grand luxe. Il est le « chef » le plus célèbre de son époque.

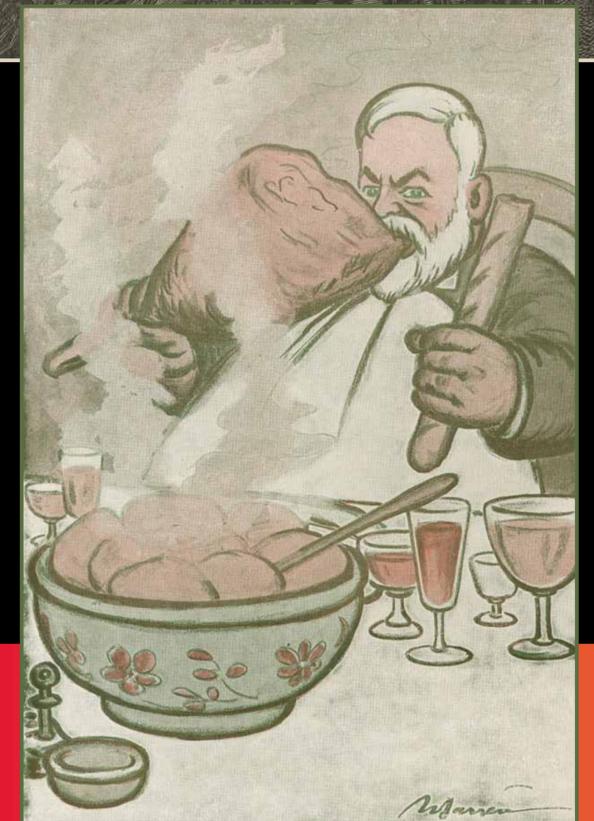


Banquet champêtre d'élèves posant, château de Grignon, photographie argentique, 1928



Le banquet des maires-Le discours du Président de la République, dans la République illustrée, Paris 1900

A. Escoffier, Prosper Montagné, Philéas Gilbert,  
*Le petit bréviaire des gourmands*,  
Editions du Comité Brillat-Savarin, Paris, 1900



Camille Cerf, prince des gourmands,  
dessin de Barrère, revue Fantasio, 1921

## METTRE DE L'EAU EN BOUTEILLES

Leonetto Cappiello est un des maîtres de l'affiche dessinée après Chéret. Il travaille pour plusieurs pays et compose ces véritables « spectacles de rue » qui frappent de 1880 aux années 1950 (avant l'ère de la télévision). Même pour des bienfaits médicaux supposés (pour « l'estomac, les reins, le foie »), est-il raisonnable néanmoins d'acheter de l'eau, alors que l'eau potable coule aux robinets ? Est-ce écologiquement fondé ?

*Agua de Vilajuiga*, affiche publicitaire de Leonetto Cappiello, Espagne, 1910-1912



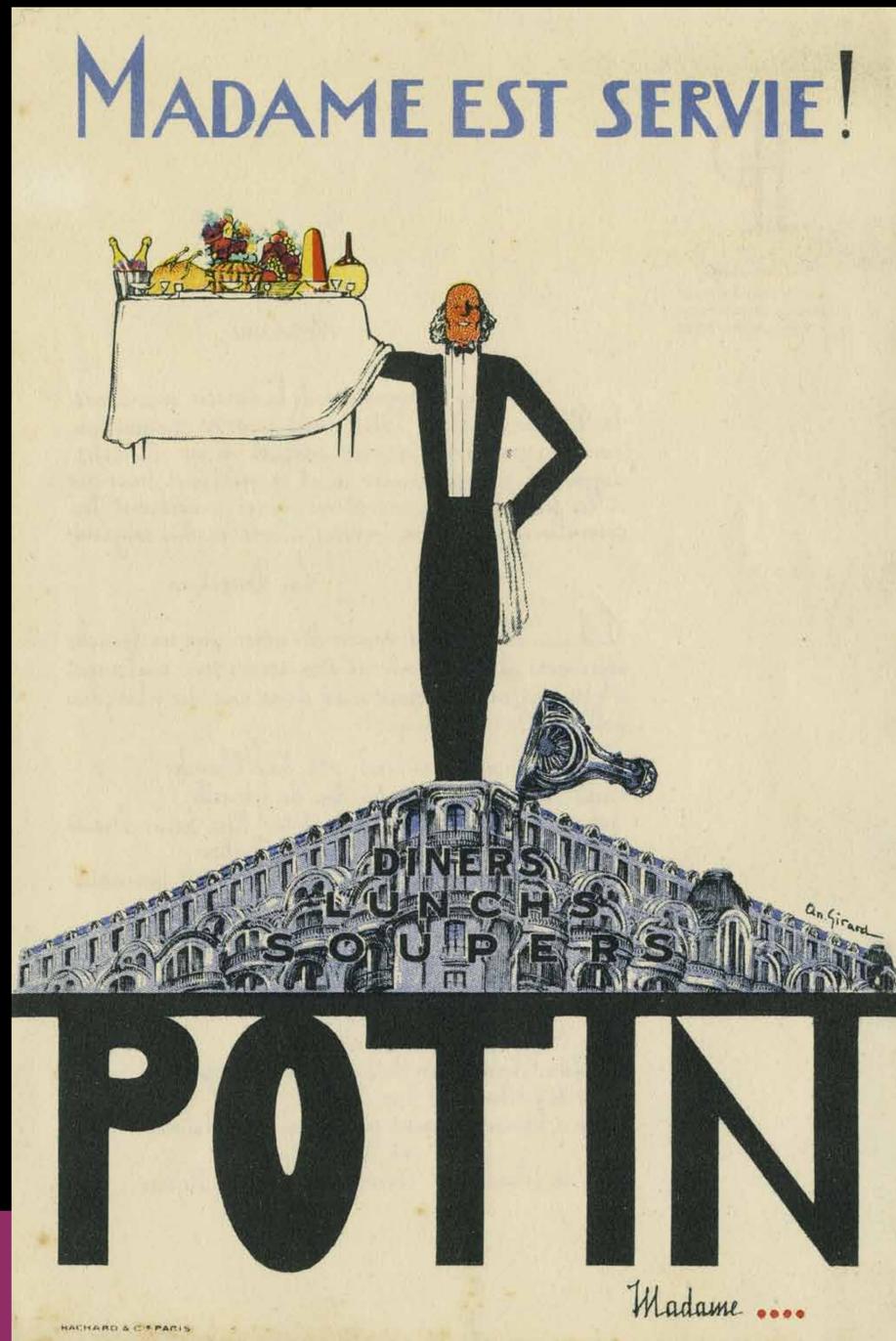
# RESTRICTIONS DE GUERRE

Un concours est organisé en 1917 dans une école de jeunes filles parisiennes. Il s'agit, en période de restrictions alimentaires dues à la guerre, de favoriser toutes les économies et les bonnes pratiques : économiser le pain en mangeant des pommes de terre. Voilà le rappel d'une histoire planétaire jalonnée de famines et de disettes, de rationnements, soumise aux aléas climatiques, aux épidémies et aux guerres.



*Economisons le pain en mangeant des pommes de terre, affiche de la ville de Paris, 1917*

# L'ESSOR DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE



Antoine Girard, Publicité-dépliant pour le restaurant Potin à Paris (la marque Félix Potin triomphe alors par ses nombreuses boutiques de commerce alimentaire), années 1920

L'entre-deux-guerres correspond à la fois à la reconstruction de l'Europe et à une « course au moderne ». Les produits industriels pour les masses se multiplient, comme la mécanisation du travail (fordisme, taylorisme). Les marques simplifient leurs images (logos) et se servent du packaging (des emballages) pour les propager. Les graphistes utilisent souvent l'aérosol et la géométrie. De grands affichistes créent des « spectacles de la rue », comme les « mousquetaires » de l'affiche en France : Carlu, Colin, Cassandre, Loupot.

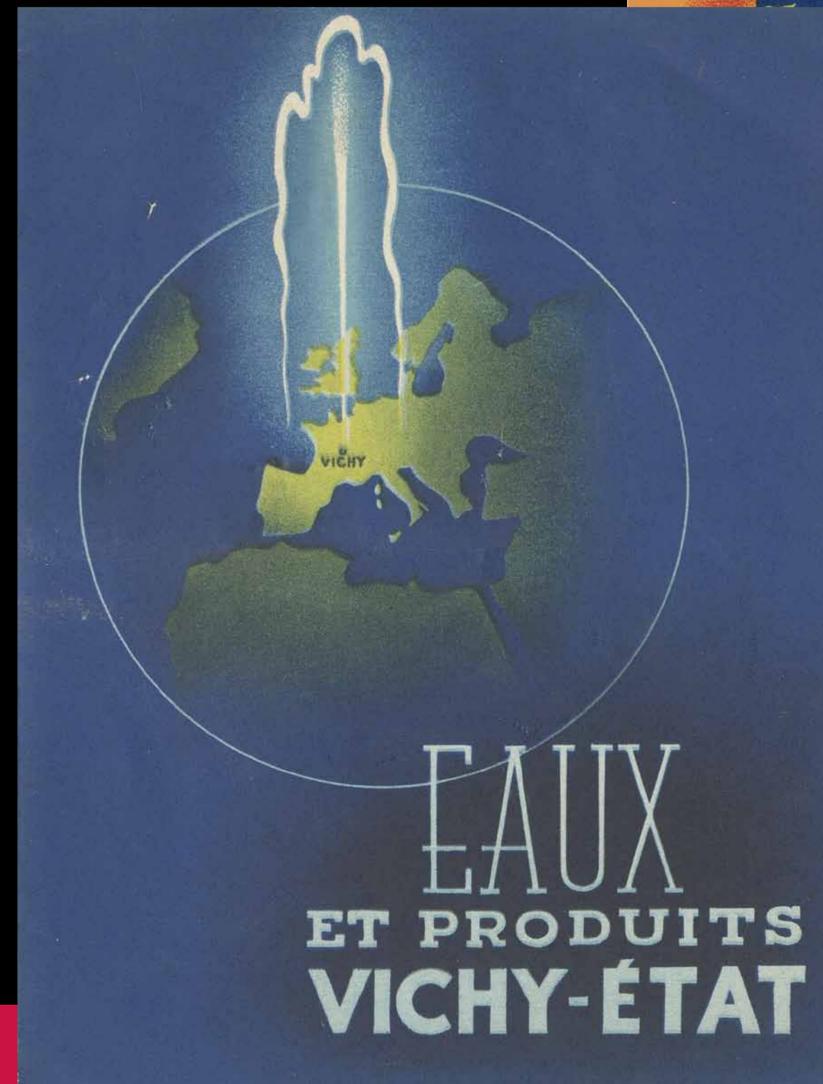


Publicité-logotype pour le bouillon Maggi (la marque suisse invente en 1908 le célèbre «bouillon Kub» et innove par un graphisme simplifié et typographique), 1937

# L'ESSOR DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE



Extrait de viande et bouillon Kemmerich, affiche publicitaire, début du XX<sup>e</sup> siècle



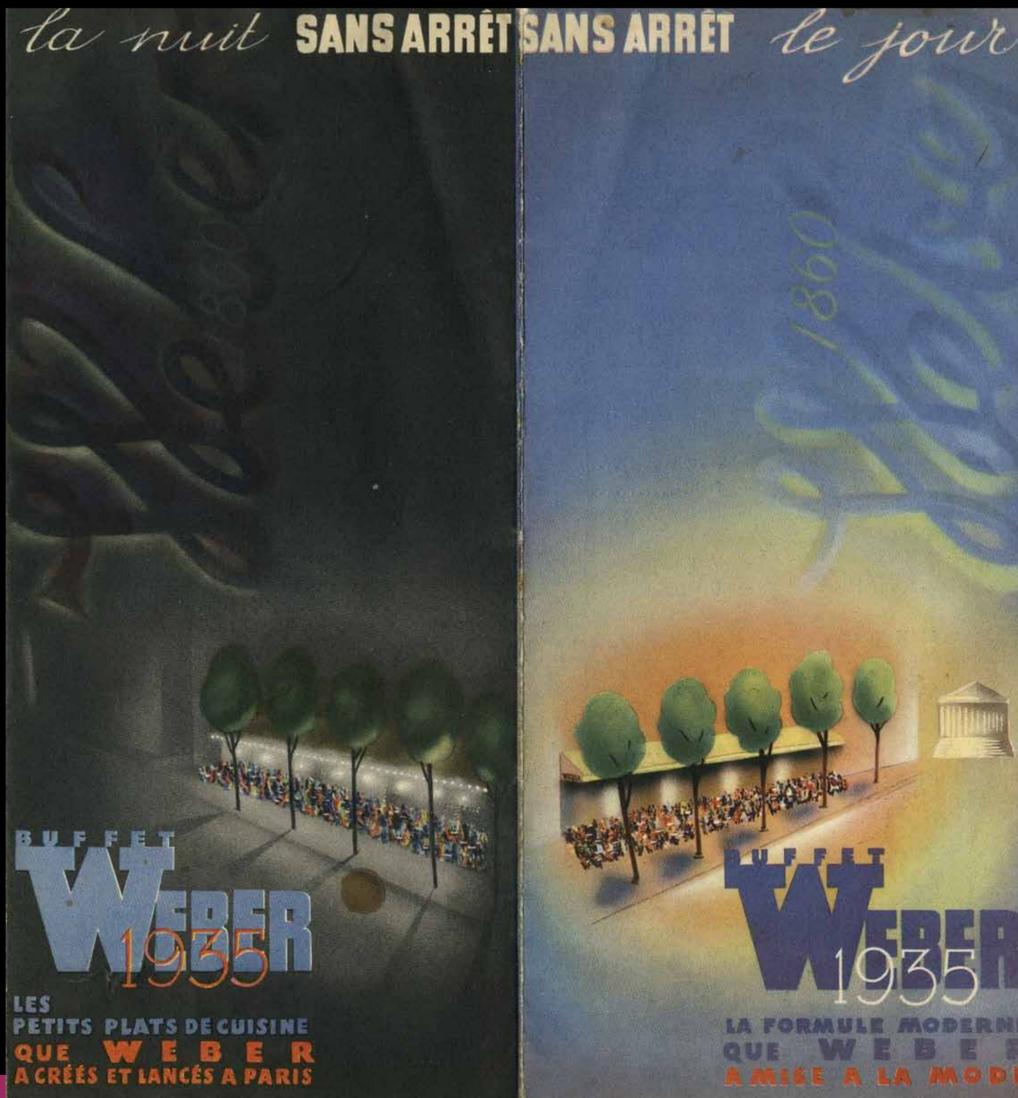
Fiche recette publicitaire, vers 1936

Dépliant publicitaire (en comparant avec l'affiche Kemmerich, on comprend le basculement stylistique de la publicité dans les années 1930 où, inspiré par Cassandre en France, la sobriété typographique complète l'élégance d'images géométriques stylisées avec le «velouté» de volumes traités à l'aérographe), années 1930

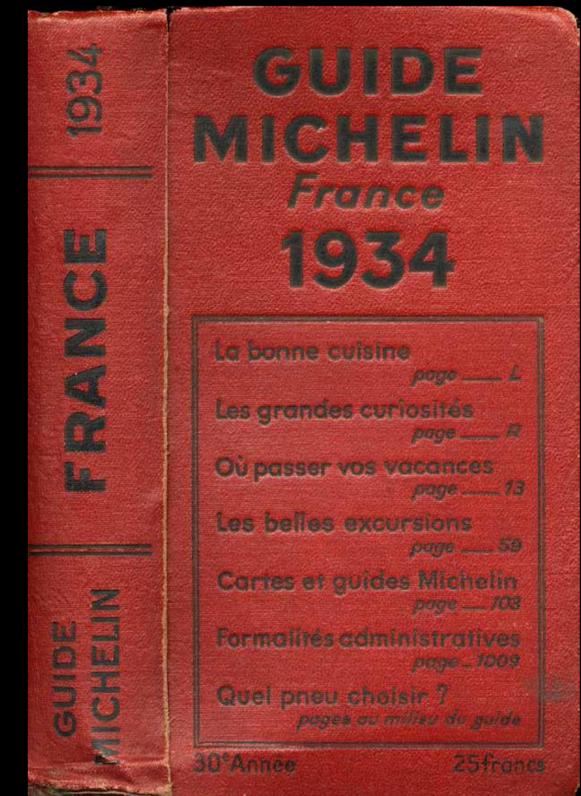
# L'ESSOR DES RESTAURANTS, LA FIGURE DU CRITIQUE

Dans les années 1930, les transports se développent (trains, autos, aviation), comme les communications. Les paquebots et leurs menus font régner la gastronomie française sur la planète. Des personnages, tel le biologiste Edouard Pozerski de Pomian (dit Edouard de Pomiane), rédigent des guides gastronomiques, modèles

de la cuisine « bourgeoise ». Il fait les premières émissions de radio culinaire, d'où son livre *Radio cuisine* en 1937. Le fameux « guide Michelin » des hôtels et restaurants est créé en 1900 (lié au tourisme automobile pour une frange privilégiée de la population). Il est donné d'abord, puis vendu à partir de 1920, et commence à décerner des étoiles en 1926 pour récompenser les meilleurs établissements. Le cuisinier, avec sa toque blanche, devient un personnage, jusque dans les films.



Menu du Weber, 1938



Guide Michelin, Paris, 1934

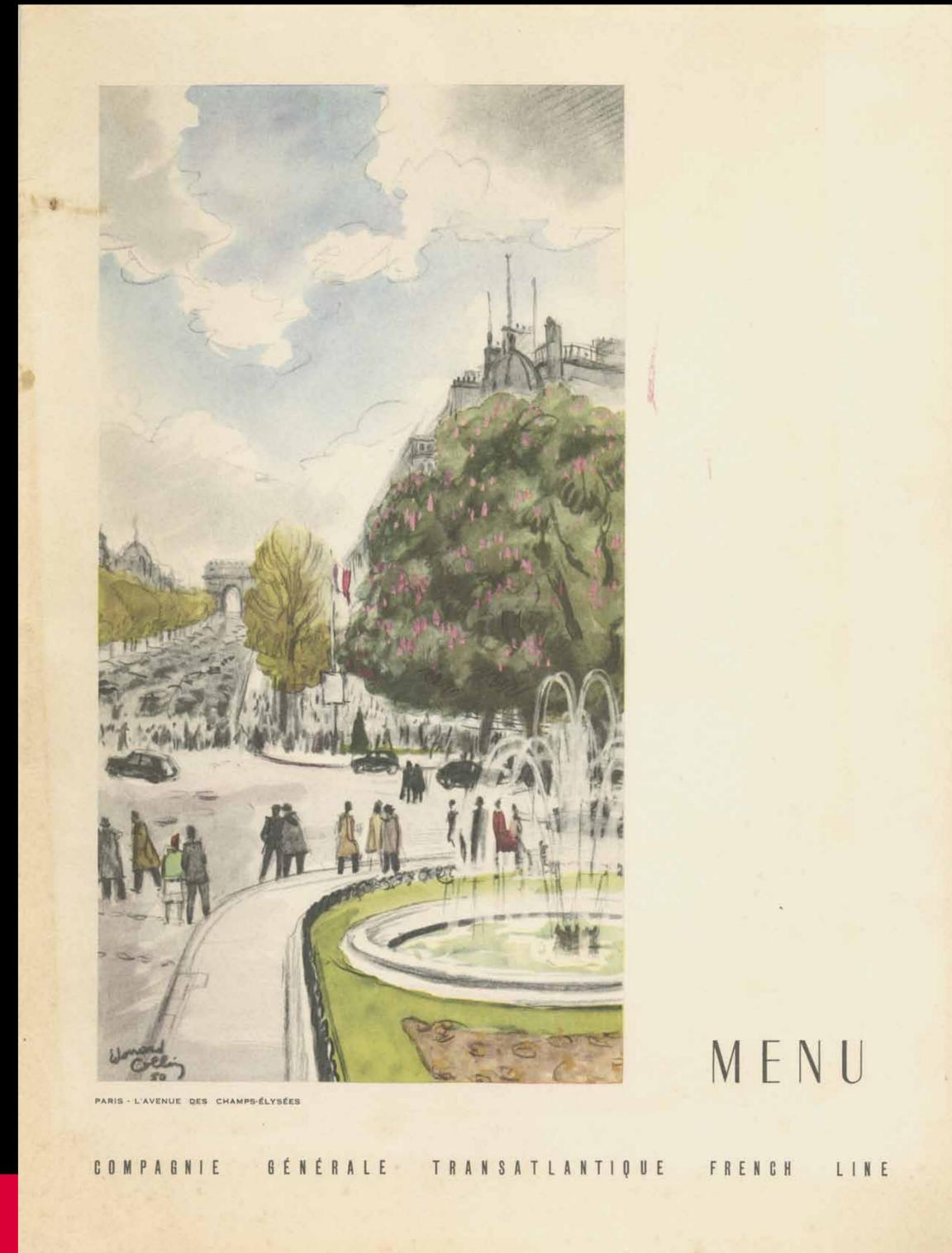


Carton publicitaire, peint à l'aérosol, 1937

# L'ESSOR DES RESTAURANTS, LA FIGURE DU CRITIQUE



Edouard de Pomiane, *Vingt plats qui donnent la goutte*, (on reconnaît là l'humour du biologiste Pozerski, célèbre auteur de livres de recettes sous le nom d'Edouard de Pomiane et inventeur de la première émission radio au monde de cuisine, dont il tire son livre *Radio cuisine* en 1937), Paris, 1935



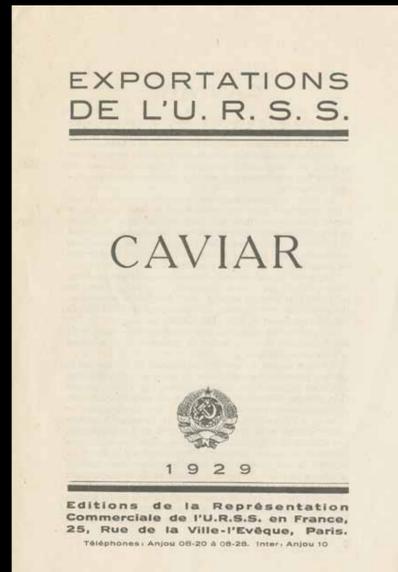
Menu de la Compagnie générale transatlantique, (les grands paquebots comme le Normandie, le Titanic, le Queen Mary, le France... rivalisèrent de raffinement avec une cuisine haut de gamme «à la française»), Paquebot Liberté, 17 novembre 1953

# LA PLANÈTE COMME MARCHÉ

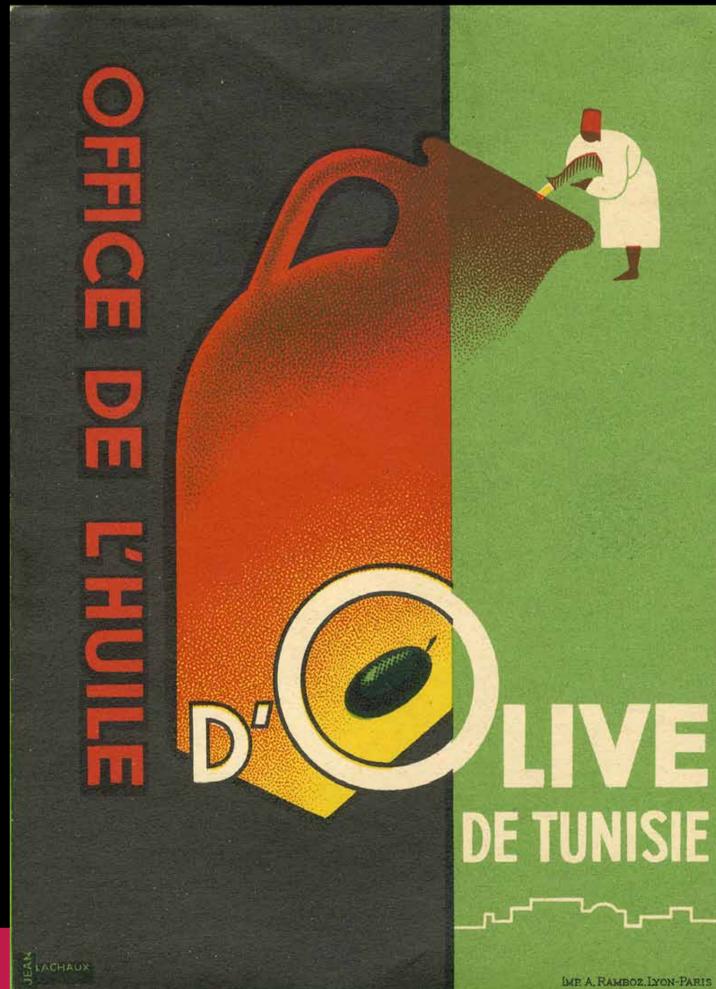
Le développement des transports correspond aussi à la multiplication des denrées et celle des cuisines. Que ce soit l'immigration chinoise ou indochinoise (avec les premiers restaurants chinois dans les années 1930 à Paris) ou celle, massive, des Italiens et des Polonais, sans compter les apports des colonies, la France connaît alors une grande diversification alimentaire. Malgré les tensions politiques, les expositions universelles cherchent toujours à rassembler la planète.



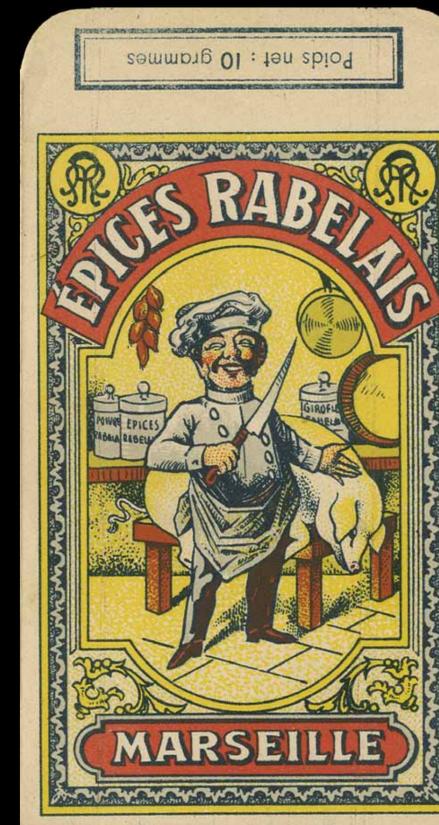
Etiquette publicitaire, Alger, 1910-1930



Information publicitaire sur le caviar, Editions de la Représentation commerciale de l'URSS en France, 1929



Information publicitaire de l'Office de l'huile d'olive de Tunisie, 1937



Pochette d'Epices Rabelais à Marseille, début XX<sup>e</sup> siècle

Recueil de recettes pratiques pour accommoder le riz d'Indochine (ce qui montre que le riz était une denrée peu utilisée dans la cuisine française traditionnelle de l'époque), 1920-1930



Exposition Universelle de Bruxelles, affiche, 1935

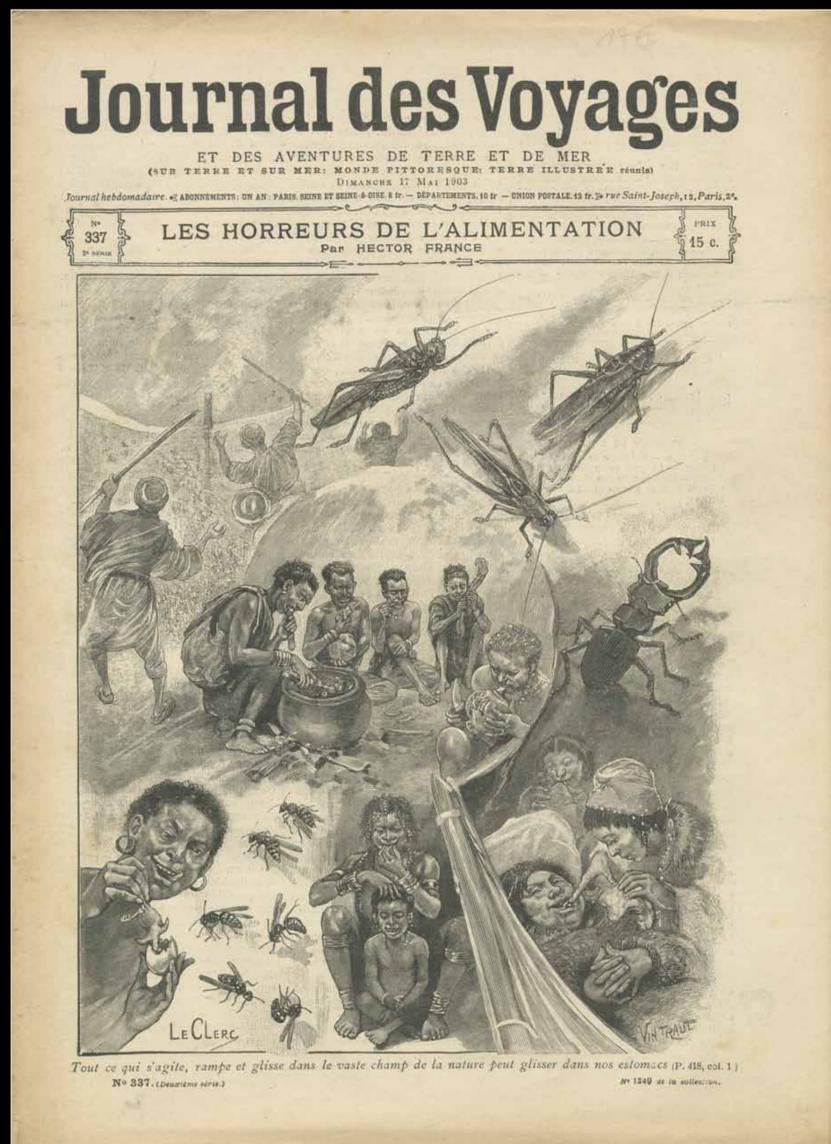
# ERSATZ ET RUTABAGAS

La Deuxième Guerre mondiale est une période de pénurie en Europe. Des tickets de rationnement sont distribués, et le marché noir se développe. Rutabagas ou chicorée (à la place du café) apparaissent. Cela dure, car le pain, par exemple, est rationné en France jusqu'en 1951. La question du goût est alors supplantée, pour beaucoup, par la simple question de la faim.



Le bouillon de légumes, affiche de la Croix-Rouge française, vers 1942-1943

# 300 FROMAGES ET PHOBIES ALIMENTAIRES



«Tout ce qui s'agite, rampe et glisse dans le vaste champ de la nature peut glisser dans nos estomacs.»

Le général de Gaulle aurait dit :  
« Comment voulez-vous gouverner un pays qui a plus de 300 sortes de fromages ? ». Cela montre la richesse et la diversité des traditions culinaires françaises régionales.

Le 6 mai 1919 est votée la première loi sur les appellations d'origine viticoles (AOC : appellation d'origine contrôlée). Le 30 juillet 1935, est créé l'Institut national des appellations d'origine (INAO). Et le 2 juillet 1990, cette notion est étendue à l'agroalimentaire.

Cette affiche rappelle également la relativité des goûts, car le fromage est jugé répulsif en Chine (odeur fécale), tandis que les insectes sont pensés comme inconsommables au pays des mangeurs d'escargots. Les phobies alimentaires culturelles se complètent enfin de phobies individuelles (détestation des viandes, du poisson, de la salade, des fruits...) qui dépassent totalement les questions digestives ou les habitudes sociales.



Hector France, «Les horreurs de l'alimentation» (l'illustrateur insiste sur les mangeurs d'insectes, alors que d'un point de vue gustatif et des richesses en vitamines et protéines, ces derniers sont une des voies pour nourrir convenablement l'humanité) dans *Le Journal des voyages*, n° 337, Paris, 1903

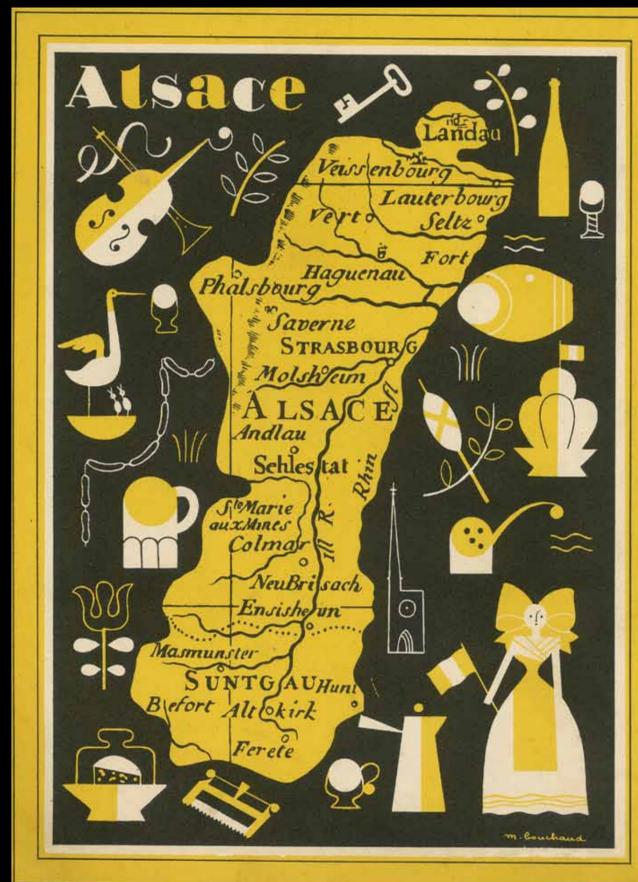
Henry Le Monnier, *Camembert Georges Bisson*, affiche publicitaire, 1937

# LA NOURRITURE COMME ATTRACTION TOURISTIQUE

La cuisine française (voir le film de Walt Disney *Ratatouille*) est devenue une sorte de stéréotype touristique. Elle est mise en avant au niveau régional pour vanter les « provinces ». Elle sert à faire rêver autour du camembert (frit à Berlin) ou du Cognac en Chine et du champagne devenu l'emblème de la fête (vainqueurs de Formule 1 à la télévision). Alors, la petite plage bretonne typique, où l'on va en train, signifie aussi sa crêperie et ses fruits de mer.



Jean-Louis Chancel, *sans titre*, gouache sur papier, 1937.  
Le champagne, au premier plan, est synonyme de fête et le téléphone, celui de la modernité. Cette oeuvre fit la couverture du magazine *Le Rire*.



Cuisine alsacienne, *Les grandes recettes du pays de France*, 1939



*Visitez la France, Bretagne, Prenez nos trains et nos autocars*,  
affiche publicitaire de la Société Nationale des chemins de fer français (SNCF),  
années 1950-60

# LES SURGELÉS



*Emulsion de Scott, affiche publicitaire espagnole pour de l'huile de foie de morue (désormais la morue n'est plus séchée et son foie pressé, mais les enfants mangent le cabillaud congelé et pané), première moitié du XX<sup>e</sup> siècle*

Charles Tellier, en 1876, réussit le premier à conserver de la viande à 0°C dans un voyage en bateau de Rouen vers l'Amérique latine. En 1925, Mauvoisin met au point le trépied frigorifique, tandis que la surgélation est ensuite brevetée aux Etats-Unis, en 1929. Après l'usage des pains de glace, le premier réfrigérateur industriel (le Domerle) est lancé en 1913 aux Etats-Unis. Il faut attendre l'après Deuxième Guerre mondiale pour que tout cela se développe vraiment en Europe, avec notamment la marque Frigidaire, qui devient l'emblème de l'American Way of Life et un nom commun.

Désormais, il n'est plus nécessaire de sécher et saler la morue portugaise, mais les enfants peuvent manger le poisson frais préparé et décongelé.



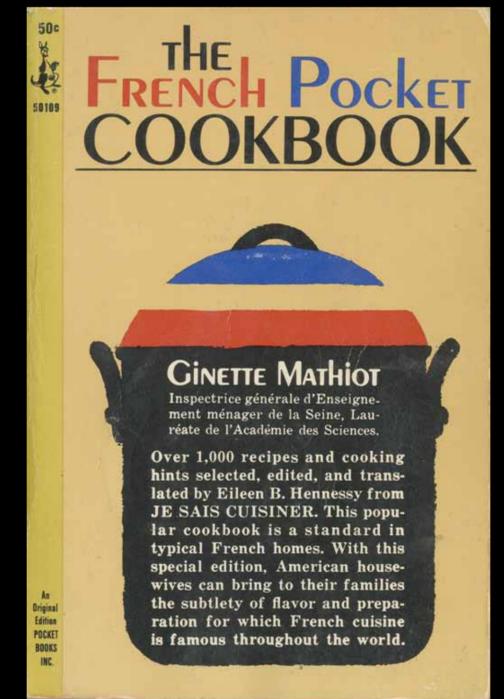
Publicité Vivagel, années 1950

# CUISINE À LA TÉLÉVISION, CUISINE DES MÉNAGÈRES, ÉLECTROMÉNAGER



Raymond Oliver, chef du restaurant Le Grand Véfour, au Palais Royal à Paris, est resté célèbre pour avoir créé la première émission télévisée de cuisine avec Catherine Langeais en 1953. La télévision, alors émergente, est un spectacle à la maison. S'adressant à tous les publics -dont les ménagères- les émissions de cuisine eurent un grand succès (dans le monde anglo-saxon aussi). Le développement économique en Europe et en Amérique du Nord permet d'équiper en électro-ménager les cuisines individuelles. Ainsi se transforment les gastronomes des mères de famille (avec les célèbres guides de Ginette Mathiot depuis 1932 et celui de Françoise Bernard à partir de 1963).

Depuis 2010, avec la crise et le cocooning de la civilisation des loisirs, une vogue sans précédent de la cuisine (comme du jardinage ou du bricolage) se répand. Avec les familles monoparentales et l'évolution des moeurs, les hommes se mettent également aux fourneaux à la maison, tandis que des «chefs» femmes animent de grands restaurants.



Buvard publicitaire (mère et fille profitent du nouveau four à gaz), années 1950

Raymond Oliver, *Art et magie de la cuisine* (à noter la mise en valeur des fromages au premier plan, considérés comme «gras» désormais ; fruits et légumes servent de nos jours à «vendre» les recettes), Paris, 1963

Ginette Mathiot, *The French Pocket Cookbook (version poche anglaise de ce best-seller planétaire)*, New-York, 1965

Livret de recettes accompagnant une friteuse (dans les années 1950-1960, l'électroménager apparaît comme la solution pour soulager la ménagère et la publicité en fait un idéal de bonheur familial à l'américaine, ce que raille dès 1959 Jacques Tati dans son film *Mon Oncle*)

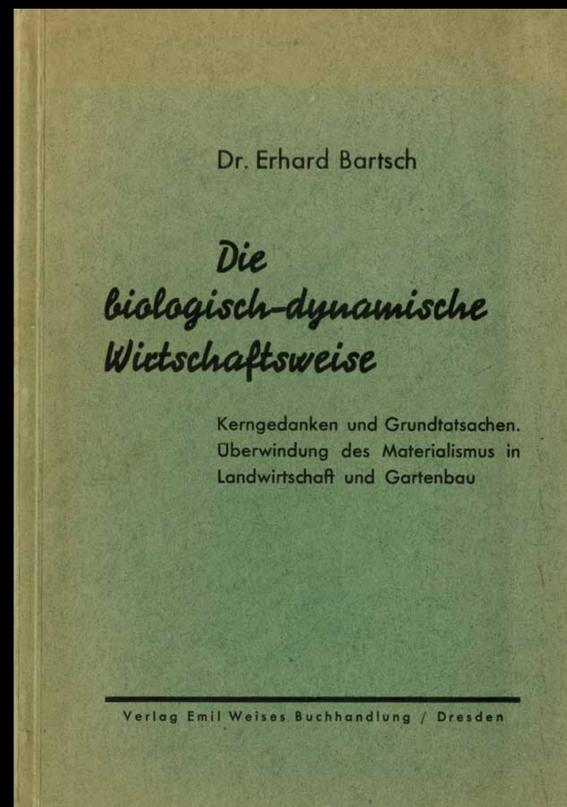
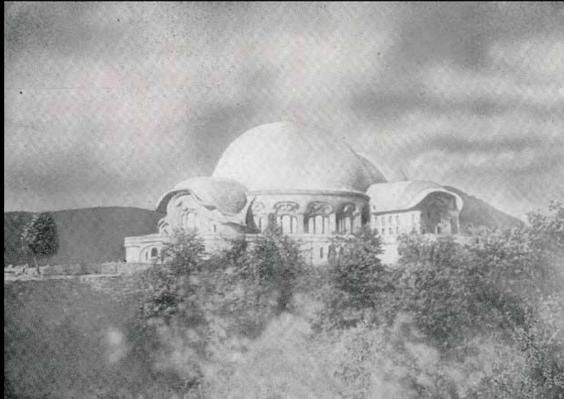
# SOCIÉTÉ DE SURCONSOMMATION

Depuis 1967, les mouvements hippies dans le monde critiquent la « société de consommation », une société de l'insatisfaction permanente, de la folie addictive pour toujours désirer ce que l'on n'a pas, une société de l'obsolescence (objets conçus pour se détruire en obligeant à les racheter). En 1973, avec cette affiche dessinée par Reiser du journal satirique *Charlie-Hebdo*, le film de Marco Ferreri *La Grande Bouffe* fait scandale. Il est une métaphore de ce suicide collectif par la surconsommation.



*La Grande Bouffe*, film de Marco Ferreri, affiche de la version originale en italien, 1973

# L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



L'agriculture biologique naît de différentes initiatives dans les années 1920, dont celle de Rudolf Steiner qui bâtit en 1919 le premier *Goetheanum* et incite à des principes éthiques dans la culture du sol. Steiner prononça en juin 1924, à la demande notamment de l'agronome allemand Erhard Bartsch (promoteur de la « biodynamique »), huit conférences (réunies sous le titre de « Cours aux agriculteurs ») chez Karl von Keyserlingk. Ce dernier créa alors le Cercle d'expérimentation des agriculteurs anthroposophiques, dont Bartsch prend la direction en 1926 jusqu'à son interdiction par les nazis en 1941. En 1962, l'Américaine Rachel Carson sort un livre à succès contre les pesticides : *Silent Spring*, alors que les nécessités alimentaires d'après 1945 incitent à développer une agriculture intensive et mécanisée. En France, André Louis fonde en 1964 *Nature & Progrès*, étape décisive vers l'agriculture biologique. En 1972 est créé l'International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM). Des labels sont mis au point. Parallèlement, des formes d'agriculture « traditionnelles » ou « paysannes » (AMAP) se développent, respectant les saisons et jouant la proximité en luttant contre la pollution des sols.



Rudolf Steiner, *Goetheanum*, Dornach (Suisse, près de Bâle), premier ensemble bâti en 1919 (disparu en 1922, puis reconstruit sur de nouveaux plans de Steiner).

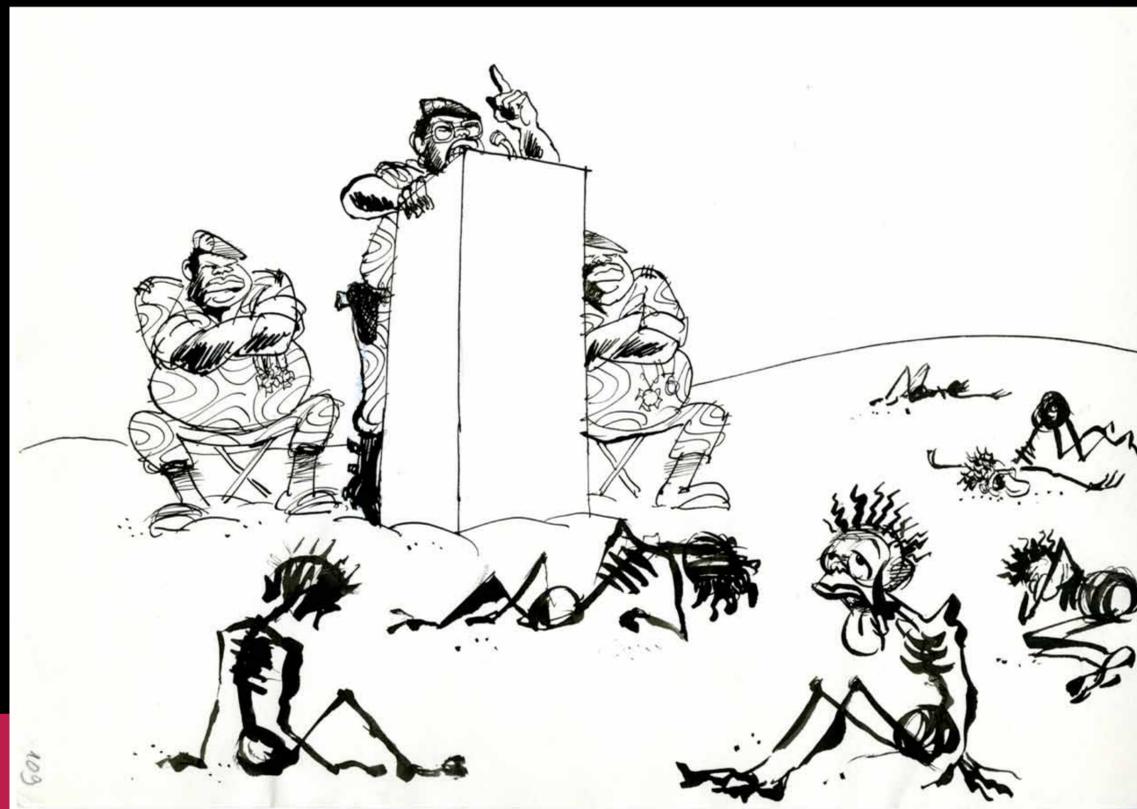
L'agronome Bartsch eut une grande influence sur Steiner. Il continua l'oeuvre de ce dernier en promouvant la « biodynamique ».

Voici une de ses précieuses brochures : *Die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise*, Dresde, 1934

André Louis et Matteo Tavera, photographie argentique, années 1960. De leurs échanges, naît *Nature & Progrès*, lancé en 1964 par André Louis, pionnier de l'agriculture biologique.

# LES FAMINES

Il y eut dans le passé des famines et des épidémies. Désormais la planète est confrontée à des phénomènes divers. Il existe toujours des sécheresses (notamment en Afrique) qui tuent les plantes, le bétail et les humains. Il existe aussi des problèmes de « soudure » : les populations ne peuvent se nourrir qu'une partie de l'année et manquent en attendant la nouvelle récolte. Alors, une des solutions est de combiner des cultures vivrières (pour se nourrir) avec des cultures de rentes (qui se vendent pour pouvoir acheter la nourriture manquante à la mauvaise saison).



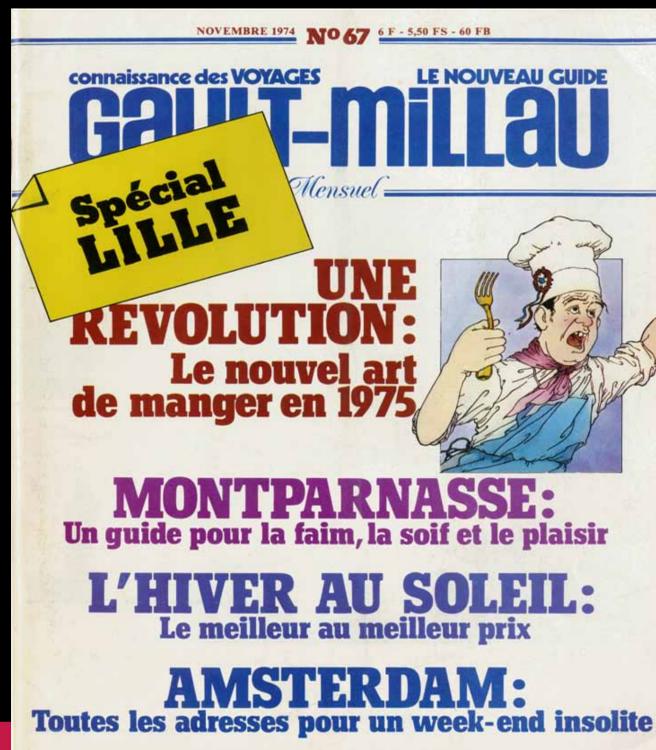
Cabu, *sans titre*, encre et feutre sur papier, 1970-1980



L'organisation agricole peut poser aussi problème : des terres transformées en grandes propriétés de monocultures rendent très dépendantes les populations locales devenues ouvrières et ouvriers agricoles. La disparition des cultures vivrières se révèle alors d'autant plus dramatique lors d'une catastrophe climatique ou avec la perte d'une récolte par maladie. Enfin la diffusion des produits alimentaires industriels déséquilibrent souvent les régimes (obésités des plus pauvres, excès de sucres et de graisses, diabète précoces mortels).

Gilbert Shelton, *Nutrition*, encre sur papier, années 1970-1980

# LA « NOUVELLE CUISINE » : LE TEMPS DES « CHEFS » ET LE TEMPS DES RÉGIMES



Le concept de « Nouvelle cuisine » a été inventé en 1973 par les critiques gastronomiques Henri Gault et Christian Millau. Faisant suite au Nouveau roman et à la Nouvelle vague, la formule fait mouche. Elle aura une influence sur l'ensemble de la restauration : des portions plus petites permettant les régimes, un souci de la diététique et de la qualité gustative du produit (moins de sauces ou de sucre dans les pâtisseries, temps de cuisson court), des légumes, des poissons (« roses à l'arête »). Défendue par des chefs comme Michel Guérard, Pierre Gagnaire, Paul Bocuse ou Alain Senderens, c'est une volonté d'innovation qui est proclamée, avec des mélanges inattendus de goûts et un sens du décor de l'assiette. Certains critiqueront cette « cuisine où on sort en ayant faim », défendant au contraire des plats généreux de cuisine du terroir ou de cuisine familiale. En revanche, le mouvement de « starisation » des « chefs », commencé avec Escoffier, et leur alliance aussi avec l'industrie agro-alimentaire (Paul Bocuse, Bernard Loiseau) profiteront de ce puissant coup de projecteur.



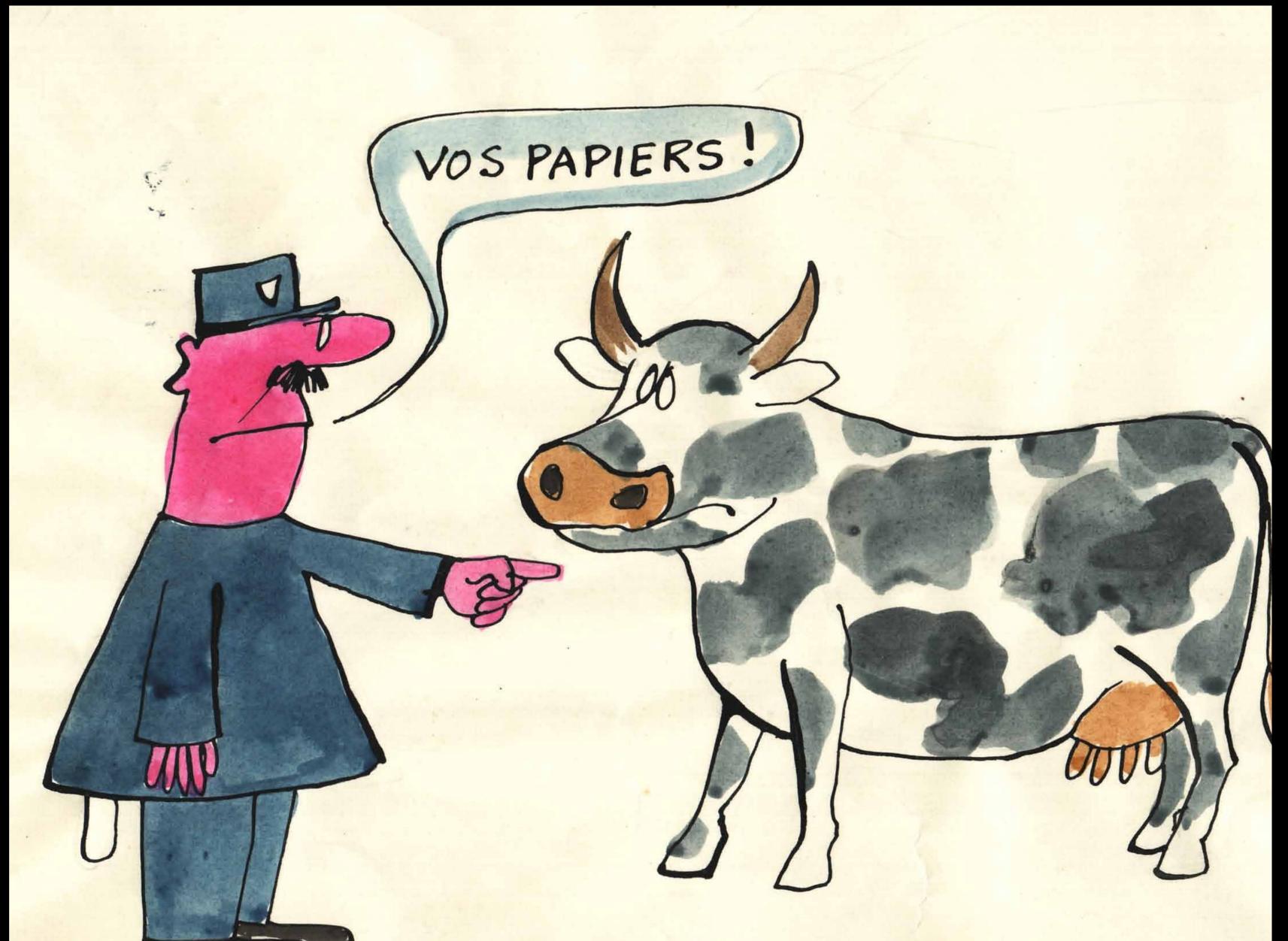
Daniel Colagrossi, *Poisson*, peinture originale, 2011

Le nouveau guide Gault-Millau (qui annonce « Une révolution : le nouvel art de manger en 1975 »), n°67, novembre 1974

*Turn over a new leaf, Eat vegetables daily to enjoy good health, affiche de Fitton (cette affiche anglaise des années 1960, incitant à « manger des légumes frais chaque jour pour avoir une bonne santé », montre comment conseils médicaux, diététique, rejoignent les révolutions culinaires en marche)*

# CRISE DE LA VACHE FOLLE

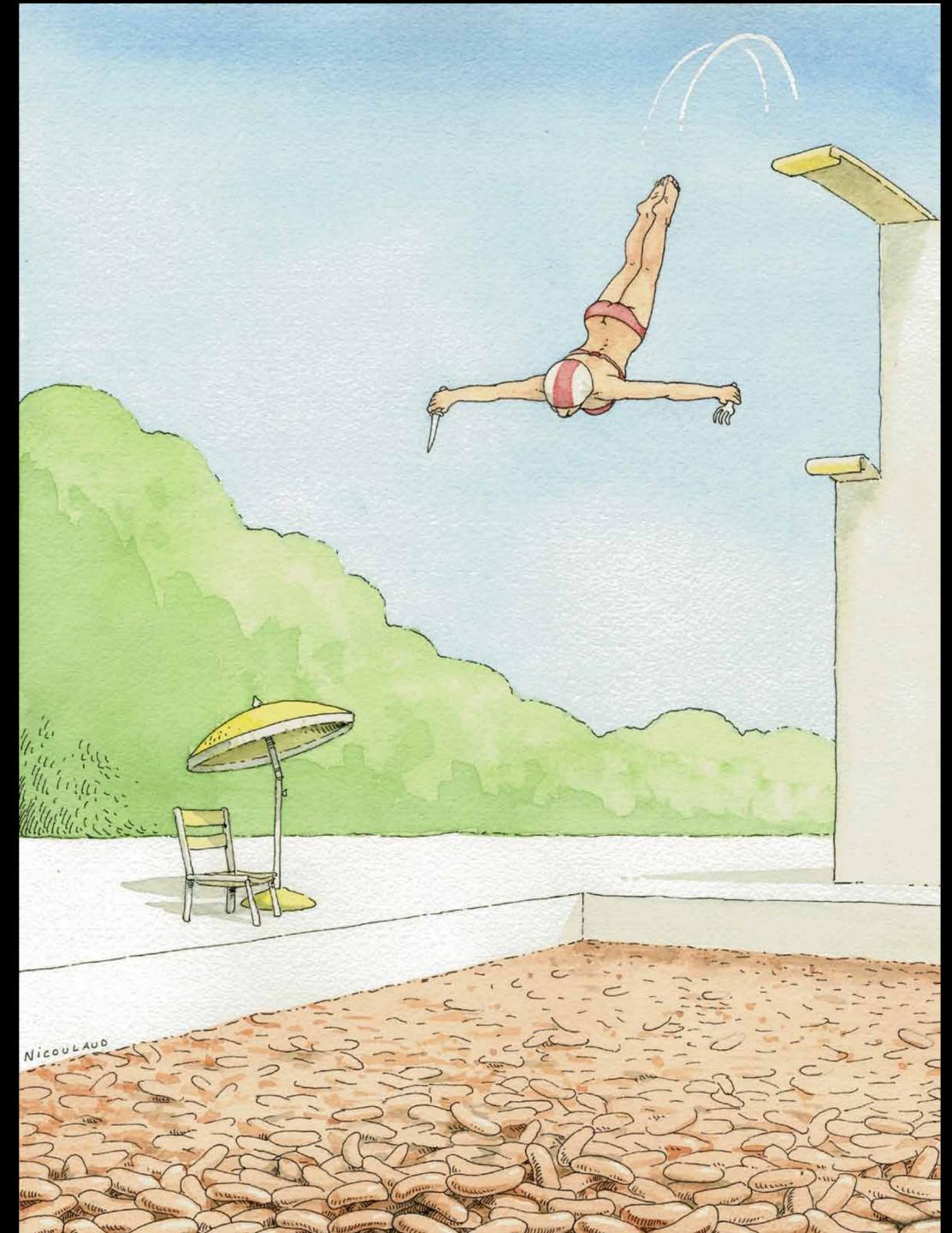
Le dessin réalisé par Siné en 1963 était prémonitoire. La crise de la vache folle a mis en évidence les questions de traçabilité et d'alimentation des animaux. La maladie apparaît en Angleterre en 1986. Il faudra 10 ans pour s'apercevoir de sa transmission aux humains et que des mesures drastiques soient prises à partir de 1996. La défiance, née alors, rejoint les prescriptions concernant la surconsommation de viande. Les élevages désormais (porcs, saumons aussi) sont conduits à répondre à des normes concernant les aliments et leurs rejets.



Siné, *Vos papiers !*, dessin aquarellé, 1963

# LA MALBOUFFE

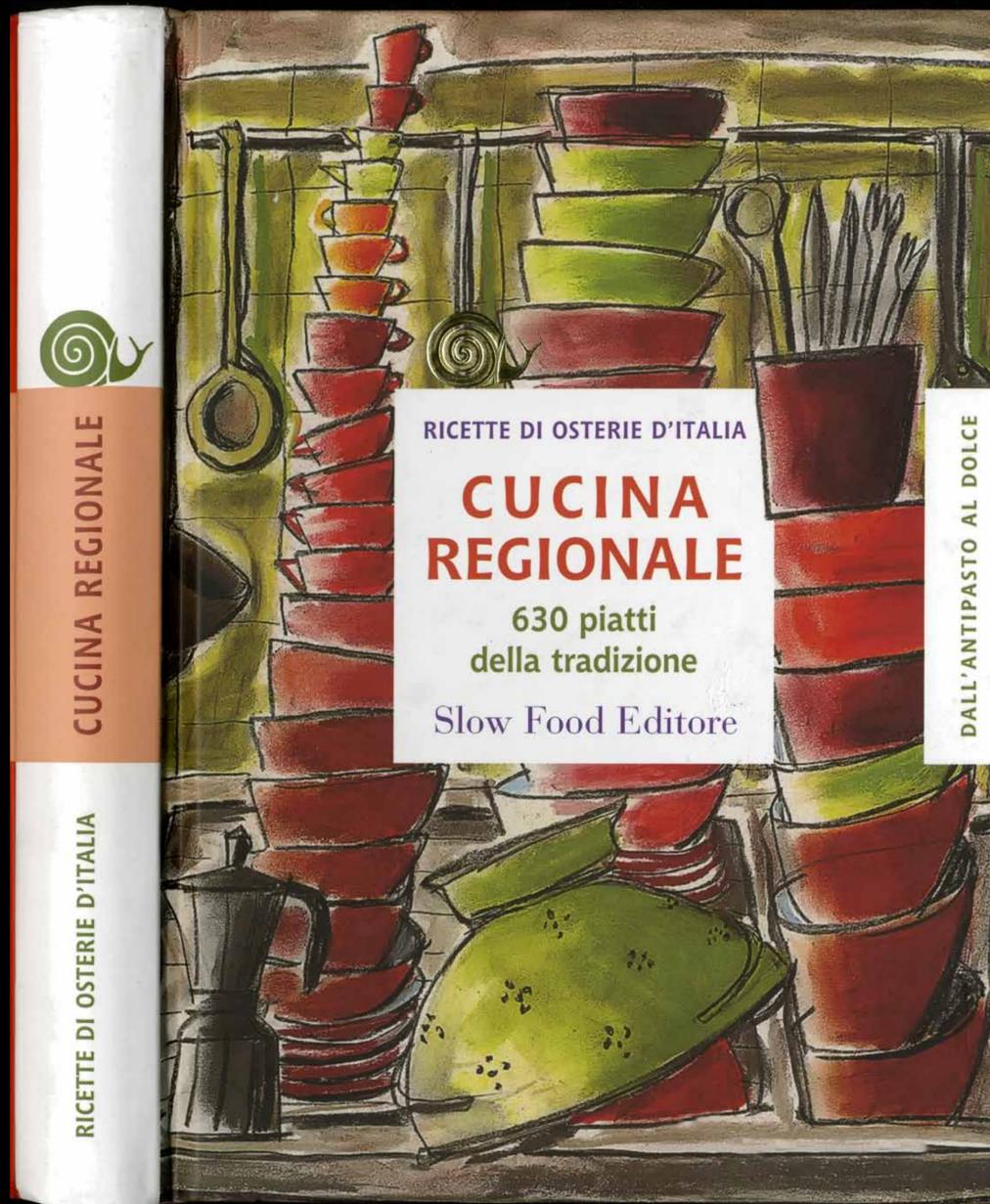
La contestation anti-Mc Donald (José Bové saccageant le Mc Donald de Millau le 12 août 1999) a marqué une étape dans la prise de conscience des inconvénients sanitaires de la nourriture industrielle : excès d'eau et de sel, abondance des féculents et des graisses, sucre dans les boissons comme dans le ketchup... Désormais la marque essaie d'observer des règles diététiques (yaourts bio moins sucrés dans les menus enfants, fruits) et de proximité (viandes et légumes locaux dans certains cas). Les deux grands chantiers en cours, aussi bien pour l'industrie agroalimentaire que pour les chaînes de restauration, sont la qualité diététique et l'origine des produits (faire vivre les réseaux locaux, les réseaux courts, l'agriculture « propre » et durable, la qualité gustative, la diversité).



Dessin de Willem sur la malbouffe et l'obésité liée à la consommation de hamburgers et de sodas dans les fast-food, 2010-2011

Gilles Nicoulaud, *sans titre*, (cette oeuvre exceptionnelle et étrange montre l'absurdité de notre surconsommation industrielle avec une femme plongeant dans un bassin de saucisses), plume, encre de Chine et aquarelle, 1980-2000

# COMMERCE ÉQUITABLE, SLOW FOOD



L'origine des produits, l'éthique (travail des enfants), l'implication dans les économies locales, autant de préoccupations ayant conduit à mettre en place une certification Max Havelaar en 1988. En 2007, année de basculement vers une conscience écologique planétaire, avec notamment le film d'Al Gore sur le réchauffement climatique, 20 labels et 587 organisations de producteurs se regroupent dans l'International Fairtrade Certification Mark. Désormais, les consommateurs commencent à disposer d'outils pour devenir des consommateurs-citoyens éclairés. Parallèlement, la préservation du goût et des savoir-faire locaux s'est concrétisée autour du mouvement Slow Food, en opposition à fast food, créé en 1986 à Bra dans le Piémont italien par Carlo Petrini. Cela accompagne la défense des traditions locales et les choix retro-futuros (l'équilibre entre traditions et innovations). Signe des temps, le repas gastronomique français a été inscrit au Patrimoine mondial de l'Humanité par l'UNESCO fin 2010.



*Cucina regionale* (avec le petit escargot, symbole de Slow Food), Slow Food Editore, Bra, 2001

Emballage de sucre biologique issu du commerce équitable, 2011

## LES ALICAMENTS

Le mot est un combiné d'«aliment» et de «médicament». C'est un mouvement très ancien, puisque Hippocrate disait déjà «De tes aliments, tu feras ta médecine». À la Renaissance, Baptista Platina avait fondé une « nouvelle cuisine » (déjà!) sur la théorie des humeurs (chaud, froid, sec, humide) héritée des Grecs. Plus près de nous, dans les années 1930, après les recherches de Pierre et Marie Curie, la radioactivité était censée avoir des vertus énergétiques. Désormais, se nourrir pour se soigner a ouvert des perspectives gigantesques à l'industrie, avec les omega 3 contre le vieillissement ou le bifidus pour le transit et l'amaigrissement. Toutefois resurgissent des théories « intuitives » (et parfois très fausses) dérivées de celles d'Hildegarde de Bingen, qui donnent aux végétaux des « vertus » (vertus respiratoires ou cardiaques de l'ail) avec des infusions aux vertus médicinales directes. La diversification de l'alimentation et l'activité physique semblent néanmoins les meilleurs gages de bonne santé.

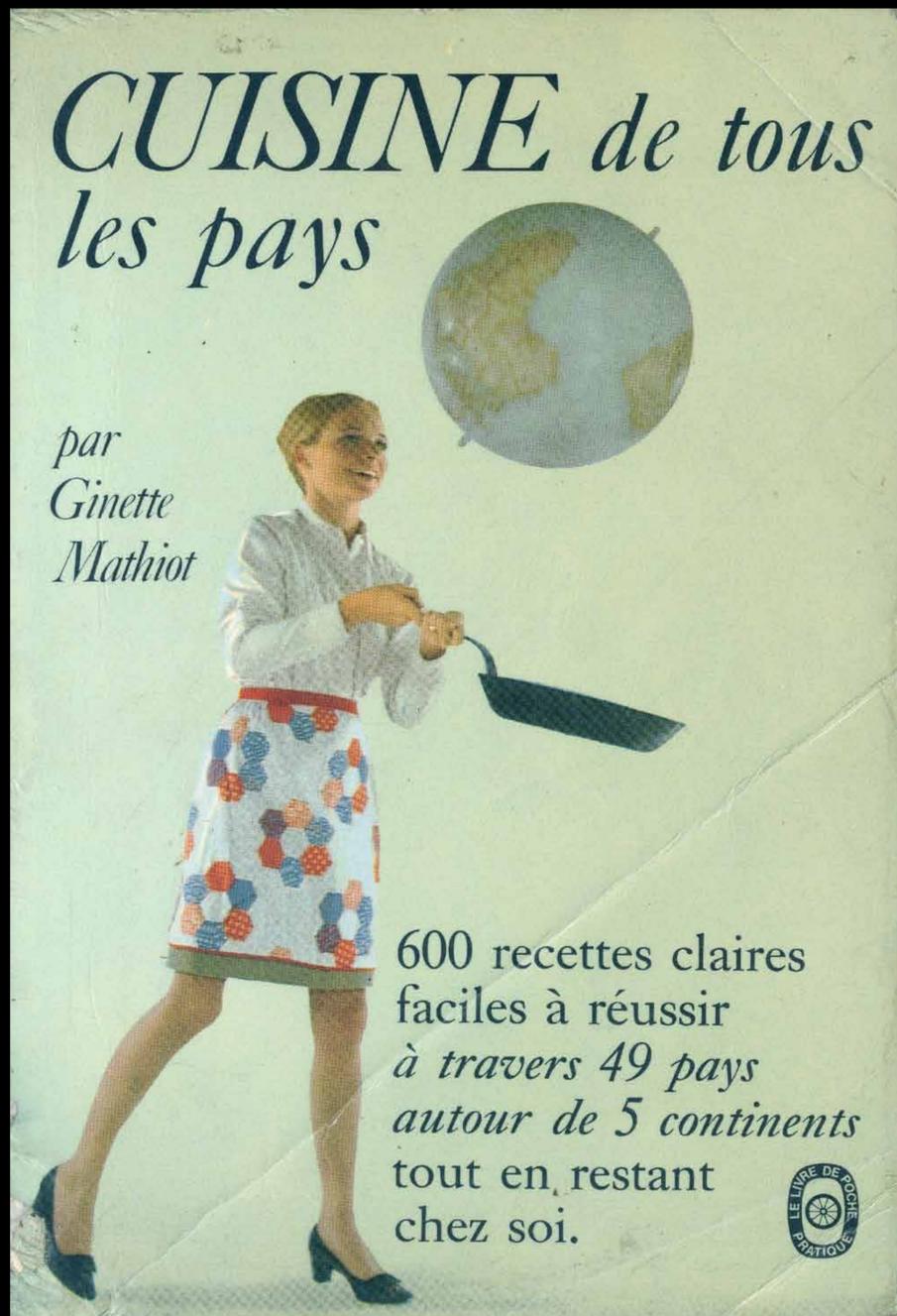


Pots de yaourt au bifidus actif, 2012



Henri Prost, *Force, Energie par les produits Lavocat, aliments irradiés* (après les recherches des Curie, la radioactivité était supposée avoir des vertus quasi miraculeuses), affiche, vers 1930

# WORLD CUISINE



Ginette Mathiot, *Cuisine de tous les pays*, Albin Michel, Paris, 1965

Déjà, en 1868, Urbain Dubois publiait *Cuisine de tous les pays* (se cantonnant à l'Europe) et Ginette Mathiot sortait un siècle plus tard, en 1966, à son tour un *Cuisine de tous les pays* en livre de poche « autour de 5 continents ». Il existe en fait deux formes de « cuisine mondiale » aujourd'hui. D'une part, la circulation des produits et des chaînes de restauration diffuse sur toute la planète des mets mondialisés : la pizza en est le meilleur exemple, qui n'a plus grand-chose à voir avec son origine napolitaine. D'autre part, Alain Ducasse, Joël Robuchon, Pierre Gagnaire... et la quasi-totalité des chefs triplement étoilés ont implanté plusieurs restaurants luxueux sur divers continents, développant une autre forme de World cuisine : des plats aux inspirations et aux ingrédients variés, mêlant tradition française et techniques chinoises, par exemple. Dans ce domaine, il reste essentiel, en matière de cuisine comme de comportements, que puissent dialoguer les traditions locales et les influences planétaires. En tout cas, nullement une sorte d'uniformisation moyenne tuant l'innovation individuelle.



*Offrandes*, Paris, photographie numérique Musée du Vivant, 2010.

Paris est, comme beaucoup d'autres métropoles sur d'autres continents, une ville-monde. Des cuisines du monde s'y croisent (comme ici ces offrandes Tamoul dans le quartier indien de Paris) et s'interpénètrent (voir la grande influence de l'esthétique, des techniques (wok) et des ingrédients de la cuisine d'Asie, notamment japonaise, sur la cuisine française en 2010).

# GASTRONOMIE MOLÉCULAIRE

Cette discipline scientifique qui explore les phénomènes survenant en cuisine est créée en mars 1988 par le physicien Nicholas Kurti (1908-1998) et le chimiste Hervé This. Elle s'est accompagnée d'une application technique nommée « cuisine moléculaire », pratiquée par les plus grands chefs du monde entier : le Catalan Ferran Adrià, le Britannique Heston Blumenthal, ou, en France, Thierry Marx et Marc Veyrat... Il s'agit de rénover les techniques culinaires. Plus récemment, Hervé This a proposé une évolution encore plus radicale : la « cuisine note à note », où le cuisinier crée des plats à partir de composés purs. L'idée veut enrichir les agriculteurs, en leur proposant de la valeur ajoutée à la ferme, par le fractionnement des produits végétaux ou animaux. Hervé This développe ses recherches et ses enseignements avec succès à AgroParisTech.



*Appareil à cuire les soufflés sous-vide dans un four à micro-ondes, 1989*

*Exemple de plat de cuisine moléculaire : une «conglomère», avec la structure d'une orange, 2005*

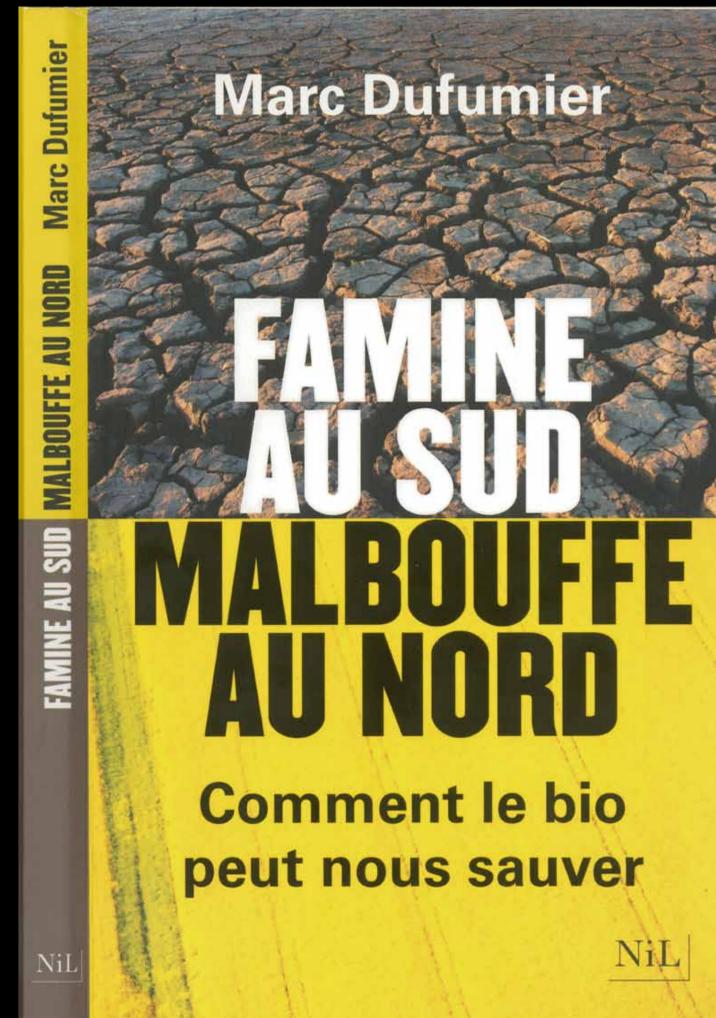
*Hervé This dans son laboratoire d'AgroParisTech, 2010*

# NOURRIR PROPREMENT LA PLANÈTE



Marc Dufumier au Laos,  
photographie Jean-Hugues Berrou, 2011

Voilà le grand enjeu. L'ONU a désormais comme objectif de nourrir la planète par une «agriculture durable». C'est un des sujets prioritaires de la conférence mondiale de juin 2012 au Brésil sur le développement durable. Marc Dufumier, successeur de René Dumont à AgroParisTech, intitule la même année son livre *Famine au Sud, Malbouffe au Nord. Comment le bio peut nous sauver*. Défendant l'agroécologie, se souciant à la fois de la qualité des aliments, du respect de l'environnement, des revenus paysans et du droit des paysanneries à vivre au pays, il propose des solutions pour cultiver « propre » tout en assurant des rendements. Cet enjeu est de santé publique, mais il est aussi culturel.



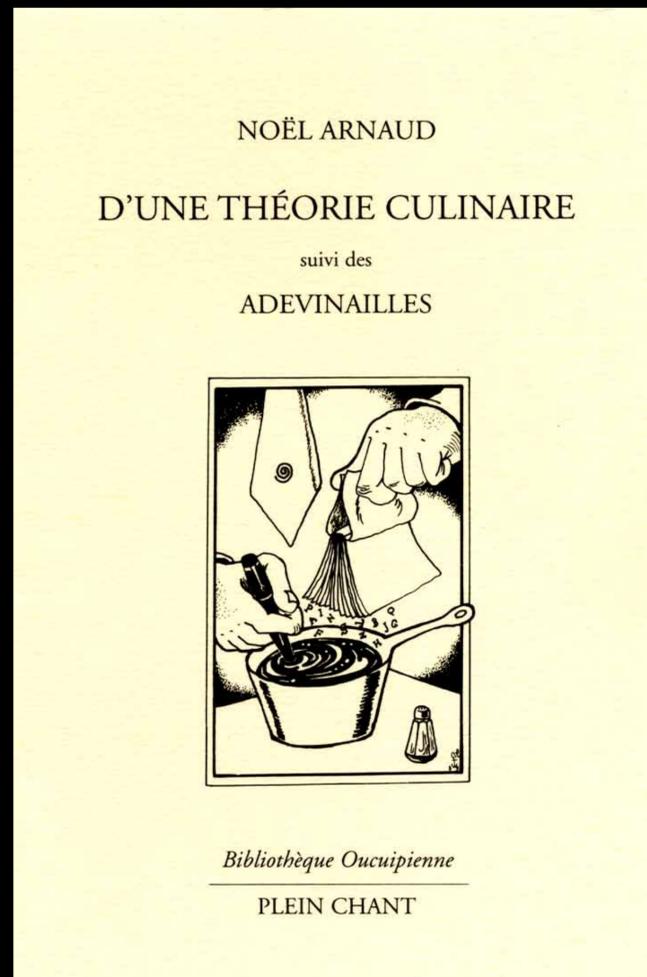
Marc Dufumier, *Famine au sud, Malbouffe au nord*,  
NiL, Paris, 2012

# SOMMES-NOUS CE QUE NOUS MANGEONS ?

La nourriture n'est pas qu'une question de survie ou de santé. C'est aussi une question économique et de vie sociale. Nous sommes ce que nous mangeons, en tant que citoyens-consommateurs, en tant qu'individus créateurs, en tant que corps modelés par l'alimentation (ou la mauvaise alimentation). Il faut nourrir la planète proprement mais, aussi, assurer la diversité des choix, éviter l'uniformisation des goûts, défendre des produits locaux, sortir des attitudes compulsives (boulimiques ou anorexiques), ne pas détruire brutalement par des déversements industriels des siècles d'équilibre nutritionnel, comprendre l'importance sociale du repas.

La cuisine, au-delà d'un plaisir et d'un loisir, irrigue tous les domaines de la création. En 1960, Raymond Queneau et François Le Lionnais fondaient l'OuLiPo (Ouvroir de Littérature Potentielle), dont Georges Pérec ou Italo Calvino furent membres. Noël Arnaud, son Président, fonda en 1990 l'OuCuiPo (Ouvroir de Cuisine Potentielle), manière inventive de multiplier les possibles.

L'alimentation implique fortement l'économie, la culture, la santé. Elle nécessite des pratiques de durabilité et d'écologie culturelle. Le peintre Giuseppe Arcimboldo avait bien montré notre nature composite végétale ou animale. Michel Dintrich (musicien, artiste et ethnologue) nous voit en coquillages d'une grève carbonisée. Retour aux sources ou signe d'un suicide collectif ?



Noël Arnaud, *D'une théorie culinaire suivie des Adevinailles*, Bibliothèque Oucuienne, Bassac, Plein Chant, 1996

*Ou*vroir de *CUI*sine *PO*tentielle, logo, 1990

Michel Dintrich, *sans titre, coquillages sur bois*, 1999