

**alimentarium**  
une fondation Nestlé



**Beurk!  
Yuck! Igitt!**

**The food  
we love to hate**

**Exposition temporaire**

Alimentarium  
Quai Perdonnet 25  
CH-1800 Vevey  
[www.alimentarium.org](http://www.alimentarium.org)





## Axes de réflexion

Que se passe-t-il dans notre cerveau pour que l'on soit dégoûté ? Quelle est la fonction du dégoût dans la construction d'une identité culturelle ? Quel rôle joue-t-il dans les interdictions culinaires en lien, par exemple, avec le sang menstruel ? Pourquoi la majorité des dégoûts s'articulent-ils autour de la viande ? Quel impact ont nos expériences de vie dans nos phobies alimentaires ? Quelles places occupent la vue, l'odorat, le toucher et l'ouïe dans le déclenchement de cette émotion ? Autant de questions auxquelles répondra la nouvelle exposition temporaire de l'Alimentarium.

## Un étonnant Bar de Degoûtation

Interactive, l'exposition vous convie également à un banquet un peu spécial : des aliments particulièrement impopulaires auront l'honneur d'être présentés sous cloche comme les mets les plus délicats. Les mercredis, samedis et dimanches après-midi, le « Bar de Degoûtation » vous fera goûter d'autres denrées étranges. Le public est également invité à relever un « Challenge sensoriel » en identifiant les odeurs d'aliments diffusées par l'Orgue à arômes. Sans oublier d'immortaliser sa propre expression de dégoût dans le « Schlingomaton ».

## Le dégoût, clé de l'alimentation durable ?

Ludique, mais loin d'être anecdotique, le thème de la répulsion alimentaire constitue l'un des grands enjeux du développement durable : cerner les moyens de dépasser notre dégoût afin de trouver des nourritures alternatives et durables ? Cette thématique on ne peut plus actuelle a toute sa place dans *Beurk ! Yuck ! Igitt ! The food we love to hate*.

## Autour de l'exposition

En marge de l'exposition temporaire, l'Alimentarium propose divers événements et ateliers en lien avec le dégoût, comme des dégustations. La liste complète est à consulter sur [alimentarium.org](http://alimentarium.org).

Certains aliments mal-aimés seront-ils réhabilités dans vos assiettes ?

Réponse dès le 20 mai 2020, à Vevey.



## Dossier de presse

### « Dis-moi ce que tu ne manges pas, je te dirai ce que tu es »

« Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es », écrivait le gastronome Jean Anthelme Brillat-Savarin en 1825. Avec *Beurk ! Yuck ! Igitt ! The food we love to hate*, l'Alimentarium prend le contre-pied de cet adage. Basée pour la première fois sur une émotion suscitée par l'aliment, sa nouvelle exposition temporaire explore nos dégoûts alimentaires en cherchant à répondre à l'affirmation « Dis-moi ce que tu ne manges pas, je te dirai ce que tu es ».

Pour explorer au mieux nos dégoûts, souvent révélateurs d'un lien très personnel à la nourriture, l'Alimentarium a misé sur une démarche participative, de manière à enrichir le discours scientifique d'une multitude d'expériences individuelles. Depuis décembre 2019, et jusqu'à juin 2020, le public est invité à partager, sur la plateforme dédiée [thefoodwelovetohate.org](http://thefoodwelovetohate.org), sa relation avec les aliments qui le révulsent et tous les « beurk ! » qui ont jalonné son enfance. Ces contributions servent de point de départ à l'exposition. Le public pourra les découvrir sur une mappemonde du dégoût interactive, située au cœur de l'espace dédié à l'exposition, au deuxième étage du Musée.

Cette plongée dans l'histoire des goûts et dégoûts se fera également à travers des installations interactives articulées autour de quatre grands axes (biologie, éthique, esthétique et développement durable) et d'animations sollicitant tous nos sens.

### Physiologie du dégoût

Avant de tenir l'un des rôles principaux du dessin animé « Vice-versa » en 2015 aux côtés des émotions Joie, Colère, Tristesse et Peur, le Dégoût a intéressé scientifiques et essayistes. Reprenant des études ainsi que des ouvrages majeurs sur les plaisirs de la table, de Brillat-Savarin et Darwin à nos jours, l'Alimentarium décortique ce qui se passe dans notre cerveau lorsque nous éprouvons du dégoût.

### Une grimace universelle

Chez tout être humain, indépendamment de sa culture, le dégoût se traduit par la même grimace caractéristique : sourcils et nez froncés, narines dilatées, pupilles contractées et langue tirée. Cependant, la multitude des situations dans lesquelles nous l'éprouvons est un puissant indicateur de la diversité humaine, en particulier dans le contexte de l'alimentation. Ce mécanisme de défense qui devait à l'origine assurer la survie en empêchant l'être humain d'ingérer des aliments toxiques pour lui, relève de notre identité forgée par notre éducation et nos expériences de vie. Expliquant aussi pourquoi la peur de l'inconnu peut jouer un rôle prépondérant dans l'aversion alimentaire.

## Comment mesurer le dégoût ?

L'exposition met également en avant la *Food disgust scale*, l'échelle du dégoût alimentaire, développée en 2018 à l'EPFZ par le Dr. Christina Hartmann et le Prof. Dr. Michael Siegrist. Cette grille d'évaluation a pour objectif de cerner notre propension au dégoût face à des stimuli alimentaires. Validée par cinq différentes études, elle liste huit groupes de déclencheurs distincts représentés dans l'exposition, comme par exemple des couverts sales pour manger votre repas ou un escargot dans votre salade.

## Photo souvenir

Vous êtes-vous déjà vus quand vous êtes dégoûtés ? En général, on ne connaît pas sa propre expression du dégoût. Alors, pourquoi ne pas la découvrir en passant par le Schlingomaton de l'exposition ? Surpris par une odeur dégoûtante au moment de la photo, vous ferez inmanquablement la grimace. Et repartirez avec un souvenir hilarant de votre visite, à conserver et à partager.

## Dégoût et moralité

Religions, croyances ou superstitions conditionnent certains interdits ou tabous alimentaires. On s'attarde ici sur le dégoût comme vecteur de cohésion sociale. Mais donc aussi à l'inverse comme outil d'ostracisation assez drastique, notamment lorsque l'on aborde la question du sang menstruel.

## Un cheveu sur la soupe

Cette étape de l'exposition permettra aussi de s'interroger sur le dégoût que suscitent certaines parties ou fluides du corps humain une fois qu'ils sont hors de notre corps. On peut s'extasier devant une belle chevelure, mais on cessera de manger après avoir trouvé un de ces cheveux dans son assiette. Boire un verre de sa propre salive ou son urine ne risque pas de contaminer un être humain, pourtant cela reste socialement décrié. Et si la tendance était à surpasser cette peur du corps humain ? La mode de la consommation du placenta après l'accouchement semble s'inscrire dans ce retour aux sources, à la détoxification de notre corps par notre propre corps.

## Esthétique du dégoût

On le sait, on mange d'abord avec les yeux. Et l'on a, parfois, les yeux plus gros que le ventre. Le visuel joue un rôle primordial dans l'appétence, et donc dans notre cher dégoût : certaines couleurs ont mauvaise presse en cuisine, un beau dressage ouvre l'appétit tandis qu'une assiette qui déborde aura l'effet inverse.

## Un aspic à l'aspect démodé

Le Musée a choisi d'illustrer cette facette visuelle du dégoût en se penchant sur l'évolution des images des livres de cuisine, témoins visuels directs de nos préférences et habitudes. Les recettes des yeux de veaux ou des tripes ont cédé leur place à des assiettes épurées et élégantes, à l'esthétique léchée. Oubliées également les photos de plats en aspic, très à la mode jusque dans les années 60 !



Ces montagnes d'aspic, renfermant viande, salade, légumes, devaient leur heure de gloire à la Grande Dépression. Elles permettaient de servir des restes tout en s'assurant un petit effet lorsque la volumineuse structure, relativement pauvre en nutriments, était présentée sur un grand plat argenté pour la sublimer. C'est cette pièce emblématique, érigée dans la Rotonde, qui sert d'entrée en matière à *Beurk ! Yuck ! Igitt ! The food we love to hate*.

## À voir et à manger

La beauté de l'aliment périssable peut-elle se recycler en œuvre d'art une fois périmée ? L'exposition d'une sélection peu ragoûtante d'anciens bocaux de la firme Bülach interpellera également le visiteur. Mais saurez-vous reconnaître les aliments, de la choucroute aux cervelas, ainsi conservés depuis près de 90 ans ?

## Tendre l'oreille

La vue, l'odorat, le goût et le toucher nous servent à appréhender l'aliment. Mais également l'ouïe. Sans arriver à la misophonie, sous nos latitudes, les bruits de ceux qui mangent la bouche ouverte suffisent parfois à nous couper l'appétit. Qu'en est-il ailleurs ? Sur fond de bruits de bouches, l'espace sonore s'intéresse aux manières de table, véritables marqueurs culturels, servant à séparer la bonne de la mauvaise éducation.

## Dégoût et développement durable

Le dégoût entraîne un immense gaspillage alimentaire : fruits trop laids ou trop mûrs pour être consommés, pain rassis, épluchures jetées à la poubelle. Comment freiner le food waste ? Comment consommer de la viande de façon écoresponsable, en mangeant tout, tout, tout même cette langue de bœuf qui nous révolte ? Le besoin de dépasser la barrière du dégoût pour changer nos habitudes alimentaires se fait ressentir et les idées ne manquent pas : revaloriser les fanes ou les abats grâce aux recettes de grands chefs qui les mettent à l'honneur, s'interroger sur l'apport alimentaire des insectes pour remplacer la viande. Tout cela passe par un travail de compréhension du fonctionnement du dégoût afin de pouvoir le surmonter et relever quelques-uns des défis alimentaires qui nous attendent.

## L'avenir du packaging ?

C'est à travers le travail de Cristina Carbajo, une artiste et designer installée à New York, que l'Alimentarium a souhaité mettre en perspective la problématique des déchets. Cristina Carbajo présente une alternative écologique au plastique avec des *packagings* de cellulose obtenue à partir de déchets de fruits et légumes recyclés.







## L'Alimentarium en quelques mots

Fondé à Vevey en 1985 par Nestlé, l'Alimentarium s'est imposé comme un incontournable des hauts lieux à visiter sur la Riviera vaudoise. Sa situation exceptionnelle a contribué à faire de sa Fourchette géante plantée dans le lac un grand classique d'Instagram et l'emblème de toute la région. Premier musée au monde consacré à l'alimentation, il est aujourd'hui un véritable centre de compétences autour des questions relatives à l'alimentation et la nutrition. Sous son toit prestigieux, experts et spécialistes explorent les multiples facettes de ces domaines d'un point de vue historique, scientifique et culturel. Entièrement rénové en 2016, l'Alimentarium propose un voyage extraordinaire et interactif au cœur de l'alimentation dans son exposition permanente *Manger – L'essence de vie*. Institution culturelle majeure et emblématique de la ville et de la région, l'Alimentarium est soutenu depuis plus de 30 ans par Nestlé dans ses nombreuses activités et son développement. Lieu d'apprentissage et d'échanges, le Musée propose des ateliers pour adultes et enfants dans l'espace *FoodAcademy*. Depuis toujours, ces ateliers pratiques jouissent d'un grand succès auprès des visiteurs. Fort de son caractère de pionnier, le Musée favorise les nouveaux modes d'apprentissage et d'enseignement accessibles au plus grand nombre grâce aux technologies numériques.

[www.alimentarium.org](http://www.alimentarium.org)

### Contacts

Relations médias

Trivial mass SA

Olivier Gallandat

T. +41 (0)21 323 04 10 M. +41 (0)76 574 43 28

[olivier@trivialmass.com](mailto:olivier@trivialmass.com)

Alimentarium

Laurène Weguener

T. +41 (0)21 924 14 78

M. +41 (0)79 579 76 32

[laurene.weguener@alimentarium.org](mailto:laurene.weguener@alimentarium.org)

Alimentarium

Quai Perdonnet 25

CH-1800 Vevey

[www.alimentarium.org](http://www.alimentarium.org)





1a Alimentarium Exposition temporaire 20200



1b Alimentarium Exposition temporaire 20200



1c Alimentarium Campagne participative



2 Alimentarium Grimace universelle



3a Alimentarium Food disgust scale



3b Alimentarium Food disgust scale

© William Gammuto



4b Alimentarium Schlingomaton



4a Alimentarium Schlingomaton





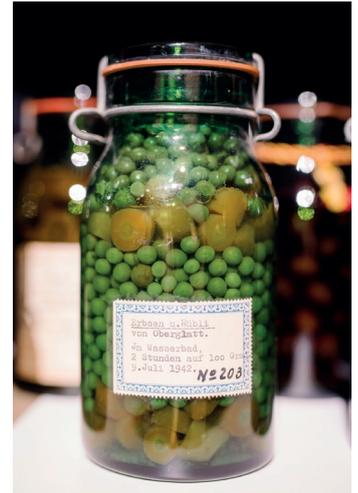
5 Alimentarium Physiologie du dégoût



6\_ Alimentarium Dégoût et moralité



7a Alimentarium Bocaux Bülach



7b Alimentarium Bocaux Bülach



9a Alimentarium Dégoût et développement durable



9b Alimentarium Dégoût et développement durable

© William Gammuto





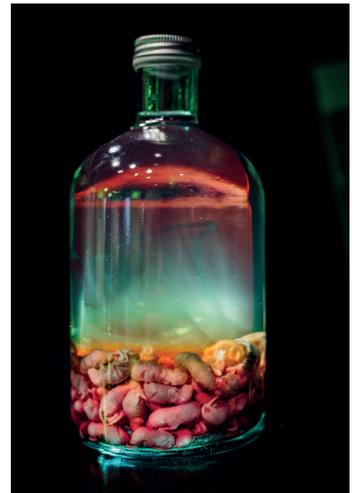
10a Alimentarium À table !



10b Alimentarium À table !



10c Alimentarium À table !



10d Alimentarium À table !



11a Alimentarium Cap' ou pas cap' ?



11a Alimentarium Cap' ou pas cap' ?



11c Alimentarium Cap' ou pas cap' ?

© William Gammuto

