

EXPOSITION TEMPORAIRE 2022-2023

FOOD

FOOD

FOOD

DOSSIER DE PRESSE

2049

2049

2049

SOMMAIRE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE **3**

DOSSIER DE PRESSE **4**

Que mangerons-nous en 2049? **4**

Le Scienticafé : quand manger devient enfin un plaisir **5**

Cybercocagne : la cuisine presse-boutons **6**

L'aliment unique, entre peurs et espoirs **7**

Nouvelles terres et arches de Noé 2.0 **8**

Autour de l'exposition **9**

VISUELS PRESSE **10**

L'ALIMENTARIUM EN QUELQUES MOTS **11**

CONTACTS **11**

QUE MANGERONS-NOUS EN 2049 ?

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Vevey, le 19 mai 2022

La science-fiction et les œuvres d'anticipation ont depuis toujours imaginé la manière dont les humains pourraient s'alimenter dans un futur plus ou moins lointain. *FOOD2049*, la nouvelle exposition temporaire de l'Alimentarium, plonge dans notre culture populaire pour explorer ces imaginaires et les mettre en résonance avec les tendances, innovations et projections scientifiques actuelles qui pronostiquent ce que pourrait être l'alimentation des générations à venir. Entre un monde dystopique où l'aliment unique cache une vérité glaçante et un pays de cocagne high-tech où la faim est un fléau du passé, ce voyage rétrofuturiste est à effectuer au 2^e étage du Musée veveysan dès le 20 mai 2022.

Visions du futur

Après avoir interrogé nos dégoûts alimentaires et s'être penché sur le véganisme, l'Alimentarium nous invite avec cette nouvelle exposition temporaire à regarder dans le rétroviseur pour découvrir comment la science-fiction et les œuvres d'anticipation ont imaginé l'avenir alimentaire de l'humanité. De la fin des lieux de mastication à une cuisine « presse-bouton » entièrement automatisée, en passant par les peurs et les espoirs suscités par un aliment unique ou les « arches de Noé 2.0 », l'exposition décortique ces visions du futur et examine certaines de leurs réactualisations contemporaines.

Quatre axes thématiques

Dans un cadre transformé pour l'occasion en un espace rétrofuturiste, *FOOD2049* se déploie à travers quatre axes thématiques. Le **Scienticafé**, quand manger devient enfin un plaisir grâce à une alimentation semi-liquide et des machines qui nous libèrent de l'effort fastidieux de porter la nourriture à la bouche. **Cybercocagne** où l'apprentissage machine et l'intelligence artificielle font miroiter un avenir alimentaire entièrement robotisé. **L'Aliment unique**, tour à tour brandi comme symbole libérateur ou repoussoir absolu. Et enfin les **Nouvelles terres**, épilogue du parcours qui présente les solutions, fictives ou réelles, élaborées pour garantir la sécurité alimentaire de l'humanité face au changement climatique, à une population toujours croissante et aux pandémies.

Trois grands courants de pensée

À travers cette exploration, *FOOD2049* fait apparaître les trois grands motifs idéologiques qui structurent notre appréhension du futur : entre un avenir alimentaire assuré par le progrès des sciences et de la technologie tel que l'anticipe la saga *Star Trek*, une vision qui le fait reposer sur un changement de nos habitudes et modes de consommation telle que défendue par la série *The Travelers* (2016) ou encore l'option la plus pessimiste qui suggère que la sécurité alimentaire des générations futures n'est pas garantie (*Soleil Vert*, 1973).

Autour de l'exposition

En marge de l'exposition, l'Alimentarium propose divers événements et ateliers en lien avec cette thématique, notamment le 21 mai, à l'occasion de la Nuit des Musées, un DJ set « star wars » et des ateliers culinaires « Superfood de l'espace » ou cet automne la projection du film *Soylent Green* à la Cinémathèque de Lausanne.

Commissariat assuré par **Nicolas Godinot**, conservateur des sciences de la nature et responsable des contenus et **Jelena Ristic**, conservatrice et responsable de la collection.

Exposition *FOOD2049*

Mai 2022 - mars 2023

Alimentarium

Quai Perdonnet 25

CH-1800 Vevey

www.alimentarium.org

DOSSIER DE PRESSE

Que mangerons-nous en 2049 ?

Vivrons-nous dans un monde dystopique où l'aliment unique prend des allures effrayantes de solution finale ? Ou plutôt dans un pays de cocagne high-tech où la faim est un fléau du passé ? La science-fiction et les œuvres d'anticipation ont depuis toujours imaginé la manière dont les humains pourraient s'alimenter dans un futur plus ou moins lointain. *FOOD2049*, la nouvelle exposition temporaire de l'Alimentarium, nous invite à plonger dans le passé pour explorer ces imaginaires forgés par la culture populaire et les mettre en regard avec les tendances, innovations et projections scientifiques actuelles. Son titre fait écho au film culte de science-fiction *Blade Runner* et à son récent « remake » *Blade Runner 2049*.

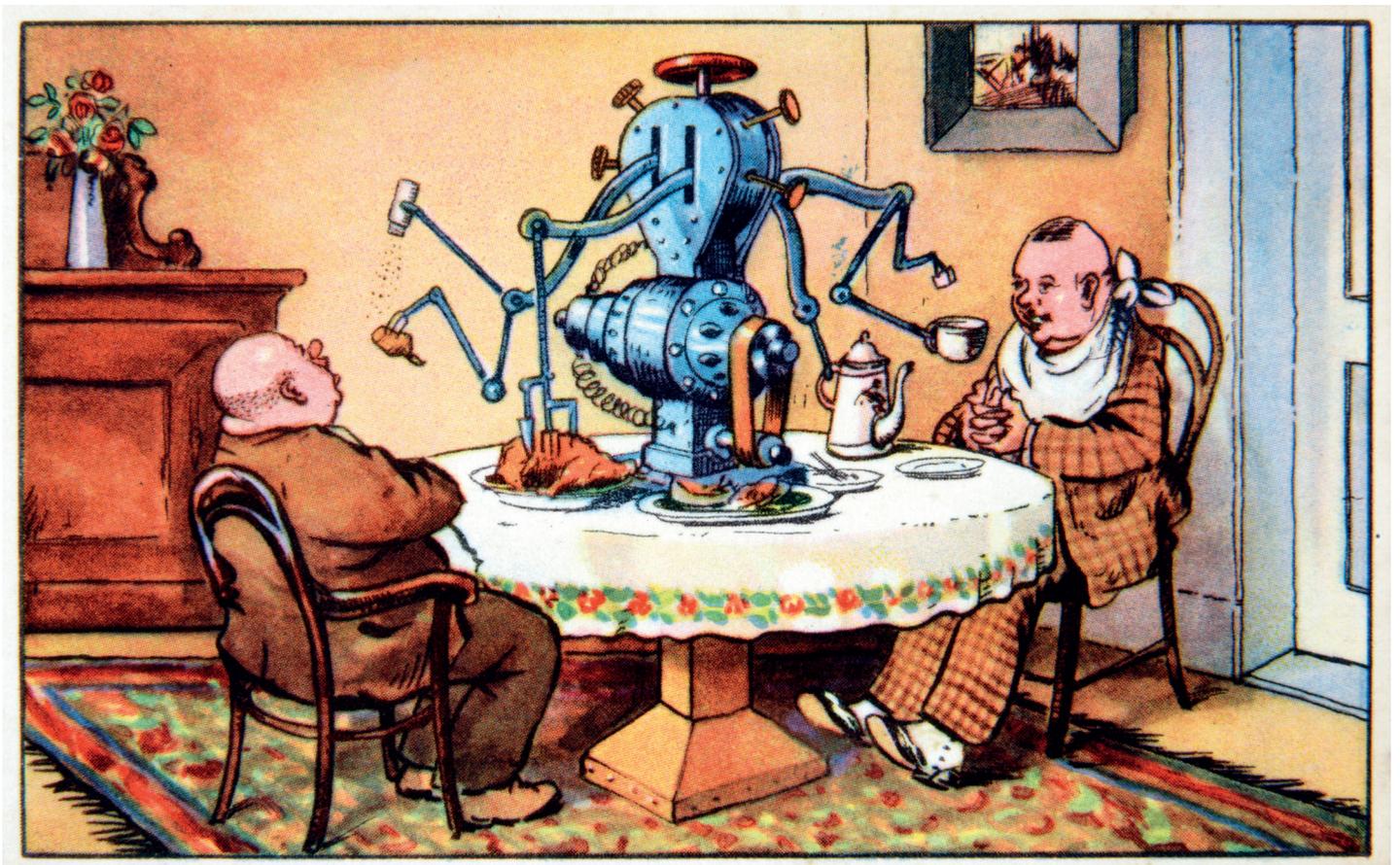
Alimentation liquide, cuisine et agriculture automatisées, aliment unique ou arches de Noé 2.0, *FOOD2049* décortique ces projections du passé sur notre futur alimentaire à travers quatre axes thématiques.



LE SCIENTICAFÉ : QUAND MANGER DEVIENT ENFIN UN PLAISIR

L'euphorie scientifique du début des années 1900 imagine un futur sans couteaux ni fourchettes, la mastication elle-même est abolie. Dans son livre *Ralph 124C 41+*, le romancier américain Hugo Gernsback s'aventure à imaginer une alimentation semi-liquide en rupture avec l'usage des ustensiles manuels devenus obsolètes. Cette nouvelle manière de s'alimenter pourrait, selon lui, enfin ouvrir l'humanité aux véritables plaisirs de bouche. Les anciens « lieux de mastication » que sont les restaurants sont transformés en « scientificafés » où les convives, confortablement assis dans des fauteuils en cuir, sont nourris par des tubes. Viandes, légumes et autres aliments, tout est liquéfié.

D'autres scénarios se dévoilent dans la réécriture et le détournement parfois humoristique des contextes qui nous sont familiers et qui constituent les lieux communs de l'alimentation : la cuisine, les espaces de consommation et les arts et manières de table. Une publicité des années 1930 en Allemagne tourne ainsi en dérision les manières de table futuristes pour mettre en scène une « machine à repas » qui nourrit deux convives dont les rondeurs suggèrent le plaisir de la bonne chère et l'oisiveté, désormais délestés aussi de l'effort fastidieux de porter la nourriture à la bouche. Ce désencombrement des gestes liés à la production et à la prise alimentaire au moyen de la robotisation est un thème récurrent dans les représentations futuristes de l'alimentation humaine.



Die Essmaschine (La machine à repas), chromolithographie publicitaire de la margarine *Echte Wagner*, série *Humoristische Technik*, 1930, Allemagne © coll. Agence Martienne

CYBERCOGAGNE : LA CUISINE PRESSE - BOUTONS

En écho à ces visions des arts de la table imaginées au début du siècle, l'utopie technologique des années 1950 va elle imaginer un futur où les humains sont libérés de cet acte fastidieux qui est celui de faire à manger. Aux États-Unis, c'est le rêve d'une « smart kitchen » qui exécute tous nos ordres et anticipe nos besoins et désirs. Cet idéal d'une cuisine automatisée et sur mesure n'est pas sans rappeler ces deux lieux communs imaginaires : le pays de cocagne où notre pensée suffirait à matérialiser tous nos désirs culinaires et la corne d'abondance qui ne se tarît jamais. À partir des années 1980, dans la série de science-fiction populaire *Star Trek : The Next Generation*, le réplicateur – machine qui reproduit au niveau moléculaire tout ce qu'on

lui demande – est garant d'une société humaine du 24^e siècle qui ne connaît plus ni la faim ni l'exploitation animale, et dont tous les repas sont parfaitement équilibrés.

Au 16^e siècle déjà le penseur anglais Thomas More concevait les citoyens de son pays imaginaire libérés de cette corvée. Cependant, les femmes et les esclaves demeurent dans la cuisine idéale de son ordre social. Au 20^e siècle, ce sont des esclaves d'un autre ordre qui prennent le relais : les robots (du tchèque *robot*, travail, corvée). Mixeurs, blenders et autres robots ménagers ont substitué la multitude des gestes par un seul : celui de presser sur des boutons.



L'ALIMENT UNIQUE, ENTRE PEURS ET ESPOIRS

Solution miracle ou danger absolu, l'aliment unique concentre les espoirs et les peurs d'une humanité qui questionne ses acquis et se projette dans un avenir où les sciences et la technologie dominent le paysage de la production alimentaire. Le geste de se nourrir s'y voit réduit à sa fonction primaire : celle de subvenir aux besoins biologiques vitaux. Quant à la perte de la diversité alimentaire, elle est tour à tour vue comme une libération, une garantie et un moindre mal, ou un mauvais augure.

Dans son discours pour l'Exposition universelle à Chicago en 1893, la suffragette américaine Mary Elizabeth Lease expose sa vision de la société de 1993. Elle imagine un avenir alimentaire libéré du « problème de la cuisine ». L'aliment unique, un condensé riche en nutriments, est brandi comme un symbole libérateur des femmes, des animaux et de l'humanité tout entière. La bio-ingénierie serait au service d'une société plus juste dont les besoins biologiques sont comblés et qui peut prendre son envol vers une nouvelle « ère des idées ».



Snack lyophilisé pour la mission Apollo 11, Nestlé, 1969, États-Unis

Huit décennies plus tard, cet enthousiasme technophile cède la place à une vision bien plus sombre portée à son paroxysme par le film *Soleil Vert* (1973) de Richard Fleischer. Situé en 2022, il dépeint un monde profondément divisé et surpeuplé où la nourriture prend la forme de crackers de couleur, appelés *soylent green*, supposément composés de plancton. Détective Thorn, le héros dystopique incarné par Charlton Heston, en révèle le terrible secret de fabrication.

Motif récurrent dans la culture populaire, ce mythe de l'aliment unique va connaître plusieurs variantes cinématographiques. On le retrouve notamment dans *THX 1138* (George Lucas, 1971), *Brazil* (Terry Gilliam, 1985) ou encore *Woody et les Robots* (Wood Allen, 1973).



Affiche publicitaire du film *Soylent Green*, 1973, États-Unis

NOUVELLES TERRES ET ARCHES DE NOÉ 2.0

En écho aux questionnements soulevés par le film *Soleil Vert*, la dernière partie de l'exposition se penche sur les solutions imaginées par la science-fiction ou la science elle-même pour garantir la sécurité alimentaire de l'humanité face au changement climatique, à une population toujours croissante et aux pandémies. Fictives ou réelles, ces «arches de Noé 2.0» émergent comme des planches de salut dans un monde où l'avenir est incertain.

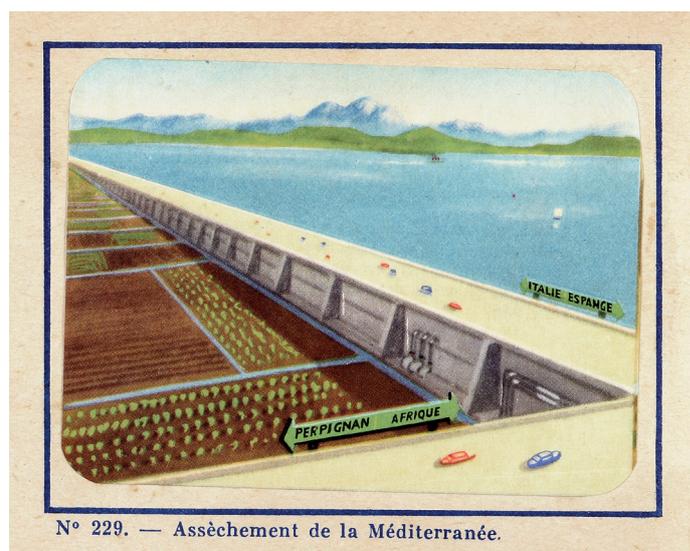
La bande dessinée *Transperceneige* (1982-1983) et ses versions postérieures du petit et grand écran (*Snowpiercer*) mettent les survivants de l'humanité aux commandes d'un train éponyme, long de mille et un wagons, qui poursuit un voyage perpétuel autour de la Terre rendue hostile par un nouvel âge glaciaire. Telle une arche de Noé high-tech, ce train est voué à préserver ce qu'il reste de l'humanité et du monde d'avant la catastrophe. Loin d'être une autarcie utopique, le *Transperceneige* est le lieu d'un nouvel ordre social militarisé et stratifié dont la survie dépend d'un système alimentaire en vase clos savamment calculé, mis à mal par l'embarquement de passagers clandestins.

Sur l'île de Spitzberg au large de la Norvège et à 1200 km du pôle Nord se trouve la Réserve mondiale de semences. Inauguré en 2008, ce bunker creusé dans la roche et le permafrost a pour vocation de conserver toutes les graines des cultures vivrières de la planète, dans le but de sauvegarder la diversité génétique, grâce aux dons de la communauté internationale. À ce jour, la réserve conserve plus d'un million de variétés du monde entier, ce qui lui a valu le surnom d'«Arche de Noé végétale».

D'autres visions populaires et eurocentrées déployées dans les années 1950 rêvent de conquérir de nouvelles terres pour faire face aux besoins alimentaires de l'humanité. L'agriculture du futur passerait ainsi par la fertilisation des espaces arides et inhospitaliers (les déserts par exemple), voire, dans les scénarios les plus fous, par l'assèchement de la mer Méditerranée et leur transformation en zones agricoles.



Réserve mondiale de semences du Svalbard. Photo: Einar Jørgen Haraldseid



N° 229. — Assèchement de la Méditerranée.

Assèchement de la Méditerranée, chromolithographie publicitaire de la Chocolaterie-Confiserie Cantaloup Catala, série *La vie en l'an 2000*, vers 1954, France © coll. Agence Martienne

AUTOUR DE L'EXPOSITION

Les animations *FOOD2049*

Dès le 21 mai 2022, l'Espace Découverte se mue en laboratoire d'expérimentations culinaires. Tout au long de l'année, l'Alimentarium propose à son public de transformer un aliment mystère sous les formes les plus inattendues. Un brin de science, un zeste d'histoire, des anecdotes, beaucoup de connaissances: nos expert·e·s en mettront plein la vue des petits et des grands curieux grâce à des expérimentations étonnantes!

Les samedis et dimanches après-midi dès 14:00 et en continu jusqu'à 17:00 (une animation dure environ 20 minutes). Toutes les animations proposées sont en lien avec notre exposition temporaire.

Les visites guidées *FOOD2049*

Pour la première fois, l'Alimentarium propose une visite guidée uniquement de son exposition temporaire. Pendant une heure, les guides proposent une visite approfondie et détaillée qui ouvrira la discussion sur les enjeux de l'alimentation de demain.

En 3 langues: français, allemand et anglais

Informations et réservations sur www.alimentarium.org

La Nuit des Musées – samedi 21 mai 2022

À l'occasion de cet événement commun à tous les musées de la Riviera vaudoise, l'Alimentarium organise une soirée placée sous le signe de la science-fiction: DJ set «star wars» et ateliers culinaires «Superfood de l'espace», les enfants et leurs parents seront plongés dans une ambiance rétrofuturiste. Entrée gratuite dès 17:00. Réservation indispensable pour les ateliers.

Plus d'informations sur www.alimentarium.org

Projection du film *Soylent Green* à la Cinémathèque de Lausanne

En collaboration avec la Cinémathèque de Lausanne, l'Alimentarium est heureux d'annoncer la projection du film *Soylent Green* dans le cadre de son exposition temporaire *FOOD2049*. Ce film, sorti en 1973, décrit un monde futur dont l'action se déroule en 2022. En présence de l'équipe de l'Alimentarium, c'est un moment unique pour échanger et partager autour de l'alimentation du futur.

Automne 2022. Date à confirmer.

Halloween 2022

Dans une ambiance de science-fiction, l'Alimentarium proposera une série d'activités pour petits et grands durant le week-end d'Halloween. Entre animations, musique, mapping et ateliers, le choix sera grand! Une seule règle pour entrer: sortir son plus beau déguisement de science-fiction!

Informations et inscriptions dès septembre 2022.

VISUELS PRESSE

Toutes les images sont disponibles à [cette adresse](#)
Photographe Elsa Mesot/William Gammuto Sarl
©Alimentarium



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10

L'ALIMENTARIUM EN QUELQUES MOTS

Fondé par Nestlé en 1985, l'Alimentarium est l'institution où chacun et chacune du monde entier est invité-e à réfléchir, à apprendre et à échanger sur les thèmes liés à l'alimentation et à la nutrition. Elle encourage ainsi chacun-e à comprendre l'importance et les enjeux de l'alimentation dans son contexte culturel et scientifique, ainsi que sa relation avec la santé, les communautés et la planète.

L'Alimentarium est ouvert à toute personne qui se sent concernée par les questions de l'alimentation de demain et qui est prête à s'engager et à agir. En offrant une expérience engageante et cohérente au travers de sa plateforme physique – son musée à Vevey qui s'adresse à un public local et régional – ainsi que sur sa plateforme digitale, qui lui permet de créer une relation avec un public global, l'Alimentarium donne à chacun-e les clés pour sa propre réflexion, son apprentissage, et ses choix conscients.

www.alimentarium.org

CONTACTS

Relations médias

Trivial mass

Olivier Gallandat

T. +41 (0)21 323 04 10

M. +41 (0)76 574 43 28

presse@trivialmass.com

Alimentarium

Laurène Weguener

Responsable Communication & Marketing

T. +41 (0)21 924 14 78

M. +41 (0)79 579 76 32

laurene.weguener@alimentarium.org

Boris Wastiau

Directeur

T. +41 (0)21 924 44 29

M. +41 (0)79 927 31 83

boris.wastiau@alimentarium.org