

Communiqué de presse

Rencontre presse le 14 janvier 2026

« La Galaxie du goût. De la biosphère à l'assiette »

L'Alimentarium présente dès le 15 janvier une installation immersive qui transforme les données alimentaires en expérience visuelle

VEVEY, SUISSE – 19 décembre 2025. L'Alimentarium présentera dès le 15 janvier « La Galaxie du goût. De la biosphère à l'assiette », une installation numérique immersive et interactive originale.

L'Alimentarium dévoile aujourd'hui une installation numérique immersive et interactive inédite, dont le nom est inspiré du célèbre aphorisme du gastronome Brillat-Savarin en 1825 : « La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile. » Conçue par le *data artist* Kirell Benzi, cette création en triptyque plonge le visiteur au cœur des relations qui unissent le vivant, les cultures culinaires et les aliments dont nous nous nourrissons. À gauche, une représentation spectaculaire de l'arbre — ou buisson — du vivant réunit plus de 1 200 « taxons » d'espèces animales et végétales comestibles. Au centre, une sphère dynamique multicolore, la « galaxie du goût », révèle les connexions entre les recettes de douze régions du monde, les espèces qui les composent et les ingrédients issus de ces espèces. À droite, des milliers d'images générées par intelligence artificielle donnent vie à 1 200 espèces, plus de 600 plats et une myriade d'ingrédients. Grâce à une souris 3D, le visiteur peut explorer la sphère centrale : chaque mouvement fait surgir, à gauche, les espèces correspondantes dans le buisson du vivant, et à droite, les images IA des plats, des espèces et des ingrédients associés, offrant une expérience d'exploration sensorielle et scientifique entièrement nouvelle.

« *L'alimentation constitue notre lien le plus fort avec la biosphère. Les visualisations spectaculaires de Kirell Benzi mettent cela en exergue.* » — Boris Wastiau, anthropologue, directeur de l'Alimentarium

« *La visualisation des données et la génération de milliers d'images au moyen de l'IA par Kirell Benzi ont apporté la solution à un projet initié de longue date.* » — Boris Wastiau, anthropologue, directeur de l'Alimentarium

Ce que la « Galaxie du goût » représente

« *Dans cette sphère lumineuse, les données deviennent matière. Les recettes, les ingrédients et les espèces comestibles s'entremêlent comme des constellations dans une galaxie vivante de saveurs. Chacune des douze régions culinaires choisies ici apparaît comme un domaine coloré, façonnant la géographie chromatique de ce cosmos comestible. À leur intersection, les ingrédients et les taxons forment le noyau gravitationnel reliant les micro-organismes aux plantes, les océans aux cuisines et les cultures aux écosystèmes. Basée sur une taxonomie exhaustive développée avec l'Alimentarium et alimentée par des centaines de recettes, d'ingrédients et d'espèces comestibles réels, cette œuvre traduit la diversité culinaire mondiale en un univers visuel en constante évolution. À la fois carte scientifique et poème sensoriel, elle invite à la réflexion sur la façon dont la vie se perpétue, dont la connaissance circule et dont l'acte de manger nous lie à la planète.* » — Kirell Benzi, data artist

« *La création de Kirell Benzi vient compléter de manière spectaculaire les œuvres contemporaines qui jalonnent le parcours d'exposition à l'Alimentarium.* » — Boris Wastiau, anthropologue, directeur de l'Alimentarium

À propos de l'artiste

Kirell Benzi : explorer l'invisible à travers la lumière des données

Pionnier du *data art* et docteur en *data science* de l'EPFL, Kirell Benzi explore l'intersection entre art, IA et visualisation. À travers des installations immersives, il transforme des données complexes en univers visuels qui captivent, inspirent et éveillent la curiosité. Ses œuvres, nourries par l'intelligence artificielle, invitent à une expérience où émotion et réflexion se rencontrent. À l'Alimentarium, il tisse le lien entre nos habitudes alimentaires et notre patrimoine culturel. Reconnu sur la scène internationale, il a collaboré avec des marques et institutions prestigieuses – Nike, Google, le Montreux Jazz Festival, le Comité International Olympique – et ses créations ont été présentées dans des lieux emblématiques tels qu'ArtLab, le Musée national suisse ou TEDx Annecy.

« *La collaboration avec Kirell Benzi nous a quelque part décillés par rapport aux potentiels de l'IA et de la datavisualisation.* » — Boris Wastiau, anthropologue, directeur de l'Alimentarium

Une expérience pour tous

Cette installation s'adresse à tous les publics sans exception, des personnes en quête de connaissances à celles qui aiment les expériences en 3D, des amateurs d'art aux gastronomes, les familles, les enfants, les classes de scolaires... Elle interpelle également ceux qui s'interrogent sur les enjeux et les potentialités de l'intelligence artificielle dans la création artistique. Elle est clairement appelée à devenir une étape incontournable du parcours d'exposition ! L'interface et toutes les données sont disponibles en trois langues, français, anglais et allemand, comme tout ce que l'Alimentarium met à disposition de son public.

« Œuvre élaborée à partir de l'idée originale, des données collectées et du prototype d'André Ourednik »

Ce projet a été initié en 2021 sous le nom de « *Tree of Edibles* » dans le cadre de la stratégie de transition numérique de l'Alimentarium. Son ambition première : cartographier l'ensemble des organismes comestibles sous forme d'un arbre du vivant. L'idée repose sur une approche scientifique mêlant biologie, écologie et anthropologie. Le projet vise à rendre accessible la complexité du monde alimentaire à un très large public par le truchement d'une installation visuelle interactive. Il s'appuie sur une interface numérique intuitive, adaptée aussi bien aux jeunes qu'aux adultes. Le « *Tree of Edibles* » permet d'explorer la diversité des espèces consommées à travers le monde. Il relie organismes, recettes, pratiques culinaires et chaînes de production. Il complète l'exposition permanente et les ressources pédagogiques du musée. Construite autour d'une base de données des espèces comestibles, la plateforme se veut collaborative et en constante évolution, encourage idéalement la participation citoyenne par l'ajout individuel de données. Depuis 2021, plusieurs collaboratrices et collaborateurs de l'Alimentarium ont œuvré à ce projet en partenariat avec le géographe André Ourednik, qui a livré à l'été 2025 la base de données des espèces animales et végétales comestibles constituant le socle numérique de l'installation qui voit aujourd'hui le jour.

Rencontre presse le 14 janvier 2026 : « La Galaxie du goût. De la biosphère à l'assiette »

Le 14 janvier, l'Alimentarium organise une journée complète dédiée à la presse pour découvrir l'installation numérique immersive « La Galaxie du goût. De la biosphère à l'assiette. » Cet événement est conçu pour offrir aux journalistes un accès privilégié au créateur de l'installation et à l'équipe de l'Alimentarium pour des interviews et des démonstrations interactives. Accueil sur rendez-vous en continu toute la journée de 10:00 à 17:00.

À propos de l'Alimentarium

L'Alimentarium affirme aujourd'hui sa vocation de musée de référence consacré à la compréhension globale du système alimentaire, en articulant connaissance scientifique, histoire culturelle et enjeux sociétaux contemporains. À l'heure où l'alimentation se trouve au cœur des défis sociaux, environnementaux, sanitaires et économiques, notre institution s'engage à offrir au public des clés de lecture accessibles, sensibles et rigoureuses. Notre stratégie repose sur une approche systémique : montrer comment les pratiques culinaires, les filières de production, les innovations, les ressources naturelles et les habitudes de consommation sont profondément interconnectées. Nous développons des expositions, des programmes éducatifs et des outils numériques qui favorisent l'esprit critique, l'expérience directe et la participation citoyenne. En assumant ce rôle de passeur, l'Alimentarium entend contribuer à une réflexion collective sur les transitions alimentaires nécessaires, informer sans dogmatisme et accompagner chacun vers des choix plus éclairés, plus responsables et plus durables.

PHOTOGRAPHIES DE L'INSTALLATION

Lien pour télécharger les visuels en HD et informations concernant les crédits photos :
<https://shorturl.at/i3rbS>

CONTACT PRESSE DE L'ALIMENTARIUM

Chiara Corazza
Responsable Communication et Marketing
+41 21 924 94 76
+41 77 530 00 96
chiara.corazza@alimentarium.org
Quai Perdonnet 25
1800 Vevey