

MANAGER

Alimentation
Gastronomie
Santé



**Tous les documents
présentés dans le cadre
de cette exposition
proviennent des collections
du Musée du Vivant d'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 (Yvelines).**

L'image du panneau titre 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.

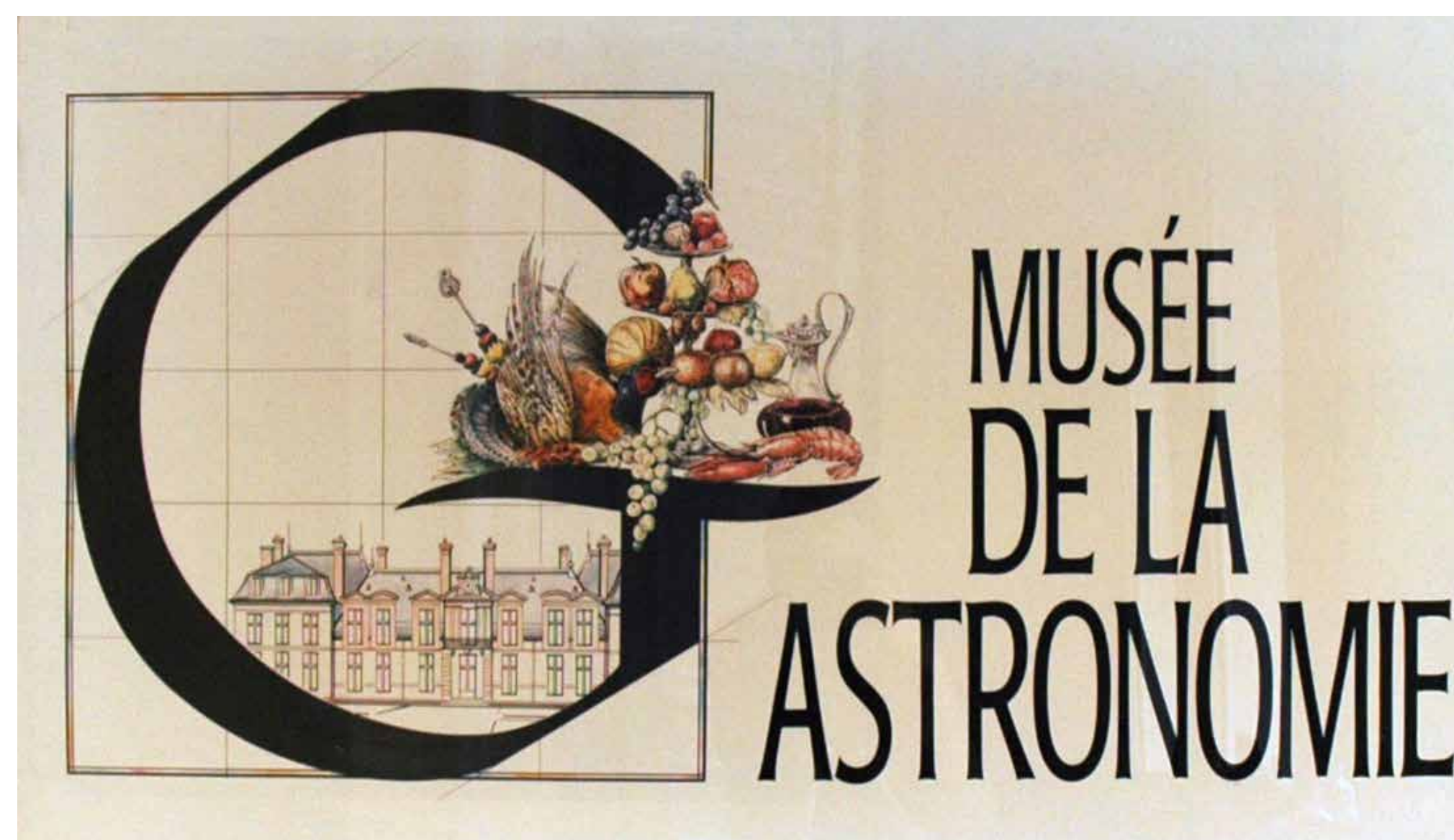
Conception et textes de l'exposition :
Laurent Gervereau,
conservateur des bibliothèques

Iconographie et documentation :
Dominique Cornille, Aurélie Utzeri

Création graphique : Grafikmente

Exposition conçue en 2012, refondue en 2025

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



**Le Musée du Vivant conserve le patrimoine
d'AgroParisTech, grande école d'ingénieurs
en sciences du vivant et environnement.**

**Le Musée du Vivant cherche à faire le lien
entre les grandes thématiques de recherche
de l'établissement et le grand public.**

**Il propose des expositions itinérantes
et ses collections sont consultables
via un inventaire accessible à tous en ligne.**



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

Pierre Collombert,
Récolte des artichauts en pays de Léon (Finistère),
tirage argentique, 1967

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 prend le sein de sa mère.

Toutefois les déséquilibres alimentaires, les empoisonnements, les gaspillages ne sont pas moins graves. À travers cette exposition, nous tâcherons de comprendre toutes les implications pratiques, culturelles, économiques et technologiques de notre rapport à la nourriture.



« 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,
début du *Grand dictionnaire de cuisine*, 1873

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 -70 000 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.

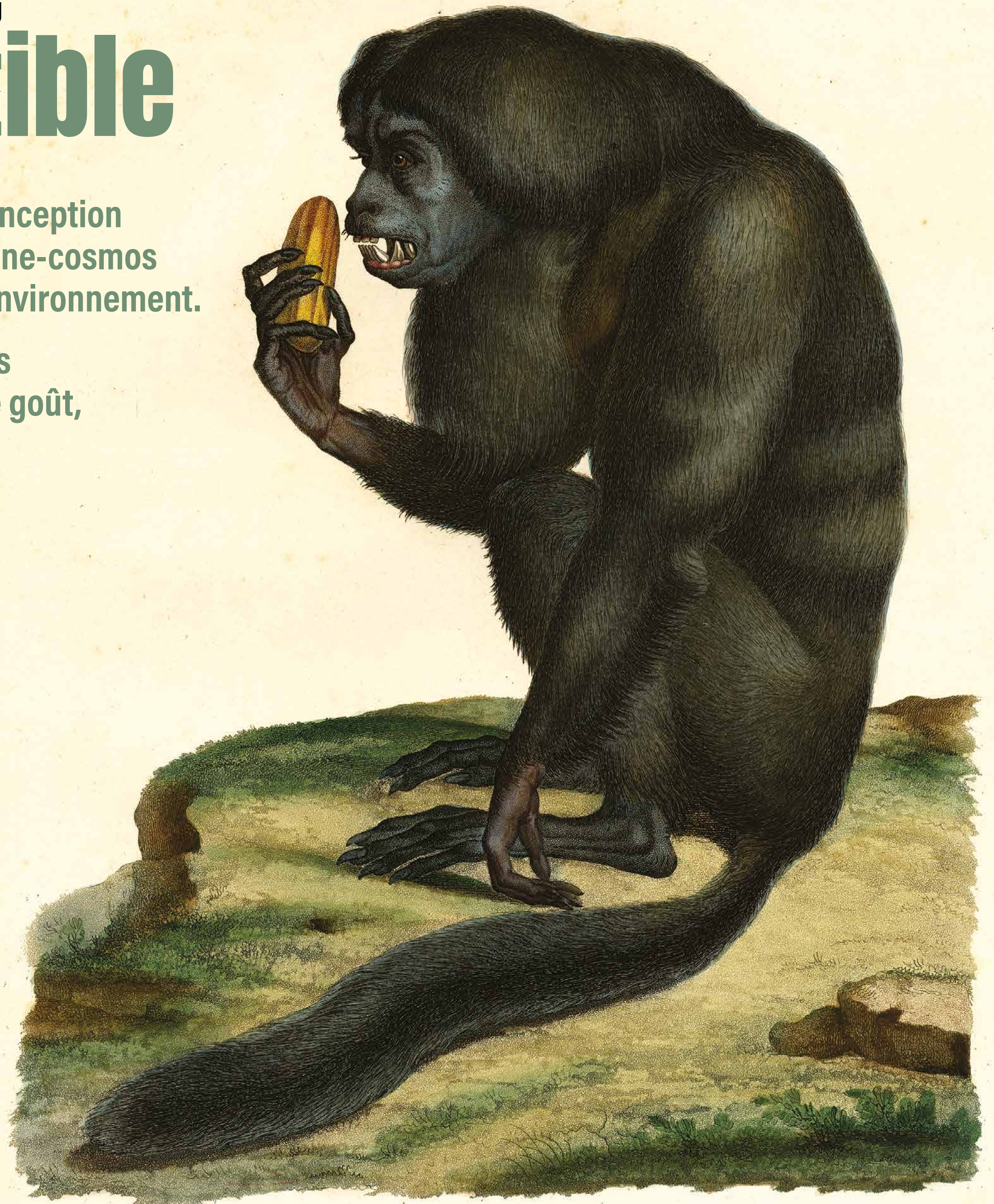
Alexander von Humboldt,
Aimé Bonpland,
Simia Satanas,

planche extraite du *Recueil d'observation 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

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.



Roger Cans,
Amanite tue-mouches,
gouache sur papier canson noir, 2008



SIMIA SATANAS, Hofm.

Waltch pour Derol 1807

Bouquet sculp.

Manger pour se soigner

>> L'usage médicinal des plantes est aussi un héritage du monde animal. Il est immémorial.

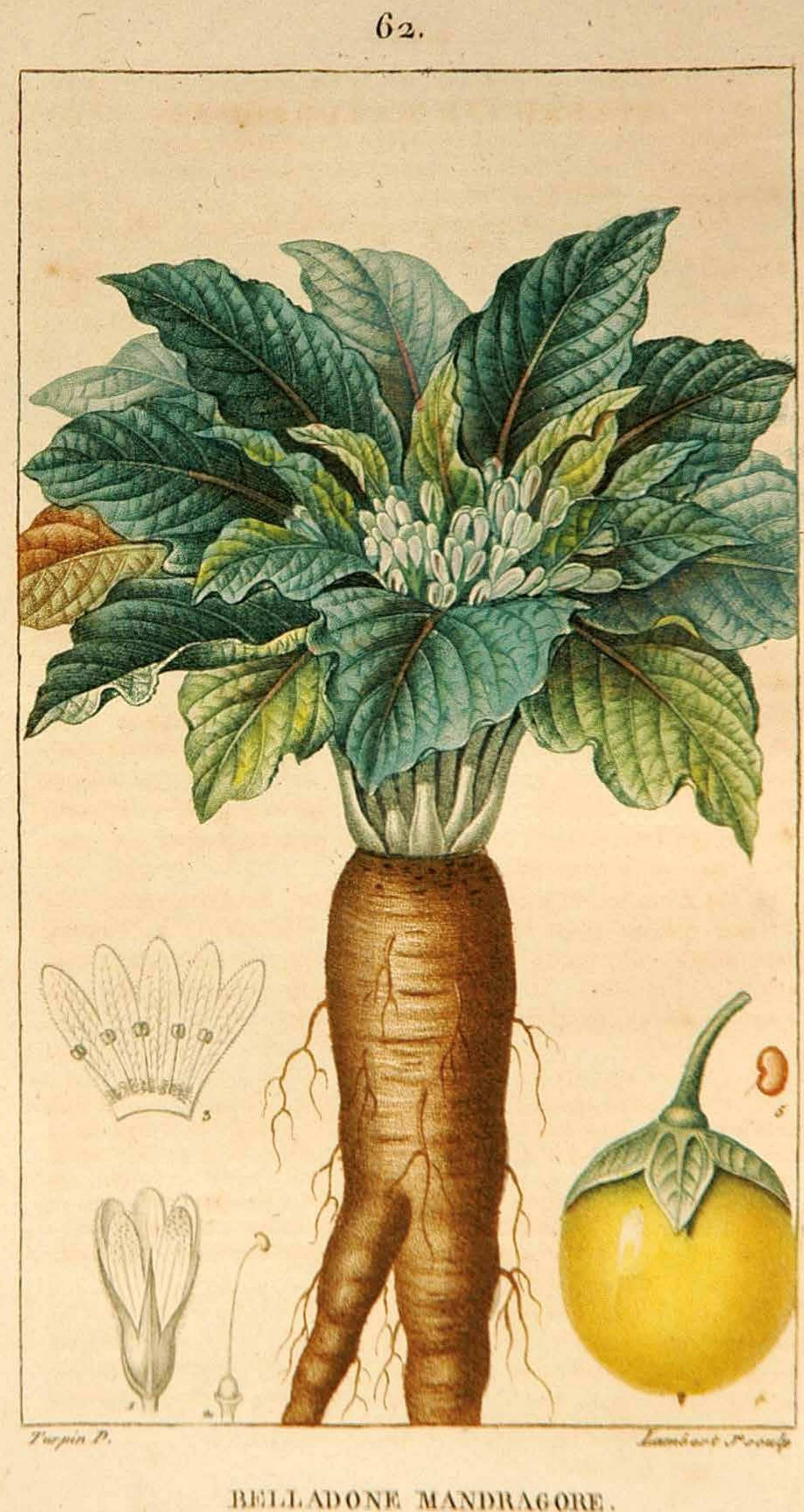
La consommation de viande crue en Arctique par les Inuit et les populations antérieures fut un impératif de survie, alors qu'aucun fruit et légume n'existait.

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,*
Amsterdam, Voor de Weduwe van Jacop
van Meurs, 1682 (album néerlandais
décrivant la flore du Brésil au XVII^e siècle)

P.J.F. Turpin,
Belladone Mandragore,
planche extraite de François-Pierre Chaumeton,
Flore médicale, Paris, 1814-1820



BELLADONE MANDRAGORE.

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.



La culture du thé, supplément illustré du Petit Journal, affiche, fin XIX^e siècle



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 », des civilisations agraires stabilisées se succèdent, en parallèle des chasseur-cueilleurs nomades (ces derniers ne disparaissant pas). Les ressources se stockent, s'échangent, circulent, se multiplient, se diversifient.»

Riou, Zanzibar : marché aux fruits, dessin 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.



Jean-Louis (Roger) Chancel,
Le vieux château,
crayon et encre sur papier,
1937

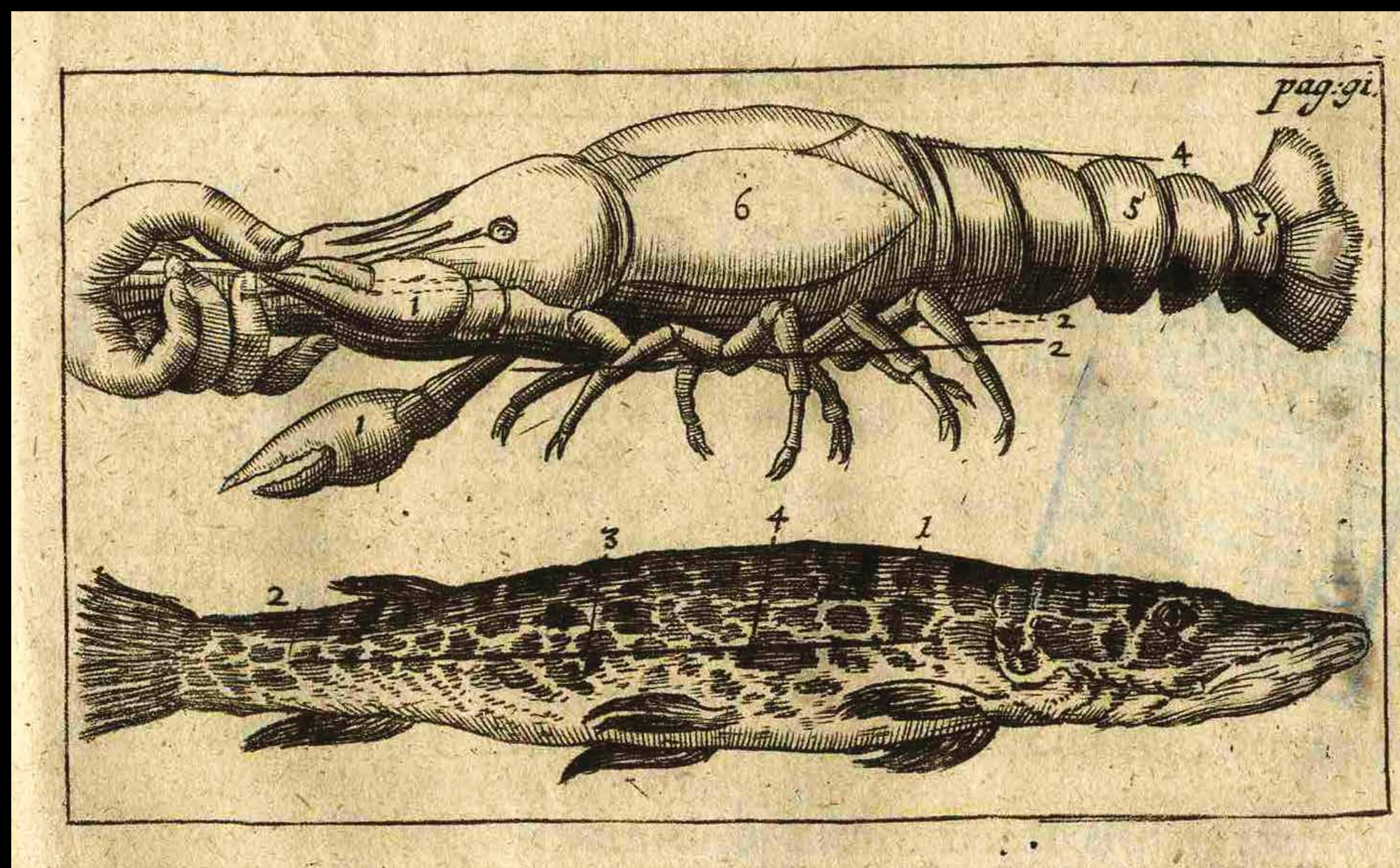
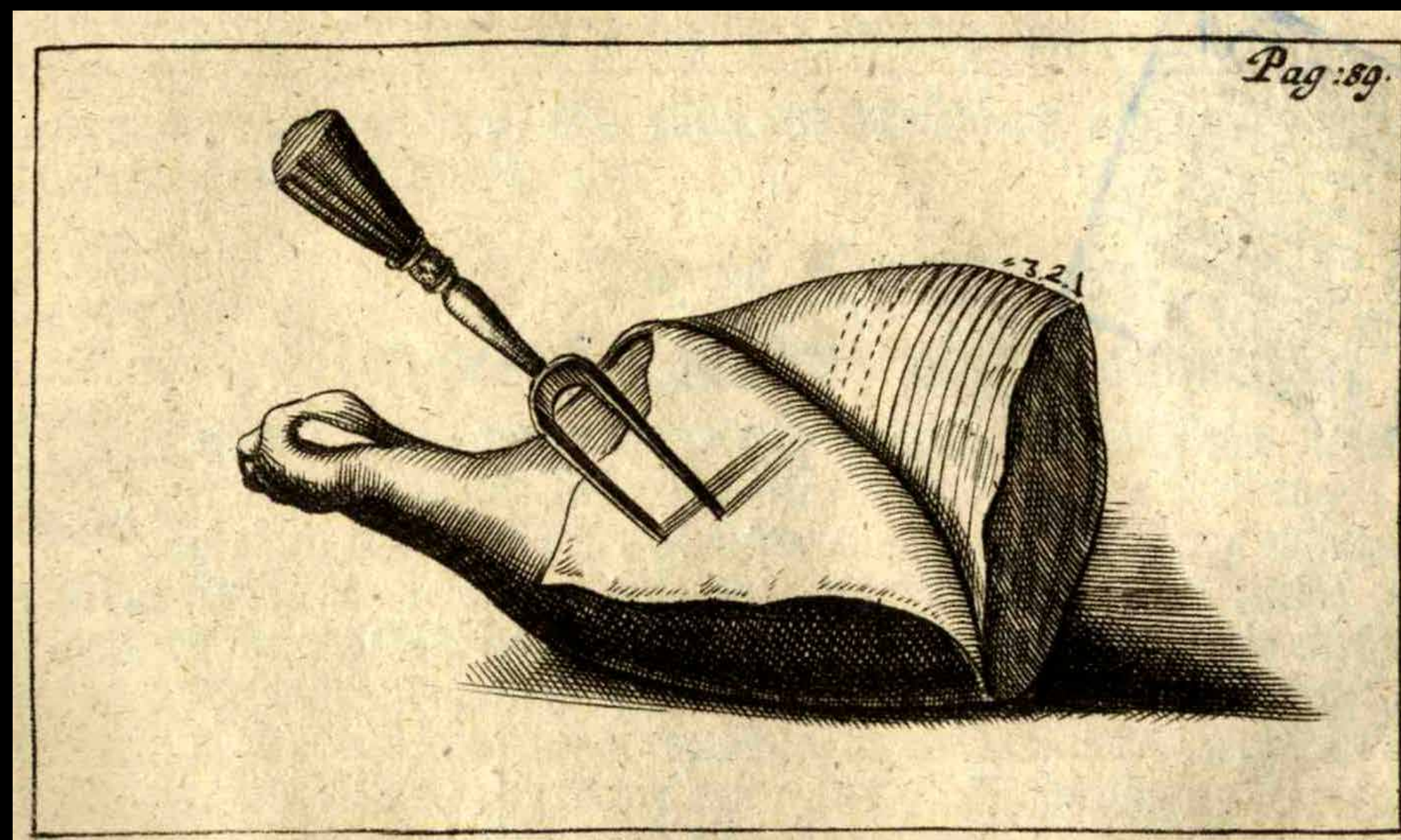
Cet acte est lié aux propriétés des aliments ou boissons et parfois aussi à leur action psychotrope. Chez les Wayana en Amazonie, les fêtes ont lieu dans la case collective dont le sommet est orné d'un « ciel de case » peint symbolique : disposition des animaux et des astres et disposition des aliments et boissons se répondent. Manger, c'est communier, partout.

La chrétienté européenne organise des repas collectifs dans ses monastères au Moyen Âge. Au Japon, à l'époque Azuchi Momoyama (XVI^e siècle), l'art du thé connaît une apogée (maître Sen no Rikyû) et s'affirment les trois repas de la cuisine « kaiseki ».

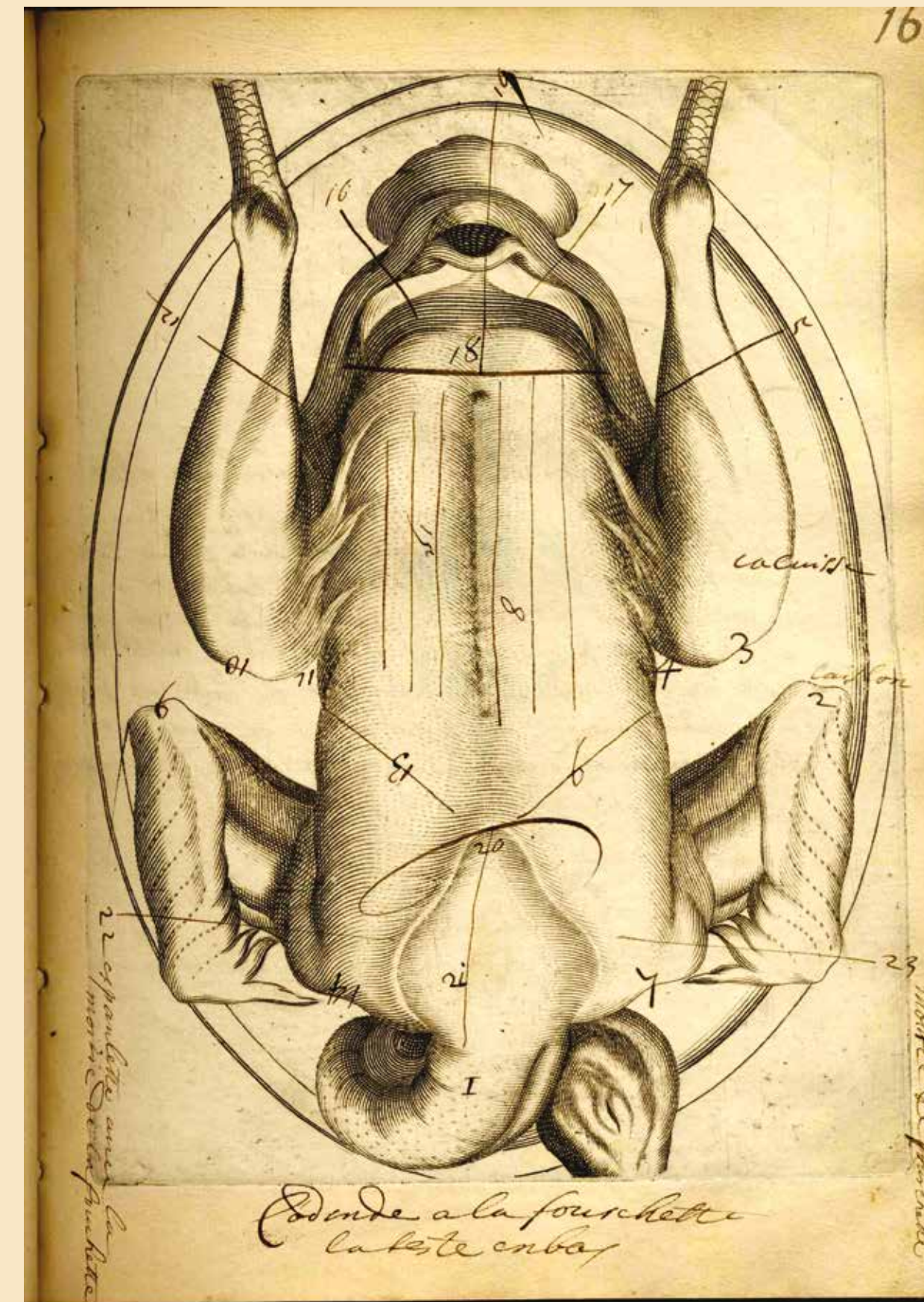


Minesteli Ananuman,
Ciel de case Wayana,
sculpture sur bois (fromager), 2014

L'art de la table



Andreas Kletten,
Neuerbesserter und wohlinformirter
Tafel-Decker und Trenchant (Manuel de l'art de trancher et de décorer les plats),
Nuremberg, Jacob Seitz, 1724

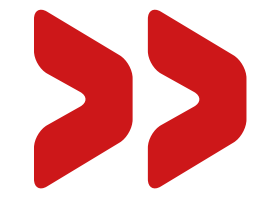


**Dans toutes les civilisations,
le repas est devenu
une communion ritualisée.**

Nécessitant parfois de longues préparations, l'esthétique des plats et le décorum 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.

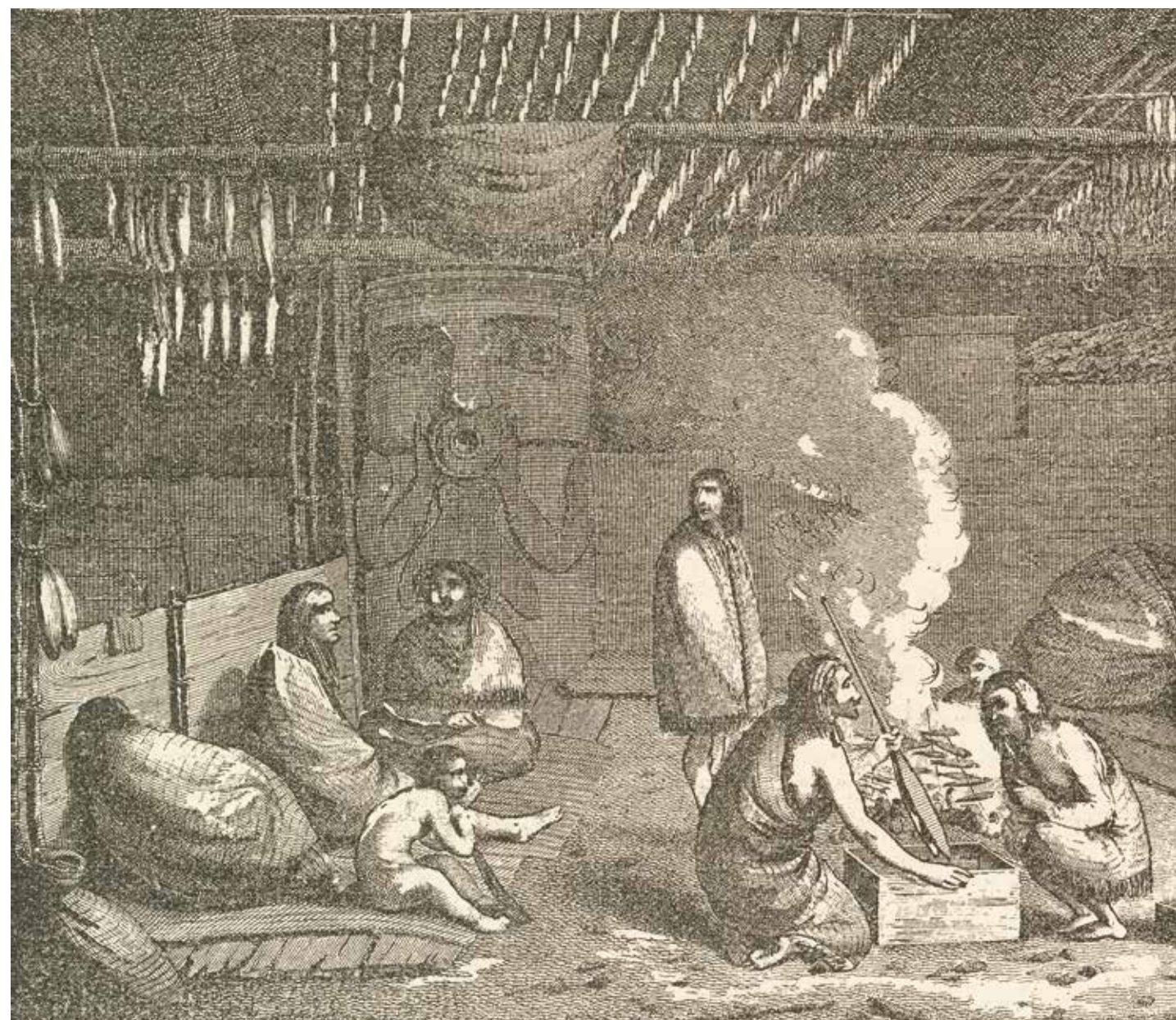
Jacques Vontet et Pierre Petit,
Art de trancher les viandes
Manuel de l'écuyer tranchant,
recueil de gravures
annoté de façon manuscrite, Lyon, 1647

Conserver



Conserver la nourriture fut une préoccupation essentielle car chasse et cueillette pouvaient se raréfier.

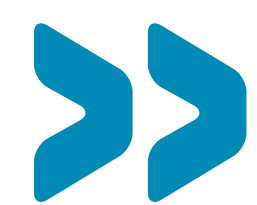
La conservation évite les disettes.
Elle se fait d'abord par séchage.
Elle peut se faire aussi par salage, fumage, fermentation ou ajout de sucre (miel).
Aujourd'hui, c'est le froid qui est le plus utilisé (à côté des techniques de conserve).



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

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

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



Rappelons-le, la cuisine n'est pas juste un exercice de cour européen se développant depuis le Moyen Âge.

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 Égyptiens, les Babyloniens ou les Perses raffinent leurs plats et leurs rites. La Chine, au terme de longues traditions, formalise au XIX^e siècle huit cuisines régionales très élaborées. Le Japon, sous l'influence des Tang en Chine, développe à partir du VIII^e siècle une cuisine complexe et esthétique pour les nobles, qui se répand dans la société jusqu'au XIX^e siècle à l'ère Edo, avant d'intégrer des influences occidentales (ère Meiji).

En Europe, après la vogue des épices au Moyen Âge et l'arrivée de plantes nouvelles avec les croisades (échalotes, oranges, abricots), la Renaissance voit parvenir des produits d'Amérique (dinde, maïs, pomme de terre, piments, haricots et tomates). Les livres de cuisine se multiplient et les couverts font leur apparition. Les tavernes et la cuisine familiale développent des plats de terroir. La figure de la « cuisinière de la campagne et de la ville » émerge au XVIII^e siècle et s'affirme au XIX^e. 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.

Affiche avant la lettre pour une marque de bouillon de bœuf, Paris, fin du XIX^e 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



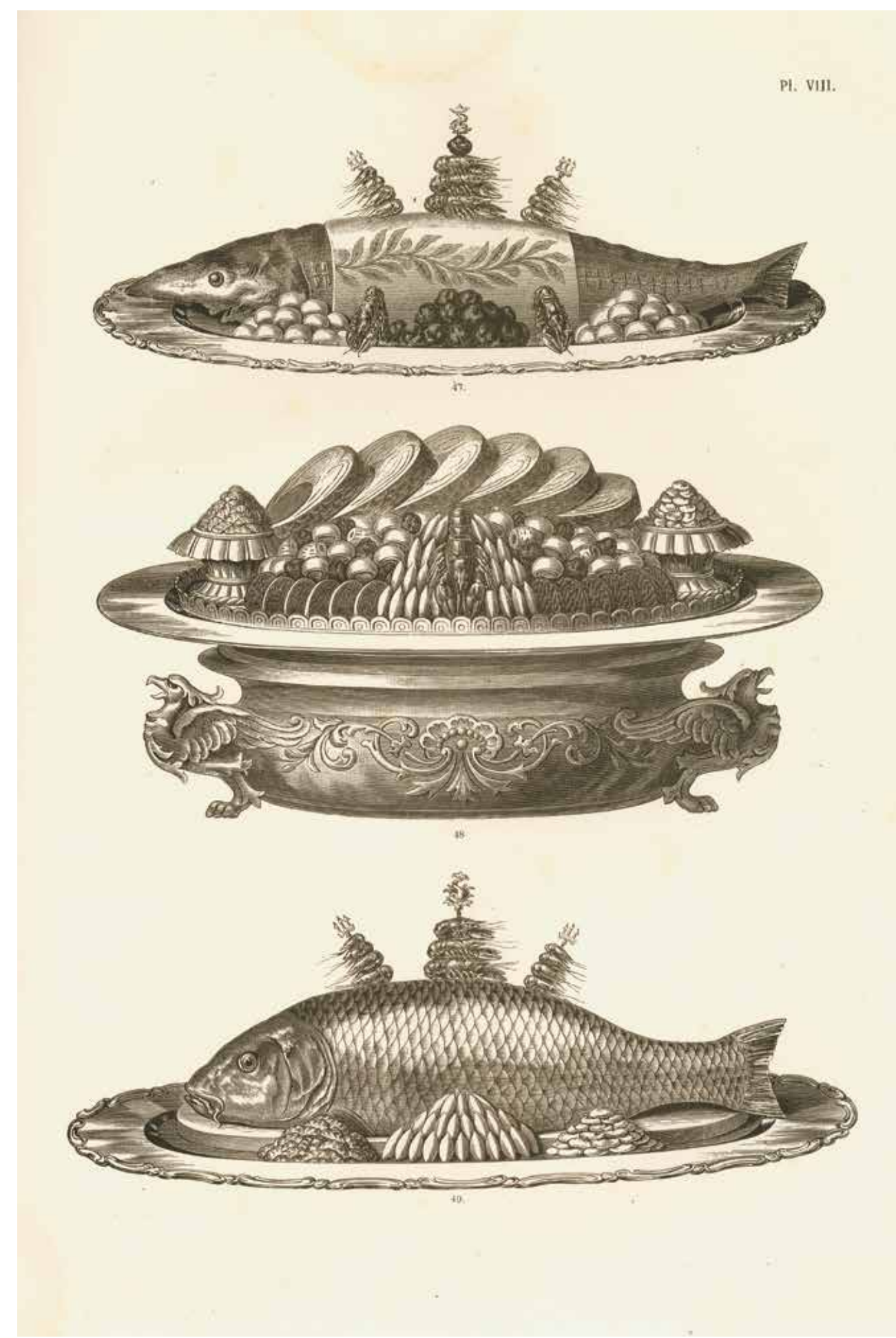
Gastronomie, chef-d'œuvre culinaire, livre de cuisinier



Le XVII^e 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.



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



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



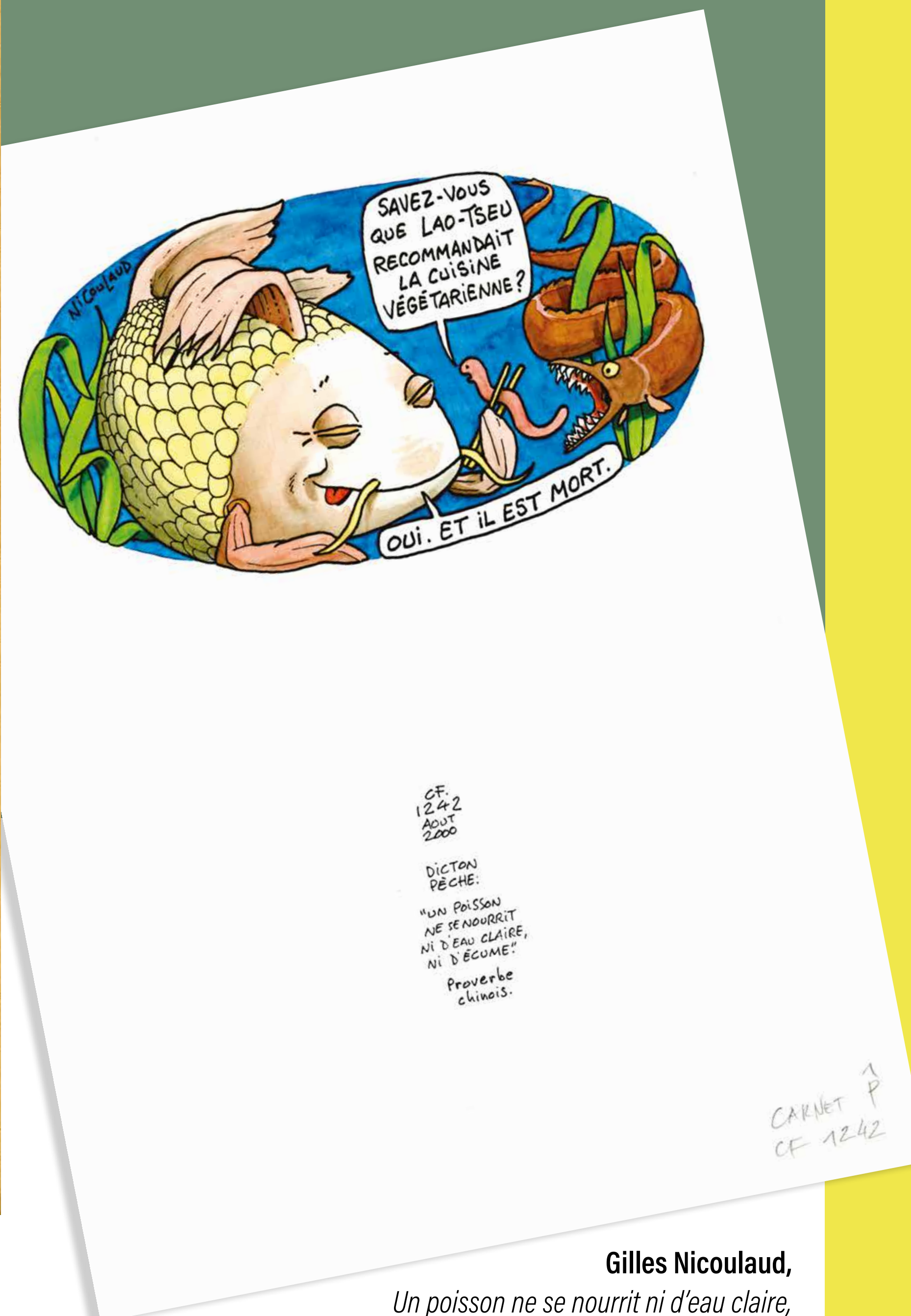
Au XIX^e siècle, des traités (la fameuse *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin en 1825), des critiques culinaires (*L'almanach des gourmands* de Grimod de la Reynière, modèle de la critique gastronomique en 1803) et des restaurants apparaissent. Les cuisiniers (Marie-Antoine Carême et ses pâtisseries « palladiennes » dessinées en 1815 ou celles de Jules Gouffé en 1872) délivrent recettes et art du décor qui font référence dans le monde. Le livre de cuisinier, luxueusement illustré, apparaît alors, dont *La Cuisine classique* d'Urbain Dubois en 1856 est le modèle.

Les végétariens >>



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

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



Gilles Nicoulaud,
*Un poisson ne se nourrit ni d'eau claire,
ni d'écume*, aquarelle sur papier, vers 2010

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).

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.

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.

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



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'École 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 à la faveur des guerres et des pénuries.



Confiturerie d'Arvor, affiche publicitaire, 1913-1953



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.

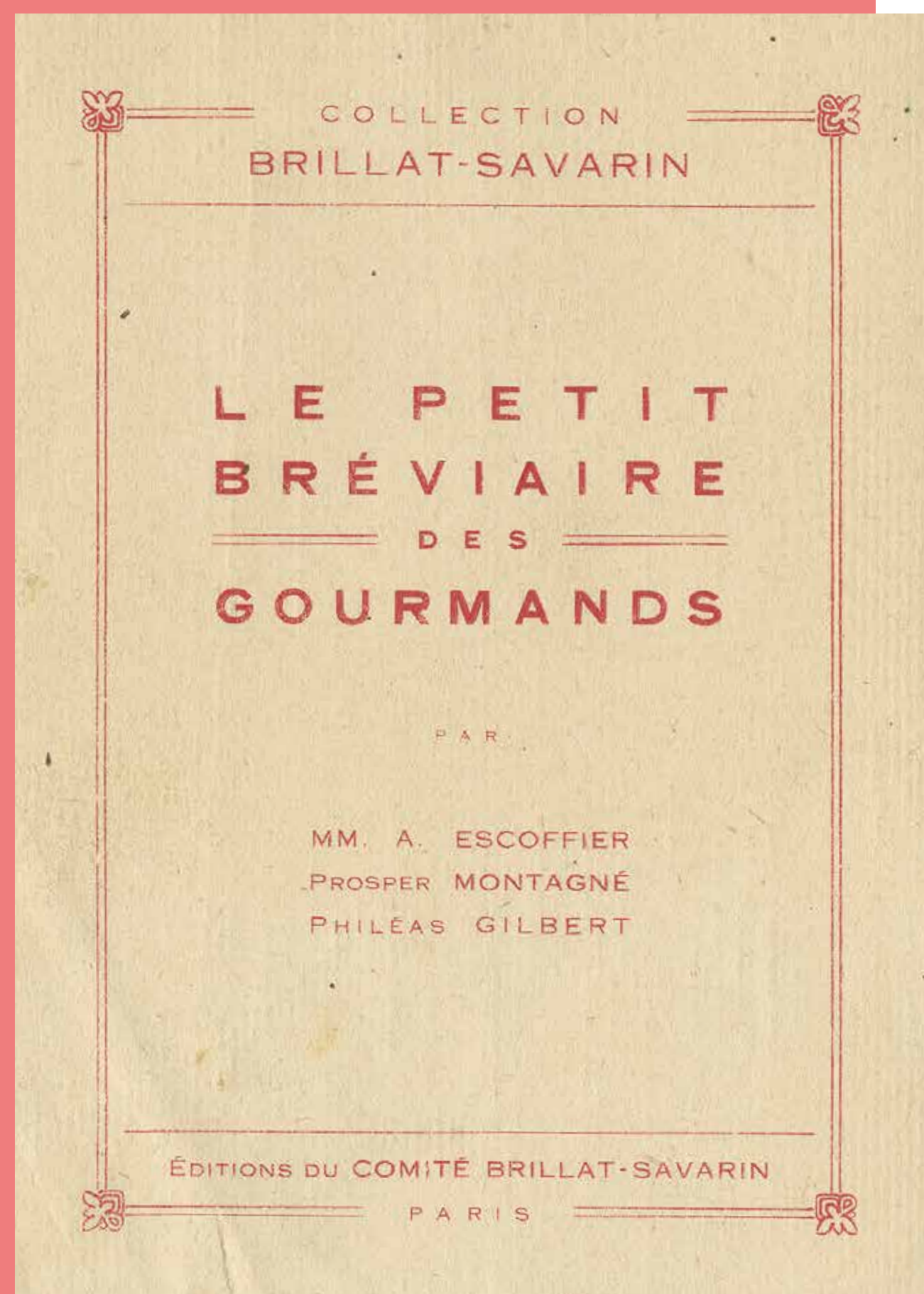
Grâce à lui, un âge d'or de l'affiche se développe entre 1880 et 1910. Ses jeunes femmes légères (les « chérettes ») restent célèbres en Europe et dans le monde. Elles vendent aussi bien de l'essence que des spectacles. Ce procédé continuera à être employé jusqu'à nos jours : c'est la base de la publicité,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

Artiste inconnu,
Cacao Van Houten, affiche, 1890-1900



E. Gex,
Suprême Pernot,
affiche publicitaire Art nouveau
pour une marque de biscuits,
Paris, vers 1910

Le banquet comme modèle social >>

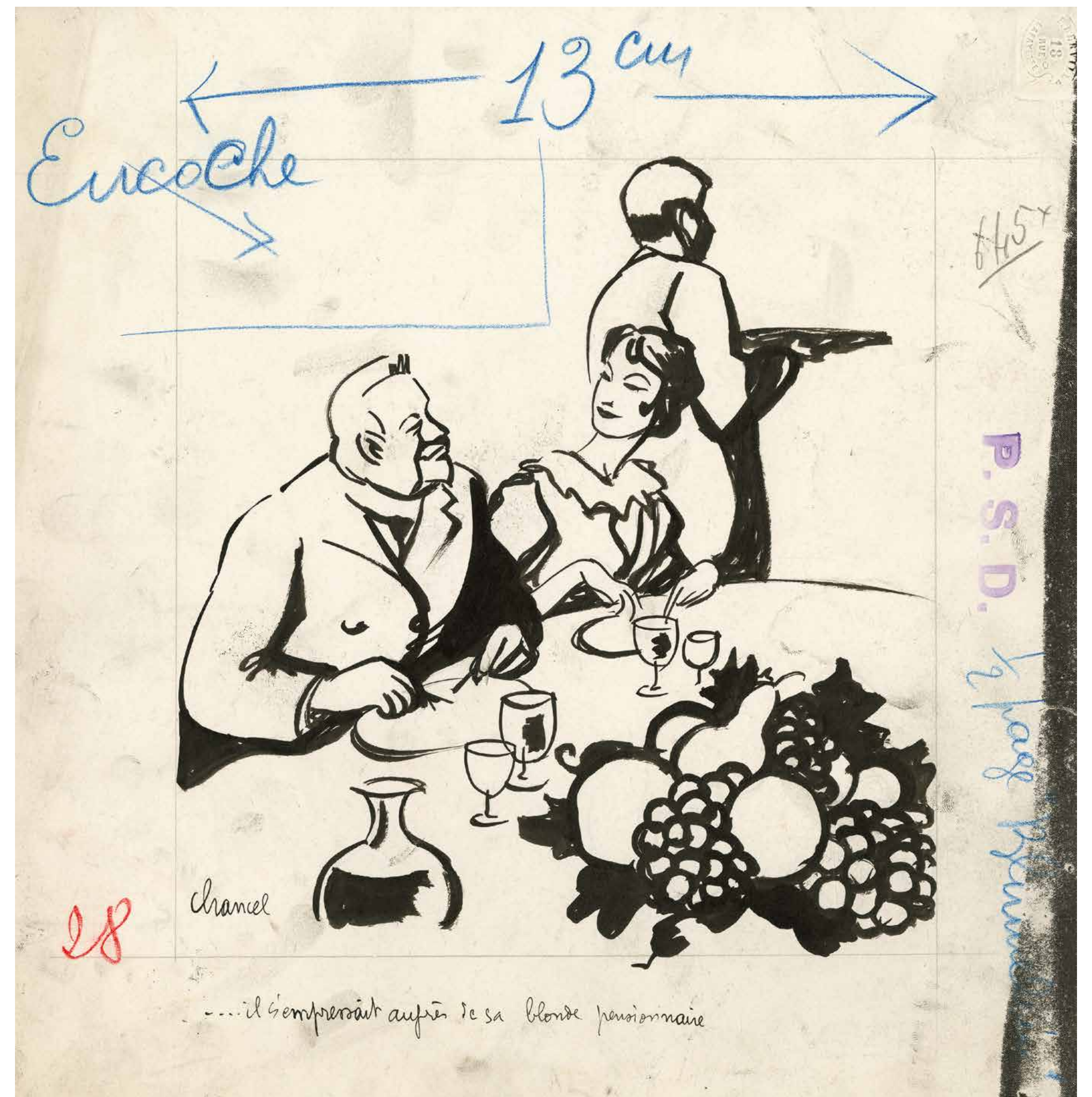


A. Escoffier, Prosper Montagné, Philéas Gilbert, *Le petit bréviaire des gourmands*, Éditions du Comité Brillat-Savarin, Paris, 1900

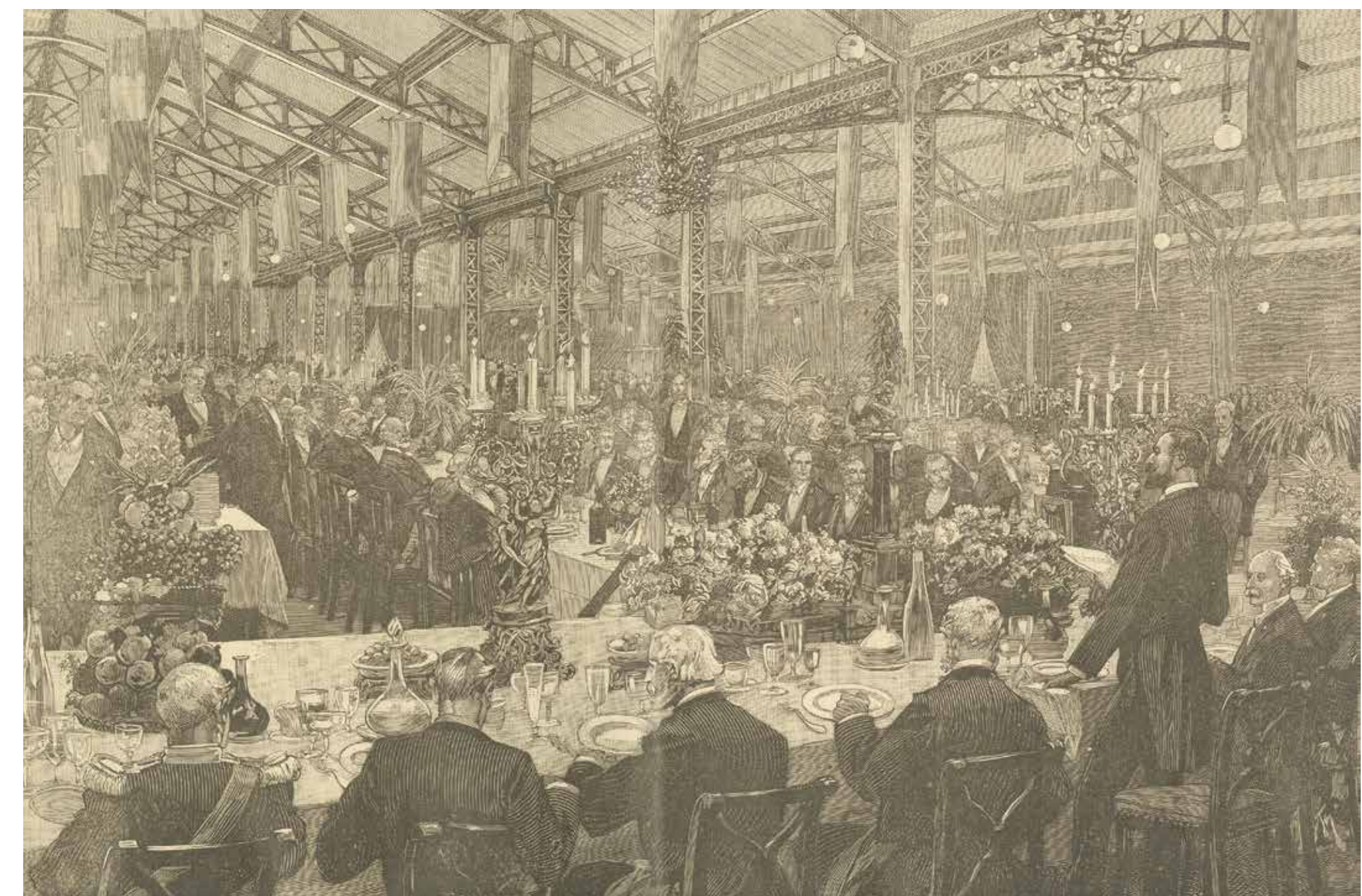
Le banquet, des villes ou des champs, signe festif de surabondance, occupe toute la mythologie française.

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 Émile 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.



Jean-Louis (Roger) Chancel, sans titre, crayon et encre sur papier, 1937



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

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 d'acheter de l'eau, lorsque l'eau potable coule aux robinets ? Est-ce écologiquement fondé ?

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



Restrictions de guerre



Cette affiche fut réalisée dans le cadre d'un concours de dessins organisé auprès des élèves des écoles communales de Paris en 1917. La gagnante et auteure de cette affiche est Yvonne Verner (14 ans) issue de l'école de l'Avenue Daumesnil.

L'idée est d'inciter à préserver le pain en mangeant des pommes de terre en période de restrictions alimentaires (dues à la guerre). Voilà le rappel d'une histoire planétaire jalonnée de famines et de disettes, de rationnements, soumise aux aléas climatiques, aux épidémies et aux guerres.

Yvonne Verner,
*Économisons le pain
en mangeant des pommes de terre,*
affiche de la ville de Paris, 1917



L'essor de l'industrie agroalimentaire

» L'entre-deux-guerres correspond à la fois à la reconstruction de l'Europe et à une « course au moderne ».

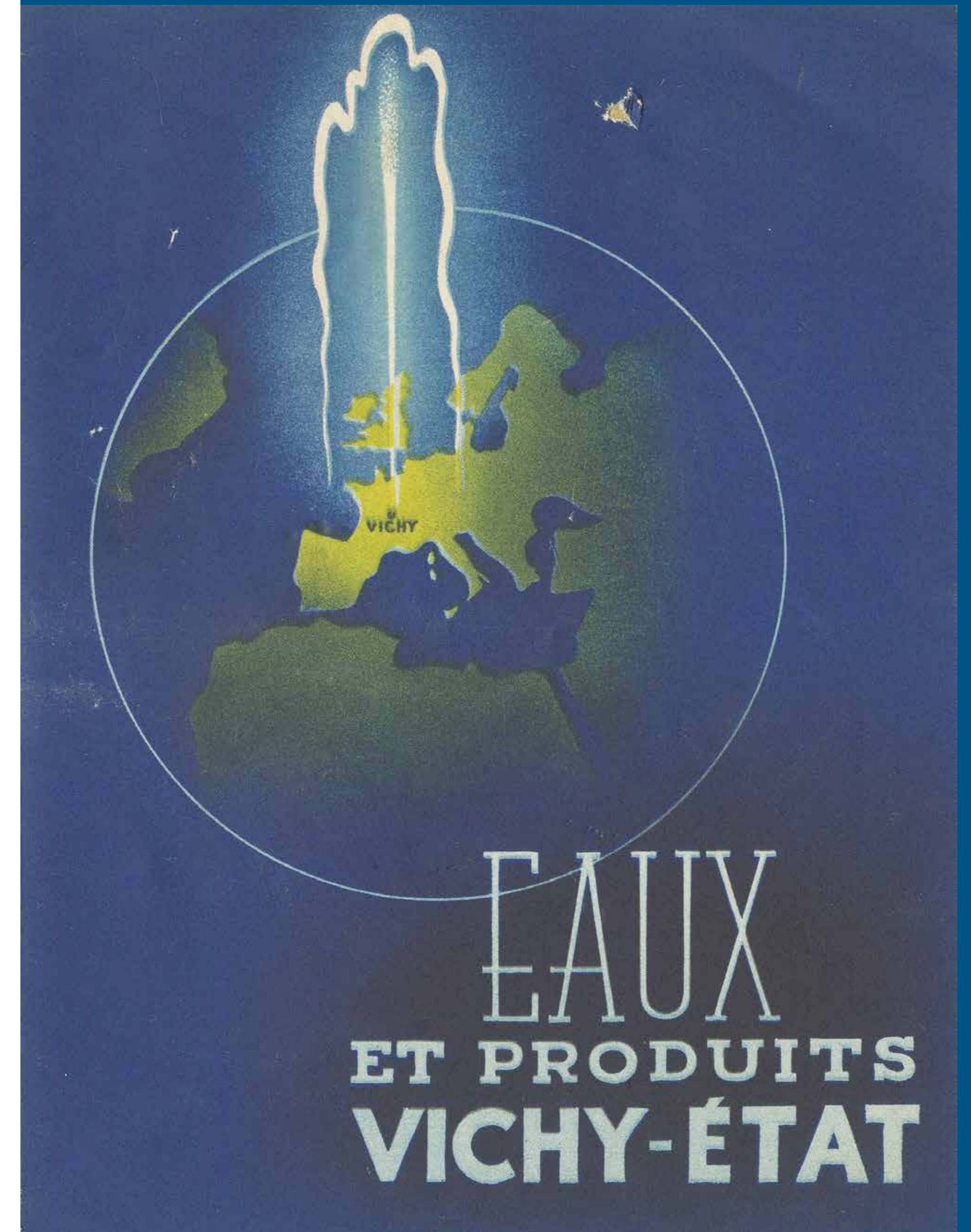


Les produits industriels pour les masses se multiplient, comme la mécanisation du travail (fordisme, taylorisme). Les marques simplifient leurs images (logos) et se servent du packaging (des emballages) pour les propager. Les graphistes utilisent souvent l'aérosol et la géométrie. De grands affichistes créent des « spectacles de la rue », comme les « mousquetaires » de l'affiche en France : Carlu, Colin, Cassandre, Loupot.

Extrait de viande et bouillon Kemmerich, affiche publicitaire, début du XX^e siècle



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



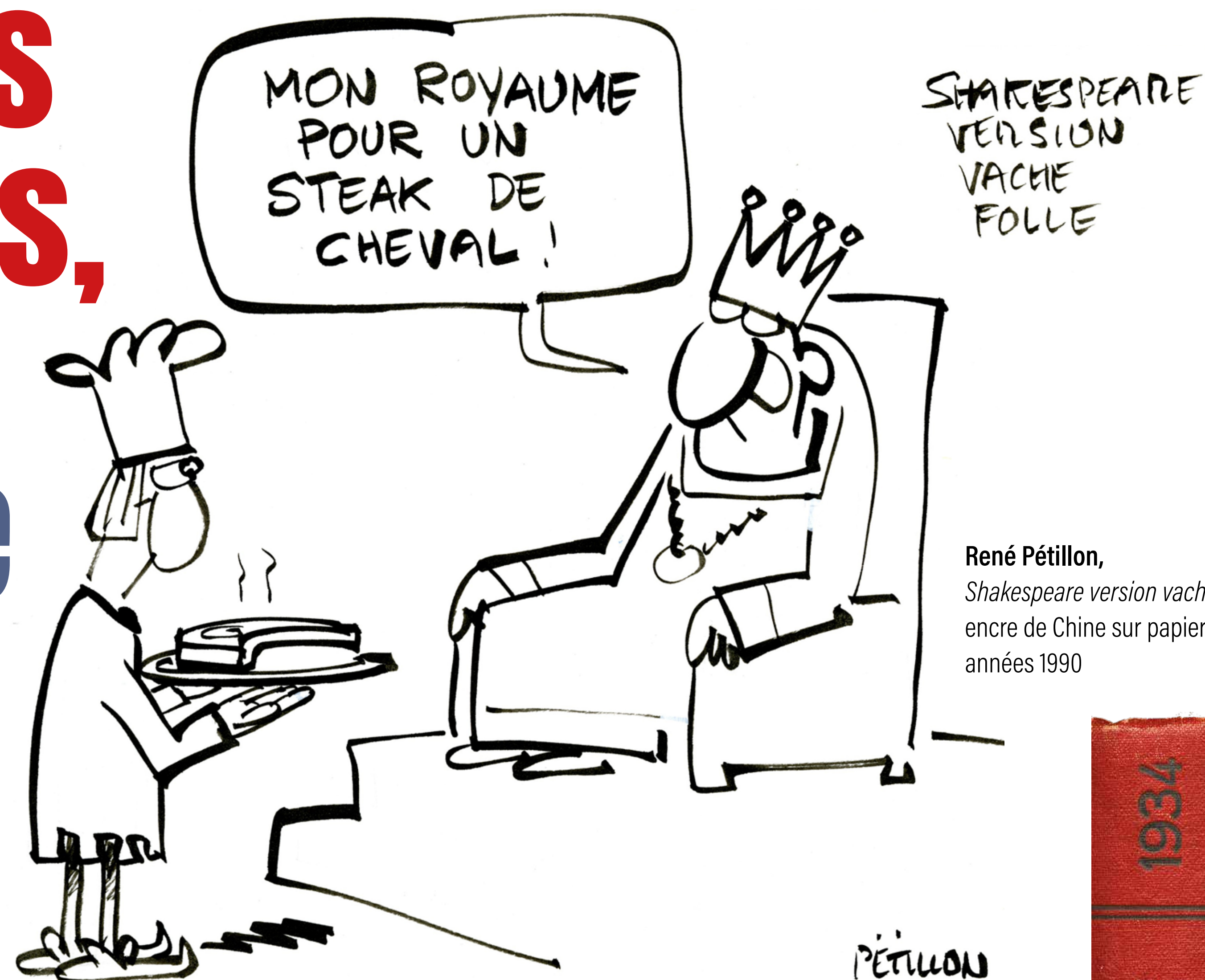
Dépliant publicitaire, années 1930
En comparant avec l'affiche Kemmerich, on comprend le basculement stylistique de la publicité dans les années 1930 où, inspiré par Cassandre en France, la sobriété typographique complète l'élégance d'images géométriques stylisées avec le « velouté » de volumes traités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

L'essor des restaurants, la figure du critique

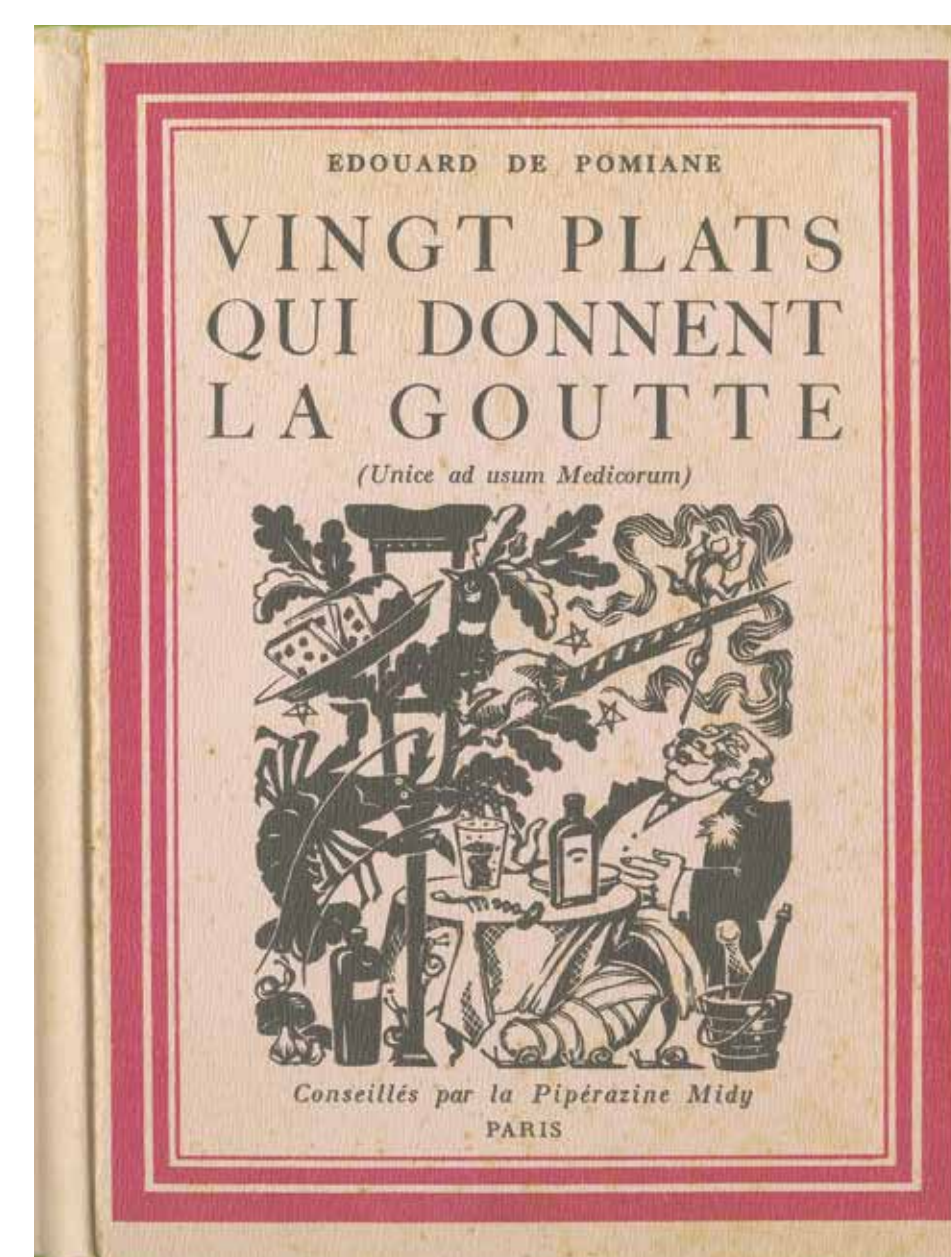


Dans les années 1930, les transports se développent (trains, autos, aviation), comme les communications. Les paquebots et leurs menus font régner la gastronomie française sur la planète.

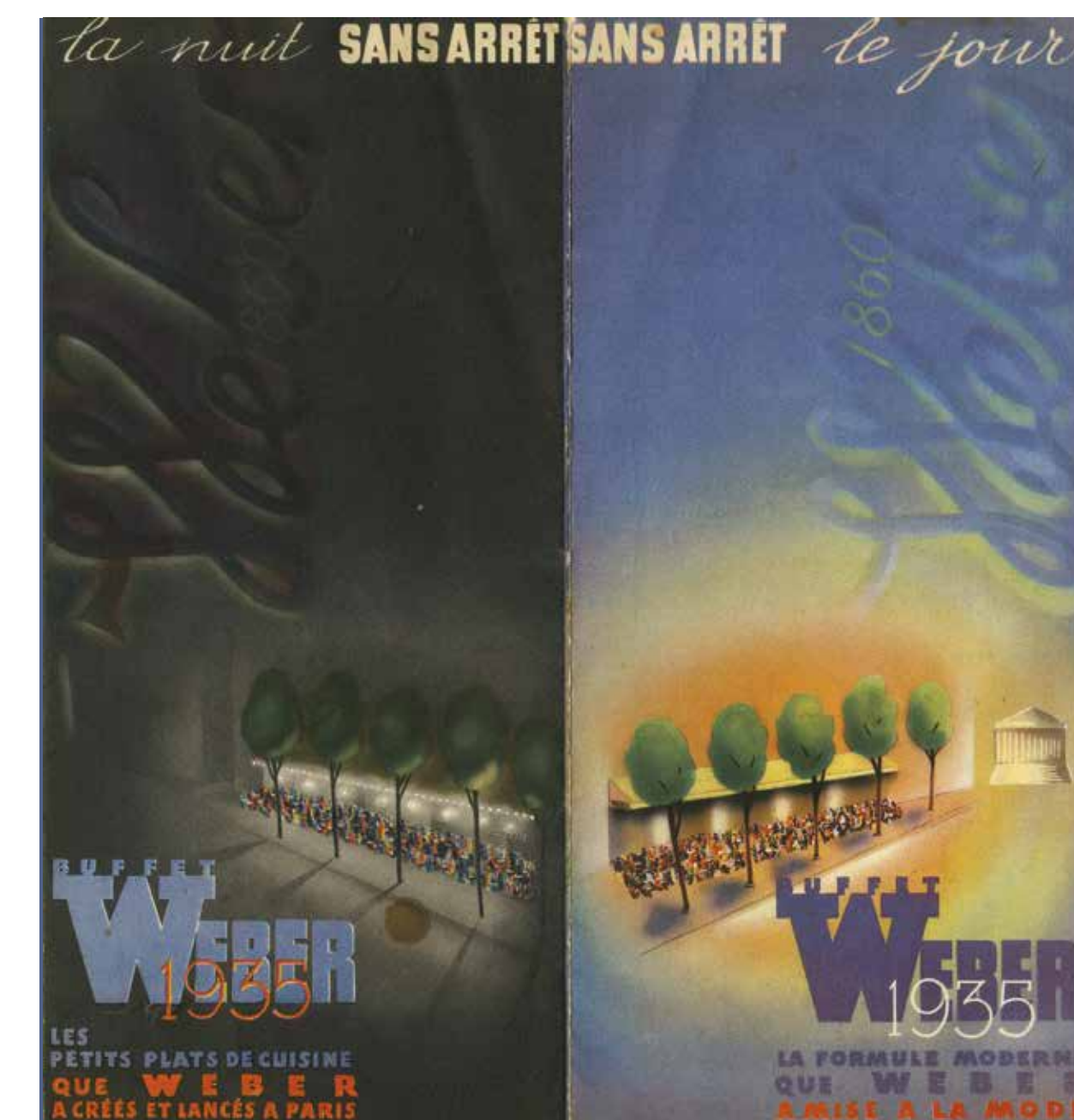
Des personnages, comme le biologiste Édouard Pozerski de Pomian (dit Édouard de Pomiane), rédigent des guides gastronomiques, modèles de la cuisine « bourgeoise ». Il fait les premières émissions de radio culinaire, d'où son livre *Radio cuisine* en 1937. Le fameux « guide Michelin » des hôtels et restaurants 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.



René Pétillon,
Shakespeare version vache folle,
encre de Chine sur papier,
années 1990



Édouard de Pomiane,
Vingt plats qui donnent la goutte,
Paris, 1935



Menu du Weber, Paris, 1934



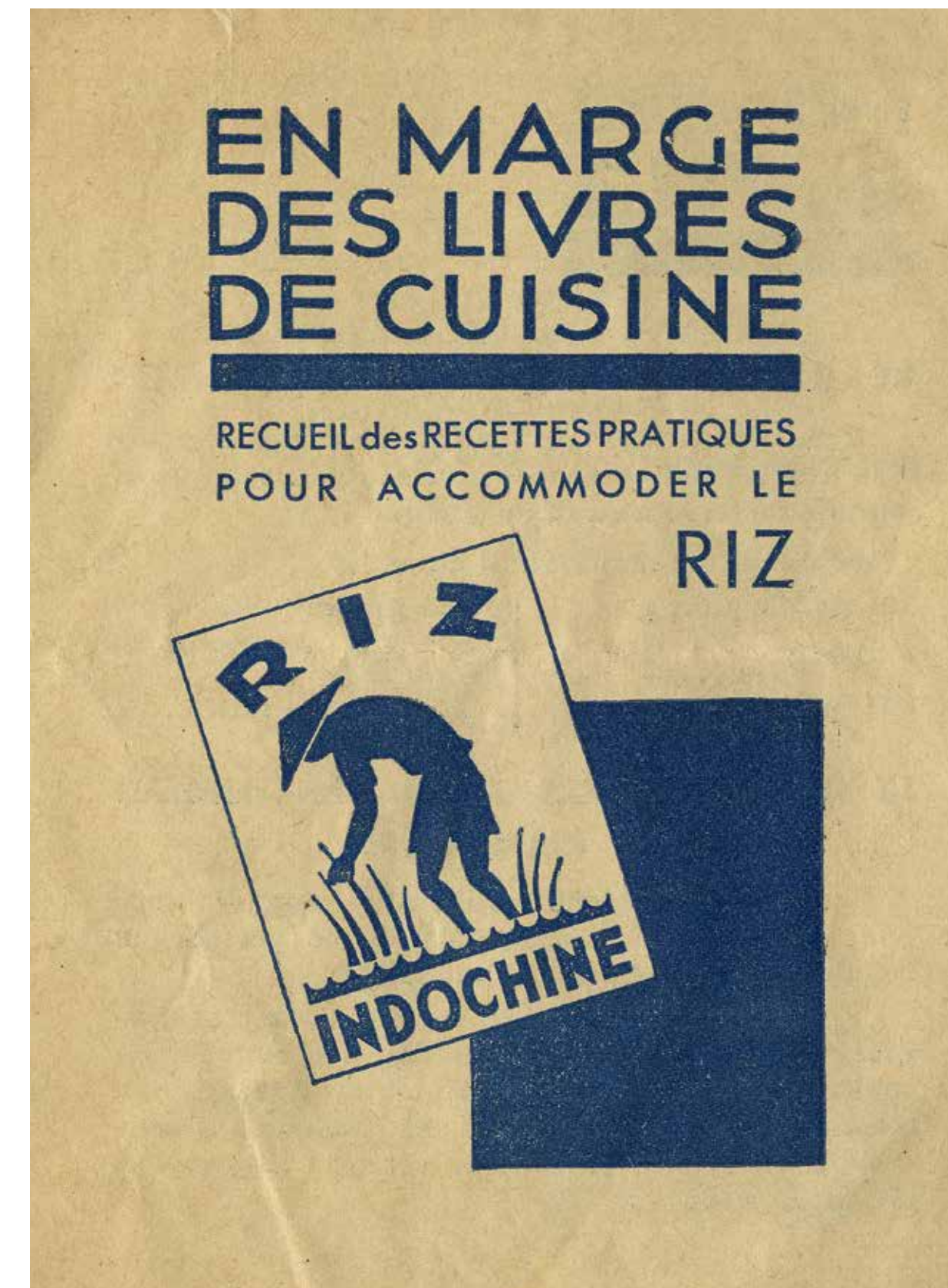
Guide Michelin, Paris, 1934

La planète comme marché

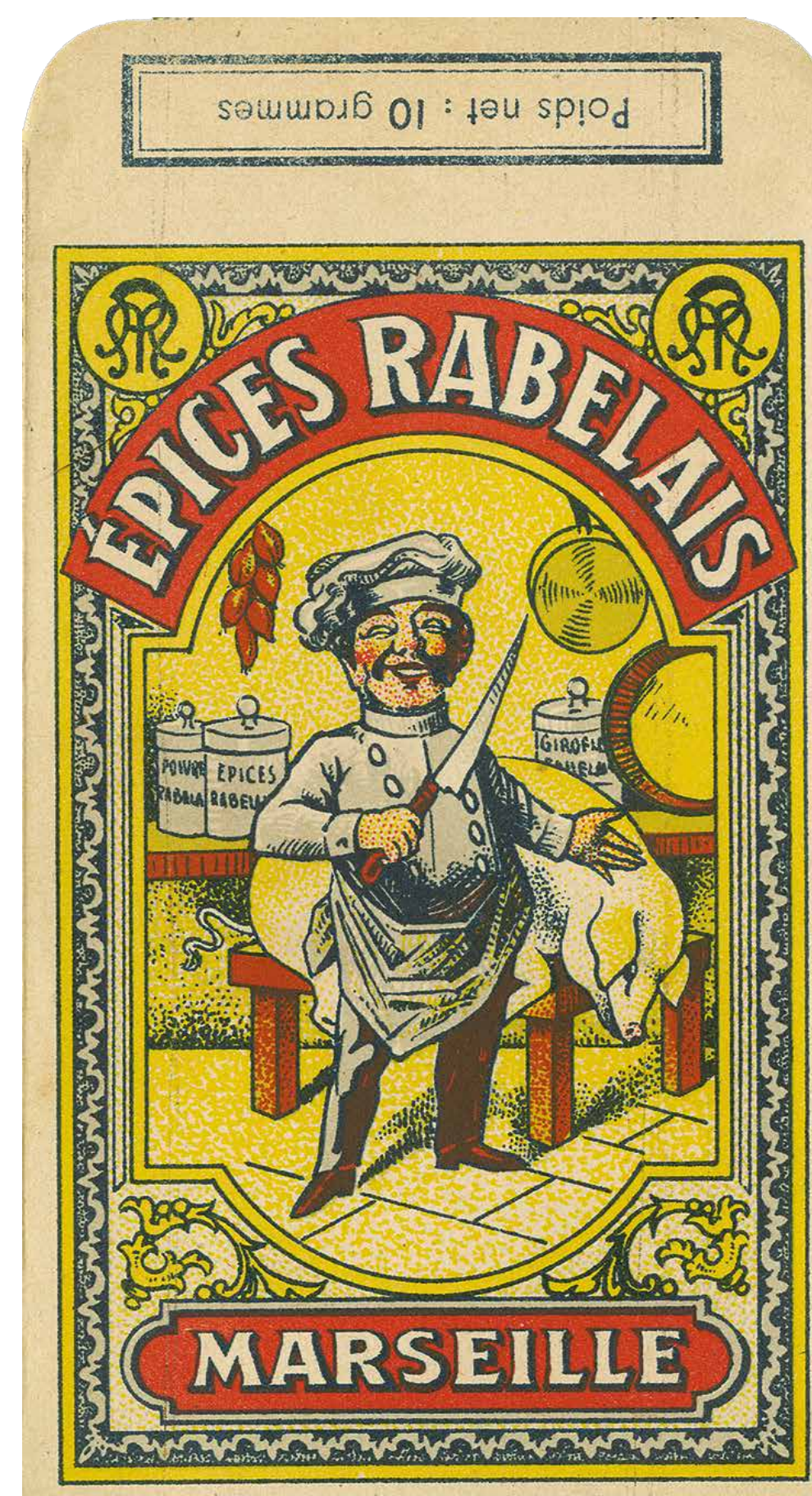


Le développement des transports correspond aussi à la multiplication des denrées et celle des cuisines.

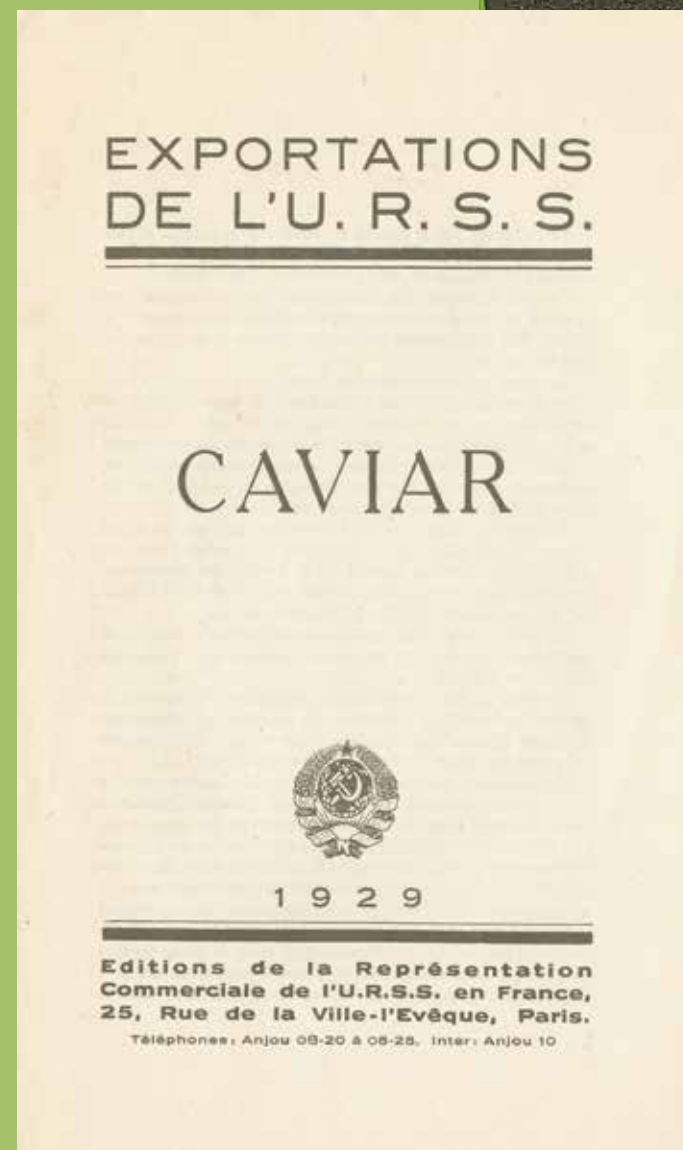
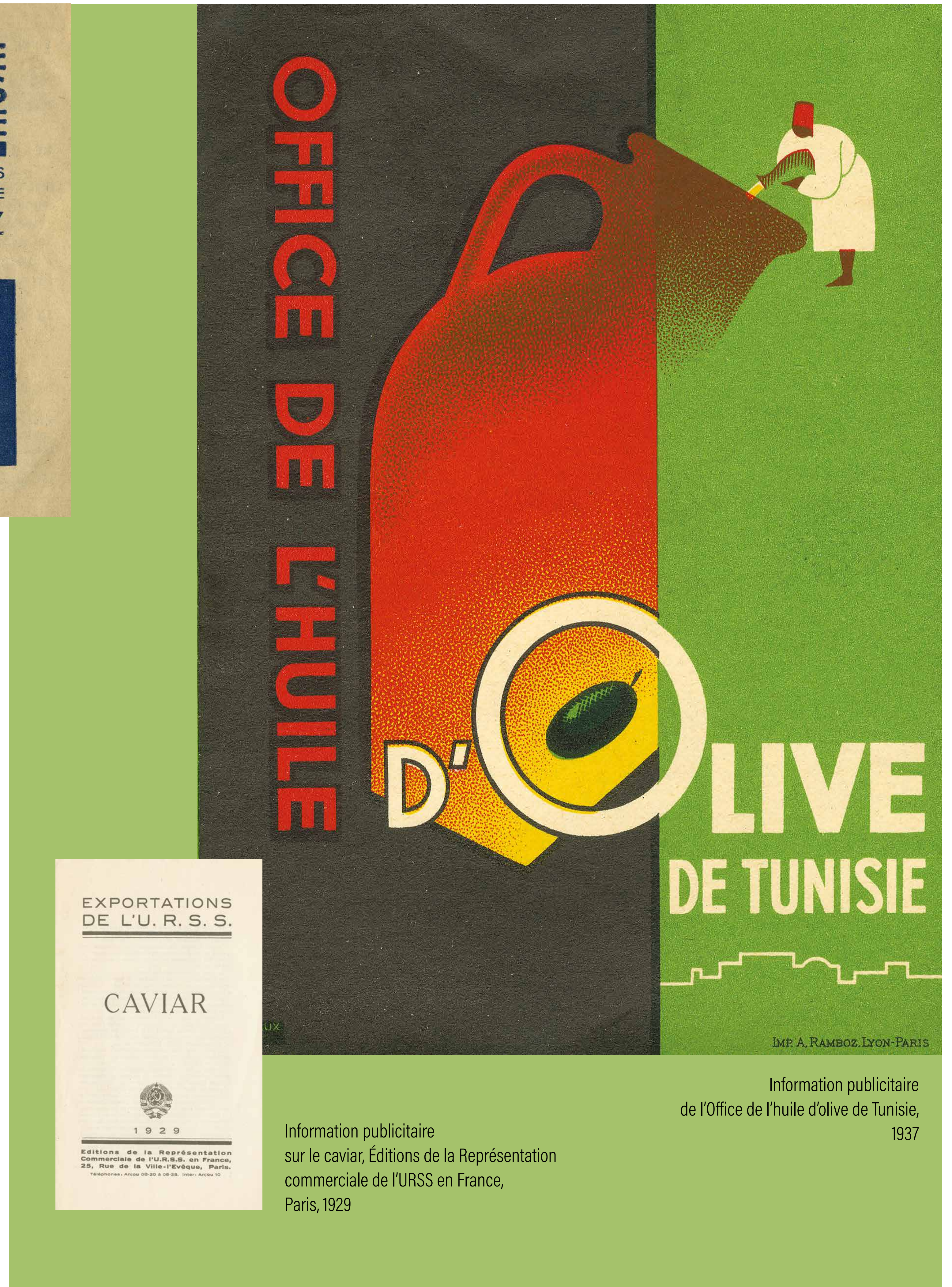
Que ce soit grâce à l'immigration chinoise ou indochinoise (avec les premiers restaurants chinois dans les années 1930 à Paris) ou celle, massive, des Italiens et des Polonais, sans compter les apports des colonies, la France connaît alors une grande diversification alimentaire aux influences multiples.



Recueil des recettes pratiques pour accommoder le riz d'Indochine, 1920-1930



Pochette d'Epices Rabelais à Marseille, début XX^e siècle



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

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

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**



...un chou



des poireaux...



...des carottes



quelques oignons...



...des pommes de terre

les fanes



...des radis

des carottes...



...des navets

des salades

du cresson

du pain

et noire



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

Édité par la Croix Rouge Française (Service Social)

R. Roche
Gaston Maillat et C^o, Imp. Saint-Omer

Le pays des 300 fromages

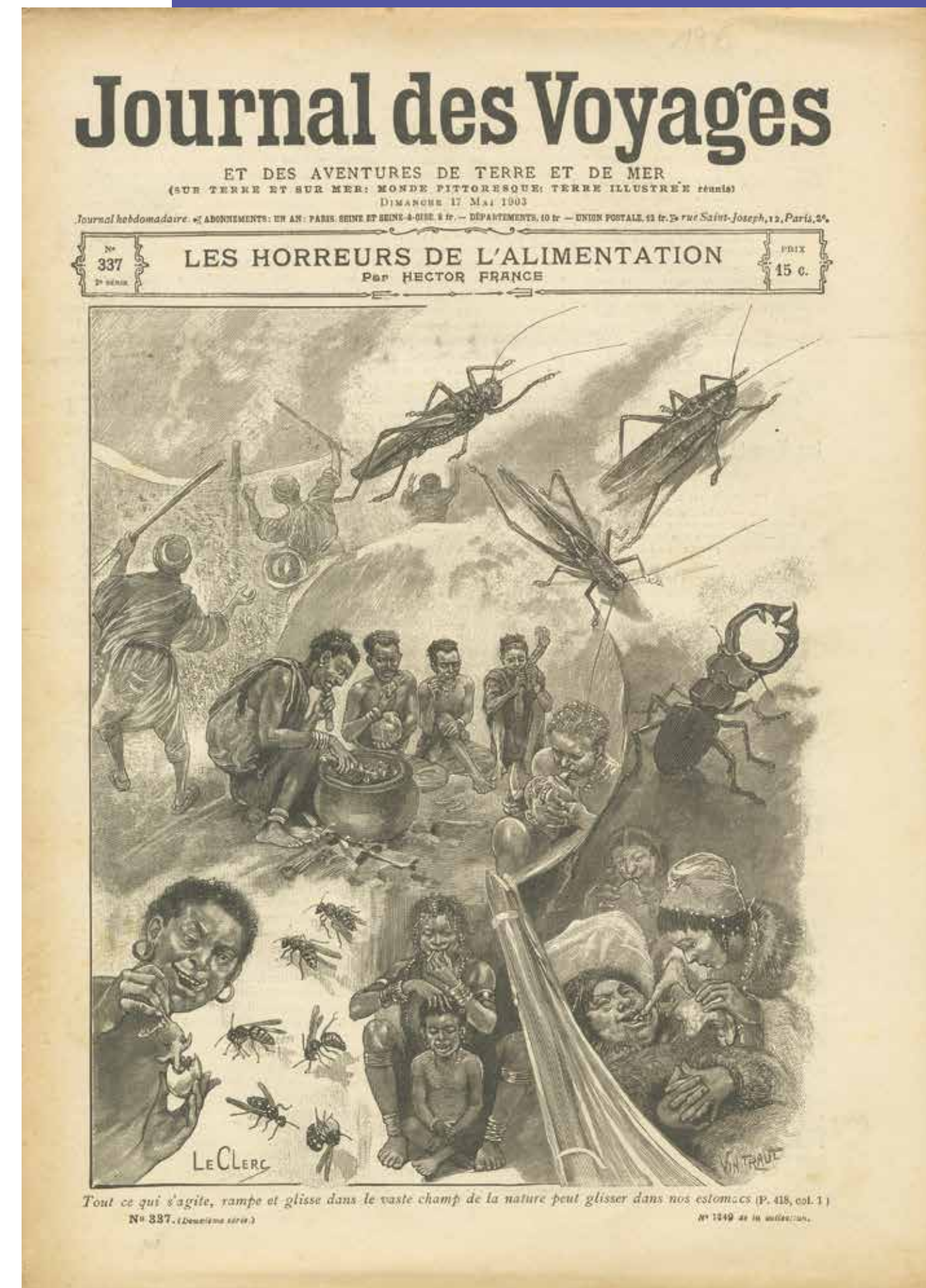


**Le général de Gaulle aurait dit :
« Comment voulez-vous
gouverner un pays qui a plus
de 300 sortes de fromages ? ».**
Cela montre la richesse
et la diversité des traditions
culinaires françaises régionales.

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.

De la relativité des goûts : le fromage
est jugé répulsif en Chine (odeur fécale),
tandis que les insectes sont pensés comme
difficilement consommables au pays
des mangeurs d'escargots.

Les phobies alimentaires culturelles
se complètent de phobies individuelles
(détestation des viandes, du poisson,
de la salade, des fruits...) qui dépassent
totalement les questions digestives
ou les habitudes sociales.



« Tout ce qui s'agite, rampe et glisse
dans le vaste champ de la nature
peut glisser dans nos estomacs. »
Hector France, « Les horreurs de l'alimentation »
dans *Journal des voyages*, n° 337, Paris, 1903

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.

Laurent Gervereau,
Tommes fermières bio affinées en Ariège,
photographie numérique, 2016



Célia Larcher,
Petits fromages de chèvres français,
photographie numérique, 2015

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.

VISITEZ LA FRANCE



BRETAGNE

Prenez nos trains et nos autocars

SOCIÉTÉ NATIONALE DES CHEMINS DE FER FRANÇAIS



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

Jean Garcia,
Visitez la France : Bretagne,
affiche publicitaire de la Société Nationale
des Chemins de Fer français (SNCF), 1953

Les surgelés



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 trépid frigorigifque, tandis que la surgélation est ensuite brevetée aux États-Unis, en 1929.

Après l'usage des pains de glace, le premier réfrigérateur industriel (le Domerle) est lancé en 1913 aux États-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.



Publicité Vivagel, années 1950



Emulsiòn de Scott, affiche publicitaire espagnole pour de l'huile de foie de morue, vers 1920

Cuisine à la télévision, cuisine des ménagères, électroménager



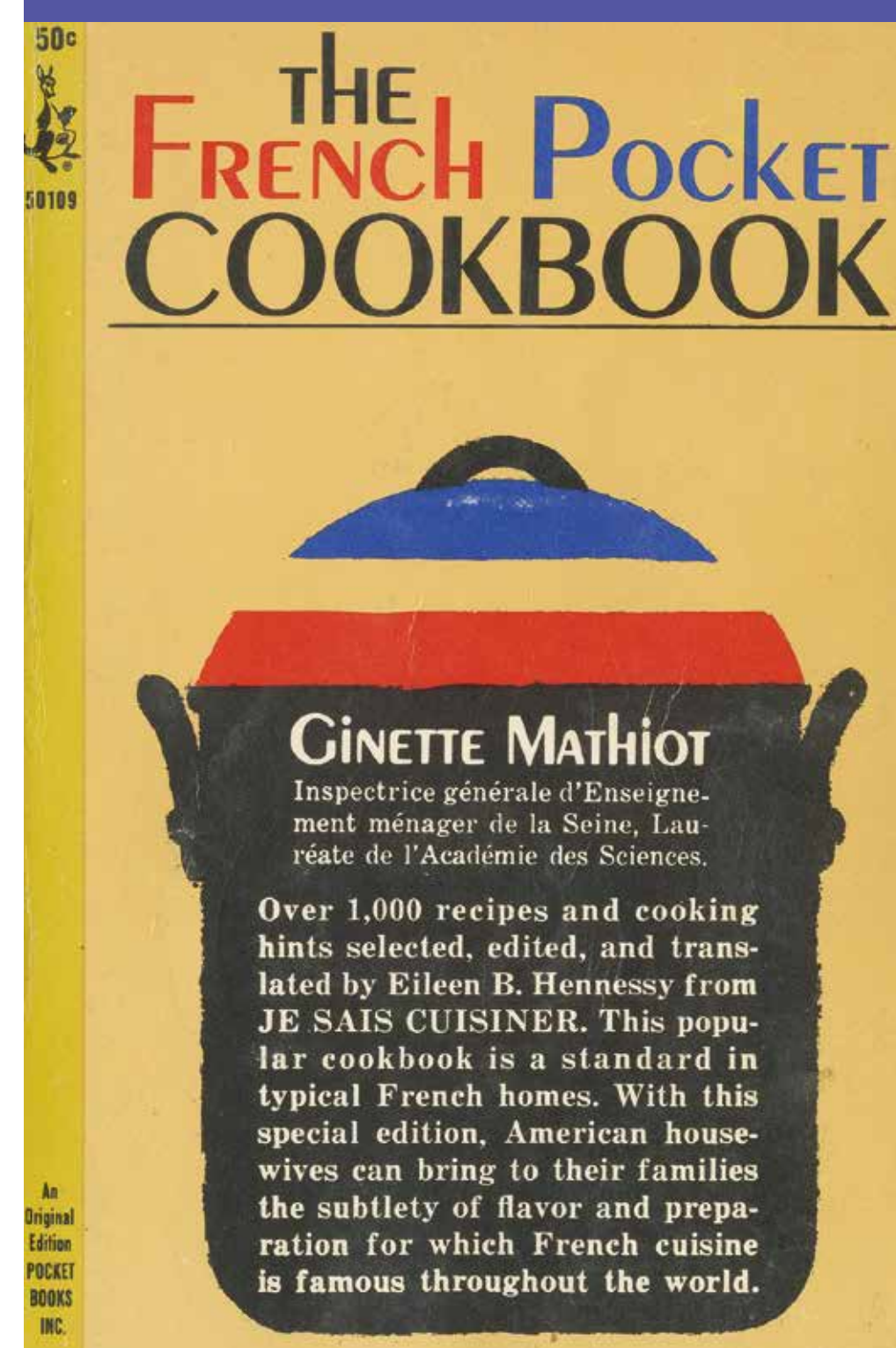
Raymond Oliver, chef du restaurant Le Grand Véfour, au Palais Royal à Paris, est resté célèbre pour avoir créé la première émission télévisée de cuisine avec Catherine Langeais en 1953.

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 électroménager les cuisines individuelles. Ainsi se transforment les cuisines des mères de famille (avec les célèbres guides de Ginette Mathiot depuis 1932 et celui de Françoise Bernard à partir de 1963).

Vers les années 2010, un engouement pour la cuisine (comme pour le jardinage ou le bricolage) se développe. Si l'évolution des configurations familiales (familles monoparentales, notamment), et des tâches assignées dans le foyer peuvent susciter de nouvelles vocations (avec des hommes qui assument la cuisine à la maison), la répartition des tâches ménagères reste cependant genrée et inégale, et ce à l'échelle mondiale.

Raymond Oliver,
Art et magie de la cuisine,
Paris, 1963
Il faut noter la mise
en valeur des fromages
au premier plan de ce livret,
considérés désormais
comme « gras ». Tandis que
les légumes servent de nos jours
à « vendre » les recettes.



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



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 aussi.

La Gueule Ouverte, le journal qui annonce la fin du monde témoigne de cette prise de conscience écologique dans les années 1970, face aux dangers que notre mode de vie fait courir à la planète.

*La Gueule Ouverte
(couverture), n°71, 1975*



L'agriculture biologique



L'agriculture biologique naît de différentes initiatives dans les années 1920, dont celle de Rudolf Steiner qui incite à des principes éthiques dans la culture du sol.



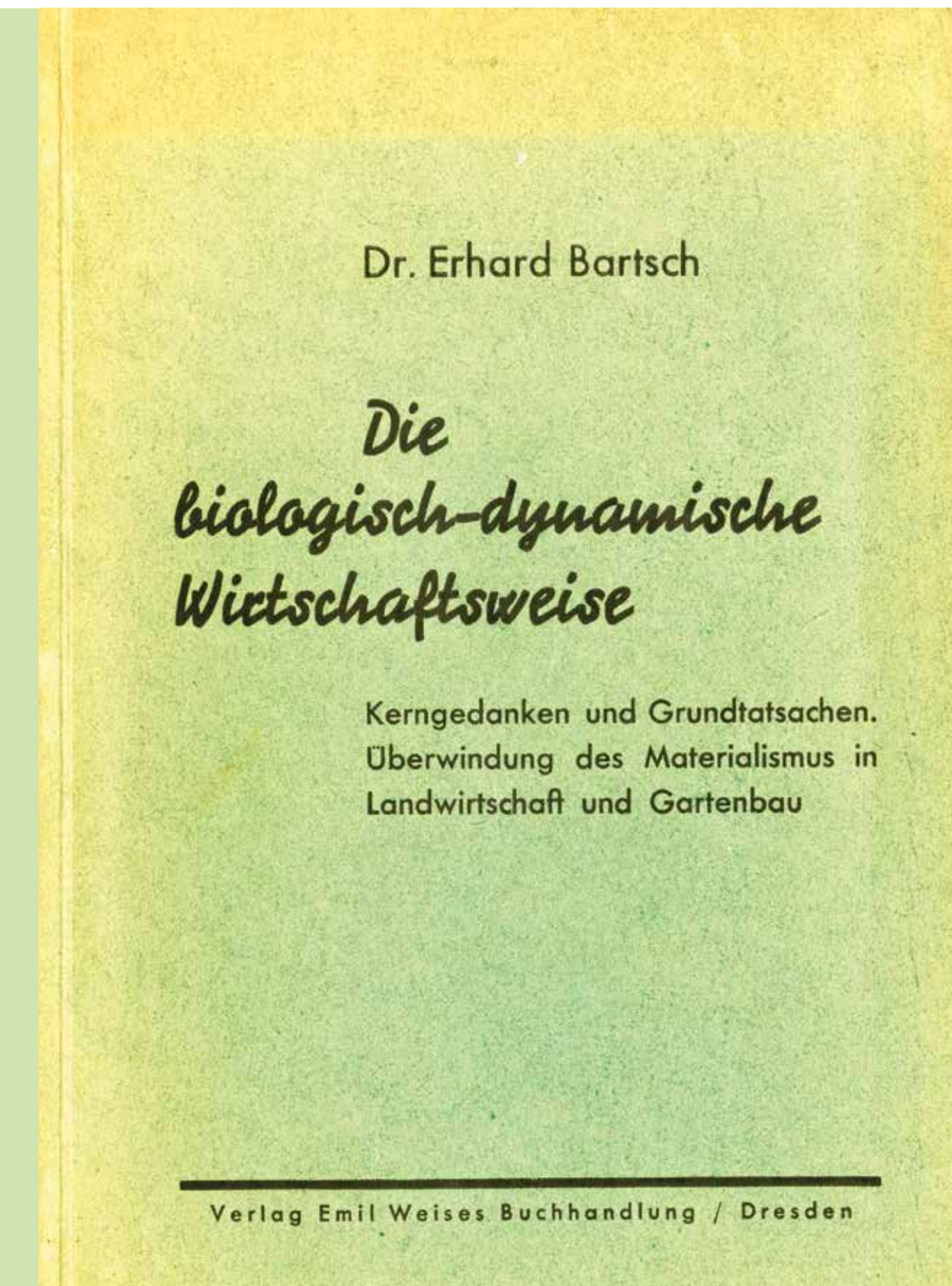
En 1962, l'Américaine Rachel Carson sort un livre pionnier à succès contre les pesticides : *Silent Spring*, alors que les nécessités alimentaires d'après 1945 incitent à développer une agriculture intensive et mécanisée.

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.

René Pétilon,
Les sénateurs contre 20% de Bio dans leur cantine,
encre de Chine sur papier, 2016

*André Louis dans un champs de blé biodynamique
lors d'un voyage en Allemagne, tirage argentique, 1965*



L'agronome Erhard Bartsch eut une grande influence sur Rudolf Steiner. Il continua l'œuvre de ce dernier en promouvant la « biodynamique ». Voici une de ses précieuses brochures : *Die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise*, Dresde, 1934



Les famines

Le Sauvage, n°12,
avril 1974

>> 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 qui tuent les plantes, le bétail et les humains. Il existe aussi des problèmes de « césure » : 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.



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

Mensuel N° 12 Avril 1974 — 5 F.
le Sauvage

**“S’ILS N’ONT
PAS DE PAIN
QU’ILS
MANGENT DE LA
BRIOCHE”**
—MARIE-ANTOINETTE 1789.—
LES CLOWNS DE L’ÉCONOMIE

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 déséquilibre souvent les régimes (obésités des plus pauvres, excès de sucres et de graisses, diabètes précoces mortels).

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 (« rosés 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.



Le nouveau guide Gault-Millau, n°67, novembre 1974



Jean-Louis (Roger) Chancel, La carte, aquarelle et crayon sur papier, années 1930

Crise de la vache folle



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. Désormais, les élevages (porcs, saumons aussi) sont conduits à répondre à des normes concernant les aliments et leurs rejets.



Cabu,
Histoires de vache folle,
aquarelle, gouache et encre de
Chine, 1996 ©V.Cabut

La malbouffe



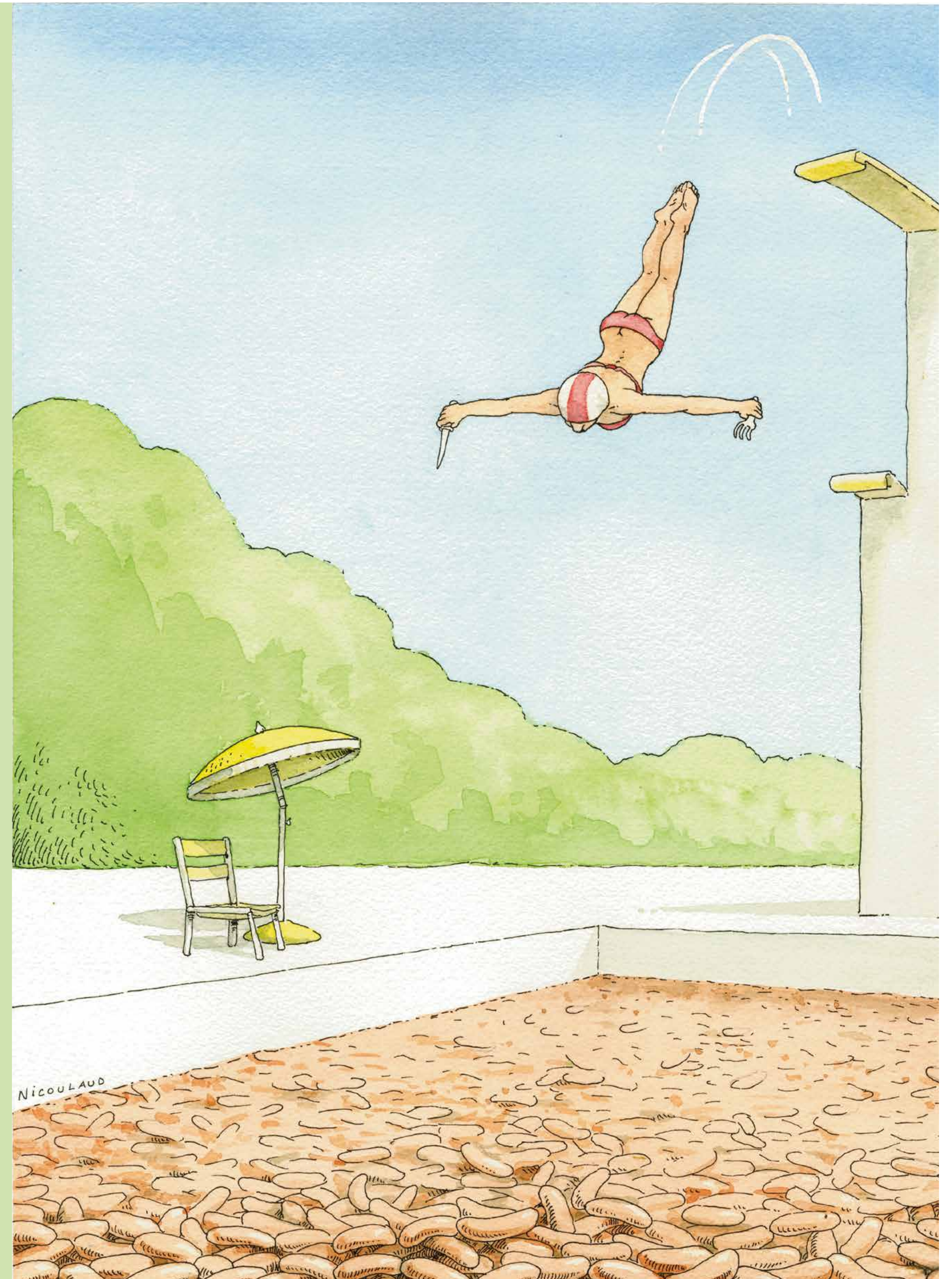
La contestation anti-McDonald's (José Bové saccageant le McDonald's de Millau le 12 août 1999) a marqué une étape dans la prise de conscience des inconvénients sanitaires de la nourriture industrielle : excès d'eau et de sel, abondance des féculents et des graisses, sucre dans les boissons comme dans 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 dans les fast-foods, 2010-2011



Gilles Nicoulaud, *sans titre*, encre de Chine et aquarelle, 1980-2000
Cette œuvre exceptionnelle et étrange montre l'absurdité de notre surconsommation industrielle.

Commerce équitable, Slow food



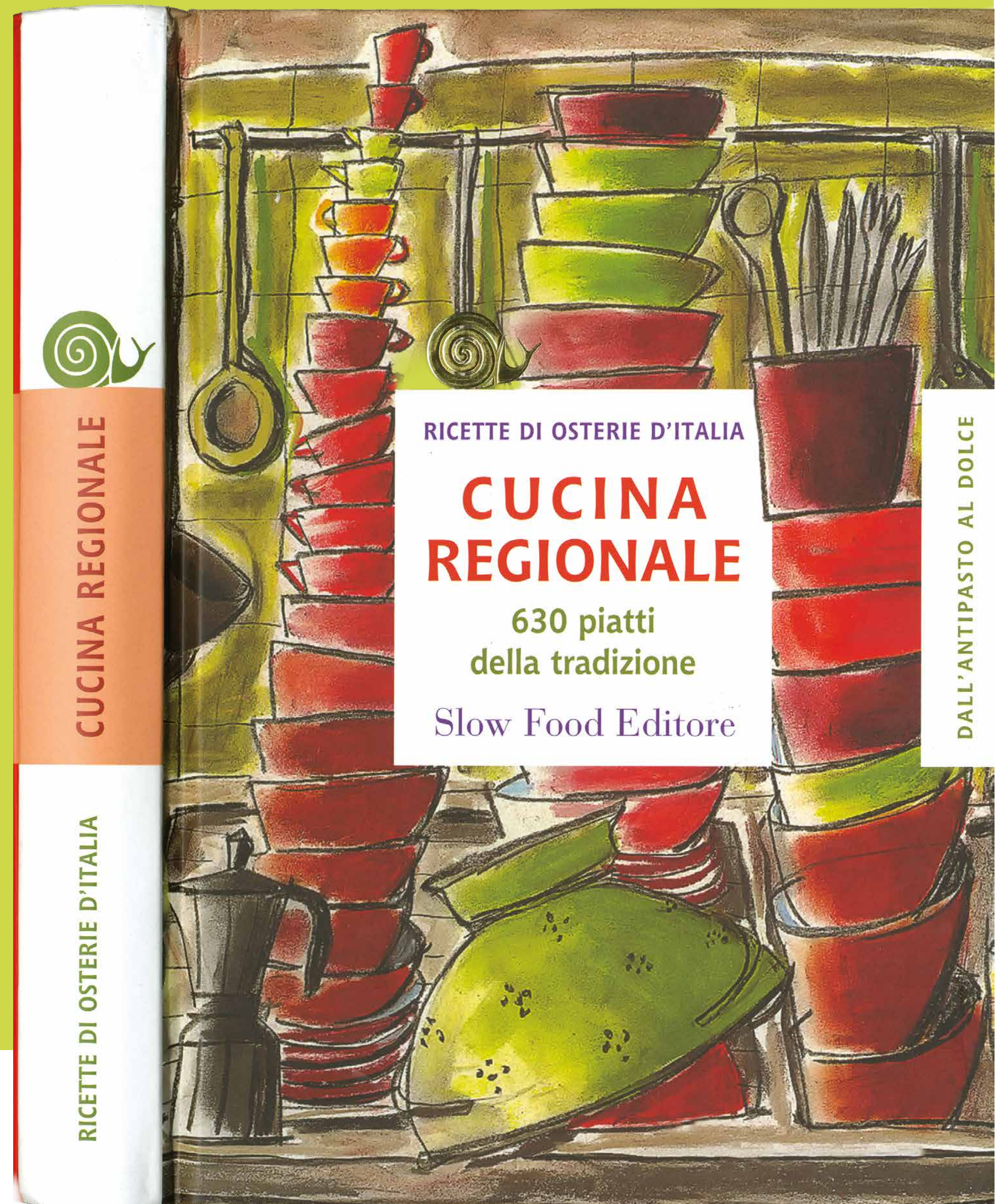
**L'origine
des produits, l'éthique
(travail des enfants),
l'implication dans
les économies locales,
autant de préoccupations
ayant conduit
à mettre en place
une certification
Max Havelaar en 1988.**

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.

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



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 » 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.



Henri Prost,
Produits Lavocat,
aliments irradiés,
affiche, vers 1930
Après les recherches
des Curie, la radioactivité
était supposée
avoir des vertus quasi
miraculeuses.

World cuisine >>

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 asiatiques, 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, 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).

Ginette Mathiot,
Cuisine de tous les pays,
Albin Michel, Paris, 1966

CUISINE de tous les pays

par
*Ginette
Mathiot*



600 recettes claires
faciles à réussir
à travers 49 pays
autour de 5 continents
tout en restant
chez soi.



Gastronomie moléculaire



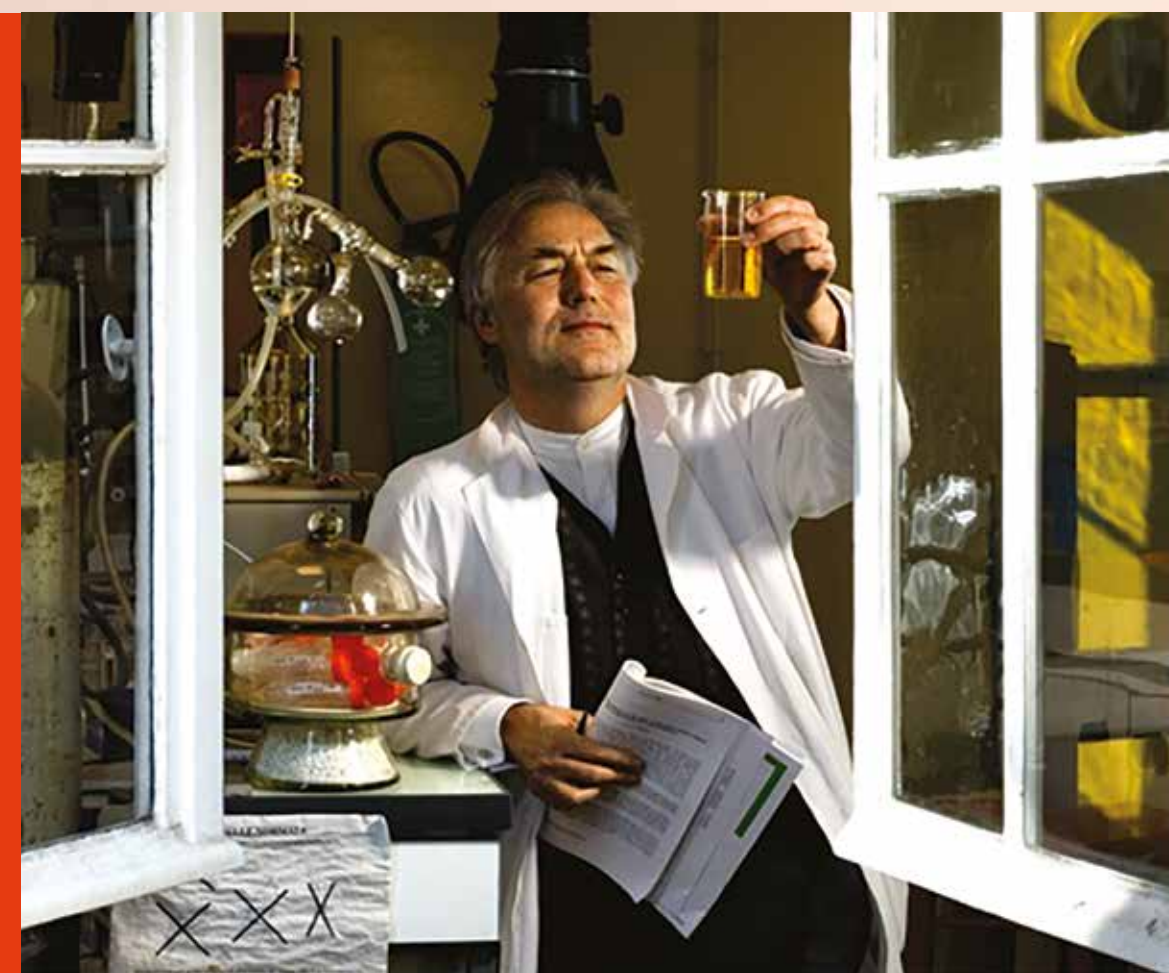
Cette discipline scientifique qui explore les phénomènes survenant en cuisine est créée en mars 1988 par le physicien Nicholas Kurti (1908-1998) et le chimiste Hervé This.

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.



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



Hervé This dans son laboratoire
d'AgroParisTech, 2010



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

Nourrir proprement la planète



Voilà le grand enjeu désormais. L'objectif de nourrir la planète par une « agriculture durable » est affiché par l'ONU lors de sa conférence mondiale de 2012.

De nombreux scientifiques travaillent sur ces sujets, étudiant 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, jusqu'à l'étude des comportements alimentaires.

Ces enjeux sont de santé publique, mais sont aussi culturels.

Marc Dufumier,
Famine au Sud, malbouffe au Nord,
NIL, Paris, 2012



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



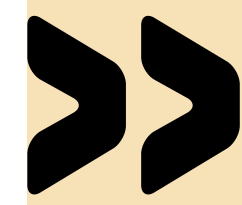
Sommes-nous ce que nous mangeons ?

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 modelé 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.



Michel Dintrich,
sans titre,
coquillages sur bois,
1999