

Zeitschrift: Revue suisse : la revue des Suisses de l'étranger
Herausgeber: Organisation des Suisses de l'étranger
Band: 46 (2019)
Heft: 1

Rubrik: Images : à l'affiche des menus de demain

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 17.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Paul Gong:
«Human Hyena», 2014.
Des couverts spéciaux
trompent nos sens, des
enzymes particulières
rendent l'estomac in-
sensible, de sorte que
même des aliments gâ-
tés peuvent être dégus-
tés. Photo: Andrew Kan



Carolin Schulze: «Lièvre en pâte
de vers de farine», 2014.
Pâte de vers de farine présentée
sous la forme appétissante d'un
lièvre à l'aide d'une imprimante
3D pour tenter de contourner le
dégoût inspiré par de nouvelles
sources de protéines.

Chloé Rutherveld: «Edible Growth» 2014.
Pâte d'insectes enrichie de spores de
champignons et de graines, imprimée en
3D et qui se transforme en «petit pâté»
nourissant dans un délai de cinq jours.



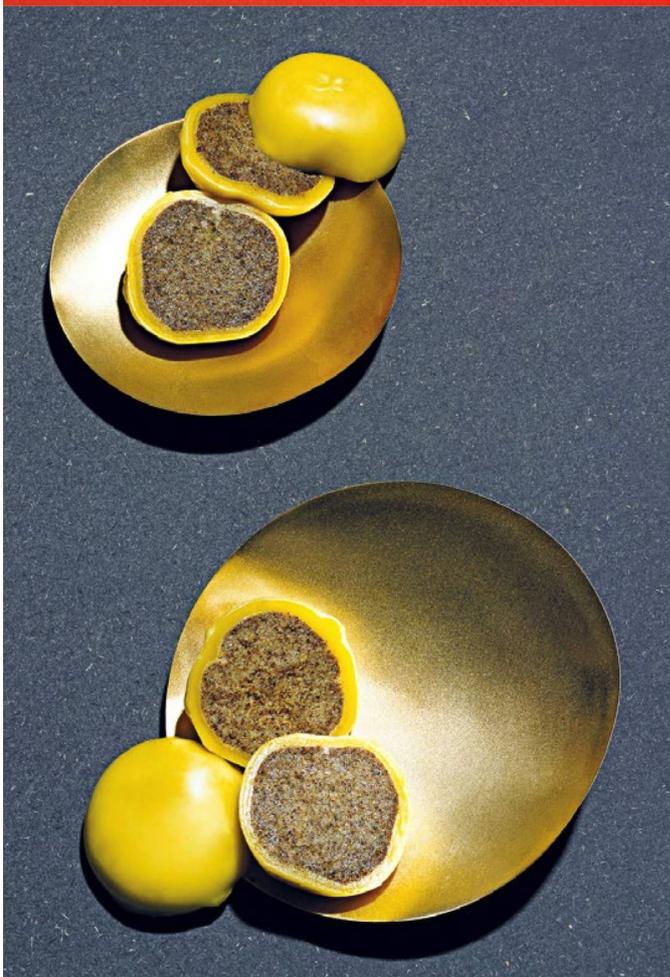
À l'affiche des menus de demain

C'est servi! Mais ce que nous voyons ici est-il déli-
cieux – ou dérangeant? L'exposition «Food Revolu-
tion 5.0» s'aventure dans ce débat contradictoire et
met sur la table des questions sur l'avenir: que
mangerons-nous dans le futur et de quelle ma-
nière? Comment la croissance démographique et le
changement climatique vont-ils modifier notre
menu? Ce qui est certain, c'est que le repas est un
matériau mis en forme, c'est une «conception», le
fruit d'un travail de design. À Winthertur, la roue du
temps a maintenant tourné, la carte des plats prend
forme – de manière tantôt ludique, tantôt critique.
La cinquantaine de projets de conception et de re-
cherche présentés nous emportent dans un monde
qui – peut-être – se nourrira un jour de viande in
vitro, de légumes issus de l'agriculture urbaine, de
protéines d'algues et de vers de farine. (MUL)

«Food Revolution 5.0», Gewerbemuseum Winterthur, jusqu'au 28 avril
2019. L'exposition sera accompagnée d'un important programme de
manifestations sur ce thème. www.gewerbemuseum.ch



Johanna Schmeer:
«Bioplastic Fantastic», 2014.
L'idée spéculée: utiliser des
enzymes pour produire à partir
de bioplastiques des aliments
synthétiques renfermant
toutes les substances vitales.



Maurizio Mantali: «System Synthetics
– Installation Overview», 2011.
L'approche intellectuelle: déchi-
queter les emballages alimentaires et les
transformer en éthanol dans un bioréac-
teur. Photo: Jonas Marguet Shawn

Carolien Niebling:
«Pâte d'insectes», 2017.
La manipulation esthétique de
l'inconnu peut-elle contribuer
à réduire le dégoût et à déve-
lopper de nouvelles habitudes
alimentaires? Photo: Jonas
Marguet Shawn