

# Images : à l'affiche des menus de demain

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Revue suisse : la revue des Suisses de l'étranger**

Band (Jahr): **46 (2019)**

Heft 1

PDF erstellt am: **21.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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.



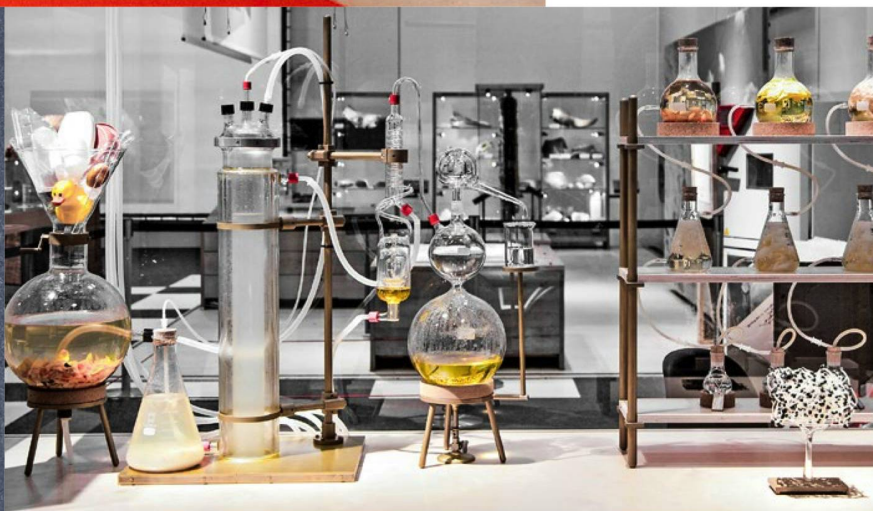
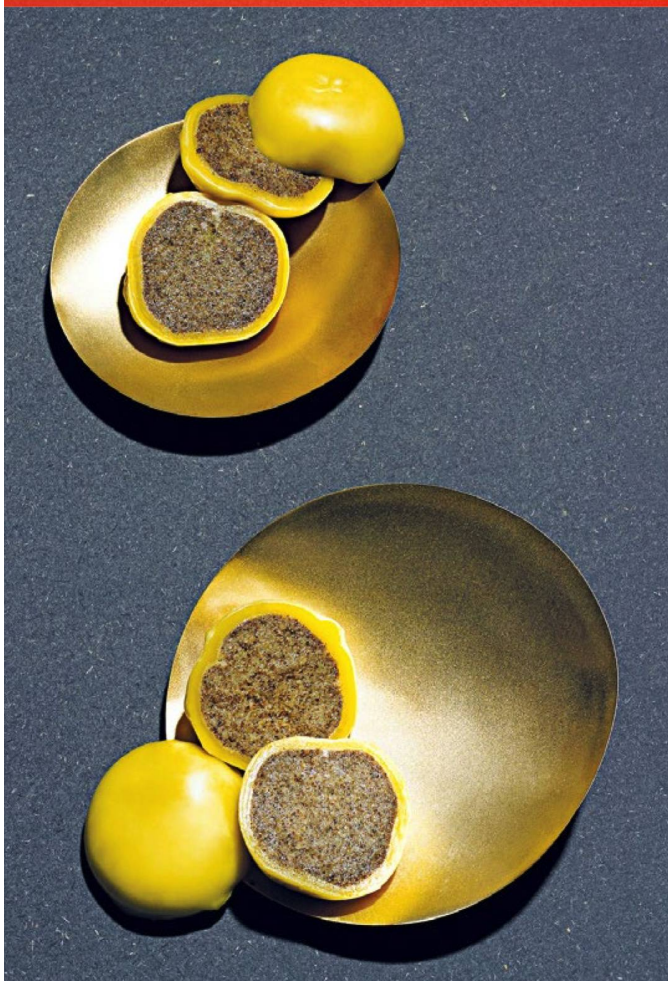
## À l'affiche des menus de demain

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](http://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