



*Qu'est-ce-qu'on mange ?
c'est l'histoire de l'homme
qui nous est relatée
tout au long d'une
somptueuse exposition.*

La Montagne

*Qu'est-ce-qu'on mange ?
la réponse se trouve à
Clermont-Ferrand
dans le cadre d'une
exposition intelligente*

Le Progrès

*N'y aurait-il pas la même
volupté dans le plaisir
de la table que dans
l'appétit de savoir ?*

Le Semeur Hebdo

*Qu'est-ce-qu'on mange ?
Une analyse approfondie
du goût.*

La Recherche

*Une belle et intéressante
exposition
L'Humanité*



Caractéristiques techniques

- 126 panneaux et vitrines, tous intégrés dans des supports modulaires.
- 53 éléments prêts à installer répartis en 57 caisses.
- Volume : 20m³
- Poids : 4 500 kg
- Surface d'exposition à prévoir : 300 à 350 m²

Conditions de prêt

- Durée minimale 2 mois
- 2 mois : 5 200 €
- 4 mois : 8 400 €
- 6 mois et plus : 9 200 €
- Prêt gratuit sur le Puy-de-Dôme
- Transport et assurance à la charge de l'emprunteur.
- Prévoir une semi-remorque bâchée
- Transporteur spécialisé dans le transport d'objets d'art et muséographiques

Valeurs d'assurance

- Total : 85 000 €
- Valeurs moyennes :
 - 1 panneau : 340 €
 - 1 caisse : 275 €
 - Coffret d'arômes : 550 € et 770 €
 - Pyramide : 1100 €

Renseignements et réservation

Maison de l'Innovation

17 place Delille – 63000 Clermont-Ferrand
Tél. 04 73 98 15 80 – Fax 04 73 98 15 89
mdi@cg63.fr

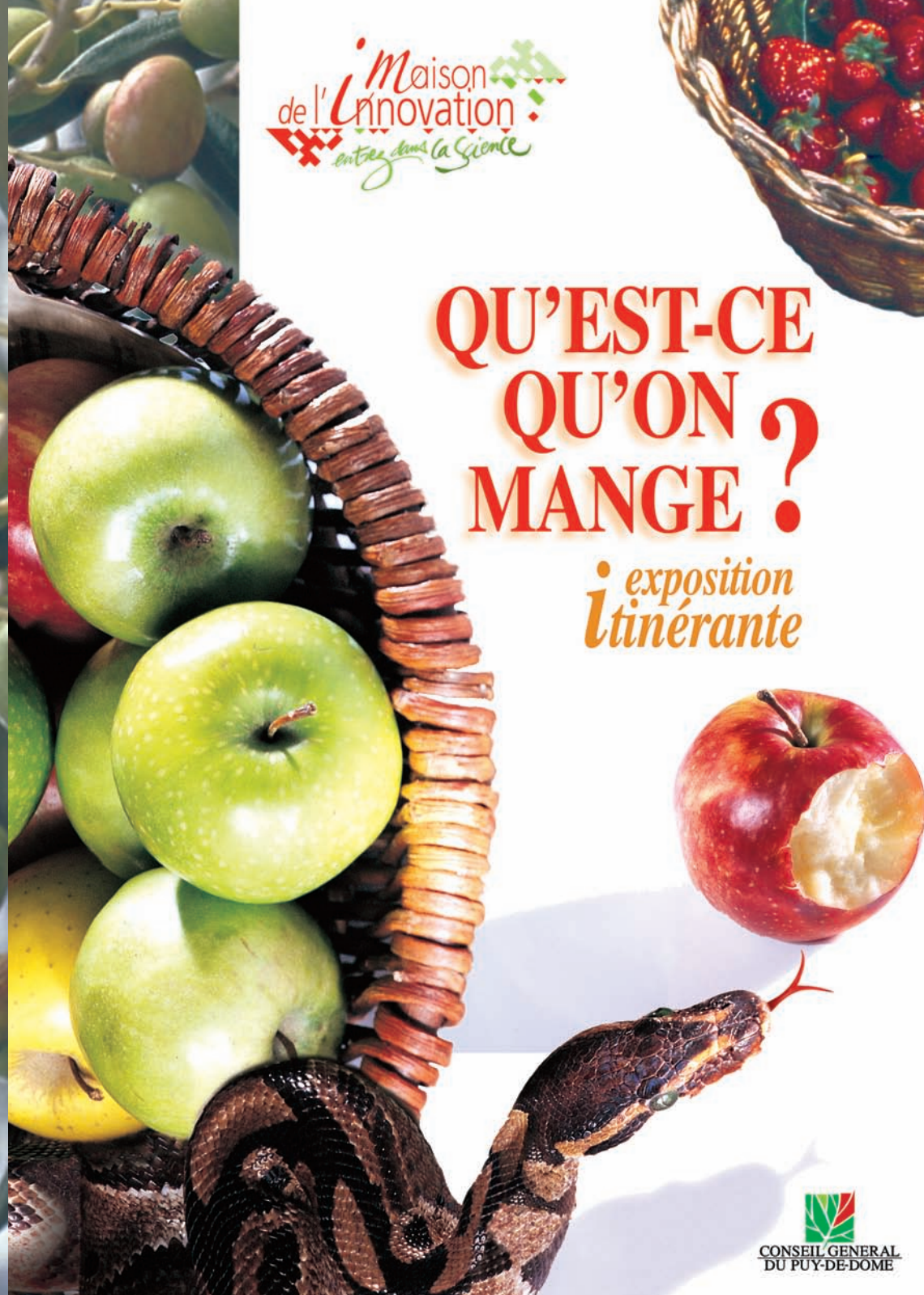
Photos Patrick André et Aprilfel




*Maison
de l'Innovation
entrée dans la Science*

QU'EST-CE QU'ON MANGE ?

*exposition
Itinérante*






Parmi toutes les questions que l'homme porte en lui, il y en a une qui revient tous les jours, sous toutes les latitudes, dans toutes les cultures et à travers tous les temps :

qu'est-ce-qu'on mange ?

Une interrogation universelle, fondement de cette exposition.



Aujourd'hui comme hier, la préoccupation demeure de préparer, préserver et transformer en aliments les matières premières offertes par la nature. Autant que la faim, le plaisir a joué un rôle déterminant dans l'évolution de l'alimentation. Situé à la conjonction du biologique et du culturel, le fait alimentaire conditionne tout un ensemble de pratiques, de comportements et de discours, tant la nourriture est chargée de significations symboliques, économiques, diététiques, philosophiques... bref humaines.

Ressources, techniques et comportements

Qu'est-ce-qu'on mange ?

- s'ouvre sur l'histoire des jardins, depuis le jardin d'Eden et les jardins suspendus de Babylone, jusqu'aux jardins familiaux de notre époque en passant par les jardins de savants du XVIIIe siècle. Lieux de production et de recherche, les jardins ont été déterminants dans l'évolution de notre alimentation ;
- met en perspective l'histoire culturelle et symbolique des aliments non transformés tels qu'ils sont offerts par la terre : les fruits, les légumes, les céréales, les viandes ;
- présente toutes sortes d'épices et d'herbes aromatiques, leurs origines végétales, leurs usages légendaires et actuels, thérapeutiques et culinaires. Univers des senteurs et des parfums, les épices sont intimement liées à l'histoire du goût.
- explique les techniques de transformation : raffinage, fermentation, distillation, ont entraîné une vaste diversification de l'offre.

- expose toutes les méthodes, des plus anciennes aux plus modernes, de conservation des aliments. Autant de procédés qui ont permis non seulement de vaincre les saisons, mais surtout de repousser toujours plus les frontières de la mort.
- propose d'explorer les bases scientifiques de l'équilibre nutritionnel. Comment, une fois à table, s'y retrouver entre protéines, lipides, glucides, vitamines, sels minéraux... ?
- met en exergue les aspects historiques, culturels et psychologiques de nos comportements alimentaires. Tabous, interdits, croyances, préceptes constituent tous les éléments du "manger magique", exprimant en réalité autant de conceptions de l'ordre du monde.

Discours, choix et harmonie

Avant d'être des produits, des recettes ou des goûts, l'alimentation d'aujourd'hui s'avère d'abord une profusion de discours.

Si pendant des millénaires, la préoccupation principale — voire unique — de l'homme a été l'approvisionnement, le danger et la peur de la faim, la situation a bien changé.

Le XIXe siècle et la logique industrielle ont apporté à l'Europe la fin des pénuries et une relative démocratisation de la consommation. L'angoisse de manquer a globalement disparu, supplantée par une nouvelle inquiétude, celle du choix.

Producteurs, industriels, publicitaires, cuisiniers, médecins, « gourous » divers et variés et surtout médias, déversent sur l'opinion des conceptions multiples et contradictoires du « bien manger ».

La cacophonie est totale et le mangeur désorienté. Nouvelles croyances, régimes miracles, progrès de la médecine et modes s'entrecroisent. Pensée logique et pensée magique s'interpénètrent.

Prescriptions savantes et influences irrationnelles s'entrechoquent. Comment le mangeur peut-il trouver des repères ? Que croire ? Qui croire ?

Qu'est-ce-qu'on mange ? lui enseigne que ses choix n'appartiennent qu'à lui, qu'il doit faire l'apprentissage d'une liberté nouvelle dégagée de toute influence intéressée. Il n'existe ni aliment, ni recette, ni régime miracles, seulement l'harmonie alimentaire et c'est une recherche permanente.

