

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: **13.09.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

Paul Gong: «Human Hyena», 2014. Des couverts spéciaux trompent nos sens, des enzymes particulières rendent l'estomac insensible, de sorte que même des aliments gâtés peuvent être dégustés. 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» nourrissant dans un délai de cinq jours.



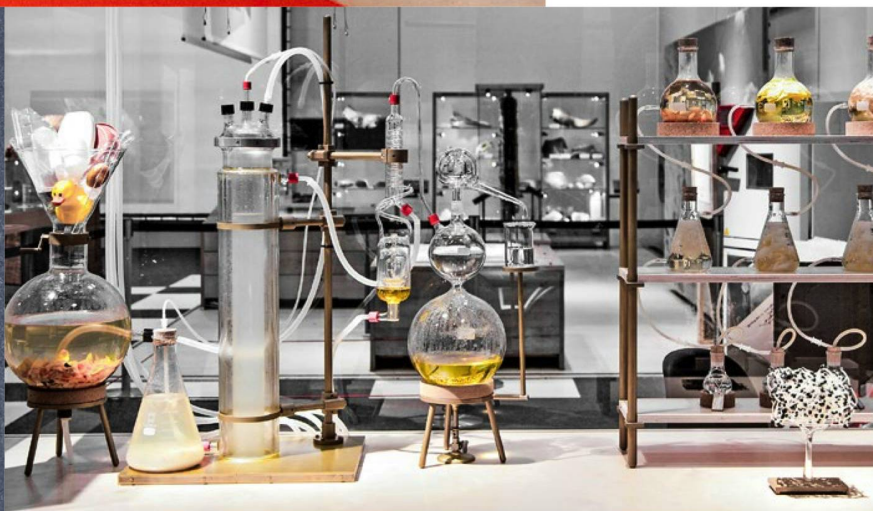
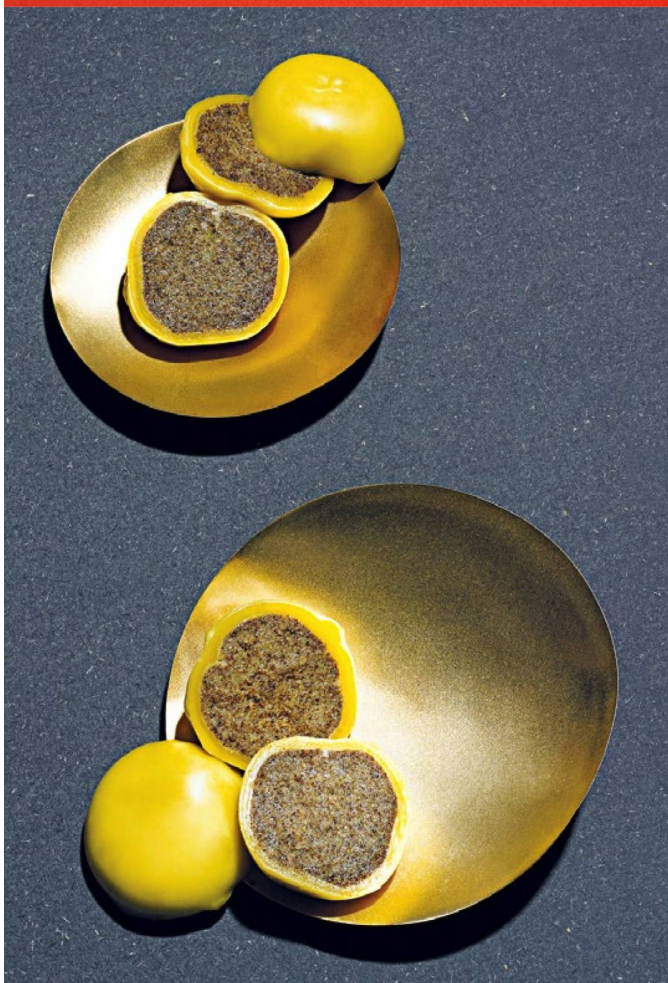
À l'affiche des menus de demain

C'est servi! Mais ce que nous voyons ici est-il délicieux – ou dérangeant? L'exposition «Food Revolution 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 manière? 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 recherche 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