

GUIDE DE  
L'EXPOSITION



# JE MANGE DONC JE SUIS

MUSÉE  
DE L'HOMME

Exposition  
16 octobre 2019  
7 juin 2020

Place du Trocadéro  
Paris 16<sup>e</sup>  
#jemangedonclesuis

# Je mange donc je suis

.....

En quoi l'Homme, en tant qu'espèce, se définit-il par ce qu'il mange ?

Comment l'acte de se nourrir, vital et quotidien, façonne-t-il en même temps nos identités à travers des pratiques culturelles, des rituels ou des interdits ?

Quel rôle a joué l'alimentation dans notre évolution ?

Existe-t-il des aliments « genrés » ?

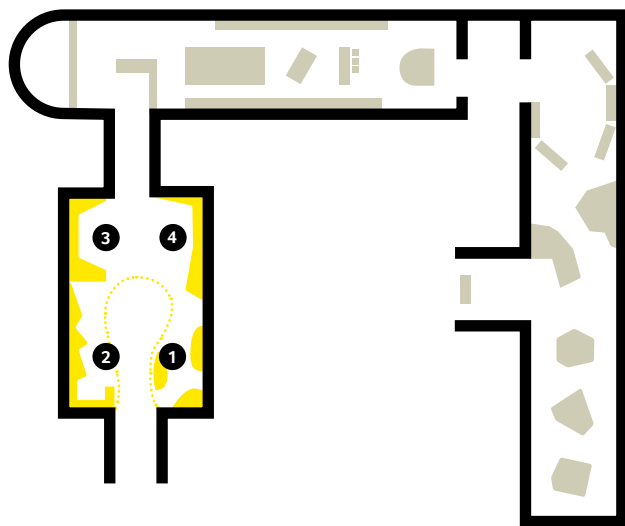
Quels sont les impacts environnementaux liés à la production de ressources nécessaires pour nourrir l'humanité d'aujourd'hui et celle de demain ?

*Je mange donc je suis* explore les facettes biologiques, culturelles et écologiques d'un sujet qui touche tout un chacun : l'alimentation. Exposition « fait maison », elle présente les recherches menées par les scientifiques du Muséum national d'Histoire naturelle dans des domaines aussi variés que la formation du goût, les manières de table, la gastrodiploatie, les modèles agricoles, les patrimoines culinaires, la consommation de viande, les OGM...

Construit en trois actes, dans une mise en scène parfois décalée, le parcours alterne thèmes de fond, débats de société et sujets « surprises ». À la croisée entre passé et présent, nourritures, cultures et nature, art et sciences, l'alimentation nourrit les estomacs, les esprits comme les imaginaires.

De quoi rassasier les plus gourmands... de connaissances !

# Corps et nourritures



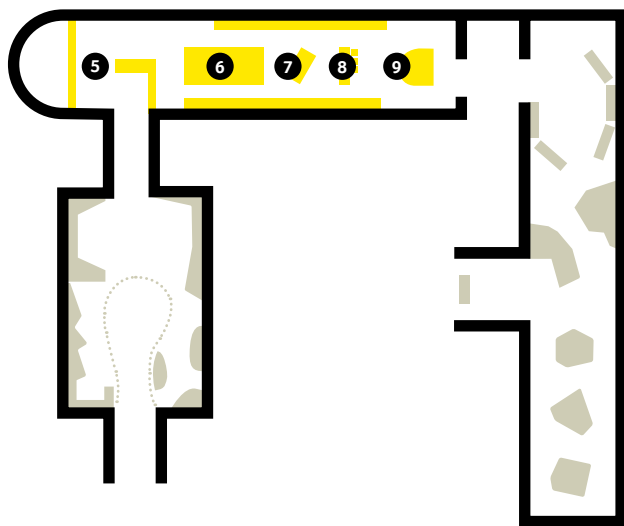
1. Nourritures préhistoriques
2. Fabrique du goût
3. Animal ou aliment ?
4. Nourritures féminines, nourritures masculines

**Le premier acte de l'exposition nous plonge dans une atmosphère théâtrale, presque organique. L'alimentation y est abordée du point de vue des multiples liens qui existent entre corps et nourritures. Car l'alimentation façonne ceux que nous sommes.**

Notre anatomie conserve la trace de la longue histoire alimentaire dont nous sommes issus, faite d'innovations (outils, feu...) et d'adaptations physiologiques aux ressources végétales, aquatiques et carnées consommées par nos ancêtres. Le goût ou le dégoût que nous éprouvons pour tel ou tel aliment sont formés autant par l'inné que par l'acquis : si la palette de perceptions gustatives est commune à l'ensemble de l'espèce humaine, notre environnement familial, social et culturel imprègne dès le plus jeune âge nos préférences alimentaires.

Au-delà du goût, l'appétit ou la répulsion pour ce que nous mangeons sont également marqués par nos visions du monde et de la nature, et par la manière dont nous nous situons par rapport aux animaux et aux végétaux. De même, les représentations liées à ce qu'il est bon de manger, ou non, pour une femme ou pour un homme influencent nos pratiques alimentaires et ont des incidences sur les formes des corps.

# Cultures comestibles



- 5. Manger magique
- 6. Manières de table
- 7. Patrimoine culinaire
- 8. Arts de la table
- 9. Art culinaire

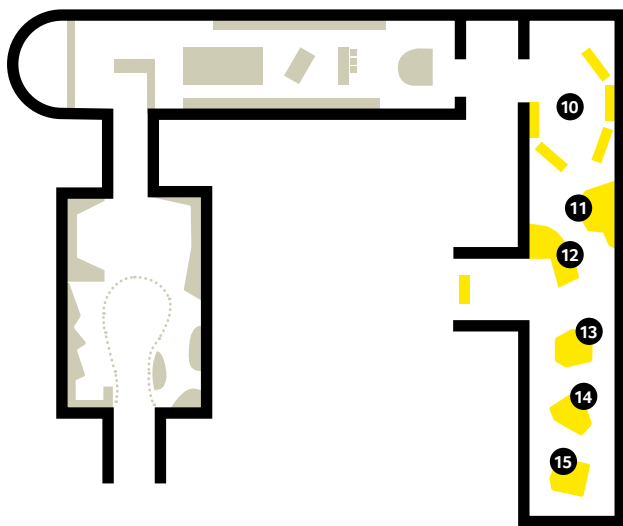
**Comment une culture s'organise-t-elle autour de la table ? Le second acte de l'exposition nous convie à un grand banquet ethno-culinaire qui explore les dimensions religieuse, identitaire, patrimoniale, politique et artistique de l'alimentation.**

Au-delà de sa fonction biologique, essentielle à notre survie, manger est un acte créateur de liens entre les membres d'une famille, d'un groupe ou d'une société. Un acte parfois sacré aussi, qui lie les humains à leurs ancêtres, leurs dieux ou l'au-delà quand un aliment « culte », ingéré ou offert, est perçu comme magique. La diversité des manières de table, des ustensiles, des modes de préparation et de présentation des aliments témoigne de la richesse de l'inventivité humaine.

Plats et recettes participent à la construction de l'identité d'un peuple et au sentiment d'appartenance à un même univers... gastronomique !

Les us et coutumes comme les manières de recevoir illustrent également l'importance de l'alimentation dans les relations entre nations, jusqu'à devenir une arme diplomatique. Et des arts de la table à l'art culinaire, les liens entre cuisine, alimentation et beaux-arts s'expriment dans une recherche esthétique qui continue d'inspirer les chefs comme les artistes.

# Consommer la nature



- 10. Terres nourricières
- 11. Viande
- 12. Fruits et légumes
- 13. Eau
- 14. Ferments
- 15. Nouveautés ?

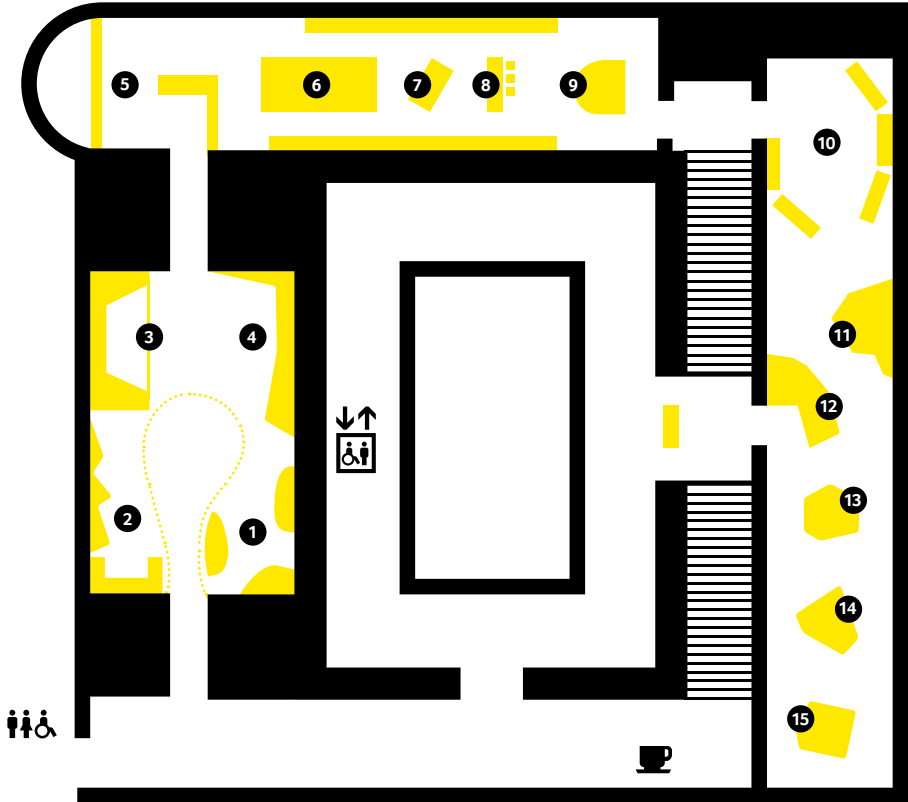
**Résolution contemporaine, le dernier acte de l'exposition interroge les enjeux écologiques, nutritionnels et technologiques des modes de consommation et de production alimentaires, dans un monde aujourd'hui globalisé.**

Depuis l'invention de l'agriculture et de l'élevage, il y a 10 000 ans environ, l'Homme transforme les espèces animales et végétales pour se nourrir. L'alimentation est au cœur des liens que l'humanité entretient avec son milieu naturel : des communautés autochtones aux productions industrielles, les différents usages que nous faisons de la terre pour nous nourrir – et les régimes alimentaires associés – ont des impacts sur notre santé et sur les écosystèmes.

Aujourd'hui, ces effets de l'« artificialisation » de la nature ont bel et bien atteint une limite : conditions d'élevage d'animaux devenus des produits de consommation massive, extinction d'espèces marines, effets dévastateurs des circuits de distribution sur l'environnement...

Alors, comment préserver la quantité, la qualité et la variété de ce que nous trouvons dans nos assiettes ?

# PLAN DE L'EXPOSITION



---

## **Partie 1**

1. Nourritures préhistoriques
2. Fabrique du goût
3. Animal ou aliment ?
4. Nourritures féminines, nourritures masculines

## **Partie 2**

5. Manger magique
6. Manières de table
7. Patrimoine culinaire
8. Arts de la table
9. Art culinaire

## **Partie 3**

10. Terres nourricières
11. Viande
12. Fruits et légumes
13. Eau
14. Ferments
15. Nouveautés



Café Lucy



Ascenseur



Toilettes

# AUTOUR DE L'EXPOSITION

**\*Conférences, rencontres, événements, retrouvez tous les temps-forts et les dates des activités programmées sur notre site internet [museedelhomme.fr](http://museedelhomme.fr)**

## ANIMATIONS GRATUITES

### Animation enfant

#### Ma science animée

Tous les dimanches à 16h

Durée : 20 min

Découvrez les thématiques de l'exposition à travers une animation conviviale qui vous invite à explorer les cuisines du monde.

### Animation adulte :

#### Décrypt'images

Tous les samedis à 17h

Durée : 20 min

Explorez les thématiques de l'exposition à travers un extrait d'un célèbre film français des années 1960.

### Animation tout public

#### « À l'improviste »

Tous les dimanches à 17h

Durée : 20 min

Les médiateurs du Musée de l'Homme vous donnent rendez-vous dans l'exposition pour découvrir une thématique.

### Livret-jeu

7-11 ans

Ce livret propose des jeux d'observation et d'énigmes pour explorer l'exposition en s'amusant aux côtés de Sacha, cheffe cuisinière. *Livret-jeu gratuit à retirer à l'accueil billetterie.*

## ACTIVITES PAYANTES

*Visite payante au tarif de 5€ par personne en complément du billet d'entrée à l'exception de l'atelier pour adulte au tarif de 15€ par personne.*

### Visite guidée

#### « Je mange donc je suis »\*

Les samedis à 15h • Durée : 1h30

Comment l'alimentation permet-elle de dessiner les contours de l'identité humaine ?

Venez découvrir l'exposition, guidés par un médiateur du musée !

### Visite guidée accessibilité\*

Les samedis à 11h15 • Durée 1h30

Visites sensorielles et visites en langage parlé complété et en langue des signes.

### Visite olfactive

#### « La cantine des odeurs »

Le dimanche à 11h15 pendant les vacances scolaires de la zone C. Durée : 1h

Cette visite décalée, par la compagnie le « TIR et la lyre », permet de découvrir l'exposition par une approche olfactive. Pour sauver la planète, êtes-vous prêts à changer votre façon de manger?

### Atelier famille

#### « La fabrique du goût »\*

Les dimanches à 11h15

Durée : 1h30

Qu'est-ce que le goût ? Venez découvrir comment se fabrique le goût, et participez à un atelier qui testera vos sens.

## Atelier famille

### « Histoires de chocolat »

Les lundis, mercredis, jeudis et vendredis pendant les vacances scolaires de la zone C à 15h

Durée : 2h

Vous saurez tout sur cet aliment chéri des petits et des grands ! Vous apprendrez ensuite à réaliser un classique du dessert au chocolat.

### Atelier pour les adultes de photographie culinaire

Les samedis 16 novembre et 1<sup>er</sup> février à 15h (autres dates au printemps 2020) • Durée : 2h

Vous aimez photographier les plats que vous cuisinez ? Initiez-vous à cette pratique, accompagné de Philippe Barret, photographe professionnel.

## ÉVÉNEMENTS

### Week-ends événements

Deux temps forts où la programmation est entièrement gratuite. Rendez-vous les 19 et 20 octobre pour un week-end d'ouverture festif, puis en février 2020 pour interroger les enjeux de nos modes de consommation alimentaires.

### Banquets au musée

Quatre banquets alliant savoirs scientifiques et gastronomie ont lieu tout au long de l'exposition. Réservations obligatoires sur billetterie.museedelhomme.fr

## INFORMATIONS

### MUSÉE DE L'HOMME

17, place du Trocadéro, Paris 16<sup>e</sup>

Le Musée de l'Homme est ouvert tous les jours sauf le mardi, de 11h à 19h. Fermé le 1<sup>er</sup> janvier, le 1<sup>er</sup> mai, le 14 juillet et le 25 décembre. Tél. : 01 44 05 72 72 [museedelhomme.fr](http://museedelhomme.fr)

### TARIFS

Billet couplé « Collections permanentes la Galerie de l'Homme et exposition temporaire »  
Plein tarif : 12€ - Tarif réduit : 9€  
Billetterie en ligne : [billetterie.museedelhomme.fr](http://billetterie.museedelhomme.fr)

### ACCESSIBILITE



Le parcours est accessible aux personnes à mobilité réduite. Des visites en LSF, en LPC et des visites sensorielles sont proposées.

### SUIVEZ-NOUS



De nombreux rendez-vous sont programmés pendant toute la durée de l'exposition : conférences, rencontres, etc. Suivez toute l'actualité de l'exposition sur : [museedelhomme.com](http://museedelhomme.com) #jemangedoncjouis

Octobre 2019 Imprimé sur papier issu de forêts gérées durablement