

**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:** 24.12.2025

**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-  
sensibile, de sorte que  
même des aliments gâ-  
tés peuvent être dégus-  
tés. Photo: Andrew Kan



Carolyn 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 Winterthur, 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 Mantalti: «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:  
«Pâté 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