

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 insensible, de sorte que même des aliments gâters 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 Rutherford: «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.



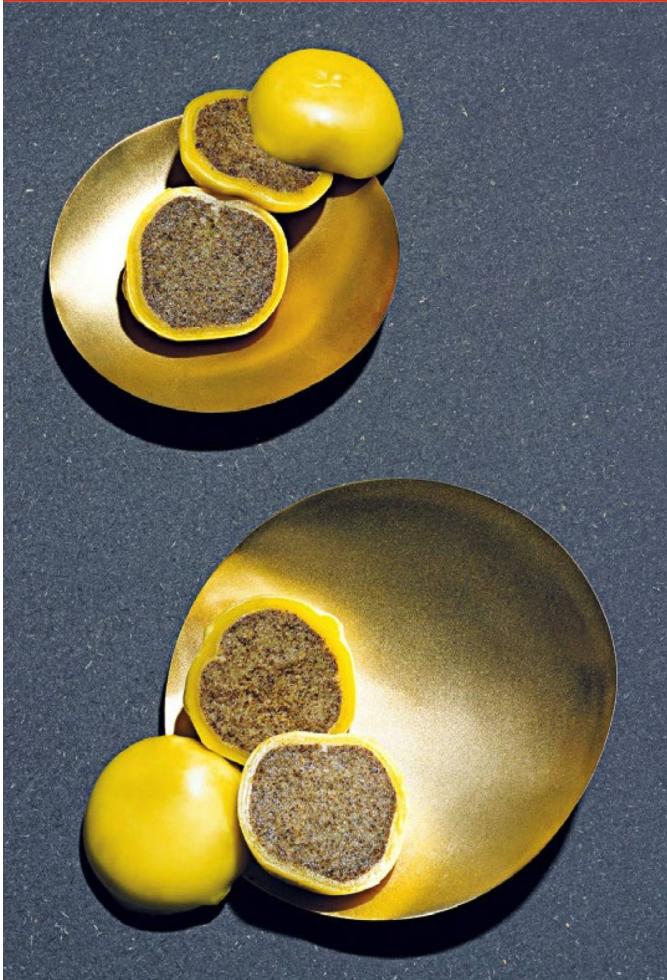
À l'affiche des menus de demain

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 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 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.



Carolien Niebling:
«Pâté d'insectes», 2017.
La manipulation esthétique de l'inconnu peut-elle contribuer à réduire le dégoût et à développer de nouvelles habitudes alimentaires? Photo: Jonas Marguet Shawn

Maurizio Mantalti: «System Synthetics – Installation Overview», 2011.
L'approche intellectuelle: déchiqueter les emballages alimentaires et les transformer en éthanol dans un bioréacteur. Photo: Jonas Marguet Shawn