

Manger à l'œil

Les Français à table en deux siècles de photos

Exposition

20 juillet – 30 septembre 2018
Dossier de presse

Mucem

Département de la Communication du Mucem

Responsable

Julie Basquin

T: +33 (0)4 84 36 14 70

julie.basquin@mucem.org

Chargée des relations presse et de l'information

Muriel Filleul

T: +33 (0)4 84 35 14 74/Mob.: 06 37 59 29 36

muriel.filleul@mucem.org

Agence Claudine Colin Communication

Attachés de presse

Damien Laval

T: +33 (0)1 42 72 60 01

damien@claudinecolin.com

Lola Vénier

T: +33 (0)1 42 72 60 01

lola@claudinecolin.com

Un outil dédié aux journalistes

Une plateforme presse est disponible depuis le site www.mucem.org ou l'adresse <http://presse.mucem.org>.

Elle permet d'accéder à l'ensemble de la programmation, aux communiqués et dossiers de presse, ainsi que de télécharger les visuels en HD grâce au mot de passe attribué aux journalistes sur demande.

Il est également possible de partager en ligne tous ces contenus sur les réseaux sociaux et les blogs.





Zone de sécurité
temporaire
14 mai - 23 mai 2017

Anne-Marie
Filaire
Exposition

Sommaire	5
Communiqué de presse	6
Entretien avec Floriane Doury et Pierre Hivernat, co-commissaires de l'exposition	9
Parcours de l'exposition	10
Commissariat de l'exposition Floriane Doury, Nicolas Havette, Pierre Hivernat, Elisabeth Martin	26
Scénographie	26
Autour de l'exposition Programmation artistique et culturelle Catalogue de l'exposition	27
Visuels disponibles pour la presse	28
Mécène	32
Informations pratiques	33

Manger à l'œil

Les Français à table en deux siècles de photos

Exposition du 20 juillet au 30 septembre 2018

Fort Saint -Jean
Bâtiment Georges Henri Rivière (320 m²)

Commissariat:

Floriane Doury,
chargée d'événementiel au Mucem et commissaire
d'exposition

Nicolas Havette,
commissaire d'exposition et artiste

Pierre Hivernat,
co-fondateur et directeur de Alimentation Générale,
la plateforme des cultures du goût

Elisabeth Martin,
co-fondatrice et directrice de Alimentation Générale,
la plateforme des cultures du goût

Scénographie:

Sylvain Massot,
Dodeskaden

En 2010, l'Unesco classait le repas gastronomique des Français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Par «gastronomique», l'Unesco ne signifiait pas «bonne» ou «haute cuisine», mais la mise en discours de règles du manger et du boire qui structurent encore aujourd'hui le repas des Français.

L'exposition «Manger à l'œil» montre l'évolution de ce patrimoine à travers l'évolution de la photographie, de 1823 à nos jours: entre autochromes de la Première Guerre mondiale et images de #foodporn, entre photos d'amateurs et œuvres originales de grands noms, entre extraits d'émissions télévisées et fiches cuisines du magazine Elle; «Manger à l'œil» retrace, à travers plus de 200 œuvres, l'histoire singulière du rapport des Français avec leur repas.

En près de deux siècles, on pourrait dire que rien n'a vraiment changé, et que tout s'est entièrement transformé. Notre histoire à table est intimement liée à nos pratiques culturelles, à l'appartenance à telle ou telle classe sociale, à nos origines, à l'évolution de la société. Ainsi, le repas bourgeois, ne ressemble guère au repas paysan, ni au repas ouvrier. Mais il y a le repas du dimanche durant lequel on s'attarde, on sort les petits plats, et les plats plus riches... De tous les repas, c'est peut-être celui qui ressemble le plus au repas des Français classé par l'Unesco.

Le début du siècle voit l'avènement du Salon des arts ménagers et le développement d'innovations qui vont faciliter le quotidien de bien des femmes, mais aussi l'apparition de marques déterminantes (Kub, Blédine) qui existent encore aujourd'hui et ont marqué les repas de tous les Français. C'est le début de l'industrialisation. Les produits transformés se développent, et après la Seconde Guerre se dessine une «vie moderne», partie intégrante de toutes les stratégies de marketing. Il faut alors gagner du temps, se simplifier la vie. Le statut de la femme change, elle se «libère», comme le proclame le fameux slogan de Moulinex. Les achats dans les supermarchés se généralisent tandis que le magazine Elle invente en 1969 ses célèbres fiches

cuisine. Les années 1970 marquent l'entrée de plein fouet dans une société de consommation qui oscille entre une surconsommation générée par l'hypermarché et, déjà, une approche d'une cuisine «santé», accompagnée des premiers mouvements bio.

Le choix de la photographie comme support d'exposition n'est pas anodin. L'alimentation et la photographie possèdent un vocabulaire commun, des matières premières communes: ces deux domaines se caractérisent en effet par une chimie qui évolue avec la technologie. Les notions de *temporalité*, de *multiplicités*, de *qualités*, peuvent définir le repas comme la photographie. La recherche, l'innovation, la technique les accompagnent, les font se rencontrer et évoluer avec la société depuis près de deux siècles.

À noter: le Mucem organise le 15 août 2018 (dans le cadre de Plan B) un grand banquet suivi d'un bal au fort Saint-Jean avec les chefs Emmanuel Perrodin, Gérald Passédat avec Sébastien Dugast qui s'inspirent des plats préférés des Français pour proposer un menu composé de mets emblématiques de la tradition culinaire.

36 photographes et artistes sélectionnés

Nicéphore Niépce, les frères Lumière, Henri Cartier-Bresson, Brassai, Ronis Willy, François Kollar, René Jacques, Marcel Bovis, Robert Doisneau, Denise Colomb (dite) Denise Loeb, Jacques-Henri Lartigue, Marc Riboud, Edouard Boubat, Claude Sougez, Bernard Fauçon, Yves Klein, Marie-Paule Nègre, André Lejarre, André Steiner, Georges Picard, Jacques Boyer, Maurice-Louis Branger, Denis Darzacq, Patrick Willock, Stéphanie Lacombe, Agne, Lola Reboud, Alexa Brunet, Pascale Peyret, Aurore Valade, Robin Lopvet, Thomas Mailaender, Massimo Vitali, Alain Laboile, Martin Parr, Alain Leloup.

Collections

Les images sélectionnées proviennent de la collection du Mucem, ainsi que du Musée Nicéphore Niépce de Chalon-sur-Saône, du Musée français de la Photographie de Bièvres, de l'Agence Roger Viollet, de celle de la Médiathèque de l'architecture et du patrimoine, de la RMN Grand Palais, du Centre Pompidou/Musée national d'art moderne, de l'Atelier Doisneau, de la Fondation de France, de la Donation Lartigue, du Centre d'histoire de la Résistance et de la Déportation de Lyon, du Fonds Communal d'Art Contemporain, Marseille, et de collections privées.

Collecte

Une collecte de photographies est réalisée par le Mucem avec la Conserverie de Metz.

Une programmation associée aux Rencontres d'Arles dans le cadre du Grand Arles Express.

« Le patrimoine photographique et le patrimoine gastronomique sont liés à travers deux siècles d'histoire. »

« Manger à l'œil » raconte l'histoire des habitudes alimentaires des Français de 1823 à nos jours, à travers près de deux siècles de photographies : l'exposition présente donc un double propos, mêlant sujet de société et histoire de l'art ?

Pierre Hivernat Toute l'histoire a commencé avec le classement en 2010 au patrimoine immatériel de l'Unesco du « repas gastronomique des français ». Les habitudes alimentaires des Français devenaient donc un « patrimoine ». Ça interroge, non ? Mais pour rendre compte d'un patrimoine immatériel – certains préfèrent le terme anglo-saxon « intangible » –, il faut un médium. Et c'est là que la photographie, plus que l'écrit, nous permet de rendre compte des constantes et des ruptures de cet héritage en évolution.

Floriane Doury L'exposition « Manger à l'œil » présente l'évolution des usages du repas des Français et de leur représentation depuis la création de la photographie. Le patrimoine photographique et le patrimoine gastronomique sont liés à travers deux siècles d'histoire. Nous débutons ainsi l'exposition par la première photographie de repas réalisée par Nicéphore Niépce en 1823, et la clôturons par deux vidéos : celle d'une performance de Thomas Mailaender qui mange une photographie (2013), et celle de Robin Lopvet, qui présente un montage d'images de #foodporn recueillies sur Instagram (2018).

En quoi le repas des Français est-il un témoin pertinent pour évoquer l'évolution de nos sociétés ?

P.H. Le repas ou, plus largement, ce que l'homme ingère pour se nourrir est un fait culturel. Les touristes que nous sommes parfois ne s'y trompent d'ailleurs pas. Dès l'arrivée dans un pays étranger, il est fréquent de goûter la nourriture locale afin d'appréhender au mieux la culture de nos hôtes. Le repas des Français a notamment une forte caractéristique temporelle. Nous passons en effet de nombreuses heures à table contrairement par exemple à un Nord-Américain. Certains considèrent d'ailleurs cela comme démesuré. Observer l'évolution de ce repas est donc très révélateur de notre société.

Il en va de même pour la photographie : de l'autochrome au smartphone, l'évolution de ce médium en dit long sur celle de nos habitudes culturelles...

F.D. L'alimentation et la photographie possèdent un vocabulaire commun, des matières premières communes : nous sommes, pour ces deux domaines, dans une chimie qui évolue avec la technologie. Les notions de *temporalité*, de *multiplicités*, de *qualités*, peuvent définir le repas et la photographie. La recherche, l'innovation, la technique les accompagnent, les font se rencontrer et évoluer avec la société depuis deux siècles. L'usage de la photographie est aujourd'hui bien différent de ses usages antérieurs, et le smartphone est, entre autres, l'un des grands responsables de cette évolution. L'image est devenue une communication instantanée. Même la notion d'*instantanéité* est différente aujourd'hui : du Polaroid à Snapchat, il y a un vrai fossé.

Qu'avez-vous appris de plus étonnant en préparant cette exposition ?

F.D. L'évolution de la place de l'homme et de la femme autour de la table et dans l'image est intéressante. Le « patriarcat », présent au centre des photographies au début du XX^e siècle, – ces dernières étaient réalisées par des photographes professionnels –, tend à disparaître lorsque la photographie se démocratise : Monsieur passe derrière l'objectif. La technologie et la société, qui ont « libéré » la femme de la cuisine, lui permettent, dans les années 1970, de prendre des photographies, et Monsieur retrouve une place centrale dans l'image. Depuis deux siècles et en fonction de sa classe sociale, la femme voyage entre la cuisine et l'objectif. Aujourd'hui, le *selfie* génère de nouveaux comportements. « Manger à l'œil » est une exposition qui aurait pu se développer sur des milliers de mètres carrés tant, du repas et de la photographie, émanent des thématiques importantes.

P.H. À l'origine de cette exposition, il y avait l'idée d'observer empiriquement le rapport des Français avec l'alimentation à travers une collecte de photographies d'amateurs, et non à travers l'œil des sociologues, historiens, artistes ou institutions muséales. Pour préparer l'exposition, nous sommes finalement allés, sans objectif précis, aux Archives nationales, à la médiathèque de l'Architecture et du Patrimoine, au musée de la Photographie, au Mucem... Et notre surprise a été d'y trouver un corpus d'images dont l'incroyable qualité, tant artistique que documentaire, nous a donné envie de renforcer la dimension « photographique » de l'exposition !

Frise d'œuvres classées de 1823 à nos jours

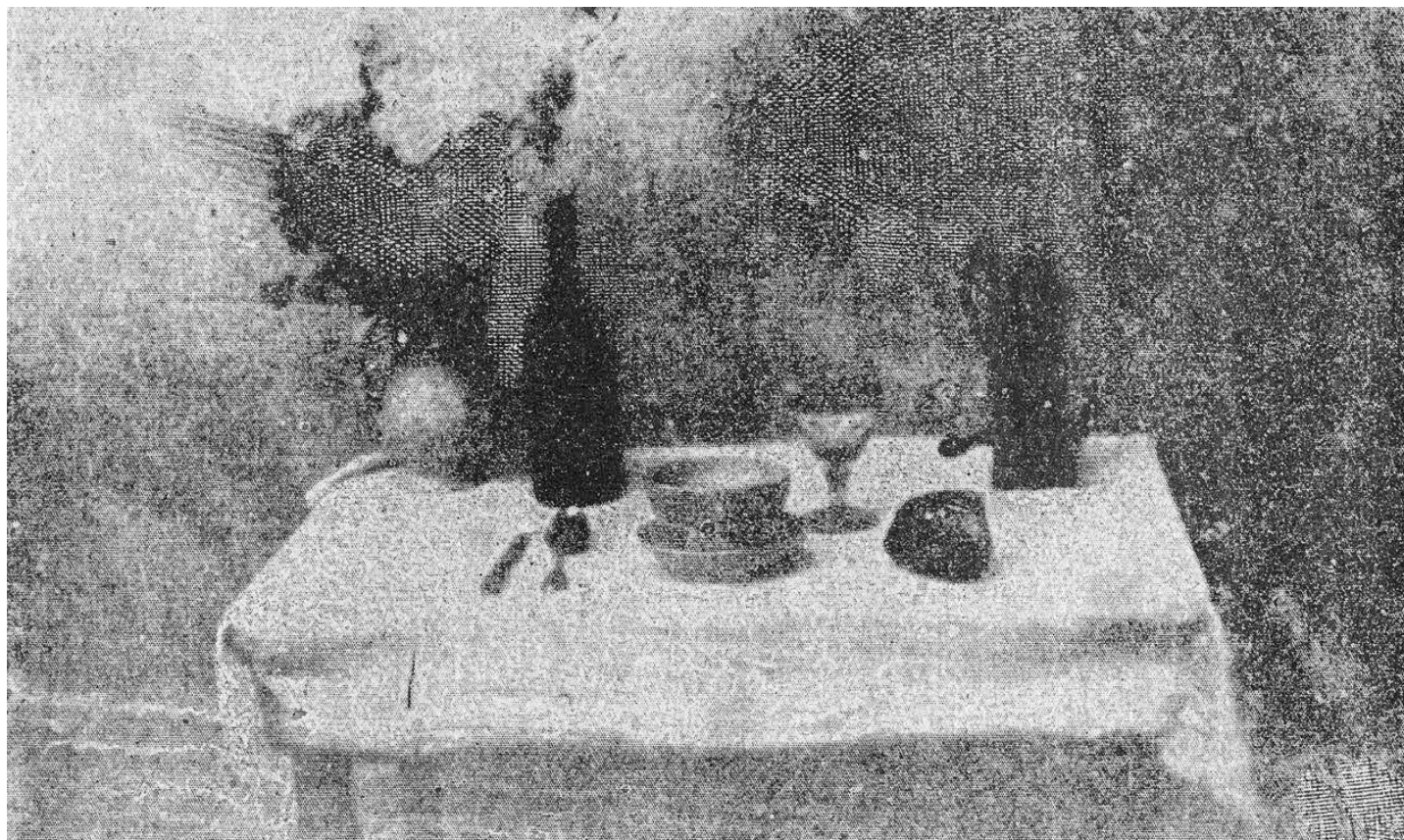
L'exposition est construite à partir d'un corpus d'œuvres classées chronologiquement de 1823 à nos jours. On y retrouve des photos originales de Doisneau, Kollar, Boubat, Cartier-Bresson ou Ronis, qui ont structuré notre imaginaire collectif autour du repas, au côté d'images moins connues.

Cette immense frise présente des œuvres originales, des œuvres reproduites en grand format, des œuvres contemporaines (Darzacq, Vitali, Alexander Verhave, Robin Lopvet), mais aussi des objets (robot ménager, malle de pique-nique, etc) ou enseignes issus de la collection du Mucem, ainsi que des vidéos.

A. 1900: Du mangeur au consommateur

Si, en 1900, manger autour d'une table est ancré dans les pratiques bourgeoises ou populaires, manger une soupe dans la rue, sur le bord d'un talus ou dans les guinguettes du bord de Marne l'est presque tout autant. Le début du xx^e siècle est marqué par plusieurs révolutions dans l'offre alimentaire qui ne sont pas immédiatement perçues par la population. Les épiceries fleurissent dans les villes et les bourgades, et commercialisent de plus en plus de produits alimentaires. Et si l'on ne parle pas encore de grande distribution, les industriels s'organisent déjà pour une production de masse, comme en témoigne le Bouillon Kub, avec la longévité qu'on lui connaît.

L'exposition débute avec une reproduction de la première photographie de repas réalisée par Nicéphore Niépce, *La Table servie* (l'image originale de 1823 a aujourd'hui disparu). Suivent des images stéréoscopiques de pique-nique, très usitées au début du xx^e siècle, et des cartes postales colorisées des festins de Bretagne.



1. *La table servie*, reproduction d'une héliographie sur verre réalisée par Nicéphore Niépce dans les années 1820. Cette image, perdue au début du XX^e siècle, n'est connue que grâce à sa publication en 1893 dans un article d'Alphonse Davanne «Invention et applications de la photographie» © Ville de Chalon-sur-Saône, France. Musée Nicéphore Niépce



2. Une noce de 1500 personnes au pays de Cornouaille, Un coin des cuisines - La préparation des plats, carte postale, 1903-1920. Marseille, Mucem © Mucem

B. 1914 – 1920: Grande Guerre et Années folles

La période est vécue bien différemment selon que l'on habite en ville ou à la campagne. À la table des Poilus, on fait avec peu et «en conserve». Reste que, même dans les pires situations comme celle de la guerre, les Français, mais aussi les soldats des colonies, gardent trace en photos de repas partagés. Les hommes étant au front, les femmes se mettent au travail dans les champs comme dans les usines.

L'exposition présente notamment ces repas sur le front, et l'organisation des repas en temps de guerre.

L'essor de l'industrie, notamment automobile, va être au cœur d'un bouleversement majeur, celui du repas collectif intégré dans l'entreprise. Il est illustré par la reproduction (grand format) d'une photographie, *la Cantine des usines Citroën, 143, quai de Javel. Paris. 1917.*



3. Guerre 1914-1918, scène de rue: un repas sur un camion, devant un commerce de café et de liqueurs, Paris, fin mai 1917. Fonds Roger-Viollet © Excelsior - L'Equipe/Roger-Viollet



4. Banquet de mariage, France, vers 1920. Fonds Roger-Viollet © Roger-Viollet

C. 1920 – 1940 : Arts ménagers et congés payés

Le lancement du premier Salon des appareils ménagers en 1923 marque non seulement l'arrivée de la technologie dans toutes les cuisines, mais aussi le changement notable des recettes qui en découle. La cuisson vapeur avec la cocotte-minute permet aux femmes de se simplifier la tâche et d'aller plus vite; elle offre aussi la possibilité de sophistication facilement des recettes. Un fait illustré dans l'exposition par une photographie de la toute première cocotte-minute.

À partir de 1936, les congés payés contribuent largement à une autre vision d'un repas partagé en famille ou entre amis; les Français découvrent notamment le plaisir du camping et de la cuisine de plein air. L'appareil photo se fait plus léger et plus maniable, il accompagne les pique-niques et les vacances. L'imagerie vernaculaire prend de l'ampleur, et la photographie se démocratise en devenant un véritable témoin du quotidien.



6. Frantisek Pekar, *Deux enfants léchant leur assiette*, vers 1930-1940. Musée Nicéphore Niépce, Chalon-sur-Saône © Frantisek Pekar (D.R.) © Ville de Chalon-sur-Saône, France. Musée Nicéphore Niépce



5. Willy Ronis, *La Colonie des Bernardoux*, 1937. Médiathèque de l'Architecture et du patrimoine, Charenton-le-Pont © Ministère de la Culture - Médiathèque du Patrimoine, Dist. RMN-Grand Palais/Willy Ronis

D. 1940 – 1950: Rationnement

Pendant la Seconde Guerre mondiale, une large partie de la nourriture produite en France doit être exportée en Allemagne. Produits de substitution, rutabagas et topinambours rythment la table du quotidien. Les Français manquent même de pain. Cette période tragique va produire un contre-effet qui durera sur le plan des pratiques alimentaires des dizaines d'années. Ainsi, après le rationnement et les pénuries, vient le temps de la surconsommation. Un certain nombre d'images prêtées par le Centre d'histoire de la Résistance et de la Déportation de Lyon illustrent cette période.

Le balancier est allé trop loin et en 1949, la première élection de la « Fée du logis », vite obsolète, va clore la période. Elle ouvre cinquante années « glorieuses » de consommation débridée.



7. Nora Dumas, *Repas-paysans-chien*, 1925-1950. Musée Nicéphore Niépce. © Nora Dumas/Gamma Rapho; cliché: © Ville de Chalon-sur-Saône, France, musée Nicéphore Niépce

E. 1950 – 1970 : La vie moderne

Il faut gagner du temps, se simplifier la vie. Les industriels vont s'en donner à cœur joie. Un pouvoir d'achat sans cesse en augmentation, une envie d'en finir avec les restrictions; le mangeur, qui avait été empêché par deux guerres successives de se transformer en consommateur de masse, va être au cœur de toutes les attentions du marketing. La femme se « libère », comme l'affirme le fameux slogan de Moulinex tandis que le magazine *Elle* publie en 1969 ses premières célèbres fiches cuisine. De la nationale 7 au premier restoroute, du premier supermarché en passant par les premières émissions de cuisine à la télévision, s'ouvre l'ère des excès et du plaisir sans compter.

La cuisine devient plus simple et la photographie connaît la même évolution. Nous assistons alors à une véritable démocratisation de son usage: l'Instamatic de Kodak («Clic clac merci Kodak»), le Polaroid. Grâce au progrès technique et aux avancées technologiques, nous arrivons au seuil de l'ère de la démultiplication de l'image à volonté.



8. Distributeur automatique de repas-express, Paris, octobre 1956. Fonds Roger-Viollet © Roger-Viollet



9. Anonyme, Pique-nique. Alfa Romeo Giulietta Berlina 1900 (années 1960), années 1960. Fonds Roger-Viollet © Collection Roger-Viollet / Roger-Viollet



10. Anonyme, Repas dans la cuisine, années 1970. Fonds Roger-Viollet © Roger-Viollet

F. 1970 – 2018: Du Fast food au Slow food

Malgré le mouvement initié par les Chefs et la Nouvelle Cuisine, les Français finissent par s'éloigner de leur culture culinaire à force de manger trop gras et trop sucré. Les voilà fascinés par le *fast*, le pratique, le tout-prêt, tout cuit, tout en un. Cette France qui naguère mangeait ensemble, qui prenait le temps, disparaît progressivement: les «tribus» remplacent les familles, les générations s'opposent dans leurs modes, et le rapport traditionnel au partage et à l'échange via la nourriture tend à disparaître. L'accélération de nos modes d'alimentation, de nos modes de représentation voire d'«autoreprésentation» (le *selfie*), démultiplie les usages de l'image. L'époque est parfois synonyme de surabondance et d'indigestion.

Tout a-t-il donc changé? Non, certes pas. Et si la photographie témoigne plus aujourd'hui d'un rapport individuel avec la nourriture, bien moins qu'un moment social partagé, les préoccupations de santé comme environnementales rebattent désormais les cartes. Mieux manger a le vent en poupe: se retrouver autour d'une table a sans doute encore un bel avenir...



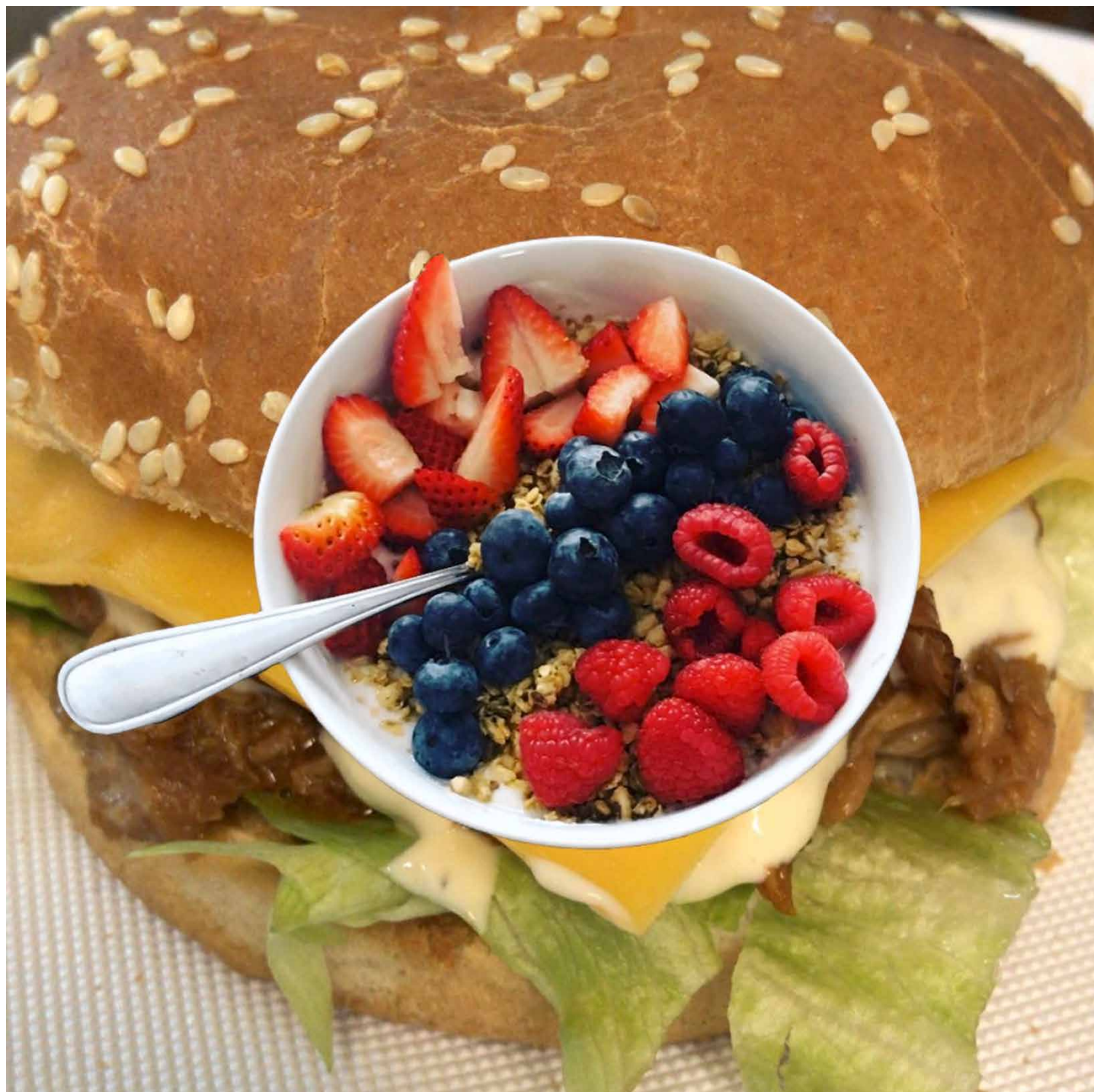
11. *Où et Quand une petite bouffe à deux?*, vers 1975. Carte postale, Combier imprimeur. Musée Nicéphore Niépce, Chalon-sur-Saône © Ville de Chalon-sur-Saône, France. Musée Nicéphore Niépce



12. Massimo Vitali, *Picnic Allée*, Jardin du Luxembourg, Paris, 2000. Courtesy de l'artiste © Massimo Vitali



13. Stéphanie Lacombe, *Le roi lion*, Paris, mai 2007, série *La table de l'ordinaire*, 2006-2008 © Stéphanie Lacombe / stephanielacombe.com



14. Robin Lopvet, extrait de la vidéo #foodporn, 2018 © Robin Lopvet

Différentes thématiques traversent chacune des sections de l'exposition

Le repas de famille(s)

De la cuisine bourgeoise à celle des campagnes, du repas quotidien au repas du dimanche. Ce sont tous les moments de fête ou de traditions vécues dans un cercle d'intimes.

Le repas dehors

Le pique-nique (à la voiture, au cabanon) est une occasion joyeuse et champêtre de se retrouver. Tout comme les fêtes foraines populaires où l'on déguste encore et toujours des pommes d'amour ou de la guimauve, les guinguettes et les grands rassemblements. Manger dans la rue est loin d'être un fait nouveau comme on pourrait le croire avec la récente mode de la *street food* et des *food trucks*.

Le repas collectif, les repas populaires

Du repas des ouvriers aux cantines scolaires, jusqu'au succès des restoroutes de Jacques Borel.

La vie moderne

Salons des arts ménagers et marques ont changé la manière de voir et de faire la cuisine. On cuisine moins, mais la médiatisation des repas et des plats se développe grâce à la télévision (*Cuisinorama* de Raymond Oliver), et les magazines féminins (les fiches cuisine *Elle*). Doucement mais sûrement, le consommateur ne cesse de vouloir gagner du temps jusqu'à ce que le repas devienne du *fast food* tandis que côté photographie, nous sommes entrés dans l'ère du #foodporn.

Plusieurs dispositifs complètent l'exposition

La collecte photographique

Une collecte de photographies a été réalisée par le Mucem avec la Conserverie de Metz (www.cetaitoucetaitquand.fr). Près de 1000 de ces images vernaculaires servent ainsi de motifs pour la réalisation d'un immense papier peint recouvrant les cimaises et jalonnant tout le parcours de l'exposition.

L'album de famille

Le musée de la photographie de Bièvre possède 157 albums représentant 42 ans de photographies d'une seule et même famille. Une sélection de 14 albums, dans lesquels on retrouve de nombreuses photos de repas, est présentée sous forme d'installation.

Vidéos et émissions télévisuelles dans la salle à manger

Cinq vidéos marquantes de l'histoire de la représentation des repas des Français sont présentées dans une véritable salle à manger reconstituée pour l'occasion : Raymond Oliver et Catherine Langeais préparent la bûche de Noël (1957), Maïté explique comment manger un ortolan (1981), une fabrication en direct de boudin par Carla Bruni et Jean-Pierre Coffe (1994)...

Les plats préférés des Français

Un espace est dédié aux plats préférés des Français sur la base de la compilation de sondages professionnels publiés sur le sujet durant les vingt dernières années. Il nous présente une nouvelle façon de voir les plats entre cartes postales, fiches *Elle*, et œuvres d'artistes contemporains, comme Martin Parr.

En 2006, le plat préféré des Français était le magret de canard. En 2015, c'était le poulet rôti. Alors qu'aujourd'hui la mode du végétarisme se développe et que les produits sans gluten ou sans lactose ne cessent de se multiplier dans les rayons, quel sera le repas préféré des Français dans les années à venir ?

Sondage 2006 : Magret de canard (21%), Moules frites (20%), Couscous (19%), Blanquette de veau (18%), Côte de bœuf (18%), Gigot d'agneau (18%), Steak-frites (18%), Bœuf bourguignon (16%), Raclette (16%), Tomates farcies (16%).

Sondage 2015 : Poulet rôti (20,3%), Magret de canard (20,2%), Plateau de fruits de mer (19,9%), Blanquette de veau (19%), Steak-frites (17,8%), Bœuf bourguignon (14,4%), Pot-au-feu (13,5%), Couscous (11,7%), Choucroute (11,6%), Gratin dauphinois (10,4%).

Pour clore l'exposition

Il n'est plus un repas sans voir l'apparition du troisième couvert qu'est le smartphone. Le XXI^e siècle aura vu l'arrivée du #foodporn. L'exposition se clôture par la présentation de deux œuvres contemporaines : un montage de Lopvet, réalisé en 2018 à partir d'images Instagram, ainsi qu'une vidéo de Thomas Mailaender, réalisée en résidence à la Société Française de Photographie, où l'artiste mange une photographie !

Tout au long de l'exposition, le visiteur découvre « la première fois où... »

1823

Première photographie de repas par Nicéphore Niépce.

1844

Naissance de la photographie stéréoscopique.

1900

Publication du premier guide Michelin.

1900

Naissance de l'appareil photo du Brownie de Kodak.

1900

La carte postale illustrée aborde le thème de la cuisine par le biais du folklore.

1903

Les frères Lumière déposent le brevet de l'autochrome, dit « procédé de photographie en couleur ».

1906

Invention de la Blédine.

1907

Premier bouillon Kub.

1916

Naissance du réfrigérateur.

1923

Premier Salon des arts ménagers.

1926

Invention de l'autotermos, première cocotte.

1928

Apparition du Rolleiflex.

1936

Premiers congés payés.

1945

Naissance du magazine *Elle*.

1948

Le concours de la Meilleure ménagère devient le concours de la Fée du logis.

1949

Fin du rationnement alimentaire.

1954

Première émission culinaire à la télévision: *Art et magie de la cuisine* de Raymond Oliver.

1963

Premier supermarché.

1963

Kodak sort l'Instamatic: « Clic clac merci Kokak ».

1968

62 % des foyers sont équipés d'une télévision.

1969

Premier restoroute.

1969

Naissance des fiches cuisine *Elle*.

1976

Naissance du Polaroid.

1979

Premier McDonald's.

1985

Ouverture des Restos du Cœur.

1986

Premier appareil photo jetable.

1992

Première photographie publiée sur internet.

2000

Premier téléphone avec appareil photo intégré.

2010

Lancement d'Instagram.

2020

Arrivée des technologies d'intelligence artificielle dans la cuisine.

Floriane Doury

Floriane Doury vit à Marseille, elle est chargée d'événementiel au Mucem. Elle est diplômée de l'École Nationale des Beaux-Arts de Dijon et de l'École nationale supérieure de la Photographie d'Arles. Elle est par ailleurs commissaire d'exposition indépendante et directrice artistique pour Pilotine Production. Elle a été chef de projet « Photographie et Arts visuels » pour Marseille-Provence 2013.

Nicolas Havette

Nicolas Havette est commissaire d'exposition et artiste. Il vit entre Arles, Paris et Taipei. Il est directeur artistique de la Fondation Manuel Rivera-Ortiz, directeur de la galerie Le Magasin de jouets (Arles), directeur artistique exécutif du Chinese International Photography and Art Festival de Zhengzhou (Henan, Chine) et commissaire du premier Tainan International Photography Festival (Taiwan). Il a été codirecteur artistique du festival Les Nuits Photographiques (Paris) de 2011 à 2015. Il est diplômé de l'École nationale supérieure de la Photographie d'Arles.

Pierre Hivernat

Directeur de la programmation du Parc et de la Grande halle de La Villette de 2000 à 2007, Pierre Hivernat fonde la version en ligne d'Alimentation Générale en 2014 dont il dirige la rédaction. Journaliste (*Les Inrockuptibles*, *Libération*), il fut par ailleurs directeur artistique de la candidature de Marseille-Provence au label de Capitale européenne de la culture en 2013 de 2007 à 2009. En 2009, il fonde la galerie de photographies Le Magasin de jouets à Arles dont il assure le commissariat jusqu'en 2012.

Elisabeth Martin

Elisabeth Martin fonde la version en ligne d'Alimentation Générale en 2014 dont elle assure la direction. Elle fut notamment en charge des projets internationaux du Ballet Preljocaj auprès de la directrice (2002-2004), puis chargée de communication pour l'année Cézanne 2006 à Aix-en-Provence. De 2008 à 2013, elle fut chef de projet « Cuisine-Design-Mode » pour Marseille-Provence 2013 dont elle a conçu la programmation culinaire et gastronomique.

Scénographie

Sylvain Massot

Etudes d'architecture à Clermont-Ferrand, Nantes; échange Erasmus à Portsmouth (1998); Stages à Rome (1997) - DPLG à Nantes (2000) - DPEA Scénographie à Nantes (1999-2001).

Formé à l'architecture puis à la scénographie, il travaille depuis 2004 sur tous types de projets de scénographie d'exposition. Son travail est particulièrement orienté sur le potentiel de la mise en espace à générer de l'ambiance en accord avec la thématique ou les œuvres. Tout en offrant la plus forte mise en valeur possible, tant esthétique que cognitive, son travail de scénographe consiste à combiner technique et artistique au service du commissariat d'exposition et du public.

Dodeskaden, atelier de scénographie

Dodeskaden est une Société Coopérative (SARL-SCOP) créée en 2004 par Marion Dussaussois et Sylvain Massot, tous deux diplômés en architecture (DPLG) et scénographie (DPEA) à l'École D'Architecture de Nantes.

Le champ d'intervention de Dodeskaden est large: scénographies d'expositions permanentes et temporaires, muséographie, scénographie pour le spectacle vivant, lieux mobiles, installations éphémères, lieux de spectacle, événementiel...

Dodeskaden a ainsi développé notamment des projets pour le Musée Granet d'Aix-en-Provence, le Muséum d'histoire naturelle de Toulouse, le théâtre équestre Zingaro, la bibliothèque départementale des Bouches-du-Rhône, les Parcs Nationaux (Écrins et Port-Cros)... dernièrement pour le Mucem, l'exposition *Picasso et les ballets russes*.

Outre un statut juridique, le principe de la Société Coopérative est de proposer pour chaque projet, une équipe dont les compétences répondent précisément aux attentes des commanditaires. Son réseau de collaborateurs comprend des compétences en terme de médiation culturelle, conception graphique, signalétique, création éclairage, conception de dispositifs multimédias et interactifs, production audiovisuelle.

Scénographie de l'exposition

Cette exposition présente une grande diversité de travaux photographiques sur la thématique du repas depuis la naissance de la photographie.

Le parti pris scénographique consiste en la mise en place d'une grande présentation chronologique en pourtour de salle accompagnée de la mise en espaces par thématiques sous forme d'installations issues des mobiliers scénographiques créés pour l'exposition précédente *Picasso et les ballets Russes*.

Ces choix artistiques et techniques sont faits dans un cadre tant économique que de planning contraint.

Ces mobiliers sont retournés, transformés, adaptés afin de générer des sous-espaces qui laissent libre le volume général de la salle tout en offrant des îlots indépendants pourtant reliés au reste de la scénographie.

Programmation artistique et culturelle

Grand banquet

Mercredi 15 août 2018 à 20h15, en plein air, Place d'armes du fort Saint-Jean

Et si l'on profitait du cadre idyllique du fort Saint-Jean pour partager un repas sur fond de coucher de soleil, faire vibrer les papilles au gré des suggestions de chefs, puis danser sur les airs d'un bal populaire ? Les chefs Emmanuel Perrodin et Gérard Passédat avec Sébastien Dugast s'inspirent des plats préférés des Français pour proposer un menu composé de mets emblématiques de la tradition culinaire. Tous les ingrédients seront réunis pour une soirée délicieuse et rythmée.

Dans le cadre des soirées de « Plan B ».

En partenariat avec le Môle Passédat, les Oeuvres culinaires originales et l'Alimentation Générale.

Tarifs 30 €/18 € incluant l'accès à l'exposition « Manger à l'œil »

Tout public, durée 4h

Accès par la passerelle Saint-Laurent, parvis de l'église Saint-Laurent (13002)

La Médinathèque

Du 20 juillet au 30 septembre 2018

Pendant toute la durée de l'exposition, découvrez sur le grand écran de la Médinathèque toute une programmation d'images d'archives de l'INA sur les arts de la table.

Niveau R+1 du bâtiment du J4

Entrée libre

Catalogue de l'exposition

« Manger à l'œil »

Sous la direction de : Floriane Doury, Nicolas Havette, Pierre Hivernat, Elisabeth Martin

Avec des textes de : Bénédicte Beaugé, Gilles Fumey, Pierre Hivernat, Luce Lebart, Denis Saillard

Homage à la convivialité, au plaisir de partager la nourriture et d'en garder mémoire, l'ouvrage qui accompagne l'exposition donne à voir, de l'invention de la photographie à la création contemporaine, près de deux siècles de Français à table dans l'œil de l'objectif. Les textes du catalogue développent la double approche de l'exposition, à la fois histoire de la gastronomie (entendue non seulement comme la cuisine haut de gamme mais comme l'art d'être à table) et de la photographie : l'historien Denis Saillard retrace l'évolution des pratiques alimentaires des Français, tandis que Bénédicte Beaugé s'interroge sur les marqueurs de la modernité dans la cuisine des Français(es) ; Gilles Fumey, adoptant une approche plus géographique, s'interroge sur la notion de « plat préféré des Français », mis en évidence via les sondages relayés chaque année dans la presse. Enfin, l'historienne de la photographie Luce Lebart adopte une approche originale, en cherchant les traces de composants alimentaires dans les procédés techniques photographiques. L'ensemble est richement illustré des photos de l'exposition, de Nicéphore Niépce à Martin Parr, en passant par la campagne collectée menée auprès des Français désireux de plonger dans leurs albums de famille pour retrouver des photos de moments à table : les meilleures photos reçues sont reproduites au verso d'un poster qui sert de jaquette à l'ouvrage, dans le style pop et coloré propre aux éditions de l'Épure, éditeur indépendant d'ouvrage d'art et de cuisine qui a accompagné le Mucem sur ce projet.



Coédition L'Épure/Mucem
Diffusion Les Belles Lettres
Date de parution : 12 juillet 2018
Format 17 × 24 cm
120 illustrations
192 pages
ISBN : 978-2-35255-293-2
Prix de vente : 28 €

Les librairies-boutiques du J4 sont ouvertes tous les jours (sauf le mardi) aux heures d'ouverture du Mucem

Ces photographies peuvent être utilisées dans le cadre de la promotion de l'exposition « Manger à l'oeil – Les Français à table en deux siècles de photos », présentée du 20 juillet au 30 septembre 2018 au Mucem.

La reproduction de ces images est accordée jusqu'à la fin de l'exposition, dans des articles annonçant l'exposition ou en faisant le compte-rendu.

Chaque photographie doit être accompagnée de sa légende et du crédit photographique approprié.

Les images doivent être impérativement reproduites en intégralité (pas de recadrage), aucun élément ne doit y être superposé, pour la presse en ligne elles doivent être postées en basse définition. Le format de reproduction de l'image ne doit pas dépasser un 1/4 de page, sont exclues les utilisations en couverture ou dans un numéro hors-série sur l'exposition.

1900: Du mangeur au consommateur



1. *La table servie*, reproduction d'une héliographie sur verre réalisée par Nicéphore Niépce dans les années 1820. Cette image, perdue au début du XXe siècle, n'est connue que grâce à sa publication en 1893 dans un article d'Alphonse Davanne « Invention et applications de la photographie » © Ville de Chalon-sur-Saône, France. Musée Nicéphore Niépce



2. *Une noce de 1500 personnes au pays de Cornouaille, Un coin des cuisines - La préparation des plats*, carte postale, 1903-1920. Marseille, Mucem © Mucem

1914 – 1920: Grande Guerre et Années folles



3. Guerre 1914-1918, scène de rue: un repas sur un camion, devant un commerce de café et de liqueurs, Paris, fin mai 1917. Fonds Roger-Viollet © Excelsior - L'Equipe/Roger-Viollet



4. Banquet de mariage, France, vers 1920. Fonds Roger-Viollet © Roger-Viollet

1920 – 1940 : Arts ménagers et congés payés



6. Frantisek Pekar, *Deux enfants léchant leur assiette*, vers 1930-1940. Musée Nicéphore Niépce, Chalon-sur-Saône © Frantisek Pekar (D.R.) © Ville de Chalon-sur-Saône, France. Musée Nicéphore Niépce



5. Willy Ronis, *La Colonie des Bernardoux*, 1937. Médiathèque de l'Architecture et du patrimoine, Charenton-le-Pont © Ministère de la Culture - Médiathèque du Patrimoine, Dist. RMN-Grand Palais/Willy Ronis

1940 – 1950 : Rationnement



7. Nora Dumas, *Repas-paysans-chien*, 1925-1950. Musée Nicéphore Niépce. © Nora Dumas/Gamma Rapho; cliché: © Ville de Chalon-sur-Saône, France, musée Nicéphore Niépce

1950 – 1970 : La vie moderne



8. Distributeur automatique de repas-express, Paris, octobre 1956. Fonds Roger-Viollet © Roger-Viollet



9. Anonyme, Pique-nique. Alfa Romeo Giulietta Berlina 1900 (années 1960), années 1960. Fonds Roger-Viollet © Collection Roger-Viollet/Roger-Viollet



10. Anonyme, Repas dans la cuisine, années 1970. Fonds Roger-Viollet © Roger-Viollet

1970 – 2018: Du Fast food au Slow food



11. *Où et Quand une petite bouffe à deux?*, vers 1975. Carte postale, Combiar imprimeur. Musée Nicéphore Niépce, Chalon-sur-Saône © Ville de Chalon-sur-Saône, France. Musée Nicéphore Niépce



12. Massimo Vitali, *Picnic Allée*, Jardin du Luxembourg, Paris, 2000. Courtesy de l'artiste © Massimo Vitali



13. Stéphanie Lacombe, *Le roi lion*, Paris, mai 2007, série *La table de l'ordinaire*, 2006-2008 © Stéphanie Lacombe / stephanielacombe.com



14. Robin Lopvet, extrait de la vidéo #foodporn, 2018 © Robin Lopvet

Groupe Autogrill®

Le Groupe Autogrill® est le leader mondial de la restauration et des services dédiés aux voyageurs. A la fois créateur de concepts de restauration modernes et partenaire d'enseignes à forte notoriété, Autogrill® a la volonté de prendre soin des voyageurs pour rendre leur expérience toujours plus agréable. Le Groupe opère, directement ou en franchise, un portefeuille de plus de 300 marques de restauration internationales et nationales.

Depuis plus de 70 ans et aujourd'hui présent dans 31 pays, le groupe gère plus de 4 000 restaurants et restaurations rapides en aéroports, dans les gares, sur autoroutes et autres secteurs. Chaque année, plus de 900 millions de clients viennent se restaurer et faire une pause au sein de nos établissements.

Chez Autogrill® la nourriture est une passion. Inspirée par de grands Chefs pour certains de nos concepts ou bien élaborée par nos collaborateurs experts, nous attachons une importance primordiale à la pause repas et cherchons à offrir le meilleur de chaque recette ou de chaque produit.

Dans notre restaurant Bistrot, qui allie le «glocal» et fast casual, tout est fait pour mettre en avant le territoire dans lequel le concept s'implante. Nous nous fournissons chez des artisans régionaux pour offrir des recettes locales confectionnées au sein des différents comptoirs (boulangerie, bars à jus, atelier pâtes, «street food» ...) qui composent le concept. Bistrot est un concept que nous avons imaginé en collaboration avec la célèbre université italienne des sciences gastronomiques de Pollenzo UNISG dont le fondateur Carlo Pietrini a créé le mouvement Slow Food.

Soutenir l'exposition «Manger à l'œil - Les Français à table en deux siècles de photos», était donc tout à fait naturel pour Autogrill®, cette démarche illustre parfaitement sa passion de la cuisine, des produits et son expertise de la pause repas. Qu'elle soit rapide, assise ou sur le pouce, qu'elle se partage en famille, entre amis ou seul, notre façon de consommer ne cesse d'évoluer. Nous sommes fiers de nous associer à cet événement, non seulement en tant que témoin, mais également en tant qu'acteur moteur des grandes évolutions dans la façon de consommer et de prendre son repas.



Réservations et Renseignements

04 84 35 13 13 de 9h à 18h 7j/7
reservation@mucem.org / mucem.org

Tarifs

Billets Mucem

Expositions permanentes et temporaires
9,5€/5€ (valable pour la journée)

Billet famille

Expositions permanentes et temporaires
14€ (valable pour la journée)

Visites guidées (billet Mucem inclus)

1h30 / 14€ / 9,5€ / 4,5€ (moins de 18 ans)
Dates et réservation sur www.mucem.org

Audioguide

3,50€
Location en billetterie

L'accès aux espaces extérieurs et jardins du Mucem est libre et gratuit dans les horaires d'ouverture du site.
L'accès aux expositions est gratuit pour tous, le premier dimanche de chaque mois.

Gratuité des expositions pour les moins de 18 ans, les demandeurs d'emploi, les bénéficiaires de minima sociaux, les personnes handicapées avec accompagnateur et les professionnels.

Gratuité des expositions pour les détenteurs du Pass musées (en vente à la billetterie du Mucem) et les étudiants d'Aix-Marseille Université (AMU, Sciences Po Aix, ENSADMM, ENSA)

Tarif réduit pour les personnes munies d'un billet plein tarif musée Regards de Provence, FRAC (datés de la semaine) et musée Granet.

Évitez les files d'attente

Achat en ligne sur mucem.org, fnac.com, ticketmaster.fr, digitick.com

Horaires d'ouverture

Ouvert tous les jours sauf le mardi
Au mois d'août : ouvert tous les jours
De 10h à 20h (du 7 juillet au 2 septembre)
De 11h à 19h (du 3 septembre au 4 novembre)

Dernière entrée 45 minutes avant la fermeture du site.
Évacuation des salles d'exposition 15 minutes avant la fermeture du site.

Visiteurs en groupes

Les visites en groupes (de 8 à 25 personnes), dans les espaces d'expositions et les espaces extérieurs du site, se font uniquement sur réservation, au plus tard quinze jours à l'avance pour les visites guidées et une semaine pour les visites autonomes.

Horaires réservés aux groupes

9h-11h (excepté en juillet-août)
Réservation obligatoire.

Accès

Entrée basse fort Saint-Jean :
201, quai du Port.

Entrée Panier :
parvis de l'église Saint-Laurent.

Entrée J4 :
1, esplanade du J4.

Métro
Vieux-Port ou Joliette.

Tram
T2 République / Dames ou Joliette.

Bus 82, 82s, 60
Arrêt fort Saint-Jean / Ligne de nuit 582.

Bus 49
Église Saint-Laurent.

Parkings payants
Esplanade du J4 / Vieux-Port / Fort Saint-Jean et Hôtel de Ville.

Réseaux sociaux

Toujours plus de programmations à découvrir sur mucem.org

Le Mucem, partout avec vous sur :

facebook.com/lemucem
twitter.com/mucem_officiel
instagram.com/mucem_officiel
youtube.com/c/MucemMarseille







