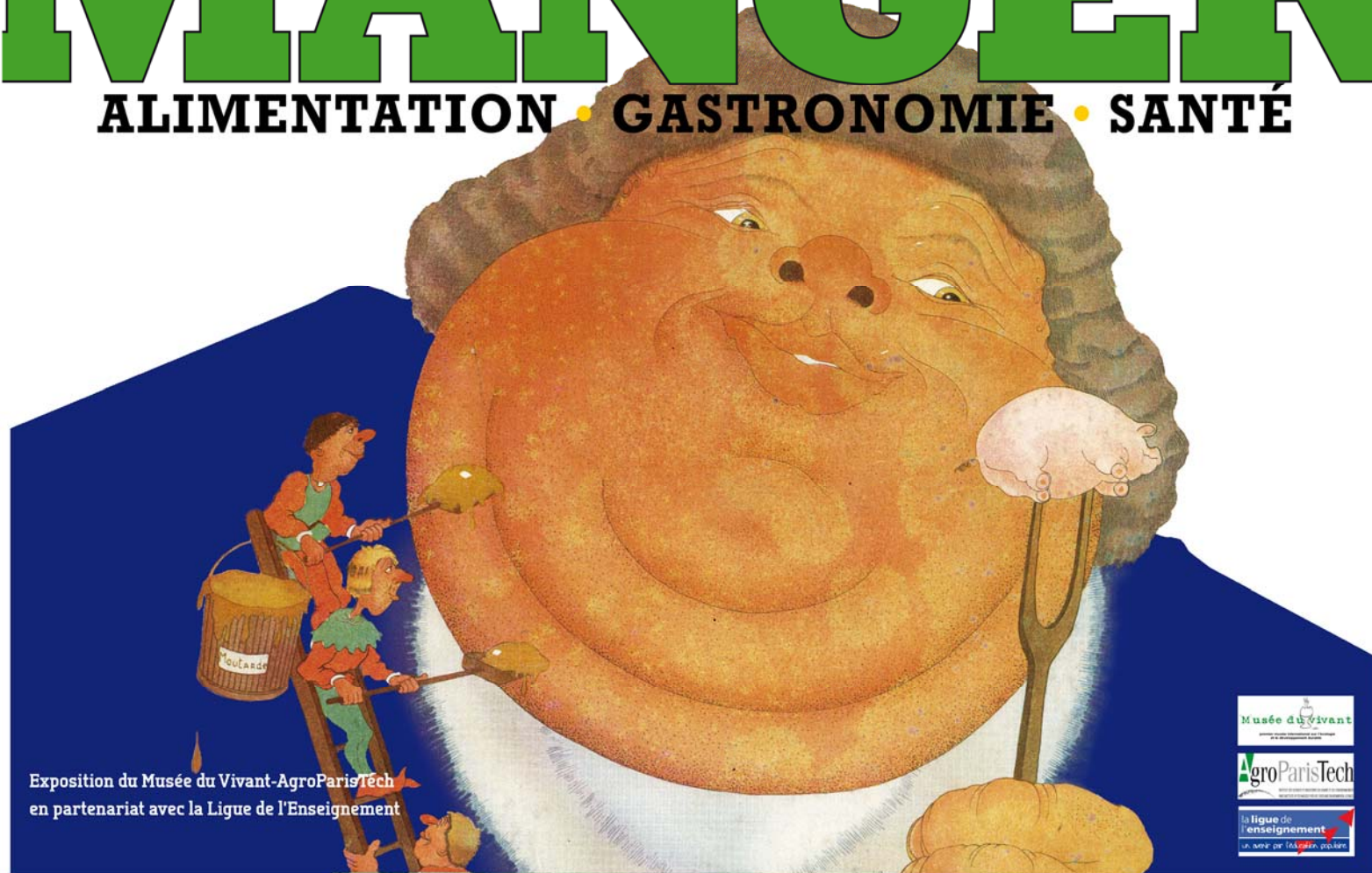


MI MANGER

ALIMENTATION • GASTRONOMIE • SANTÉ



Exposition du Musée du Vivant-AgroParisTech
en partenariat avec la Ligue de l'Enseignement

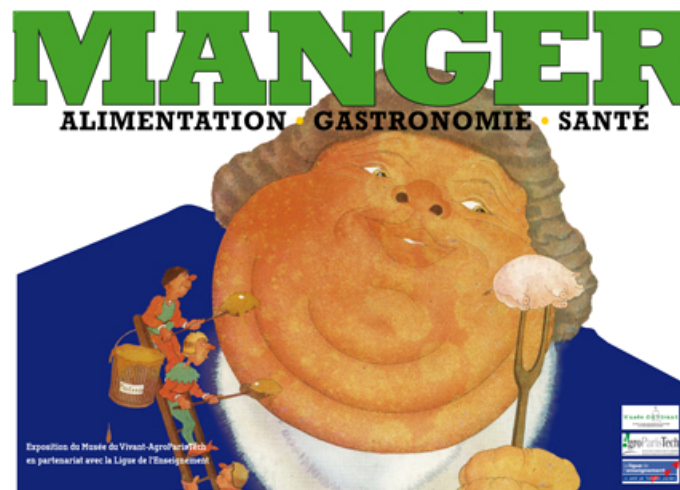
Musée du Vivant
Musée de la Gastronomie et de l'Alimentation

AgroParisTech
AgroParisTech

la ligue de
l'enseignement
Un site de l'éducation publique

MANGER

**La première exposition de diffusion massive sur
l'alimentation et la gastronomie**



Samivel, *Gargantua*, illustration des œuvres de Rabelais, 1934

**Inauguration le mercredi 10 octobre 2012 à 18h15
par Guillaume GAROT, ministre délégué à l'Agroalimentaire
au siège d'AgroParisTech (16 rue Claude Bernard-75005 Paris)**

Une sélection de panneaux grand format est présentée à partir du 10 octobre jusqu'au 31 décembre sur les murs d'AgroParisTech dans le quartier touristique de Mouffetard à Paris. De plus, grâce à un partenariat du Musée du Vivant-AgroParisTech avec la Ligue de l'Enseignement, l'exposition MANGER va pouvoir toucher un public massif : scolaires, entreprises, municipalités, centres culturels à l'étranger, médiathèques... Elle est lancée en ouverture de la **semaine du goût** et au moment du colloque international « **Ecologie du patrimoine et patrimoine de l'écologie** ».

Il s'agit d'une exposition téléchargeable en ligne gratuitement et adaptable à tous les lieux (du tirage papier A3 pour une salle de classe ou une petite bibliothèque à une sélection de panneaux très grands formats dans l'espace urbain ou les parcs) : voir sur les sites www.agroparistech.fr / Musée du Vivant et sur www.decryptimages.net.

A l'heure où le repas français a été choisi au patrimoine culturel de l'humanité par l'UNESCO et où plusieurs villes concourent pour fonder une Cité de la gastronomie, la grande école d'ingénieurs AgroParisTech rappelle ainsi qu'elle intervient depuis des années sur ce terrain, tant par ses enseignements et sa recherche sur l'agroalimentaire que sur la question de la gastronomie. **En 1989**, au château de Grignon près de Versailles, siège désormais du Musée du Vivant, était en effet inauguré le premier **Musée de la gastronomie** par trois ministres dont Jack Lang (il fermera en 2000). Aujourd'hui, les collections exceptionnelles du Musée du Vivant (premier musée international sur l'écologie et le développement durable) ont permis de donner des repères sur **les rapports des humains avec la nourriture depuis les temps préhistoriques**. Cette manifestation est ainsi une grande fresque chronologique illustrée par des pièces très rares et très diverses.

Des animations complètent ce lancement : conférences d'Hervé This ; projection du film *Se nourrir 1* de Jean-Hugues Berrou sur la question de l'agroalimentaire aujourd'hui avec le réalisateur et Gilles Trystram ; projection du film *Se nourrir 2* de Jean-Hugues Berrou, tourné dans les forêts du nord Laos avec le réalisateur et Marc Dufumier.

Contacts :

Directrice de la communication : Marie-Pierre Quessette, (marie-pierre.quesette@agroparistech.fr ; 01 44 08 86 50)

Chargée des relations presse : Monique Mizart, (monique.mizart@agroparistech.fr ; 01 44 08 72 03)

Images disponibles libres de droits (mention obligatoire : coll. Musée du Vivant-AgroParisTech). Vous pouvez les obtenir sur demande en haute définition en écrivant à :

dominique.cornille@agroparistech.fr (Pôle images)

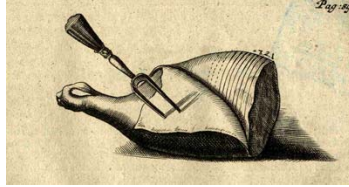
musee@agroparistech.fr (Aurélien Utzeri, Musée du Vivant)



1



2



3



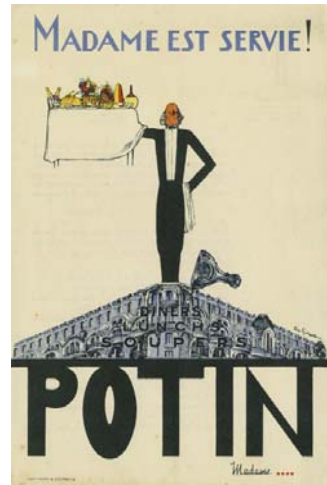
4



5



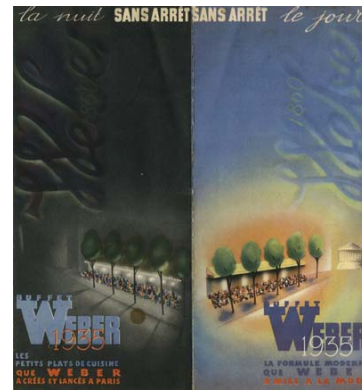
6



7



8



9



10



11



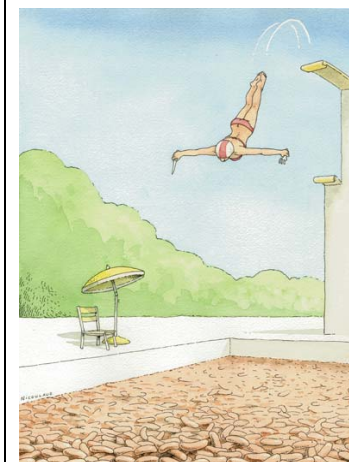
12



13



14



15



16

1. Alexander von Humboldt, Aimé Bonpland, *Simia Satanas*, planche extraite du *Recueil d'observation de zoologie et d'anatomie comparée*, Paris, 1811, vol.1, planche XXVII
2. Livre-dépliant publicitaire pour la vente des estampes au Japon montrant un repas traditionnel, fin du XIX^e siècle
3. Andréas Kletten, Nürnberg, Jacob Seitz, 1724
4. Urbain Dubois, Emile Bernard, *La cuisine classique*, Paris, E. Dentu, 1882, t.1
5. Léandre, *Francisque Sarcey*, dessin paru en première page du journal humoristique *Le Rire*, n°161, décembre 1897
6. E. Gex, *Suprême Pernot*, affiche publicitaire art nouveau, Paris, 1903
7. Antoine Girard, publicité dépliant pour le restaurant Potin à Paris, années 1920
8. Edouard de Pomiane, *Vingt plats qui donnent la goutte*, Paris, 1935
9. Menu du Weber, 1938
10. Carton publicitaire, peint à l'aérosol, 1937
11. Etiquette publicitaire, Alger, 1910-1930
12. Raymond Oliver, *Art et magie de la cuisine*, Paris, 1963
13. Cabu, *sans titre*, encre et feutre sur papier, 1970-1980
14. *Turn over a new leaf. Eat vegetables daily to enjoy good health*, affiche de Phitton, années 1960
15. Gilles Nicoulaud, *sans titre*, plume, encre de chine et aquarelle, 1980-2000
16. Willem, *sans titre*, 2010-2011