

LE RAFFUT, SUPPLÉMENT « PHILO »

Édito

« Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es » C'est par une balade gourmande à travers le temps et l'espace que nous avons initié notre atelier de philosophie en TCSR-CUI. Certains d'entre nous sont allés voir ce qu'on mange ailleurs, d'autres ont exploré les nourritures du passé. Mais au-delà de ces explorations spatio-temporelles nous sommes allés voir ce que pourraient devenir nos pratiques culinaires dans un futur plus ou moins proche. Pour ce faire, les aliments que consomment nos semblables dans des conditions extrêmes, qui dans le froid, qui dans la chaleur, qui dans l'espace, nous a été d'un grand secours. Le saviez-vous ? Une barre de céréales est à proscrire si vous voulez affronter les grands espaces glacés des pôles.

Bien évidemment, nous n'avons pas oublié d'aller prospecter dans le domaine de l'art où la nourriture, quand elle n'est pas le sujet principal, tient une place qui ne laisse pas parfois de nous mettre l'eau à la bouche.

Alors, laissez-vous guider dans le dédale des pratiques des hommes en matière de nourriture par le prisme de ce cahier spécial. N'hésitez pas à le butiner pour en goûter toute la sève. Régalez-vous !

M.Eggenpiller

Nourriture, subst.fém.

Étymol. et Hist. I. 1. 1121-34 «éducation, action d'élever, d'instruire» *nureture* (Philippe de Thaon, *Bestiaire*, éd. E. Walberg, 1978).

Source : [cnrtl.fr](http://cnrtl.fr)

**Dans ce supplément :**

La nourriture dans l'art	2
La nourriture dans l'art	3
En conditions extrêmes	4
Et avant ?	5
Et ailleurs ?	6
Et demain ?	8



Extrait du film *La ruée vers l'or* source : [crdp-strasbourg.fr](http://crdp-strasbourg.fr)

Et pour vous la nourriture, c'est :

*Une nourriture abondante, convenable, exquise, insuffisante, lourde, naturelle, pauvre, riche, saine, substantielle, suffisante; nourriture habituelle, quotidienne; nourriture liquide, solide; nourriture du corps, de l'homme, du pauvre, du peuple; absorber, prendre de la nourriture; se jeter sur la nourriture; tirer sa nourriture de; priver de nourriture; besoin, défaut, excès, manque, privation de nourriture; qualité, quantité de la nourriture.*

Source : [cnrtl.fr](http://cnrtl.fr)

## DE L'ART DE MANGER

*L'alimentation est pour certains un moyen d'exprimer leur créativité à travers des films, des sculptures, des tableaux, des dessins ou sous forme littéraire.*

### De l'Antiquité à nos jours

Lors de l'Antiquité, les banquets représentaient la convivialité, le partage et le pouvoir. Les peintures représentent alors les plats les plus en vogue. On a retrouvé des représentations de nourriture dans les dessins datant des égyptiens. Le banquet a eu différentes utilités à travers les âges, ex : avant le XII<sup>ème</sup> siècle, il permettait de nouer des alliances ou de conclure des accords politiques. Et après le XII<sup>ème</sup> il représente la richesse du seigneur avec de nombreux plats et de belles vaisselles. Il existe beaucoup d'œuvres, religieuses ou non représentant des banquets comme le dernier repas du Christ appelé la cène. A partir du XVIII<sup>ème</sup> siècle, en plus des banquets, on représente des repas pris dans des petites pièces. Un art est réservé à la représentation unique des aliments qu'on appelle « nature morte » et

*Une banane scotchée sur un mur blanc pour 120 000 dollars, ça vous tente ?*

qui apparait au début du XVII<sup>ème</sup> siècle.

Dans la première moitié du XX<sup>o</sup> siècle, le thème de la nature morte et de la Vanité ont perduré dans l'art, la nourriture étant souvent prise pour modèle. Cependant, chez les artistes du Futurisme

(relation art et cuisine, banquets expérimentaux, plats sculptés et parfumés, Manifeste de Marinetti en 1930), du Dadaïsme et du Sur-réalisme (intégration de matières organiques dans des sculptures



Dessin réalisé par Jakkapran André

liées au désir, au rêve, à l'inconscient, à l'humour et à l'insolite), la nourriture réelle a parfois elle-même été intégrée dans les œuvres d'art.

(Meret Oppenheim, Das Frühlingstfest 1959-1960)

En Europe, la nourriture, va devenir également le sujet de nombreux artistes. Si certains d'entre eux vont célébrer l'abondance de la société de consommation comme aux Etats-Unis, plus nombreux sont ceux qui vont préférer mettre l'accent sur les problèmes de recyclage, réutiliser et détourner les objets et les déchets, et vont également prendre la nourriture comme

matériau plutôt que comme modèle.

Le cru, le cuit et le pourri deviennent les matériaux de la sculpture : la graisse, le lait, le sucre, le sel, le riz composent des installations, exposent leur matérialité, leur couleur, leur odeur, leur éphémérité, comme autant de métaphores de la vie humaine, interpellant le spectateur et le faisant interagir avec l'œuvre (parcours, manipulation, consommation). Bon appétit, bien sûr !

(ERRO, Foodscape, 1962-1964)

### L'alimentation devient la star

Côté cinéma, l'alimentation a fait parler d'elle par le biais de plusieurs films et dessins animés comme par exemple : Ratatouille, Charlie et la Chocolaterie, Delicatessen...

### Une œuvre particulière

L'artiste qui a scotché cette banane pour l'exposer s'appelle Maurizio Cattelan.

Cette œuvre d'art s'est vendue pour un prix de 120 000 dollars puis fut mangée par l'artiste qui l'a créé et malgré son prix exorbitant de 120000 dollars, une deuxième s'est vendue au même prix et une troisième vente va bientôt se tenir.



Dessin réalisé par Ryan Dreyer

## DE L'ART DE MANGER



Denise Bellon, amie du poète André Breton a pris en photo en 1959 le travail de l'artiste germano-suisse, Elisabeth Oppenheim-Meret lors de l'exposition E.R.O.S (Exposition internationale du Surréalisme). Cette œuvre

**POUR TOUS LES GOÛTS !**

Quelques artistes à découvrir si cela vous intéresse :

**Vivi Mac, Cristiam Ramos, Jason Baalman** : ils peignent des célébrités en direct avec de la nourriture.

**Brittany Powell, Tae Kitakata, Rothko, Damien Hirst, Mondrian, Ida Skivenes** : Réalisent des créations sur tartine ou pain de mie.

**Dan Cretu, Carl Warner** : réalisent des photomontages avec des

objets du quotidien, paysages.

**Ray Villafane, Andy Bergholtz** : font des sculptures sur citrouille.

**Beth Galton** : fait de la photographie.

**Sakir Gökçebag** : arrangement de fruits, sculpture.

**Yeonju Sung, Fulvio Bonavia** : Créés des vêtements et accessoires mangeables.

**Danielle Evans, David Schwen** : réalisent des œuvres typographiques (lettres ou mots) à base de thé ou farine.

Article proposé par :

Nicolas Laboissière, Kieran Courroy, Jakkapran André, Ryan Dreyer

Sources utilisées :

<https://artplastoc.blogspot.com/2013/11/172-la-nourriture-dans-lart.html>

<https://www.youtube.com/watch?v=Ng3XXpgjdcY>



Cette œuvre de l'artiste Erro, intitulée *Foodscape*, s'inspire du genre de la nature morte.

Elle montre le dessus d'une vaste table dont on ne voit pas les bords, elle est dressée de victuailles, comme si l'on était face à un festin, un repas qui s'étend jusqu'à l'infini. « *Foodscape* » signifie « paysage alimentaire » en anglais.

# SE NOURRIR EN CONDITIONS EXTRÊMES

chers lecteurs, chers lectrices,

Les explorateurs, les sportifs ou encore les scientifiques peuvent rencontrer des problèmes de nourritures quand ils partent en milieux hostiles ou lors de leurs expéditions...

Comment se nourrir quand les conditions ne sont pas favorables ? Nous vous laissons le découvrir...

## Dans l'espace

*"Très peu de sel, très peu de sucre, zéro miette, parce qu'il ne faut pas que ça vole partout. Le poivre ne peut pas être en grains, c'est du poivre liquide. Et puis les sauces doivent être assez visqueuses pour ne pas voler partout quand on ouvre la boîte" explique Raphaël Haumont, physico-chimiste qui travaille aux côtés de Thierry Marx.*

*Les aliments pour l'espace sont*

- Compacts
- Légers
- Nutritifs
- Savoureux
- Collants ou Humides
- Traités ou pasteurisés

La France est le premier pays à avoir envoyé un chat dans l'espace.

Félicité se souviendra sûrement de ce voyage spatial à bord de la fusée Véronique en 1963. Pour info, elle a été récupérée vivante et en bonne santé. Wikipédia

La majorité des aliments dans la S.S.I (station Spatiale Internationale) ont été choisis et emballés de manière à ce qu'ils se conservent

pendant toute la durée d'une mission. Une petite étiquette indiquant la date de péremption est d'ailleurs apposée sur chaque aliment. (comme sur terre).

## Dans le froid

Dans le froid, le choix de la nourriture se fait sous 4 règles :

### 1-Le climat :

Plus les températures sont froides plus l'apport en calories doit être important.

Plus il fait froid, plus il faudra privilégier des plats lyophilisés pour ne pas qu'ils gèlent.

### 2-L'effort :

Plus l'effort est intense, plus votre corps consommera de l'énergie. Il faut donc prévoir plus de nourriture pour les derniers jours que pour les premiers.

### 3-La légèreté :

Il faut prendre en compte le poids de la nourriture à transporter :  
=> En effet, l'alimentation en expédition doit être minimaliste et énergétique. Ce que je prévois de manger, je vais le porter.

### 4- Le profil de la personne :

**du sexe** : un homme une ou femme n'aura pas les mêmes besoins.

**de l'âge** : plus on est jeune, plus notre apport en calories doit être important.

**Du poids** : Un grand gaillard aura besoin davantage d'apports qu'une crevette.

**De l'activité physique** : *sportif ou sédentaire.*

*Dans le froid, les conditions sont*



Source : pxhere.com

*Inutile de prévoir vos barres de céréales, carrés de chocolat ou autres pâtes d'amandes qui vont littéralement congeler si vous décidez une expédition polaire. En gros avec -18°C, c'est un peu comme si vous mangiez dans votre congélateur.*

*compliquées car la nourriture se conserve mal, il faut donc s'y adapter.*

## Dans la chaleur

L'accès à la nourriture dans des conditions d'extrême chaleur (le désert par exemple) se fait très difficilement car elle ne se conserve pas correctement. De plus le corps produit de la transpiration et il va impérativement devoir trouver de l'eau pour compenser. Mais rassurez-vous, dans le désert, de nombreux animaux sont comestibles : le serpent, le lézard, le lapin... Et il y a aussi beaucoup d'insectes mais attention aux chenilles, mille-pattes et scorpions qui sont à fuir !

Il y a aussi des fruits comme les dattes et si vous parvenez à allumer un feu... c'est presque le paradis.

Et sinon ? C'est pas l'heure d'aller à la cantine, par hasard ?

Article proposé par Léane Schiffmann, Ambre Scieszky et Anaïs Cardot.

# A LA RECHERCHE DU BONHEUR...

## Comment se nourrissait-on dans le passé ?

### Quel régime alimentaire ?

Pendant la préhistoire, les premiers hommes étaient beaucoup des végétariens. Il y a 7 millions d'années, ils mangeaient des racines, des feuilles et des fruits. Ils enrichissaient ce régime végétarien avec beaucoup de consommation d'insectes, de rongeurs, d'oiseaux et d'œufs. Quelques années plus tard, il y a eu la découverte des Australopithèques qui mangeaient plus des plantes tubercules, racines, insectes et petits animaux. Puis il y a eu la découverte de la chasse et de la pêche pour le début du Paléolithique. Plus tard les hommes vont faire la découverte des produits laitiers.

Ils vont fonder ce qu'on appelle la « triade méditerranéenne » : blé, huile d'olive et vin pendant la période de l'Antiquité de la Grèce Antique. Les céréales étaient la base de l'alimentation grecque comme le blé dur, d'épeautre et d'orge. Le repas change et il y a par exemple un plat typique : le mezzé chez grecs. Il y a une dizaine de plats servis en même temps et si c'est pour une fête ou un mariage cela peut être des centaines. Pendant l'Antiquité, la nourriture dépendait principalement de leurs moyens financiers car la viande, poisson et le miel coutaient très chers. Par ailleurs, ils consommaient beaucoup de produits lai-

tiers et de fromage. Ils accompagnaient chaque repas de vin rouge, blanc ou rosé. Chez les romains, le petit déjeuner s'appelle le Jentaculum.. Il se compose de pain et de fromageLe repas de midi est le prandium composé de



L'Homme potager d'Arcimboldo,

*Le mezzé est composé d'un ensemble de plats dont le nombre est généralement limité à une dizaine mais qui peut atteindre la centaine.*

viande froide et de fruits. Mais le soir, ou plutôt vers 15h00 c'est la cena, seul repas chaud. Il faut être entre 3 et 9 personnes et on ins-

talle des lits autour d'une table. Vous voyez la scène ?

L'homme va modifier sa nourriture, en moins de 200 ans

Puis, il y a eu la découverte des plats en sauce, ragoûts et de pâtés pendant le moyen-âge. Toutefois, en période de carême ou les vendredis, la viande, les œufs, le lait et le beurre étaient interdits. Les produits comme les haricots,

tomates, maïs, pommes de terre apparaîtront plus tard avec les différentes explorations du monde. Au XIXe et XXe siècles, l'industrialisation de l'aliment commence avec par exemple la farine, les huiles, la confiture, la beurre, le fromage autrefois artisanaux et qui sont réalisés dans les usines.

### Différence entre les repas bourgeois et les pauvres au XIXème siècle ?

Depuis toujours côté nourriture, mieux vaut être riche... Pendant le XIXème siècle, le repas était un moment familial surtout dans les familles bourgeoises la cuisine y était très élaborée. Alors que les ouvriers et les paysans avaient une nourriture peu variée à base de soupe et de pain. Quand ils avaient de quoi manger !

C'est aussi à cette époque que de nouvelles techniques de conservation des aliments apparaissent.

### Et aujourd'hui ? Qu'est-ce qu'on mange ?

Aujourd'hui, on peut découvrir beaucoup de nourritures nouvelles : de nouveaux aliments, de nouvelles façons de cuisiner. On a aujourd'hui des légumes, fruits, les sucres rapides, produits laitiers (qu'il y avait déjà dans le passé mais beaucoup moins) les viandes et poissons sont accessibles à tous (abattoir, chasse et la pêche). Reste à savoir si c'est toujours pour mieux manger ?

Article proposé par Alexia Tuillon, Florian Aumont, Nikoletta Tamasi

## ET SINON AILLEURS, ON MANGE QUOI ?

*Le repas a toujours été un moment important dans la vie de l'Homme. Voilà pourquoi nous vous proposons un tour du monde des différentes façons de se nourrir.*

Commençons par nous orienter dans le plus grand continent, l'Asie. Les aliments y sont riches et variés.

Il est évident que les Asiatiques accordent beaucoup d'importance à leur alimentation et ainsi donc à leur santé. Alimentation et santé sont deux choses étroitement liées à l'Asie.

De ce fait, les Asiatiques consomment beaucoup de poissons crus ainsi que des fritures, des plats grillés ou sautés, ou encore des bouillons comme la soupe miso (une spécialité japonaise). Les Asiatiques adorent sécher, faire macérer et fermenter leurs aliments. Les aliments de base que vous retrouvez en Asie sont :

- les féculents comme le riz
- les légumes très souvent présents dans les soupes ou en accompagnement avec les poissons
- les poissons ou encore le tofu
- les algues, les pousses de bambou ou les racines de lotus

Pas si loin que ça, nous sommes en Inde alors parlons en !

La cuisine indienne est connue à travers le monde entier. Sa réputation vient principalement de ses mélanges d'épices, de ses parfums et de sa subtilité. En effet, ce type de cuisine a pour principale caractéristique sa grande maîtrise des épices : curcuma, curry, cumin, cardamome... Les épices ont à la fois des valeurs gustatives mais aussi médicinales. Attention toutefois aux effets secondaires car trop

de muscade par exemple peut avoir des vertus hallucinogènes.

Ensuite, dirigeons-nous vers le continent africain.

De manière générale, les Africains consomment beaucoup de féculents comme le riz, la semoule ou le millet. On retrouve également du maïs ou du blé. Par ailleurs, les plats en sauce sont très appréciés et sont présents à quasiment cha-

*« L'homme reconnaît cinq goûts dans le monde : le sucré, l'acide, le salé, l'amer et l'unami et sept saveurs : le doux, l'onctueux, l'aigre, l'âpre, l'astringent, l'humide et le sec ».*

que repas.

En Afrique on adore les épices, et les viandes sont cuites au grill. Les fruits occupent également une grande place en Afrique comme les bananes, les fruits secs...

Dans la partie Maghrébine, on retrouvera également des pâtisseries très sucrées et très grasses qui occupent une grande place dans les desserts et goûters. Sukkar en arabe devient azucar en espagnol, sugar en anglais, zuccherò en italien qui se transforme en sucre en français : déjà tout un voyage.

Dirigeons nous ensuite à l'opposé de la carte pour découvrir l'alimentation nord-américaine. On pense que l'alimentation américaine se résume à de la « malbouffe » comme les hamburgers, hot-dog, chips, sodas ou pâtisseries. Pourtant le végétalisme et véganisme occupent une grande place en Amérique du Nord.

L'alimentation américaine est

influencée par le monde entier et donc par les immigrants qui apportent des cultures alimentaires très variées.

On peut donc retrouver des alimentations italiennes, chinoises, françaises ou hispaniques un peu partout aux Etats-Unis..

Malgré la grande présence d'aliments industriellement transformés, le fait-maison prend une place de plus en plus importante dans les familles américaines qui souhaitent opter pour des régimes alimentaires beaucoup plus sains au vu du grand nombre de problèmes d'obésité. La nourriture nord-américaine est donc plutôt présente en grandes quantités lors des repas et est associée à la sédentarité de la population.

Nous voici dans le sud pour retrouver les spécialités sud-américaine à présent.

L'alimentation en Amérique du Sud est en revanche plutôt très fraîche et saine. On y mange des féculents comme le riz, le quinoa ou encore les pommes de terre et la maïs. Les légumes présents sont les tomates, piments, poivrons, avocats et haricots. Les fruits occupent une place centrale dans la culture alimentaire du sud de l'Amérique : ils sont frais, variés et colorés !

Fruits de la passion, noix de cajou, abricots et bien d'autres fruits exotiques sont très appréciés en collation, aux petits-déjeuners ou encore dans les plats salés.

Les épices parfument les plats de viande comme le poulet et le bœuf, ou encore le poisson comme les crevettes ou langoustes.

## ET SINON AILLEURS, ON MANGE QUOI ?

Et en Europe ? La population européenne se tourne vers une alimentation saine et équilibrée. Beaucoup de messages nutritionnels sont véhiculés dans les différents pays d'Europe comme le fameux « mangez cinq fruits et légumes par jour » en France.

Il y a aussi une véritable tendance pour la cuisine du monde.

Bien sûr il y a celles qui sont devenues des classiques comme les pâtes à la carbonara, la pizza ou le couscous mais aussi les sushis, tacos ou autres empanadas.

Et manger peut aussi être une façon de donner une opinion comme avec les différentes façons de s'alimenter sans viande.

Les végétariens par exemple ne mangent ni viande ni poisson. Ce type de régime alimentaire exclut la consommation d'êtres vivants (bœuf, porc, poulet, poissons, crevettes, gélatine animale...). Toutefois ils se nourrissent de produits dérivés des animaux tels que le fromage, les œufs et le lait. Souvent les gens qui choisissent d'être végétarien le font pour des raisons de santé et d'éthique. Ce type d'alimentation est très répandu dans

certains pays comme l'Inde, ce qui explique la richesse des plats indiens composés uniquement de légumes et de fruits secs. Ce végétarisme s'explique par la forte influence des religions mais aussi par de faibles

d'éliminer tous les produits de source animale comme la viande, le lait, les œufs, les insectes et le poisson. Ils basent leur alimentation à partir de protéines végétales, légumes, noix et fruits.

Il y a aussi le véganisme qui est non seulement un régime alimentaire mais aussi un style de vie. En effet, le véganisme se définit par l'absence d'usage de produits animaux dans la vie quotidienne dans le but de ne pas exploiter les animaux. Les personnes qui appliquent le véganisme quotidiennement n'utilisent pas de produits animaux ni pour cuisiner ni pour se vêtir, se laver, se maquiller etc....

L'alimentation dans le monde est donc d'une très grande richesse. D'un pays à l'autre, chacun a sa cuisine, influencée par les échanges. La cuisine australienne par exemple a été influencée par l'Angleterre (on n'y mange pas que du kangourou !).

Donc nous pouvons dire que si jamais vous ne voyagez pas dans ces pays, vous pouvez voyager à votre table.

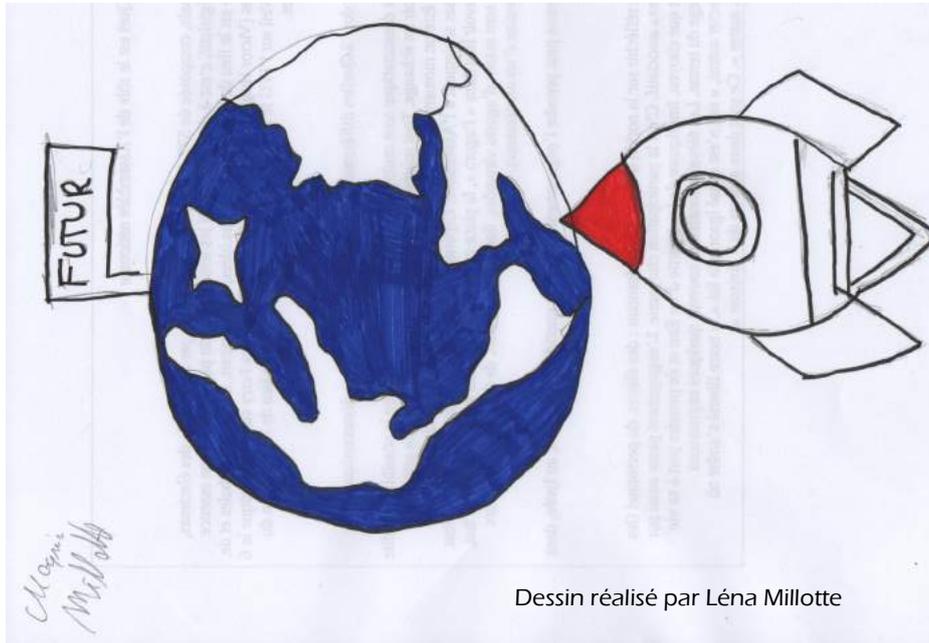
Article proposé par  
Manon Dabonot, Lou-Anne  
Sarrazin et Enzo Chrétien.



revenus.

Un autre type de végétarisme est le flexitarisme qui consiste à être végétarien à temps partiel. Ces personnes réduisent leur consommation de viande et de poisson sans toutefois arrêter d'en manger complètement.

Les végétaliens font le choix



Dessin réalisé par Léna Millotte

Supplément réalisé dans le cadre des cours en cointervention avec Mme Eggenspiller, professeur de philosophie et Mme Eme-Rabolt, professeur de lettres-histoire par les élèves de Terminale Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration.

**Quelques films conseillés par Manon Dabonot, Lou-Anne Sarrazin et Enzo Chrétien :**

Sucré, salé de Ang Lee

Tampopo de Juzo Itami

Kung Fu Panda de Mark Osborne et John Stevenson : la fameuse scène du repas chez M.Ping au début du film alors qu'on s'attend à une scène d'action.

L'aile ou la cuisse de Claude Zidi.

## Que deviendra la nourriture dans le futur ?

*Et demain ? Comment mangera-t-on ?*

Il semble que nous mangerons moins de viande, certaines seront remplacées par du soja par exemple.

Certaines machines seront inventées et c'est de cela dont je vais vous parler.

Une imprimante 3D qui fait à manger. Vous y croyez ? Non ?

Eh, bien c'est déjà vrai. Tout d'abord, en théorie, tout aliment peut être imprimé en 3D, à condition qu'il soit sous forme de pâte ou de purée. Par exemple, les ingrédients suivants :

- Chocolat et produits sucrés
- Pâte à pancake ou à biscuit
- Produits laitiers
- Pâtes, blé, graines

*Quels avantages ?*

C'est un gain de temps !

L'impression en 3D de nourri-

ture peut s'avérer moins chronophage que la cuisine traditionnelle. Les utilisateurs peuvent effectuer d'autres activités après avoir lancé leur impression 3D. En effet, une fois que l'impression 3D est lancée, plus aucune opération manuelle n'est nécessaire.

*Quels inconvénients ?*

Le Type de nourriture utilisée... On ne peut pas imprimer en 3D n'importe quelle nourriture. Le matériau d'impression 3D doit inévitablement être un comestible sous forme de pâte, comme de la crème ou de la purée.

La Préparation partielle des plats

Le processus d'impression 3D n'englobe que les premières étapes de la préparation d'un

plat. Ainsi, les imprimantes 3D ne peuvent pas saupoudrer de l'origan sur une pizza imprimée en 3D.

**Le Prix**

Les imprimantes 3D de nourriture sont plutôt coûteuses, dans une fourchette moyenne de 1 000 à 6 000 € (avec des exceptions). A ce prix là, vous pouvez avoir un cuisinier pour quelques repas !

**Le Risque d'échec**

Tout comme n'importe quelle autre technologie d'impression 3D, les imprimantes 3D de nourriture peuvent avoir des ratés. Dommage s'il s'agit d'un gâteau d'anniversaire !

Article proposé par Nicolas Moquin et Léna Millotte