

DU 30 SEPT AU 31 OCT 2020

LA CITÉ DE LA
gastronomie
PARIS-RUNGIS

passé
À TABLE
à la Villette

Exposition organisée dans
le cadre des 10 ans de
l'inscription par l'UNESCO
du Repas gastronomique
des Français sur la liste
représentative du patrimoine
culturel immatériel de
l'humanité.





Le repas
gastronomique
des Français®
Patrimoine de l'humanité



la  villette

PARIS RUNGIS
Cité de la gastronomie



Pour fêter les 10 ans de l'inscription du « repas gastronomique des Français » au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO et avant son ouverture, la Cité de la gastronomie Paris-Rungis passe à table... à la Villette !

Venez découvrir la table dans tous ses états grâce à des contenus ludiques et pédagogiques concoctés par des scientifiques, des chefs cuisiniers et des artistes. L'art de la table et du « bien manger », les bonnes manières et les subtilités de la dégustation n'auront plus de secret pour vous.

Installez-vous pour un repas de fête sous le regard bienveillant de quelques-uns des géants de la gastronomie qui ont contribué à nourrir notre patrimoine gourmand.

Une exposition-événement pour mettre tous les sens en émoi et réveiller des souvenirs enfouis.



La Cité de la gastronomie Paris-Rungis passe à table à la Villette

La dimension festive, culturelle et conviviale du repas gastronomique des Français sera mise en valeur avec cette toute première exposition.

Avec humour, légèreté et fantaisie, cette exposition se propose de démontrer que le repas gastronomique des Français est avant tout un rituel très populaire et familier à tous les Français. C'est un art de vivre qui se partage, qui resserre les liens sociaux et qui évolue en permanence.

A l'image de la Cité de la gastronomie qui est un trait d'union entre Paris et Rungis, cette exposition itinérante sera présentée à Paris puis en Île-de-France, notamment dans les territoires val-de-marnais.





© Denis Dailleux / Agence VU*



6
Scénographie
Commissariat d'exposition

7
Artistes exposés

8
Entrée en matière

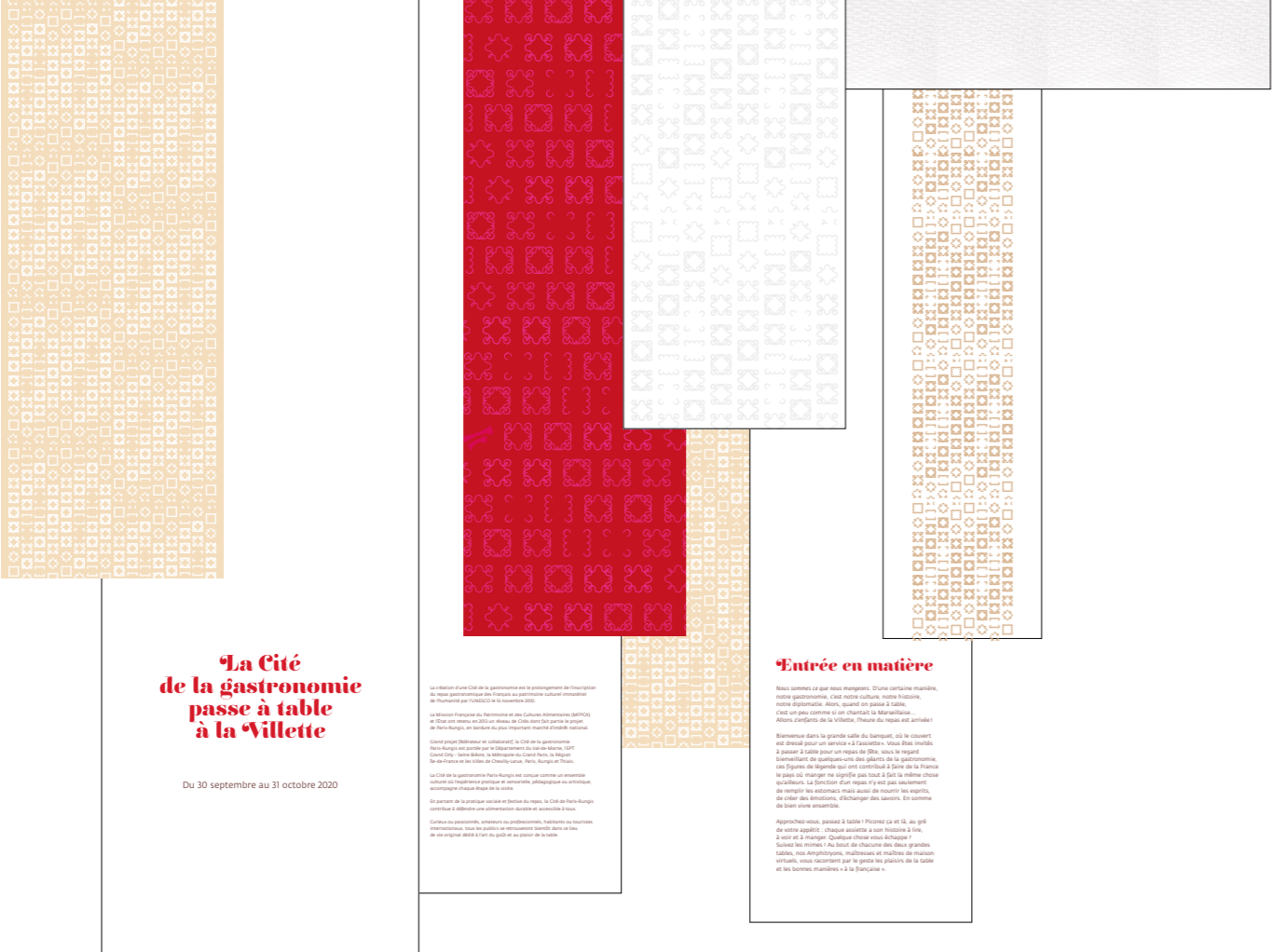
10
La table dans tous ses états

14
Les grandes gueules

16
Souvenirs gourmands

19
La Cité de la gastronomie
Paris-Rungis





La Cité de la gastronomie passe à table à la Villette

Du 30 septembre au 31 octobre 2020

La Villette et une Cité de la gastronomie ont le privilège de l'association de leurs programmes de l'exposition au programme culturel permanent de l'Institut de la Gastronomie par l'Institut de la Gastronomie.

Le projet de l'exposition est le fruit d'une collaboration entre l'Institut de la Gastronomie et l'Institut de la Gastronomie par l'Institut de la Gastronomie.

C'est un projet de l'exposition qui a permis de créer une Cité de la gastronomie.

Le projet de l'exposition est le fruit d'une collaboration entre l'Institut de la Gastronomie et l'Institut de la Gastronomie par l'Institut de la Gastronomie.

Le projet de l'exposition est le fruit d'une collaboration entre l'Institut de la Gastronomie et l'Institut de la Gastronomie par l'Institut de la Gastronomie.

Le projet de l'exposition est le fruit d'une collaboration entre l'Institut de la Gastronomie et l'Institut de la Gastronomie par l'Institut de la Gastronomie.

Le projet de l'exposition est le fruit d'une collaboration entre l'Institut de la Gastronomie et l'Institut de la Gastronomie par l'Institut de la Gastronomie.

Le projet de l'exposition est le fruit d'une collaboration entre l'Institut de la Gastronomie et l'Institut de la Gastronomie par l'Institut de la Gastronomie.

Le projet de l'exposition est le fruit d'une collaboration entre l'Institut de la Gastronomie et l'Institut de la Gastronomie par l'Institut de la Gastronomie.

Le projet de l'exposition est le fruit d'une collaboration entre l'Institut de la Gastronomie et l'Institut de la Gastronomie par l'Institut de la Gastronomie.

Entrée en matière

Nous sommes et que nous mangions. D'une certaine manière, nous sommes ce que nous mangeons. C'est notre culture, notre histoire, notre diplomatie. Alors, quand on parle de table, c'est un peu comme si on cherchait la Matrilinéarité.

Alors, j'aurais de la Villette, l'heure du repas est arrivée !

Bonheur dans la grande salle du banquet, où le couvert est dressé pour un service à l'assiette. Vous êtes invités à passer à table pour un repas de fête, sous le regard bienveillant de participants des quatre coins du département, ces figures de légende qui ont contribué à faire de la France le pays de manger le meilleur que tout à fait le meilleur chose qu'il y ait.

Le projet de l'exposition est le fruit d'une collaboration entre l'Institut de la Gastronomie et l'Institut de la Gastronomie par l'Institut de la Gastronomie.

Le projet de l'exposition est le fruit d'une collaboration entre l'Institut de la Gastronomie et l'Institut de la Gastronomie par l'Institut de la Gastronomie.

Le projet de l'exposition est le fruit d'une collaboration entre l'Institut de la Gastronomie et l'Institut de la Gastronomie par l'Institut de la Gastronomie.

Le projet de l'exposition est le fruit d'une collaboration entre l'Institut de la Gastronomie et l'Institut de la Gastronomie par l'Institut de la Gastronomie.

Le projet de l'exposition est le fruit d'une collaboration entre l'Institut de la Gastronomie et l'Institut de la Gastronomie par l'Institut de la Gastronomie.

Le projet de l'exposition est le fruit d'une collaboration entre l'Institut de la Gastronomie et l'Institut de la Gastronomie par l'Institut de la Gastronomie.

Le projet de l'exposition est le fruit d'une collaboration entre l'Institut de la Gastronomie et l'Institut de la Gastronomie par l'Institut de la Gastronomie.

Les artistes exposés

Des commandes originales auprès d'artistes ont été passées dans le cadre de cette exposition.

LEI SAITO



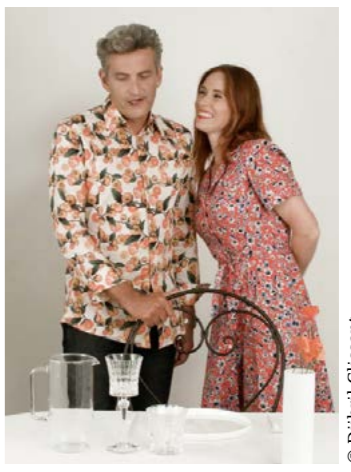
© Lei Saito

CHARLOTTE DE MAUPEOU



© Charlotte de Maupeou

DJIBRIL GLISSANT



© Djibril Glissant

La scénographie

est réalisée par Marianne Klapisch de l'agence Klapisch-Claissé avec Céline Daub, scénographe indépendante.

L'agence a développé son expertise particulière dans les domaines liés à l'alimentation et la santé. Elle a à son actif plusieurs réalisations d'envergure autour de ces questions :

- "La Maison du Comté" pour le Centre d'interprétation de la filière du Comté,
- "A table" exposition en co-production de l'INRA et du Palais de la découverte,
- "Nourrir la planète, énergie pour la vie", finaliste du concours pour la conception du Pavillon de la France à l'Exposition universelle à Milan de 2015.

Au fil des projets dans les musées de société et de sciences, l'agence a développé une expertise spécifique concernant les publics familiaux et les jeunes publics.

klapisch-claisse.com

Le commissariat de l'exposition

est assuré par Alain Kruger, "gourmand éclectique" passionné de cinéma. Journaliste et producteur pendant 7 ans de l'émission *On ne parle pas la bouche pleine !* sur France Culture, il est également producteur éditorial de l'émission *Le Cercle* sur Canal+ Cinéma.

Pour Alain Kruger, "l'exposition doit permettre à chacun d'entre nous de prendre conscience qu'il est le détenteur de ce patrimoine. Le repas gastronomique est le puzzle qui se révèle par étapes en faisant dialoguer cuisiniers et amphitryons, en décryptant les codes et les rites de table".

Lei Saito, artiste japonaise travaille sur l'idée de "cuisine existentielle"; un paysage miraculeux qu'elle définit comme "une histoire délicieuse à la fois belle, bonne et conceptuelle". Ces performances esthétiques et poétiques pendant lesquelles l'œuvre est dégustée par les convives créent "une expérience sentimentale".

leisaito.com
[@lei_saito](https://www.instagram.com/lei_saito)

Les figures tutélaires de la gastronomie sont vues par l'artiste peintre et plasticienne Charlotte de Maupeou, connue pour sa collection de céramiques peintes "Manger" mais aussi pour ses grands portraits sur toile qui revisitent avec humour Manet, Velasquez ou Vermeer.

charlottedemaueou.fr
[@charlottedemaueou](https://www.instagram.com/charlottedemaueou)

Scénariste et réalisateur, Djibril Glissant intervient dans l'audiovisuel muséal depuis 15 ans dans des formats d'exposition protéiformes. Pour l'exposition *La Cité de la gastronomie passe à table à la Villette*, il a imaginé des mimes mangeurs interprétés par les comédiens Audrey Fleurot et Emmanuel Dumas pour interpeller, surprendre et amuser les visiteurs.



Nicolas Lancret (1690-1746)
Un festin de noces de villages (XVIII^e siècle)
Musée des Beaux-Arts d'Angers

© Photo Josse / Bridgeman Images

Entrée en matière

Nous sommes ce que nous mangeons. D'une certaine manière, notre gastronomie, c'est notre culture, notre histoire, notre diplomatie. Alors, quand on passe à table, c'est un peu comme si on chantait la Marseillaise... Allons z'enfants de la Villette, l'heure du repas est arrivée !

Bienvenue dans la grande salle du banquet, où le couvert est dressé pour un service "à l'assiette". Vous êtes invités à passer à table pour un repas de fête, sous le regard bienveillant de quelques-uns des géants de la gastronomie, ces figures de légende qui ont contribué à faire de la France le pays où manger ne signifie pas tout à fait la même chose qu'ailleurs. La fonction d'un repas n'y est pas seulement de remplir les estomacs mais aussi de nourrir les esprits, de créer des émotions, d'échanger des savoirs. En somme de bien vivre ensemble.

Approchez-vous, passez à table ! Picorez çà et là, au gré de votre appétit : chaque assiette a son histoire à lire, à voir et à manger. Quelque chose vous échappe ? Suivez les mimes ! Au bout de chacune des deux grandes tables, nos Amphitryons, maîtresses et maîtres de maison virtuels, vous racontent par le geste les plaisirs de la table et les bonnes manières "à la française".

Alain Kruger,
commissaire d'exposition



“
**La salle à manger
est un théâtre
dont la cuisine
est la coulisse et
la table la scène**
”

Chatillon-Plessis,
La vie à table à la fin du XIX^{ème} siècle,
1894.

La table dans tous ses états

La deuxième section " La table dans tous ses états " est composée de deux grandes tables nappes dressées pour une trentaine de convives. Les tables intègrent autant de dispositifs que d'assiettes. Des dispositifs audiovisuels, sonores, des manipes ou encore des explications graphiques sont prévus pour chacune des assiettes. Tout est message, l'assiette, le chemin de table, le menu...

Ces grandes tablées ont été structurées en 5 séquences pour évoquer dans son intégralité le repas gastronomique des Français. Ainsi, le visiteur pourra

découvrir au fil de sa déambulation, l'art de la table, l'art et la manière, les bonnes manières, l'art du bien manger et l'art de dégustation.

Chaque assiette lui permettra d'expérimenter et de découvrir des contenus ludiques et pédagogiques.

Des scientifiques, des chefs cuisiniers et des artistes ont été sollicités pour créer les contenus de certaines assiettes. L'intervention d'artistes fait partie intégrante du dispositif scénographique tout au long de l'exposition.



Les grandes gueules

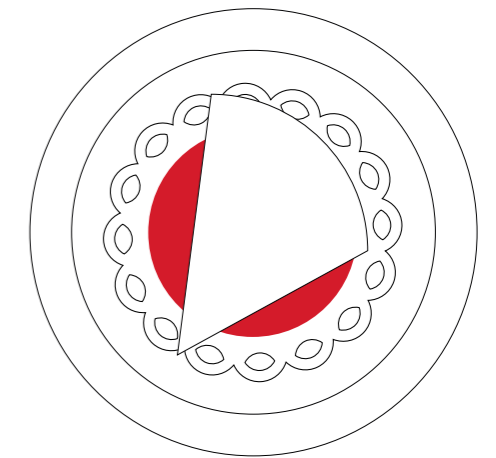
Au nombre de huit, ces figures tutélaires sont représentées sur des toiles géantes par l'artiste Charlotte de Maupeou et entourent "La table dans tous ses états".

Qu'ils soient amoureux de la table, cuisiniers, amphitryons, plumes aux palais aiguisés, passeurs de rites ancestraux ou découvreurs de mondes nouveaux, ils nourrissent notre patrimoine gourmand.

Jean-Jacques Rousseau traduit la gastronomie en philosophie, Antonin Carême s'en fait l'ambassadeur, Grimod de la Reynière la théorise comme un art, Brillat-Savarin l'envisage comme une science, Alexandre Dumas en fait tout un dictionnaire.

Colette la transforme en littérature. Raymond Oliver et Ginette Mathiot la popularisent, l'un avec la première émission culinaire de la télévision française et l'autre avec son livre Je sais cuisiner.

Sans oublier que derrière chaque cuisinier, chaque cuisinière se cache une grande figure tutélaire, une mère ou une grand-mère nourricière.



Souvenirs gourmands

La dernière partie est consacrée aux « Souvenirs gourmands » et s'appuie sur le travail de collecte qui aura été fait lors de l'événement Rungis au Grand Palais les 15, 16 et 17 novembre 2019.

À l'image de Marcel Proust et de sa madeleine, les visiteurs sont invités à s'immerger dans l'évocation du meilleur plat goûté lors d'un repas de fête et à partager le temps d'une photo le plaisir que leur procure ce souvenir gourmand.

Et tout d'un coup, le souvenir m'est apparu. Ce goût, c'était celui du petit morceau de madeleine que le dimanche matin à Combray (parce que ce jour-là je ne sortais pas avant l'heure de la messe), quand j'allais lui dire bonjour dans sa chambre, ma tante Léonie m'offrait après l'avoir trempé dans son infusion de thé ou de tilleul...

Extrait de *Du côté de chez Swann*, Marcel Proust.

LA CITÉ DE LA
gastronomie
PARIS-RUNGIS

— passe
À TABLE
à la Villette

UNE EXPOSITION PRODUITE PAR
LE SYNDICAT DE LA CITÉ DE LA
GASTRONOMIE PARIS-RUNGIS

Alain Kruger, **commissaire**

Programme muséographique,
Jean-Jacques Bravo et Claire Davanture

Iconographie,
Caroline Pochoy
Infographie,
Anne-Cécile Poirier
Relecture pédagogique,
Christine Andant et Annabelle Nachon
Correction des textes,
Viviane Le Houëdec

Artistes invitées,
Charlotte de Maupeou
Lei Saito

Scénographie et direction artistique,
Agence Klapisch Claisse - Marianne Klapisch
avec Céline Daub, scénographe indépendante
Conception graphique,
Téra-crédation
avec Caroline Wang
Conception lumière,
Luc Marie
Conception et réalisation des films,
Pluie Violette - Djibril Glissant
Avec la participation amicale
d'Audrey Fleurot et d'Emmanuel Daumas
Conception et réalisation des décors de table,
Céline Daub et Valentin Wattier

Agencement,
Sequoia
Matériel audiovisuel et éclairage,
Big Bang
Réalisation impression graphique,
Traphot

Direction technique,
Sakura Productions - Nicolas Bouffin

Coordination générale,
Syndicat de la Cité de la gastronomie Paris-Rungis
Anne Pétiillot et Sanae Prévost,
avec la participation de Geoffroy Mindus.

Remerciements

L'Établissement public du parc et de la grande halle
de La Villette (EPPGHV)

Le Département du Val-de-Marne,
membre du Syndicat, pour sa contribution à la commande
artistique des œuvres de Djibril Glissant, Charlotte de Maupeou
et Lei Saito

Les autres collectivités membres du Syndicat :
les communes de Chevilly-Larue, Paris, Rungis et Thiais,
l'Établissement Public Territorial Grand Orly-Seine Bièvre, la
Métropole du Grand Paris et la Région Île-de-France

Le Comité départemental du Tourisme du Val-de-Marne
et Explore Paris

Jean-Claude Bonnet,
directeur de recherche émérite du CNRS
Yves Camdeborde,
chef cuisinier
Angèle Ferreux-Maeght,
cheffe cuisinière
Jean-Yves Katelan,
auteur
Christophe Lavelle,
biophysicien, chercheur au CNRS et au Museum National
d'Histoire Naturelle
Henri de Pazzis,
écrivain-poète et paysan
Patrick Rambourg,
historien des pratiques culinaires et alimentaires
François Simon,
auteur, critique et journaliste gastronomique
Chantal Wittmann,
Meilleur Ouvrier de France Maître d'hôtel service et arts
de la table (2011)

Les auteurs et leurs représentants qui ont autorisé et facilité
l'accès à leurs fonds iconographique, cinématographique et
littéraire.

Julie Andrieu,
animatrice d'émissions culinaires et critique et les éditions Alain
Ducasse
Michel Guérard,
chef cuisinier et les éditions Le Seuil
Raphaël Haumont,
enseignant-chercheur en physico-chimie et les éditions Dunod
les éditions Menu Fretin



La création d'une Cité de la gastronomie est le prolongement de l'inscription du repas gastronomique des Français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO le 16 novembre 2010.

La Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA) et l'État ont retenu en 2013 un réseau de Cités dont fait partie le projet de Paris-Rungis, en bordure du plus important marché d'intérêt national.

Grand projet fédérateur et collaboratif, la Cité de la gastronomie Paris-Rungis est portée par le Département du Val-de-Marne, l'EPT Grand Orly - Seine Bièvre, la Métropole du Grand Paris, la Région Île-de-France et les Villes de Chevilly-Larue, Paris, Rungis et Thiais.

La Cité de la gastronomie Paris-Rungis est conçue comme un ensemble culturel où l'expérience pratique et sensorielle, pédagogique ou artistique, accompagne chaque étape de la visite.

En partant de la pratique sociale et festive du repas, la Cité de Paris-Rungis contribue à défendre une alimentation durable et accessible à tous.

Curieux ou passionnés, amateurs ou professionnels, habitants ou touristes internationaux, tous les publics se retrouveront bientôt dans ce lieu de vie original dédié à l'art du goût et au plaisir de la table.



PARIS RUNGIS
Cité de la gastronomie

Sanae Prévost

*Responsable Communication
& Action culturelle*

sprevost@citegastronomie-parisrungis.com

+33 (0) 1 85 78 17 38

www.citegastronomie-parisrungis.com