

Muséum d'histoire naturelle du Havre

21 avril - 10 novembre 2012

2 EXPOSITIONS

**à tous
les goûts**



**MODERNIST
CUISINE**



DOSSIER DE PRESSE

Sommaire

En quelques mots	3
« À tous les goûts »	4
Focus sur « Modernist Cuisine »	7
Autour de l'exposition	8
Visuels disponibles pour la presse	10

En quelques mots

Du 21 avril au 10 novembre 2012, le Muséum titille vos papilles avec deux expositions savoureuses... Avis aux curieux et aux gourmands !

À tous les goûts

L'exposition *À tous les goûts*, emmène petits et grands explorer les mécanismes du goût à travers une quarantaine d'expériences ludiques, pour tester ses papilles, interpeller les 5 sens et découvrir la richesse des stimulations gustatives.

Construit en 4 étapes complémentaires, le parcours se base sur la chronologie d'une gustation. Odeur des aliments, bruits de cuisine, sensations de texture au toucher et en bouche, température, croustillant, croquant, pétillant... chaque expérience invite, dégustation à l'appui, à prendre conscience de l'intervention de tous les sens dans la façon dont on apprécie les aliments.

Les 3-6 ans font « *Les 400 goûts* »

Initiez les petits aux secrets du goût et de l'alimentation : *Les 400 goûts* propose 7 modules de jeux pour toucher, sentir, voir les aliments, écouter les bruits que l'on fait en mangeant ou en cuisinant.

Modernist Cuisine

Une bonne dose de cuisine, quelques gouttes de science et une pincée de photographie : *Modernist Cuisine* propose une approche toute nouvelle de l'art culinaire. 72 chefs et 36 auteurs (scientifiques reconnus, inventeurs, mathématiciens et cuisiniers accomplis) ont produit une encyclopédie de cuisine très innovante.

L'exposition tirée de cet ouvrage étonnant s'attache plus particulièrement à révéler la chimie de la cuisine et les secrets de transformation des aliments... Les photographies dévoilent ce qui nous est habituellement caché, à travers des prises de vue inédites accompagnées d'explications passionnantes.

Plongez ainsi au cœur d'une marmite en pleine cuisson, percez les mystères du barbecue, redécouvrez la traditionnelle dinde au four, subliment vos frites maison et laissez-vous surprendre par des recettes étonnantes, cerises de foie gras et autres billes de mojito...

À tous les goûts



En suivant la chronologie d'une dégustation, « **À tous les goûts** », emmène petits et grands explorer les mécanismes du goût à travers une quarantaine d'expériences ludiques, pour tester ses papilles, interpeller les 5 sens et découvrir la richesse des stimulations gustatives.

Le parcours est construit en 4 étapes complémentaires et se base sur la chronologie d'une gustation. Munis d'un mini-gobelet, d'une coupelle en papier et de quelques jetons, les petits comme les plus grands se livrent à une série d'expériences judicieusement dirigées. Les différents distributeurs et stations invitent, dégustations à l'appui, à prendre conscience de l'intervention de tous les sens dans la façon dont on apprécie les aliments.

Et en détail :

Étape 1 La chasse aux idées reçues !

► LE CABINET DE CURIOSITÉS

Dès l'entrée, le visiteur est plongé dans l'ambiance particulière d'un cabinet de curiosités. Fioles, vieilles gravures, anciennes encyclopédies nous rappellent les premières interrogations sur le sens du goût.

- Quelles sont vos représentations du goût en entrant dans l'exposition ?
- La cartographie de la langue existe-t-elle ?
- Combien, d'après vous, y a-t-il de saveurs ?

► LA PHYSIOLOGIE

Ce module en forme de bouche propose de découvrir les trois systèmes qui permettent de goûter : la voie gustative, la voie olfactive et la voie trigéminal.

Étape 2 Les stimulations externes

► LA VUE

La vue joue un très important rôle d'anticipation avant la dégustation. Elle nous permet, non seulement d'identifier l'aliment grâce à sa couleur, son aspect, sa forme mais aussi de mettre en relation les informations que nous possédons en mémoire avec les caractéristiques sensorielles de l'aliment.

► L'OLFACTION

Une même odeur peut, selon notre état, nous mettre en appétit ou au contraire, nous écœurer. En effet, nous sommes plus réceptifs aux odeurs alimentaires lorsque nous avons faim, par contre, une fois rassasiés, ces mêmes odeurs nous paraissent beaucoup moins appétissantes.

► LE TOUCHER

Le toucher revêt également une importance dans l'appréciation des aliments ainsi que dans la préparation de l'image que nous nous faisons de ce que nous allons manger. Choisir les fruits mûrs à souhait aux branches d'un arbre ou dans l'étal des magasins fait appel à notre sens tactile.

► L'OUÏE

L'audition joue un rôle non négligeable dans la manière de percevoir les aliments avant la dégustation. Déjà, les bruits de cuisine ou d'une salle de restaurant sont interprétés comme une symphonie de plaisirs à venir. Mais l'ouïe nous donne aussi des indications précieuses que nous interprétons comme des signes prometteurs ou décevants de ce que nous allons ingérer.

Étape 3
Les stimulations
internes

► **LA GUSTATION**

Le goût, au sens strict du terme, est uniquement la perception des saveurs par les bourgeons gustatifs de la langue mais c'est une sensation rarement éprouvée à l'état pur. En effet, nous percevons simultanément aux saveurs, les arômes, la texture, la température, etc.

► **L'OUÏE INTERNE**

Lorsque nous mangeons, par exemple une biscotte, nous percevons très clairement les sons produits par notre propre mastication, ceux-ci étant transmis par la voie osseuse jusqu'à l'oreille interne. Ces sons sont donc relativement différents de ceux que perçoivent au même moment les personnes de notre entourage immédiat qui nous entendent manger.

► **LA SENSATION TRIGÉMINALE**

Il s'agit de sensations comme le pétillant, le brûlant, le piquant, le chaud, le froid, la texture, l'astringence, la douleur...

Ces informations chimiques, thermiques et tactiles sont véhiculées principalement par le nerf trijumeau qui se subdivise en trois branches innervant entièrement les muqueuses de la face.

► **LES TEXTURES**

Moelleux, râpeux, souple, friable, cassant, gluant, velouté, filandreux, huileux, granuleux, craquant, lisse, onctueux, gras, ferme, gélatineux, pâteux... dans notre cerveau, la bouche occupe un tiers de la zone correspondant au sens du toucher. Ceci explique qu'en bouche, il y a une énorme proportion de sensations qui concerne cet aspect.

► **LA TEMPÉRATURE**

Il existe deux types de sensations relatives à la température, l'une thermique (aliment froid ou chaud), l'autre chimique (menthol, piment...). Ces informations thermiques sont véhiculées principalement par le nerf trijumeau.

► **LA RÉTRO-OLFACTION**

Les sensations en bouche sont principalement rétro-olfactives, en effet, pour bon nombre d'aliments, le développement aromatique est la principale stimulation de ce que nous appelons « goût ».

Les arômes sont perçus par la voie rétro-nasale, c'est-à-dire que les molécules odorantes diffusent de la cavité buccale vers la cavité nasale et la muqueuse olfactive en passant par l'arrière-gorge du dégustateur.

Étape 4
Aller
plus loin

► **GOÛT ET CULTURE**

Nous ne mangeons pas tous la même chose, les habitudes alimentaires varient en fonction de la géographie ou de la culture. Certains aliments peuvent paraître délicieux dans certaines parties du monde et dégoûtants dans d'autres.

► **LES EXPRESSIONS DU GOÛT**

Il existe énormément d'expressions faisant référence au goût, à la bouche, à la langue, aux saveurs... significatives de l'importance de ceux-ci dans notre quotidien.

Espace « Les 400 goûts » pour les 3 - 6 ans

Toucher, sentir, voir les aliments, écouter les bruits que l'on fait en mangeant ou en cuisinant, *Les 400 goûts* est une exposition pour les petits, conçue pour leur faire prendre conscience que manger n'est pas forcément synonyme d'ennui. Sept modules d'animation permettent de découvrir les aliments grâce à nos cinq sens.

Au menu de cet espace :

Le glacier ambulant

Les cornets de glace racontent des devinettes permettant aux enfants d'imaginer de quel aliment on est en train de parler. Pour les aider à deviner, des photos de ces aliments sont également disponibles.

Goûts et dégoûts : j'aime ou je n'aime pas !

Les enfants peuvent sortir d'un panier de marché des aliments et les classer dans les caisses en bois de l'étal selon leurs préférences et leur logique.

Jeux symboliques

Ce module présente différents ustensiles de cuisine et différents aliments qu'il faut associer au contenant correspondant.

Vision

Différents paramètres visuels (forme/couleur/aspect) sont présentés sur les deux rouleaux tournant. La réponse est donnée en regardant dans les pupilles des deux yeux.

Toucher

8 papilles tactiles recouvrent la surface de la langue. Les enfants doivent associer 2 à 2 les papilles selon leur texture. Si l'association est juste, une lampe s'illumine.

Olfaction

Ce module en forme de nez diffuse trois odeurs appétissantes. Les réponses apparaissent sur le haut du module.

Ouïe

Ce livre diffuse 6 sons en relation avec les bruits de cuisine ou de table d'un côté et des bruits en bouche de l'autre côté.



Une production Apex

Associant des savoir-faire pédagogiques et scénographiques, Apex conçoit des expositions particulièrement interactives, à caractère sensoriel et réalisées avec le concours d'éminents spécialistes scientifiques, techniques et culturels.

Par le biais de modules attractifs et de textes courts et ciblés, les expositions visent principalement une mise en pratique sensorielle axée sur l'expérimentation personnelle et le plaisir. Les expériences ainsi que le mode de visite proposé favorisent l'aspect émotionnel et le questionnement du visiteur. Les expositions se déclinent en deux parties : l'une véritablement tout public, familiale et tous niveaux scolaires, l'autre destinée aux tout-petits (3-6 ans). Elles sont accessibles aux personnes handicapées, traduites en braille, et proposent des textes en anglais et en allemand.

Les expositions sont réalisées dans le but de favoriser une approche sensible et personnalisée, d'affûter l'envie d'apprendre différemment et d'éveiller le questionnement. De ce fait, les expositions encouragent chez chaque visiteur un mode de découvertes différenciées au travers du plaisir, de la sensorialité et de l'affectivité.

Focus sur Modernist Cuisine

La révolution moderniste : science, innovation et gourmandise

À la croisée de la cuisine, de la science et de la photographie, *Modernist Cuisine* propose une approche toute nouvelle de l'art culinaire. 72 chefs et 36 auteurs (scientifiques reconnus, inventeurs, mathématiciens et cuisiniers accomplis) ont produit un ensemble de 6 livres de cuisine très innovants.

Adaptée de ces ouvrages, l'exposition s'attache plus particulièrement à révéler et expliquer de façon scientifique, pédagogique et attractive les phénomènes de cuisson et de transformation des aliments. Les photographies sélectionnées pour l'exposition dévoilent ce qui nous est habituellement caché, à travers des prises de vue inédites associant avec audace art, innovation et science.

Outre les photographies, des textes et quelques-uns des outils et ustensiles qui en ont permis la réalisation seront présentés dans l'espace de découverte. Et parce qu'une telle exposition ne peut qu'éveiller le chef qui sommeille en nous, la dernière partie de l'exposition proposera une sélection de recettes, classiques ou insolites, aussi gourmandes que surprenantes...

« Derrière les fourneaux »

Nathan Myhrvold est le directeur général et l'un des fondateurs d'*Intellectual Ventures*, entreprise spécialisée dans la conception et le développement d'inventions. Non seulement il stimule le potentiel créatif des autres, mais il est lui-même inventeur, avec plus de 250 brevets déposés ou en cours d'homologation, dont plusieurs dans le domaine de la technologie culinaire. Nathan Myhrvold a parfait, lors d'un stage de deux années, sa formation culinaire auprès d'Anne Willan, chef renommée, à la tête de l'École de cuisine *La Varenne*.

Il a également été directeur gastronomique pour *Zagat Survey*. Nathan Myhrvold a fait des études de mathématiques, géophysique et physique spatiale à UCLA, et il a reçu un doctorat en économie mathématique et en physique théorique à l'Université de Princeton.

Chris Young a ouvert la voie de la cuisine expérimentale au restaurant *The Fat Duck* où il a travaillé cinq ans auprès de Heston Blumenthal, chef de renommée mondiale, pour l'aider à mettre au point ses plats les plus novateurs. Après des études de mathématiques et de biochimie à l'Université de Washington, il abandonne un doctorat pour se former dans un des plus grands restaurants de Seattle. À *The Fat Duck*, il a élargi la cuisine expérimentale à non plus un mais six chefs à plein temps. Il a également coordonné le travail de plusieurs consultants scientifiques.

Outre l'élaboration de nouveaux plats pour la carte de *The Fat Duck*, Chris Young a supervisé la mise au point de recettes pour la série de la BBC, *Heston Blumenthal: In Search of Perfection*, saluée par la critique.

Maxime Bilet, diplômé du *Skidmore College* en écriture créative, littérature et arts visuels, a poursuivi ses études à l'*Institute of Culinary Education* à New York, dont il est sorti avec les félicitations.

Après un stage au *Jack's Luxury Oyster Bar*, il a rapidement été engagé par Jack Lamb comme chef.

Ayant déménagé à Londres, il a suivi une formation à *The Fat Duck*, au sein de l'équipe de Heston Blumenthal chargée du développement. Ayant intégré le *Cooking Lab* comme responsable de la recherche et du développement, Maxime Bilet a mené l'équipe culinaire quotidiennement, afin de créer et documenter les nouvelles techniques et recettes ainsi que de concevoir l'esthétique originale de la photographie.



Autour de l'exposition

Pour accompagner la visite

- ▶ Un **carnet de découverte pour accompagner la visite** d'« *À tous les goûts* » et de « *Modernist Cuisine* »
- ▶ Un **document d'aide à la visite** pour les parents accompagnant les jeunes enfants (3-6 ans) dans la découverte de l'espace « Les 400 goûts »

Pour aller plus loin : tester, expérimenter, manipuler...et goûter !

- ▶ Des **ateliers pédagogiques** pour les jeunes visiteurs de 2 à 13 ans
« **Chacun ses goûts** »

Les mercredis et dimanches à 14 h 30 (6 - 12 ans)

Herbivore, carnivore, omnivore... chaque espèce animale à son propre régime alimentaire. Certains préfèrent les feuilles, d'autres les graines, d'autres encore ne se nourrissent que de viande. Il y en a même qui mangent des excréments ! C'est sûr, tous les goûts sont dans la nature. Pendant l'atelier, nous observerons de près la bouche, les dents ou le bec de certains animaux pour essayer de deviner quels sont leurs mets préférés.

« Une Histoire à déguster » (2 - 5 ans)

Les mercredis et dimanches à 15 h 30

Grâce à une petite histoire nous pourrions découvrir que la journée d'une abeille est bien remplie. Il faut voler de fleur en fleur, récolter le pollen et le nectar, fabriquer le miel... Mais après l'effort, le réconfort. Les enfants pourront déguster le miel, les bonbons au miel et le pain d'épices fabriqués par nos amies butineuses.

« Expérience goût » (8 - 15 ans)

Les mercredis et dimanches à 16 h 30

Le goût, ce n'est pas seulement une histoire de langue. En réalité, un ensemble de sensations permet d'identifier ce que l'on mange. L'aspect, l'odeur, la saveur, la texture, le croquant... sont autant de paramètres qui participent à l'appréciation d'un aliment.

Du coup, ce sont tous nos sens qui conditionnent les goûts que nous percevons. Des expériences simples permettront aux jeunes gourmets de s'en rendre compte.

- ▶ Un **atelier ado/adultes dédié à la cuisine moléculaire**

« Molécules et Saveurs » (tout public à partir de 13 ans)

Chaque troisième samedi du mois à 15 h

La cuisine, c'est aussi de la chimie ! Enfilez toque, tablier et venez mettre la main à la pâte pour réinterpréter avec malice des recettes connues... et vérifier de vieux dictons !

Pour comprendre quelques-uns des mécanismes utilisés quotidiennement dans la cuisine, du bouillon à la mousse au chocolat, du pain à la chantilly, il s'agira de réaliser des préparations de « cuisine moléculaire ».

Ainsi seront proposés, au menu, spaghettis de vanille, sphères de menthe ou mousse au chocolat sans œufs !

- ▶ Des **visites commentées** de l'exposition

Chaque samedi (sauf le troisième du mois) à 15 h. Laissez-vous guider !

Pour explorer encore le thème du goût de façon insolite et festive

- ▶ Des **spectacles de conte savoureux**, ouverts à tous, le premier mercredi du mois.

- ▶ Des **rencontres singulières et gourmandes**, le premier mardi du mois à 20 h, avec les « Curieux mardis ».

- ▶ De **grands rendez-vous** placés sous le signe des saveurs et de la gourmandise :
 - la **Nuit des musées** (19 mai)
 - les **Journées de l'archéologie** (23 et 24 juin)
 - les **Journées du patrimoine** (15 et 16 septembre)
 - la **Fête de la Science** (10 - 14 octobre)
 - la **Semaine du goût** (15 - 21 octobre)

Programme à suivre sur lehavre.fr

Visuels disponibles pour la presse



Exposition « À tous les goûts ».
Les utilisations des photos par la presse ne devront pas dépasser 1/2 page (par photo). © Apex



Visuels disponibles pour la presse



- Infusions



- Irradier les aliments à la perfection



- Maîtriser le souffle du wok



- Cuire les aliments dans leur jus

Les utilisations des photos par la presse ne devront pas dépasser 1/2 page (par photo). © Modernist Cuisine

Informations pratiques

MUSÉUM D'HISTOIRE NATURELLE DU HAVRE

Place du Vieux Marché - 76600 Le Havre

Téléphone : 02 35 41 37 28

Fax : 02 35 42 12 40

Courriel : museum@lehavre.fr

lehavre.fr

Réservations

02 35 54 75 90

Jours et heures d'ouverture

Du mardi au dimanche

de 9 h 30 à 12 h et de 14 h à 18 h

Fermé le jeudi matin et le lundi

Entrée libre

CONTACTS PRESSE

Muséum

alice.michonnet@lehavre.fr

Tél. : 02 35 54 75 91

Ville du Havre

Service presse - 02 35 19 46 89

service-presse@lehavre.fr