

Texte: Mohamed Hamdi

ALL YOU CAN EAT - Une exposition sur l'Homme et sa nourriture

L'Homme se trouve dans une situation de dépendance permanente vis-à-vis de la nourriture. Depuis toujours, il est également soumis à des contraintes et à des restrictions alimentaires, notamment d'ordre climatique, économique ou culturel. Une nouvelle exposition temporaire du Lëtzebuerg City Museum présente les différents facteurs qui ont influencé notre alimentation, depuis la préhistoire jusqu'à aujourd'hui.¹

L'exposition *All You Can Eat*, dont la scénographie a été réalisée par Thomas Ebersbach, se compose de plusieurs thématiques qui constituent autant de clés de lecture. Il y a d'abord la dimension historique, reprise dans la structure d'ensemble. Comment nos modes de production et de consommation ont-ils évolué dans le temps ? Partant du naturel et de l'archaïque – à savoir le lait maternel et l'agriculture traditionnelle –, l'exposition se clôture par la production et la consommation alimentaire du futur. À l'historique s'ajoute la dimension anthropologique : en quoi nos habitudes alimentaires nous distinguent-elles des autres animaux ? Et comment la nourriture a-t-elle contribué à faire de l'Homme ce qu'il est aujourd'hui ? Finalement, il y a les dimensions sociale, culturelle et économique : comment les coutumes religieuses, les traditions locales ainsi que les chaînes d'approvisionnement mondiales influencent-elles notre culture alimentaire actuelle ? Et quelles en sont les répercussions sur l'environnement, tant dans les pays du Nord que dans les pays du Sud global ?

Structure et sujets

Afin de répondre à toutes ces interrogations, l'exposition est divisée en deux parties qui s'entrecroisent et se chevauchent. Dans un premier temps, elle retrace la chaîne alimentaire de la

terre à la poubelle. En commençant par l'agriculture, elle suit le chemin des aliments vers leur transformation industrielle et leur vente, jusqu'à leur préparation et leur consommation. Une salle spécifique est dédiée à la viande et aborde la chasse et la pêche ainsi que l'élevage, tout comme les questions éthiques liées au bien-être animal. La deuxième partie analysera les diverses répercussions – du passé et du présent, ici et ailleurs – de nos systèmes alimentaires sur la société et l'environnement. L'opposition entre pénurie et abondance y prend une place centrale. Alors que le secteur agroalimentaire n'a jamais produit de quantités aussi volumineuses de denrées, la famine continue de faire des ravages dans de nombreux pays. En même temps, environ un tiers des aliments produits dans le monde finissent à la poubelle. Si les disettes ont pratiquement disparu dans les pays industrialisés, ces derniers souffrent néanmoins de maladies liées à ce que l'on nomme en français la « malbouffe ».

Dans les pays occidentaux, les aliments ont désormais perdu leur aspect sacré. Le repas est devenu un acte fonctionnel, qui répond tout au plus à une envie gustative. Les différents enjeux liés à la nourriture et le long chemin du champ jusqu'à l'assiette parcouru par les aliments sont généralement occultés. Plusieurs initiatives luxembourgeoises essaient de mettre en avant la valeur in-



Figurine en faïence d'un chien de chasse.
Villeroy & Boch, années 1950.
Les 2 Musées de la Ville de Luxembourg,
Nr. Inv. : 1995.740

© Christof Weber

A TABLE! - UN DEN DËSCH!

trinsèque des denrées et plaident pour un rapport plus respectueux entre l'Homme et sa nourriture. Une partie d'entre elles seront présentées dans une salle dédiée au développement durable. Deux salles juxtaposées et complémentaires, situées au centre de l'exposition, se penchent finalement sur les cultures culinaires nationales et internationales. À partir du cas luxembourgeois, elles soulèvent la question de savoir si, au vu des nombreuses influences, l'on peut vraiment parler de plats traditionnels et locaux.

Une exposition « parallèle », dédiée aux enfants, a été conçue par la responsable pédagogique Kyra Thielen. Des stations éducatives, installées dans chaque salle de l'exposition, permettent à nos plus jeunes visiteurs de découvrir les divers sujets de façon ludique et participative en utilisant comme fil rouge le *Gromperkichelchen* – plat traditionnel luxembourgeois à base de pommes de terres râpées.

Les objets exposés

Les visiteurs de *All You Can Eat* pourront découvrir plus de 400 objets dans l'exposition. En tant que musée d'histoire de la Ville de Luxembourg, nous avons évidemment opté pour une approche axée sur le cas de figure luxembourgeois. En effet, la majorité des pièces présentées ont été produites et/ou utilisées sur le territoire actuel du Grand-Duché et de sa capitale. Cependant, nous avons voulu éviter de raconter l'histoire de l'alimentation d'un pays particulier. Le Luxembourg ne sert que d'exemple pour analyser le rapport entre l'Homme et sa nourriture de façon plus universelle.

Si la majeure partie des pièces d'exposition est issue des collections des 2 *Musées de la Ville de Luxembourg*, de nombreux objets proviennent également d'autres institutions luxembourgeoises et étrangères, ainsi que de particuliers. Au total,

plus de 50 prêteurs et détenteurs de droits de reproduction ont accepté de participer au projet. Nous tenons, ici encore, à les remercier pour leur collaboration. Le *Lëtzebuerg City Museum* a également pu profiter de l'occasion pour agrandir sa propre collection en y intégrant de nombreux objets découverts, acquis ou reçus en donation au cours de la préparation de l'exposition, comme un permis de chasse daté de 1981, des emballages historiques de produits luxembourgeois ou encore une toile de Joseph Sünnen représentant des chevaux de trait labourant un champ à proximité d'un site sidérurgique.

Mis à part les objets historiques, de nombreuses vidéos réalisées pour le musée par Paulius Sokolovas sont également à l'affiche. Dans une douzaine d'interviews, nous avons donné la parole à des individus et des organisations locales telles que *LifeCoop*, *On.Perfekt* ou *SEED* (« Som fir d'Erhalen an d'Entwécklung vun der Diversitéit ») qui militent pour un système alimentaire plus juste et plus durable au Luxembourg et ailleurs. Face aux changements présents et futurs dans un monde en polycrise, de nouveaux défis se présentent en lien avec notre alimentation – d'où la question de savoir quelles pourraient être les solutions garantissant un système alimentaire plus respectueux de la nature et de l'Homme.

Collaborations et programme-cadre

Vu la vastité du sujet, il a été inévitable de faire des choix et de laisser de côté certaines époques historiques, ainsi que certains aspects liés à l'alimentation. Bon nombre de ces sujets seront abordés dans une publication scientifique en plusieurs tomes, ainsi que dans le cadre de la programmation qui proposera des événements tout au long de la durée de l'exposition.

Le musée a pu profiter de nombreuses collaborations, tant en ce qui concerne l'exposition elle-même que pour son programme-cadre et ses publications. Ainsi, nous avons réussi à intégrer des organismes vivants dans la scénographie grâce au soutien du *Luxembourg Institute of Science and Technology* (LIST) et du *Central Collection of Algal Cultures* (CCAC), centre de recherche allemand affilié à l'Université de Duisburg-Essen et spécialisé dans l'étude et la culture des algues. Plusieurs activités numériques développées par des ONG luxembourgeoises, telles que *Frères des Hommes*,



Photo: Tony Krier (1964) © Photothèque de la Ville de Luxembourg

CELL ou *SOS Faim*, ainsi que par le centre d'études *Sustainable Food Practices* de l'Université du Luxembourg ont également pu être incluses dans l'exposition et permettent aux visiteurs de participer et de s'informer de façon interactive.

Dans sa programmation, le *Lëtzebuerg City Museum* propose e.a. un film dans le cadre du festival de cinéma *CinEast*, un atelier de cuisine avec le chef Carlo Sauber, ainsi qu'un atelier d'identification de champignons tenu par le groupe de recherche mycologique du Grand-Duché. Conjointement à l'exposition scientifique *All You Can Eat*, une exposition d'art autour de l'alimentation intitulée *Hors-d'œuvre* et réalisée par Anastasia Chaguidouline a lieu au Cercle Cité. Les



Guide de conservation des aliments pour la ménagère luxembourgeoise rédigé par Ketty Thull, 1937, Les 2 Musées de la Ville de Luxembourg Nr. Inv. : 2019.90

Récolte de pommes de terre au Kirchberg Tony Krier (1906-1994), 1964. Nr. Inv. : 19630635 nég. 05

Bocal de miel de la Fédération des Unions d'Apiculteurs du Luxembourg, 1948-1970 Les 2 Musées de la Ville de Luxembourg, Nr. Inv. : 2007.16.1



encore celle sur l'histoire de la pomme de terre au Luxembourg, tenue par l'agroingénieur Franz Kremer en collaboration avec la LUGA. Le programme complet du premier semestre, couvrant les mois de septembre à décembre, peut être consulté sur le site du musée (www.citymuseum.lu). Le deuxième semestre continuera avec un riche programme composé de conférences, de workshops et de visites guidées. La projection d'une série de films autour de l'alimentation est prévue en collaboration avec la Cinémathèque de la Ville de Luxembourg.

Grâce à son approche pluri-dimensionnelle, à sa vaste programmation culturelle et aux publications en cours de production, l'exposition espère susciter auprès de tous les visiteurs des interrogations sur un acte quotidien qui est aujourd'hui devenu quasiment banal pour la plupart.

Mohamed Hamdi
travaille comme chargé de projets auprès du Lëtzebuerg City Museum et est le commissaire de l'exposition All You Can Eat.

L'auteur aimerait remercier Boris Fuge, Noémie Montignie et Elsa Pirenne pour leurs suggestions et relectures.

deux institutions culturelles ont décidé de collaborer et de proposer des visites guidées combinées et complémentaires. En outre, auront lieu des conférences, comme celle de Marcus Biedermann, expert en alimentation des personnes âgées, coorganisée avec l'association GERO, ou

