

JE MANGE DONC JE SUIS

15.12.20

06.03.21

À PIERRESVIVES

DOMAINE DU DÉPARTEMENT - MONTPELLIER

EXPOSITION ADAPTÉE DE L'EXPOSITION
 ORIGINALE CONÇUE PAR LE MUSÉE DE
 L'HOMME, MUSEUM NATIONAL D'HISTOIRE
 NATURELLE



Crédit Photo : © Musée de l'Homme

PIERRESVIVES DOMAINE DU DÉPARTEMENT

Entrée libre et gratuite

Du mardi au samedi
 de 10h à 19h

907 rue du Professeur Blayac
 Montpellier

ACCÈS

Tramway

ligne 1 - Direction Mosson
 Arrêt Halles de la Paillade
ligne 3 - Direction Juvignac
 Arrêt Hôtel du Département

Bus 19

Arrêt Lycée Léonard de Vinci

Parking visiteurs gratuit

CONTACTS

Accueil pierresvives

T./ 04 67 67 30 00
 (infos, conférences,
 spectacles, ateliers)

Publics spécifiques

T./ 04 67 67 30 26
 T./ 04 67 67 36 23

Accueil de groupes

Serviceprogrammation@
 herault.fr

PRATIQUE

Entrée libre et gratuite

Du mardi au samedi de 10h à 19h

> Visites guidées :

les mercredis à 16h et
 les samedis à 11h et 16h
 (Inscription sur place)
 Toutes les visites
 sont accessibles aux
 malvoyants.
 Livret découverte ludique et
 audioguides disponibles à
 l'accueil.

> Visite LSF :

samedi 30 janvier à 16h
 Sur inscription :
 evaneeckhaute@herault.fr

> Visite contée :

il était une fois...
 Les mercredis 18 novembre,
 2 décembre, 6 janvier et 3
 février à 11h.
 À partir de 3 ans,
 sur inscription :
 serviceprogrammation@
 herault.fr

> Public scolaire

Visite guidée et atelier en
 lien avec l'exposition.
 Du lundi au vendredi sur
 réservation
 04.67.67.30.25
 sverin@herault.fr

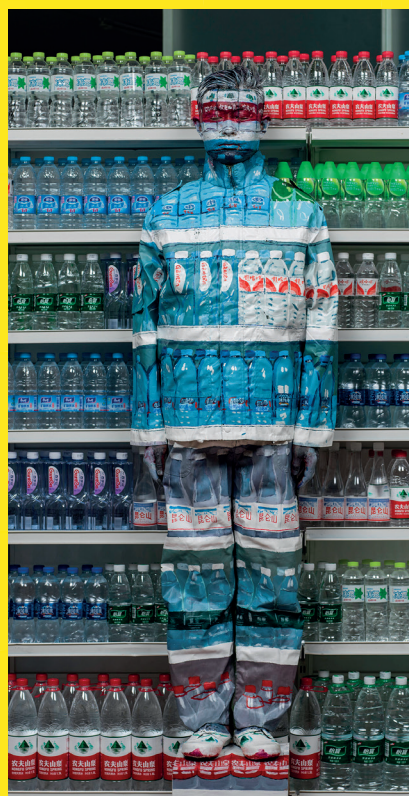
INFORMATION AUX VISITEURS / COVID19

Afin de vous accueillir en
 sécurité, le Département met
 tout en œuvre pour assurer la
 programmation à Pierresvives
 dans le respect des mesures
 sanitaires recommandées par
 les autorités.
 La programmation peut
 subir des modifications ou
 annulations.

Expositions « Nous et les autres- des préjugés au racisme », « Néandertal », « Tapis d'exception » ou bien expositions Street art, le Département propose au sein de Pierresvives des événements culturels qui sont des regards sur notre histoire et le monde contemporain. Découvrir des artistes, explorer des enjeux sociétaux tels que celui de l'alimentation, autant de façons de mieux comprendre notre environnement et y trouver sa place. La culture demeure un puissant levier d'émancipation individuelle et de partage. Exposition, rencontres, ateliers, tous en lien avec la question essentielle de l'alimentation vous attendent à pierresvives !

Le Président du Département de l'Hérault

Le Vice-président délégué à la culture



JE MANGE DONC JE SUIS

DU 15 DÉCEMBRE 2020 AU 6 MARS 2021

EXPOSITION ADAPTÉE DE L'EXPOSITION ORIGINALE CONÇUE PAR LE MUSÉE DE L'HOMME, MUSÉUM NATIONAL D'HISTOIRE NATURELLE.

Comment l'acte de se nourrir, vital et quotidien, façonne-t-il nos identités à travers des pratiques culturelles, des rituels et des interdits ? Quel rôle a joué l'alimentation dans notre évolution ? Quels sont les impacts environnementaux liés à la production de ressources pour nourrir l'humanité d'aujourd'hui et celle de demain ?

L'exposition explore les facettes du sujet : la formation du goût, les manières de table, la « gastrodiploatie », les modèles agricoles, la consommation de viande, les OGM, l'alimentation de nos ancêtres...

Galerie d'exposition



AUTOUR DE L'EXPO

EXPOSITIONS

MÉMOIRE DE BOUCHE

EPISODE 1

> Jusqu'au 31 décembre 2020

EPISODE 2

> Du 5 janvier au 5 mars 2021

— Atelier de l'histoire

Découverte des productions et pratiques alimentaires de l'Hérault dans l'Histoire.



PHOTOGRAPHIES / OBJECTIFS CROISÉS

> Du 15 décembre au 22 janvier

— Espace Balcon

Les clubs photo d'Aigues-Mortes, de Baillargues et de Clapiers ont exploré le rapport « homme-nourriture » dans ses dimensions culturelles, sociales et techniques.

ARCHEOCAPSULE : ARCHEOLOGIE DE L'ALIMENTATION

> Du 26 janvier au 6 mars

Mange-t-on aujourd'hui comme on mangeait hier ?

Dans cette exposition capsule, les archéologues de l'INRAP (institut national des recherches archéologiques préventives) abordent à travers l'étude de vestiges, du paléolithique au 18^{ème} siècle, l'histoire de nos habitudes alimentaires.



PHOTOGRAPHIES DE JULIE LIMONT

> Du 9 mars au 10 avril

— Espace Balcon

Des solidarités alimentaires aux tables étoilées, Julie Limont - photographe des métiers d'art - propose son regard sur ces hommes et femmes passionnés qui, de la terre à l'assiette, nourrissent âmes, corps et souvenirs.

CONFÉRENCES/RENCONTRES

CHRISTOPHE LAVELLE UNE PINCÉE DE SCIENCE EN CUISINE

> Jeudi 28 janvier à 19h

— Amphithéâtre

En véritable alchimistes, cuisiniers et pâtisseries mobilisent leurs connaissances et leurs sens pour inventer constamment de nouvelles recettes. Propriétés des ingrédients, mécanismes de leur transformation, fabrique du goût, apports nutritionnels : la science culinaire nous éclaire sur tout ce qui fait notre alimentation !



BOUSCULONS LES IDEES RECUES ! L'ALIMENTATION EN QUESTION

> Samedi 6 février à 17h

« La France est un grand pays agricole, il ne peut pas y avoir de pénurie alimentaire », « les régimes, ça fait maigrir », « un produit bio n'est pas meilleur pour la santé qu'un produit conventionnel », « il n'y a jamais eu autant de sécurité alimentaire. »

CONFÉRENCE VITICOLE

> Mardi 9 février

— Amphithéâtre

Quelles sont les caractéristiques géologiques ou du cépage d'un vin ? Le vigneron tente de retranscrire l'âme de son domaine afin de lui donner les notes qu'il désire, fruits rouges, thym...

COLLOQUE INTERNATIONAL : APPRENDRE, À BOIRE ET À MANGER

> Du 2 au 5 mars

— Amphithéâtre

Cette 5^{ème} édition aborde sous l'aspect scientifique la vision de l'alimentation dans les manuels scolaires et la question de l'éducation à l'alimentation.



LES ATELIERS

Les ateliers sont sur inscription et sont gratuits.

Accueil et infos 04 67 67 30 00

Les ateliers ont lieu dans le strict respect des conditions sanitaires.

Vous pouvez aussi les retrouver en ligne sur pierresvives.herault.fr

ATELIER CUISINE : LE VINAIGRE DES 4 VOLEURS

> 6, 18 et 19 février à 10h et 14h

— Atelier de l'histoire

Réalisation de la recette du vinaigre aux multiples épices. Vous repartez avec votre bouteille !



L'ALIMENTATION EN JEU

> Mercredis 10 et 16 février de 14h à 16h

— Atelier de l'histoire

Jouez avec les Archives sur l'histoire des produits et des recettes de l'Hérault avec jeu de piste et jeu de l'oie géant. À partir de 8 ans.

JEU DE L'OIE GEANT

> Les mercredis et samedis à 14h

— Hall

S'amuser avec l'exposition « Je mange donc je suis » : devinettes, mime, chant...

À partir de 6 ans.

ESCAPE GAME : BAZAR EN CUISINE

> Les mercredis et samedis à 15h

— Hall

Si vous voulez pouvoir assurer le service, vous devrez retrouver le livre de recette du grand chef Auguste Gouffret.

ARTY MOMES

> Mercredis 20 janvier et 17 février

de 15h à 17h

— Médiathèque

Pop food, à la manière de Claes Oldenburg. À partir de 6 ans à 10 ans.



ATELIER DES VACANCES DE DÉCEMBRE

> Les mardis et jeudis de 14h à 16h

— Hall

Faire un glaçage royal, créer un bâtiment en pain d'épice.



PROJECTIONS / SPECTACLE À L'AMPHI

NOTRE PAIN QUOTIDIEN

Un film de Nikolaus Geyrhalter (Autriche, 2005, 1h32)

> Mercredi 10 février à 20h

— Amphithéâtre

Nikolaus Geyrhalter a placé sa caméra au cœur des plus grands groupes européens agricoles.

DAME TARTINE, UN SPECTACLE SUCRE-SALE

> Samedi 6 mars à 10h30

— Amphithéâtre

Cie Les Graines du Temps

À partir de 3 ans



FAITES VOTRE PARCOURS !

Vivez une expérience de visite singulière, à la croisée entre passé, présent et avenir à travers des objets prestigieux, des collectes de terrain, des photos et œuvres contemporaines.

CORPS ET NOURRITURES

Abordez l'alimentation du point de vue du corps humain, en croisant les approches historiques, biologiques et culturelles. Des dispositifs

particuliers vous attendent : pièces originales préhistoriques, narrations audiovisuelles autour de la formation du goût et des interdits alimentaires, regard sur les injonctions sociales associées au corps.

CULTURES COMESTIBLES

Et si vous découvriez la multitude de façons d'appréhender et de préparer les repas dans le monde, mais aussi la diplomatie culinaire ? Le second acte aborde l'alimentation du point de vue des sociétés humaines : arts de la table, objets des quatre continents...

NOURRIR LE MONDE

Vous déambulez au cœur d'un espace artificiel, pensé comme une métaphore d'un supermarché mondial dans lequel les rayons questionnent nos pratiques alimentaires actuelles et futures. Vous vous interrogez sur les enjeux mondiaux de nos modes de consommation et de production alimentaires. Des photographes contemporains illustrent les différents usages de l'espèce humaine, des communautés autochtones aux productions industrielles



COMMISSARIAT D'EXPOSITION

Christophe Lavelle est chercheur au CNRS et au Muséum National d'Histoire Naturelle, à Paris. Spécialiste de l'alimentation, il enseigne la physico-bio-chimie culinaire au sein de nombreuses universités et donne des conférences auprès du grand public et des professionnels (chefs, ingénieurs). Commissaire scientifique de l'exposition, il est l'auteur entre autres ouvrages de « Toute la chimie qu'il faut savoir pour devenir un chef » (Flammarion, 2017) et « Je mange donc je suis. Petit dictionnaire curieux de l'alimentation » (Éditions du Museum National d'Histoire Naturelle, 2019).