



CITÉ  
INTERNATIONALE DE LA  
GASTRONOMIE  
& DU VIN

# **(R)ÉVOLUTIONS** **DANS L'ASSIETTE**

EXPOSITION TEMPORAIRE

DOSSIER DE PRESSE | JUIN 2026



## ***SOMMAIRE***

Avant - propos .....	3
Au menu.....	4
Le parcours.....	6
En pratique .....	10
Quand les chefs entrent en scène.....	11



# AVANT – PROPOS

## **L'ALIMENTATION EST VOYAGE**

Ici, à Dijon, ville de gastronomie, l'alimentation est partout, la bonne chère est une raison de vivre. Elle représente à la fois une culture vivante, un héritage partagé, une pratique quotidienne et un regard vers l'avenir. Ici, à Dijon, la table est l'affaire de tous, de transmission autant que de création et d'échanges réguliers sur ce que nous mangeons, sur ce que nous produisons et ce que nous transformons.

C'est dans cet esprit que la Ville de Dijon organise, à la Cité internationale de la gastronomie et du vin, l'exposition *(R)Évolutions dans l'assiette*. À travers douze repas, du Paléolithique au voyage spatial, se déroule sous nos yeux la grande histoire humaine : celle de notre rapport à l'alimentation. Une histoire faite de nécessités et de contraintes, d'ingéniosité et de hasards, de choix culturels, politiques et sociaux.

Ici, à Dijon, on aime manger et boire, et l'on sait d'où l'on vient : d'une terre nourricière, de savoir-faire agricoles et culinaires, de tables populaires et de hautes cuisines, de marchés, de fermes, de cuisines familiales et de restaurants. Et nous savons aussi ce qui nous lie : l'alimentation comme langage commun, comme espace de dialogue entre générations, territoires et cultures. Être Dijonnais, le devenir un peu, c'est toujours être à la fois citoyen et gourmand.

## **INNOVER C'EST VIVRE**

L'innovation culinaire n'est ni un fantasme du futur, ni une expérience gastronomique hors du temps. Elle prend place dans les gestes ordinaires du quotidien. Chaque repas, même le plus simple, contient des siècles d'inventions et d'expériences : la maîtrise du feu, la fermentation, l'élevage, la conservation, la congélation, les outils, les techniques, les savoirs scientifiques mais aussi les usages.

Ce que nous mangeons aujourd'hui – viandes d'élevage, sauces, légumes surgelés ou cœur coulant au chocolat – est le fruit d'innovations progressivement entrées dans nos pratiques et notre imaginaire commun. Comme le rappelait Claude Lévi-Strauss, « il ne suffit pas qu'un aliment soit bon à manger, encore faut-il qu'il soit bon à penser ».

## **CE QUI NOUS LIE**

L'exposition *(R)Évolutions dans l'assiette* s'intéresse autant aux résultats de l'innovation culinaire qu'à ses moteurs profonds. Pourquoi inventer de nouvelles manières de manger ? Pour rendre mangeable ce qui ne l'était pas, pour survivre, pour commercer, pour suivre des codes ou pour s'en affranchir, pour faire face aux pénuries et aux crises, pour réduire notre impact sur la planète, pour améliorer notre santé ou simplifier le quotidien... De tout temps l'innovation culinaire naît de situations humaines concrètes. Elle transforme nos habitudes. Ce que nous mettons dans nos assiettes dit quelque chose de nos valeurs, de nos priorités, de notre rapport au vivant et aux autres.

Au fil du temps, les innovations composent un répertoire alimentaire commun, vivant, en constante évolution. Elles se partagent et se réinventent. Innover en cuisine, n'est-ce pas, au fond, une manière joyeuse et nécessaire tout simplement d'exister ?

**Nathalie Koenders**  
Maire de Dijon



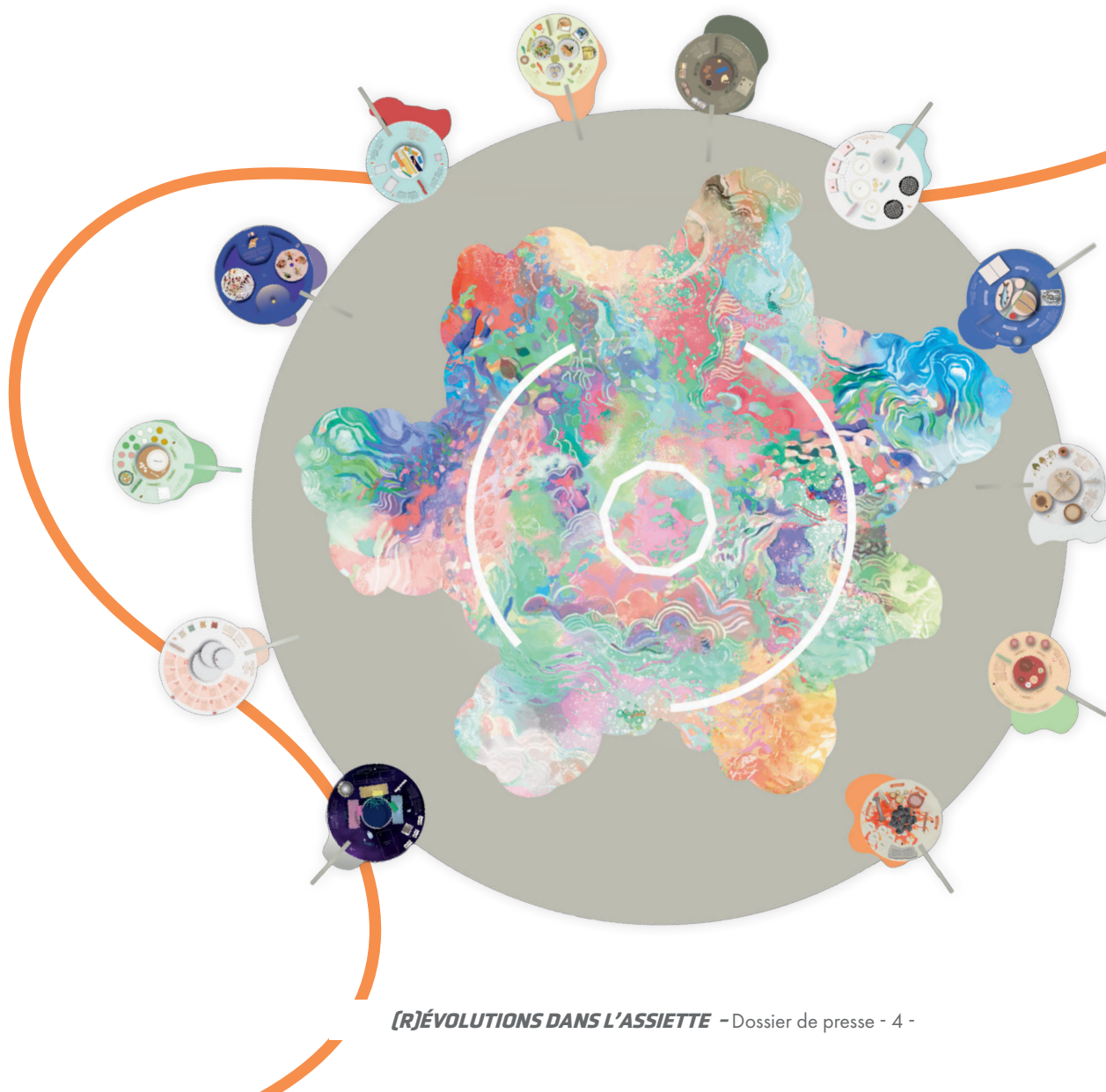
# AU MENU

Lorsque l'on pense à l'innovation culinaire, on convoque l'imaginaire d'une cuisine du futur, composée de mets que l'on n'a jamais dégustés, préparés à l'aide d'outils ultra-technologiques et mis en scène par un chef à la créativité sans limites.

L'innovation en cuisine est-elle seulement une expérience gastronomique hors du commun ? Vous allez découvrir que dans tout repas, même le plus ordinaire, se cache une multitude d'innovations.

Voyagez donc à travers le temps pour découvrir ces innovations qui ont ponctué l'histoire de notre alimentation, du repas du Paléolithique à celui dans l'espace. Une douzaine d'assiettes sont mises en scène de manière artistique et ludique pour pointer les créations, les améliorations, les évolutions voire les révolutions culinaires à différentes époques.

Au fil du parcours, l'exposition interroge également sur ce qui incite le cuisinier, qu'il soit professionnel ou domestique, à créer de nouveaux plats et à renouveler sa manière de manger. Grâce à un spectacle immersif, des manipulations, des jeux, des objets de collection et des interviews de chefs et d'experts, les visiteurs explorent les différents leviers qui permettent d'innover en cuisine. En guise de conclusion, de jeunes designers vous proposent leur vision de l'assiette du futur.



## COMMISSARIAT

**Katell Le Cars, Aimé Sonveau, Dominique Buccellato**

Avec l'appui de l'équipe du Pôle culturel de la Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon

## COMITÉ SCIENTIFIQUE

**Stéphanie Chambaron**, docteure en psychologie cognitive, Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation (Dijon), INRAE - **Christophe Lavelle** chercheur en bio-physico-chimie, CNRS/MNHN - **Jean-Pierre Williot**, professeur en Histoire contemporaine, Sorbonne Université - **Frédéric Zancanaro**, sociologue, Institut du tourisme, de l'hôtellerie et de l'alimentation (ISTHIA), Université Toulouse Jean-Jaurès - en collaboration avec **Boris Wastiau**, anthropologue et directeur de l'Alimentarium (Vevey, Suisse) et **Philippe Lemanceau**, vice-Président de Dijon métropole en charge de la biodiversité, la transition alimentaire et l'agriculture périurbaine.

## SCÉNOGRAPHIE

- › Maîtrise d'œuvre et agencement : **Adimes Agencement**
- › Scénographie : **Anne Levacher et Sylvie Coutant**
- › Graphisme et illustrations : **Vinciane Clémens**
- › Accessibilité : **Maud Dupuis, Polymorphe design**
- › Audiovisuels et multimédias : **Drôle de Trame**
- › Lumière et éclairage : **Anthony Perrot**

## SOUS LE PARRAINAGE DE

### JOHANNA LE PAPE



Elle incarne une nouvelle génération de chefs engagés. Sacrée Championne du monde des Arts sucrés en 2014 à 26 ans, elle s'impose comme une figure innovante de la pâtisserie contemporaine.

D'abord tournée vers le sport, elle découvre sa vocation en Australie avant de se former en France, notamment à l'école d'Alain Ducasse puis à l'Hôtel Lutetia. Après une première expérience dans de grandes maisons, elle s'oriente vers la transmission et le conseil, collaborant avec Ladurée.

Depuis 2016, Johanna Le Pape développe une pâtisserie alliant gourmandise et bien-être. Formatrice et consultante à l'international, elle défend une approche responsable, fondée sur le plaisir et le choix des ingrédients.

### JEAN-PAUL JEUNET



Il incarne l'excellence et l'authenticité de la gastronomie jurassienne. Né à Arbois, il reprend en 1988 le restaurant familial fondé par son père, André Jeunet, Meilleur Sommelier de France 1966.

Chef doublement étoilé au Guide Michelin, il développe une cuisine à la fois traditionnelle et inventive, guidée par une quête constante de l'accord parfait entre mets et vins. Sa signature repose sur une approche sensible et inventive, mêlant tradition jurassienne et expressions contemporaines.

À travers son parcours, Jean-Paul Jeunet offre une immersion unique dans l'identité gastronomique du Jura, au croisement du terroir, de la transmission et de l'exigence.

# LE PARCOURS

## 12 REPAS POUR RACONTER L'HISTOIRE

« *L'innovation, ce n'est pas une bonne idée, c'est une idée qui devient bonne* »

Pour illustrer cette citation du sociologue Norbert Alter, quatre plats emblématiques sont décryptés sous forme de saynètes humoristiques. Magret de canard, œuf parfait, cœur coulant chocolat et «steak» végétal sont autant de nouveautés culinaires devenues des innovations. Grâce au regard décalé des comédiens, les différentes facettes d'une nouveauté culinaire sont mises en scène pour comprendre le processus d'innovation, et notamment l'appropriation par les consommateurs.

L'exposition (R)Évolutions dans l'assiette raconte l'innovation en cuisine à travers douze repas, du Paléolithique à nos jours, en passant par le Moyen Âge, la Renaissance ou encore le 19<sup>e</sup> siècle.

**À chacune des tables, grâce à différentes manipulations ludiques, petits et grands pourront en savoir un peu plus sur ce qui a changé dans nos assiettes et dans notre alimentation à travers le temps.**





**Au Paléolithique**, la maîtrise du feu permet de cuire et de transformer les aliments. La palette du comestible s'élargit et c'est le début de la cuisine... On innove pour rendre mangeable et subsister.

**Au Néolithique**, les humains transforment le monde du vivant en le domestiquant. Moutons, cochons, vaches, céréales ou encore légumineuses sont disponibles à demeure. En parallèle, la technique de fermentation est mise au point, permettant de conserver les aliments et diversifier leurs saveurs.

**À l'époque gallo-romaine**, c'est l'assiette de la conquête. Le commerce de denrées joue un rôle primordial et de nombreuses innovations culinaires, souvent d'origine grecque, sont améliorées pour être diffusées à grande échelle par Rome pour répondre aux exigences des échanges commerciaux via de vastes réseaux.

**À l'époque médiévale**, le respect de codes et d'interdits stimule l'innovation culinaire. Les recettes illustrent comment l'Église chrétienne, les traités de médecine ou les usages de la noblesse dictent la vie quotidienne jusque dans l'assiette.

**Au 17<sup>e</sup> siècle**, on innove pour se distinguer. Les élites royales et les aristocrates utilisent la cuisine comme un puissant outil de distinction sociale. Grâce aux colonies, ils importent de nouveaux ingrédients sur le territoire (café, thé, cacao...). Dans l'assiette, les herbes remplacent l'excès d'épices et le beurre est préféré au verjus. C'est la course à la nouveauté.

**En période de guerre**, la nourriture se fait rare et moins nutritive. On innove avant tout pour nourrir les soldats et les civils. Le système D opère grâce aux brassages alimentaires et à l'art de la substitution. Avec les produits transformés, faciles à préparer et bien conservés, les guerres feront naître l'industrie agroalimentaire qui transformera durablement nos pratiques culinaires.

**Au menu des années 1970**, on s'intéresse à la santé. De nouveaux mouvements culinaires révolutionnent la gastronomie et recherchent une cuisine plus saine, diététique et naturelle. Initiée par de jeunes chefs, c'est le temps de la Nouvelle Cuisine qui met l'accent sur le produit, avec des plats légers, des sauces moins grasses et des cuissons douces.

L'assiette vite fait, bien fait est l'emblème de **la table des années 1980**. Après la journée de boulot, frigo-congélo c'est le bon duo ! Pléthore de produits transformés, de plats préparés et de surgelés remplissent les étals. C'est la période des aliments « services » qui visent à simplifier et accélérer la préparation des repas. Le tout à l'aide de nombreux nouveaux appareils électroménagers devenus indispensables !

**Transformation dans les années 1990** : on innove pour faire le show ! C'est la naissance de la cuisine moléculaire. Les chefs curieux se démarquent de leurs pairs grâce à une approche physico-chimique. Ils renouvellent les techniques culinaires avec des outils et des ingrédients tout droit sortis des laboratoires.

**Depuis les années 2000**, l'assiette se veut engagée pour le bien-être global de la planète et de ses habitants. Amélioration des conditions d'élevage, expérimentation d'alternatives végétales, invention d'ustensiles moins polluants et nocifs, émergence de labels bio et équitables, multiplication des aliments santé, retour à la cuisine locale de saison..., sont autant de possibilités qui se présentent à tous pour cuisiner autrement selon ses engagements.

**En 2050**, 1 Français sur 5 aura plus de 75 ans. L'innovation en cuisine va donc composer avec le vieillissement de la population. Pour prévenir la dénutrition, de nombreuses recherches se développent pour faire de l'assiette des seniors un atout santé, sans oublier le plaisir de manger.

Impossible de partir avec une tonne de nourriture quand on s'embarque **dans l'espace** ! Explorer les territoires extrêmes ou voyager dans l'espace nécessitent une alimentation de survie. Le défi de l'exploration ouvre la voie à de nouvelles technologies : production de ressources recyclées en circuit fermé, sélection d'aliments nutritifs et peu énergivores, sans oublier pour autant le bien-être des astronautes.



## LES GRANDS LEVIERS DE L'INNOVATION CULINAIRE

Autour des 12 tables, l'exposition (R)Évolutions dans l'assiette interroge sur les différents leviers qui permettent d'innover en cuisine. Grâce à des manipulations interactives, des objets de collection et des interviews de chefs et d'experts, les visiteurs explorent les nouvelles pratiques et les ressorts de la créativité culinaire.

Au cœur de l'innovation culinaire : **les cuisiniers**. Qu'ils soient professionnels ou domestiques, qu'est-ce qui les incite à innover, à créer de nouveaux plats et à renouveler notre manière de manger ? On le comprendra en particulier à travers 3 parcours de chefs particulièrement novateurs : Bernard Loiseau, géant de la gastronomie française pour qui « la cuisine nouvelle, c'est la légèreté avant tout », Jean-Paul Jeunet, chef doublement étoilé qui a toujours recherché la quintessence du produit, sans le dénaturer, en le respectant et Johanna Le Pape, cheffe pâtissière, championne du monde des arts sucrés qui révolutionne la pâtisserie.

L'exposition propose aussi de comprendre comment **les ingrédients**, qu'ils soient revisités ou véritablement nouveaux, venus d'ici ou d'ailleurs, bruts ou transformés, sont la matière première indispensable à l'innovation. Une vitrine permettra de mieux en connaître toute la diversité. En tournant une grande roue des ingrédients, chaque visiteur pourra repartir avec un ingrédient inhabituel pour cuisiner différemment la recette qu'il aura choisie.

Autre levier de l'innovation culinaire : **les outils**. Qu'ils soient activés par l'énergie humaine ou électriques, qu'ils soient numériques ou digitaux, les ustensiles culinaires, appareils ménagers et autres instruments techniques font évoluer, voire révolutionnent, nos pratiques culinaires. Dans la lanterne des outils, une belle vitrine d'outils devrait rappeler pas mal de souvenirs à chacun...

**Les procédés scientifiques** sont aussi accélérateurs d'innovation. Cuisiniers curieux et précurseurs ont depuis longtemps travaillé avec les scientifiques pour comprendre les transformations culinaires et mettre en œuvre de nouveaux procédés. Ils s'attellent à observer, mesurer, disséquer et analyser les ingrédients, les techniques, les pratiques culinaires ou même les comportements des mangeurs.

Nous, **les mangeurs**, sommes aussi moteur de l'innovation culinaire. En effet, cette innovation n'existe et ne dure que si elle est adoptée par une partie de la société ! Au visiteur de faire cette expérience du mangeur pour réaliser que ce que nous mangeons est avant tout culturel.



## **ET LE REPAS DU FUTUR ?**

Innover en cuisine, n'est-ce pas au fond, une question d'adaptation pour l'animal gastronomique que nous sommes ? Pour faire face aux enjeux alimentaires du futur, quelles sont les innovations à penser pour s'adapter.

### **Quel repas innovant trouverons-nous dans notre assiette en 2050, en 2100 ? Mangerons-nous toujours un « steak-frites-salade » ?**

**Pour répondre à ces questions**, le pôle culturel de la Cité a donné la parole aux étudiants de l'École nationale supérieure d'art et design de Dijon (ENSAD). Ils livrent à la fin du parcours de l'exposition, leur vision du repas innovant du futur à travers quatre œuvres. Du Nuage nourricier au MindCooker 3000, du Supermarché aux pixels aux Gélules nostalgiques, ils ont imaginé notre assiette d'un futur pas si lointain...

# EN PRATIQUE

EXPOSITION TEMPORAIRE DU 9/06/2026 AU 28/03/2027

**460 m<sup>2</sup> d'exposition dédiés à l'évolution de notre alimentation**



**Conception :** Pôle culturel de la Cité internationale de la gastronomie et du vin - Ville de Dijon



**Tous publics**



**Visite libre ou avec un médiateur**



Exposition conçue selon les principes de **l'accessibilité universelle**



**Visites vidéos en LSF, livret en Falc et contenus en audiodescription**



**Langues :**   



**Infos et horaires :** [citedelagastronomie-dijon.fr](http://citedelagastronomie-dijon.fr)



## **QUAND LES CHEFS ENTRENT EN SCÈNE**

### **Livre-catalogue de l'expo**

Le catalogue de l'exposition *(R)évolutions dans l'assiette*, qui reprend les éléments clés de l'exposition, se trouve complété et enrichi de 11 recettes de chefs, pour illustrer les tables thématiques correspondant chacune à une époque.

Johanna Le Pape, Jean-Paul Jeunet, Joël Césari, Stéphane Derbord, Blanche Loiseau, Joy-Astrid Poinot, David Zuddas figurent au générique de cet ouvrage. Qu'ils soient ici très sincèrement remerciés pour leur contribution gracieuse à ce catalogue d'exposition.

Chacune et chacun nous ont confié leur définition de la cuisine, leur rapport à l'innovation, leurs moteurs du quotidien, leurs rencontres décisives, parfois aussi quelques anecdotes.

Ils ont surtout accepté de se prêter à un exercice exigeant : réinterpréter une de leurs recettes signatures, ou parfois même en créer une de toutes pièces. Avec un défi supplémentaire : mettre la recette à la portée de tous, parce que l'innovation n'est pas un concept abstrait, mais une valeur vivante, concrète, à partager.

Un livre qui, indépendamment de la visite, nous enseigne combien la cuisine se réinvente chaque fois qu'on la partage.

---

*Prix. 19€, en vente à la boutique  
culturelle de la Cité*





## CONTACT PRESSE

Émilie TOMASSO  
06 28 62 68 14  
[emilie.tomasso@3com-medias.com](mailto:emilie.tomasso@3com-medias.com)



CITÉ  
INTERNATIONALE DE LA  
GASTRONOMIE  
& DU VIN

12 parvis de l'Unesco  
21000, Dijon