

CROQUEZ!

LA BD MET
LES PIEDS
DANS
LE PLAT



Communiqué de presse - novembre 2023

Exposition du 25 janvier au 10 novembre 2024 Musée de la bande dessinée - Angoulême

En coproduction avec le Pôle Culturel de la Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon

Presse nationale & internationale

Opus 64 / Valérie Samuel
Fédélm Cheguillaume
f.cheguillaume@opus64.com
Tel. 01 40 26 77 94
Port. 06 15 91 53 88

Presse régionale

Marina Sichantho
Directrice générale adjointe de la Cité
internationale de la bande dessinée et de l'image
msichantho@citebd.org
Tel. +33 6 22 79 19 31


CITÉ
INTERNATIONALE DE LA
GASTRONOMIE
ET DU VIN

DIJON

la **citô** internationale
de la **bando dessinôo**
et de l'**imago**

Croquez !

Parler d'alimentation, c'est parler de notre société, de notre histoire, de notre patrimoine. Ce n'est donc pas un hasard si la nourriture est aussi présente dans la bande dessinée depuis sa création. Elle fut d'abord un élément caractéristique d'une époque, d'un héros, d'un groupe d'individus. Puis la bande dessinée a évolué pour faire de la nourriture l'un de ses objets d'étude et de reportage, au fur et à mesure que la perception de l'alimentation a changé dans la société. Le médium bande dessinée traite donc aussi désormais des questions de santé, de bien-être animal, de savoir-faire...

Le musée de la bande dessinée d'Angoulême est l'endroit idéal pour s'intéresser aux liens qui unissent bande dessinée et nourriture, implanté sur un territoire qui aime autant le neuvième art que la bonne chère, en témoigne son festival culinaire annuel "Les Gastronomades".

Coproduite avec Pôle Culturel de la Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon où elle sera présentée en 2025, cette exposition s'inscrit d'abord dans la volonté de la direction de La Cité de la BD d'Angoulême de montrer comment la bande-dessinée raconte, accompagne, décrypte les grands sujets et enjeux de notre société.

On se rappelle du dessin animé Astérix et Cléopâtre sorti en décembre 1968, une superproduction : 50 000 dessins réalisés, 300 décors, 150 personnes mobilisées sur l'animation... et un slogan qui annonçait fièrement « un gag toutes les secondes ». Une scène a particulièrement marqué les souvenirs des spectateurs. Obélix, désappointé par la maigre pitance qui lui est servie lors d'un bivouac au bord du Nil, se languit de nourriture plus roborative. Perdu dans ses pensées, il plonge dans un rêve où la cervoise coule à flots et les gigots de sanglier dansent le French Cancan sur l'air de « Quand l'appétit va, tout va ».

Cette chanson, vous en entendez l'écho dans notre grande exposition : *Croquez ! La BD met les pieds dans le plat.*

Des banquets d'Astérix à la morue aux fraises chantilly cuisinée par Gaston, de la salsepareille des schtroumpfs aux ramen de Naruto, des épinards de Popeye à la soupe que refuse de manger Mafalda, la nourriture est un sujet de choix pour les auteurs et les autrices du 9e art. Elle leur permet de caractériser leurs personnages et l'époque, de révéler leurs parts d'intime, mais aussi de célébrer la cuisine comme un acte de création et d'émancipation...

Le patrimoine de la bande dessinée nous offre sur ce sujet un gisement inépuisable de références de Winsor McCay à Morris, Calvo à Franquin ou encore Jiro Taniguchi... qui l'ancre solidement dans la grande histoire du 9e art. Les créations plus récentes, d'Etienne Davodeau à Christophe Blain, d'Aurélia Aurita à Brecht Evens témoignent des évolutions sociétales et du rapport intime, charnel et sensible qui associe l'acte de manger et de cuisiner à celui de créer.

S'emparant de cette thématique, l'exposition proposera un parcours à travers les œuvres d'une centaine d'auteur.e.s avec notamment des originaux exceptionnels.

Bonne dégustation !

JE SUIS LA
RATTE
DU
TOUQUET
JE SUIS
L'OURSIN
DE LA MER DU
NORD

JE SUIS LE
HOMARD
CARDINALISÉ
PAR
ALIX

LE **BROCHET**
ET SES ENFANTS
NON-NÉS

JE SUIS LES MAINS
DE **JUN-HA**
TRIANTE LES
GONADES
D'OURSINS

LES PLUS BELLES,
POUR LE CHALUMEAU
DE **TIM**

JE SUIS
ANGE

QUI FAIT
SORTIR DES
VERMICELLES
DE PATATE

JE SUIS **BLANCHIE,**
FRITE, TORRÉFIÉE,
MÉLANGÉE AU HOMARD,
À LA SAUCE OURSINÉE, RECOUVERTE DE
LANGUES ORANGES ÉTRANGES
ET D'ÉMULSION **BLANCHE** PAR DES MAINS
TROP NOMBREUSES POUR ÊTRE IDENTIFIÉES...

COMME LES
NOTES D'UN
ORGUE DE
BARBARIE

LES AUTRES, POUR
LA SAUCE DE
GUILLAUME

... jusqu'à l'assemblage final, fait par
le chef et déposé sur la table par **Preisca,**
la maîtresse d'hôtel et **Léa,** son assistante.

LE VIN CHOISI PAR
RODOLPHE
EST UN FEU D'ARTIFICE DE
NOTES FLORALES ET FRUITÉES
ET SI LONG, LONG, LONG
EN BOUCHE...

Mais ce n'est pas terminé...

L'équipe

COMMISSAIRES

Marine Bidaud

Marine a été Directrice associée du Fooding pendant 18 ans, en charge de la direction de l'image du média et de l'agence. Passionnée de BD et d'illustration depuis toujours, elle a collaboré avec de nombreux auteurs durant toutes ces années. Depuis la vente du Fooding au Guide Michelin, elle accompagne et conseille des médias et institutions culturelles.

Mathieu Charrier

Responsable de la programmation culturelle à La cité de la Bande Dessinée et de l'Image d'Angoulême, Mathieu travaille depuis deux ans au commissariat de différentes expositions notamment *Fabcaro sur la colline* ou *Carnets de Campagne*. Journaliste de formation, il a collaboré pendant 12 ans avec la radio Europe 1 dont il a notamment dirigé le service Société Culture. Spécialiste Bande Dessinée et Cinéma, il a créé et animé l'émission hebdomadaire CLAP ! pendant trois saisons.

SCÉNOGRAPHE

Marine Brunet - Cabinet Soplo

Diplômée en architecture et en scénographie, Marine se consacre à la conception d'expositions au sein de Olivier Palatre architectes et de l'Agence Klapisch-Claissé avant de rejoindre Soplo (fondée en 2018). Elle est la scénographe de nombreuses expositions notamment « Le verre dans tous ses éclats », « [Passé] à table », « Dans les collections de la BnF » ou plusieurs expositions pendant le festival de la BD d'Angoulême.

GRAPHISTE

William Girault

Graphiste et peintre en lettres, William Girault est spécialisé en identité visuelle et typographie. Il a créé le graphisme des expositions *Elle résiste, Elles résistent* (au festival de la bd d'Angoulême puis au Château de Malbrouck), *à table, fragments d'une histoire dijonnaise* (au musée archéologique de Dijon), *Electropolis* (au musée de l'électricité de Mulhouse) ou *Les Migrations* (à Clermont Ferrand).

La Cité internationale de la bande dessinée et de l'image (CIBDI) est un EPCC dédié à la bande dessinée et à l'image administré et financé par le département de la Charente, l'Etat (ministère de la Culture), la ville d'Angoulême, la communauté d'agglomération de GrandAngoulême et la région Nouvelle-Aquitaine. La Cité propose une offre culturelle et programmation multiple autour du Musée de la bande dessinée - espace d'exposition de collections permanentes et temporaires, de la Maison des auteurs, du Cinéma de la Cité, de la Bibliothèque, du Centre de documentation et de recherche, de la Librairie et de la New Factory, projet d'usine à création.

BD & gastronomie ...

On a toutes et tous en tête les banquets qui concluent chaque album d'Astérix, la bouteille de whisky que le capitaine Haddock a toujours (ou presque) à la main, la morue aux fraises à la chantilly cuisinée par Gaston Lagaffe, ou la réplique culte d'Averell, le plus grand des Dalton répétant à l'envie à son petit frère « Jo, quand est-ce qu'on mange? ». Ces exemples (non-exhaustifs), témoignent du lien qui, depuis son invention, unit la bande dessinée et le monde culinaire.

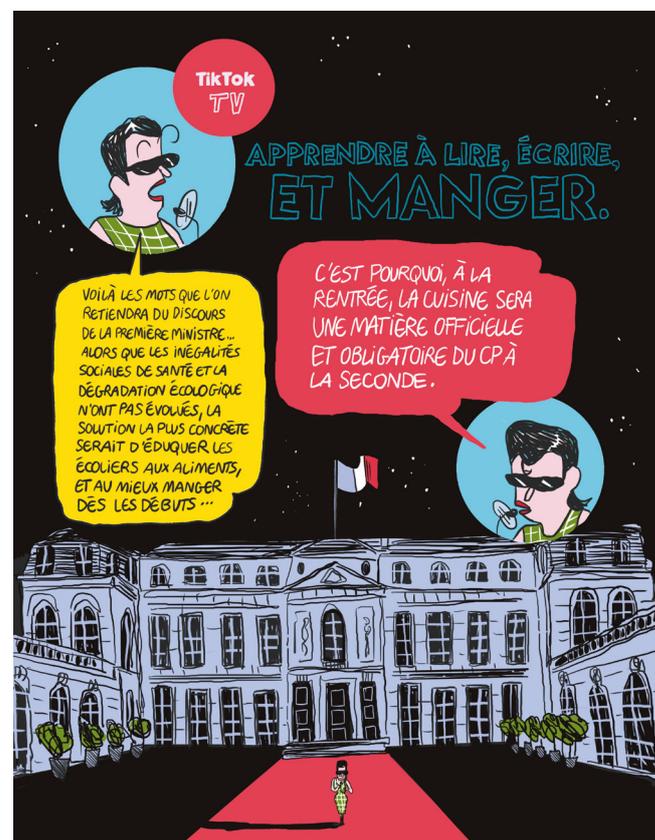
Dès le début du XX^e siècle par exemple, Winsor McCay publie une série de comics strips au titre exhaustif *Cauchemars de l'amateur de fondue au Chester*. On peut aussi citer outre atlantique Popeye et sa boîte d'épinards, les Schtroumpfs et la salsepareille, ou Calvin et ses multiples démêlés avec la nourriture dans les aventures de *Calvin & Hobbes*.

Mais il ne faut pas réduire la présence de la nourriture dans la bande dessinée à un simple élément caractéristique de ses héros ou de ses décors. Car au fil des années et des publications, la nourriture a aussi servi à témoigner des évolutions et des excès d'une époque. Elle est même devenue un vecteur de transgression. On la retrouve ainsi régulièrement en une du *New Yorker*, de *Fluide Glacial* ou de *Charlie Hebdo*. Manu Larcenet en a fait l'élément autodestructeur de son personnage dans *Blast*, Brecht Evens nous invite à plonger dans sa transe alcoolo gastronomique dans *Les Noceurs* alors que la collection BD Cul joue sur les Escalopes.

En parlant de sexualité, Aurélia Aurita s'est amusée à dessiner la sienne dans *Fraise et Chocolat*, avec là encore une métaphore filée alimentaire très claire. La bande dessinée devient alors un outil d'introspection, une façon de se raconter, ou de raconter une expérience ... alcoolisée par exemple dans *Mortelle Vinasse*, ou de ce souvenir nostalgique du plat de sa mamie et tout ce qu'il renferme dans *À la recherche de Jeanne*. Pour d'autres, la nourriture devient un élément de transcendance, vecteur de super pouvoirs.

Évidemment, la BD asiatique n'est pas en reste puisque le manga et ses héros sont eux aussi intimement liés à la bande dessinée depuis le début. Cette thématique irrigue les pages de Taniguchi, de *One Piece* ou de *food wars*. L'Asie, qui a également été un terrain de voyage culinaire pour de nombreux auteurs à l'instar d'André Derainne et son *Un orage par jour*.

Plus récemment, c'est en mode reportage que s'est muée la Bd culinaire. Dans le sillage de Christophe Blain et son *En cuisine avec Alain Passard*, tout un tas d'autrices et auteurs se sont glissés dans les cuisines des grand.e.s chef.fe.s. D'autres, sous l'impulsion d'Etienne Davodeau, sont partis sur les traces des paysans et de leurs techniques ancestrales.



Une exposition en 6 parties

1

Dis-moi ce que tu manges, je te dirais qui tu es

Cette première partie constitue l'entrée de l'exposition, elle a pour ambition de montrer comment beaucoup de héros de bande dessinée se sont caractérisés par ce qu'ils mangent ou boivent. La nourriture (ou la boisson) sert même de mécanique de narration, de caractérisation, d'intrigue, d'identification pour le lecteur. Le lieu où l'on se nourrit (restaurant, banquet, bar...) peut également être caractéristique de l'histoire, de rituels, d'une quête. Citons l'exemple d'Astérix et sa potion magique, d'Obélix et ses sangliers, de Popeye et ses épinards, de Gaston et sa morue à la fraise...

4

On en fait tout un plat

Cette quatrième partie a pour objectif de raconter comment la nourriture et la cuisine ont souvent été une arme d'émancipation pour des héros de bande dessinée. Dans de nombreux récits de Bande dessinée, la cuisine est souvent un moyen d'émancipation. Grâce à elle, le héros va pouvoir vaincre les forces du mal ou sauver le monde d'une obsolescence programmée. La cuisine peut aussi lui permettre de trouver sa voie, son talent, son endroit d'épanouissement. Par son biais, les personnages se fabriquent un territoire d'expression et de création. C'est également dans cette salle que nous retrouverons beaucoup de mangas ultra populaires dans lesquels les héros ont un rapport très structurant à la nourriture : Les gouttes de Dieu, La voie du tablier ...

2

Le goût de l'époque

Cette deuxième partie nous ramène aux côtés de héros plus contemporains, dans des histoires et dessins qui racontent notre époque, à travers, par exemple, les Unes de Charlie Hebdo, Fluide Glacial ou le New Yorker. Dans *Les Noceurs* Brecht Evens immerge le lecteur dans une sorte de transe alcoolisée à l'image des soirées « binge drinking ». Dans les Bidochons, c'est un couple de français moyens très influencé par la société de consommation qui est moqué. Dans *Junk Food*, Emilie Gleason raconte notre addiction au sucre orchestrée par des multinationales sans remords.

5

Le goût des autres

Cette cinquième partie, l'avant dernière avant la salle réservée aux créations commandées pour l'exposition, s'attachera à montrer comment, dans le sillage d'Etienne Davodeau et ses Ignorants, la bande dessinée (souvent de reportage) s'est intéressée aux producteurs, vignerons, cuisiniers... L'auteur se transformant alors en « Tintin reporter » pour se glisser dans la cuisine des plus grands chefs (Christophe Blain et son *En cuisine avec Alain Passard* en sont un très bon exemple), pour accompagner les agriculteurs ou vignerons dans leur tâche quotidienne ou pour décrire aliment par aliment ou ustensile par ustensile la cuisine d'aujourd'hui (à travers plusieurs abécédaires).

3

Je mange donc je suis

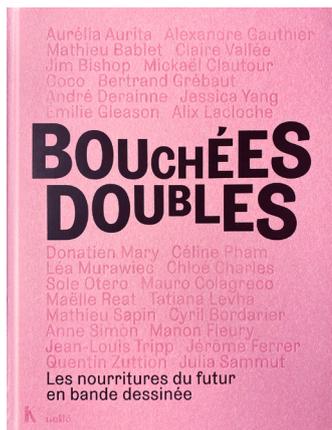
Dans cette troisième partie, le visiteur entre dans la bande dessinée intime, où quand la nourriture nous raconte, nous renvoie à nos souvenirs, à nos voyages... Dans *L'épinard de Yukiko* par exemple, Frédéric Boilet compare l'intimité de sa jeune compagne à un épinard dont il aime se délecter. Dans *A la recherche de Jeanne*, l'autrice vient de perdre sa grand-mère et part dans une quête initiatique en Israël à partir de son cahier de recettes. Dans *La vie Gourmande*, Aurélia Aurita nous raconte comment la nourriture, le goût, les saveurs l'ont accompagné dans la rémission de son cancer.

6

Bouchées doubles

pour accompagner l'exposition, La Cité et les commissaires avaient à cœur de créer un ouvrage qui interroge sur l'avenir de l'alimentation. De proposer des réflexions sur les nourritures du futur, qu'elles soient joyeuses, farfelues, et parfois même inquiétantes... Ils ont donc associé 7 autrices et 7 auteurs avec 14 chef.fes, chacune et chacun en binôme avec une seule consigne : inventer une mini histoire qui parle de la cuisine du futur. Les créations seront éditées dans un seul et même ouvrage et présentées à tour de rôle dans la dernière partie de l'exposition. Les duos sont les suivants : Aurélia Aurita & Alexandre Gauthier, Sole Otero & Mauro Colagreco, Maëlle Réat & Tatiana Levha, Emilie Gleason & Alix Lacroche, Anne Simon & Manon Fleury, Léa Murawiec & Chloé Charles, Coco & Bertrand Grébaut, Jim Bishop & Mickael Clautour, Quentin Zuttion & Julia Sammut, Mathieu Sapin & Cyrille Bordarier, Jean-Louis Tripp & Jérôme Ferrer, Matthieu Bablet & Claire Vallee, André Derraine & Jessica Yang, Donatien Mary & Céline Pham.

Bouchées doubles Keribus éditions, disponible en librairie depuis le 8 novembre 2023.



Éléments de scénographie

Le motif de la table

Quand il s'agit de cuisiner ou de manger, les tables s'avèrent incontournables. Certaines d'entre elles suffisent à l'évocation d'univers familiers : la juxtaposition de petites tables carrées des brasseries françaises ; les plans de travail en inox des cuisines professionnelles ; le comptoir ciré d'un izakaya ; les nappes blanches des grands restaurants... La salle d'exposition de la cité internationale de la bande dessinée et de l'image accueille un joyeux melting pot de ces tables iconiques.

Convivialité et introspection

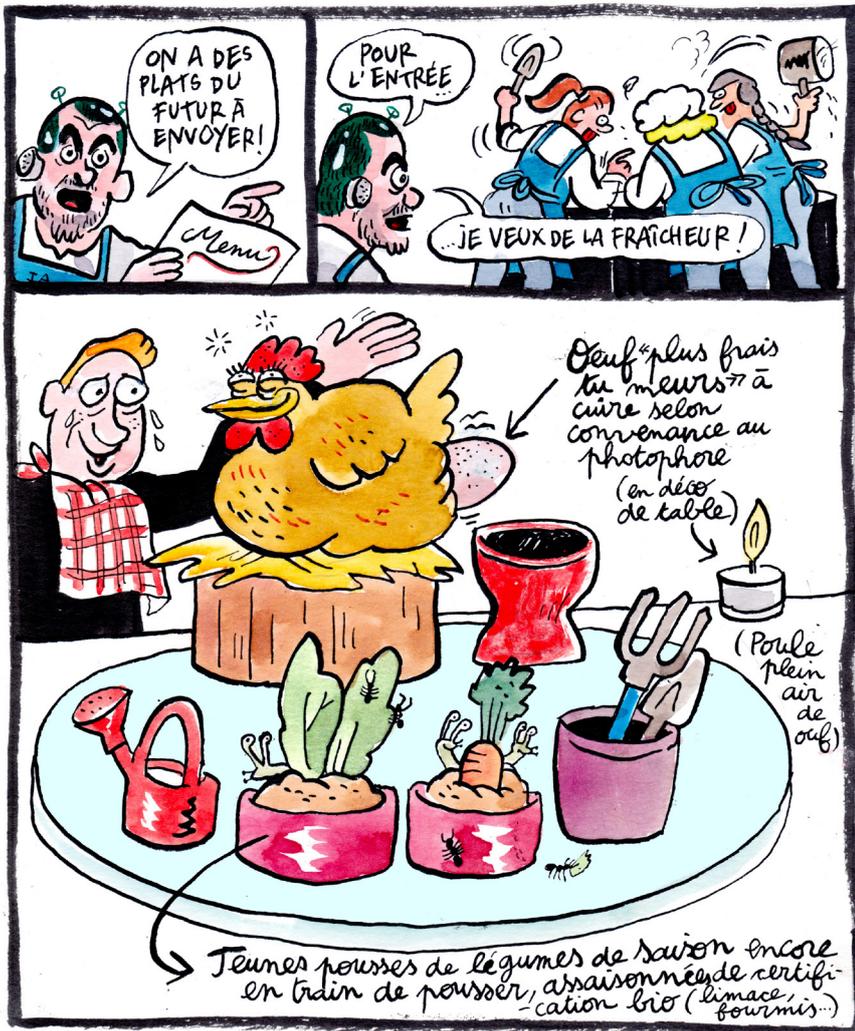
Dans les deux typologies d'espaces de l'exposition, la halle ouverte et les cocons organiques résonnent avec deux relations possibles à la nourriture : celle conviviale du partage du repas et celle intime de la stimulation sensorielle. A cette image, la circulation principale dans un volume généreux convient à la visite en groupe, à l'échange autour d'une table, à la rencontre des personnages, au jeu à plusieurs tandis que l'enveloppement des cocons organiques propose des temps d'introspection et de manipulations.

Contemplation, jeux et expérimentations

Pour accompagner la présentation de planches originales, de reproductions et de livres à feuilleter, des manipulations ludiques et sensorielles émailleront respectivement les cocons.

Itinérance et responsabilité environnementale

L'exposition est constituée essentiellement de mobiliers et de micro-architectures organiques. Dans une démarche de recherche de responsabilité environnementale et d'authenticité, une partie des tables et des assises pourrait être chinée. Les tables, comme une scénographie modulaire, se transportent et se rangent facilement pour une itinérance aisée ; Les microarchitectures organiques sont constituées de portiques en 2 morceaux recouverts d'une toile légère à la manière d'une toile de tente. Une lisse à hauteur du regard permet l'accrochage de planches ou de graphisme. Cette démontabilité permet un stockage optimisé et facilite l'itinérance.





Presse nationale & internationale

Opus 64 / Valérie Samuel
Fédelm Cheguillaume
f.cheguillaume@opus64.com
Tel. 01 40 26 77 94
Port. 06 15 91 53 88

Presse régionale

Marina Sichantho
Directrice générale adjointe de la Cité internationale de la bande dessinée et de l'image
msichantho@citebd.org
Tel. +33 6 22 79 19 31

Partenaires

La Cité internationale de la bande dessinée et de l'image est un établissement public de coopération culturelle à caractère industriel et commercial créé et financé par le département de la Charente, le ministère de la Culture, la ville d'Angoulême et la région Nouvelle Aquitaine.



Cette exposition est en co-production avec le Pôle Culturel de la Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon où elle sera également présentée en 2025.



Informations pratiques

Musée de la bande dessinée
Quai de la Charente
16000 Angoulême

Horaires
Mardi au samedi de 10h à 18h
Dimanche & jours fériés de 14h à 18h

Réservations au 05 45 38 65 65

citebd.fr