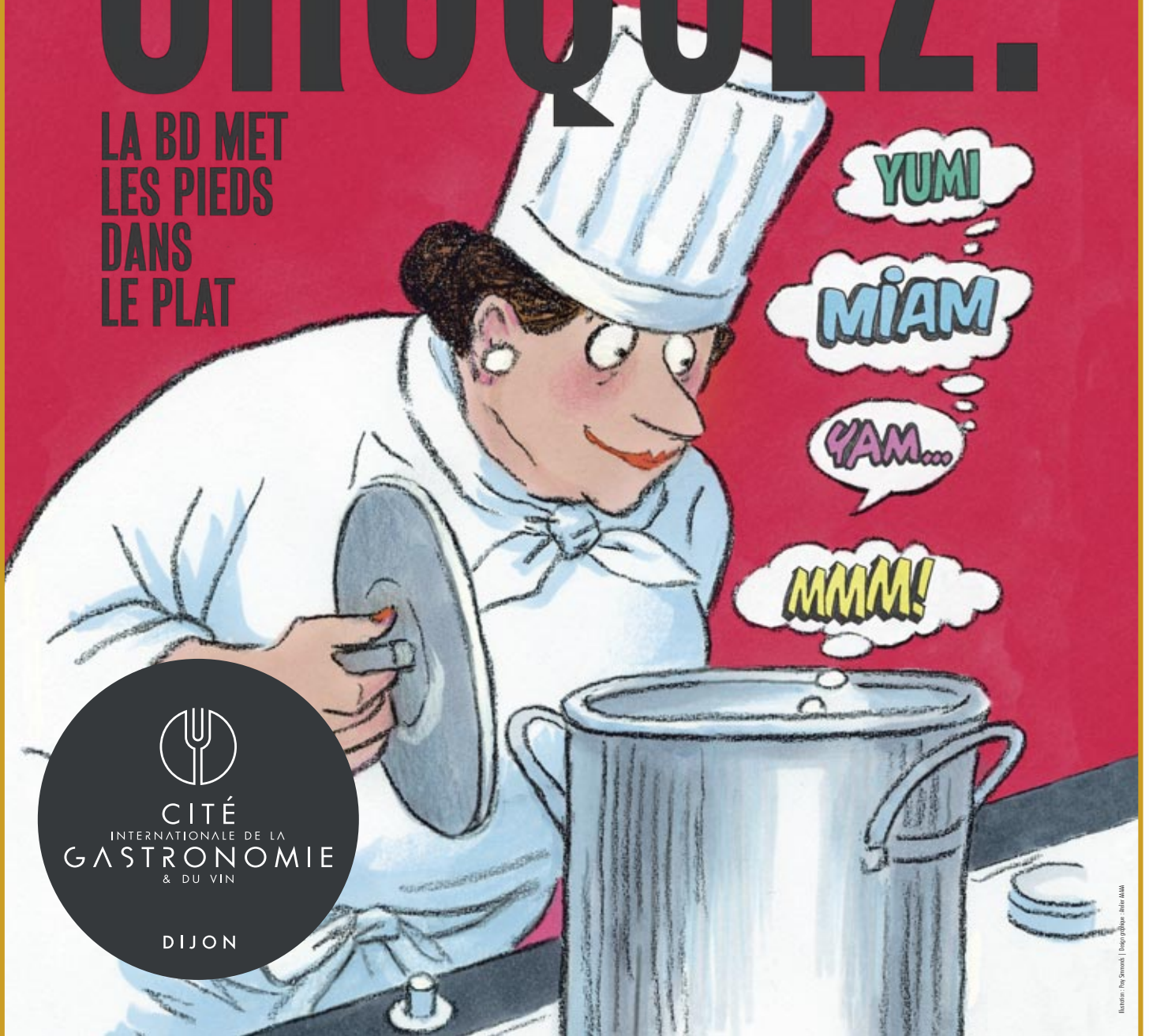


DOSSIER DE PRESSE

# CROQUEZ!

LA BD MET  
LES PIEDS  
DANS  
LE PLAT



Exposition du **20 février 2025**  
au **5 janvier 2026**

Exposition coproduite avec la Cité internationale  
de la bande dessinée et de l'image d'Angoulême

la **citô** internationale  
de la bande dessinée  
et de l'image



Dijon rayonne





# CROQUÉZ!

Parler d'alimentation, c'est parler de notre société, de notre histoire, de nos patrimoines. C'est parler d'humanité. Ce n'est donc pas un hasard si la nourriture est présente dans la bande dessinée depuis sa création. Elle a d'abord été un élément caractéristique d'un héros, d'un groupe d'individus, puis d'une époque, de ses enjeux, de ses comportements joyeux ou inquiétants.

Et comme il s'agit de raconter le vivant, c'est assez naturellement que la bande dessinée a accueilli la cuisine et sa pratique comme compagne de récits intimes, introspectifs et même extraordinaires ! Ensuite la bande dessinée a évolué pour faire de la nourriture l'un de ses objets d'étude et de reportage, pour décrire des savoir-faire et s'interroger sur le futur de notre alimentation.

Co-produite avec la Cité internationale de la bande dessinée et de l'image d'Angoulême, cette nouvelle exposition invite à explorer une nouvelle facette du Repas gastronomique des Français et de la place de l'alimentation dans nos sociétés à travers les regards des auteurs et illustrateurs de bande dessinée.

Des sangliers d'Obélix aux épinards de Popeye, de la salsepareille des Schtroumpfs aux ramens de Naruto, de la villageoise des Bidochon aux vins naturels des *Ignorants*, la bande dessinée regorge de mets et boissons plus ou moins raffinés !

À travers les planches d'une centaine d'auteurs de BD, l'exposition propose un parcours sensible sur la manière dont le 9<sup>e</sup> art met en scène notre rapport à l'alimentation, à la gastronomie et au vin à travers les œuvres d'une centaine d'auteur.e.s.

Bonne dégustation !





# Le riz au lait

- Ingredients**  
pour 4 personnes
- 100 g de riz rond
  - 1 litre de lait
  - 75 g de sucre
  - 1 sachet de sucre vanillé ou une gousse de vanille
  - 2 œufs

Dès que le lait bout, baisser le feu et ajouter doucement le riz dans la casserole.



Mélanger et laisser chauffer tout doucement (entre 30 et 40 minutes).



Dans un petit bol, mélanger deux jaunes d'œufs. Ajouter doucement le sucre.



JE CASSE LA COQUILLE SANS LA VIDER DE SON CONTENU...

JE FINS COULER LE BLANC DANS UN RÉCIPENT EN GARDANT LE JAUNE...



Quand le riz est cuit, enlever la gousse de vanille et ajouter œufs et sucre. Mélanger avec une spatule en bois, à feu doux.

Servir dans des petits ramequins, tiède ou froid, au choix.



## COMMISSAIRES DE L'EXPOSITION

### 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 trois 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.

# BD et gastronomie

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.**

On se souvient aussi de la morue aux fraises à la chantilly cuisinée par Gaston Lagaffe, ou de 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 témoignent du lien qui, depuis son invention, unit la bande dessinée et le monde culinaire.

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 9<sup>e</sup> art.

Les créations plus récentes, 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.

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, nombre 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.





# Auteurs (rices) et illustrateurs (rices)

Yarō Abe  
Tadashi Agi  
Franckie Alarcon  
James Albon  
Aurélia Aurita  
Mathieu Bablet  
Ted Benoit  
Fred Bernard  
Mai Li Bernard  
Olivier Besson  
et Fred Felder  
Cédric Le Bihan  
Christian Binet  
Jim Bishop  
Christophe Blain  
Frédéric Boilet  
Claire Brétécher  
Mathieu Burniat  
Calvo  
Yves Camdeborde  
Florence Cestac  
Florent Chavouet  
Coco  
Tiphaine De Cointet  
Chloé Cruchaudet  
Robert Crumb  
Etienne Davodeau  
André Derainne  
Will Eisner  
Brecht Evens  
Jacques Ferrandez  
Jean-Claude Fournier  
Franquin  
Iván Giovannucci, Quino  
Émilie Gleason  
Fleur Godart  
Gosciny

Julian Hanshaw  
Hergé  
Simon Hureau  
Tove Jeansson  
Jul  
Lucy Knisley  
Manu Larcenet  
Layman-Guillory  
Étienne Lécroart  
Yan Lindingre  
Guillaume Long  
Sébastien Lumineau  
Wauter Mannaert  
Donatien Mary  
Lorenzo Mattotti  
Winsor McCay  
Louis Mesana  
Catherine Meurisse  
Mézières et Christian  
Morris  
Léa Murawiec  
Giacomo Nanni  
Philippe Nicolas  
Nob  
Eiichirō Oda  
Kousuke Oono  
Sole Otero  
Akira Oze  
Cyril Pedrosa  
Benoît Peeters  
Caroline Péron  
Peyo  
Quino  
Maelle Réat  
Paul Rey  
Laetitia Rouxel  
Justine Saint Lô

Mathieu Sapin  
Marjane Satrapi  
E. C. Segar  
Miroslav Sekulic  
Claude Serre  
Ana Setka  
Gilbert Shelton  
Anne Simon  
Posy Simmonds  
Jean Solé  
Théophile Sutter  
Zazie Tavitian  
Michel Tolmer  
Jean-Louis Tripp  
Jean-Marc Troubet  
Yūto Tsukuda  
Uderzo  
Francis Vallès  
Mathilde Van Gheluwe  
Jean Van Hamme  
Rob-Vel  
Nico Witko  
Julia Wertz  
Quentin Zuttion

## COORDINATION GÉNÉRALE

- Cité internationale de la bande dessinée et de l'image d'Angoulême
- Pôle culturel de la Cité internationale de la gastronomie et du vin

## CONCEPTION RÉALISATION

- Scénographie :  
Marine Brunet - SOPLO
- Graphisme :  
William Girault
- Agencement :  
Averty | Adimes
- Réalisation audiovisuelle :  
Nicolas Behar
- Impressions :  
Traphot | AVS
- Encadrement :  
Art Image
- Éclairage :  
Gabrielle Trévisse | Anthony Perrot
- Traduction :  
Ian Monk
- Numérisation :  
IGS-CP
- Affiche :  
Posy Simmonds | Atelier AAAAA

## Pour l'adaptation dijonnaise :

- Le Pôle culturel de la Cité internationale de la gastronomie et du vin :  
Dominique Buccellato  
Sébastien di Gioia  
Mara Bortoli-Bordes  
Michèle Cassard
- La Direction de la valorisation du patrimoine :  
Zoé Blumenfeld-Chiodo  
Katell Le Cars
- La Direction des musées de Dijon :  
équipe technique  
régie des œuvres

p.1, 4 et 8 : affiche et illustrations par Posy Simmonds, graphisme conçu par AAAAA Atelier, 2023 | p.3 : Le riz au lait, planche de Nob Mamette | p. 5 : Avrel, Morris | p.7 : Junk food, Emilie Gleason, Casterman 2023/ dessin de Niko Witko | p. 6 et 7 : photos de Jean-Pierre Jimenez



# Une exposition en **6 PARTIES**

## DIS-MOI CE QUE TU MANGES, JE TE DIRAIS QUI TU ES

La première partie constitue l'entrée de l'exposition ; elle a pour ambition de montrer comment beaucoup de héros de bande dessinée 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...

1



2

## LE GOÛT DE L'ÉPOQUE

La 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 du *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 Bidochon*, 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.

## JE MANGE DONC JE SUIS

Dans la 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 *À la recherche de Jeanne*, l'autrice qui vient de perdre sa grand-mère, 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.

3

4

## ON EN FAIT TOUT UN PLAT



La 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 ...*

## LE GOÛT DES AUTRES

Cette cinquième partie s'attache à montrer comment, dans le sillage d'Etienne Davodeau et ses *Ignorants*, la bande dessinée (souvent de reportage) s'est intéressée aux producteurs, vigneron, 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 vigneron dans leur tâche quotidienne ou pour décrire aliment par aliment ou ustensile par ustensile la cuisine d'aujourd'hui (à travers plusieurs abécédaires).

5



6

## BOUCHÉES DOUBLES



Pour accompagner l'exposition, 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 ont été 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, Maelle Réat & Tatiana Levha, Emilie Gleason & Alix Lacloche, Anne Simon & Manon Fleury, Léa Murawiec & Chloé Charles, Coco & Bertrand Grébaut, Jim Bishop & Mickael Cloutour, Quentin Zuttion & Julia Sammut, Mathieu Sapin & Cyrille Bordarier, Jean-Louis Tripp & Jerome Ferrer, Matthieu Bablet & Claire Vallee, André Derraine & Jessica Yang, Donatien Mary & Céline Pham.

*Bouchées doubles Keribus éditions, est disponible à la Boutique culturelle de la Cité*



# CROQUEZ!

LA BD MET LES PIEDS  
DANS LE PLAT

Exposition du **20 février 2025**  
au **5 janvier 2026**

*Cette exposition est en coproduction avec la Cité internationale  
de la bande dessinée et de l'image d'Angoulême.*



## Contact

Pôle culturel de la Cité internationale  
de la gastronomie et du vin  
Michèle CASSARD  
mcassard@ville-dijon.fr  
06 60 70 65 25



la **citè** internationale  
de la bande dessinée  
et de l'image