

L'ART

RITES ET

DE

MANGER

TRADITIONS



MUSÉE DAPPER

L'ART DE MANGER

rites et traditions

DU 15 OCTOBRE 2014 AU 12 JUILLET 2015

Commissaires de l'exposition :

CHRISTIANE FALGAYRETTES-LEVEAU directeur du Musée Dapper
ANNE VAN CUTSEM-VANDERSTRAETE historienne de l'art

Avec les conseils de **GILLES BOUNOURE**, pour l'Insulinde et l'Océanie

Manifestation réalisée par le Musée Dapper

L'exposition regroupe environ cent quarante œuvres sélectionnées au sein de collections publiques majeures :

- Musée Barbier-Mueller, Genève
- Musée du quai Branly, Paris
- Wereldmuseum, Rotterdam
- Musée royal de l'Afrique centrale, Tervuren
- Museum Rietberg, Zurich
- Rijksmuseum Volkenkunde, Leyde

et provenant également de **prêts privés**.

INAUGURATION PRESSE :
Mardi 14 octobre 2014 de 11 h à 13 h

CONTACTS PRESSE :
Nathalie Renez, Aurélie Hérault
Tél. : 01 45 02 16 02 / 01 45 00 07 48
E-mail : comexpo@dapper.fr

Adresse administrative :
50, avenue Victor Hugo – 75116 Paris

Musée Dapper :
35, *bis* rue Paul Valéry – 75116 Paris

**TOUS LES VISUELS DU DOSSIER DE PRESSE
SONT DISPONIBLES SOUS FORMAT NUMÉRIQUE**

L'EXPOSITION

À l'heure de la mondialisation des fast-foods et de l'industrialisation forcée de l'alimentation, des hommes et des femmes perpétuent encore, en Afrique, en Insulinde et en Océanie, des traditions et des rites liés à la préparation et à la consommation de nourritures destinées à eux-mêmes ou aux êtres de l'autre monde.

La thématique de cette exposition et de l'ouvrage qui l'accompagne met en lumière des pratiques qui se vivent au quotidien ou à l'occasion de cérémonies et qui s'appuient sur des objets aux formes et aux matériaux extrêmement divers.

Les jarres, les pots et autres récipients utilitaires dans lesquels on conserve les céréales, le lait, l'huile et l'eau sont parfois traités de façon originale, mais une plus grande attention est accordée aux plats, coupes, coupelles et bols devant recevoir des mets que se partagent de très nombreux convives. Traditionnellement, on se limite à un contenant collectif dans lequel chacun vient puiser en général avec sa main droite ou une cuiller plus ou moins ouvragée.

Des réjouissances, comme les mariages qui constituent des alliances entre plusieurs groupes, nécessitent de gigantesques festins, eux-mêmes témoignages de richesse. C'est le cas, par

exemple, dans les îles de l'Amirauté de l'archipel Bismarck (Mélanésie) où d'énormes plats contenaient, entre autres, des pièces de porc cuites au préalable [\(1\)](#). L'importance accordée à la décoration de ce type de récipient est à la mesure du prestige de ceux qui les possèdent.

OFFRANDES AUX ÊTRES DE L'AUTRE MONDE

Dans bien des cas, les grands repas communautaires sont rattachés à la vie religieuse et ils exigent le sacrifice d'animaux domestiques, poules, coqs, moutons, chèvres, cochons, bœufs, que les humains consomment après en avoir offert une partie (sang, peau, pattes, viscères, plumes...) aux êtres de l'au-delà. Les offrandes visent souvent à contrer les mauvaises intentions des êtres de l'autre monde ou à remédier aux conséquences d'une transgression.

La meilleure façon de se concilier une divinité ou l'esprit d'un ancêtre pour qu'il veille sur ses descendants ou pour réparer un manquement à son égard est de le nourrir avec de l'alcool, du sang, de la bouillie de céréales... Ces aliments sont répandus sur le sol mais aussi sur des autels conçus pour recevoir



1. MÉLANÉSIE
ARCHIPEL BISMARCK / ÎLES DE L'AMIRAUTÉ
Plat

Bois et pigments. L. : 114 cm

Collection particulière

© PHOTO HUGHES DUBOIS, PARIS, BRUXELLES.



des libations. Parfois dotés de formes anthropo-zoomorphes, les objets peuvent posséder des emplacements pour recueillir les dons de nourriture. Par exemple, des coupelles sont tenues entre les mains de personnages à l'image du *byeri fang* (Gabon, Cameroun, Guinée équatoriale). Cette figure de reliquaire constitue un élément essentiel des actes religieux intervenant notamment dans le culte des ancêtres et dans l'initiation des adolescents [2].

Chez les Bamana, au Mali, il existe une sorte d'autel dont l'efficacité dépend des processus qui lui donnent son énergie. Le *boli* est un « fétiche », un objet de pouvoir utilisé dans des cultes secrets [3]. Diverses manipulations, dont le fait de l'asperger de sang réveillent le *boli* qui est capable de faire tomber la pluie, de favoriser les naissances, de soigner, de prédire l'avenir.

QUELLES NOURRITURES ?

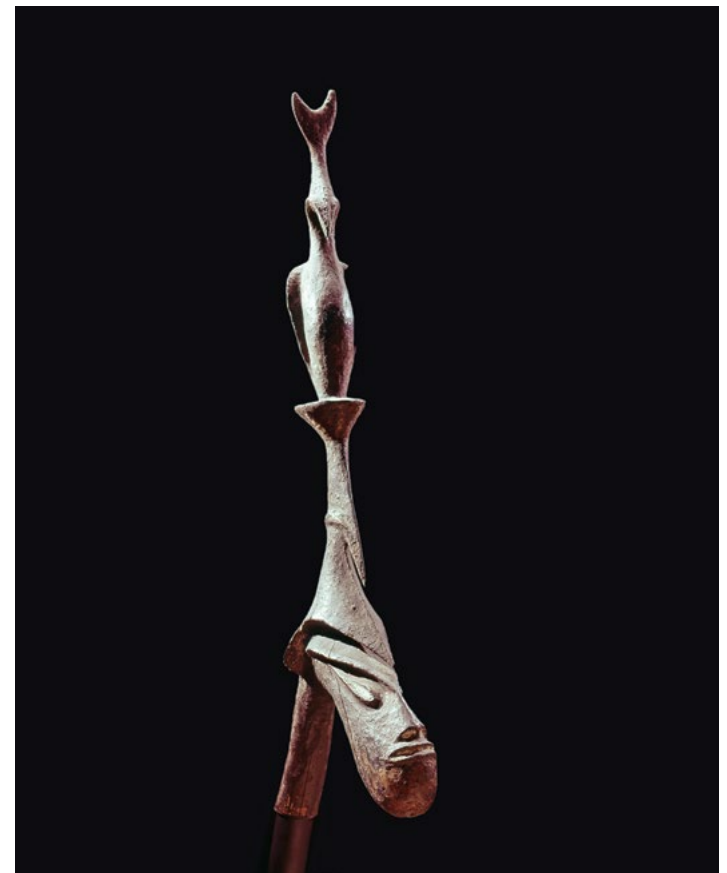
En Afrique, en Insulinde et en Océanie, la viande demeure encore une denrée de luxe consommée surtout à l'occasion de cérémonies. Les gestes propitiatoires se renouvellent périodiquement pour assurer aux vivants de fructueux retours de pêche ou de chasse.

Un animal domestique, le porc, jouit d'une attention particulière au sein de certaines cultures océaniques. Bénéficiant d'une proximité affective avec l'homme, le cochon représente un bien de valeur. C'est la principale richesse permettant aux notables du Vanuatu (Mélanésie), par exemple, de gravir les échelons des sociétés d'initiés. Une centaine de bêtes destinées à des festins sont abattues en masse avec un assommoir, tel l'exemplaire du Museum Rietberg (Zurich) qui est sculpté avec soin [4]. En Nouvelle-Irlande, dans l'archipel Bismarck, le porc donnait lieu à des danses masquées [5], rappelant peut-

être la légende du sanglier mangeur d'hommes, terreur dont l'humanité aurait été libérée grâce à des jumeaux mythiques. Le monde agricole fournit l'essentiel de la nourriture. Responsables de la survie de leurs semblables, les cultivateurs perpétuent des rituels pour protéger les semailles et les moissons. Ainsi, le riz, l'une des céréales les plus consommées dans le monde, possède-t-il chez les Ifugao (Philippines) sa divinité protectrice incarnée par un personnage hiératique [6]. Ailleurs, sur le continent africain, les Baga (Guinée) organisent des festivités marquant les différentes étapes du cycle de la céréale. Un masque d'épaule impressionnant sort à ces occasions [7]. À travers ses attributs, dont des seins volumineux, il symbolise la fécondité, la fertilité de la terre et l'abondance des récoltes. L'importance accordée au riz se manifeste également chez les Dan (Côte d'Ivoire / Liberia). Lors de grandes processions dans les villages, les femmes en lancent à la volée ; elles l'ont au préalable placé dans de grandes cuillers anthropomorphes [8].

Il n'est pas d'hospitalité, d'échanges journaliers ni de fêtes ou de rituels sans utilisation de produits stimulants. Ainsi, en Asie du Sud-Est et en Océanie, on mastique du bétel, on boit du kava – ingrédients auxquels sont attachés divers accessoires, mortiers, pilons, spatules et coupes d'une facture souvent raffinée [9].

En Afrique subsaharienne, les règles quotidiennes de convivialité, les cérémonies organisées lors de naissances, de mariages, de fêtes agraires, de retrait de deuil ou d'autres événements marquants exigent que l'on ait à disposition, en abondance, de la noix de kola, du gin, alcool d'importation, de la bière fabriquée de façon artisanale à partir de céréales, sans oublier le vin de palme. Cette boisson se sert dans des récipients, céramiques colorées et incisées de fines rayures comme les pots degha (Ghana, 10) ou calebasses au long col



2. FANG

GABON

Statuette de reliquaire *byeri*

Bois et pigments. H. : 32,5 cm

Ancienne collection

de Charles Ratton

Musée Dapper, Paris. Inv. n° 5206

© ARCHIVES MUSÉE DAPPER –

PHOTO HUGHES DUBOIS.

3. BAMANA

MALI

«Autel» *boli*

Bois, matières sacrificielles ;

à l'intérieur : cornes d'antilope

remplies de poudres végétales

et figurine en fils de coton

H. : 43 cm

Collection particulière

© PHOTO THIERRY OLLIVIER.

4. MÉLANÉSIE

ARCHIPEL DU VANUATU / AMBRYM

Assommoir à porcs

Bois et pigments. H. : 97 cm

Ancienne collection d'Eduard von der Heydt

Museum Rietberg, Zurich. Inv. n° RME 703

© MUSEUM RIETBERG, ZURICH –

PHOTO B. KAMMERER ET R. WOLFSBERGER.

5. MÉLANÉSIE

PAPOUASIE NOUVELLE-GUINÉE

ARCHIPEL BISMARCK / NOUVELLE-IRLANDE

Masque

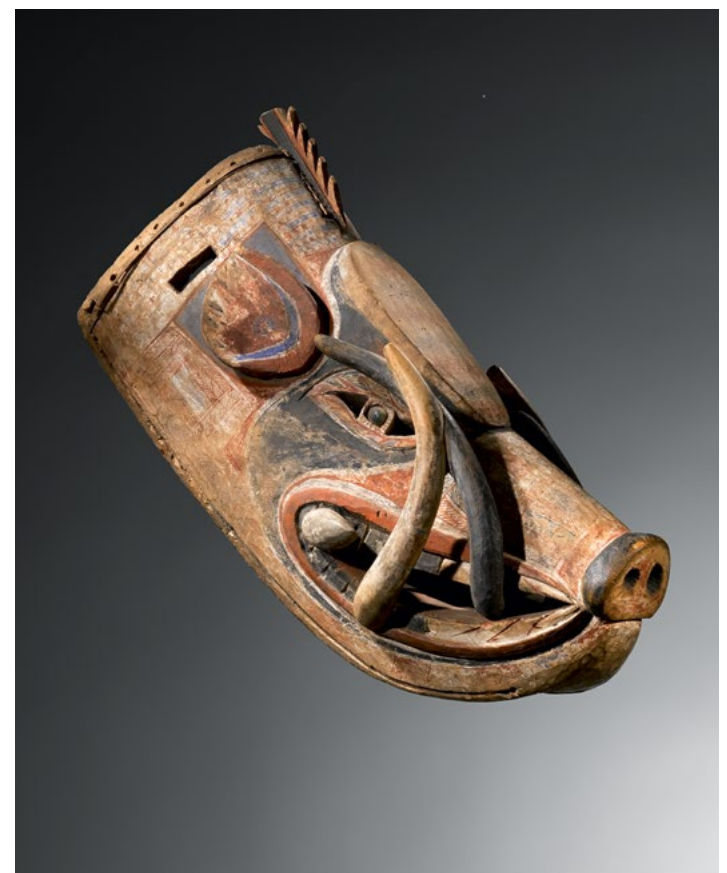
Bois, pigments et opercules de *Turbo petholatus*

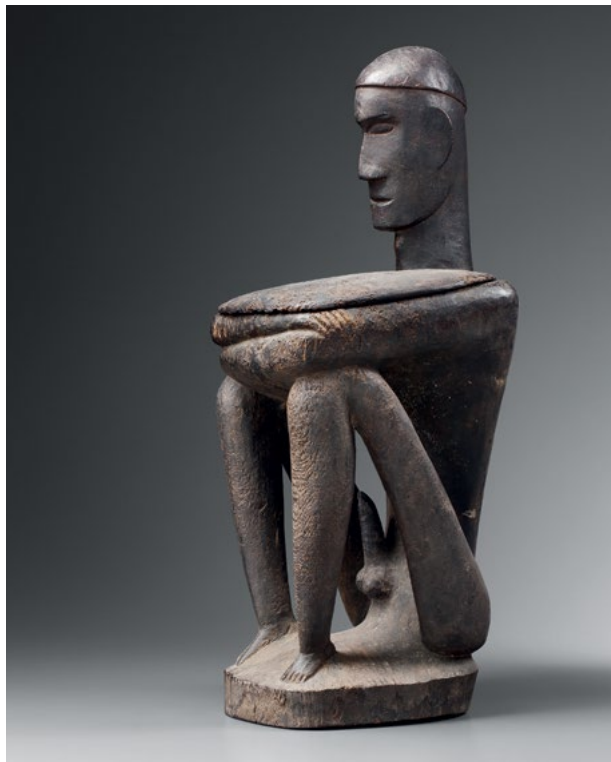
H. : 58 cm

Ancienne collection de Boris Kegel-Konietzko

Collection particulière

© PHOTO HUGHES DUBOIS, BRUXELLES, PARIS.





6. PHILIPPINES / ÎLE DE LUZON (NORD)

IFUGAO

Coffre *punamhan*

Bois et pigments. H. : 69 cm

Collection particulière

© ARCHIVES MUSÉE DAPPER – PHOTO FRÉDÉRIC DEHAEN, BRUXELLES, 2014.

8. DAN / CÔTE D'IVOIRE

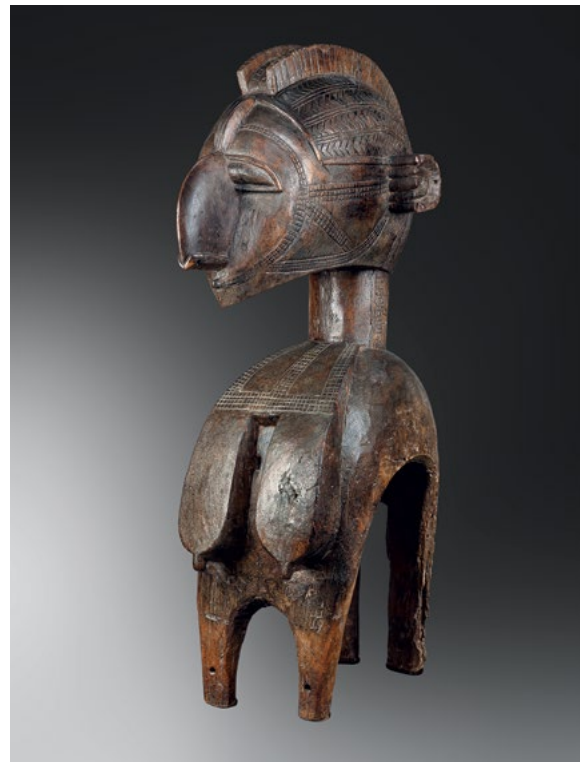
Cuiller

Bois et pigments

H. : 42,5 cm

Musée Dapper, Paris. Inv. n° 3073

© ARCHIVES MUSÉE DAPPER – PHOTO HUGHES DUBOIS.



7. BAGA

GUINÉE

Masque d'épaule *nimba*

Bois, pigments et métal. H. : 129 cm

Collection particulière

© ARCHIVES MUSÉE DAPPER – PHOTO DOMINIQUE COHAS, 2014.

9. MÉLANÉSIE / PAPOUASIE NOUVELLE-GUINÉE

Région : golfe Huon

Mortier à bétel

Bois et pigments. H. : 26 cm

Musée Barbier-Mueller, Genève. Inv. n° 4137

© MUSÉE BARBIER-MUELLER, PHOTO STUDIO FERRAZZINI BOUCHET.



10. DEGHA

GHANA

Cruche à vin de palme

Terre cuite

H. : 33,5 cm

Collection particulière

© ARCHIVES MUSÉE DAPPER – PHOTO FRÉDÉRIC DEHAEN, 2014.

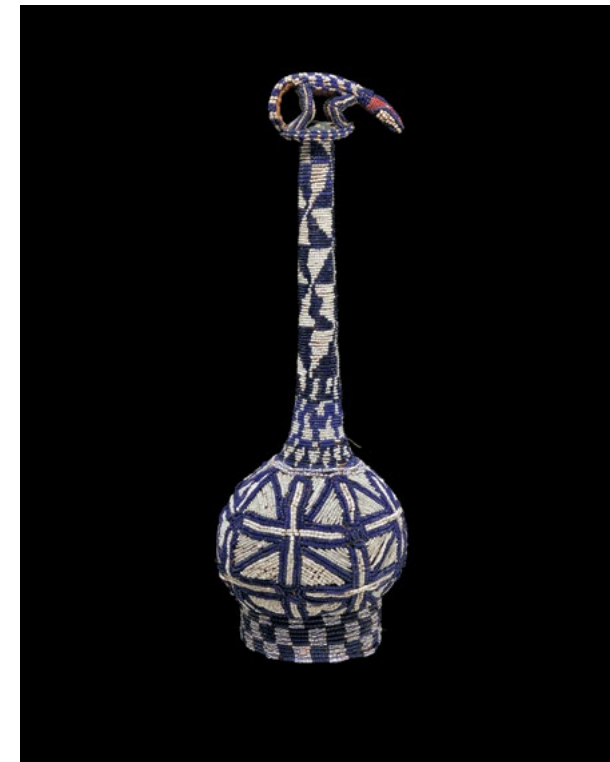
parfois ornées de motifs gravés, de cauris ou de perles de verre telles les pièces des Grassfields (Cameroun, [11](#)) réservées aux rois et aux chefs. Les notables recourent également à des réceptacles sculptés dans le bois et dotés de formes humaines, comme ceux des Mende (Guinée, Sierra Leone, [12](#)) ou encore des Koro (Nigeria, [13](#)).

MANGER L'AUTRE

Il est une nourriture à laquelle seuls des individus initiés et aguerris peuvent avoir accès.

Dans des cultures océaniques, la consommation de chair humaine apparaît comme un privilège propre à des groupes particuliers qui incorporent la force vitale d'autrui, un ancêtre, un esclave ou un ennemi. Divers objets sont liés aux rituels d'anthropophagie organisés à des moments clés de la vie des individus. Dans les îles Salomon (Mélanésie) où se pratiquait la chasse aux têtes, les hommes partant en expédition ornaient l'avant de leurs immenses pirogues d'une figure de proue représentant un esprit protecteur. Le *musu musu* tenait souvent entre ses mains une petite tête coupée ([14](#)).

En aucun lieu les façons de se nourrir ne répondent à de simples nécessités biologiques. Manger, c'est satisfaire les besoins essentiels du corps mais c'est aussi révéler concrètement quelques-unes des valeurs essentielles du groupe auquel



11. BAMILEKE / CHEFFERIE DE BAMESSO ?

CAMEROUN

Calebasse à vin de palme

Calebasse, perles de verre et bois. H. : 60 cm

Musée royal de l'Afrique centrale,

Tervuren. Inv. n° E0.1964.3.3

PHOTO JEAN-MARC VANDYCK, MRAC Tervuren ©

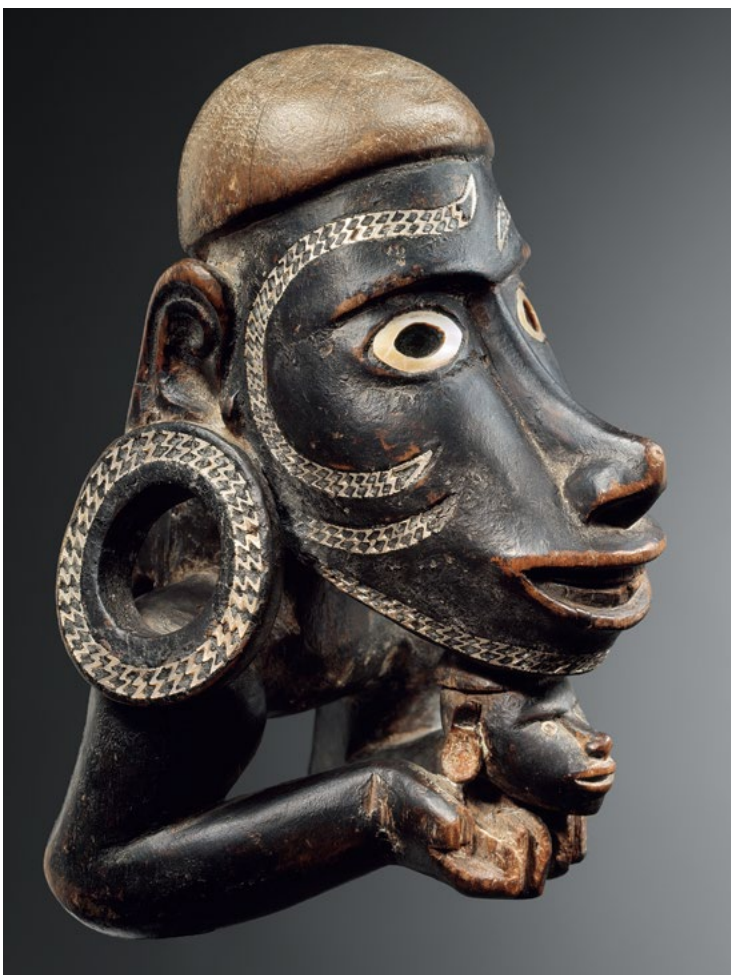
on appartient. Manger est un acte social qui inscrit l'individu dans sa culture. Il traduit des savoir-faire (pêche, chasse, agriculture) tant dans l'accès à l'alimentation de base que dans sa préparation et sa consommation. Par ailleurs, l'art de manger est au cœur même de systèmes symboliques qui codifient les « manières de table » où, dans les sociétés dites traditionnelles en Afrique, en Insulinde et en Océanie, les notions d'hospitalité et de partage sont des règles transmises de génération en génération même si certaines d'entre elles se confrontent à la globalisation ou sont en voie de disparition. Mais ici ou là, l'être humain ressent toujours le besoin de nourrir ses dieux. Une promesse de guérison, de bien-être et de prospérité pour lui et ses proches.



en haut, à gauche
12. MENDE / SIERRA LEONE
 Coupe
 Bois et pigments
 H. : 18,5 cm
 Ancienne collection
 de Josef Herman
 Musée Dapper, Paris
 Inv. n° 1620
 © ARCHIVES MUSÉE DAPPER –
 PHOTO HUGHES DUBOIS.

ci-dessus
13. KORO / NIGERIA
 Récipient à vin de palme
 Bois, fibres végétales,
 perles de verre
 et pigments
 H. : 47,5 cm
 Musée Dapper, Paris
 Inv. n° 1635
 © ARCHIVES MUSÉE DAPPER –
 PHOTO HUGHES DUBOIS.

ci-contre
14. MÉLANÉSIE
 ÎLES SALOMON
 NOUVELLE-GÉORGIE
 Région : lagon de Marovo
 Figure de proue *musu musu*
 Bois, coquillages
 et pigments. H. : 20 cm
 Collection particulière
 © PHOTO HUGHES DUBOIS,
 BRUXELLES, PARIS.



LE DÎNER DES FANTÔMES – JULIEN VIGNIKIN*

La thématique de la nourriture habite certaines œuvres majeures de Julien Vignikin.

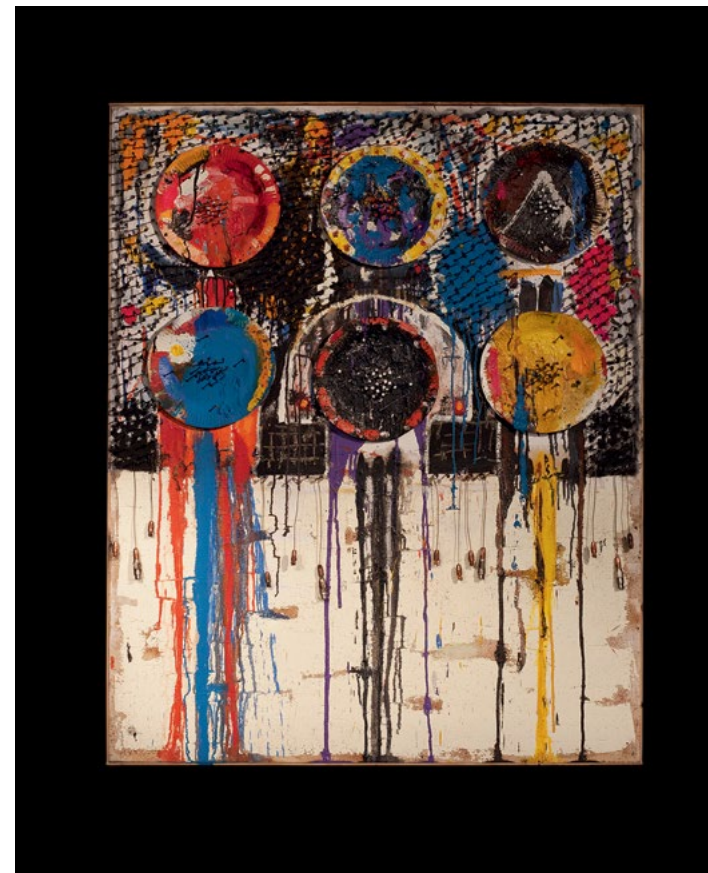
Ce dernier dénonce la « malbouffe » que l'Occident a importée dans les métropoles des pays émergents. Ce malaise hante les peintures *Indigestion I* et *Indigestion II* (15).

Les procédés utilisés par l'artiste font surgir des métaphores qui opèrent notamment en saturant la composition. Des assiettes en carton sont maculées par des traces ou des amas de matières picturales qui forment par endroits des sortes d'emplâtres et laissent supposer une certaine violence du geste qui s'étend d'ailleurs sur toute la surface de la toile.

Une table, une chaise, une assiette et un verre. Vides. Une fourchette et un couteau qui ne porteront à la bouche aucun aliment. Créée dans le cadre de la biennale du Bénin, en 2012, et présentée au Centre culturel Artisttik Africa, l'installation *Le Dîner des fantômes* (16) sollicite le regard et interroge. Son esthétique singulière, que l'artiste rattache lui-même à l'Arte povera et à l'art brut, provoque et dérange. La table et la chaise hérissées de clous sont inaccessibles. Ce procédé constitue une interdiction matérielle de s'asseoir et de manger. La critique acerbe porte sur les dérives d'un monde où les uns consomment plus que de raison tandis que les autres souffrent de malnutrition. Et, bien sûr, au Nord la table est surchargée, tandis que les pays du Sud n'étant jamais conviés à partager demeurent des ombres fantomatiques.

Il est encore question de nourritures dans *Totem contemporain*, installation réalisée en 2013 dans le cadre d'une résidence, suivie d'une exposition collective, à la Fondation Blachère à Apt dans le sud de la France. Mais, ici, le référent « nourriture » est moins explicite que dans les œuvres évoquées précédemment. La figure dotée de seins possède une tête évoquant celle d'une poule, tandis que la tête de l'autre sculpture semble, avec ses cornes dressées, appartenir à une espèce de caprin. Ces étranges créatures symbolisent, entre autres, des humains sacrifiés sur l'autel de la malbouffe. L'installation intègre, par ailleurs, une toile sur laquelle est figuré un caméléon, animal présent dans les proverbes et les mythes de nombreuses sociétés d'Afrique subsaharienne. Ce reptile a la capacité de changer de couleur et de se fondre dans son environnement. La queue du caméléon prend la forme du symbole @, encadrant les lettres J et V, les initiales de Julien Vignikin. Au pied des totems sont posés des genres d'obus hérissés de lames. Ils contiennent des choses secrètes qui pourraient exploser. Certaines installations de Vignikin – explorations des signes d'une mémoire enfouie ? – créent du lien, peut-être de façon involontaire, avec l'univers cultuel traditionnel que l'artiste porte en lui.

* Julien Vignikin a quitté le Bénin, son pays d'origine, à l'âge de dix ans pour la France. Il est diplômé de l'école des Beaux-Arts de Dijon ; il expose régulièrement (peintures et installations) en France et en Afrique.



15. Indigestion II, 2006
 Huile sur toile marouflée sur bois,
 clous, assiettes en carton et fil
 à souder
 124 x 100 cm
 Collection particulière
 © ARCHIVES MUSÉE DAPPER –
 PHOTO OLIVIER GALLAUD, 2014.

16. Le Dîner des fantômes, 2012
 Bois, métal, verre,
 porcelaine et clous
 H. : 120 cm ; L. : 170 cm env.
 Collection particulière
 © ARCHIVES MUSÉE DAPPER –
 PHOTO OLIVIER GALLAUD, 2014.



L'OUVRAGE

L'ART DE MANGER
RITES ET TRADITIONS EN AFRIQUE,
INSULINDE ET OCÉANIE

Les textes de l'ouvrage portent des regards complémentaires sur les traditions liées à la nourriture. Les exigences du ventre traduisent des codes économiques, sociaux et culturels. Ces derniers, comme le souligne **Christiane Falgayrettes-Leveau** dans son avant-propos, déterminent en grande partie la fonction et l'esthétique des objets attachés aux besoins de se nourrir au quotidien ou lors de cérémonies. Il revient à **Anne van Cutsem-Vanderstraete**, historienne de l'art, de sensibiliser le lecteur à l'étendue des savoir-faire (les modes de production des aliments, les façons de cuisiner...) et à la diversité des pratiques rituelles qui les accompagnent. L'auteur montre qu'au-delà des différences culturelles les œuvres produites d'un continent à l'autre traduisent des préoccupations communes dans la réalisation des objets qui subliment le fait d'ingérer des aliments. Le texte d'**Alain-Michel Boyer**, ethnologue, qui traite plus particulièrement des actes religieux des Baule, des Dan, des Senufo et de quelques peuples apparentés de Côte d'Ivoire, met l'accent sur la notion de réciprocité : les humains procurent aux êtres de l'autre monde de la nourriture et reçoivent en retour leurs bienfaits. Les objets deviennent dès lors des relais de la médiation spirituelle. C'est plus précisément la complémentarité des sens qui retient l'attention d'**Henry John Drewal**, historien de l'art. Ainsi, chez les Yoruba (Nigeria) toucher et oindre les accessoires rituels, sentir les offrandes contribueraient à nourrir les divinités, les *orisa*. Portant principalement sur les cultures bangwa, bamileke, mafa (Cameroun) et fang (Cameroun, Gabon, Guinée équatoriale), la contribution de **Viviane Baeke**, anthropologue, est menée à la manière d'une enquête. Les textes de missionnaires, d'ethnologues et de voyageurs éclairent les codes qui déterminent l'utilisation des réceptacles et des statuettes dans la ritualisation du manger et du boire.

Les pratiques magico-religieuses ont été combattues par les occupants venus d'Occident. Leur regard a contribué à imposer des images qui prétendaient révéler des actes « barbares » comme le cannibalisme. « Pourquoi manger l'autre ? » **Georges Guille-Escuret**, anthropologue, fournit ici des éléments de réponse qui bousculent les idées reçues et montrent combien les fondements, et donc les pratiques, de l'anthropophagie se vivent différemment au sein même de l'Afrique, de l'Insulinde et de l'Océanie.

L'hospitalité constitue tant aux Philippines, en Indonésie que dans le Pacifique Sud, le cadre dans lequel s'inscrivent les règles de l'art de manger et des échanges avec autrui. À cet égard, la contribution de **Gilles Bounoure**, érudite mais facilement accessible au lecteur curieux, fournit l'essentiel de ce qu'il est nécessaire de savoir pour pénétrer dans des cultures relativement complexes pour les Occidentaux. L'auteur s'appuie sur une documentation impressionnante – sans oublier d'évoquer les mythes et légendes – pour nous faire comprendre comment les actes (la notion de ritualité est presque toujours présente quels que soient les contextes) déterminent la réalisation d'objets et vice-versa. De nombreuses pièces aux fonctions diverses sont par ailleurs activement attachées aux pratiques perpétuées par les mangeurs d'hommes.

Les habitants de l'Afrique subsaharienne, de l'Insulinde et du Pacifique Sud ont largement puisé dans leur environnement naturel pour façonner les accessoires dont ils avaient besoin. Or, les produits et les terres elles-mêmes sont de plus en plus menacés. À cet égard, l'Afrique subsaharienne est, de toutes les parties du monde, la plus touchée par la pauvreté. L'analyse claire de **Marcel Mazoyer**, ingénieur agronome humainement engagé, présente la diversité des systèmes de culture et d'élevage, mettant en lumière les savoir-faire africains pour une production locale. L'accès à l'alimentation est aujourd'hui une préoccupation majeure pour toute la planète.

Gerty Dambury, écrivain originaire de la Guadeloupe, fait surgir des souvenirs où la nourriture révèle un riche héritage culturel. Le style de l'auteur allie poésie et narration documentée pour évoquer à travers les gestes et les paroles de Cléa, officiante de la Cuisine, des figures essentielles : l'Amérindien, le premier occupant des terres, plantant manioc et patates douces ; l'esclave venu d'Afrique travaillant sur les plantations accaparées par les « maîtres » blancs ; puis les familles venues d'Inde ayant apporté leurs traditions et leurs rituels qui se sont ajoutés ou ont remplacé ceux qui existaient déjà.

L'ouvrage se clôt par des œuvres de Julien Vignikin, présentées par **Christiane Falgayrettes-Leveau**. L'univers de l'artiste franco-béninois est hanté, entre autres, par la problématique de la malbouffe. Peintures et installations nous renvoient à une globalisation de l'alimentation et nous rappellent nos dépendances.

Éditions Dapper – Parution : octobre 2014
Format : 220 x 290 mm
448 pages
Illustrations couleurs et noir et blanc
Édition brochée : ISBN 978-2-915258-37-0 – 39 €
Édition reliée sous jaquette : ISBN 978-2-915258-38-7 – 50 €

RENCONTRES AUTOUR DE L'EXPOSITION

• CUISINER POUR LES DIEUX (CÔTE D'IVOIRE)

Rencontre avec **ALAIN-MICHEL BOYER**, co-auteur de l'ouvrage *L' Art de manger, rites et traditions*

Samedi 18 octobre à 14 h 30

Quel meilleur moyen, en Afrique, pour communiquer avec les dieux et les ancêtres disparus que de les convier à des festins, de leur offrir libations et repas ? Régulièrement menacés de perdre leur énergie, ils ont besoin d'être revigorés, et c'est dans le sang animal, dans l'alcool, qu'ils retrouvent la puissance qui leur permet de protéger les humains. Lors de ces transactions, des cuillers, des récipients, destinés à verser les boissons, à recueillir la nourriture – voire des statuettes, auxquelles sont directement présentées ces offrandes – sont chargés, aussi bien que les aliments, d'honorer les esprits, de les subjuguier par leur intensité magique, la charge d'énergie qu'ils dégagent ou leur magnificence.

• NOURRIR LA PLANÈTE

Samedi 7 février à 14 h 30

TABLE-RONDE
Invités :
MARCEL MAZOYER, co-auteur de l'ouvrage *L' Art de manger, rites et traditions*
et **VINCENT BRUNO** (sous réserve)
Modérateur : **BRICE AHOUNOU**

Projection du documentaire *Je mange donc je suis* (de Vincent Bruno, 2009, France, 26 minutes)
« Comment comprendre que la majorité des personnes qui sont censées nourrir l'humanité, souffrent d'une situation catastrophique, marquée par le chômage, la pauvreté, l'exode et la faim ? » 1 milliard d'affamés dans le monde. Ce chiffre nous saute aux yeux depuis les émeutes de la faim de 2008. Dans tous les grands colloques internationaux, une question se pose : « Qui va nourrir le monde ? » Et si elle était mal choisie ? Car les agriculteurs sont capables de nourrir l'ensemble de la population mondiale. *Je mange donc je suis* tente de démontrer qu'un projet de société solidaire, durable et démocratique est plus que nécessaire.

• MANGER L'AUTRE

Samedi 14 mars à 14 h 30

Rencontre avec **GEORGES GUILLE-ESCURET** et **GILLES BOUNOURE**,
co-auteurs de l'ouvrage *L' Art de manger, rites et traditions*
Modératrice : **ISABELLE LEBLIC**

En Afrique, en Insulinde et en Océanie, les pratiques magico-religieuses ont été fortement remises en cause et combattues par les occupants venus d'Occident. Dans le même esprit, l'évangélisation et la recherche d'exotisme ont largement contribué à imposer des images qui prétendaient révéler des actes « barbares » comme le cannibalisme. Mais force est de constater que l'anthropophagie a ses raisons. « Pourquoi manger l'autre ? » Cette rencontre permettra d'apporter des éléments de réponse et montrera combien les pratiques du cannibalisme sont diverses et correspondent à des besoins particuliers.

ENTRÉE LIBRE – RÉSERVATION CONSEILLÉE AU 01 45 00 91 75



INFORMATIONS PRATIQUES

Renseignements et réservation : 01 45 00 91 75

Autour de l'exposition :

Visites guidées, rencontres-débats et projections de films

TOUTE L'ACTUALITÉ SUR LE SITE : [DAPPER.FR](http://dapper.fr)

Musée Dapper

35 bis, rue Paul Valéry – 75116 Paris

Tél. : 01 45 00 91 75 // E-mail : dapper@dapper.fr

Métro :

Ligne 1 : Charles de Gaulle-Étoile

Ligne 2 : Victor Hugo

Ligne 6 : Charles de Gaulle-Étoile, Boissière et Kléber

RER A : Charles de Gaulle-Étoile – RER C : Foch

Bus : 52 : station Paul Valéry – 82 : Station Victor Hugo

De 11 h à 19 h

Fermé le mardi et le jeudi

Tarif exposition : 6 €

Tarif réduit : 4 € [seniors, familles nombreuses, enseignants, demandeurs d'emploi]

Gratuit : *Les Amis du musée Dapper*, les moins de 26 ans, les étudiants et le dernier mercredi du mois.

Librairie

Éditions Dapper et ouvrages d'autres éditeurs consacrés à l'Afrique et à ses diasporas (littérature, livres d'art, récits, guides de voyage, essais – sciences humaines, anthropologie, etc., et livres pour la jeunesse)

Tél. : 01 45 00 91 74

Librairie en ligne : dapper.fr/boutique

AVEC LE SOUTIEN :



EN PARTENARIAT :



arte

un événement
Télérama