

Il y a une infinité d'univers et je veux tous les goûter

Boris Crack

Volume 4, numéro 1, 2022

Alimentation

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1095182ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/1095182ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

La chambre blanche

ISSN

2562-3222 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Crack, B. (2022). Il y a une infinité d'univers et je veux tous les goûter. *Écosystème*, 4(1), 52–85. <https://doi.org/10.7202/1095182ar>

Résumé de l'article

Le texte *Il y a une infinité d'univers et je veux tous les goûter* s'inspire d'une série de conférences intitulées *Retour vers le Futur de la Cuisine*, produites par Zinc/Seconde Nature, que j'ai données en 2019 dans le cadre de *Lecture par Nature*, un événement de la Métropole Aix-Marseille Provence. Le texte revient sur cette expérience qui m'a permis d'utiliser une imprimante 3D alimentaire (la *Foodini*), capable d'imprimer une pizza, mais surtout plein d'autres choses ! La preuve, nous avons imprimé une tête de cerf en 3D à partir de houmous. J'aborde la question des synthétiseurs et de ce qu'on peut produire avec ces instruments ainsi que la nécessité de développer un nouveau langage propre à ces nouveaux outils; une élaboration qui prend un temps certain (je me réfère ici à l'histoire des synthétiseurs musicaux). La question de la nourriture comme moyen d'apprentissage du monde (le dévorer comme on dit dévorer un livre) et comme moyen de communication est centrale. Je communiquais d'ailleurs moi-même durant ces conférences avec une mousse végétale, une grosse mousse végétale, une grosse mousse ramenée du Jura, de la forêt jurassienne, une mousse à laquelle une expérience en direct me permettait de donner la parole. Ce texte dévoile comment les auteurs de la littérature de science-fiction ont envisagé la nourriture du futur et comment ils ont ouvert le champ des possibles dans le registre de l'alimentation extraterrestre. Je me penche sur la cuisine en apesanteur et j'envisage plusieurs hypothèses quant à la nourriture du futur à partir des recherches en cours, mais surtout de mon amour pour la... pour la... m... ou... s... s... e... oui, pour la mousse ! Car selon moi, c'est l'avenir : la mousse, l'humus, le houmous. Bon appétit !



Boris Crack

Biographie

Je m'appelle Boris Crack et je suis un poète, écrivain et musicien à vocation spatiale. Né en 1981, j'ai de nombreuses casquettes avec de solides visières: écrivain en 3D, musicien à plat, chercheur en pataphysique quantique, cyberpoète, performeur, inventeur de l'humour trou noir, conférencier et animateur d'ateliers d'écriture et d'éducation à l'image. J'ai publié notamment *Supergeek*, livre d'exopoésie écrit à l'attention des extraterrestres et *Bocci Club*, un livre quantique qui a sa propre vie. L'un de mes poèmes est parti dans l'Espace à bord d'une fusée SpaceX le 21 décembre 2021 et restera 6 mois dans la Station Spatiale Internationale. Mon travail, influencé par ma pratique de la scène, marie écriture répétitive et minimaliste, science et autofiction, et cultive un goût prononcé pour l'humour burlesque, absurde, *insensé*. J'expérimente aussi les possibilités des nouvelles formes d'écriture numérique et associe volontiers, littérature, musique et codage. Les techniques d'écriture poétique que je développe sont inspirées par la musique minimaliste et électronique; et fortement teintées de culture DIY; je parle aussi de cyberpoésie. Je donne de nombreux concerts, performances et ateliers d'écriture, notamment pour le Centre International de Poésie de Marseille, le Labo des Histoires, le Festival d'Avignon. Je collabore avec l'Observatoire de l'Espace du CNES et Seconde Nature, agence de production spécialisée en art numérique. J'ai été invité dans de nombreux festivals, dont le festival Sidération (CNES, Paris) et le Mois de la Poésie au Québec, dont j'ai été commissaire responsable de la sélection française en 2018. Mais vous retrouverez toutes ces infos en détail sur mon site : www.boriscrack.com

Il y a une infinité d'univers et je veux tous les goûter

Résumé

Le texte *Il y a une infinité d'univers et je veux tous les goûter* s'inspire d'une série de conférences intitulées *Retour vers le Futur de la Cuisine*, produites par Zinc/Seconde Nature, que j'ai données en 2019 dans le cadre de *Lecture par Nature*, un événement de la Métropole Aix-Marseille Provence. Le texte revient sur cette expérience qui m'a permis d'utiliser une imprimante 3D alimentaire (la *Foodini*), capable d'imprimer une pizza, mais surtout plein d'autres choses ! La preuve, nous avons imprimé une tête de cerf en 3D à partir de houmous. J'aborde la question des synthétiseurs et de ce qu'on peut produire avec ces instruments ainsi que la nécessité de développer un nouveau langage propre à ces nouveaux outils ; une élaboration qui prend un temps certain (je me réfère ici à l'histoire des synthétiseurs musicaux). La question de la nourriture comme moyen d'apprentissage du monde (le dévorer comme on dit dévorer un livre) et comme moyen de communication est centrale. Je communiquais d'ailleurs moi-même durant ces conférences avec une mousse végétale, une grosse mousse végétale, une grosse mousse ramenée du Jura, de la forêt jurassienne, une mousse à laquelle une expérience en direct me permettait de donner la parole. Ce texte dévoile comment les auteurs de la littérature de science-fiction ont envisagé la nourriture du futur et comment ils ont ouvert le champ des possibles dans le registre de l'alimentation extraterrestre. Je me penche sur la cuisine en apesanteur et j'envisage plusieurs hypothèses quant à la nourriture du futur à partir des recherches en cours, mais surtout de mon amour pour la... pour la... m... ou... s... s... e... oui, pour la mousse ! Car selon moi, c'est l'avenir : la mousse, l'humus, le houmous. Bon appétit !

Boris Crack

Il y a une infinité
d'univers et je
veux tous les
goûter

1

J'ai donné en décembre 2019 dans le cadre de *Lecture Par Nature*, un événement organisé par Marseille-Aix Provence Métropole, une série de conférences intitulées *Retour vers le futur de la cuisine*, produites par Seconde Nature (Aix-en-Provence) et Zinc (Marseille), à l'occasion desquelles j'ai pu utilisé l'une des premières imprimantes 3D capable d'imprimer de la nourriture : la *Foodini*.

2

Ces conférences étaient constituées :

- d'un diaporama projeté depuis un ordinateur
- d'une série d'expériences/performances
- d'une grosse mousse végétale vivante douée de parole appelée Grosse Mousse

3

Grosse Mousse, en plus de servir de ressort comique et burlesque, me permettait de revenir sur les travaux très sérieux de Ludwig Boltzmann qui croyait à l'existence des molécules à une époque où cela ne faisait pas du tout l'unanimité, et en particulier sur sa théorie fascinante qui dit que tout assemblage de molécules peut se transformer, que tout peut devenir vivant, même une grosse mousse.

4

Quand j'étais petit, quand j'étais tout petit, tout petit petit petit,

vers l'âge de quatre ans, voire même dès l'âge de trois ans, oui dès l'âge de trois ans, je ne pensais qu'à une chose, je ne pensais qu'à une seule chose, quand on me demandait : « Boris, qu'est-ce que tu veux faire plus tard ? » Je répondais : « Je veux faire la révolution. » Et puis un beau jour, un oncle me demande, pareil : « Boris, qu'est-ce que tu veux faire plus tard ? » « LA REVOLUTION Tonton ! » Et là il me dit : « Mais laquelle ? » « Euh... Ah mince... » Je n'avais pas réfléchi, je n'avais que trois ans, du coup j'ai réfléchi j'ai réfléchi et pis j'ai pas trouvé. Du coup ça m'a embêté... Et c'est là que je me suis mis à faire, non plus la révolution, mais : de la mousse. A partir de ce moment-là, j'ai fait plein de mousse, je suis tombé dans la mousse, la mousse de fraise, la mousse de chocolat, la mousse de carottes. Et puis j'ai découvert qu'on pouvait faire de la mousse – c'est de cela dont je parle dans mes conférences – avec tout, avec tout et n'importe quoi : de la mousse avec des bouts de cartons, avec des vis ou avec des chats. Voilà. C'est le futur la mousse, les gens devraient faire beaucoup plus de mousse, les gens devraient être beaucoup plus dans la mousse, c'est le futur, ça, la mousse. Et c'est de ça dont je parle dans mes conférences intitulées *Retour vers le futur de la cuisine* : je parle du futur de la cuisine mais aussi de la cuisine du futur. De comment on peut se retrouver à cuisiner le futur sans s'en apercevoir. Et c'est ce qu'on voit avec la mousse. On voit qu'on parle de plus en plus de mousse en astrophysique, de mousse d'univers. Ainsi que dans la gastronomie, dans la gastronomie moléculaire tout particulièrement. Par exemple dans les travaux de Raphaël

Haumont, enseignant-chercheur, titulaire de la chaire universitaire « Cuisine du futur » ; ça veut bien dire ce que ça veut dire. Ce dernier est également responsable du Centre Français d'Innovation Culinaire (CFIC), mis en place avec Thierry Marx. Dans mes conférences je m'intéresse bien entendu à ce que l'on mangera dans le futur. Je m'inspire de la littérature SF ainsi que des expérimentations menées aujourd'hui par ceux qu'on appelle des *space chefs*. Dans mon diaporama, on voit notamment Thierry Marx en apesanteur en train d'expérimenter non seulement de nouvelles recettes mais de nouvelles formes de contenants : canettes « en polymérisation naturelle », conçues à base d'algues marines et d'eau. En clair, un contenant entièrement naturel qui peut lui aussi être dégusté. Marx est en apesanteur. Marx fait la révolution. On avait raison, le nom était le bon mais pas le prénom. Marx fait bien la révolution mais c'est pas Karl, c'est Thierry. Marx fait la révolution en apesanteur. Marx en apesanteur ! C'est quand même révolutionnaire ça non ?

5

LA NAISSANCE

Dans mes conférences, en guise d'introduction, je parle de ma fille. Dans le diaporama on voit ma fille, qui a alors un an. Ma fille : mange les livres, mange les miettes, mange les insectes, manger les herbes, mange tout, mange tout tout tout et surtout les trucs les plus bizarres, les plus bizarres bizarres bizarres bizarres qui soient. Je l'appelle la petite dévoreuse. Pourquoi

fait-elle ça ? Pourquoi un bébé fait-il ça ? Parce qu'il ne sait pas que c'est dangereux ? Parce qu'il est bête ? Je ne crois pas. Non. Au contraire. C'est flagrant. Un bébé sait bien des choses... Tenez, à sa naissance, à peine sorti du ventre, le voilà qui se dirige tout droit vers le sein de sa mère, alors qu'il n'a jamais vu un sein ! Alors qu'il n'a jamais vu un sein, alors qu'il vient à peine de sortir du ventre, il sait vers où se diriger pour trouver de quoi se nourrir, et à vrai dire trouver ce qu'il y a de mieux pour lui. Comment sait-il cela ? J'ai assisté à cette scène de mes propres yeux. C'est juste fascinant. Aujourd'hui, chez les adultes, par contre, la confusion règne. La confusion règne aujourd'hui. C'est le règne de la confusion. On ne sait plus quoi manger. A qui faire confiance. Bref, on n'en sait moins qu'un bébé ! Incroyable !! Sans parler des plantes qui saignent ! Oui, les plantes qui saignent ! Des steak végétaux pour être précis, des steaks végétaux qui saignent. Des burger végété qui saignent, des burgers végété qui saignent rouge comme la viande et sentent la viande ! Des burgers impossibles (c'est leur nom : *Impossible Burgers*) mis au point par la *start-up* californienne *Impossible Food* et présentées comme une alternative à la surproduction de viande bovine. C'est à l'image même de la grande confusion qui règne dans le monde des adultes ou la cerise sur le gâteau de la confusion si vous préférez : pour faire diminuer la consommation de viande de boeuf, la solution serait... de faire saigner les plantes ! Vraiment ? Près d'Aix-en-Provence, alors que j'essayais de faire deviner au public de quoi était fait ce mystérieux burger qu'on nous montrait dans une vidéo de

promotion d'*Impossible Food*, quelqu'un (qui se présentait d'ailleurs aux élections municipales d'Aix-en-Provence) m'avait dit : « C'est un burger au caca, c'est ça non ? » Vraiment ?

6

LA CONNAISSANCE

L'avenir de la nourriture sur Terre serait-elle la nourriture de synthèse ou les synthétiseurs à nourriture tels que les ont imaginés les scénaristes de la série *Star Trek* : ces Répliqueurs qui peuvent reproduire à l'identique n'importe quel plat ou boisson qu'on leur fait scanner ? Oui, si on ne mangeait que pour se nourrir, si on ne mangeait que pour se sustenter comme on dit parfois aussi, oui... Si on ne mangeait que pour survivre, oui... Or... On ne mange pas que pour survivre, pas seulement. Non, on mange aussi pour *connaître*. C'est la conclusion à laquelle je suis arrivé en observant ma fille courir après les trucs les plus bizarres sur le sol de mon appartement pour ensuite (essayer de) les manger : elle voulait connaître le monde. Ma fille voulait connaître le monde. Elle voulait faire sa connaissance. Et pour ce faire, elle le mangeait. Manger c'est connaître.

7

Manger

C'est connaître

Ne dit-on pas

Dévoré un livre ?

Pour connaître le réel

la théorie ne suffit pas
il faut se le manger
il faut se le farcir
Dis-moi que tu
manges le réel
et sa mousse
et je te dirais
que tu es

8

L'émulsion, je confonds ça avec la mousse. Je confonds tout avec la mousse. Mais, à en croire le cuisinier français Marc Veyrat, connu pour son utilisation des plantes sauvages, il n'y a pas que moi qui confond des choses. Le Guide Michelin aussi, nous dit Veyrat. Le Guide Michelin lui a retiré une étoile récemment. Veyrat Vs Guide Michelin, une vraie blague : « Ils m'en ont sorti des belles. J'ai utilisé, paraît-il, une recette qui a déstabilisé la maison, une recette à base de cheddar. Moi qui ait défendu toute ma vie la tomme de Savoie, le Reblochon, le Beaufort. Je fais une émulsion, dedans je mets du safran. Le monsieur qui est venu, il a cru que c'était du cheddar, parce que c'était jaune. On appelle ça connaître le terroir ! On marche sur la tête. »

9

On marche sur la tête.
Heureusement, bientôt, on marchera sur des exoplanètes.

Imaginez tous ces exolégumes.

Imaginez tous ces légumes qui poussent à la surface des exoplanètes.

Moi c'est mon dada. J'adore ça.

Quand je vais en vacances dans le Jura, par exemple, je ne fais que ça.

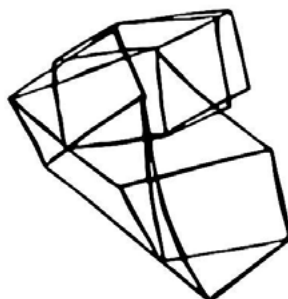
Je dessine des exolégumes. Je leur donne des noms.

Le Jura c'est un peu mon exoplanète.

Vous n'avez qu'à voir ci-dessous.

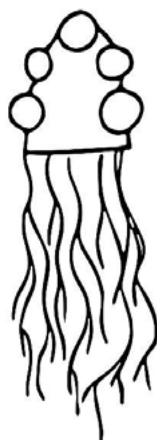
Ce sont quelques uns des dessins que j'ai réalisés en juillet 2019.

salade-
flèche



salade de
matière noire

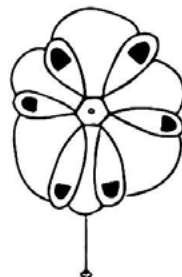
radis
méliès



fenêtre
sur courge



nimportekoi
à jus



On apprend dans le magazine *Usbek & Rica* (n°27, juillet-août-septembre 2019) qu'une *start-up* vient de mettre au point la première bière spatiale de l'Histoire. A savoir : à cause de l'absence de gravité, la bière, avant, ne voulait pas sortir de la bouteille. Qui plus est, nous ne digérons pas le gaz dans l'Espace... du coup... eh ben, oui, vous avez compris... Du coup, une entreprise a travaillé d'arrache-pied pour mettre au point cette bière spatiale... une bière qui sorte de la bouteille et qui ne soit pas trop gazeuse... une sorte de *Guinness* de l'Espace... ou du futur car il semble bien que ça soit le futur aussi : la bière, c'est-à-dire encore une fois : la mousse. Tous ceux qui investissent dans la bière aujourd'hui ne diraient pas le contraire. Quand on voit le nombre de bars et de brasseries qui ouvrent (on dit qu'en France il y en a une nouvelle brasserie qui ouvre tous les jours), on se dit que c'est vraiment un secteur d'avenir – enfin, avant le COVID-19 et le confinement, hum hum... – on a en tout cas l'impression que c'est tout à fait nouveau cet engouement autour de la bière alors que bien sûr c'est une illusion d'optique : si ce secteur s'est considérablement développé en quinze ans, passant en France de 250 microbrasseries à environ 1600 établissements, il faut savoir qu'il y en avait... 3000 en 1900, dont la plupart ont fermé au milieu du siècle, écrasés par la concurrence des boissons industrielles. Le commerce de la bière n'a rien de nouveau donc, et pour cause ! En réalité, la bière est la plus vieille boisson de l'humanité.

LE FUTUR C'EST L'AFRIQUE

La bière est apparue il y a environ 10000 ans. A différents endroits à des moments différents dans des différentes versions. Entre l'Afrique, le Moyen-Orient et l'Asie. Qu'on fasse un grand retour vers la bière ou que la bière fasse son grand retour corroborerait la théorie du Professeur Didier Raoult selon laquelle nous avons affaire en ce moment à un basculement du monde (une nouvelle renaissance) du côté de l'Orient et des pays du Sud. La bière de sorgho africaine est l'une des plus ancienne boisson humaine. A l'origine ce n'est pas une boisson. A l'origine c'est de la nourriture. On peut la comparer à du pain liquide. Elle ne se boit pas individuellement mais en groupe. Elle a bien sûr vocation à créer du lien, à fluidifier les rapports du groupe. Mais elle ne se limite pas à être une boisson récréative individualiste pour adulte. C'est bien plus tard qu'elle prendra ce rôle-là. En Occident. « Les bières et leurs homologues, dolos, bil-bil, chichas, sakés, couplées à leurs histoires sociale et culturelle, ont forgé l'évolution de l'humanité en jouant un rôle déterminant tant sur les plans alimentaires que socioculturel et économique. Ces "pains liquides" millénaires constituent toujours un apport nutritionnel notable pour les plus pauvres. Les études manquent pour dépasser l'anathème prôné, sous prétexte d'alcool, par les nantis suralimentés. » (*Toutes les bières moussent-elles ?* de Jean-Paul Hébert et Dany Griffon, ingénieurs brasseurs ayant travaillé sur le continent africain et à qui l'on doit la création de

la section IARC, ingénieurs agro-alimentaires pour les régions chaudes, « aujourd'hui fédérée, je cite, dans le cadre de Montpellier Sup Agro. [...] L'aventure fut passionnante. Soutenus par la caution morale d'hommes visionnaires, bénéficiant de l'environnement naissant du complexe Agropolis et jouissant d'une grande liberté d'innovations pédagogiques. ») Mais la bière c'est aussi la plus ancienne monnaie du monde ! La tablette d'argile cunéiforme découverte dans la ville mésopotamienne d'Uruk (aujourd'hui le sud de l'Irak) servait apparemment à garder trace des volumes de bières alloués en rétribution d'un travail effectué. L'existence de cette tablette remonte à il y a environ 5000 ans (3100 - 3000 avant JC). Elle présente des caractères cunéiformes qui font partie des plus anciennes écritures découvertes au monde.

12

LA PLUS VIEILLE BLAGUE DU MONDE

La plus vieille blague du monde est en fait une devinette. Retrouvée également sur une tablette en Irak.

https://www.huffpost.com/entry/babylonian-yo-mama-joke_n_1242617

Dans ta bouche et ton urine, constamment présent, le récipient de mesure de ton seigneur.

- Qu'est-ce que c'est ?

La bière.

BIERES DU JURA

Le Jura est très en avance au niveau microbrasserie et agriculture locale. Et la Franche-comté en général où la fabrication de la bière emprunte un circuit court qui explore et utilise toute la variété de la flore régionale. Pour créer une grande variété de mousses.

On brasse de la réalité !

C'est la révolution !

Cf la marque de bière Jurassienne : Rouget de Lisle !

Je vous le dis : la mousse c'est la révolution !

et ça

fonctionne

Fourche du diable 7,5°

« Une cervoise à fort goût de terroir »

C'est diabolique mais qu'est-ce que c'est bon !

« Cervoise aux reflets orangés. Le houblon est remplacé par la gentiane, plante emblématique du massif jurassien, qui apporte son amertume et ses arôme. »

La mousse c'est la révolution !

Je répète : la mousse c'est la révolution !

Et dans le Doubs (la Franche-Comté, toujours), à Sochaux :

« La Savoureuse est une bière blanche franc-comtoise non filtrée aux malts de froment et d'orge, brassée avec du gingembre et des fleurs de sureau. »

On mange le terroir, on le dévore, on le connaît ! On mange des fleurs, on mange l'herbe, la terre, les insecte, hic ! santé !

BACKDOOR TO THE FUTURE

On pensait que le Futur c'était les villes des pays riches du nord.
Eh bien pas du tout. La vie est passée par la porte de derrière.
Elle se déplace vers les forêts du Jura et dans les pays du sud.
Ainsi que vers l'extrême orient. On assiste à une sorte de
basculement.

On revient vers le futur, on revient vers l'Afrique.

On revient vers la bière.

On revient vers la bière et... les insectes.

Il se trouve que le Jura est à fond dans la mousse et... les
insectes.

Le Jura est à fond dans

LA BIÈRE

&

LES INSECTES !

Oui, LES INSECTES !

Oui, oui, LES INSECTES !

le Jura est à fond dans

LES INSECTES aussi !

Et les insectes aussi ou plutôt non plus, ce n'est pas nouveau.

Non, comme la bière ce n'est pas nouveau non plus.

Mais ce qui est nouveau c'est le Futur.

Le Futur qui prend la porte de derrière.

Sans que l'Europe, le Canada ou les Etats-Unis ne s'en
aperçoivent.

En Afrique du Nord, les poulets sont élevés à la farine d'insectes

depuis des millénaires.

Les éleveurs récoltent des termitières entières pour nourrir leurs poulets.

En Europe et dans les pays du Nord, nous n'avons aucun lien avec le monde des insectes. Nous en sommes complètement séparés, éloignés ; cela nous dégoûte.

Nous ne semblons pas à prêt à nous rapprocher de ce monde-là, sauf... dans le Jura !

15

ÿNSECT S'ÉCRIT AVEC UN Y

Dans le Jura ÿNSECT s'écrit avec un Y. C'est dans le Jura près de Dole qu'on trouve la plus grande bioraffinerie d'insectes d'Europe ; une usine-laboratoire baptisée : *ÿnsect*. Le Futur semble définitivement se préparer dans le Jura. Pour voyager dans l'Espace, les astronautes ne pourront en effet pas compter que sur la *Vache qui rit* (un fromage lui aussi *made in* Jura) mais devront produire de la nourriture eux-mêmes : et la nourriture la plus commode à produire dans ce contexte c'est les insectes qui sont nutritifs et faciles à multiplier – un élevage qui prend relativement peu de place ; sur Terre, la mission d'ÿNSECT avec un Y dans le Jura est d'expérimenter tout ce qu'il est possible de faire avec des insectes : de la nourriture mais aussi du biocarburant. Dans un premier temps, le but est de pouvoir nourrir les animaux et puis, à terme, les humains. Dans le but, notamment, de réduire notre consommation d'eau. Tenez-vous bien : il faut 22000 litres d'eau pour obtenir

1 kilogramme de boeuf ! 22000 litres d'eau ! 22000 litres d'eau sont nécessaire non seulement pour hydrater les animaux mais surtout pour faire pousser ce qu'on leur donne à manger. 22000 litres d'eau ! Ce qui représente en termes de surface agricole l'équivalent de 20 terrains de foot ! 20 terrains de foot pour seulement un kilo de protéine de boeuf ! Alors que pour produire un kilo de protéines de vers de farine, il n'en faut que... 2.

16

MOUSSE & INSECTES & MOUSSE... D'INSECTES

Dans le roman *Les Nourritures extraterrestres* de Dona et René Sussan, il est beaucoup question de mousses et beaucoup question d'insectes. L'ouvrage contient de nombreuses recettes, une centaine en tout, récoltées dans de nombreux autres romans de science-fiction. Si les ingrédients et aliments décrits dans les recettes originelles sont introuvables, les auteurs en présentent des adaptations, réalisables sur Terre. La quatrième de couverture précise que « les auteurs les ont toutes testées, et [qu'] ils sont encore vivants ». L'une des premières recette du livre est la suivante : « Hachis d'insectes et de petits légumes ». C'est que la consommation d'insectes n'a rien de nouveau. Au centre du Viêt Nam il était courant que mantes et cancrelats finissent dans l'assiette. Au nord-est de la France, dans la Saône, de 1930 à 1980, on a pratiqué le ramassage en masse d'insectes pour l'alimentation d'oiseaux d'élevages. En Afrique subsaharienne, les poulets sont depuis très longtemps élevés aux termites. En Afrique du Sud, actuellement, la plus grosse

usine d'insectes du monde produit 28 tonnes d'asticots déshydratés par jour pour l'alimentation animale. Déjà dans la Bible, le Lévitique autorise la consommation d'insectes et liste différents types de sauterelles. En Corse, le célèbre Marzu est un fromage contenant des asticots (s'ils sautent, on dit que le fromage est prêt à être consommé) et on prend plaisir à en manger encore aujourd'hui, n'en déplaise à l'Europe qui en a interdit la fabrication. En Europe aujourd'hui, les insectes n'inspirent que dégoût mais au XVIII^{ème} siècle, c'étaient les pommes de terre qui étaient considérées comme du poison et servaient exclusivement à l'alimentation des cochons, avant que Parmentier ne les rende populaires (pharmacien militaire, agronome, nutritionniste et hygiéniste, précurseur de la chimie alimentaire et de l'agrobiologie, on ne retient de lui, en général, que le célèbre hachis). De la même manière, le homard était considéré auparavant comme une nourriture dégoûtante. Le homard étant un crustacé charognard se nourrissant de cadavres, il était tout juste bon à nourrir lui aussi les cochons et les... prisonniers ! Oui, les prisonniers ! Avant, les prisonniers mangeaient du homard ! C'est dur à croire. Dans les prisons, avant, on mangeait du homard !! Pour revenir aux insectes, aujourd'hui, deux milliards d'humains en mangent sur Terre ! Deux milliards d'humains mangent des insectes sur Terre ! Et contrairement à ce que l'on pense (dans les pays du nord) manger des insectes ne veut pas forcément dire que l'on a rien d'autre à manger. Pas du tout. Toute une gastronomie s'est développée à partir des insectes au fil des siècles. A Bali, jusque

dans les années 50, un plat typique mangé quotidiennement se composait de : riz + légumes cuisinés (patates douces, maïs) + 20 libellules par personne !! Pas étonnant quand on pense que dans les rizières on trouvaient ces insectes en grande quantités. Tout était à portée de main. Et on expérimentait à partir du réel les recettes les plus diverses. Au nord, nous nous sommes éloignés du réel. Nous nous sommes cuisinés nous-même. Nous sommes cuisiné par notre propre fiction, hors sol. Nous avons remplacé le réel par la fiction et la morale. Nous nous dévorons. C'est ce qu'on appelle la dépression.

17

« Il ne faut pas croire aux tristes repas de la science-fiction, ce ne sont que des histoires ! » déclare Marc Atallah, directeur de la Maison d'Ailleurs, musée de la science-fiction et maître d'enseignement et de recherche à l'Université de Lausanne. Le directeur du musée de la science-fiction qui dit : « Il ne faut pas croire aux tristes repas de la science-fiction ! » C'est original ça ! Voir ici :

<https://www.alimentarium.org/fr/magazine/nutrition/la-nourriture-de-demain-pilules-de-rêve>

Marc Atallah évoque une nourriture optimisée pour une population à optimiser, je cite : « La société capitaliste cherche à évoluer vers une maximisation du profit et l'image futuriste de la nourriture ne fait que refléter, sous forme distanciée, l'évolution déjà en germe dans le monde moderne / La nourriture est alors fréquemment revisitée puisqu'elle est le

motif symbolique au cœur duquel se joue le sens de l'existence humaine dans un monde de plus en plus capitaliste. / parler de la nourriture du futur, c'est parler d'une société qui cherche l'optimisation de son système de production. / Autrement dit, la nourriture du futur sera similaire à l'homme du futur. Plus nous standardiserons nos aliments, plus nous saurons que l'homme est standardisé ; plus nous décomposerons ou rendrons artificiels nos repas, plus nous aurons la certitude que nous sommes décomposés (en pièces détachées d'un système qui nous dépasse [Aliénés]) et artificialisés (en fonction sociale dont l'intériorité importe peu). En un mot comme en cent : Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es. »

18

LE CONTRAIRE DE TOUT CA : LE MULTIVERS

Le Multivers de la Nourriture ; Forêt mutante ; Sitopia/Utopia, concept développé par Carolyn Steel dans ses livres *Hungry City* et *Sitopia*. Contre l'uniformisation, contre la normalisation : les mondes multiples, mutations, exolégumes, forêts parallèles.

« *Plants want to grow* », déclare Carolyn Steel. Les plantes veulent pousser. « *To speak with Carolyn Steel is like being pulled by a metabolic thread through **the multiverse of food**. She breaks down how 'food is a powerful agent'. It shapes many of the things that we do, our bodies, habits, homes, landscapes, cities, politics and economics. But we don't see it, because it is too big to see – it is everywhere.* »

<https://atlasofthefuture.org/carolyn-steel-urban-visionary-food/>

Le terme *multivers* (*the multiverse of food*) renvoie à la théorie des univers parallèles. Il en existe d'ailleurs de multiples versions. Dont celle d'Alexander Vilenkin : la mousse d'univers. Les univers seraient comme des bulles et le multivers serait une sorte de mousse. Il y a une infinité d'univers. Et chaque univers est créé à partir de rien ou presque rien (ou d'un rien qui n'est pas rien, ce que décrit la notion de vide quantique et la notion de vide dans la culture asiatique, à la différence de la culture occidentale qui a toujours eu peur du vide, considéré comme un néant absolu et donc une abomination), chaque univers est créé à partir de rien sous l'effet d'une force d'une puissance inouïe appelée force d'inflation, « qui a permis lors du big bang à la matière de passer de rien du tout à l'infini. Et cette force pourrait très bien revenir nous rendre visite de nouveau, dit Vilenkin, dilater cette fois le moindre petit atome de notre univers pour lui donner des proportions gigantesques et faire naître de nouveaux univers-bulles en causant la fin du nôtre. » (www.boriscrack.com/bocciclub)

Le rien veut exister

Le vide veut se dilater

Un petit rien de rien du tout veut grandir

Jusqu'à prendre la taille de l'Univers

De même

Les plantes veulent grandir

Les plantes veulent pousser

Plants want to grow

Les plantes veulent pousser
déclare Carolyn Steel

Les plantes veulent pousser

Il faut les laisser se développer / le multivers dont elle parle
c'est le contraire de la norme / le contraire de l'urbanisme qui
consiste à délimiter les espaces verts, à tenir les plantes au loin,
à les réduire à l'état de déco urbaine

Plants want to grow

Sitopia est un concept inventé par Carolyn Steel

Qui signifie que les villes ont été construites à l'envers

Et que la question de la nourriture et de l'agriculture doit se
poser avant toutes les autres

Il n'y aura pas d'écologie dans une ville bâtie à l'envers

Dans une ville traditionnelle

unidimensionnelle

autour de laquelle l'agriculture a été pensée en dernier

Il n'y aura pas d'écologie dans un système obsolète

Sans une connaissance approfondie des écosystèmes

Quelque soit le nombre de boutiques bio, solidaires,
responsables

Quelque soit le nombre de *totebags*, de vélos, de sacs en papier

Il n'y aura pas d'écologie, de véritable rapprochement entre nous
et le reste du vivant, tant que l'inflation et la folie de la nature

N'auront pas pu s'exprimer pleinement

Il n'y aura que de la morale

Et la morale ne se mange pas ; c'est une idée

Plants want to grow

le futur c'est le plurivers

c'est la mousse d'univers

On se donne à la mousse

On s'offre au multivers

20

ON VOYAGE DANS LA MOUSSE

Dans *Les Nourritures extraterrestres*, on trouve une recette venant d'un monde parallèle. « La couronne de fruits de Paracosma », inspirée d'une nouvelle de Weinbaum. Et ce n'est pas la seule référence dans le livre à des mondes et à des langues parallèles. Mais on trouve aussi énormément de références à des mondes remplis ou recouverts de mousse(s). A des mondes en mousse. A des soirée mousse quoi, des soirée mousse dans le cosmos. Le cosmo-mousse. Le cosmousse. Il faut que vous lisiez le Chapitre XXIII, intitulé *Le récit de Meneld-U*. On comprend alors quelque chose d'essentiel : que la connaissance et la communication ont partie liée, vont ensemble, sont inséparables, que la connaissance s'échange, se transmet, se communique. Dans ce récit troublant, plusieurs personnages font, à la surface d'une planète inconnue recouverte de mousse, une expérience limite qui cause la mort de l'un d'entre eux : ils se font littéralement *goûter*, oui, *goûter de l'intérieur* !!!! De l'intérieur, une sorte de langue métaphysique, d'origine inconnue (du moins au début du récit) vient goûter la moindre des particules qui les composent. Il

s'avérera à la fin que... en fait... eh bien... c'est ce que vous verrez en lisant ce chapitre. Et à la fin vous aurez la chance de pouvoir réaliser, comme Meneld-U, la recette de... la Mousse de Gelée !!!! Oui, de la Mousse de Gelée, vous imaginez, de la mousse et de la gelée en même temps !! Si c'est pas génial ça, la Mousse de Gelée !! Et, une fois de plus (c'est le principe du livre) les auteurs reprennent cette recette en l'adaptant aux ingrédients que vous pouvez trouver sur Terre.

21

CUISINE FUTURISTE

Le récit de Menel-U et la recette de la Mousse de Gelée évoquent aussi la cuisine futuriste du poète italien Marinetti. Marinetti (dont le nom évoque la : Marinade), Marinetti n'en peut plus, Marinetti n'en peut plus de mariner dans le vieux, l'ancien, le passé, il n'en peut plus Marinetti de mariner : il veut tout réinventer. Marinetti est convaincu que le monde a entièrement changé depuis que l'automobile a tout bouleversé en modifiant totalement la vitesse de circulation des humains à la surface de la planète ; révolution dont l'impact sur le langage est total pour Marinetti. Dès lors, il s'agit de tout réinventer, la musique, la poésie, l'architecture, tout. Et la cuisine aussi. La cuisine futuriste = l'expérimentation de nouveaux mélanges apparemment absurdes. Prenez par exemple la recette du « Porc excité » : cela consiste à tremper du salami dans du café mélangé avec de l'eau de Cologne !!!! La cuisine futuriste = l'originalité absolue des mets. Ah tu m'étonnes !! La cuisine

futuriste = l'utilisation de la musique entre les plats. La cuisine futuriste = l'abolition de la politique à table. La cuisine futuriste = l'équipement des cuisines en instruments scientifiques. La cuisine futuriste = les politiciens échouent à cause de ce qu'ils mangent. La cuisine futuriste = les ondes nutritives par radiodiffusion. La cuisine futuriste = LES DECROCHEURS DE MÂCHOIRE. Marinetti a cette idée révolutionnaire : embaucher des personnes pour raconter des blagues entre les services. Une super idée de job étudiant ! Vraiment super ! J'aurais postulé, direct ! Au lieu de cela, j'ai failli bosser pour une compagnie d'assurances estudiantines : au milieu de la réunion collective qui devait déboucher sur des entretiens individuelles, j'ai prétexté avoir besoin d'aller aux toilettes pour m'échapper par une fenêtre dans le couloir (heureusement on était au rez-de-chaussée). C'est dommage, j'aurais bien aimé bosser pour Marinetti. *Contre les Assurances, l'assurance de vous décrocher la mâchoire !*

C'est un Français, un Anglais et un chameau. Ils sont dans un restaurant gastronomique de la Côte d'Azur. Le maître d'hôtel leur a donné une table en terrasse. On est au mois de mai. Il fait beau. Le chameau savoure les petites mises en bouche qu'on vient de leur servir. Fromage de chèvre, tapas langoustine, foie gras poêlé avec une mayonnaise au gingembre. Le chameau est heureux. Le Français dit à l'Anglais : « Douillou ènnejoille maillefrènnede ? » À quoi l'Anglais répond : « What did you say ? » Et c'est à ce moment-là que le chameau se met à vomir. Il vomit comme un dingue le chameau. Il vomit, il vomit, il vomit. Il y en a partout. Alors le serveur glisse dans la flaque de vomi et tombe du balcon. Parce qu'en fait le restaurant se situe au sommet d'un immeuble. Le serveur tombe du quatorzième étage et s'explode la tête sur le trottoir. Et ce qui est bizarre, c'est que, quand sa tête explose, ça ressemble exactement à ce qu'il était en train de servir : émulsion d'huître.

C'est une moussaka et une choucroute qui sont dans un supermarché. La moussaka demande à la choucroute : « Qu'est-ce qui sent le chou et qui est souvent accompagné de saucisses ? » La choucroute réfléchit. « Non, elle dit, je vois pas. » Je te donne une deuxième chance, dit la moussaka. « Qu'est-ce qui sent le chou et qui est souvent accompagné de saucisse ? » La moussaka réfléchit. « Euh... euh... euh... Non, je suis désolé, vraiment, je vois pas. » Et c'est à ce moment-là qu'un client passe à côté du rayon, prend la moussaka, la met dans son caddie et part avec. La choucroute continue de réfléchir. « Qu'est-ce qui sent le chou et qui est souvent accompagné de saucisses ? Non, vraiment, je vois pas. Mais c'est pas grave, elle se dit la choucroute. Je ne trouve peut-être pas la réponse, mais en tout cas ce qui est sûr c'est que je suis en train de réfléchir. Et si je suis en train de réfléchir, ça veut dire que je pense. Et si je pense ça veut dire que j'existe. Je pense donc je suis ! » se dit la choucroute. Et c'est la première fois dans l'Histoire qu'une choucroute arrive à la même conclusion que le philosophe Renée Descartes.

C'est une orange et une banane qui sont dans un club techno à Berlin. L'orange dit à la banane : « T'as vu, c'est fou, on est rentrées comme ça, sans problème. » Et l'orange de répondre : « Je te l'avais dit, il suffit d'être naturel. » « Mais, dit l'orange, je ne suis pas du tout naturelle moi, je suis génétiquement modifiée. » « Quoi ??? s'écrie la banane, tu es génétiquement modifiée ??? » « Oui, je suis génétiquement modifiée. » Et la banane de se précipiter vers le videur et de lui dire : « Je crois qu'on a un problème ! Vous avez laissé rentrer une orange génétiquement modifiée ! » « SCHEIßEE !!!!!!!!!!!!!!! s'écrie le videur. SCHEIßEE !!!!!!!!!!!!!!! SCHEIßEE !!!!!!!!!!!!!!! Das ist ein Problem !!!!!!!!!!!!!!! Das ist ein großes Problem !!!!!!! » Et le videur de se précipiter vers l'orange pour la vider. Et c'est là qu'il glisse sur la banane.

Vous en voulez encore ?

Checkez ma spacefoodtv !

www.boriscrack.com/spacefoodtv

Ou partez explorer la mousse

dans mon livre quantique :

www.boriscrack.com/bocciclub

Dans mes conférences, en guise de conclusion et d'ouverture vers un autre domaine – la musique – j'évoquais aussi le cas fascinant de Wendy Carlos à qui l'on doit la bande originale du film *Orange Mécanique* de Kubrick. Avant, le tournage elle s'appelait Walter. Après le tournage, elle s'appelait Wendy. Elle avait changé de sexe entre temps. Alors qu'elle expérimentait dans son studio avec les tout premiers synthés de l'histoire de la musique, alors qu'elle cherchait à inventer un tout nouveau langage musicale (mais il était trop tôt) elle finirait par s'inventer une nouvelle identité (il était temps, apparemment elle y pensait depuis son plus jeune âge). Son album le plus célèbre restant sans doute *Switch On Back* où elle réinterprète la musique de Bach en utilisant ses machines. Je faisais alors un parallèle entre ses expérimentations avec les premiers synthétiseurs musicaux et nos expériences aujourd'hui avec les premiers prototypes d'imprimantes alimentaires. De nouveaux outils de création apparaissent, mais le langage reste à inventer ; au début on se contente de reproduire le même, de reproduire les choses du passé avec de nouveaux outils. Ce n'est que plus tard qu'on invente un nouveau langage à partir de ces machines pour produire des choses tout à fait nouvelles – des choses ou des usages - qui étaient imprévisibles – inimaginables. Cela prend du temps. Il faut attendre des artistes comme Jean-Michel Jarre ou Daft Punk pour inventer une musique véritablement électronique et ne plus se contenter de réinterpréter la musique d'hier avec les nouvelles technologies.

Mais il est fascinant de penser que Wendy Carlos, alors qu'elle cherchait à inventer un tout nouveau langage musicale, s'inventa une toute nouvelle identité. Ce qui fera dire à Jean-Michel Jarre dans une interview pour le numéro 133 du magazine *Trax* : « Vous saviez que c'est exactement pendant le tournage d'*Orange Mécanique* que Walter Carlos a changé de sexe pour devenir Wendy ? Au début du tournage, c'était un homme. A la fin, une femme. Quand on sait ça et qu'on se remet la bande son [dont Wendy Carlos est l'auteure], on ne l'écoute plus de la même manière. Il y a un truc dément, délirant, qui est génial. » *Trax Magazine* : « La suite de *Tron* [dont Wendy Carlos a composé la musique originale], ça aurait pu vous décider à ... » JMJ : « A devenir une femme, ah ah ah ? » *Trax Magazine* : « Non, à revenir à la BO ! » JMJ : « Si je n'ai presque pas fait de BO, c'est parce que les films étaient dans ma tête... »

*

POUR FINIR
IMAGINONS :
EN 2050
QUELQU'UN INVENTE
UNE MACHINE
QUI S'APPELLE
MANGER(C)
C'EST UN SYNTHÉ
UN SYNTHÉTISEUR

ALIMENTAIRE
QUI SERT
EN 2050
NON PAS A MANGER
MAIS A COMMUNIQUER
A COMMUNIQUER
AVEC D'AUTRES
FORMES DE VIE
AVEC D'AUTRES CIVILISATIONS
EXTRATERRESTRES
CE SYNTHÉ
REPREND LE PRINCIPE DE LA FOODINI
MAIS EN BOULEVERSE L'USAGE
ON S'INSTALLE
DE CHAQUE CÔTE
DE LA MACHINE
ET CHACUN
L'UN APRES L'AUTRE
IMPRIME
QUELQUE CHOSE
MANGER(C)
AVEC UN (C)
COMME CONNAITRE
COMME COMMUNIQUER
CHACUN
L'UN APRES L'AUTRE
IMPRIME

QUELQUE CHOSE
QUI PARLE DU MONDE
D'OU IL VIENT
EN UTILISANT
DES INGREDIENTS
DE SA PLANETE A LUI
POUR IMPRIMER UN MOTIF
DONT LA FORME EVOQUE
UN ELEMENT
PARTICULIEREMENT MARQUANT
DE SA CULTURE
POUR NOUS HUMAINS
CELA POURRAIT
ÊTRE PAR EXEMPLE
LA SPIRALE
LES CHEFS AUJOURD'HUI
UTILISENT LA FOODINI
POUR IMPRIMER DES SPIRALES
DE NOURRITURE
ET FORMER DES DECORS
DANS LEURS ASSIETTES
LA FOODINI PERMETTANT
D'IMPRIMER DES SPIRALES PARFAITES
MAIS SUR LES TEMPLES MALTAIS
IL Y A DES MILLIERS D'ANNEES
LES SPIRALES ETAIENT DEJA
PAS MAL PARFAITES EN FAIT !

C'EST CE DONT ON PARLE EN 2050
GRACE A L'IMPRIMANTE MANGER (C)
ON PARLE AUX EXTRATERRESTRES
ON PARLE DE NOTRE MONDE
D'UN MONDE PLEIN DE SPIRALES
DE SPIRALES PAS MAL PARFAITES EN FAIT !
LA SPIRALE N'EST PLUS LE DECOR
LA SPIRALE EST L'HISTOIRE
LA SPIRALE
EST L'UN DES RARES SYMBOLES
QUE L'ON RETROUVE
DANS TOUTES LES CULTURES
SUR TERRE
LA SPIRALE EST PARTOUT :
A MALTE
(C'EST LA QU'ON TROUVE
LA PLUS ANCIENNE SPIRALE)
DANS LE MONDE ARABE
(LES ARABESQUES)
DANS LA CULTURE CELTE
(LES TRISCELES)
DANS LA BIBLE
(LES ENLIMUNURES)
ET AUJOURD'HUI
DANS UN NOMBRE
INCALCULABLE
DE... TATOUAGES

EN 2050
AVEC
LE SYNTHÈSE MANGER(C)
J'IMPRIME
UNE BELLE SPIRALE
A PARTIR
D'UNE MOUSSE DE FRUITS ROUGE
OU
D'UN HUMMUS MAISON

"*E.T.*, Maison !"
Hummus aussi !
La mousse, l'hummus
EN 2050
NOUS SERVENT A COMMUNIQUER

BON APPETIT !

Recette de Fin

Avec la *Foodini* imprimer le mot FIN à partir de trois hummus de couleurs différentes, et en 3 dimensions, chacune des lettres du mot FIN dévoilant, par des ouvertures, la structure incroyablement complexe qui la compose, comme une sorte de fractale, où l'on devine le mot FIN lui-même, se répétant à l'infini, dans toutes les tailles possibles, de la plus petite police de caractère, moléculaire, à la taille de l'objet lui-même, comme une FIN à l'intérieur d'une FIN à l'intérieur d'une FIN à l'intérieur d'une FIN, etc.

A la FIN, manger la FIN