

Mother Tongue

FOOD, FAMILY, AND LANGUAGE

Shuffling down the central avenue of EXPO Milano, my first impression was of a Disneyland of international food. The 2015 Universal Exhibition ran from May through October with the theme Feeding the Planet, Energy for Life, and I was one of 20 million visitors who traipsed across its 1.1 million square meters of pavilions and displays. Within about sixty seconds of being there, I was completely overwhelmed by the spectacle, contradictions, and sheer scope of the event.

Forty-eight years ago, I was at another world's fair: Expo '67, here in Montreal. (Admittedly, I was still in my mother's womb, but I was there.) The 1967 themes were architecture, art, design, and technology. Food was also present with authentic Canadian and First Nations' fare like Pork Chops Hochelaga, Curried Seafood, and Ojibway Kee Wee Sen. The collective memory of Expo '67 is variously fond, mocking, and analytic while the remnants on Îles Notre-Dame and Ste-Hélène quietly echo a rather gentler past.

Flash forward to 2015, and as I pressed bodies with the 260,000 other EXPO-goers that day in September, I felt immediately critical of what I viewed as a miserable representation of global food issues. The word sustainable blared from every banner; pavilions glittered with touch-screen displays and shiny-faced PR reps; a decidedly creepy mascot named Foodie paraded down the main drag every day, accompanied by his baton twirling friends and animatronic vegetables. It was both entertaining and horrifying.

After some time, however, a more complex portrait of EXPO emerged. Beyond the glitz and grime, there were dozens of subtler moments: a coffee roasting ceremony in the tiny Ethiopian space; the genius of the Austrian pavilion's →

COURTESY OF FOREIGN AFFAIRS SWITZERLAND

Gastronomie globale

DES CARTES POSTALES D'EXPO MILANO 2015

Par | By David Szanto

En me promenant le long de l'avenue centrale d'Expo Milano, ma première impression fut celle d'un Disneyland de nourriture internationale. L'Exposition universelle 2015, sous le thème Nourrir la planète, Énergie pour la vie, s'est déroulée de mai à octobre, et je fus l'un des 20 millions de visiteurs à déambuler à travers 1,1 million de mètres carrés de pavillons et d'expositions. En moins d'une minute, j'étais complètement bouleversé par le spectacle, les contradictions et la simple portée de l'événement.

Il y a 48 ans, je visitais une autre exposition universelle : Expo 67, ici à Montréal. (Il faut dire que j'étais encore dans le ventre de ma mère, mais j'y étais.) Les thèmes de 1967 étaient l'architecture, les arts, le design et la technologie. La nourriture était également présente avec des mets canadiens et autochtones authentiques comme les côtelettes de porc Hochelaga, les fruits de mer au curry et le Ojibway Kee Wee Sen. La mémoire collective d'Expo 67 est diversement tendre, moqueuse et analytique, pendant que résonnent doucement sur les îles Notre-Dame et Sainte-Hélène les vestiges d'un passé plus clément.

Revenons en 2015, alors que mon corps se frottait sur celui des 260 000 visiteurs en cette journée de septembre, je me sentis immédiatement critique alors que j'observais une misérable représentation des problèmes d'alimentation à l'échelle globale. Le mot durable placardé sur toutes les bannières; des pavillons scintillants d'écrans tactiles et de représentants au visage éclatant; une mascotte plutôt effrayante nommée Foodie qui paraissait tous les jours, accompagnée de ses copains aux bâtons virevoltants et de légumes animatroniques. C'était à la fois divertissant et horrifiant.

Après quelque temps, par contre, un portrait plus complexe de l'Expo est apparu. Au-delà du tape-à-l'œil, il y eut des dizaines de moments plus subtiles : une cérémonie de torréfaction du café dans le minuscule espace de l'Éthiopie; le génie du design du pavillon autrichien (une forêt vivante produisant de l'oxygène, un élément fondamental à la production de →

→ nourriture); un bon nombre d'installations de jeunes artistes sur l'alimentation et la culture numérique.

D'autres expériences furent tout aussi éclairantes, y compris l'expérimentation sociale du pavillon suisse. Là-bas, les visiteurs étaient invités à prendre autant d'échantillons gratuits de sel, de café, de pommes séchées et d'eau qu'ils le désiraient. La mise en garde : il y avait un nombre limité d'échantillons pour la durée de six mois de l'Expo. Si vous en preniez trop, les futurs visiteurs n'en auraient pas. Au début septembre, lorsque j'ai visité le pavillon, deux des quatre échantillons étaient épuisés. Il semble que le contrôle et le partage, lorsqu'il s'agit de nourriture, ne sont pas au centre de la nature humaine.

Lors de mes deux journées à l'Expo, je me suis retrouvé à contempler l'architecture de plusieurs millions d'euros, à télécharger l'application mobile gratuite, à dévorer les messages de productivité industrielle et d'innovation globale. Je me suis tourné vers les pavillons plus petits lorsque j'avais envie de nourriture intéressante (l'assiette mezze tunisienne et l'espresso kényan étaient particulièrement satisfaisants).

En fin de compte, ce n'était pas du tout Disney. C'était la même réalité problématique et complexe de l'alimentation partout : les grandes industries globales, les petits succès locaux, plusieurs distractions savoureuses provenant de problèmes inconfortables et une tonne de manières de s'impliquer. En tant que point de départ d'une année de voyage à travers différents pays, ce fut également un avertissement personnel : sois attentif, regarde au-delà de la surface et n'essaie pas de tirer des conclusions rapides à propos du panorama nutritionnel. C'est peut-être une bonne leçon pour tous, peu importe où l'on mange. **M**

→→ design (a living forest producing oxygen, fundamental to food production); a number of young artists' installations about food and digital culture.

Other experiences were equally illuminating, including the social experiment that was the Swiss pavilion. There, visitors were invited to take as many free samples as they wanted of salt, coffee, dried apples, and water. The caveat: there were a limited number of samples for EXPO's six-month run. Take too much and future visitors would have none. By early September, when I visited the pavilion, two of the four items were exhausted. It seems that self-control and sharing, when it comes to food, are not so central to human nature.



PHOTO DAVID SZANTO

Over my two days at EXPO, I found myself gazing in awe at the multimillion-euro architecture, downloading the free phone app, lapping up the messages of industrial productivity and global innovation. I also found myself turning to the smaller pavilions when I wanted to eat interesting food (the Tunisian mezze platter and Kenyan espresso were particularly satisfying).

In the end, it wasn't Disney at all. It was the same, complex, problematic reality of food everywhere: big global industries, small local successes, many tasty distractions from uncomfortable issues, and tons of ways to involve oneself. As the kickoff to an upcoming year of travel through many different countries, it was also a warning to myself: Pay attention, look beyond the surface, and don't try to reach easy conclusions about the surrounding foodscapes. A good lesson for us all, perhaps, wherever we eat. **M**



** David Szanto a obtenu son doctorat en gastronomie à l'Université de Concordia. En 2016, dans le cadre d'un projet de recherche avec l'Université des sciences gastronomiques d'Italie, il voyagera aux quatre coins du monde pour en apprendre davantage sur la structure de l'alimentation et les pratiques locales.*

** David Szanto earned his PhD in gastronomy from Concordia University. During 2016, as part of an ongoing research project with Italy's University of Gastronomic Sciences, he is traveling around the world to learn about local food systems and practices.*