

## Communiqué de presse

Vevey, le 30 mai 2017

# Embarquement immédiat pour un voyage de saveurs à l'Alimentarium !

Cet été, l'Alimentarium embarque ses visiteurs pour un voyage autour des saveurs d'ici et d'ailleurs. Après le succès rencontré par les ateliers lancés en été 2016, le Musée veveysan étoffe son offre et invite les gourmets de tous âges à redécouvrir des produits locaux ou traditionnels, seuls, en famille ou entre collègues. Des spécialités des jardins de chez nous aux parfums plus exotiques, petits et grands auront l'occasion de revisiter des recettes simples, en bénéficiant des trucs et astuces des chefs de l'Alimentarium. Pas de doute, le Musée saura faire saliver les vacanciers jusqu'à la fin de l'été, avec son florilège d'ateliers aussi ludiques que gourmands !

### Quand le week-end se transforme en épopée culinaire

Tous les samedis et dimanches à partir de 15h00, l'espace *FoodAcademy* ouvre ses portes pour des ateliers inédits sur des thèmes aussi variés que passionnants : plongez dans *L'univers de la boucherie* accompagné de Philippe Ligron et son équipe, qui vous expliquera comment débiter un quartier de viande, partez à la rencontre d'un maraîcher, d'un fromager ou d'un boucher de la région, ou transformez votre après-midi en une expérience gourmande inoubliable en apprenant à réaliser de délicieuses verrines salées ou sucrées. Vous êtes également invités à explorer les plantes et herbes du Jardin potager du Musée en compagnie d'un cuisinier professionnel. Les plantes et légumes n'auront plus aucun secret pour vous !

**Informations, horaires et inscriptions : [alimentarium.org/fr/activités/ateliers-du-week-end](http://alimentarium.org/fr/activités/ateliers-du-week-end)**

### À la découverte des produits du terroir

Tout nouveau, tout chaud : chaque premier jeudi du mois, l'Alimentarium fait appel au savoir-faire des artisans locaux pour titiller les sens et la curiosité des participants à ses *Afterworks*. Une petite présentation, un peu d'histoire et une dégustation transforment ce nouveau concept en une véritable expédition autour de la gastronomie locale. L'édition du mois de juillet sera dédiée aux poissons d'eau douce et aux vins qui les accompagnent, tandis que le mois d'août mettra les fromages et jus de fruits et légumes à l'honneur. Couleurs, saveurs, arômes, anecdotes et histoires : tout est prévu pour faire passer aux amateurs de produits locaux un moment d'échange et de partage.

### Gourmandises d'ici et d'ailleurs

Cet été, dans le cadre du Passeport vacances, les enfants embarquent pour un voyage gastronomique inédit ! Cocktail de fruits ou petit paquets sucrés-salés, les chefs de l'Alimentarium les emmèneront au bout du monde et leur prodigueront les trucs et astuces pour revisiter des recettes simples, exotiques ou de la région. L'atelier culinaire est suivi de jeux dans l'espace spécialement aménagé pour les 6-12 ans au rez-de-chaussée.

## Apprendre en s'amusant avec ses proches

Toujours pendant les vacances scolaires, tous les gourmands dès 9 ans sont invités à venir confectionner des spécialités sur un thème soigneusement choisi par les chefs de l'Alimentarium. La particularité de cet atelier *Saveur & Savoir*? Parents, enfants, grands-parents, professionnels ou amateurs: tous sont invités à laisser libre cours à leur créativité culinaire autour du bricelet à la crème pâtissière, du 7 juillet au 18 août! En plus de cela, l'espace *JuniorAcademy* accueille chaque dimanche matin les enfants dès 6 ans avec un de leur proche pour une matinée unique. Au menu, jeux, animations ludiques, explorations des aliments et découverte d'une recette à mitonner en tandem. Les petits plats préparés pourront ensuite être dégustés à la maison, avec leurs proches.

**Découvrez tous les ateliers proposés par l'Alimentarium sur : [alimentarium.org/fr/activites/ateliers-cuisine](http://alimentarium.org/fr/activites/ateliers-cuisine)**

## L'Alimentarium

Véritable centre de compétences autour des questions liées à l'alimentation et la nutrition, l'Alimentarium explore depuis plus de 30 ans leurs multiples facettes d'un point de vue historique, scientifique et culturel.

Sa nouvelle exposition permanente *Manger - L'essence de vie* propose un voyage ludique et interactif au cœur de notre alimentation. Ses ateliers culinaires privilégient l'expérimentation pratique en permettant aux petits et aux grands de mettre la main à la pâte. Tandis que son écosystème digital favorise de manière avant-gardiste les nouveaux modes d'apprentissage, de partage et d'enseignement.

Désormais bien plus qu'un musée, l'Alimentarium donne accès à l'ensemble de son savoir grâce à cette plateforme digitale et propose des contenus uniques à destination aussi bien des enfants, des professionnels que du grand public.

[alimentarium.org](http://alimentarium.org)

## Contacts

### Service de presse

trivial mass

François Germanier & Olivier Gallandat

T +41 (0)21 323 04 10

M +41 (0)79 761 72 34

[presse@trivialmass.com](mailto:presse@trivialmass.com)

### Alimentarium

Laurène Weguener

Marketing & Communication

T +41 21 924 14 78

M +41 79 579 76 32

[laurene.weguener@alimentarium.org](mailto:laurene.weguener@alimentarium.org)