



alimentarium

Dossier de presse



Une Fondation Nestlé



Nestlé

Contenu

1. Communiqué de presse	3
2. Un centre de référence incontournable	5
3. Un nouveau visage	6
4. Manger – L'essence de vie : nouvelle exposition permanente	7
5. Des ateliers culinaires pour tous les goûts	9
6. Nouveaux espaces de restauration et de détente	10
7. Une jongleuse d'épices aux fourneaux	11
8. Un écosystème digital unique au monde	12
9. Portrait, factsheet & lexique	13
10. Informations pratiques	14
11. Visuels presse	15
12. Contact	15

1. Communiqué de presse

Vevey, le 30 mai 2016

L'Alimentarium millésime 2016 est prêt à être dégusté !

Après 9 mois de travaux, l'Alimentarium rouvre ses portes le 4 juin 2016. C'est un Musée entièrement repensé qui attend les visiteurs: de la nouvelle exposition permanente aux espaces de restauration, de détente ou d'expérimentation, en passant par les ateliers culinaires ou le site Internet. En phase avec les préoccupations et les usages de son temps, l'Alimentarium millésime 2016 est un Musée de nouvelle génération. Désormais accessible en tout temps et en tout lieu grâce à son nouvel écosystème digital, il est appelé à devenir un centre de référence mondial en matière d'alimentation et de nutrition. Un Musée à déguster sans modération, sur place ou des quatre coins de la planète !

Manger – L'essence de vie : voyager au cœur de l'alimentation

Conçue comme un voyage ludique et interactif, l'exposition permanente *Manger – L'essence de vie* invite petits et grands à explorer le monde passionnant de l'alimentation d'hier, d'aujourd'hui et de demain. Alliant découverte, expérimentation et approfondissement des connaissances, la nouvelle scénographie se déploie à travers trois secteurs : *L'Aliment*, *La Société* et *Le Corps*. Chacun d'eux est agrémenté de projections, de bornes interactives et d'installations vidéo qui promettent une expérience inoubliable. Un parcours immersif pour prendre conscience de l'influence que peut avoir l'alimentation sur son corps et son environnement.

Laisser son *gastroselfie* ou explorer le tube digestif

Parmi les surprises qui attendent le visiteur, un mur communautaire qui permet de partager ses meilleurs *gastroselfies* et d'alimenter la «madeleine de Proust» du Musée, une plongée dans les plis et replis du tube digestif pour y découvrir les secrets de son fonctionnement, ou encore la *GameRoom* du dernier étage, un espace de jeu multijoueur en réalité augmentée pour perdre quelques calories en expérimentant les notions acquises au cours de la visite.

De nouveaux espaces de restauration et de détente

L'Alimentarium a profité de cette mue d'envergure pour repenser ses espaces communs et créer de nouveaux espaces de restauration et de détente, à l'intérieur comme à l'extérieur du Musée. Le rez-de-chaussée est désormais accessible à tous, gratuitement.

Un week-end de festivités pour découvrir le millésime 2016

Les 4 et 5 juin, le public est invité à déguster ce nouveau millésime à l'occasion d'un grand week-end portes-ouvertes. **Philippe Ligron**, nouveau responsable de l'offre *FoodExperience*, sera sur le pont pour mettre en appétit les visiteurs. Il dévoilera en primeur un échantillon des nouvelles activités culinaires de l'Alimentarium. Aux fourneaux de la *JuniorAcademy*, les chefs-animateurs concocteront de délicieuses gourmandises à déguster sur le pouce pendant la visite du nouveau Musée tandis que **Valérie Véron**, la nouvelle Cheffe du *Restaurant*, ravira les papilles du public avec des mets de fête préparés spécialement pour l'occasion. À noter également la présence de **Christine Pompeï** qui dédicacera durant tout le week-end de 14h30 à 17h30 le dernier tome de sa série «Les enquêtes de Maëlys», sur la couverture duquel apparaît l'Alimentarium.

Un centre de référence incontournable

Premier musée au monde consacré à l'alimentation, l'Alimentarium explore depuis plus de 30 ans les multiples facettes de l'alimentation et de la nutrition d'un point de vue global et indépendant. Poursuivant sur sa voie de pionnier, le Musée a créé un écosystème d'information et d'apprentissage unique au monde. Une plateforme en ligne inédite favorisant les nouveaux modes d'apprentissage, de partage et d'enseignement à travers des supports de cours, des jeux pédagogiques, des articles et dossiers, 400 objets digitalisés, un lexique de l'alimentation, etc. Tout le savoir du Musée est aujourd'hui accessible en ligne et en trois langues. À travers cette mutation digitale de grande ampleur, l'Alimentarium démocratise son savoir et se profile comme un centre de référence incontournable en matière d'alimentation et de nutrition.

Réouverture de l'Alimentarium

Portes ouvertes les 4 et 5 juin 2016 de 10h00 à 18h00

Entrée libre

Les réservations pour les différents ateliers et les commandes de billets d'entrée sont dès à présent possibles sur le site www.alimentarium.org.

Contacts

Service de presse

trivial mass

Olivier Gallandat & Valentine Devanthéry

+41 (0)21 323 04 10

+41 (0)76 574 43 28

presse@trivialmass.com

2. Un centre de référence incontournable

Aucune thématique n'est plus intimement liée à l'homme que l'alimentation – elle concerne chaque être vivant, que ce soit au niveau culturel, physiologique, social, économique ou médical. Créé en 1985 pour répondre aux questionnements concernant le vaste domaine de l'alimentation humaine dans le monde et à travers les siècles, l'Alimentarium a été le premier musée au monde entièrement dédié à l'alimentation. 30 ans après, le Musée se réinvente et poursuit sur sa voie de pionnier en déclinant ses activités aussi bien dans l'espace physique du lieu que sur le web.

Pour le volet physique, c'est un Musée entièrement repensé qui attend les visiteurs. Baptisée *Manger – L'essence de vie*, la nouvelle exposition permanente propose de répondre à trois questions-clés : « Qu'est-ce que je mange ? » « Comment je mange ? » et « Pourquoi je mange ? » Elles nous renvoient à la réflexion sur les aliments, la société, les fonctions corporelles et leur interdépendance avec l'alimentation. L'expérimentation pratique faisant partie intégrante de l'ADN du Musée, de nombreux ateliers culinaires encadrés par des cuisiniers professionnels sont ainsi au menu, sans oublier les activités pédagogiques pour les enfants et les adolescents.

Musée de nouvelle génération, l'Alimentarium se découvre désormais aussi à travers son écosystème digital. En plus d'une collection de 400 objets digitalisés, d'un lexique de l'alimentation et d'un magazine en ligne, le Musée a développé une offre spécifiquement destinée aux élèves ainsi qu'à leurs enseignants et à leurs parents. Baptisée *Alimentarium Academy*, cette plateforme en ligne doit favoriser les nouveaux modes d'apprentissage, de partage et d'enseignement à travers des supports de cours MOOCs (Massive Open Online Courses), des jeux pédagogiques, des articles et dossiers thématiques. De nombreux défis de santé attendent les générations futures, dont certains peuvent être influencés par l'alimentation – obésité, diabète ou troubles cardiovasculaires. Ce programme vise notamment à les sensibiliser à ces enjeux de société majeurs.

À travers cette mutation digitale de grande ampleur, l'Alimentarium ouvre les portes de l'alimentation et de la nutrition à chacun, selon ses intérêts, ses préférences, son envie d'apprendre ou d'expérimenter, dans le Musée ou à distance. Il se profile comme un centre de référence incontournable pour toute question liée à l'alimentation, qu'elle soit historique, actuelle ou future.

Ursula Zeller

Directrice

3. Un nouveau visage

Pour accompagner cette métamorphose d'un musée classique en un musée de nouvelle génération, à la fois physique et virtuel, l'Alimentarium a souhaité se doter d'une nouvelle identité visuelle. C'est le graphiste zurichois Lukas Wanner qui signe son nouveau visage.

Les multiples facettes du Musée et ses nouveaux domaines d'activité sont présentés à travers une palette de pictogrammes aux couleurs fraîches. Conçu comme un système, le logo est généré par la combinaison de ces différents

motifs avec le nom «alimentarium». Rien de mieux qu'une métaphore alimentaire pour expliquer la démarche de Lukas Wanner : le nouveau système graphique de l'Alimentarium est à l'image de la pomme de terre. Les frites pour les enfants, le gratin pour les adultes, la purée pour la famille. L'élément de base reste le même, sa saveur varie en fonction de la façon dont il est apprêté et du contexte dans lequel il est consommé. Evolutive et souple, cette nouvelle identité doit permettre à chacun de s'approprier l'Alimentarium selon ses propres goûts et centres d'intérêt.

4. Manger – L'essence de vie : nouvelle exposition permanente

Au cœur de l'offre du Musée, la nouvelle exposition permanente place le visiteur au centre du discours en impliquant son corps, son environnement et son entourage. La visite s'articule ainsi autour de **trois axes de contenus** :

Secteur Aliment = Moi et l'extérieur

Secteur Société = Moi et les autres

Secteur Corps = Moi et l'intérieur

Par l'expérimentation sensorielle et virtuelle, la recherche active d'informations, l'apprentissage guidé et ludique, le visiteur est amené à prendre conscience de la complexité de l'alimentation dans le monde et à travers les âges.

Au terme de sa visite, il peut mieux saisir toutes les implications d'un geste devenu si banal : manger. Élément central de cette scénographie immersive : chaque secteur présente un grand jeu interactif.

Secteur Aliment

D'où viennent les aliments, comment sont-ils produits ? Comment peut-on les transporter ou en disposer pendant l'hiver ? Quels sont les modes de cuisson, de découpage ou d'élaboration pour en faire des recettes délectables ? Dans ce premier secteur, le visiteur explore le monde des aliments pour répondre à une question essentielle : « Qu'est-ce que je mange ? ».

Un premier espace le plonge dans une nature idyllique. Entouré de projections interactives, il contemple la formation accélérée des aliments, de leur développement à leur conditionnement : pousse du maïs ou du houblon, élevage du cochon ou de l'esturgeon ou encore jaillissement de l'eau de source.

Après la découverte de l'infinie variété de notre alimentation, place à la Production, un espace qui propose un regard sur les différents systèmes alimentaires existant autour du globe. Des objets utilisés pour la cueillette, la chasse, l'élevage ou la culture sont présentés dans plusieurs vitrines et remis dans leur contexte grâce à des bornes tactiles qui permettent de les visualiser en trois dimensions.

Pour prendre conscience de toutes les pérégrinations des aliments après leur production, le visiteur interagit avec une paroi écran qui s'illumine en fonction du parcours choisi.

Une façon ludique de découvrir leurs modes de diffusion, leurs moyens de transport et leur traçabilité. Produire et transporter sont des activités qui ouvrent l'appétit. Mais avant de passer à table, il faut encore transformer les aliments. Pour comprendre la fabrication, la conservation et la préparation artisanales et industrielles de la nourriture, le visiteur dispose à nouveau d'objets en vitrines, de bornes interactives et de témoignages filmés. Une grande table tactile lui donne l'occasion de s'initier à la cuisine à travers plusieurs jeux interactifs sur les recettes et les techniques culinaires.

Secteur Société

À travers le secteur Société, le visiteur est mis en relation avec ses semblables. L'alimentation humaine est avant tout un marqueur social et culturel, qui nous donne des indices pour apprendre à se comprendre et à comprendre l'autre. En recevant à dîner, nous tissons des liens, nous affichons notre statut social, nous ritualisons des pratiques, nous perpétons une tradition de convivialité. Invités et invitants s'exposent, s'expriment. Une façon subtile de parler de soi et de se confronter aux autres. Favorisant le partage des connaissances et des expériences, ce secteur privilégie l'échange en commençant par poser la question du « comment je mange ? ». Les trois grandes thématiques qui rythment la visite montrent que manger n'est pas seulement un besoin vital, mais que cet acte revêt une fonction sociale essentielle.

Dans un cocon rempli de photographies et de témoignages représentant la sphère intime, le visiteur comprend à quel point son éducation et son cercle familial construisent son rapport à la nourriture. Un mur communautaire l'invite à se questionner sur les nouveaux phénomènes de société tels que le *foodporn* ou l'utilisation des hashtags. De New York à Séoul, #pizza, #burger, ou encore #bulgogi se font écho de nos envies et découvertes culinaires cosmopolites. Cependant, le silence de certaines parties du monde dévoile d'autres réalités et frontières alimentaires...

Une borne pour alimenter la « madeleine de Proust » de l'Alimentarium, sorte de mémoire créée pour et par les visiteurs, permet de déposer ses souvenirs d'enfance, ses astuces et ses *gastroselfies*. Libre à chacun d'y ajouter sa recette favorite qui sera peut-être reprise par les cuisiniers de l'Alimentarium !

En continuant la visite, le visiteur se rend compte que ses choix et ses habitudes relèvent aussi de sphères sociales et culturelles beaucoup plus vastes, au carrefour d'influences multiples. Chaque société, chaque culture définit ses aliments autorisés, ses interdits, ses aliments initiatiques. A côté des tabous culturels ou religieux, notre époque est aussi « friande » de nouveaux préceptes alimentaires (moins de sel, moins de sucre, ...). Devant une série de photographies grand format, le visiteur est amené à s'interroger sur la diversité des pratiques alimentaires d'ici et d'ailleurs, mais aussi d'hier et d'aujourd'hui. Quelles sont les conséquences de nos choix alimentaires sur notre santé, sur l'environnement, sur la vie des autres hommes ? Pourquoi mangeons-nous « sans faim » ?

Dresser la table est sacré, dans tous les pays et de tout temps. A travers des jeux sur les arts et les manières de table de différentes cultures, une table interactive met en scène certaines de ces valeurs fondamentales. Pour terminer son parcours, le visiteur se retrouve devant une grande paroi d'images vivante et colorée, complétée par un choix d'objets issus de la collection du Musée. Ce dispositif évoque la richesse des rites, des fêtes et des lieux de consommation qui existent à travers le monde.

Secteur Corps

Dernier volet de l'exposition, le secteur *Corps* invite le visiteur à se poser trois questions fondamentales : « Comment je perçois ce que je mange ? Pourquoi je mange ? Quel impact ont mes choix sur ma santé ? ».

Dans la première salle, il plonge dans les méandres du cerveau parsemés de neurones géants pour découvrir comment fonctionnent nos cinq sens. A travers ce parcours ludique, il découvre qu'il est possible d'entraîner sa matière grise à tout âge. Quelques expériences pratiques et savoureuses lui apprennent que nos sens peuvent parfois nous tromper et que l'éducation, l'environnement géographique, familial et social jouent un rôle important sur nos choix et préférences alimentaires.

Qui n'a jamais rêvé de voyager un jour dans les organes du tube digestif pour y découvrir les secrets de son fonctionnement ? Pour quelques minutes, le visiteur se glisse dans la peau d'une pomme. Broyé, malaxé, décomposé par des enzymes, il découvre le rôle essentiel que remplissent les aliments que nous consommons dans la construction, le fonctionnement et la protection de notre corps. Ou comment les bons choix alimentaires sont les meilleurs garants de notre santé.

Pour finir, c'est en s'amusant que les jeunes visiteurs pourront compléter les connaissances acquises au cours de leur visite. Conçue comme lieu de contact entre la plateforme éducative virtuelle et l'espace muséal, la *GameRoom* est un espace de jeu multijoueurs en réalité augmentée. Un espace immersif qui invite à bouger un peu pour expérimenter les notions acquises au cours de la visite. Avec le jeu *Digestix*, les visiteurs sont invités à comprendre les fonctions mécaniques et chimiques des organes du tube digestif. Alors que *Nutrix*, leur permet de percer les mystères de la composition des aliments.

Un thème annuel pour colorer toutes les activités du Musée

Le nouvel Alimenterium ne propose plus d'expositions temporaires. Dès 2017, un thème annuel lié aux préoccupations actuelles autour de l'alimentation et de la nutrition viendra colorer l'ensemble des activités du Musée, de l'exposition permanente aux ateliers culinaires en passant par le magazine ou les plats offerts aux visiteurs.

5. Des ateliers culinaires pour tous les goûts

La FoodExperience

Indissociable du thème de l'alimentation, l'expérimentation pratique fait partie intégrante de l'ADN du Musée. Pour sa réouverture, l'Alimentarium renouvelle son offre et propose chaque jour un vaste choix d'ateliers culinaires pour apprendre en pratiquant. Entre ateliers inédits et grands classiques qui ont fait la réputation du Musée, tout a été pensé pour faire passer des moments inoubliables aux visiteurs – enfants, parents ou grands-parents. D'étonnantes découvertes gastronomiques toujours suivies de savoureuses dégustations. Pour chapeauter cette nouvelle offre d'ateliers culinaires, désormais appelée *FoodExperience*, le Musée a fait appel à Philippe Ligron, figure incontournable de la gastronomie suisse.

FoodAcademy: un laboratoire dédié à l'expérimentation

Situé au rez-de-chaussée du bâtiment, la *FoodAcademy* est l'espace dédié aux expérimentations avec des ateliers de cuisine et de nutrition animés par des cuisiniers-médiateurs. Les activités réservées aux enfants ont lieu durant la journée dans l'espace *JuniorAcademy* du Musée. En soirée, la *FoodAcademy* accueille aussi les adolescents curieux de découvrir des spécialités culinaires d'ici et d'ailleurs. Sous la conduite d'un cuisinier professionnel, ils se familiarisent à l'alimentation et la nutrition au sens large : élaboration des plats, équilibre alimentaire, sélection des produits de saison et dressage d'une assiette, rien n'est laissé au hasard. Une fois les mets concoctés, un proche vient rejoindre chaque participant pour partager et déguster ce repas « fait-maison ».

Pour les adultes et les professionnels

Et si vous passiez une soirée riche en expérimentation et en découvertes culinaires dans un Musée? Elaboré spécialement par le Chef Philippe Ligron, et destiné à un public adulte ou adolescent, les ateliers du soir sont l'occasion de se familiariser avec les bases de la nutrition, de découvrir et de travailler des ingrédients méconnus et de concocter un bon repas qui sera ensuite partagé avec un proche.

Egalement en soirée, la *FoodAcademy* se transforme en plateforme d'échanges pour les professionnels: l'occasion d'aborder des thèmes plus approfondis tels que la nutrition, les allergies et l'équilibre alimentaire.

Coup d'œil sur quelques-unes des nouvelles activités gourmandes de l'Alimentarium

Resto des p'tits Gourmets

Chaque dimanche matin, les chefs cuisiniers accueillent les enfants dans l'espace *JuniorAcademy*: spatules, éplucheurs et autres passoirs n'auront plus de secrets pour nos chères têtes blondes. Le tablier noué dans le dos et la toque de chef sur la tête, ils sont prêts pour une matinée de découvertes gastronomiques et ludiques. De l'entrée au dessert, rien n'est laissé au hasard: chaque plat est élaboré avec soin. À midi, les petits chefs sont fiers d'inviter un de leurs proches à leur table pour une dégustation de leurs « œuvres culinaires ».

Petits en-cas de saison

Tous les mercredis, un animateur reçoit les élèves et leurs enseignants dans l'espace *JuniorAcademy* pour une matinée pleine de surprises et de découvertes. Chaque mois, un aliment sélectionné avec soin est décliné en sucré-salé pour créer des *Finger Foods* à emporter à la maison. Herbes, fleurs ou encore racines, tout est prétexte à développer l'imagination culinaire des enfants et à les sensibiliser aux produits locaux de saison.

Place à la famille

Chaque samedi matin, l'espace *JuniorAcademy* ouvre ses portes aux enfants avec leurs proches pour un atelier familial. Au menu, exploration des aliments et découverte d'une recette à mitonner ensemble et à emporter à la maison. Mais avant de passer aux fourneaux, petits et grands explorent l'alimentation et la nutrition grâce à une animation ludique dans l'espace de jeux.

Découvrez le programme complet des activités sur www.alimentarium.org. Flyers disponibles à l'adresse ftp://alimentarium:alim2016@trivialmass.com/data (nom d'utilisateur: alimentarium, mot de passe: alim2016)

6. Nouveaux espaces de restauration et de détente

La mue d'envergure du Musée a été l'occasion de repenser intégralement tous ses espaces physiques. Le rez-de-chaussée du Musée, désormais libre d'accès, permet aux visiteurs de se détendre au *Café* et d'apprécier une tasse de thé en profitant de la vue sur le lac et les alpes.

Le *Restaurant* offre une pause gourmande bienvenue avant ou après la visite, alors que le nouveau *Shop* est l'endroit rêvé pour rapporter chez soi un souvenir du Musée. Dès les beaux jours, *La Terrasse* ravira les papilles de tous les *locavores* et amateurs de *slow food* de passage sur le Quai Perdonnet. Ceci sans oublier le jardin et son *potager*, qui font partie intégrante de la scénographie du Musée.

Après avoir testé tous les jeux interactifs spécialement pensés pour eux dans l'exposition, les enfants pourront investir le nouvel *espace enfants* situé sous la grande verrière lumineuse, au nord du bâtiment.

Monument incontournable du paysage lémanique, la *Fourchette*, plantée dans le lac Léman est devenue l'emblème du Musée et plus largement de la ville de Vevey. Conçue par le plasticien neuchâtelois Jean-Pierre Zaugg pour les dix ans de l'Alimentarium, l'œuvre d'art en inox (8 mètres de haut pour 1,3 mètre de large) a été plantée dans le lac, au large du Musée, en février 1995. Comme en atteste le Guinness World Records, c'est la plus grande fourchette du monde et assurément l'une des œuvres les plus photographiées de la Riviera vaudoise. Elle fait partie de la collection du Musée.

7. Une jongleuse d'épices aux fourneaux

Après avoir parcouru le globe pendant 20 ans, Valérie Véron a fondé *NaNea Traiteur*, le voyage des saveurs il y a 7 ans. Curieuse des saveurs du monde, cette ancienne ingénieure pose les jalons d'une cuisine saine et nutritive, revitalisante pour le corps, dynamisante pour les papilles et basée sur l'authenticité de ses expériences de voyage. Désormais basée à Attalens (FR), Valérie Véron invite les visiteurs de l'Alimentarium à voyager à travers les saveurs. Les menus qu'elle concocte sont élaborés à partir de connaissances nutritionnelles et historiques permettant de créer des mets originaux aux saveurs d'ici et d'ailleurs, avec des produits frais et issus de l'économie équitable.

Petit tour d'horizon des propositions culinaires qui ne manqueront pas de titiller l'appétit des visiteurs: au *Restaurant*, une vitrine de salades, smoothies et snacks gourmands saura combler les petites et grandes faim, tandis qu'un bar à soupe sera mis en place pour les saisons d'automne et d'hiver. Une fois la belle saison arrivée, comment ne pas résister aux charmes de la cuisine du Sud, dont *La Terrasse* fera sa spécialité, avec son bar à tapas et ses mets cuisinés à *la plancha*, le tout à consommer dans un cadre exceptionnel avec le lac Léman en toile de fond. Vegan, intolérants au gluten ou au lactose, chaque papille trouvera son bonheur grâce à la gamme de mets «*Flower Power*». Chaque visiteur pourra aussi composer lui-même son assiette, sur place ou à emporter, dans des lunch-box écologiques.

8. Un écosystème digital unique au monde

Souhaitant élargir son audience, l'Alimentarium a créé un écosystème d'information et d'apprentissage unique au monde. Une nouvelle offre digitale qui repose sur :

- **une collection en ligne ;**
- **des fiches de savoir ;**
- **une plateforme éducative destinée aux enseignants et aux élèves ;**
- **un magazine.**

Inédite, cette plateforme en ligne favorise les nouveaux modes d'apprentissage, de partage et d'enseignement. Des contenus de qualité, des références d'experts, des supports de cours, des jeux pédagogiques, des articles et dossiers, 400 objets digitalisés, un lexique de l'alimentation : tout le savoir du Musée est désormais aussi accessible en ligne.

Alimentarium Academy

En avril 2015, le Musée a lancé *Alimentarium Academy*, une plateforme éducative prévue à l'attention des enseignants et de leurs élèves. Totalement novateur, cet écosystème d'apprentissage met les multiples ressources du musée à disposition du plus grand nombre. Disponible en plusieurs langues, il est composé de 5 outils pédagogiques (3 jeux, des cours en ligne pour les enseignants et une application avec des quiz pour les parents) explorant chacun une facette de l'alimentation de manière complémentaire. Enfants, parents et enseignants sont connectés de façon collaborative autour d'un thème d'apprentissage commun.

<https://learning.alimentarium.ch/fr/>

400 objets à découvrir en ligne

Véritable richesse patrimoniale, la collection de l'Alimentarium est constituée d'environ 10'000 objets qui font l'histoire de l'alimentation. Du marché hebdomadaire du début du XX^e siècle aux shops en ligne : une évolution millénaire qui va en s'accéléralant, au rythme des progrès de l'agriculture, de la transformation des aliments, du commerce et de l'évolution des habitudes alimentaires. Beurrier en céramique, boîte à huile, presse-viande ou fer à beignet, cette collection plonge le visiteur dans les secrets de la gastronomie d'autrefois. L'Alimentarium a digitalisé une petite partie de cette collection dans sa nouvelle collection en ligne. Prolongation des expositions et des thématiques présentées, ces quelque 400 trésors issus du passé sont désormais visibles en haute définition et à 360° sur le nouveau portail internet du Musée.

Des fiches de savoir, avec définitions scientifiques simplifiées et illustrées, viennent compléter cette collection en ligne.

<http://alimentarium.org/fr/collection>

<http://alimentarium.org/fr/savoir>

Magazine en ligne

Lancé au printemps 2014, le magazine en ligne soutient le positionnement de l'Alimentarium en tant que référence internationale de l'alimentation et de la nutrition. Son nouveau concept de publication permet d'en explorer toutes les facettes grâce à un accès facile et rapide à l'information, et des articles structurés par dossiers et par rubriques. En un clin d'œil, l'internaute peut ainsi trouver des sujets selon ses centres d'intérêt. Autre nouveauté, un espace dédié aux actualités scientifiques et académiques, relayant l'agenda de conférences, colloques, publications et grands événements internationaux. Chaque année, un nouveau dossier thématique proposera d'approfondir le thème annuel, également décliné dans toutes les offres du Musée et dans l'exposition permanente.

<http://alimentarium.org/fr/magazine>

9. Portrait, factsheet & lexique

Alimentarium, musée de l'alimentation

Premier musée au monde consacré à l'alimentation, l'Alimentarium explore depuis plus de 30 ans les multiples facettes de l'alimentation et de la nutrition d'un point de vue global et indépendant. S'inscrivant dans la démarche des plus grands musées du monde, l'Alimentarium démocratise l'accès à ses connaissances et favorise de manière avant-gardiste les nouveaux modes d'apprentissage, de partage et d'enseignement grâce à son écosystème digital inédit : www.alimentarium.org

Quelques chiffres clés

Année d'ouverture	1985
Visiteurs	1'612'600 visiteurs accueillis depuis la création de l'Alimentarium. Près des deux-tiers sont âgés de moins de 18 ans.
Directrice	Ursula Zeller
Maître d'ouvrage	Fondation Alimentarium
Durée des travaux	9 mois (mesures constructives et scénographie) 3 ans (contenus, digitalisation et écosystème digital)
Investissements	CHF 19.8 millions (projet global)
Financements	Nestlé SA dans le cadre des 150 ans de l'entreprise
Surface totale du musée	2202 m ²
Surface totale des espaces d'exposition	1093 m ²

Lexique

FoodExperience	regroupe l'ensemble des ateliers culinaires du Musée.
FoodAcademy	est l'espace dédié aux expérimentations.
JuniorAcademy	désigne l'espace et les ateliers dédiés aux enfants.
Alimentarium Academy	est une plateforme éducative en ligne, prévue à l'attention des enseignants et de leurs élèves.

10. Informations pratiques

Réouverture du Musée	Samedi 4 juin 2016 Week-end portes ouvertes et festivités de réouverture.
Billetterie en ligne	www.alimentarium.org
Langues	Français, anglais & allemand
Durée de la visite	1.5 à 2 heures
Horaires	Hiver (Octobre à Mars) : 10h à 17h Eté (Avril à Septembre) : 10h à 18h Fermé les lundis, sauf les lundis fériés (Pâques, Pentecôte et Jeûne fédéral)
Tarifs	Adultes : CHF 13.– Etudiants, apprentis, AVS : CHF 11.– Enfants 0 à 6 ans : gratuit Enfants 6 à 16 ans : CHF 4.–
Accès	<p>Situé au cœur de la Riviera vaudoise, dans la jolie ville de Vevey, entre Montreux et Lausanne, l'Alimentarium se trouve à 15 minutes à pied de la Gare CFF de Vevey.</p> <p>Accès par l'autoroute A9 (Genève – Simplon) et A12 (Berne – Vevey), prendre la sortie Vevey. Au rond-point, suivre la direction « Vevey centre ».</p> <p>Parking pour voitures à la Place du Marché, à 10 minutes à pied du musée ou au parking Panorama, à 5 minutes à pied. L'Alimentarium ne dispose pas de parking visiteurs.</p> <p>Musée entièrement accessible aux fauteuils roulants</p> <p>http://alimentarium.org/fr/museum/plan-your-visit/getting-here</p>

11. Visuels presse

Disponibles à l'adresse

<ftp://alimentarium:alim2016@trivialmass.com/data>

Nom d'utilisateur

alimentarium

Mot de passe

alim2016

12. Contact

Service de presse

trivial mass

Olivier Gallandat & Valentine Devanthéry

T +41 (0)21 323 04 10

M +41 (0)76 574 43 28

presse@trivialmass.com

