

Dossier de presse 2011

# ALIMENTARIUM MUSÉE DE L'ALIMENTATION VEVEY



## ALIMENTARIUM

Musée de l'alimentation / Food Museum / Museum der Ernährung - VEVEY  
Mardi-vendredi 10h-17h, samedi-dimanche 10h-18h T +41 (0)21 924 41 11 [www.alimentarium.ch](http://www.alimentarium.ch) Une fondation Nestlé

<b>INTRODUCTION: L'ALIMENTARIUM EN 2011</b>	<u>3</u>
<b>PROGRAMME 2011</b>	<u>4-5</u>
<b>ATELIERS 2011</b>	<u>6</u>
<b>EXPOSITION <i>TOUT UN PLAT!</i></b>	<u>7-8</u>
<b>DÉTAILS DU PROGRAMME:</b>	<u>9-12</u>
La Nuit des Musées	<u>9-10</u>
Journée Internationale des Musées	<u>11</u>
Silence ! On tourne	<u>11</u>
La crème des palaces	<u>12</u>
<b>LE MUSÉE ET SA DIRECTRICE</b>	<u>13</u>
<b>CONTACTS ET INFOS PRATIQUES</b>	<u>14</u>

# L'ALIMENTARIUM EN 2011

## TOUS À TABLE AVEC LE MUSÉE DE L'ALIMENTATION

Après avoir célébré en 2010 ses 25 ans au fil de quatre journées festives, le musée de l'alimentation renoue en 2011 avec le bonheur de partager avec ses visiteurs l'aventure d'une nouvelle exposition temporaire. La 33<sup>e</sup> depuis juin 1985.

Avec ***Tout un plat! cuisiner-manger-communiquer***, le verbe prend place à la table des convives. Entre discussion à bâtons rompus, échange amoureux, diatribes enflammées, blabla de convenance ou silence pesant, les messages verbaux varient d'un repas à l'autre, du souper de boîte en passant par le banquet de mariage, le goûter d'anniversaire ou l'encas vite avalé. Une variété de styles et de genres que l'on retrouve dans les messages sociaux ou religieux véhiculés par cet instant à la fois universel et unique qu'est le repas.

Une exposition conçue par le Musée de la communication de Frankfort, qui a déjà fait les délices de Berlin avant de venir à Vevey, et dont le contenu a été spécialement adapté pour l'Alimentarium. A savourer du **11 mars 2011 au 26 février 2012**, au 2<sup>e</sup> étage du musée.

Parallèlement, toutes une série de manifestations, organisées autour de la thématique de l'exposition, sont proposées au fil de l'année tandis que le café-restaurant du musée régale ses visiteurs de Menus Découverte inspirés par ***Tout un plat!*** Pour la première fois, le musée a décidé d'éditer un journal afin d'y présenter sa nouvelle exposition ainsi que son offre en matière de médiation culturelle. Un journal qui donne à ses lecteurs un avant-goût de ***Tout un plat!*** tout en y dévoilant le regard de certains de ses collaborateurs sur le temps du repas. Imprimé en français et en anglais, il est à la disposition des visiteurs du musée ainsi que sur demande auprès de la réception.

Enfin, l'association ***ProSpecieRara***, qui avait inauguré en 2010 un marché aux plantes et autres semis rares ou originaux en collaboration avec l'Alimentarium, a décidé de revenir vu le succès rencontré. Jardiniers du dimanche et amateurs de biodiversité sont invités dimanche 8 mai devant les étals de ce désormais traditionnel marché, installé devant le jardin du musée.

# LE PROGRAMME 2011 DE L'ALIMENTARIUM EN DEUX CUILLÈRES À POT

ALIMENTARIUM



10 MARS

## TOUT UN PLAT!

### CUISINER - MANGER - COMMUNIQUER

#### Vernissage surprise et public

Une mise-en-bouche exquise, héroïne d'une animation surprise, tels sont les seuls indices sur lesquels broder, en attendant un vernissage ouvert à tous les amis et publics de l'Alimentarium.

Le repas est le support idéal de toute communication. Avec sa nouvelle exposition temporaire, *Tout un plat!* Cuisiner-manger-communiquer, l'Alimentarium invite à décortiquer les messages verbaux et sociaux qui pimentent un repas de famille, un souper de boîte ou un pique-nique. Conçue par le Musée de la communication de Francfort, l'exposition a été spécialement adaptée pour l'Alimentarium : certains de ses ingrédients ont été supprimés au profit d'autres tandis que des épices de chez nous sont venus l'enrichir.

DU 11 MARS 2011 AU 26 FÉVRIER 2012

## TOUT UN PLAT! CUISINER -

### MANGER - COMMUNIQUER

#### Exposition en français et allemand

JUSQU'AU 26 FÉVRIER 2012

## LA SUISSE À TABLE: exposition photo

A croquer des yeux quelques scènes de repas de chez nous, prises sur le vif par le photographe allemand Roger Mandt dans le cadre de l'exposition *Tout un plat!* Elles se dévoilent aux murs du café-restaurant du musée, La Verrière.

8 MAI

## LE MARCHÉ AUX PLANTONS

### De ProSpecieRara

Jardiner et manger avec ProSpecieRara\*. Une journée pour dénicher des plants et des semis rares ou originaux et pour apprécier la biodiversité jusque dans son assiette : cochons laineux, mouton d'Engadine et légumes d'antan composent la carte du café-restaurant du musée.

**Marché devant le musée, sur le quai de 9h à 18h.**

**Entrée libre au musée.**

Liste des plantes en vente sur [www.alimentarium.ch](http://www.alimentarium.ch), onglet "Jardin".

\*ProSpecieRara : fondation suisse pour la diversité liée aux végétaux et aux animaux. [www.prospecierara.ch](http://www.prospecierara.ch)

14 MAI

## LA NUIT DES MUSÉES

Des contes délicieux, narrés par Nathalie Jendly qui les met en scène à l'aide de marionnettes et de kamishibai (images japonaises). Elle redonne notamment vie à des contes présentés dans les albums du Fip-Fop club. Club pour les 5-15 ans, actif de 1920 à 1960 à l'instigation de NPCK (Nestlé Peter Cailler Kohler), et dont une vitrine de *Tout un plat!* raconte l'aventure. Parallèlement, des lectures gourmandes, dont des œuvres de Chessex, Desbiolles et d'Alexandre Voisard, lues par Alexandre Voisard lui-même et la comédienne Marianne Finazzi, conduiront les visiteurs au bout de la nuit.

**Entrée libre, de 17h à minuit**

*Sweet stories, contes, et Lectures gourmandes, au fil de la soirée*

15 MAI

## JOURNÉE INTERNATIONALE DES MUSÉES

L'art d'Écrire la bouche pleine grâce à deux ateliers d'écriture animés par Naël Lafer, de l'association Le grain des mots. Ou comment mettre des saveurs et des odeurs sur des mots avec en met de résistance *Tout un plat!* et les objets qui l'illustrent; le thème de cette journée étant : Ce que racontent les objets - Mémoire de nos musées.

**Entrée libre, de 10h à 18h**

**Atelier d'écriture: CHF 30.-.**

*De 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 17h30.*

**Sur inscription: 021 924 41 41**

5 JUIN, 3 JUILLET, 7 AOÛT, 4 SEPTEMBRE  
ET 2 OCTOBRE

## LE JARDIN DES DÉLICES

Tous les premiers dimanches du mois, découvrez le jardin de l'Alimentarium en compagnie d'un jardinier et d'un cuisinier. Démonstration et dégustation au gré des produits de saison.

**De 9h à 11h. Sur réservation : 021 924 41 41**

**Prix : CHF 30.- / personne**

21 AOÛT

### **DÉJEUNER SUR L'HERBE**

L'exposition *Tout un plat!* fait la part belle à la magie du pique-nique et à l'histoire des en-cas pris en plein air, dans la rue comme dans les champs. En organisant un pique-nique géant dans son jardin et sur le quai, l'Alimentarium vous invite autant à célébrer le dernier jour des vacances qu'à vivre et goûter un épisode de *Tout un plat!* L'occasion aussi de casser une graine ensemble avant d'arpenter les rues de Vevey à la rencontre des jongleurs et autres mimes qui les animent\*.

**Entrée libre au musée.**

*Dès 12h. Choix de paniers pique-nique en vente.*

*\*En partenariat avec le Festival des artistes de rue de Vevey*

[www.artistesderue.ch](http://www.artistesderue.ch)

14-20 SEPTEMBRE

### **SILENCE! ON TOURNE**

Le repas, ce héros. En collaboration avec le ciné-club de Vevey *Arrêt sur image*, l'Alimentarium lui donne la parole à l'occasion de la Semaine du Goût. Au menu: projection d'un film - saignant, tendre ou gratiné - précédée samedi 17, à 17h, et dimanche 18, à 10h, d'une visite guidée de l'exposition *Tout un plat!*

**Projection au cinéma Rex:**

*mercredi 14 à mardi 20, 18h30; dimanche, 11h30 et 18h30.*

**Entrées au musée et au ciné-club en semaine:**

*CHF 16.-/offre du week-end: 25.-*

**Offre du week-end sur inscription:**

*021 924 41 41*

**Programmation complète (dès juin) :**

[www.alimentarium.ch](http://www.alimentarium.ch) ou [www.cinerive.com](http://www.cinerive.com)

20 NOVEMBRE

### **LA CRÈME DES PALACES**

Le repas conçu comme une représentation sociale, raconté dans l'exposition *Tout un plat!* et remis en son contexte par la responsable des Archives hôtelières suisses, Evelyne Lüthi-Graf, lors de la visite de deux fleurons de l'hôtellerie de la Belle époque, à Vevey. Des figurants costumés donneront vie aux lustres d'antan\*, tandis que le Menu Découverte *A la Belle époque* et le Five o'clock Tea, servis au café-restaurant du musée, en raviveront les saveurs.

**Double visite guidée :**

**10h30 à 12h :** *Tout un plat! + Hôtel des Trois Couronnes*

**15h à 16h30 :** *Tout un plat! + Grand Hôtel du Lac*

**Prix:**

*CHF 20.- / CHF 30.- avec le Menu Découverte,  
servi de 12h à 13h30.*

*CHF 25.- avec le Five o'clock Tea,  
servi dès 16h30.*

**Sur réservation :** *021 924 41 41*

*\* Avec la troupe Timetravelling [www.timetravelling.ch](http://www.timetravelling.ch)*

# ATELIERS ET MENUS : VIVRE LE MUSÉE AU FIL DE L'ANNÉE

ALIMENTARIUM



Croquer l'un ou l'autre des thèmes traités par l'exposition *Tout un plat!*, grâce aux différents ateliers pour enfants, famille et tout public. Ainsi que grâce aux menus thématiques servis dans le café-restaurant du musée, La Verrière.

## LES APRÈS-MIDI DU JUNIOR (6 À 10 ANS)

Repartir à la maison avec une spécialité confectionnée de ses mains et plein d'histoires à son sujet à raconter.

29 mars au 1er mai	<b>Lapin de Pâques</b>
3 mai au 3 juillet	<b>Choux sucrés, choux salés</b>
5 juillet au 4 septembre	<b>Mini-gâteaux de saison</b>
6 septembre au 6 novembre	<b>Tea-time</b>
8 novembre au 23 décembre	<b>Maison de sorcière</b>

**Mercredi, samedi et dimanche, de 14h à 16h45.**  
**Réservation : 021 24 41 41**

## PLACE À LA FAMILLE

(UN ENFANT DÈS 5 ANS ET UN ADULTE)

Tous les derniers dimanches du mois, un tandem composé d'un enfant et d'un adulte, explore une recette avant de la mitonner ensemble. Thèmes identiques à ceux de l'atelier ci-dessous.

**27 mars, 24 avril, 29 mai, 26 juin, 31 juillet, 28 août, 25 septembre, 30 octobre, 27 novembre.**

*De 14h à 16h45.*

**Réservation : 021 924 41 41**

## ATELIER SAVEUR&SAVOIR

(TOUT PUBLIC, DÈS 9 ANS)

Une aventure qui nourrit les sens et la curiosité et qui permet à ses participants de partir à la découverte d'une recette - histoire, anecdotes, religion ou patrimoine scientifique - sous la houlette d'un cuisinier professionnel.

29 mars au 1er mai	<b>Chocolat de Pâques</b>
3 mai au 17 juillet	<b>Dans la cuisine de Jules César</b>
19 juillet au 30 octobre	<b>En-cas Inca</b>
1er novembre au 23 décembre	<b>Pain d'épices</b>

**Mardi à vend. : à 14h15 et 15h45.**  
**samedi + dimanche, à 14h30 et 16h.**  
**Réservation : 021 924 41 41**

## UNE JOURNÉE - DEUX MUSÉES (7 À 10 ANS)

Partir à la découverte d'autres contrées et d'autres époques tout en restant à la maison pendant les vacances scolaires. C'est possible grâce aux journées organisées par l'Alimentarium, où sont organisés une animation, un atelier cuisine et un repas, et par le Musée du suisse du jeu de La Tour-de-Peilz qui anime des jeux d'extérieur et un atelier en intérieur.

**De 9h à 16h. Réservation : 021 924 41 41**

### Vacances de Pâques

26,27,28,29 avril

**Manger et jouer comme au Moyen Âge**

### Ascension

2 et 3 juin

**Petits paquets et jeux de voyage**

### Vacances d'été

17,18,19 août

**Repas et jeux sens dessus-dessous**

### Vacances d'automne

26,27,28 octobre

**Manger et jouer comme chez les Romains**

## AU CAFÉ-RESTAURANT DE L'ALIMENTARIUM : MENU DÉCOUVERTE

Quatre menus, quatre clins d'œil emblématiques et savoureux aux thèmes de l'exposition *Tout un plat!* que sont le repas et le discours religieux, le repas antique, le repas à l'emporter ou le repas d'apparat.

15 mars au 1er mai	<b>Entre Carnaval et Carême</b>
3 mai au 17 juillet	<b>A la table d'Apicius</b>
19 juillet au 30 octobre	<b>Au grand air</b>
1er novembre au 15 janvier 2012	<b>A la Belle époque</b>

**De 12h à 13h30, du mardi au dimanche, au café-restaurant La Verrière.**  
**Prix : CHF 18.- / 12.- enfant**  
**Réservation conseillée pour groupe : 021 924 41 41**

# TOUT UN PLAT! UNE EXPOSITION QUI VOUS PARLE

DU 11 MARS 2011 AU 26 FÉVRIER 2012

ALIMENTARIUM



Odeurs et saveurs sont les vecteurs privilégiés des souvenirs et des émotions. Les dialogues ne fusent jamais autant qu'autour d'une table. Le repas est aussi bien le messager ritualisé des valeurs sociales que du dogme religieux. Bref, la communication est l'invité incontournable de tout repas, du pique-nique, au dîner d'affaire en passant par le souper familial. L'acte de manger se raconte multiple et universel à la fois, dans *Tout un plat! Cuisiner-manger-communiquer*, la nouvelle exposition de l'Alimentarium, à Vevey.

## TOUT UN PLAT! *Cuisiner - manger - communiquer*

Exposition en français et allemand. Présentée dans un journal, français/anglais, à disposition des visiteurs avec l'agenda 2011 du musée encarté en cahier central.

*Visites guidées en 8 langues:*  
français, anglais, allemand, italien, espagnol, russe, japonais et chinois.

*Exposition originale:*  
**Satt? Kochen - essen - reden,**  
Museum für Kommunikation  
Frankfurt & Museumsstiftung  
Post und Telekommunikation.

*Commissaire d'exposition:*  
Corinna Engel

Omniprésente. L'alimentation est une bête de communication. Pas un secteur de notre société n'échappe à sa boulimie: sport, recherche, santé, éducation, médias, littérature, cinéma, voyages, environnement, économie, politique ou religion, nous ne faisons que parler de nourriture alors que jamais nous n'avons eu autant à manger. Entre rubriques gastronomiques, blogs gourmands, guides diététiques, nouveaux interdits et autres régimes minceur, notre estomac balance.

S'il est un lieu où l'alimentation nourrit les discussions, c'est bien sûr le musée de l'alimentation et ce depuis plus de 25 ans. Histoire, sociologie, diététique, ethnologie, biologie ou pédagogie, les spécialités et les intérêts de ses 60 collaborateurs éclairent différemment la nourriture et par ricochet l'acte de manger. C'est cet instant de partage universel que la nouvelle exposition de l'Alimentarium décortique. Conçue par le musée de la communication de Francfort qui l'a inaugurée, l'exposition a ensuite fait les délices des Berlinoises. Sa recette a depuis été spécialement remaniée pour le musée de l'alimentation tandis que des ingrédients sont venus l'enrichir à l'instar des manifestations organisées au fil de l'année.

Elaborée en cinq volets thématiques - **Manger à la maison, Manger dehors, Manger en plein air, Manger en public et Manger comme il faut** -, l'exposition raconte un repas caméléon. Jamais semblable et pourtant si familier. Parce que les émotions qu'il véhicule, la charge historique qui l'imprègne et les rituels qui l'entourent en font un événement propre à une culture, propre à chacun des convives aussi, le repas étant le réceptacle privilégié des valeurs familiales, de ses règles comme de ses dérèglements.



Vaisselle, livres de cuisine ou de maintien, coffret pique-nique, peintures, photos, installations vidéo et autres extraits de films ayant la nourriture pour héroïne, participent à une mise en scène du repas sous toutes ses formes. Du casse-croûte au banquet antique en passant par la cantine ou le plateau-télé. Entre discussion à bâtons rompus et silence. Un repas qui se part des couleurs nationales au travers de 4 thématiques racontées dans *Tout un plat!* :

## RÖSTIS ET POLITIQUE

### FONDUE AU FROMAGE OU ÉMINCÉ DE VEAU À LA ZURICHOISE

Les Suisses désignent les différences culturelles entre la Suisse alémanique et la Suisse romande par les termes de «rideau» ou «barrière de röstis», le «Röstigraben». Depuis les années 1970, hommes politiques, universitaires et journalistes emploient la métaphore des röstis dans le débat public pour faire état des différences entre les deux parties du pays. Ce n'est pas un hasard si la métaphore est issue d'un plat national: goûts et traditions culinaires sont de remarquables révélateurs des clivages culturels.

## LA SUISSE À TABLE :

### EXPOSITION PHOTO

Mangeons-nous en fonction de la catégorie sociale à laquelle nous appartenons? Comment influence-t-elle nos préférences, nos habitudes, nos repas quotidiens? Telles sont les questions qui ont servi de point de départ au projet du photographe Roger Mandt, lauréat du concours lancé en 2008 par le Musée de la Communication de Francfort. Roger Mandt s'est mis en quête de mangeurs évoluant dans les milieux les plus divers. Il a tiré de ces rencontres 10 photographies où l'on voit manger et communiquer des hommes et des femmes de différentes générations, représentés dans une situation reflétant leurs pratiques quotidiennes. Pour la venue de l'exposition en Suisse, le photographe a transposé le même parti pris aux habitants du pays.

## LE GRAND HÔTEL SUISSE

### LE THÉÂTRE DU GOTHA INTERNATIONAL

En Suisse, et notamment sur la Riviera vaudoise, le Grand Hôtel est synonyme de confort et de luxe. Il fait son apparition dans le dernier quart du XIXe siècle. Consacré aux loisirs au cœur des montagnes suisses, il contribue au charme du voyage. Clients fortunés et têtes couronnées passent plusieurs semaines au Grand Hôtel, en demi-pension ou en pension complète. Au moment des repas, il s'agit avant tout de voir et d'être vu. L'atmosphère qui règne dans les cuisines d'un palace est bien différente de celle de la salle à manger. Chaque cuisinier est affecté à un poste bien précis : cette spécialisation garantit l'efficacité du processus tout comme la communication qui est soumise à une stricte hiérarchie. Phrases courtes, abréviations et autres termes codés sont privilèges qui, à l'heure du coup de feu, se chargent d'une raideur toute militaire.

## FIP-FOP CLUB DE NESTLÉ

### PETER CAILLER KOHLER

### LE DISCOURS PUBLICITAIRE AVANT LA TÉLÉ

Bien avant les spots télévisés, les industriels de l'alimentaire ont développé des stratégies élaborées pour vanter leurs produits. Comme le Fip Fop club lancé en 1936 par Nestlé-Peter-Cailler-Kohler auprès des enfants. Club qui permettait à ses membres d'assister à des séances de cinéma ou de théâtre. Ainsi que d'échanger les vignettes qu'ils récoltaient dans les plaques de chocolat. Ils pouvaient ainsi compléter des collections destinées à être collées dans des albums thématiques (animaux, planètes, insectes, contes et légendes,..).





Des contes délicieux, narrés par Nathalie Jendly qui les met en scène à l'aide de marionnettes et de kamishibai (images japonaises). Elle redonne notamment vie à des contes présentés dans les albums du Fip-Fop club. Club pour les 5-15 ans, actif de 1920 à 1960 à l'instigation de NPCK (Nestlé Peter Caille Kohler), et dont une vitrine de *Tout un plat!* raconte l'aventure. Parallèlement, des lectures gourmandes, dont des œuvres de Chessex, Desbiolles et d'Alexandre Voisard, lues par Alexandre Voisard lui-même et la comédienne Marianne Finazzi, conduiront les visiteurs au bout de la nuit.

## LECTURES GOURMANDES

### ALEXANDRE VOISARD ET MARIANNE FINAZZI FONT DÉGUSTER

- François Rabelais :** *Comment fut servie la reine au souper et comment elle mangeait.*
- Henri Pourrat :** *Le fin morceau, Le dîner du mardi gras, Le poulet de saint Pierre, Le beurre dans la soupe, La moutarde.*
- Raymond Queneau :** *Le repas ridicule.*
- Alexandre Voisard :** *Le goût de la chèvre, Sacré cochon, Manger pour vivre, manger pour rire, Après vous.*
- Jacques Chessex :** *Eloge du cochon.*
- Maryline Desbiolles :** *La seiche.*
- Karen Blixen :** *Le dîner de Babette.*

© philippe pache



### ALEXANDRE VOISARD ÉCRIVAIN ET POÈTE

Alexandre Voisard est né en 1930, d'un père instituteur et d'une mère d'origine franc-montagnarde. Il a pratiqué plusieurs métiers dans le théâtre, les postes, l'industrie, la librairie. Après un bout de carrière

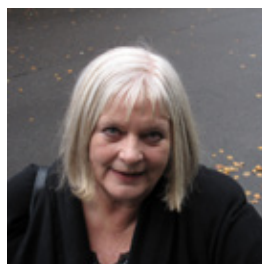
politique (délégué aux Affaires culturelles du canton du Jura et vice-président de la Fondation Pro Helvetia) il s'est retiré à Courtelevant, en France voisine où il se consacre désormais à l'écriture. Affublé tour à tour d'épithètes réductrices de «poète politique», «poète de l'amour» ou «poète de la nature», il les refuse toutes même s'il est fier d'avoir été de ces «poètes de la libération» du Jura et même «le premier poète écologiste après St-François d'Assise».

Dès 1990, il a été appelé à siéger parmi les trente membres de l'Académie Mallarmé, à Paris et, en 1996, à l'Académie européenne de Poésie. Il confia un jour dans une interview que son rêve d'enfant avait été de «devenir un grand musicien» ...

L'œuvre d'Alexandre Voisard frappe par sa très grande variété : poèmes et roman côtoient le carnet. Mais toujours l'écriture, quel que soit le chemin qu'elle emprunte, sonne juste, elle se connaît à un ton qui n'est qu'à elle et qui va à l'essentiel: la recherche d'une juste mesure entre le sujet et son objet.

*En savoir plus sur Alexandre Voisard:*

[www.campiche.ch/pages/auteurs/Voisard.html](http://www.campiche.ch/pages/auteurs/Voisard.html)



### MARIANNE FINAZZI COMÉDIENNE

Marianne Finazzi a passé son enfance dans les Franches-Montagnes avant d'être engagée comme élève-comédienne au Théâtre Populaire Romand. En 1985, elle présente «La dé-

marieuse» de Gilbert Léautier, spectacle pour une comédienne, avec lequel elle part en tournée en Suisse et en France. Pendant sept ans, elle est responsable des manifestations culturelles du Centre interrégional de perfectionnement (CIP) à Tramelan et a occupé pendant 28 ans un poste d'animatrice culturelle au Théâtre de Poche de Bienne. Parallèlement, elle donne des cours de voix, de lecture, de diction et d'élocution. Elle enregistre des livres pour la Bibliothèque sonore de Lausanne, ouvrages destinés aux malvoyants. En collaboration avec Alexandre Voisard, elle met en place un répertoire de lectures. En 2007 elle est nommée présidente du Cercle littéraire de la Société Jurassienne d'émulation.

## **CONTES DÉLICIEUX**

### **SWEET STORIES : DES CONTES POUR PETITS ET GRANDS GASTRONOMES**

**Spectacle participatif, avec des marionnettes et des kamishibai, un genre narratif japonais utilisant des images, qui se déroule en 2 parties :**

**1ère partie:** *Contes gourmands*

**2e partie:** *Découvertes au cœur des tablettes*

*Découvertes au cœur des tablettes* est une animation qui explore des contes et légendes de Suisse et d'Europe sur la base des albums NPCK (Nestlé Peter Cailler Kohler) et du club Fip-Fop, club actif de 1936 à 1960 auprès des enfants âgés de 5 à 15 ans. Parmi ces textes, «L'omelette désobéissante», un conte traditionnel allemand tiré de l'album «Contes et légendes d'Europe » (1952) et illustré de plusieurs vignettes à collectionner, autrefois insérées dans les tablettes en chocolat.



### **NATHALIE JENDLY**

#### **COMÉDIENNE ET CONTEUSE**

Nathalie Jendly vit à Vevey et est l'initiatrice de La Suisse raconte, association interculturelle pour le Patrimoine culturel immatériel (PCI) dont elle est la responsable et la coordinatrice. Elle a étudié les arts du spectacle, la pratique de la philosophie avec les enfants et la médiation culturelle en Europe et au Canada. Elle a travaillé principalement comme chanteuse lyrique, comédienne, assistante de dramaturgie, voice-coach, metteuse en scène, conteuse et animatrice culturelle. Elle œuvre, par la pratique vivante des arts de la parole et du théâtre, à la préservation du patrimoine oral et à sa diversité en développant différents projets autour des contes et récits, pour les festivals, le théâtre, l'opéra, les écoles, les bibliothèques et les musées. Tout en veillant à mettre en avant les droits culturels inscrits dans la durabilité du développement et en faveur de la paix.

Avec son site «Contographie de la Suisse», elle crée une banque de données en ligne, interactive, qui dirait une autre Suisse: celle des récits et des contes, ainsi que des liens qui se tissent entre tous ceux qui y contribuent, en y rapportant des récits de chez eux.

*En savoir plus sur Nathalie Jendly :*  
[www.lasuisseraconte.ch/contographie](http://www.lasuisseraconte.ch/contographie)

# JOURNEE INTERNATIONALE DES MUSEES

DIMANCHE 15 MAI 2011

ALIMENTARIUM



Sur le thème « Que racontent les objets - les musées, notre mémoire », l'Alimentarium participe à cet événement en organisant deux ateliers d'écriture ouverts à tous, à condition d'avoir faim de mots et soif de création littéraire.

## ECRIRE LA BOUCHE PLEINE

Deux ateliers d'écriture, l'un de 9h30 à 12h30, l'autre de 14h30 à 17h30, qui invitent les participants à mettre des odeurs et des saveurs sur les objets présentés dans le cadre de l'exposition *Tout un plat!* Bref, comment raconter une aventure savoureuse, rédiger un poème croustillant ou imaginer un dialogue gratiné avec pour sujet le repas ? Tout un art !



### NAËL LAFER, FORMATRICE EN ÉCRITURE

De formation littéraire, Naël Lafer aime lire et écrire. Il y a quelques années, elle est arrivée au Grain des mots, une association genevoise qui œuvre en faveur de l'écrit, pour le plaisir d'y suivre des ateliers d'écriture. Elle en est aujourd'hui la directrice après avoir été membre du comité en 2008.

Le grain des mots est une association passionnée de littérature qui explore les nouvelles formes de médiation de l'écrit. Une équipe de formateurs en écriture et d'auteurs animent des ateliers d'écriture, des lectures à voix haute, des rencontres avec des écrivains ainsi que des manifestations autour de la calligraphie et des métiers du livre.

En savoir plus sur Le grain des mots : [www.legraindesmots.ch](http://www.legraindesmots.ch)

## SILENCE! ON TOURNE

14 AU 20 SEPTEMBRE 2011

### LA SEMAINE DU GOÛT

A l'occasion de la Semaine du Goût 2011, le ciné-club de Vevey et l'Alimentarium proposent de combler une double fringale : cinéphile avec la projection de films célèbres ayant le repas pour héros et muséale avec une visite guidée de la nouvelle exposition de l'Alimentarium, *Tout un plat ! cuisiner-manger-communiquer*.

Programmation dès juin sur [www.alimentarium.ch](http://www.alimentarium.ch)

### AVEC ARRÊT SUR IMAGES LE CINÉ-CLUB DE VEVEY

La première saison 2010-2011 d'Arrêt sur images, nouveau ciné-club né à l'instigation de Roland Cosandey, programmateur, et de Marc Pahud, directeur de Cinérive, a réuni les œuvres de Buñuel, Peter Liechti et Abderrahmane Sissako, autour de douze films, projetés en version originale sous-titrée, sans entracte.

En savoir plus: [www.cinerive.com/accueil](http://www.cinerive.com/accueil)

L'exposition *Tout un plat!* raconte l'un des épisodes les plus prestigieux de l'hôtellerie de luxe en Suisse, celle de la Belle Epoque et qui a trouvé en la Riviera vaudoise un cadre idéal pour charmer ses hôtes fortunés et autres têtes couronnées. Avec La crème des palaces, l'Alimentarium propose de raviver cette aventure en organisant une double visite guidée : découverte de l'exposition *Tout un plat!* suivie de la visite de deux palaces veveysans, l'Hôtel des Trois Couronnes (de 10h0 à 12h) et du Grand Hotel du Lac (15h à 16h30). Des figurants costumés donneront vie aux lustres d'autrefois.



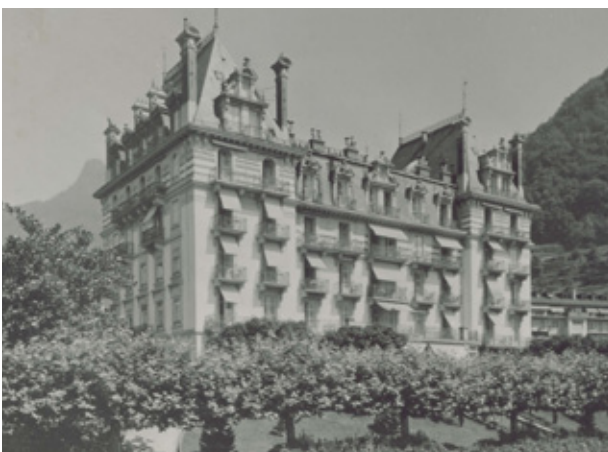
## EVELYNE LÜTHI-GRAF DIRECTRICE DES ARCHIVES HÔTELIÈRES SUISSES ET FONDATRICE DE TIMETRAVELLING

Historienne et historienne de l'art, spécialisée dans l'histoire hôtelière, Evelyn Lüthi-Graf est responsable depuis 20 ans des Archives de Montreux et dirige depuis deux ans les Archives Hôtelières Suisses. Quand elle se présente, elle dit volontiers être un chiffonnier car son travail se passe souvent dans des caves, en compagnie de vieux papiers !

En fondant il y a un an Timetravelling, Evelyn Lüthi-Graf réalise le trait d'union entre ses deux activités professionnelles tout en mettant en œuvre son credo : faire revivre le passé en le mettant en scène (voir ci-dessous). « J'aime animer les archives parce que je déteste les livres qu'il faut lire avec un dictionnaire et une machine à calculer ! L'Histoire est pour moi une science humaine, donc produite par des êtres humains qui ont des besoins primaires et des désirs secondaires...ça vit ! » Mieux connaître les hommes et les femmes qui écrivent l'histoire des hôtels, c'est comprendre la longue tradition des hôteliers qui ont toujours su s'adapter aux désirs de leurs clients, voir les anticiper. Une façon d'être au service de quelqu'un sans être servile tout en participant à une aventure qui a notamment fait la renommée de la Suisse et de son hôtellerie de luxe.

[www.hotelarchiv.ch](http://www.hotelarchiv.ch)

© Archives hôtelières suisses



## TIMETRAVELLING OU L'ART DE FAIRE REVIVRE LA BELLE-EPOQUE

Aimant le travail en réseau, Evelyn Lüthi-Graf a réuni autour d'elle une brochette d'historiens et de spécialistes de l'histoire de l'hôtellerie et du tourisme suisse de la Belle Epoque pour créer la troupe Timetravelling. Leur objectif ? Mettre en scène de véritables histoires d'hôtels et de voyageurs ayant eu lieu entre 1850 et 1914 à partir d'archives existantes. Pour ce faire, ils recréent des personnages ayant pour la plupart existés et les incarnent en costumes d'époque. Costumes qui sont des répliques de vêtements historiques: crinolines, tournures, cul de Paris,... Certains de leurs accessoires et autres pièces sont de véritables antiquités.

Ils proposent des mises en scène en 4 langues, à jouer in situ ou dans un cadre historique. La troupe se déplace dans toute la Suisse à partir de sa base de Montreux. Le nombre de ses figurants-acteurs - de 1 à 12 personnages surtout féminins - varie en fonction des événements, du lieu ou de l'histoire à faire revivre.

[www.timetravelling.ch](http://www.timetravelling.ch)

# L'ALIMENTARIUM

## UN MUSÉE AU COEUR DES PRÉOCCUPATIONS ALIMENTAIRES

**Vevey, siège de la multinationale Nestlé, abrite un musée unique en son genre: l'Alimentarium, une fondation Nestlé. Expositions annuelles, événements et menu thématiques, Espace Junior et ateliers tout public, autant de façon d'explorer activement l'alimentation dans sa globalité, ici et ailleurs, hier et aujourd'hui.**

Fondation de l'entreprise Nestlé, l'Alimentarium a été rêvé et réalisé pour explorer toutes les facettes de l'alimentation. Pluridisciplinaire, avec un accent particulier porté sur la pédagogie, il s'affirme aujourd'hui comme un acteur incontournable de la scène culturelle suisse. Un engagement tenu puisque, depuis sa création le 21 juin 1985, près de 1,4 million de visiteurs, dont près des deux-tiers âgés de moins de 18 ans, s'y sont rassasiés.

Des visiteurs venus des quatre coins de la Suisse, de France voisine et de plus loin, qui ont pu découvrir quelque 32 expositions temporaires: autant de mises en perspective de la nourriture vue sous différents angles, toujours en phase avec des préoccupations alimentaires actuelles. Ainsi, *Recherche et alimentation en dialogue* (2009) ou *L'alimentation au fil du gène* (1998) ont exploré le tandem polémique formé par la science et la nourriture; *Manger en Chine* (1997) a décortiqué un pays, puissance en devenir, au travers de sa conception hédoniste de l'alimentation; *Couverts découverts* (2007) a lancé un clin d'œil au fast-food en racontant l'art raffiné de la table de tradition européenne tandis que *L'eau à la bouche* (2005) a pris la crainte de voir la planète manquer d'eau potable comme point de départ à un tour d'horizon de la relation entretenue par chacun avec l'eau. Avec *Tout un plat! Cuisiner-manger-communiquer* en 2011, c'est au tour du verbe de jouer le rôle du plat de résistance.

### LE MUSÉE VU COMME LE PROMOTEUR CULTUREL D'UNE ENTREPRISE

Unique musée au monde de par sa spécialisation, l'Alimentarium s'inscrit à sa manière dans la vaste aventure industrielle initiée par Henri Nestlé il y a 145 ans. Mais il se veut aussi un regard à la fois pertinent, critique, expert et libre sur l'alimentation d'hier, d'aujourd'hui et de demain. Musée d'une entreprise certes, mais en aucun cas sa vitrine ou la gardienne de ses marques comme de son mythe. Une indépendance intellectuelle inscrite dans son acte fondateur qui permet à l'Alimentarium de coller à son temps et de promouvoir les cultures alimentaires dans leur grande diversité, à travers le monde, en toute liberté.

### MADELEINE BETSCHART

#### DIRECTRICE DE L'ALIMENTARIUM

Originaire de Zoug et directrice du musée de l'alimentation depuis mars 2010, Madeleine Betschart possède une formation de pédagogue ainsi qu'une licence en archéologie obtenue à l'Université de Zurich; licence complétée par une formation continue en management.

En qualité d'archéologue adjointe du Canton du Jura, elle a accompagné les fouilles archéologiques sur la Transjurane, conduites entre 1996-1998.

En 1998, elle a repris la direction du Musée d'archéologie Schwab à Bienne, dont elle a dirigé la rénovation et le réaménagement en 2003. Grâce à des expositions innovatrices dont quelques-unes ont fait l'objet de présentations itinérantes en Suisse comme à l'étranger, elle a matérialisé son concept de musée ouvert. Un concept construit autour de collaborations interdisciplinaires avec des partenaires d'horizons les plus divers, l'aménagement de programmes-cadre destinés à un public varié ainsi que la réalisation de projets interculturels.

Un intérêt pour la transmission des savoirs et du travail en réseau que Madeleine Betschart compte développer au sein de l'Alimentarium afin, notamment, de pouvoir explorer des thèmes en prise avec la globalisation et le métissage du monde, tels que la diversité culturelle ou le rôle du musée au sein de la multinationale Nestlé.



# CONTACTS ET INFOS PRATIQUES

## ALIMENTARIUM

Musée de l'alimentation  
Food Museum  
Museum der Ernährung  
Une fondation Nestlé

Quai Perdonnet 25 - 1800 Vevey  
+41 (0)21 924 41 11  
+41 (0)21 924 41 41 (réservation)  
info@alimentarium.ch  
www.alimentarium.ch

### Heures d'ouverture:

mardi à vendredi, de 10h à 17h  
samedi et dimanche, de 10h à 18h

## PORTE PAROLE POUR L'ALIMENTARIUM

### Annika GIL

annika.gil@nestle.com  
+41 (0)21 943 70 51 - +41 (0)78 823 32 18

## SERVICE DE PRESSE

(information, demande d'interview, photos)

### trivial mass production

Astrid Lavanderos  
presse@trivialmass.com  
+41 79 949 46 93