

ALIMENTARIUM

Musée de l'alimentation - Une fondation Nestlé

RAPPORT ANNUEL

2011



Conseil de fondation

Le Conseil de fondation déplore le décès de deux de ses douze membres: **Klaus Schnyder**, père spirituel du musée, le 18 août 2011, et **Jean-Claude Mermoud**, Conseiller d'Etat vaudois, le 6 septembre 2011. Le Conseil se compose dès lors comme suit: Rudolf Ramsauer (*Président*), Paul Twerenbold (*Vice-président*), Yves-Philippe Bloch, Edgardo Brambilla, Roland Charrière, Felix Escher, Andres Furger, Elina Leimgruber, Philippe Oertlé et Alfred Waldis (*membre honoraire*).

Direction

Suite au départ de Madeleine Betschart, directrice de l'Alimentarium de mars 2010 à août 2011, le Conseil de fondation nomme **Andres Furger**, ancien Directeur des musées nationaux suisses, directeur ad intérim dès le 1^{er} septembre 2011. Il en devient en novembre de la même

Le feu vert au projet d'exposition temporaire 2012, *Collectionnez-moi. Portraits de collectionneurs et de leurs menus objets* est donné. **Camille Avellan**, collaboratrice scientifique, en est la commissaire.

Deux objectifs à viser en 2012 et décidés par Andres Furger sont évalués, soit augmenter le nombre de visiteurs de 5% pour comptabiliser 66'000 entrées et organiser l'implication du personnel dans le projet de nouvelle exposition permanente (Alimentarium III).

année le directeur pour une durée déterminée, jusqu'à fin 2013, avec pour mission de poser les bases et le financement du projet Alimentarium III. Soit le nouveau musée appelé à ouvrir ses portes au printemps 2016, à l'occasion des 150 ans de Nestlé.

Exposition temporaire

Tout un plat! cuisiner - manger - communiquer, l'exposition conçue par le musée de la communication de Francfort* et louée par Martin Schäfer, directeur de l'Alimentarium jusqu'à février 2010, a été vernie le 10 mars 2011. Exposition en français et allemand.

L'exposition explore cet instant universel de partage qu'est le repas, vecteur de civilisation et de convivialité.

Trois secteurs ont été spécialement élaborés pour sa venue à Vevey puisque consacrés à l'hôtellerie de luxe de la Belle époque en Suisse, à la barrière des "roestis" et au club Fip-Fop de Nestlé, actif jusqu'à la fin des années 1950. En lieu et place d'un catalogue, le musée a édité un journal (cf. chapitre **Publications**).

**Satt? kochen - essen - reden*, 03. 2009 - 7.02.2010

Collections

Dans le cadre de la politique des acquisitions du musée, plusieurs dons ont été faits, ainsi qu'une dizaine d'achats. Parmi ceux-ci, le plus emblématique est l'acquisition, auprès d'un ancien imprimeur français, d'une série de *maquettes d'affiches témoignant des activités laitières de*

Maggi en France (cf. illustration en couverture). Le don, entre autres, d'une sertisseuse manuelle, enrichit les collections des outils et ustensiles alimentaires avec un appareil domestique vs machine industrielle.

Personnel du musée - gestion 54 collaborateurs en 2011 soit 27.7 ETP (équivalent temps plein)

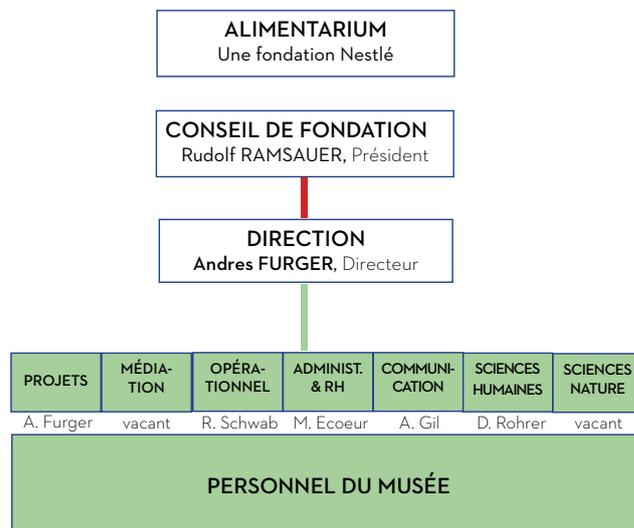
C'est avec beaucoup d'émotion que le personnel du musée apprend le décès le 19 juin 2011 de **Nicole Stäuble Tercier**, conservatrice au musée depuis plus de 20 ans. Commissaire et organisatrice de plusieurs expositions et événements, fondatrice de l'Espace Junior et instigatrice du jardin tel qu'il se présente aujourd'hui, Nicole a marqué de son talent et de sa verve le musée.

Trois collaboratrices quittent le musée dont la responsable de la médiation et collaboratrice du musée depuis presque 17 ans et la responsable de l'accueil et du service des réservations.

Entre août et novembre, trois nouvelles collaboratrices intègrent le personnel du musée, au service des réservations, à la réception & cafétéria et au secteur des projets.

A la faveur de l'arrivée à la direction du musée d'Andres Furger, un nouvel organigramme est établi en septembre 2011. Les responsabilités y sont précisées tandis que le poste de la communication est repourvu, confié à **Annika Gil**. Les postes de conservateur en charge des

sciences de la nature et de responsable de la médiation demeurent vacants tandis qu'un nouveau poste de marketing dépendant de celui de la communication est décidé, à pourvoir si possible l'année prochaine.



Entrées et activités du musée en chiffres

Le musée a accueilli en 2011 quelque **62'622 visiteurs** dont environ la moitié sont des entrées gratuites (enfants, écoles, portes ouvertes, partenaires Nestlé,...). Les moins de 16 ans forment plus de 52% des visiteurs. Avec 62'622 visiteurs, le taux de fréquentation marque une stagnation, voire une légère baisse, surtout après l'année record 2010 qui a enregistré plus de 73'000 entrées dont près de 8'000 pour les seules quatre journées festives des 25 ans de l'Alimentarium. Du côté du **café-restaurant du musée, La Verrière**, quelque 7702 *Menus Découverte* ont été vendus en 2011, soit une moyenne de 25 par jour pour une capacité de service de 40 menus maximum, servis entre 12h et 13h30. La grande majorité des menus sont consommés par les adultes (70%) tandis que 17% des menus sont consommés par le personnel du musée et 13% par les enfants.

L'Espace Junior confirme sa popularité en 2011 et augmente même légèrement son taux de fréquentation pour atteindre 11'104 entrées, soit près de 17% des visiteurs totaux. Fortement dépendant des écoles qui y inscrivent leurs classes, le Junior connaît deux pics d'affluence, entre mai-juin et septembre-octobre.

Événements spéciaux - portes ouvertes

L'Alimentarium a organisé six événements portes ouvertes en 2011 qui ont attiré 6610 visiteurs dont 4'863 adultes et 1'747 enfants. *La Nuit des musées* et *En famille aux musées* sont mis sur pied conjointement, chaque année, avec les musées membres de l'Association des musées de la Riviera vaudoise (AMRV). L'Alimentarium a également ouvert ses portes lors de la *Journée internationale des musées* et lors des *Journées européennes du patri-*

Presse

L'exposition 2011 *Tout un plat!* étant bilingue, allemand-français, la promotion y relative est traduite en allemand. L'entreprise de relations publiques Trivial Mass a reçu le mandat d'également orienter son travail d'information vers les médias suisses allemands. Sur la quinzaine d'articles parus (dont *24H*, *La Liberté*, *Le Régional*

Publications

Tirés à 120'000 exemplaires dont 75'000 distribués en tous ménages entre Lausanne, Châtel-St-Denis et Aigle et bilingue (français-anglais), *le journal de l'exposition Tout un plat!* a été rédigé par Annika Gil et Camille Avellan, collaboratrices du musée, sous la direction de Madeleine Betschart. Journal mis gratuitement à disposition des visiteurs pendant la durée de l'exposition, de mars 2011 à février 2012 (cf. *illustration en couverture*).

Sans surprise, les vacances d'été lui sont peu favorables. La fréquentation des **ateliers en cuisine Saveur&Savoir**, tout public (2 ateliers par après-midi), demeure stable, avec une légère progression par rapport à 2010, passant de 4'846 à 4'882 participants. Les thèmes du chocolat de Pâques, de la Galette des Rois et du pain d'épices de Noël suscitent des pics de fréquentation. Les adultes participant à ces ateliers ne sont que 36% tandis que les écoles occupent 35% des ateliers et les jeunes entre 9-16 ans 22%. Les petits, âgés de 4 à 8 ans, accompagnés d'un adulte, représentent 7% des participants. Le paramètre "école" entre en jeu dans la fréquentation des mois de mai-juin (courses d'écoles) puisqu'en 2011, les élèves représentent jusqu'à 60% de ses participants. Afin de pallier à la défection des écoles aux mois de janvier et février, l'Alimentarium réserve pendant cette période des ateliers pour les résidents d'EMS. En 2011, les EMS ont occupé 72% des choix qui leur ont été proposés.

Enfin, le musée a proposé **686 visites guidées** en 2011, soit une offre qui vit sa 4^e année consécutive de baisse de fréquentation. Aucune visite guidée ni en japonais, ni en espagnol n'a été demandée.

moine. En partenariat avec la fondation ProSpecieRara, le musée a ouvert ses portes pour la 2^e année consécutive à l'occasion de la tenue de son **célèbre marché aux plantes** devant l'Alimentarium. Enfin, les portes du musée se sont aussi ouvertes à l'occasion du **pique-nique géant** organisé dans le jardin du musée et sur le quai; clin d'oeil estival à l'exposition *Tout un plat!*

ou *Femina*), le *Tages Anzeiger* du 12 mars a consacré un élogieux article à l'exposition ainsi qu'*HotelRevue* dans son cahier allemand du 10 mars. A mentionner encore quelques lignes dans *Coop Zeitung* et *Schweizer Familie* ainsi qu'une annonce sur DRS 1.

La direction du musée signe un contrat avec les éditions Glénat afin de publier *En famille autour du monde*, un ouvrage rédigé par Catherine Gex, collaboratrice de l'Alimentarium, et Laetitia Aeberli-Rochat, médiatrice au Musée suisse du jeu. Ensemble, elles ont mis sur pied l'atelier pour enfants *Une journée-deux musées* proposé conjointement par les deux musées. Atelier qui fait l'objet de cet ouvrage et raconte les habitudes alimentaires et les jeux au travers de onze pays. Diffusion prévue courant 2012.