

ALIMENTARIUM

RAPPORT  
ANNUEL  
2013



ALIMENTARIUM  
musée de l'alimentation  
une fondation Nestlé



## Sommaire

### **Revue 2013 - Activités du Musée**

- 02 Direction / résultats
- 02 Projet Alimentarium 2016
- 03 Exposition temporaire
- 03 Publications
- 04 Exposition itinérante
- 04 Collections du musée
- 05 Événements et portes ouvertes
- 06 Nouvelle boutique
- 06 Ressources Humaines
- 06 Communication

### **Corporate Governance**

- 07 Conseil de fondation
- 07 Steering Group projet Alimentarium 2016
- 08 Comité de direction du musée

# Activités du musée

## Direction

L'année 2013 marque un tournant pour le futur de l'Alimentarium et ouvre de nouvelles perspectives à l'horizon 2016. «Alimentarium 2016» sera bien plus qu'une nouvelle exposition permanente, c'est avant tout un nouveau positionnement en tant que Centre de Compétences et Learning Center de l'alimentation. Grâce aux technologies digitales, les utilisateurs et visiteurs auront accès aux connaissances du musée depuis partout dans le monde.

Au cours de l'année 2013, le projet Alimentarium 2016 a été approuvé par le Conseil de Fondation et le travail de réalisation a aussitôt commencé.

Les résultats 2013 de l'Alimentarium sont stables et équilibrés.

## Visiteurs et résultats

### **Bilan de fréquentation**

Le nombre total d'entrées en 2013 a été de 65'532 visiteurs.

Cela représente 233 entrées supplémentaire par rapport l'année précédente.

Le nombre d'entrées sur 3 ans (2011-2013) est constant.

## Projet Alimentarium 2016

### **Validation du projet >> réorientation du projet**

C'est dans le cadre des festivités du 150e anniversaire du groupe Nestlé, qui seront organisées au printemps 2016, que l'Alimentarium lance le projet Alimentarium 2016. Il s'agira de préparer la création d'un nouveau musée et d'un «musée virtuel» qui ambitionne de devenir un Centre de Compétences et Learning Center de l'alimentation et la nutrition.

La projet initialement proposé par la Direction a été revu en cours d'année. C'est une réorientation stratégique orientée vers les nouvelles technologies qui a été retenue. La fermeture du Musée, initialement annoncée en 2014, a par conséquent été repoussée d'une année.

Les futures activités de l'Alimentarium 2016 reposent sur une présence physique et une approche digitale, sur l'expérimentation individuelle et l'expérimentation partagée. Cet apprentissage mixte s'appuie sur le musée virtuel et s'intègre à la scénographie des expositions semi-permanentes et du jardin.

# Activités du musée

## Exposition temporaire

### « Délices d'Artistes »

Lorsque l'art se met à table en compagnie de Picasso, Tinguely, Renoir, Giacometti, Mocařico et tant d'autres, cela donne une exposition inédite et ludique qui allie natures mortes et interactivité électronique! Pour ce faire, une salle a été spécialement aménagée au 1er étage du musée pour accueillir quelques 33 oeuvres de maîtres. Une première pour l'Alimentarium.

### Jouer et comprendre grâce au multimédia

Quant au 2ème étage du musée, il se divise en quatre espaces où des animations électroniques (réalité augmentée, table tactile,...) invitent à explorer les natures mortes sous l'angle de l'art, de l'histoire de l'alimentation ou de la symbolique religieuse.

Afin d'exposer ces oeuvres d'art dans les conditions muséales demandées par les prêteurs (19 musées suisses et étrangers), deux grandes vitrines ont dû être construites dans le secteur Acheter.

Sur les trois premiers mois de son exploitation, la fréquentation a été similaire aux précédentes expositions temporaires.

Une enquête de satisfaction a été effectuée auprès de visiteurs individuels, lors de visites guidées ou auprès de classes d'écoles régionales. Elle servira de base à une journée professionnelle sur les multimédias prévue en mars 2014. L'objectif est d'évaluer la pertinence de ce type de muséographie en vue d'Alimentarium 2016.



Scénographie Délices d'Artistes



scénographie Délices d'Artistes

Commissaires d'exposition  
M. Denis Rohrer  
Mme Camille Prenez

Scénographie  
Tempora, Bruxelles

## Publications

### Site internet

Le concept de l'exposition repose sur une expérimentation dans le musée, mais aussi sur l'accès à un site web regroupant les connaissances collectées autour des oeuvres (leurs analyses, les biographies des artistes et l'explication de quelques 60 motifs alimentaires) ainsi que des contenus mensuels exclusifs.

### Catalogue Délices d'Artistes

L'exposition a été complétée par un catalogue papier, comprenant les analyses d'historiens de l'alimentation ou de l'art, d'un artiste et d'un chef qui ont accepté avec enthousiasme de collaborer avec notre institution.

# Activités du musée

## Exposition itinérante

### « Je mange donc je vis » à la Foire de Zoug

Inaugurée en 2012 au Comptoir suisse, l'exposition est traduite en allemand à l'occasion de sa présence à la Foire de Zoug (octobre 2013), en partenariat avec l'invité d'honneur, le Canton de Vaud. Elle est enrichie d'un 5<sup>e</sup> secteur consacré au lait afin de mettre en lumière, via un aliment emblématique, le lien historique qui unit Vevey et Cham au travers des parcours d'Henri Nestlé et de George Page. Elle est vue par près de 80'000 visiteurs.



Scénographie "Je mange donc je vis"

### Vuadens (Fribourg) puis Limoges (France)

L'exposition est aussi présentée du 20 au 30 juin à Vuadens (FR) dans le cadre d'une semaine consacrée à l'alimentation, organisée par le cercle scolaire. La Ville de Limoges (France) l'a réservée pour une action similaire du 1<sup>er</sup> février au 29 avril 2014.

### Prochaine exposition temporaire

La direction du musée décide en septembre de la reprendre pour son exposition temporaire 2014-2015, avec comme nouveau titre DETOX : croyances autour de la nutrition. Le secteur «le Lait» sera mis en avant grâce à une médiation soutenue et à la valorisation d'objets des collections.

## Collections du musée

En 2013, la préparation des collections en vue du projet Alimentarium 2016 s'est poursuivie. La digitalisation des objets de la collection est terminée, du moins pour tous les objets avec une documentation iconographique. Entre octobre et novembre 2013, 300 objets de la collection ont été nettoyés et photographiés à 360°, en haute définition, puis documentés. Ce projet de eCollection est destiné à alimenter les futures plateformes « online » de l'Alimentarium.



Présentation de la eCollection

# Activités du musée

## Événements spéciaux - portes ouvertes

L'Alimentarium a organisé en 2013 huit événements spéciaux, dont sept portes ouvertes (entrée gratuite au musée).

### **Pâkomuzé**

Nous avons démarré l'année, en avril, avec une nouvelle offre Pâkomuzé. Ce partenariat entre les musées lausannois et ceux de la Riviera a permis de faire découvrir nos ateliers «chocolat de Pâques» du Junior et nos ateliers «Saveur et savoir», ainsi que notre concept «Une journée - deux musées». C'était le seul événement qui n'était pas portes ouvertes.

### **Vernissage «Délices d'Artistes»**

Le mois de mai était bien chargé, avec le vernissage «Délices d'Artistes», l'imaginaire dévoilé des natures mortes». Cette soirée fut une réussite totale, avec la présence de M. l'Ambassadeur de Belgique et son épouse. Les buffets présentés à la cuisine et dans l'Espace Nestlé ont affolé les pupilles et ravi les palais.

### **Marché aux plantons**

#### **ProSpecieRara**

Le 5 mai, pour la 4<sup>ème</sup> fois, nous avons accueilli le Marché aux plantons ProSpecieRara, avec presque 1'200 visiteurs pour un seul dimanche.

### **La Nuit des Musées**

Deux autres événements ont aussi lieu en mai et prolongeaient

la thématique de l'exposition temporaire: la Nuit des Musées (11 mai) et la Journée Internationale des Musées (12 mai). Pour la Nuit des Musées, le public a pu s'initier à l'art du tag, façon natures mortes. Et pour la Journée Internationale, nos visiteurs ont créé leur propre nature morte en 3 D.

### **Festival des Artistes de Rue**

Le 24 et le 25 août, nous avons participé au Festival des Artistes de Rue, avec une proposition de faire des natures mortes inspirées par différents aliments devant le musée. Les visiteurs ont pu repartir avec des magnifiques boîtes bento.

### **Journées Européennes du Patrimoine**

Dans le cadre des Journées Européennes du Patrimoine du 7 au 8 septembre, nous avons proposé au public un brunch le dimanche. Le thème «Feu-Lumière» imposé par ces journées a été exploré en cuisine et en photo dans le secteur Junior. Les enfants sont repartis le ventre rempli, mais aussi avec les photographies de leur plat.

### **La Semaine du Goût**

L'Alimentarium, dans le cadre de la Semaine du Goût, a proposé un Marché aux Fraisiers avec ProSpecieRara (le 22 septembre), ainsi qu'un brunch. Un spécialiste et chercheur à la Station de re-

cherche de Conthey, André Ançay, était présent pour répondre aux questions de nos visiteurs.

### **En Famille aux Musées**

Notre dernier événement portes ouvertes de l'année a été «En Famille aux Musées». Ce week-end du 2 et 3 novembre a attiré beaucoup de monde, grâce à nos pains d'épices décorés comme des œuvres d'art.



L'art du tag  
Médiation pendant la Nuit des Musées



L'Ambassadeur de Belgique et son épouse  
Vernissage Délices d'Artistes



Somptueux buffet de style Renaissance  
Vernissage Délices d'Artistes

# Activités du musée

## Nouvelle boutique

Inaugurée le 29 octobre, la nouvelle boutique de l'Alimentarium se présente dans un style plus contemporain, ouvert et respectueux du caractère historique du bâtiment néo-classique. Pour ce projet, l'Alimentarium a collaboré avec deux classes de l'École supérieure de Visual merchandising design (Centre d'enseignement professionnel de Vevey, CEPV). Les projets imaginés par les quelque 40 étudiants de Brigitte Beeler, responsable de la



formation, ont fait l'objet d'un concours couronné par sept prix. Prix qui ont été remis aux lauréats par Andres Furger, directeur de l'Alimentarium.

## Personnel du musée

L'Alimentarium compte 60 collaborateurs dont 22.55 ETP (équivalent plein temps). L'année 2013 est marquée par plusieurs départs naturels, compensés pour certains par de nouvelles arrivées :

En mars, Natasha Charlton White a été engagée en tant que Responsable de projet Alimentarium 2016, puis en juillet, Marlène Crettenand en tant qu'assistante administrative.

En décembre, c'est au tour de Christelle Schaffer-Lequart, transférée du Centre de Recherche Nestlé en tant que Conservatrice des Sciences Naturelles et de Sabrina Visintin, engagée en tant que Responsable Communication, de venir compléter notre équipe.

C'est avec plaisir que Mme Janet Jent accepte d'enrichir son rôle de guide par celui de responsable de la surveillance et sécurité.

Une grande nouveauté dans le secteur cuisine : l'engagement de stagiaires semestriels de l'École Hôtelière de Lausanne. Victor Jaton en est le premier en 2013.

C'est avec beaucoup de tristesse que le personnel du musée apprend le décès le 14 janvier 2013 de Johannes Wirz des suites d'une longue maladie. Johannes était guide au musée depuis 1987.

## Communication

### Campagnes dans les médias

La campagne de communication autour de l'exposition «Délices d'Artistes» a été remarquée. Les médias ont bien repris l'information et nous comptons deux reportages télévisés (TSR), six interviews radiophoniques ainsi que des articles, souvent conséquents, dans les principaux titres romands (24Heures, Le Temps, L'Illustré, La Liberté, Coopération, 20 Minutes).

La présence du musée à la Foire de Zoug du 19-27 octobre (exposition itinérante) se traduit par plusieurs articles dans des journaux zurichois, zougais et lucernois.

### Site Internet

Le développement du nouveau site Internet de l'Alimentarium, futur portail des activités virtuelles d'Alimentarium 2016, a occupé une grande partie de l'année. Les efforts se sont concentrés sur un nouveau corporate design, la réalisation de photos professionnelles et une présentation plus ergonomique.

La mise en ligne du site a été repoussée à début 2014 afin de pouvoir intégrer un système de réservation en ligne.

# Corporate Governance

## Conseil de fondation

Le Conseil de fondation s'est réuni trois fois pendant l'année et a notamment donné son accord au projet Alimentarium 2016. Il a nommé Mme Ursula Zeller, actuellement directrice du musée Zeppe- lin, au poste de Directrice de l'Alimentarium. Mme Zeller succèdera à M. Furger dès le mois de juillet 2014. Le Conseil de fondation a également approuvé la reprise en 2014 de l'exposition temporaire «Je mange donc je vis».

### Membres du Conseil de fondation

Rudolf Ramsauer, Président

Directeur Communication Nestlé SA

Paul Twerenbold, Vice-président

Ancien Conseiller d'Etat du canton de Zoug

Yves Philippe Bloch

Secrétaire général Nestlé SA

Edgardo Brambilla

Ancien Directeur adjoint Nestec SA

Roland Charrière

Directeur suppl. Office fédéral de la santé publique

Felix Escher

Ancien Professeur ETH de Zurich

Andres Furger

Ancien Directeur des Musées nationaux suisses

Directeur de l'Alimentarium

Mme Barbara Orland, historienne de l'économie à l'Université de Bâle a été accueillie en tant que nouveau membre du Conseil de fondation lors de la séance du 10 juin 2013.

Monsieur Alfred Waldis, ancien Directeur du Musée suisse des transports à Lucerne, membre du Comité du musée depuis sa création et membre honoraire du Conseil de fondation, est décédé le 10 juillet 2013.

Elina Leimgruber

Municipale de la ville de Vevey

Philippe Leuba

Conseiller d'Etat vaudois

Philippe Oertlé

Porte-parole de Nestlé Suisse

Barbara Orland

Professeur d'histoire des sciences et des techniques, Université de Bâle

Heribert Watzke

Ancien Sous-directeur au Centre de recherche Nestlé

## Steering Group projet Alimentarium 2016

Dans le but de faciliter et accélérer certaines décisions liées au projet Alimentarium 2016, le Conseil de fondation a créé un Steering Group.

### Membres du Steering Group

R. Ramsauer

Directeur Communication Nestlé SA

P. Twerenbold

Ancien Conseiller d'Etat du canton de Zoug

H. Watzke

Ancien Sous-directeur au Centre de recherche Nestlé

A. Furger

Directeur de l'Alimentarium

G. Baumann

Management and maintenance of buildings (Nestec SA)

# Corporate Governance

## Comité de direction du Musée

### Nouvelles responsables de secteur

Mme Christelle Schaffer a repris en novembre le poste de Conservatrice des Sciences de la Nature, elle sera également responsable des contenus scientifiques de l'offre digitale et du musée. En décembre, Mme Sabrina Visintin a été nommée Responsable de la Communication. Elle sera en outre responsable de la stratégie de communication, des développements du eMuseum ainsi que d'établir la nouvelle stratégie digitale.

En mars, Mme Natasha Charlton White a été engagée en tant que Responsable de projet pour assurer la gestion et le déploiement du projet Alimentarium 2016.

