alimentarium
une fondation Nestlé

Nestlé

Vevey, le 17 mai 2018

L'Alimentarium sous le soleil exactement

Un été sur la Riviera vaudoise, c'est le paradis à portée de main ! Rien de tel qu'une poignée de bonnes recettes et de passionnantes (re)découvertes au jardin potager et chez les artisans de la région pour pimenter la belle saison. À cet effet, l'Alimentarium a concocté une belle brochette d'activités et d'ateliers pour les amoureux de la bonne chère, tous âges et tous horizons confondus. Dans son cadre idyllique situé face au lac, l'institution voit son *Jardin* embellir au quotidien dès le printemps. En guise de préambule avant la visite du Musée, salades, légumes, herbes aromatiques et autres plantes, font partie intégrante de l'exposition *Manger – L'essence de vie* et se conjuguent avec le thème annuel *L'Aliment a un visage*. Du *Jardin* aux nombreux ateliers d'été proposés, l'Alimentarium promet d'en faire voir de toutes les couleurs et de toutes les saveurs aux gourmands en quête de sensations fortes tout au long de l'été.

L'Alimentarium, côté jardin
Joindre l'utile à l'agréable, la formule s'applique à merveille à la vie du jardin potager au gré de son rythme saisonnier. Aux premières loges, les cuisiniers de l'Alimentarium y puisent l'inspiration et les ressources pour concocter de délicieux menus pour les visiteurs. Mais ce n'est pas tout ! Il accomplit parfaitement sa vocation pédagogique en accueillant des écoles et le tout public lors de visites guidées. De mai à septembre, ces visites sont l'occasion de découvrir le cycle des plantes, la photosynthèse et les odeurs des herbes aromatiques. Sentir et goûter carottes, radis, feuilles de stévia ou pétales de soucis, tout est prétexte à développer les sens.

Visite guidée du *Jardin*: du mardi au dimanche, entre 10h et 18h (sur réservation)

Au labo des démos
Pour enrichir l'expérimentation au sein de l'exposition, le Musée propose des démonstrations fascinantes. Dans leur marmite, les experts osent une formule parfaite en dosant un brin de science, un zeste d'histoire, des anecdotes et beaucoup de connaissances. Parmi les pépites à venir, les visiteurs pourront explorer l'extraordinaire mutation de la fève au chocolat du 5 juin au 5 août. Ainsi que les conserves, leurs secrets et leur histoire durant le 20e siècle, du 7 août au 7 octobre.

Un autre regard sur l'alimentation : mercredi, samedi et dimanche après-midi dès 14h, en continu.

La combinaison parfaite des saveurs et du savoir pour tout public
Le temps des vacances, c'est le temps de la passion. Et cela tombe à pic, puisque tous les après-midis de la semaine, l'espace *FoodAcademy* accueille les ateliers *Saveur & Savoir* pour tous, de 9 à 99 ans. Chapeautés par un cuisinier professionnel, ils proposent aux participants de découvrir des spécialités sur un thème unique : cet été, le parfait glacé est à l'honneur. Parents, enfants, grands-parents, individuels, professionnels ou amateurs : chacun est invité à laisser libre cours à sa créativité culinaire.

Saveur & Savoir : du mardi au vendredi, de 15:00 à 16:00

Alimentarium
Quai Perdonnet 25
CH-1800 Vevey
www.alimentarium.org

alimentarium
une fondation Nestlé

Nestlé

Petit festin en famille ou entre amis
Les plaisirs de la table sont au centre de nos préoccupations. En réponse à cette quête de bonheur gustatif en famille ou entre amis, l'Alimentarium organise des ateliers culinaires pour petits et grands dans son espace *FoodAcademy*. L'objectif ici est de découvrir les produits de la région et les nombreuses façons de les sublimer, tout en les dégustant dans toute leur saveur. Pour commencer, les ateliers culinaires du week-end : rendez-vous incontournable des passionnés en quête d'inspiration et de perfectionnement. L'occasion rêvée de mettre la main à la pâte en partageant un excellent moment sous le regard de professionnels aguerris. Les palais sont avertis, il y en a pour tous les goûts : chaque samedi, le focus se fait sur la *Cuisine des Artisans* (dès 16 ans) et le dimanche fait la part belle aux *Recettes de saison* (dès 12 ans).

La cuisine des Artisans : tous les samedis de 15:00 à 18:00
Recette de saison : tous les dimanches de 15:00 à 17:00

Ça vous plaît ? C'est moi qui l'ai fait !
Pendant que le rythme estival est au ralenti, l'activité de l'espace *JuniorAcademy* bat son plein avec des ateliers culinaires spécialement conçus pour les enfants de 6 à 12 ans. Concocter une spécialité en tandem avec l'un de ses proches ou en solo, sous la houlette d'un des chefs animateurs du Musée ? Les petits chefs en herbe ont le choix. Chic ! Cuisiner d'accord, mais pas sans s'amuser ! À cet effet, avant de passer aux fourneaux, petits et grands sont invités à explorer l'alimentation et la nutrition dans une animation ludique au sein de l'espace de jeux du Musée. Quant à ceux qui ont leur anniversaire, ils ont la possibilité dès 6 ans d'inviter leurs amis pour une fête inoubliable et souffler les bougies sur un gâteau d'anniversaire de saison spécialement conçu pour l'occasion.

Viens je t'invite : les samedis et dimanches de 13:30 à 16:15
Passeport vacances : du mardi au vendredi de 13:30 à 15:30
Pour le passeport Vacances, les réservations se font directement auprès de la commune de résidence de l'enfant.
Les anniversaires : mercredi, samedi et dimanche de 14:00 à 16:00 ou de 15:00 à 17:00

Retrouvez toutes les informations, horaires ainsi que les modalités d'inscription sur alimentarium.org

Relations médias

Trivial mass
Alexandre Lanz
T +41 21 323 04 10
M +41 78 797 96 26
presse@trivialmass.com

Alimentarium
Laurène Weguener
T +41 21 924 14 78
M +41 79 579 76 32
laurene.weguener@alimentarium.org

Alimentarium
Quai Perdonnet 25
CH-1800 Vevey
www.alimentarium.org