

L'aliment a un visage

Autour de la pêche

Communiqué de presse

La pêche miraculeuse

L'Alimentarium poursuit son exploration des métiers au service de nos papilles gustatives

Vevey, le 13 septembre 2019

À peine remis des fortes émotions de la Fête des Vignerons qui a marqué l'été 2019, Vevey entame l'automne en beauté en continuant de célébrer les beaux métiers autour du Léman : cap sur l'Alimentarium, qui ajoute le chapitre « autour de la pêche » à son thème annuel.

À ne pas confondre avec le fruit du pêcher, encore moins avec la transgression de la loi divine, pêcher figure dans la liste des plus anciens métiers du monde. On situe ses débuts en Egypte depuis le Mésolithique, soit environ 10 000 ans avant Jésus-Christ, en même temps que les humains se sustentaient essentiellement par la cueillette et la chasse. Remontons le temps, passons de la mer au lac pour nous localiser à l'Alimentarium de Vevey, qui dédie le thème annuel de son exposition permanente à la pêche, dès le 1^{er} octobre. Qu'ils soient d'eau douce ou d'eau de mer, les poissons sont une source essentielle de notre alimentation et les êtres humains ont trouvé plein d'astuces pour les capturer. Promis ! Nos guides ne seront pas muettes comme des carpes...

La cabane du pêcheur

Autour des outils et des accessoires propres au métier, un programme de médiation permettra aux visiteurs une immersion dans la pêche. À commencer par un après-midi placé sous le signe de la passion et des plaisirs du palais pour le public Senior. Jeudi 10 octobre, rendez-vous est pris à 16h pour la découverte de la cabane du pêcheur de Patrice Brügger : une occasion unique de rencontrer un passionné ! Suite à cela, une visite de l'exposition se verra couronnée d'un apéritif durant lequel un animateur dévoilera les différentes manières de cuisiner le poisson. Au menu du jour : filets de gardon à l'escabèche et brandade, ainsi que d'autres surprises.

Infos pratiques :

Prix : CHF 60.- par personne

Durée de l'activité : 2h30

Inscription indispensable : event@alimentarium.org

Pour les plus petits

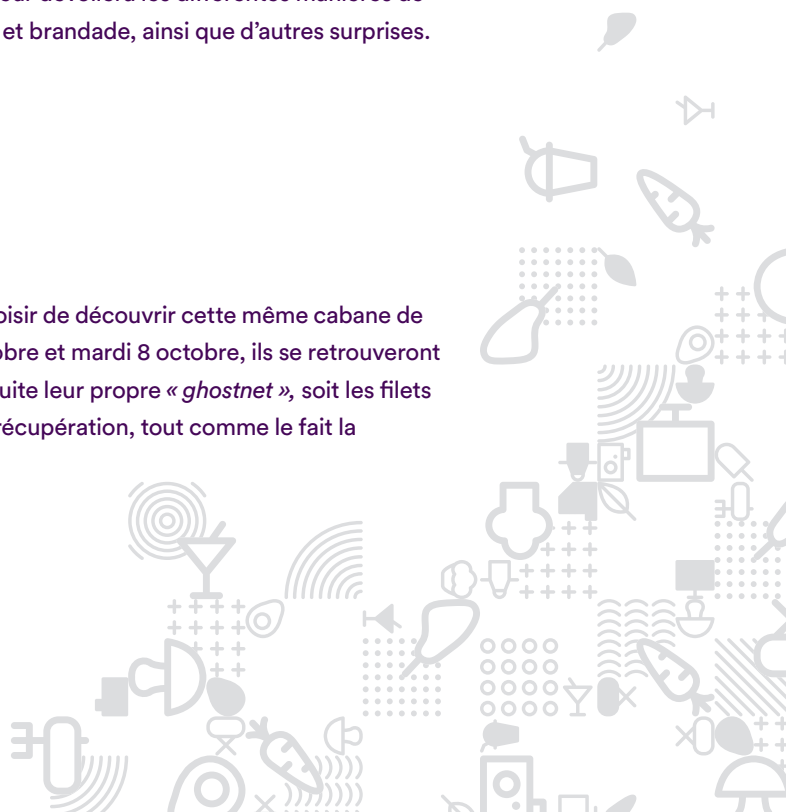
Le public écolier ne sera pas en reste puisque les enfants auront le loisir de découvrir cette même cabane de pêcheur pendant trois dates au choix. Mardi 1^{er} octobre, jeudi 3 octobre et mardi 8 octobre, ils se retrouveront à l'Alimentarium à 14h pour la visite chez le pêcheur. Ils créeront ensuite leur propre « ghostnet », soit les filets fantômes perdus dans l'océan par les pêcheurs, avec des objets de récupération, tout comme le fait la Fondation Opale, également présente dans l'exposition.

Infos pratiques :

Prix : CHF 120.- (forfait pour 12 élèves et 1 accompagnant)

Durée de l'activité : 1h30

Inscription indispensable : www.alimentarium.org



Mais encore !

Pour terminer le thème annuel en beauté, de nombreuses activités sont programmées. À vos agendas !

2 & 3 novembre : à l'occasion du week-end *En famille au Musée*, l'Alimentarium a préparé des ateliers uniques à partager en famille! Partez à la conquête du gardon et découvrez comment cuisiner ce poisson de notre lac encore bien méconnu. Entre astuces culinaires et savoir-faire de nos chefs-animateurs, la thématique de la pêche n'aura plus de secret pour vous. Dès 5 ans !

Inscription indispensable auprès de l'office de tourisme de Montreux Vevey

6 novembre : en collaboration avec *Génération au Musée*, l'Alimentarium propose des ateliers intergénérationnels. Des seniors et des jeunes de l'OPTI (Organisme de perfectionnement scolaire, la transition et l'insertion professionnelle) se retrouvent aux fourneaux pour un moment unique en son genre!

Atelier *Tous aux fourneaux!*, de 9h30 à 13h30.

21 novembre : une conférence inédite de Monsieur Bernard Vauthier, auteur du livre « 1000 ans de pêche en Suisse romande ».

De 18h à 19h, CHF 10.00 par personne

Inscription indispensable par email à event@alimentarium.org

Et enfin, pendant la **Semaine du goût**, deux rendez-vous sont à inscrire dès maintenant dans l'agenda :

Le Resto des p'tits chefs : en collaboration avec *ChickKids*, cet atelier propose aux enfants entre 6 et 12 ans de gérer un « vrai » restaurant ! De la préparation du menu à l'addition, en passant par le service auprès de vrais clients, les chefs en herbe seront les maîtres de l'espace *JuniorAcademy* !

Le 21 septembre, de 9h30 à 13h30.

Inscription indispensable sur chickids.ch

Concours du futur chef : en duo, un enfant et un adulte réalisent la meilleure recette avec des ingrédients choisis, sur le thème des herbes aromatiques. Une version Top Chef locale qui verra les heureux gagnants repartir avec une surprise !

Le 22 septembre, de 14h à 16h45.

Inscription indispensable sur www.alimentarium.org





Compléments d'informations

Laetitia Aeberli, médiatrice culturelle et conservatrice du secteur *Société*, **Jelena Ristic**, conservatrice du secteur *Aliment* et **Nicolas Godinot**, conservateur du secteur *Corps* se tiennent à disposition pour toute demande d'interview.

D'autres ressources sont à disposition sur le site www.alimentarium.org

Relations médias

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

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

