



Dossier de presse
thème annuel 2018

L'aliment a un visage



Sommaire

1. En bref	3
2. Communiqué de presse	4
3. <i>L'aliment a un visage</i>	6
4. Les ateliers	9
5. L'Alimentarium en quelques mots	10
6. Visuels pour les médias	11
7. Contacts	12

1. En bref

Quoi ?

L'aliment a un visage, thème annuel de l'Alimentarium, Musée de l'alimentation à Vevey

Quand ?

Du 22 mars 2018 au 31 mars 2019

Comment ?

Cinq corps de métier sont à l'honneur au travers de l'exposition, d'ateliers, d'événements et conférences. Les contenus digitaux de l'Alimentarium (Magazine, fiches savoir, Collection) viennent enrichir cette thématique tout au long de l'année.

Objectif ?

Montrer le visage et les gestes humains des professionnels détenant le savoir-faire des différents métiers de la chaîne alimentaire.

2. Communiqué de presse

Vevey, le 21 mars 2018

***L'aliment a un visage*, le nouveau thème annuel de l'Alimentarium**

De la cueillette d'un fruit à la virtuosité d'un grand chef, en passant par la nostalgie réconfortante d'une madeleine de Proust, chaque maillon de la chaîne alimentaire a besoin de l'intervention de l'homme pour fabriquer, combiner et sublimer les aliments. En écho direct avec la prise de conscience collective autour des questions touchant à l'alimentation, le nouveau thème annuel de l'Alimentarium *L'aliment a un visage* met à l'honneur le savoir-faire humain. En faisant le choix de montrer les visages et les gestes humains de celles et ceux qui mettent leurs compétences au service de l'alimentation afin de lui donner ce petit supplément d'âme, le Musée veveysan célèbre les talents culinaires et la quête d'une palette de goûts variés propres à l'espèce humaine, la seule qui cuisine ce qu'elle mange. Au gré des installations et animations, le public assiste à la transformation de l'aliment de base en une aventure humaine et sociale, allant des saveurs les plus simples à un art sophistiqué.

Thème décliné à l'envi

Avec ce nouveau thème articulé autour de plusieurs métiers et leurs environnements respectifs, l'Alimentarium convie ses visiteurs à honorer celles et ceux qui les exercent pour le plaisir de nos papilles gustatives. Privilégiant les expériences interactives, le thème se déploie dans les différents secteurs du Musée – Aliment, Société et Corps – et se prolonge de façon ponctuelle par des conférences et événements sur tous les contenus digitaux ainsi que dans les colonnes de son magazine digital (www.alimentarium.org/fr/magazine).

Cinq corps de métiers en lumière

Les métiers de l'alimentation font partie de ceux qui se transmettent avec passion de générations en générations. Pour son nouveau thème annuel, l'Alimentarium a choisi d'explorer cinq corps de métier, présentés tout au long de l'année. Chacun est pimenté d'éclairages et d'animations au fil des mois. À commencer par les métiers en lien avec les **produits laitiers** jusqu'au mois de mai. Les **confiseurs** seront ensuite à l'honneur en juin et juillet, suivis par les professionnels des **fruits et légumes** en août et septembre, un secteur particulièrement exigeant puisqu'il s'agit de produits vivants, fragiles et périssables. Les métiers de la **boucherie-charcuterie** feront les beaux jours d'octobre à décembre. Enfin, le début d'année 2019 sera gourmand avec la **boulangerie** jusqu'en mars.

En bonus

Bien décidé à assouvir les appétits culturels et scientifiques les plus insatiables, l'Alimentarium soigne les contours de son thème annuel. En marge des animations ponctuelles mettant en lumière les savoir-faire, le public a le loisir de participer à des conférences et des événements passionnants. Le 26 avril, la **conférence « La Route du lait »** sera proposée dans le cadre des métiers à l'honneur du thème. Un mois plus tard, l'artiste japonais **Takahiro Mizuki** donnera des couleurs à la *Nuit des Musées* le 26 mai avec ses figurines sculptées en sucre. Inédit en Suisse.

Retrouvez le programme complet sur www.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

3. L'aliment a un visage

Si chacun en fait sa propre définition, l'expression « préparer un repas avec amour » n'est pas anodine. À la différence d'un laboratoire de chimie, des formules ultra-précises ne suffisent pas à faire d'un plat un moment inoubliable. Il faut du savoir-faire, du feeling, du culot aussi. Pour tester, ne pas craindre de se tromper une fois pour mieux réussir la prochaine. Toutes ces nuances n'auraient pas lieu sans la contribution humaine. Pour son nouveau thème annuel, l'Alimentarium fait le choix de montrer les gestes humains et le savoir-faire qui se cachent derrière l'aliment que l'on mange.

En écho direct avec la prise de conscience collective autour des questions touchant à l'alimentation, *L'aliment a un visage* célèbre les talents culinaires et la quête d'une palette de goûts variés propres à l'espèce humaine, la seule qui cuisine ses repas. De la cueillette d'un fruit à la virtuosité d'un grand chef, en passant par la nostalgie réconfortante d'une madeleine de Proust, chaque maillon de la chaîne alimentaire a besoin de l'intervention de l'homme pour combiner et sublimer les arômes des aliments. Au gré des installations et animations, le public assiste à la transformation de l'aliment de base en une aventure humaine, allant des saveurs les plus simples à un art sophistiqué.

Rotonde

De tout temps, l'alimentation inspire le monde des arts. Thomas Morgan en fait une démonstration flamboyante avec son arbre cinétique.

Big Bang !

Spatules, fouets, passoires, casseroles, éplucheurs et autres râpes n'ont qu'à bien se tenir : c'est le Big Bang en cuisine ! Récoltés auprès des visiteurs via une campagne sur les réseaux sociaux, ces objets fusionnés plantent le décor du thème en guise de haie d'honneur dans la Rotonde. Cette émulsion sensorielle des ustensiles est proposée par Thomas Morgan, fils de l'illustre sculpteur Charles Morgan, avec sa sculpture cinétique. Connu mondialement pour ses bijoux extraordinaires et ses bagues à compartiments secrets, l'artiste anglo-suisse de renommée internationale vit et travaille à Vevey depuis 1964. Il a fait des installations en mouvements sa spécialité. Ses « machines » comme il les appelle, révèlent la beauté des ondulations mécaniques. Pour la postérité et une entrée au Musée remarquée, notons que chacune des personnes ayant envoyé un ustensile est créditée sur un cartel de remerciements.

Des cubes à la chaîne

Andy Warhol, le pape du Pop art, aurait certainement été fasciné par cette pièce unique : la première presse Maggi jamais créée. Celle-là même à l'origine des cubes jaunes et rouges Maggi fabriqués en série pour rehausser le goût de nos plats préférés à la maison.

Secteur Aliment

De la beauté du mouvement à la robotique, cet espace est dédié à la gestuelle liée aux ustensiles et processus des 5 métiers présentés. Les mots-clés sont ici l'artisanat et l'industrie.

Cabinet de curiosités

Comme en cuisine, des petits artisans aux grandes industries alimentaires, il ne suffit pas de compter sur ses deux mains pour accomplir des merveilles. Spécifiques à la boulangerie, la boucherie, la laiterie, la confiserie et aux fruits et légumes, des objets mystérieux sont disposés sur un socle du Secteur Aliment. Diviseuse à pâte, presse à légumes ou presse pour l'impression des emballages ? Aidez-vous des indices dissé-

minés tout au long de la visite pour trouver à quoi ils peuvent bien servir ! Les plus attentifs sauront répondre au jeu des Objets Mystères. Pour les autres, des textes explicatifs accompagnent la réponse correcte.

Les gardiens du savoir-faire

Fasciné par la texture et le goût du Mochi venu du Japon ? Réconforté par la purée Mousline, beaucoup plus française ? Cet espace est fait pour vous. Des portraits filmés de gardiens de savoir-faire traditionnels ou industriels sont diffusés sur des bornes de présentation. Ainsi, les aliments préférés des visiteurs n'ont plus de secrets pour eux.

Secteur Société

Donner le goût aux autres : comment se transmet la passion de la cuisine d'une génération à l'autre.

Retour vers le futur

A l'instar du film « Mon Oncle » de Jacques Tati sorti en 1958 avec la maison ultra-fonctionnelle et la cuisine de Madame Arpel, les années 1950, c'était le gros boum de l'électroménager. Les équipements sophistiqués en cuisine, ancêtres des robots, permettaient alors aux ménagères d'épater leurs voisines en se distinguant socialement. Du moins, c'était le message véhiculé par la publicité de l'époque.

Place à la reconstitution d'une cuisine type des années 1950, avec les ustensiles de l'époque que les visiteurs peuvent toucher et manipuler. Une borne explicative complète l'espace dédié à la cuisine « idéale » telle que l'ont connue nos grands-parents.

Miroir, mon beau miroir

Esprits ludiques, c'est par ici ! Le « jeu des métiers » propose toute une palette de métiers à la gestuelle précise à reconnaître à l'aide d'une vidéo. Des témoignages de professionnels suisses et internationaux sont également projetés dans cette zone. Un autre jeu consiste à tourner des manivelles pour deviner à quoi elles peuvent bien servir.

Si l'habit ne fait pas le moine, l'uniforme de travail est supposé faciliter la tâche de celui qui le porte. L'Alimentarium dédie une vitrine de ce secteur aux vêtements, accessoires et objets propres aux cinq métiers du thème. Conjointement, des silhouettes d'habits sont disposées, dans lesquelles les visiteurs peuvent glisser leur tête pour se faire prendre en

photo. L'occasion idéale d'immortaliser une visite au Musée et la poster sur Instagram. Enfin, des photos de professionnels de l'alimentation sont exposées sur une grande fresque au cœur de ce secteur dans le cadre de l'événement « Vevey, Ville de talents ».

Secteur Corps

Focus sur deux métiers transversaux méconnus de l'agroalimentaire : analyste sensoriel et aromaticien. Une vocation pour les plus jeunes ?

Vis ma vie de...

Rien de tel que d'entrer dans la peau d'un artisan ou d'un spécialiste pour mieux comprendre en quoi consiste son travail. À cet effet, le labyrinthe des sens invite le visiteur à expérimenter deux métiers transversaux peu connus de l'agroalimentaire : aromaticien et analyste sensoriel. Dans une interview filmée, une analyste sensorielle, Professeure à la HES-SO Valais, raconte les arcanes de son activité de décryptage des sensations.

Quant au second métier, aromaticien, il permet de doser les arômes et de les équilibrer de façon harmonieuse, exactement comme le fait un nez en parfumerie.

Un parfumeur de la société Firmenich, créatrice de fragrances et d'arômes basée à Genève depuis 1895, raconte les aléas de son métier dans une vidéo.

Après l'instruction, place aux jeux ! Le visiteur est invité à tester ses compétences dans des deux métiers. D'abord, en effectuant l'analyse sensorielle d'un bonbon mystère, et à confronter son évaluation avec celles effectuées par l'ensemble de visiteurs du musée.

Ensuite, il se met aux commandes d'un des deux orgues à arômes, dénomination romanesque pour un instrument au look steam-punk, qui lui permettra de mélanger des arômes en ouvrant et en fermant les valves appropriées tout en actionnant la « pompe à souffle » pour humer le résultat... Le visiteur se plonge dans l'univers de la composition aromatique, en mode confiseur ou culinaire.

Qui sait, ces expériences donneront peut-être lieu à la découverte d'une vocation chez les plus jeunes ?

Hors des espaces d'exposition

Là où le thème annuel se déploie sous formes de conférences, d'animations, de démos scientifiques et d'événements extraordinaires. À vos agendas.

JEMA, 20-21-22 avril

Dans le cadre des *Journées Européennes des Métiers d'Art*, l'Alimentarium accueille différents artisans qui proposeront des ateliers en lien avec leur savoir-faire. Joailler, artisan tonnelier, coutelier, céramiste et verrière, tous se sont donnés rendez-vous pendant 3 jours dans le Musée Veveysan. En outre, des étudiants du CEPV dresseront la table dans la Salle Nestlé. Pour ce projet intitulé «Autour de la Table», les apprenti-es auront développé des prototypes d'objets en lien avec l'art de la table. Les carnets de recherches, qui retracent la démarche au travers d'esquisses, seront également exposés.

La Route du Lait, 26 avril

Départ pour un voyage sur la route du lait en Asie, dans plusieurs pays de l'Est. En Iran, au Kirghizstan, au Népal, en Mongolie ou en Arménie, chez les petits éleveurs des steppes, des montagnes ou au sein de familles où l'on ne possède parfois qu'une ou deux vaches, le lait représente une nourriture essentielle, voire vitale. Lorsque la production laitière n'est possible que pendant quelques mois seulement, il importe de reporter et conserver le lait de la belle saison en le transformant de façon durable. Récit et rencontre avec Colette Dahan et Emmanuel Mingasson qui ont parcouru cette route pendant plus de deux ans.

La Nuit des musées, 26 mai

Son nom ne vous dit peut-être rien, pourtant Takahiro Mizuki est considéré comme le maître de l'Amezaiku en son pays, cet art traditionnel japonais méconnu dans nos latitudes, consistant à sculpter des animaux et des personnages avec du sucre. En un temps record – moins de trois minutes – ce magicien donne vie à des figurines miniatures sur bâton considérées «trop belles pour être mangées». Régulièrement invité à présenter son art lors d'événements mondains et des fêtes d'anniversaire au Japon et à l'étranger, Takahiro Mizuki sera à l'Alimentarium le 26 mai. En exclusivité et pour la première fois en Suisse, il donnera des saveurs et des couleurs à la Nuit de Musées.

4. Ateliers du week-end

Lieu d'apprentissage, de rencontres et d'échanges, l'Alimentarium propose des ateliers culinaires tous les weekends.

Samedi : la cuisine des artisans

En réponse à la demande croissante, l'atelier dédié à la cuisine des artisans est désormais un rendez-vous hebdomadaire. Chaque samedi, les artisans sont à l'honneur. Boucher, maraîcher, fromager, ils partagent avec passion leur savoir-faire et proposent des produits de saison et du terroir. Une fois le menu défini avec les participants, sa réalisation se fait dans les cuisines de l'Alimentarium, avant d'être dégusté comme il se doit.

Horaires : tous les samedis, de 15:00 à 18:00

Prix : CHF 80.– par participant

Âge : dès 16 ans

Dimanche : recette de saison

Transformer votre après-midi en une expérience gourmande, telle est la promesse des ateliers de recettes de saison. Sucrées ou salées, elles sont toutes réalisées à base de produits frais, ce qui fait toute la différence.

Horaires : tous les dimanches, de 15:00 à 17:00

Prix : CHF 60.– par participant

Âge : dès 12 ans

Samedi : Resto des p'tits Gourmets

Le tablier noué dans le dos et la toque de chef sur la tête, les enfants sont prêts pour une matinée de découvertes gastronomiques et ludiques. De l'entrée au dessert, rien n'est laissé au hasard : chaque plat est élaboré avec soin et partagé à midi avec un de leurs proches. Succès garanti !

Horaires : 2 samedis par mois, de 9:15 à 12:45

Prix : CHF 80.– pour les deux participants (1 enfant qui fait l'atelier et 1 adulte invité au repas)

Âge : 9 à 12 ans

5. L'Alimentarium en quelques mots

Fondé à Vevey en 1985 par Nestlé, l'Alimentarium s'est imposé comme un incontournable des hauts lieux à visiter sur la riviéra vaudoise. Sa situation exceptionnelle a contribué à faire de sa Fourchette géante plantée dans le lac un grand classique d'Instagram et l'emblème de toute la région. Premier musée au monde consacré à l'alimentation, il est aujourd'hui un véritable centre de compétences autour des questions relatives à l'alimentation et la nutrition. Sous son toit prestigieux, experts et spécialistes explorent les multiples facettes de ces domaines d'un point de vue historique, scientifique et culturel. Entièrement rénové en 2016, l'Alimentarium propose un voyage extraordinaire et interactif au cœur de l'alimentation dans son exposition permanente *Manger – L'essence de vie*. Institution culturelle majeure et emblématique de la ville et de la région, l'Alimentarium est soutenu depuis plus de 30 ans par Nestlé dans ses nombreuses activités et son développement. Lieu d'apprentissage et d'échanges, le musée propose des ateliers pour adultes et enfants dans l'espace *FoodAcademy*. Depuis toujours, ces ateliers pratiques jouissent d'un grand succès auprès des visiteurs. Fort de son caractère de pionnier, le Musée favorise les nouveaux modes d'apprentissage et d'enseignement accessibles au plus grand nombre grâce aux technologies numériques.

www.alimentarium.org

6. Visuels pour les médias



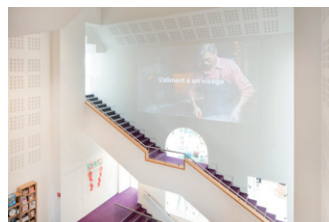
1. Orgue à arômes, Secteur Corps, Alimentarium



2. Orgue à arômes, Secteur Corps, Alimentarium



3. Orgue à arômes, Secteur Corps, Alimentarium



4. Thème annuel 2018, Alimentarium



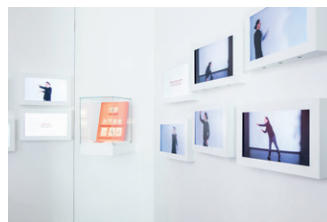
5. Cuisine type des années 50, Secteur Société, Alimentarium



6. Cuisine type des années 50, Secteur Société, Alimentarium



7. Grande fresque, Secteur Société, Alimentarium



8. Jeu des métiers, Secteur Société, Alimentarium



9. Presse Maggi, Alimentarium



10. Thème annuel 2018, Alimentarium



11. Thème annuel 2018, Alimentarium



12. Sculpture cinétique, Alimentarium



13. Sculpture cinétique, Alimentarium

© Anne-Laure Lechat

7. Contacts

Relations médias

Trivial mass

Alexandre Lanz

T. +41 (0)21 323 04 10

M. +41 (0)78 797 96 26

presse@trivialmass.com

Alimentarium

Laurène Weguener

T. +41 (0)21 924 14 78

M. +41 (0)79 579 76 32

laurene.weguener@alimentarium.org

