

H I V E R
2 0 2 4

Bienvenue à
l'Alimentarium!

JANVIER

SAMEDI 6 JANVIER
12H30, 14H30 ET 15H30
INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE

L'Épiphanie – Galettes dorées

Le 6 janvier, on célèbre l'Épiphanie au musée. Mais quelle est donc la signification de cette tradition? C'est ce que l'on vous racontera pendant que vous dégusterez notre galette des rois!

DU MARDI AU DIMANCHE
14H30 ET 15H30
INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE

En une bouchée – Parfum des îles

C'est la reine de tous les desserts: la vanille dégage un arôme généreux à la douceur incomparable. Mais d'où vient cette gousse? Comment s'y prendre pour la fendre? Laissez-vous guider par le savoir-faire de nos animateurs et animatrices culinaires pour extraire la substance de cette noble épice.

LES 5, 6 ET 7 JANVIER
14H ET 15H30
DÈS 6 ANS
SUR RÉSERVATION
CHF 25.- PAR PERSONNE

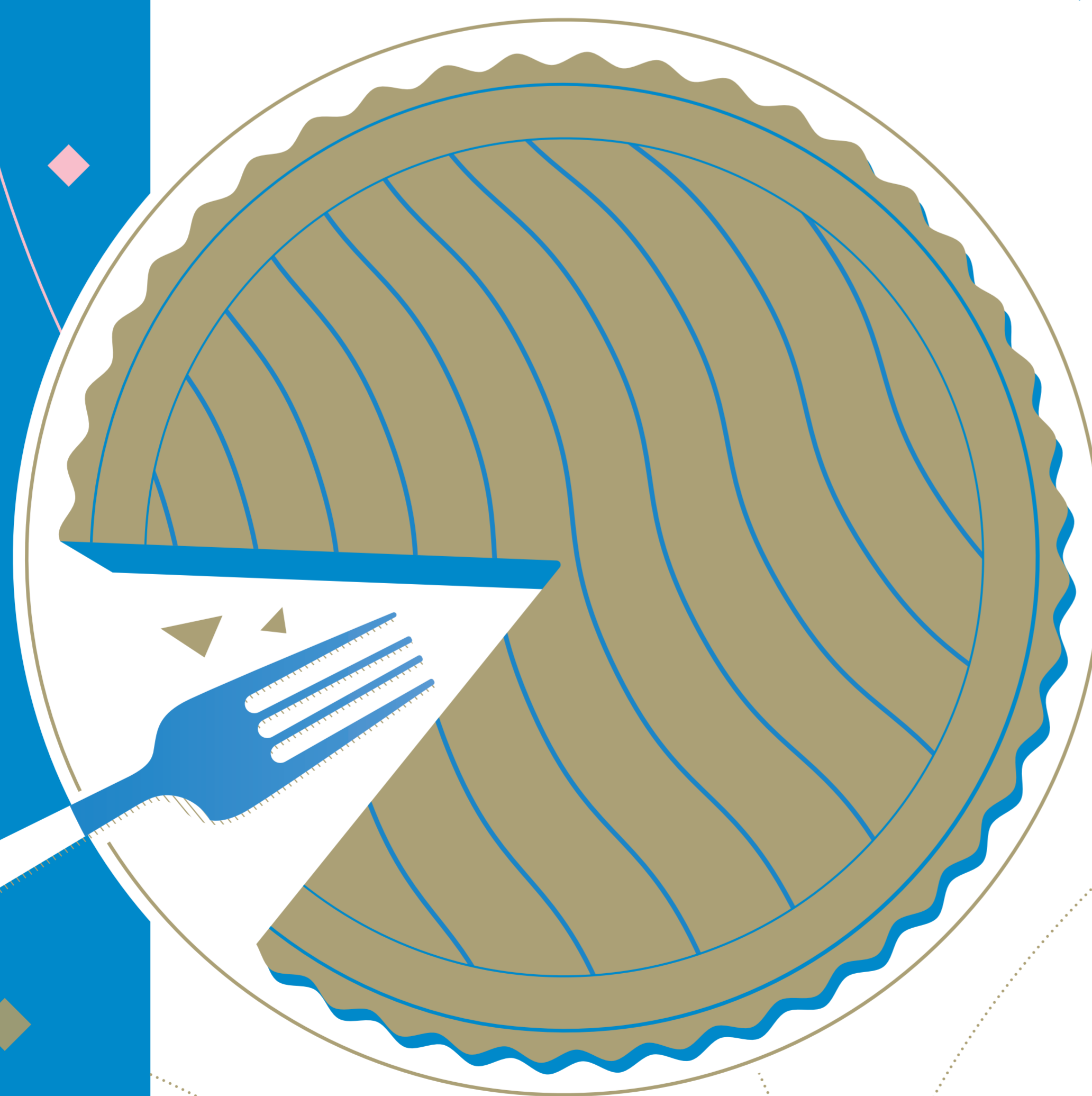
Ensemble en cuisine – Reine d'un jour ou roi de la fève?

Fabriquez-vous des souvenirs gourmands en famille ou entre ami-e-s lors de nos ateliers! Réalisez votre galette fourrée, et pour ajouter une touche de suspense à chaque bouchée, n'oubliez pas d'y glisser la fève tant convoitée...

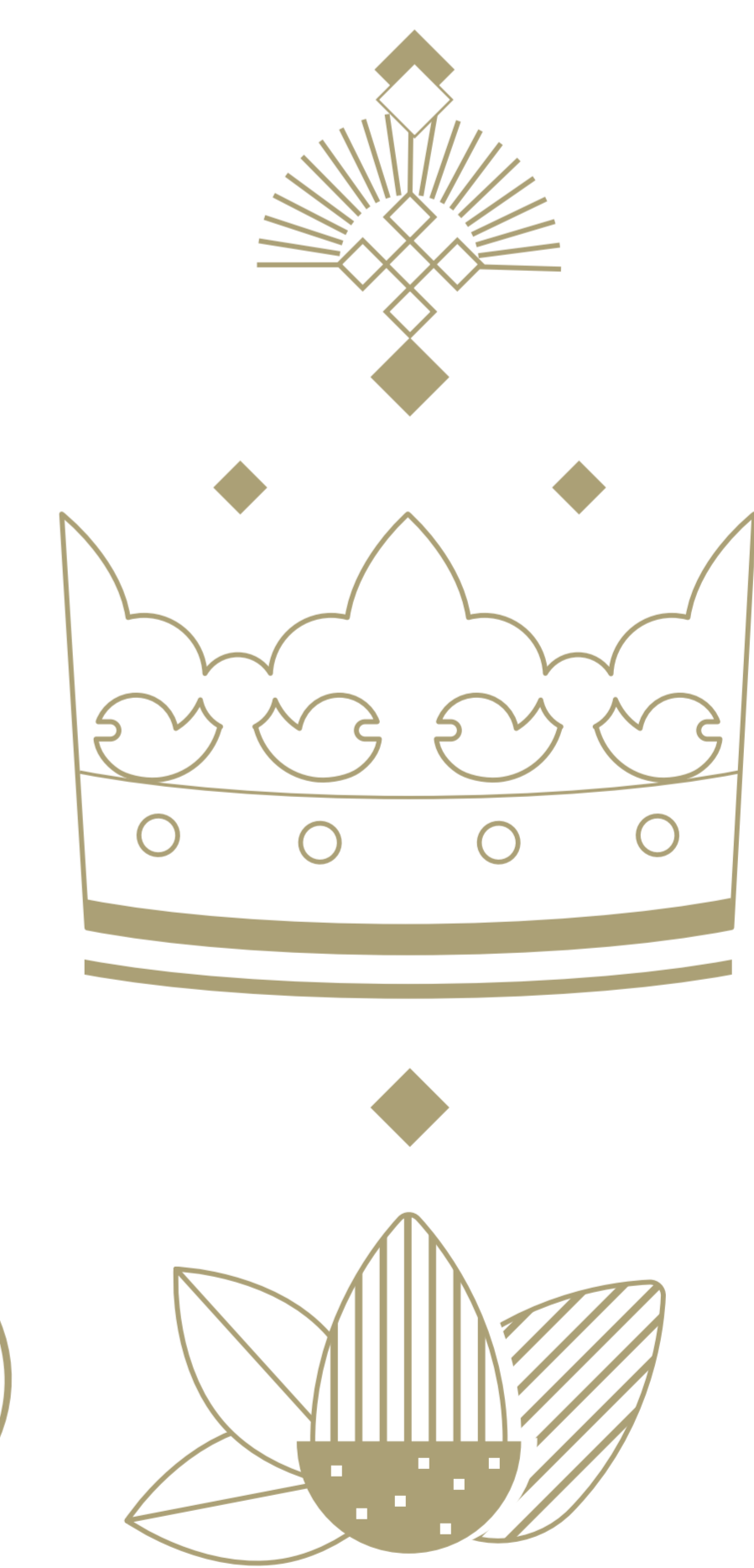
LES MERCREDIS, SAMEDIS
ET DIMANCHES 14H ET 15H
INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE

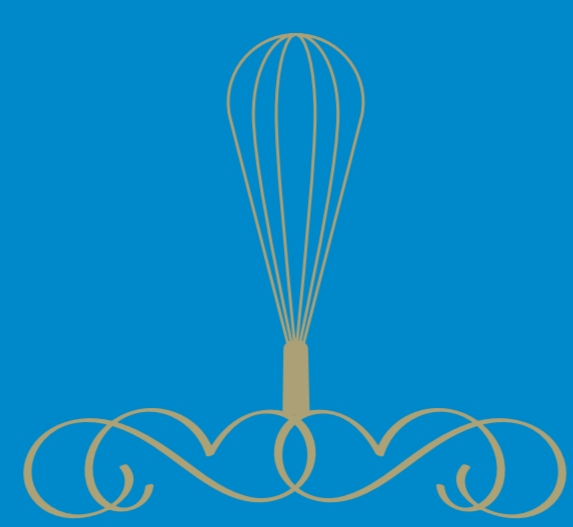
Des Goûts et des couleurs – La Magie noire de l'encre de seiche

Laissez-vous envoûter par le mystère et le raffinement des mets teintés de sépia, l'encre qui séduit autant les artistes que les gourmets.



DESIGN * FABRICA-COLLECTIVE.CH





H I V E R
2 0 2 4

Bienvenue à l'Alimentarium!

SAMEDI 17 FÉVRIER 10H – 22H
INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE

Carnaval et *Feijoada* do Brasil!

Bienvenue au pays de la samba! Venez déguster le plat emblématique du Brésil: la *feijoada*. À la croisée des cultures africaines et portugaises, découvrez les ingrédients qui la composent et joignez-vous à notre table-ronde, où nos invité·e·s raconteront leur attachement à leurs racines, avant de vous faire danser toute la soirée!

DU MARDI AU DIMANCHE
14H30 ET 15H30
INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE

En une bouchée – La *Faim* des haricots

Zoom sur les haricots secs. Populaires du temps de nos grand-mères, ils sont vos meilleurs alliés pour l'hiver, en attendant que les légumes frais pointent le bout de leur nez. Des flageolets aux haricots noirs, ces légumineuses riches en saveurs sont à l'honneur. Faisons ensemble la part belle à ces aliments pleins de nutriments!

LES MERCREDIS, SAMEDIS
ET DIMANCHES 14H ET 15H
INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE

Les Métamorphoses du sucre – Simple ou complexe?

Il a bon dos! Désigné comme l'ennemi public numéro un, on le traque. C'est de sa faute: les carries, les kilos superflus, l'agitation de nos bambins et même pire... Osera-t-on le dire? On ose! Saccharose, fructose, glucose, lactose... Tous à l'index (glycémique)! Démêlez le vrai du faux, lors de nos animations qui allient divulgation scientifique et histoire culturelle, ponctuées d'une petite dégustation sans sucres ajoutés.

LES 13, 14, 15 ET 16 FÉVRIER
09H – 13H
SUR RÉSERVATION
CHF 25.- PAR ENFANT

Ateliers KiKo: en cuisine les enfants!

Encourager les enfants à cuisiner est la meilleure recette pour développer leur créativité! Afin de les sensibiliser aux enjeux d'une alimentation saine et durable, nous nous associons à Fit4Future et son projet KiKo pour inviter petites et petits chef·fe·s en herbe à réaliser un menu féérique! De la sauce «Chaperon rouge» à la crème «Abracadabra», en passant par le délicieux gratin façon «Gepetto», réalisez en un coup de baguette magique ces plats spécialement adaptés pour les enfants de 8 à 12 ans avec la complicité de nos bienveillant·e·s animateur·rice·s culinaires. Un festin à déguster au musée!
www.fit4future-kiko.ch

H I V E R
2 0 2 4

Bienvenue à l'Alimentarium!

MARS

SAMEDI 23 MARS
10H - 17H
INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE

Journée nationale de l'allergie

Le ventre noué? La gorge qui gratte? Aha! Vous souffrez peut-être d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire...

Venez vous informer et partager votre témoignage lors cette journée de sensibilisation, organisée en partenariat avec la Fondation aha! Centre d'Allergie Suisse.

DU MARDI AU DIMANCHE
14H30 ET 15H30
INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE

En une bouchée – Zéro gluten, zéro lactose

Comment inclure tout le monde à table, en tenant compte des allergies et intolérances de chacun·e? De la farine de châtaigne au lait végétal, les alternatives sont aussi nombreuses que délicieuses.

Ces produits seront mis en lumière par nos animateur·rice·s culinaires qui partageront avec vous leurs astuces et recettes.

SAMEDI 23 ET DIMANCHE 24 MARS
14H ET 15H30
DÈS 6 ANS
SUR RÉSERVATION
CHF 25.- PAR PERSONNE

Ensemble en cuisine – Goûter 100% bien toléré

Des goûters sans produits laitiers? Des desserts sans farine de blé? Comment réinventer sa façon de cuisiner pour s'adapter aux besoins de celles et ceux qui souffrent d'intolérances alimentaires.

Participez à nos ateliers où nous partagerons une recette aussi délicieuse que digeste!

LES MERCREDIS, SAMEDIS
ET DIMANCHES 14H ET 15H
INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE

Les Métamorphoses du sucre – Simple ou complexe?

Il a bon dos! Désigné comme l'ennemi public numéro un, on le traque. C'est de sa faute: les caries, les kilos superflus, l'agitation de nos bambins et même pire... Osera-t-on le dire? On ose! Saccharose, fructose, glucose, lactose... Tous à l'index (glycémique)! Démêlez le vrai du faux, lors de nos animations qui allient divulgation scientifique et histoire culturelle, ponctuées d'une petite dégustation sans sucres ajoutés.

SAMEDI 16 MARS
13H - 17H
GRATUIT

Rencontre & dédicace – Valérie Blanc

Instigatrice du concept gastronomique «Juste du Goût Kids», Valérie Blanc vous donne rendez-vous au Café du musée pour vous présenter «Interdit aux + de 12 ans!»: un livre de cuisine entièrement réalisé par des enfants. Recettes alléchantes et portraits attendrissants de petit·e·s gastronomes bien exigeant·e·s en duo avec des chef·fe·s de renom. En partenariat avec Payot Libraire.

www.justedugout.com/kids

H I V E R
2 0 2 4

Bienvenue à l'Alimentarium!

ALIMENTARIUM

LES SAMEDIS 27 JANVIER,
24 FÉVRIER ET 16 MARS 10H-12H
DÈS 16 ANS
SUR RÉSERVATION
CHF 80.- PAR PERSONNE

Les Astuces du chef – À quelle sauce sera-t-on mangé-e-s?

Petite leçon de cuisine pour développer vos talents de cordons bleus! Réduction? Émulsion? Du velouté au déglçage, notre chef vous transmet ses techniques et son savoir-faire pour maîtriser l'art des sauces qui sublimeront vos viandes et poissons!

DU MARDI AU DIMANCHE 10H-17H
INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE

Le Parcours famille

Visitez l'exposition « Manger, l'essence de vie » clé en main! Six boîtes ponctuent votre visite de jeux éducatifs et sympathiques pour mieux comprendre ce qui se trouve dans votre assiette.

LES MERCREDIS, SAMEDIS
ET DIMANCHES 14H ET 15H
SUR RÉSERVATION
CHF 350.- PAR GROUPE

Les Anniversaires

Revêtez vos toques et vos tabliers pour réaliser votre gâteau à l'emporter! Génoise, mille-feuilles ou forêt noire, un atelier pour les pâtissières et pâtissiers en herbe!

LES MARDIS, JEUDIS
ET VENDREDIS DÈS 15H30
DÈS 12 ANS
SUR RÉSERVATION
CHF 200.- PAR GROUPE

Escape Game AL2049

Bienvenue dans AL2049, le jeu qui vous projette dans un Alimentarium du futur à l'ambiance de science-fiction. Le temps est compté: à vous de trouver les ressources nécessaires pour survivre!

DU MARDI AU DIMANCHE 10H-17H
INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE

Expo photo – So Roots!

Tout juste sorti-e-s de terre, panais, chou-raves, navets et betteraves posent pour un portrait de plein pied, sous les projecteurs de la photographe Myriam Ramel.