



Un été rafraîchissant vous attend à l'Alimentarium ! Explorez notre nouvelle exposition et laissez-vous surprendre par plus de 500 objets de nos collections, d'œuvres d'art contemporain et de photographies. Mettez la main à la pâte lors de nos ateliers de cuisine, suivez des visites guidées captivantes, cueillez les trésors du potager et savourez une pause gourmande dans notre bar à paysage. Un programme riche en découvertes, en expériences sensorielles et en rencontres éclairantes, pour partager des moments conviviaux autour d'une question essentielle : que signifie bien manger ?

LA FOURCHETTE
Héroïne du Léman

JUILLET

Cuisine ouverte – Pesto presto !

40 ans

SAMEDI 5 JUILLET ■ DE 14H À 17H ■ AVEC OU SANS RÉSERVATION
INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE

Prêts pour un marathon de saveurs ? Le défi est lancé : durant toute un après-midi, nos animateur·trice·s culinaires préparent un pesto vert. De la cueillette des herbettes au rituel du mortier et du pilon pour broyer noix et pignons, celles et ceux qui nous aideront repartiront avec un bocal de pesto fait maison !

Step2blind – Fermer les yeux pour mieux observer

DIMANCHE 6 JUILLET ■ 13H30 ET 15H30 ■ SANS RÉSERVATION
INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE

Nos invités, Natacha de Montmollin, non-voyante, et Jean-Denis Moschard, vous invitent à une expérience sensorielle et immersive. Les yeux bandés, touchez, sentez, goûtez les délices qu'ils vous ont préparés. Éveillez vos sens et ouvrez-vous à de nouvelles perceptions. www.step2blind.ch

Côté potager – Visite cueillette

40 ans

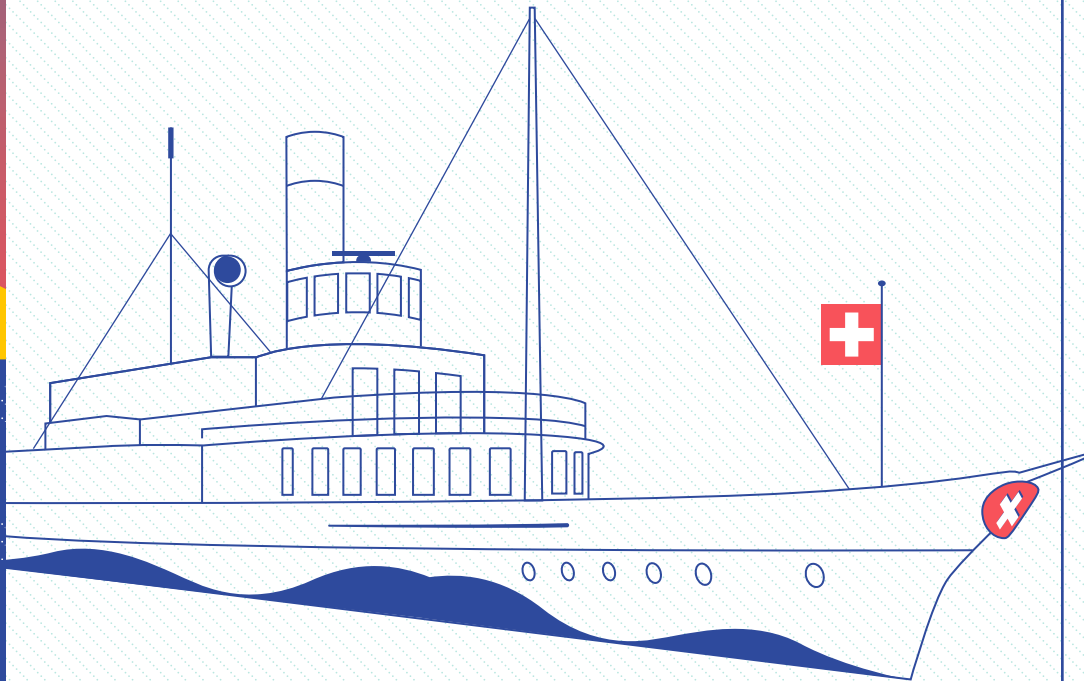
TOUS LES DIMANCHES DE JUILLET ■ DE 11H À 12H ■ SUR RÉSERVATION
INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE

Explorez les allées de notre potager pour en découvrir les trésors cachés ! Composez votre bouquet d'herbes aromatiques et repartez avec des produits de saison, tout juste cueillis ou sortis de terre !
Annulé en cas de forte pluie

Ça coule de source ? – Étancher sa soif

LES MERCREDIS, SAMEDIS ET DIMANCHES ■ 14H30 ET 15H30
INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE

Alors que la chaleur estivale s'intensifie et que la canicule nous guette, le besoin de se désaltérer devient pressant ! L'accès à l'eau potable est une évidence en Suisse, mais qu'en est-il ailleurs dans le monde ? Sa disponibilité et sa qualité sont de grandes sources d'inégalité. Et quand elle vient à manquer, comment la partager, la préserver, la stocker ? Lors de nos animations, nous explorons quelques pistes...
Cette animation n'a pas lieu les 5 et 6 juillet



AOÛT

1er août – Raisinée, cougnarde et autres vins cuits

VENDREDI 1^{ER} AOÛT ■ DE 14H À 15H30 ■ INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE
L'association Patrimoine culinaire suisse met en lumière la diversité et la richesse des savoir-faire artisanaux et des traditions culinaires de la Suisse. À l'occasion de la Fête nationale, Tania Brasseur, experte en culture gastronomique et écrivaine, vous fera découvrir l'histoire de la raisinée et des moûts de jus de fruits.
Cette animation sera diffusée en livestream sur notre chaîne youtube !
patrimoineculinaire.ch

Ensemble en cuisine – Trop bien ! Des ramequins !

LES 2 ET 3 AOÛT ■ À 14H ET À 15H30 ■ DÈS 6 ANS ■ SUR RÉSERVATION
CHF 25.- PAR PARTICIPANT·E

Attachez vos tabliers pour réaliser en famille ou entre amis ces célèbres tartelettes au fromage, puis emportez ces délices dorés pour les déguster avec celles et ceux que vous aimez !

Ça coule de source ? – Étancher sa soif

LES MERCREDIS, SAMEDIS ET DIMANCHES ■ À 14H30 ET À 15H30
INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE

Alors que la chaleur estivale s'intensifie et que la canicule nous guette, le besoin de se désaltérer devient pressant ! L'accès à l'eau potable est une évidence en Suisse, mais qu'en est-il ailleurs dans le monde ? Sa disponibilité et sa qualité sont de grandes sources d'inégalité. Et quand elle vient à manquer, comment la partager, la préserver, la stocker ? Lors de nos animations, nous explorons quelques pistes...
Cette animation n'a pas lieu le 23 août

Côté potager – Visite cueillette

40 ans

TOUS LES DIMANCHES D'AOÛT ■ DE 11H À 12H ■ SUR RÉSERVATION
INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE

Explorez les allées de notre potager pour en découvrir les trésors cachés ! Composez votre bouquet d'herbes aromatiques et repartez avec des produits de saison, tout juste cueillis ou sortis de terre !
Annulé en cas de forte pluie

Cuisine ouverte – Salsa di pomodoro !

40 ans

SAMEDI 23 AOÛT ■ DE 14H À 17H ■ AVEC OU SANS RÉSERVATION
INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE

Un après-midi d'été dédié à la préparation de la sauce tomate, comme en Italie ! Laver, émonder, tailler, faire mijoter et mettre en bocal dans une ambiance festive et conviviale ! Celles et ceux qui nous aideront repartiront avec un bocal de *sugo* fait maison !

Rencontre et dédicace – Une cuisine *Helvetiq* !

SAMEDI 30 AOÛT ■ DE 14H À 17H ■ GRATUIT
Andie Pilot et Heddi Nieuwsma, auteures canadienne et américaine amoureuses de la Suisse, vous invitent à explorer les plats emblématiques de la cuisine helvétique ! Leurs livres de recettes, *Simple. Bon. Suisse.* et *Soupers suisses* sont une référence pour tou·te·s les amateur·trice·s des saveurs des 26 cantons !
En partenariat avec Payot Libraire

La Semaine du Goût –

À la découverte du terroir vaudois

DU 18 AU 28 SEPTEMBRE ■ DE 10H À 18H ■ INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE
À l'occasion de la Semaine du Goût, l'Alimentarium met à l'honneur le terroir vaudois. Du cacolet au moule à beurre, du fer à bricelet au cercle à fromage, les objets de notre collection témoignent des pratiques et savoir-faire d'hier en écho aux produits du label régional «VAUD CERTIFIÉ D'ICI». Partez à la découverte de ces liens entre passé et présent grâce à un petit parcours ludique, récompensé d'un cadeau croquant. En partenariat avec Vaud Promotion et Fruits Vaud Genève

Conférence-dégustation – Qu'est-ce qu'un label ?

SAMEDI 27 SEPTEMBRE ■ DE 14H À 15H30 ■ INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE
Un label, ce n'est pas qu'une simple étiquette : c'est une démarche exigeante, un engagement en faveur de l'environnement, de conditions de travail justes ou de savoir-faire traditionnels. Mais que signifient réellement les mentions «bio», «fair trade» ou «VAUD CERTIFIÉ D'ICI»? Que garantissent les labels AOP ou IGP? Cette conférence propose un décryptage des labels alimentaires et sera suivie d'une dégustation de produits du terroir offerts par Vaud Promotion.
Cette conférence sera diffusée en livestream sur notre chaîne youtube!
En partenariat avec Vaud Promotion et Fruits Vaud Genève

Conférence-dégustation – Croquez les pommes suisses

DIMANCHE 28 SEPTEMBRE ■ DE 14H À 15H30 ■ INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE
Laissez-vous surprendre par la diversité des pommes suisses : découvrez leurs arômes, textures et saveurs lors d'une dégustation commentée. Plongez dans une expérience sensorielle 100 % terroir, 100 % savoureuse! avec Bertrand Cheseaux, producteur de fruits au Domaine «Les Vergers d'Aigle et d'Yvorne». *Cette conférence sera diffusée en livestream sur notre chaîne youtube!*
En partenariat avec Vaud Promotion et Fruits Vaud Genève

Ensemble en cuisine – Opération bricelets !

LES 20, 21, 22, 27 ET 28 SEPTEMBRE ■ 14H ET 15H30 ■ DÈS 6 ANS ■ SUR RÉSERVATION
CHF 25.- PAR PARTICIPANT-E
Réalisez en famille ou entre amis les traditionnels bricelets, fines gaufrettes croustillantes sucrées ou salées.
En partenariat avec l'association des paysannes vaudoises.
paysannesvaudoises.ch

Marché du terroir

LES 20, 21 ET 22 SEPTEMBRE ■ DE 10H À 16H ■ GRATUIT
Faites le plein de saveurs locales avec des produits labellisés «VAUD CERTIFIÉ D'ICI» lors du marché du terroir organisé par Vaud Promotion et Fruits Vaud Genève qui se tiendra sur le Quai Perdonnet. Montez en selle sur le smoothie bike et pédalez pour presser un jus de pommes frais et plein d'énergie.
Annulé en cas de pluie.

Systema alimentarium

Vers une grande révolution alimentaire ?

À travers une exposition enrichie d'installations vidéo immersives, de photographies de grands reporters, d'œuvres d'art contemporain et de plus de 500 objets patrimoniaux issus des collections de musée, l'exposition vous plonge au cœur d'une question essentielle : que signifie «bien manger» aujourd'hui? L'Alimentarium vous invite à une réflexion sur le système alimentaire mondial et ses enjeux actuels en lien avec la santé planétaire et l'environnement.

Jardin potager

Véritable exposition à ciel ouvert, notre potager présente plus de 300 variétés de plantes comestibles qui se succèdent au fil des saisons. Une riche diversité d'espèces locales ou exotiques, légumes, céréales, tubercules, herbes aromatiques, fleurs mellifères vous invitent à explorer une collection vivante de plantes qui jouent un rôle essentiel dans l'alimentation.

Escape Game AL2049

JEUDI 10H ET 14H ■ DÈS 12 ANS ■ SUR RÉSERVATION ■ CHF 300.- PAR GROUPE
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!

Les Anniversaires

MERCREDI ■ SAMEDI ET DIMANCHE ■ À 14H ET 15H ■ DÈS 6 ANS SUR RÉSERVATION
CHF 350.- PAR GROUPE (12 ENFANTS ET 2 ADULTES)
C'est ton anniversaire? Attache ton tablier et viens réaliser ton goûter sain et gourmand dans une cuisine spécialement aménagée pour les enfants! Tous-tes les invité-e-s mettent la main à la pâte!

WØFF – notre partenaire gourmand

DU MARDI AU DIMANCHE ■ DE 10H À 18H ■ ACCÈS SANS BILLET D'ENTRÉE
Le WØFF, *World of fresh food*, vous propose une cuisine vivante, colorée et fleurie pour le plaisir de vos papilles et de vos pupilles! Savourez des plats sains et gourmands, tout en profitant de la vue sur le lac et notre grande fourchette, «L'Héroïne du Léman».

Librairie - boutique – Lectures gourmandes, sur place ou à emporter !

DU MARDI AU DIMANCHE ■ DE 10H À 18H ■ ACCÈS SANS BILLET D'ENTRÉE
Histoire culinaire, albums jeunesse, livres de recettes, cuisine du monde, nutrition et santé... La librairie-boutique du musée vous propose un vaste choix d'ouvrages autour de l'alimentation : du best-seller à la perle rare, faites le plein de cadeaux originaux! Au café du musée, vous trouverez également une sélection de romans et un espace spécialement aménagé pour les enfants qui invitent à la lecture et à la créativité.
En partenariat avec Payot Libraire.

Ça coule de source ? – Étancher sa soif

MERCREDI, SAMEDI, DIMANCHE ET FÉRIÉS ■ 14H30 ET 15H30
INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE
Alors que la chaleur estivale s'intensifie et que la canicule nous guette, le besoin de se désaltérer devient pressant! L'accès à l'eau potable est une évidence en Suisse, mais qu'en est-il ailleurs dans le monde? Sa disponibilité et sa qualité sont de grandes sources d'inégalité. Et quand elle vient à manquer, comment la partager, la préserver, la stocker? Lors de nos animations, nous explorons quelques pistes...
Cette animation n'a pas lieu les 27 et 28 septembre

Visite de l'exposition – À parts égales

TOUS LES DIMANCHES DE SEPTEMBRE ■ DE 11H À 12H ■ SUR RÉSERVATION
INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE
Plongez au cœur de l'exposition *Systema alimentarium* ! Des cartes de rationnement aux ersatz, en passant par les aliments de survie, quelles mesures ont été ou sont mises en place en période de crise pour garantir la sécurité alimentaire, autrement dit, un accès juste et équitable à une alimentation suffisante et nutritive.

40ans

À l'occasion de son 40^e anniversaire, l'Alimentarium s'offre en cadeau! De nouvelles activités, indiquées avec cette pastille, sont incluses dans le billet d'entrée.

Alimentarium
Quai Perdonnet 25
PMR : Rue du Léman 1
CH-1800 Vevey
Du mardi au dimanche
avril – septembre › 10h–18h
octobre – mars › 10h–17h
www.alimentarium.org

Rejoignez-nous !



Le musée et le jardin sont des espaces non-fumeur et ne sont pas accessibles aux animaux.

Tarifs d'entrée

Tarif plein : CHF 15.-
Tarif réduit : CHF 12.-
Tarif enfant (6-15 ans) : CHF 6.-
Tarif enfant (0-5 ans) : gratuit
Tarif familles (max. 2 adultes et 4 enfants) : CHF 35.-

Partenaires culturels



Informations complémentaires
et réservations sur :
www.alimentarium.org

