

40 ans
AUTOMNE
2025



L'Alimentarium vous invite à profiter d'un programme d'activités riche en découvertes durant l'automne. Plongez dans l'exposition SYSTEMA ALIMENTARIUM pour y explorer les enjeux complexes de l'alimentation de demain. Laissez-vous guider lors de visites captivantes, mettez la main à la pâte dans nos ateliers culinaires ou nos animations ponctuées de dégustations. Faites des rencontres éclairantes avec nos invité-e-s et savourez une pause gourmande au café du musée!

LA FOURCHETTE
Héroïne du Léman

OCTOBRE

Ça coule de source? – Histoire d'une ressource vitale

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

Plongez dans l'histoire pour découvrir comment les sociétés humaines ont modifié les paysages, des débuts de l'agriculture dans le Croissant fertile jusqu'aux grands systèmes d'irrigation, pour se nourrir. Aujourd'hui, entre exploitation, canalisation et assèchement, la question des usages de l'eau se pose plus que jamais. Explorons le rôle vital de l'eau!
Cette animation n'a pas lieu les 11, 15 et 22 octobre.

Visite de l'exposition – Qui nourrit le monde?

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

Tout ce qui arrive dans notre assiette a été façonné par de nombreuses mains : des agriculteur-trice-s aux boulanger-ère-s, des pêcheur-euse-s aux cuisinier-ère-s, des vendeur-euse-s aux livreur-euse-s. Cette visite est un hommage à celles et ceux qui rendent possible chacun de nos repas et met en lumière la valeur de leur travail et de leur savoir-faire.

Cuisine ouverte – Le coing ne reste pas dans son coin!

SAMEDI 11 OCTOBRE ■ ATELIER DE 14H À 15H ■ CUISINE OUVERTE DE 15H À 17H
INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE

Le cognassier de notre potager regorge de fruits charnus prêts à passer à la casserole! Rejoignez nos animateur-trice-s culinaires pour préparer une délicieuse gelée de coings ou entrez dans la cuisine pour les voir à l'action et recevoir un petit pot de gelée à savourer.

Ateliers « Graines de savoir » – Une assiette de compét' pour devenir un vrai athlète!

MERCREDI 15 OCTOBRE ■ À 14H ET À 15H30 ■ DE 7 À 10 ANS ■ SUR RÉSERVATION
INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE

Bien manger, ça veut dire quoi? Pour explorer cette savoureuse question, les petit-e-s curieux-euses sont invité-e-s à prendre part à un atelier ludique animé par l'association « Graines de savoir ». Que sont les glucides? À quoi servent les protéines et les lipides? Découvrons les bases de la nutrition, tout en dégustant un délicieux goûter équilibré!

www.grainesdesavoir.ch

Ateliers « Free Go » – La cuisine anti-gaspi!

MERCREDI 22 OCTOBRE ■ À 14H ■ DÈS 8 ANS ■ SUR RÉSERVATION
INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE

Participez en famille à un atelier ludique et gourmand pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Avec l'association « Free Go », préparez un goûter créatif à partir d'aliments sauvés, puis partez à la découverte du frigo communautaire de Vevey.

www.association-freego.ch

Ensemble en cuisine – Pain perdu, saveurs retrouvées

DU 12 AU 26 OCTOBRE ■ À 14H ET À 15H30 ■ DÈS 6 ANS ■ SUR RÉSERVATION
CHF 25.- PAR PARTICIPANT-E

Chaque tranche compte! En famille ou entre ami-e-s, enfiler votre tablier pour donner une deuxième vie au pain rassis. Grâce à des recettes anti-gaspi originales, réalisez des délices à emporter!

NOVEMBRE

En Famille aux musées

SAMEDI 1 ET DIMANCHE 2 NOVEMBRE ■ DE 10H À 17H

À l'occasion de la Foire de la Saint-Martin, l'Alimentarium vous convie à réaliser en famille les traditionnelles nonnettes, délicieux pains d'épices fourrés à l'orange. Enfilez vos tabliers pour un atelier et prolongez l'expérience avec une visite gourmande de l'exposition.

Ateliers sur réservation dès le 3 octobre : www.montreuxriviera.com

En partenariat avec l'Association des musées de la Riviera vaudoise.

Cuisine ouverte – Courges en fête

SAMEDI 8 NOVEMBRE ■ ATELIER DE 14H À 15H ■ CUISINE OUVERTE DE 15H À 17H
INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE

Les cucurbitacées n'ont pas fini de vous étonner! Explorer les parfums et les textures de ces légumes d'automne. Rendez-vous en cuisine pour mitonner des spécialités réalisées avec les courges exposées dans notre potager. La cuisine est ouverte à tou-te-s les visiteur-euse-s dès 15h. Chacun-e repart avec un cadeau gourmand.

Ça coule de source? – Histoire d'une ressource vitale

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

Plongez dans l'histoire pour découvrir comment les sociétés humaines ont modifié les paysages, des débuts de l'agriculture dans le Croissant fertile jusqu'aux grands systèmes d'irrigation, pour se nourrir. Aujourd'hui, entre exploitation, canalisation et assèchement, la question des usages de l'eau se pose plus que jamais. Explorons le rôle vital de l'eau!
Cette animation n'a pas lieu les 1, 2 et 8 novembre.

Visite de l'exposition – La commensalité au cœur des cultures

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

Manger, c'est bien plus que se nourrir : c'est vivre ensemble! Les repas de fêtes rythment nos vies et célèbrent fêtes religieuses et calendaires. Tour d'horizon des objets insolites ou familiers de notre collection qui témoignent de la richesse des cultures culinaires à travers le monde.
Cette visite n'a pas lieu les 1 et 2 novembre.

Rencontre et dédicace – Hors du moule

SAMEDI 22 NOVEMBRE ■ DE 14H À 17H ■ GRATUIT

La cheffe catalane Alba Farnós Viñals revisite la cuisine suisse avec audace et créativité. Sa spatule, véritable baguette magique, transforme tarte aux oignons bernoise en sablés ou cuchaule fribourgeoise en donuts. Elle dédicace son livre de recettes alliant tradition et modernité au café du musée.

En partenariat avec Payot Libraire.

DÉCEMBRE



Cuisine ouverte – Tsukemono

40 ans

SAMEDI 6 DÉCEMBRE ■ ATELIER DE 14H À 15H ■ CUISINE OUVERTE DE 15H À 17H
INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE

Accompagnement indispensable de la cuisine japonaise, les tsukemonos sont des légumes d'hiver – navets, carottes, radis, panais, daikons – macérés au sel et au vinaigre, parfois lactofermentés. Croquants, colorés, salés et acidulés, ils stimulent l'appétit, améliorent la digestion et se conservent en bocal. Venez apprendre à les réaliser, observer en cuisine, puis repartez avec votre petit pot!

Atelier et animation – Voyage au pays du thé vert

DIMANCHE 7 DÉCEMBRE ■ ATELIER DE 10H30 À 11H15 ■ SUR RÉSERVATION
ANIMATION ET DÉGUSTATION À 14H30 ■ INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE.

Explorez la tradition et l'esprit du thé japonais, entre feuilles de sencha et poudre de matcha, avec notre invitée Emiko Okamoto, ambassadrice du thé japonais. Initiez-vous aux gestes essentiels de préparation lors d'un atelier de matcha ou profitez d'une expérience sensorielle unique avec des infusions qui vous transporteront au pays du Soleil levant. > www.millepins.ch

Ensemble en cuisine – Le matcha dans tous ses états

DU 13 AU 21 DÉCEMBRE ■ À 14H ET À 15H30 ■ DÈS 6 ANS ■ SUR RÉSERVATION
CHF 25.- PAR PARTICIPANT·E

Un cadeau original à mettre sous le sapin? Et si vous le prépariez à quatre mains! En famille ou entre ami·e·s, initiez-vous à l'art des douceurs japonaises au matcha: financiers et biscuits sablés, épatez celles et ceux que vous aimez avec des friandises élégantes et délicieuses.

En partenariat avec Vevey Riviera Noël.

Ça coule de source? – Histoire d'une ressource vitale

LES MERCREDIS, SAMEDIS ET DIMANCHES ■ À 14H30 ET À 15H30 ■ INCLUS DANS LE BILLET
Plongez dans l'histoire pour découvrir comment les sociétés humaines ont modifié les paysages, des débuts de l'agriculture dans le Croissant fertile jusqu'aux grands systèmes d'irrigation, pour se nourrir. Aujourd'hui, entre exploitation, canalisation et assèchement, la question des usages de l'eau se pose plus que jamais. Explorons le rôle vital de l'eau!
Cette animation n'a pas lieu les 6, 7, 24 et 31 décembre.

Visite de l'exposition – Envie de sucre?

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

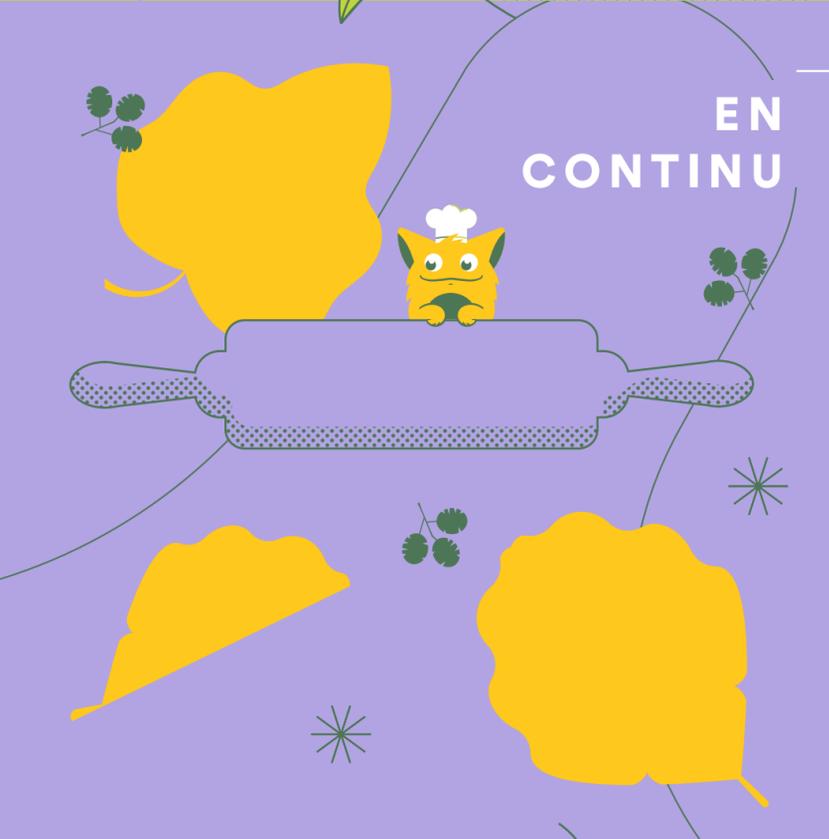
Suivez les tribulations du sucre, autrefois denrée coloniale de luxe, aujourd'hui omniprésente et décriée pour ses effets néfastes sur la santé et l'environnement. De la canne à sucre à la betterave, découvrez comment ce petit grain a bouleversé au fil des siècles nos habitudes et nos envies, à ne pas confondre avec nos besoins!

La Saint-Sylvestre – Les trésors cachés des huîtres

MERCREDI 31 DÉCEMBRE ■ À 14H ET 15H30 ■ SUR RÉSERVATION
INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE

Ouvrir une huître, c'est comme percer un secret... L'océan en une bouchée! Pour finir l'année en beauté, l'Alimentarium vous invite à découvrir les trésors de ce coquillage, symbole de raffinement et de luxe.

EN CONTINU



SYSTEMA ALIMENTARIUM.

Vers une grande révolution alimentaire?

L'Alimentarium vous invite à une réflexion sur le système alimentaire mondial et ses enjeux actuels en lien avec la santé et l'environnement. Un parcours enrichi d'installations vidéo, de photographies, d'œuvres contemporaines et de plus de 500 objets issus des collections du musée à découvrir lors d'une expérience unique qui interroge notre relation à l'alimentation.

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 À 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 17H ■ 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 17H ■ 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.

40 ans

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



aux mille pins
thés du Japon
オミルパン

WØFF
WORLD OF FRESH FOOD

PAYOT
LIBRAIRE

mu
sée
s de la Riviera



Informations complémentaires
et réservations sur:
www.alimentarium.org



FABRICA-DESIGN.CH

