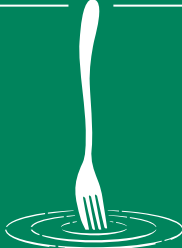




H I V E R
2 0 2 6



« La découverte d'un mets nouveau
fait plus pour le genre humain que
la découverte d'une étoile. »

— La Physiologie du Goût, Anthelme Brillat-Savarin

LA FOURCHETTE
Héroïne du Léman

DÉCOUVREZ
L'EXPOSITION

SYSTEMA ALIMENTARIUM

Vers une grande révolution alimentaire?

Comment nourrir de manière saine et équitable une humanité toujours en croissance, tout en respectant les limites environnementales de la planète? L'exposition SYSTEMA ALIMENTARIUM vous invite à repenser l'alimentation comme un enjeu global et met en lumière les limites du système alimentaire. Elle interroge notre relation à l'alimentation en invitant chacun-e à réfléchir à ses choix et leurs impacts à travers un parcours enrichi d'installations vidéo, de photographies, d'œuvres contemporaines et de plus de 500 objets issus des collections du musée.

DÉCOUVREZ LES ARTISTES DE L'EXPOSITION

TOUS LES DIMANCHES À 11H ■ CHF 20.- PAR PARTICIPANT-E ■ SUR RÉSERVATION
Les œuvres d'artistes contemporains comme Theo Eshetu, Fabrice Monteiro, Nicolas Noverraz ou encore Louise te Poele, offrent un regard sensible, critique ou poétique sur notre rapport à l'alimentation que les guides du musée vous feront découvrir à l'occasion d'une visite captivante suivie d'une petite dégustation.

FERMENTS EN FOLIE!

LES MERCREDIS, SAMEDIS ET DIMANCHES À 14H30 ET 15H30
INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE
Plongez dans l'univers pétillant de la fermentation lors d'animations qui allient histoire, sciences et nutrition, ponctuées de dégustations. Entre légumes d'hiver et kéfir de fruits, explorez leurs saveurs uniques, leurs secrets de fabrication et leurs atouts nutritionnels.
Cette animation n'aura pas lieu les 24 et 25 janvier, 28 février, 1^{er}, 28 et 29 mars.

ESCAPE GAME AL2049

LES MARDIS ET LES JEUDIS ■ DÈS 12 ANS ■ CHF 300.- PAR GROUPE ■ SUR RÉSERVATION
Bienvenue dans AL2049, l'*escape game* qui vous projette dans un Alimentarium à l'ambiance de science-fiction. À vous de trouver les ressources nécessaires pour survivre! Muni-e-s d'une tablette, vous progresserez dans les espaces du musée pour relever les défis de ce jeu en réalité augmentée.

VISITES À LA CARTE

TOUS LES JOURS ■ CHF 300.- PAR GROUPE ■ SUR RÉSERVATION
Les guides du musée vous tendent un fil rouge!
Au menu, quatre thèmes à choix pour parcourir l'exposition:
› Le sucre: chronique d'une dépendance planétaire
› Qui nourrit le monde? Les acteurs du système alimentaire
› Trop ou trop peu? Comment nourrir tout le monde?
› Inter-espèces: vivre en harmonie avec ce que nous mangeons?

PARTICIPEZ À
NOS ATELIERS

CUISINE OUVERTE

ATELIERS À 14H ■ CHF 25.- PAR PARTICIPANT-E ■ SUR RÉSERVATION
CUISINE OUVERTE DÈS 15H ■ INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE
Apprétons ensemble les trésors de notre potager! Rejoignez-nous pour un moment festif et convivial. La cuisine est ouverte à tou-te-s les visiteur-euse-s du musée et les délices réalisés sont offerts à la dégustation.

Le joyau du petit-déjeuner

SAMEDI 24 ET DIMANCHE 25 JANVIER
Sous son petit duvet brun, le kiwi n'attend qu'à être cueilli!
Ce fruit d'hiver à la chair émeraude, naturellement riche en pectine, est idéal pour confectionner une confiture maison qui réveillera vos papilles!

Le parfum réconfortant du poireau

SAMEDI 28 FÉVRIER ET DIMANCHE 1^{er} MARS
Vert et blanc, tendre et croquant, le poireau se décline en soupe, en quiche, en gratin... Incontournable du bouquet garni, il parfume les meilleurs bouillons et même les huiles! Percez tous les secrets de ce légume d'hiver!

Tête de chou

SAMEDI 28 ET DIMANCHE 29 MARS
Le bijou du potager d'hiver, c'est bien le chou! Rond, charnu et généreux, il se transforme en plats savoureux mijotés sous vos yeux dans la cuisine du musée...

ENSEMBLE EN CUISINE

ATELIERS À 14H ET 15H30 ■ CHF 25.- PAR PARTICIPANT-E ■ SUR RÉSERVATION
Profitez de chaque occasion pour concocter des spécialités de saison, en toute complicité avec celles et ceux que vous aimez! Sous la houlette de nos animatrices et animateurs culinaires, préparez de savoureuses recettes lors d'ateliers qui allient gourmandise et découverte.
À vos tabliers!

La galette des rois

SAMEDI 3 ET DIMANCHE 4 JANVIER
C'est bientôt l'Épiphanie! Réalisez à quatre mains une belle galette dorée fourrée à la frangipane! Et pour ajouter une touche de suspense à chaque bouchée, n'oubliez pas d'y glisser la fève!

Toute une tartine!

DU 17 AU 22 FÉVRIER
Une pâte à tartiner onctueuse et bonne pour la santé? Plus de noisettes, beaucoup moins de sucre et zéro huile de palme! Pendant les vacances de février, venez apprêter de quoi égayer vos goûters et petits-déjeuners!

LES ANNIVERSAIRES

TOUS LES MERCREDIS, SAMEDIS ET DIMANCHES À 13H30 ET 15H ■ DÈS 6 ANS
CHF 350.- PAR GROUPE ■ SUR RÉSERVATION
C'est ton anniversaire? Enfile ton tablier et viens préparer un goûter sain et gourmand avec tes ami-e-s dans une cuisine spécialement aménagée pour les enfants! Tu repartiras avec un petit cadeau, des recettes et plein de bons souvenirs!

RENCONTREZ NOS INVITÉS



LA GALAXIE DU GOÛT. DE LA BIOSPHERE À L'ASSIETTE

À PARTIR DU JEUDI 15 JANVIER ■ INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE

Une nouvelle installation numérique interactive vous invite à explorer la provenance des ingrédients de centaines de recettes issues des cinq continents. Naviguez avec une souris 3D parmi des milliers d'images générées au moyen de l'IA par le *data artist* Kirell Benzi et découvrez une constellation de liens entre recettes, ingrédients et les espèces comestibles.

DÉDICACE ET DÉGUSTATION

SAMEDI 7 MARS ■ DE 11H À 14H ■ ENTRÉE LIBRE

Parfumez votre caquelon, laissez-vous surprendre par une moitié-moitié pimentée, osez le fromage de chèvre agrémenté de moutarde à l'ancienne... Variez les plaisirs sur les conseils de Jennifer et Arnaud Favre, qui présenteront leur livre de recettes *Haute fondue* lors d'une séance de dédicace avec dégustation. *En partenariat avec Payot Libraire.*

ATELIERS DE FERMENTATION CULINAIRE

Notre invitée, Clotilde Wuthrich, partage ses connaissances et son savoir-faire pour une initiation à la fermentation culinaire. Explorez le pouvoir nutritif et gustatif des fruits de saison et des légumes de notre potager fermentés, en réalisant des recettes originales! Une pause apéritive «fermentiste» viendra ponctuer l'atelier.

SAMEDI 14 MARS DE 14H À 17H ■ CHF 25.- PAR PARTICIPANT·E ■ SUR RÉSERVATION

Boissons fermentées naturelles: kéfir de fruit & kombucha

DIMANCHE 15 MARS ■ DE 14H À 17H ■ CHF 25.- PAR PARTICIPANT·E ■ SUR RÉSERVATION

Légumes lactofermentés: kimchi et choucroute de chou rouge



PRENEZ LE TEMPS DE SAVOURER



LE CAFÉ DU MUSÉE

DU MARDI AU DIMANCHE ■ HEURES D'OUVERTURE DU MUSÉE

ACCÈS LIBRE SANS BILLET D'ENTRÉE

Rendez-vous au café du musée pour croquer un snack préparé par WØFF, notre partenaire gourmand! *World of Fresh Food* propose une cuisine vivante, colorée et fleurie, à savourer tout en profitant de la vue sur le lac et notre grande fourchette, *L'Héroïne du Léman*. Un espace spécialement aménagé pour les enfants invite au jeu et à la créativité, pendant que les parents s'offriront un instant de poésie à notre « bar à paysage » agrémenté de lectures gourmandes. La dernière section de l'exposition, «Purs plaisirs», y présente une serre foisonnante d'objets liés au café, au thé et aux pâtisseries, ainsi que des œuvres d'art, comme l'installation vidéo de Theo Eshetu et les natures mortes de Louise te Poele.

LA LIBRAIRIE-BOUTIQUE

DU MARDI AU DIMANCHE ■ HEURES D'OUVERTURE DU MUSÉE

ACCÈS SANS BILLET D'ENTRÉE

Dévorez des livres! Histoire culinaire, livres de recettes, romans savoureux... La librairie-boutique du musée abonde d'ouvrages plus nourrissants les uns que les autres.

Laissez-vous tenter par les délices du potager: l'équipe culinaire du musée vous régale avec des créations originales!

En partenariat avec Payot Libraire.



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

PAYOT
LIBRAIRE

WØFF
WORLD OF FRESH FOOD

Programme complet
et réservations sur:
www.alimentarium.org



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.*