

NUIT DES MUSÉES 2026

DU PAIN SUR LA PLANCHE

Explorez l'histoire culturelle du pain, pilier historique de notre alimentation et symbole de partage, au travers d'objets phares de notre collection. Venez rencontrer nos invité-e-s et découvrir les métiers et savoir-faire qui en façonnent chaque miche, sans en perdre une miette!

ROMPRE LE PAIN : À LA TABLE DES CHEVALIERS

La Confrérie des Chevaliers du Bon Pain promeut le savoir-faire des artisans boulangers et sa transmission aux jeunes générations. Chaque année, elle distingue des professions d'exception avec le « Pain d'or », gage de qualité et d'excellence. Ce soir, six boulangers partagent leur passion, leur expertise et leur engagement avec nous. Redonnons au pain sa juste valeur et découvrons leurs créations lors d'une dégustation conviviale.

LIEU : Cuisine, rez-de-chaussée

HORAIRE : 17H00 ; 18H00 ; 19H00 ; 20H00 ; 21H00 ; 22H00

DURÉE : 30 minutes

CAPACITÉ D'ACCUEIL : 40 personnes

LES SECRETS DU BLÉ À TRAVERS LES ÂGES

Voyagez dans le temps à travers l'histoire des cultures céréalières avec « HerboNomade ». Sous la forme d'un conte, notre invitée explore les imaginaires liés au pain et aux grains, évoque leur transformation en farine et leur rôle dans les rites antiques grecs. Pour les plus curieux, un détour par le jardin permet d'observer et de toucher les céréales en croissance, du froment au seigle en passant par le blé tendre, pour mieux comprendre leur diversité et leur lien intime avec le pain.

LIEU : Terrasse arrière, rez-de-chaussée

HORAIRE : 17h15 ; 18h15 ; 19h15 ; 20h15 ; 21h15

DURÉE : 20 à 30 minutes

CAPACITÉ D'ACCUEIL : 20 personnes

COMMENT FAIRE DES MERVEILLES AVEC DES MIETTES

Un brin de fantaisie pour réjouir nos papilles ? Rendez-vous à la cuisine « Junior » pour une animation gourmande et engagée autour du pain de la veille. Apprenez à transformer un reste de pain en délice croustillant parfumé aux herbes du jardin : une recette zéro-déchet facile à refaire chez soi !

LIEU : Espace Junior, sous-sol

HORAIRE : 17H30 ; 18H30 ; 19H30 ; 20H30 ; 21H30

DURÉE : 30 à 40 minutes

CAPACITÉ D'ACCUEIL : 25 personnes

CHAQUE MICHE COMPTE

Que se passe-t-il quand le pain vient à manquer ? petite visite guidée pour se remémorer les périodes de disette et de rationnement à travers les objets de notre collection, des gravures anciennes aux pains commémoratifs, témoins d'une histoire de la pénurie, malheureusement toujours d'actualité.

LIEU : Exposition, 1^{er} étage

HORAIRE : 17H45 ; 18H45 ; 19H45 ; 20H45 ; 21H45

DURÉE : 30 minutes

CAPACITÉ D'ACCUEIL : 20 personnes

PAINS DE FÊTES

Synonyme de partage, le pain occupe une place centrale dans de nombreuses cérémonies religieuses, fêtes calendaires et célébrations à travers les cultures. Cette denrée quotidienne prend parfois des formes aussi belles qu'inattendues, en se chargeant d'une forte portée symbolique. Suivez le guide pour en savoir plus !

LIEU : Exposition, 1^{er} étage

HORAIRE : 18H00 ; 19H00 ; 20H00 ; 21H00 ; 22H00

DURÉE : 30 minutes

CAPACITÉ D'ACCUEIL : 20 personnes

PETITE PAUSE GOURMANDE

Profitez d'un moment de détente au café du musée ou sur la terrasse, avec une vue unique sur la grande fourchette, « L'Héroïne du Léman », pour savourer une cuisine de saison aux inspirations florales, préparée avec amour et soin par World of fresh food.

LIEU : Café et terrasse

HORAIRE : 17H à 24H