

ÉTÉ
2026



« Il n'y a pas d'amour plus sincère
que celui de la bonne chère. »

— Man and Superman, George Bernard Shaw

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. Vers une grande révolution alimentaire?» 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 à 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.

ALIMA: LA VOIX QUI VOUS ACCOMPAGNE DANS L'EXPOSITION

INCLUS DANS VOTRE BILLET D'ENTRÉE

Une nouvelle voix vous accompagne durant votre visite: Alima, notre agent conversationnel, vous invite à explorer l'exposition de manière interactive. Basée sur une approche innovante de médiation numérique utilisant l'intelligence artificielle, Alima est accessible sur smartphone, sans téléchargement. Disponible en français, allemand, anglais, arabe et chinois, elle enrichit votre parcours et répond à toutes vos questions sur l'exposition.

LES LAITAGES NE COMPTENT PAS POUR DU BEURRE

LES MERCREDIS, SAMEDIS ET DIMANCHES ■ À 14H30 ET À 15H30

INCLUS DANS VOTRE BILLET D'ENTRÉE

Cru, cuit ou fermenté: le lait se décline sous toutes ses formes! Du petit-lait au sérac, du babeurre au yogourt, des fromages d'alpage aux bleus affinés. Comment fait-on cailler le lait? Comment procède-t-on à la pasteurisation? Chaque laitage raconte une histoire où techniques modernes et savoir-faire anciens révèlent l'ingéniosité humaine pour préserver un produit hautement périssable, tout en conservant ses apports nutritifs. Entre traditions, enjeux sanitaires et recommandations nutritionnelles, cette animation scientifique vous invite à explorer les transformations du lait.

Cette animation n'a pas lieu les 8, 25 et 26 juillet, le 1^{er}, 29 et 30 août, et les 19, 20, 21, 26 et 27 septembre.

VISITE-CUEILLETTE

LES DIMANCHES À 11H ■ CHF 5.- PAR PARTICIPANT-E EN SUPP. DE L'ENTRÉE ■ SUR RÉSERVATION

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!

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 du futur, à l'ambiance de science-fiction. À vous de trouver les ressources nécessaires pour survivre! Munis d'une tablette, vous progresserez dans les espaces du musée pour relever les défis de ce jeu en réalité augmentée. Explorez les enjeux de durabilité du système alimentaire en compagnie de nos médiateur-trice-s, qui vous donneront quelques pistes de réflexion.

VISITES À LA CARTE

DU MARDI AU DIMANCHE ■ CHF 300.- PAR GROUPE ■ SUR RÉSERVATION

Les guides du musée vous tendent un fil rouge! Au menu, cinq thèmes au choix:

- › Le sucre: chronique d'une dépendance planétaire
- › Qui nourrit le monde? Les acteur-trice-s du système alimentaire
- › Trop ou trop peu? Comment nourrir tout le monde?
- › Inter-espèces: vivre en harmonie avec ce que nous mangeons
- › SYSTEMA ALIMENTARIUM *in extenso*

PARTICIPEZ À
NOS ATELIERS

CUISINE OUVERTE

Apprétons ensemble les trésors de notre potager! Rejoignez nos animateur-trice-s pour un moment festif et convivial. La cuisine est ouverte à tou-te-s les visiteur-euse-s du musée et les délices préparés sont offerts à la dégustation.

Galette aux mille herbes

SAMEDI 25 ET DIMANCHE 26 JUILLET

ATELIERS À 14H ■ CHF 25.- PAR PARTICIPANT-E ■ SUR RÉSERVATION

CUISINE OUVERTE DÈS 15H30 ■ INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE

Connaissez-vous la socca? Cette spécialité du Sud, à base de farine de pois chiches, évoque les parfums de la Méditerranée. Cueillez vos herbes fraîches, puis mettez la main à la pâte, pour explorer de nouvelles saveurs autour de cette galette dorée.

Sugo di pomodoro

SAMEDI 29 ET DIMANCHE 30 AOÛT

CUISINE OUVERTE DE 10H À 12H ■ INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE

ATELIERS À 14H OU 16H00 ■ CHF 25.- PAR PARTICIPANT-E ■ SUR RÉSERVATION

Une journée d'été dédiée à la préparation de la sauce tomate, comme en Italie! Laver, émonder, tailler, faire mijoter et mettre en bocal, le tout dans une ambiance festive et conviviale. Celles et ceux qui participeront repartiront avec un pot de *sugo* fait maison, parfumé aux herbes du jardin.

ENSEMBLE EN CUISINE

Profitez de chaque occasion pour concocter des spécialités de saison, en toute complicité avec celles et ceux que vous aimez! Préparez de savoureuses recettes lors d'ateliers qui allient gourmandise et découverte. À vos tabliers!

Les croquants du 1^{er} août

SAMEDI 1 ET DIMANCHE 2 AOÛT

ATELIERS À 14H OU 15H30 ■ CHF 25.- PAR PARTICIPANT-E ■ SUR RÉSERVATION

Inspiré du livre de recettes de l'Alimentarium « C'est trop bon! », cet atelier vous invite à créer des biscuits sablés décorés aux couleurs de la Suisse, qui viendront égayer la table du 1^{er} août.

Le babeurre vous va si bien

LES 19, 20, 21, 26 ET 27 SEPTEMBRE

ATELIERS À 14H OU 15H30 ■ CHF 25.- PAR PARTICIPANT-E ■ SUR RÉSERVATION

Rejoignez-nous en cuisine pour explorer des recettes qui associent fruits de saison à un produit laitier aux vertus souvent méconnues: le babeurre! Ce lait fermenté vous permet de réaliser des pâtisseries moelleuses à souhait!

LES ANNIVERSAIRES

LES MERCREDIS, SAMEDIS ET DIMANCHES ■ DE 6 À 12 ANS ■ CHF 350.- PAR GROUPE

(MAXIMUM 12 ENFANTS) ■ SUR RÉSERVATION

C'est ton anniversaire? Enfile ton tablier et viens préparer un goûter sain et gourmand dans une cuisine spécialement aménagée pour les enfants! Avec tes invité-e-s, découvre le plaisir de cuisiner ensemble avant de partager un moment festif et convivial. Tu repartiras avec un petit cadeau, des recettes et plein de bons souvenirs! Réserve ta place et télécharge ton carton d'invitation à l'effigie de Yamy, notre mascotte curieuse et espiègle!



RENCONTREZ NOS INVITÉ·E·S



LA FÊTE DU 1^{er} AOÛT – LE TAILLÉ AUX GREUBONS

SAMEDI 1^{er} AOÛT ■ À 14H30 ET 15H30 ■ INCLUS DANS VOTRE BILLET D'ENTRÉE
Incontournable de l'apéro vaudois, le taillé aux greubons fait partie du patrimoine culinaire romand. Né du savoir-faire des bouchers, ce produit phare doit son goût unique aux greubons issus de la fonte du lard. Il raconte l'histoire des campagnes vaudoises et d'une tradition toujours vivante. Mais alors que les derniers fondoirs de graisse de porc disparaissent peu à peu, comment préserver ce produit emblématique et son goût authentique? À l'occasion de la Fête nationale suisse, nous mettons à l'honneur cette spécialité en compagnie de Christophe Ackermann, boulanger primé, qui en dévoilera tous les secrets.

LA SEMAINE DU GOÛT – TOUT UN FROMAGE!

DU 17 AU 27 SEPTEMBRE ■ DE 10H À 18H ■ INCLUS DANS LE BILLET D'ENTRÉE
À l'occasion de la Semaine du Goût, nous mettons à l'honneur celles et ceux qui façonnent des produits authentiques. Venez rencontrer nos invité·e·s, aussi passionné·e·s qu'engagé·e·s, et profitez-en pour (re)découvrir l'exposition et les collections du musée à travers un parcours ludique mettant en lumière le lait dans tous ses états. *En partenariat avec Vaud Promotion.*

La Brebisane

SAMEDI 19 SEPTEMBRE ■ À 15H00 ■ INCLUS DANS VOTRE BILLET D'ENTRÉE
Dans leur ferme de Praz-Romond, la famille Chevalley valorise depuis cinq générations une agriculture respectueuse de l'environnement. Avec leurs 100 brebis et toute une gamme de spécialités artisanales — yogourts, fromages et glaces — ils vous invitent à découvrir les qualités nutritionnelles du lait de brebis, réputé plus digeste et naturellement riche en nutriments.

Fromagerie Le Grand Pré

DIMANCHE 20 SEPTEMBRE À 15H00 ■ INCLUS DANS VOTRE BILLET D'ENTRÉE
Depuis plus de 130 ans, la fromagerie de Moudon est une institution incontournable du paysage laitier romand. Cette ancienne école de fromagerie perpétue un héritage vivant, en transformant le lait des fermes voisines en une large gamme de fromages à pâtes molles. Récemment reprise par deux passionnés, Grégoire Kern et Lukas Bucheli, elle poursuit son évolution dans un esprit d'innovation et un engagement affirmé pour le développement durable.

Fromagerie Le Maréchal

LUNDI 21 SEPTEMBRE À 15H00 ■ INCLUS DANS VOTRE BILLET D'ENTRÉE
Implantée dans la Broye vaudoise depuis deux générations, la famille Rapin produit artisanalement Le Maréchal, un fromage au lait cru affiné aux herbes. Chaque jour, 14 producteurs de la région fournissent leur lait, assurant un lien étroit avec le terroir et la qualité des matières premières.

COOKING SHOW – Carte blanche à Benoît Girardon

SAMEDI 26 ET DIMANCHE 27 SEPTEMBRE ■ DE 14H30 À 16H30
INCLUS DANS VOTRE BILLET D'ENTRÉE
Oubliez les filets de perche: le Léman regorge d'autres poissons, longtemps délaissés et pourtant pleins de saveurs. À la suite d'une sortie de pêche avec un ami, le chef Benoît Girardon découvre cette richesse méconnue et décide de redonner leurs lettres de noblesse au gardon, au rotangle, à la carpe, au barbeau, au silure, à la brème, à la tanche ou encore au chevaine. À travers Le Terroir du Léman, il propose une cuisine inventive et engagée, à découvrir lors d'une rencontre ponctuée de dégustations.

PRENEZ LE TEMPS DE SAVOURER



WØFF, NOTRE PARTENAIRE GOURMAND

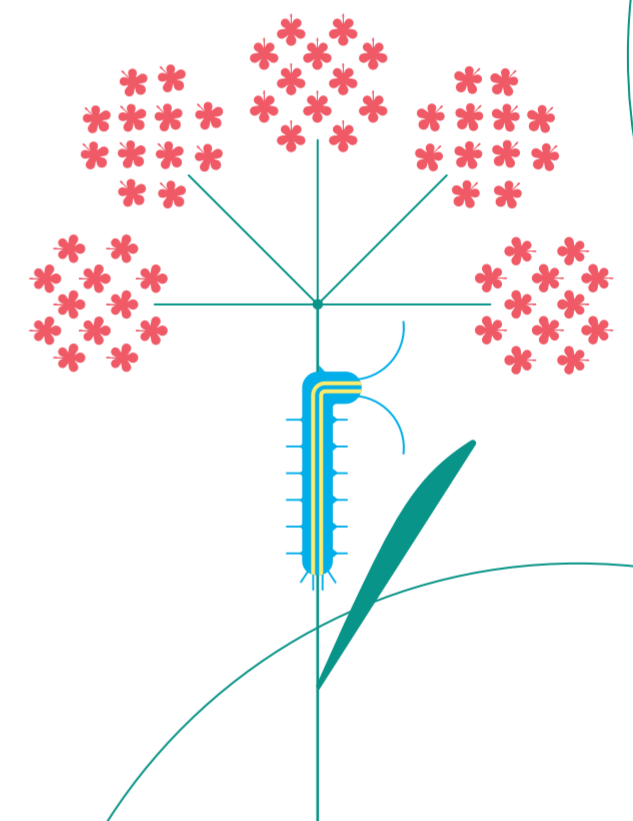
DU MARDI AU DIMANCHE ■ HEURES D'OUVERTURE DU MUSÉE
ACCÈS SANS BILLET D'ENTRÉE
Une petite pause s'impose? Bienvenue chez *World of Fresh Food!* Au café du musée, l'ambiance est conviviale, avec un espace de jeux pour les enfants et des lectures gourmandes pour les parents. Profitez de la vue imprenable sur le lac et de la terrasse pour savourer une cuisine de saison, colorée et fleurie, tout en admirant notre grande fourchette, « L'Héroïne du Léman ».

BRUNCHEZ AU CAFÉ DU MUSÉE

SAMÉDIS ET DIMANCHES ■ DE 10H À 13H ■ SANS RÉSERVATION
Laissez-vous tenter par le brunch à la carte proposé tous les week-ends chez WØFF et profitez-en pour (re)découvrir l'exposition «SYSTEMA ALIMENTARIUM. Vers une grande révolution alimentaire?».

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: du best-seller à la perle rare, faites le plein de cadeaux originaux! Complétez votre panier avec les délices préparés avec soin par l'équipe culinaire du musée: des créations originales à offrir ou à s'offrir!
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



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.

Programme complet
et réservations sur:
www.alimentarium.org

