

**Zeitschrift:** Magazine / Musée national suisse  
**Herausgeber:** Musée national suisse  
**Band:** - (2019)  
**Heft:** 1

**Rubrik:** Château de Prangins

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 06.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



# Swiss Press Photo 18

**L**e portrait d'une femme atteinte d'un cancer ou un regard dans les coulisses de la politique: « Swiss Press Photo » nous remet en mémoire une année riche en événements et montre une fois de plus que les images de presse ne se contentent pas d'informer.

La 27<sup>e</sup> édition de « Swiss Press Photo » fait étape à Prangins. Les meilleures photos de presse suisses de l'année 2017 sont à la fois une rétrospective et l'occasion de plonger dans un autre monde. L'exposition montre des individus dans leur intimité, mais donne également une image de notre pays dans des situations particulières. L'actualité la plus dure fait évidemment aussi partie de cette présen-

tation. Avec Guillaume Perret, c'est un Romand qui, cette fois, a obtenu le titre de photographe de l'année. Ce Neuchâtelois de 44 ans est parvenu, par son cliché d'une femme atteinte d'un cancer du sein, à représenter la force découlant du combat et de l'espoir. Ce spécialiste du portrait outre-passe les tabous sans pour autant porter atteinte à la dignité de ses modèles. Il profite sans doute d'une expérience professionnelle inhabituelle pour un photographe de presse. Guillaume Perret a en effet longtemps travaillé comme maçon et dans la formation des apprentis. Un métier exigeant beaucoup de connaissances, ainsi qu'une grande sensibilité humaine. Il n'a découvert son attirance pour le monde visuel que plus tard et s'est formé lui-même à la photographie. Avec succès ! Outre la photographie primée de Guillaume Perret, on peut découvrir d'autres clichés frappants par leur force expressive, tel ce reportage consacré à un dentiste ambulant faisant ses visites à domicile dans des vallées reculées du pays d'Uri. Ou encore les derniers préparatifs du couple Berset avant un dîner de gala avec le président chinois Xi Jinping.

« Swiss Press Photo 18 » présente des lieux, des personnes et des situations, autant d'images de la Suisse qui montrent que les photographes sont de véritables maîtres de leur discipline. ☉

*Réalisé par Guillaume Perret, le portrait de Daniela Mossenta, atteinte d'un cancer du sein, est impressionnant.*

23

JUSQU'AU 3 MARS 2019  
CHÂTEAU DE PRANGINS  
**Swiss Press Photo 18**

« Swiss Press Photo 18 » présente les meilleures photographies de presse de l'année écoulée. L'augmentation du nombre de sans-abris, les persécutions des minorités religieuses ou encore la protection de notre planète ne sont que quelques sujets abordés par les photographes de presse. Le visiteur y découvre également d'autres sujets plus inattendus tels que le combat contre la maladie ou encore la quête d'une identité.

# Potager de Prangins

**C**arottes et compagnie: En hiver, on fait le plein de vitamines en mangeant les petites merveilles qui poussent en sous-sol. Petit tour du potager de Prangins pour (re)découvrir que ce qui pousse sous la terre n'est pas forcément racine.

Les plantes cherchant à passer l'hiver à l'abri des gros frimas se terrent. Pendant ce temps, le jardinier déterre... carottes, panais, salsifis et autres raifort. Ces racines abritent de nombreuses qualités : notamment des vitamines qui permettent à l'organisme de prendre des forces pour la dure saison.

Carottes ou panais ? Avec « *Patenailles* », l'« *Almanach potager* » de Jean Gaudin (Lausanne, 1778) nous laisse dans le doute ; le panais se déclinant le plus souvent en pastinade, pastenade, pastinaca... Foin de ces incertitudes, réjouissons-nous des belles colorations des variétés de notre jardin : blanche de Küttingen, jaune du Doubs et la violette, sans doute d'Afghanistan, berceau des carottes rouges, noires et violettes. Après moult croisements et sélections, d'abord par les cultivateurs hollandais, ensuite par les Français, voici qu'émergent en fin du 18<sup>e</sup> siècle, les préférées, les plus riches en carotènes : les carottes orangées. Quant au panais, connu des Romains et cultivé chez nous au 17<sup>e</sup> siècle, nous en possédons deux variétés : le demi-long et celui de Guernesey, très apprécié pour la finesse de son arôme.

## Pseudos lombrics

Les plantes citées ci-dessus appartiennent toutes à la famille du céleri : les ombellifères, végétaux reconnaissables notamment à leurs inflorescences en ombelles. On aimerait leur attribuer aussi l'habitude de se construire une grosse racine pivotante... Mais voici, une troublante exception : le chervis, aux racines traçantes, fasciculées, ridées qui semblent imiter un paquet de vers de terre entremêlés. On récolte ces faux lombrics en deu-

xième année de culture pour les nettoyer à grande eau et les laisser quelques minutes dans une eau bouillante. Si la culture a été bien arrosée, la plante offre des cordelettes peu fibreuses, fines, tendres et étonnamment sucrées. Il n'y a pas de quoi faire bom�ance mais, comme Parmentier, on peut 銆tre seduit par la delicate douceur de la chose.

## Fausses racines

Avec les pommes de terre et les poires de terre (topinambours), on quitte les vraies racines pour entrer dans le monde des tubercules, tiges souterraines de r锚serve, stock茅es sous forme de sucres.

C'est un patricien bernois - Samuel Engel - qui, apr猫s avoir effectu茅 des essais en diverses altitudes de l'Oberland bernois, viendra expliquer aux vaudois comment installer cette culture en r锚gion nyonnaise. La plus c茅l猫bre de notre collection, la vite-lotte, pr茅sente une 茅corce noire

et un int茅rieur violet. Sa patine terreuse lui donne l'aspect de truffe ; d'o锚 son nom de « truffolie » dans certaines r锚gions.

## Production & d茅coration

Les jolis tournesols du topinambour jouent ici un r锚le majeur en faveur de la beaut茅 du jardin. D'autres plantes de la m锚me famille des compos茅es donnent dans ce double registre production-d茅coration un style tr猫s 18<sup>e</sup> si鑒le. Mentionnons le salsifis 脿 feuilles de poireau aux fleurs violettes (racine blanche), scorson猫re (racine noire) aux inflorescences jaunes et bardane fleurissant pourpre. Ces derni猫res, genre de chardon, dont le fruit a influenc茅 l'invention du velcro, fournissent un aliment au go锚t d'artichaut via ses tiges et racines pel茅es, avec des vertus m茅dicinales reconnues. Sorti de cette famille pour entrer dans celles des campanules, nous avons la superbe fleur de carillon dont la racine, comestible, est riche en vitamine C et en min茅raux divers. Toutes les fleurs cit茅es peuvent 芅tre admir茅es dans notre potager ; sans forc茅m猫nt les manger. ☺



25



*Les légumes racines ont toujours été et restent des éléments importants de l'alimentation hivernale.*