

À propos de certains musées romands de l'alimentation

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue économique franco-suisse**

Band (Jahr): **70 (1990)**

Heft 2

PDF erstellt am: **21.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-886847>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Situé à Vevey, dans le bâtiment qui fut le premier siège de Nestlé, l'Alimentarium a ouvert ses portes le 21 juin 1985.

Sur environ 900 m², tous les aspects scientifiques, ethnologiques et historiques à l'alimentation sont présentés de manière vivante et dynamique. Des audiovisuels et des ordinateurs animent les expositions. La production, le commerce, la transformation, la préparation et la consommation sont les étapes qu'emprunte l'aliment du paysan au consommateur. Cette chaîne alimentaire est la trame des trois grandes divisions présentées au public :

- « du soleil au consommateur » (aspects scientifiques et techniques) — Description du flux d'énergie et de matière qui proviennent du soleil, de l'air et du sol, pour arriver aux plantes, aux animaux et finalement à l'homme ;
- « le pain des autres » (aspects ethnologiques) — Présentation des modèles alimentaires de quatre populations qui habitent dans les régions d'origine du riz, du mil, du blé, du maïs et de la pomme de terre ;
- « le pain d'autrefois » (aspects historiques) — Deux films évoquent une situation quotidienne : une famille à table au XVIII^e siècle, une autre au XX^e ; entre ces deux périodes, toute la révolution industrielle...

A noter que ce Musée de l'Alimentation est une fondation Nestlé.

Alimentarium (Musée de l'Alimentation) quai Perdonnet, rue du Léman, CH-1800 Vevey - Tél. : (21) 924.41.11. Ouvert du mardi au dimanche de 10 h - 12h / 14 h - 17 h. Visites guidées sur demande.

Photos :

- 1) Signe distinctif d'appartenance des bois que les Bernois introduisirent au XVII^e siècle avec le règlement des Ports et Joux. Ce sigle est l'emblème de leurs mines de sel. Avec une barre transversale au-dessus du triangle, il désignait les mines de Bex, avec deux barres, celles de la région de la Grande-Eau.
- 2) Jusqu'à la Première Guerre mondiale, bien des boîtes de conserve étaient encore soudées à la main. © Nestec SA.
- 3) « La Maison du Blé et du Pain ». Le bâtiment est une ferme du début du XVIII^e siècle restaurée dans le respect du passé. © Paul Cornaz, Echallens.



Une grande aventure humaine

Le sel, de tout temps, joua un grand rôle dans le monde entier. Il est à la fois symbole de vie et de pureté, ou signe de mort et de stérilité. Béni ou maudit, le sel est chargé, durant le Moyen Âge, de pouvoirs magiques. C'est d'ailleurs à cette époque que daterait, d'après la légende, la découverte de sources salées en pays vaudois.

Exploitées uniquement au départ pour les besoins locaux, c'est en fait sous l'impulsion de Berne qui occupa la région pendant près de 300 ans, que l'exploitation de ces sources salées se développa, avec de grandes difficultés et peu de

résultats au regard des efforts incommen-



surables déployés. La révolution arrive, Berne se retire, et l'État de Vaud poursuit l'exploitation qui, de nos jours, continue encore. C'est cette aventure spectaculaire qui est retracée, sous terre, pour les visiteurs.

La mine de sel de Bex est un vaste dédale de boyaux, de puits, d'escaliers, de salles souvent gigantesques. De cet immense labyrinthe souterrain, seuls quelques kilomètres sont actuellement visitables. Mais ce parcours permet de voir les éléments les plus spectaculaires et les plus caractéristiques des diverses techniques d'exploitation utilisées depuis la première galerie creusée en 1684 jusqu'à aujourd'hui.

Une présentation audiovisuelle et une exposition font revivre toutes les étapes de l'histoire du sel et de la mine durant trois siècles.

Musée de la Mine de Sel du Bouillet

Le Bouillet - CH-1880 Bex

Tél. : (25) 63.24.62 - Visite du 1er avril au 15 novembre - Réservation préalable indispensable.

LA MAISON DU BLÉ ET DU PAIN

**Le pain :
une histoire longue de
8 000 ans**

De la galette égyptienne aux innombrables recettes actuelles, la merveilleuse évolution de la gastronomie du pain est contée à un public captivé par les objets exposés, témoins du travail quotidien des générations successives de paysannes et de boulangers.

Musée artisanal vivant, toutes sortes de pains, croissants et tresses sont confectionnés sous les yeux gourmands de convoitise d'un public qui, lui aussi peut mettre la main à la pâte et emporter sa production ou déguster sur place.

Ambiance chaleureuse, mais aussi riche d'enseignement sur la lente histoire (illustrée par un audiovisuel) des cultures céréalières, du millet de Mésopotamie aux quelque 20 000 sortes de blés tendres recensées aujourd'hui.

La Maison du Blé et du Pain - place de l'Hôtel-de-Ville - CH-1040 Echallens - Tél. : (21) 881.50.71.

