

Le musée de l'alimentation à Vevey

Autor(en): **Hermenjat, Renée**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Habitation : revue trimestrielle de la section romande de l'Association Suisse pour l'Habitat**

Band (Jahr): **62 (1989)**

Heft 11-12

PDF erstellt am: **15.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-129030>

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.

LE MUSÉE DE L'ALIMENTATION À VEVEY

Un voyage au cœur de nos assiettes, à travers le temps et les continents. Tous les aspects, gastronomiques, scientifiques, ethnologiques, historiques et écologiques de l'alimentation sont présentés de manière vivante, moderne et attrayante pour petits et grands. En sus, actuellement, deux expositions temporaires: «Le monde des épices», «Ciné-Bouffe».

Manger: se nourrir, se réjouir, se réunir. L'acte de se nourrir revêt bien des significations au-delà de la faim, de l'appétit, besoins physiologiques incontournables. Autour de ce thème, les hommes de tous les temps et de toutes les cultures ont imaginé recettes et symboles. Certains rites, dans les sociétés traditionnelles en tout cas, confèrent au repas un caractère quasi religieux.



L'Alimentarium:
le «Château néo-classique»
devenu lieu d'éducation
et de lumière.

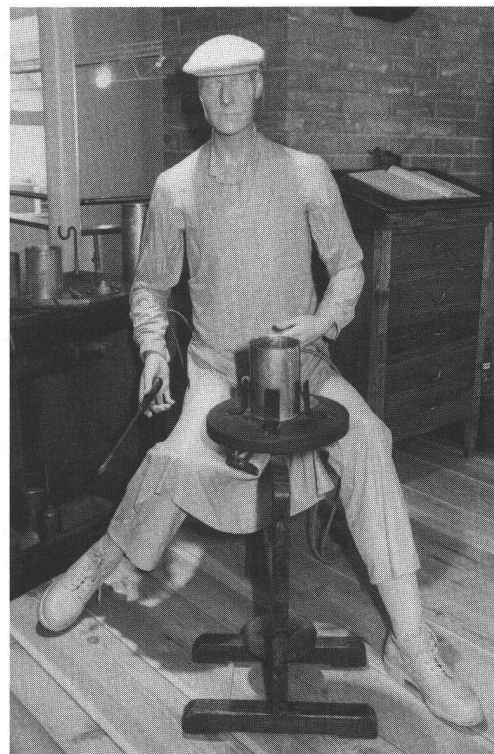
Pendant des millénaires, l'espèce humaine a peiné durement pour faire sortir de la terre de quoi subsister. Et les plus jeunes d'entre nous ont de la peine à imaginer ce que fut cet incessant combat contre la pénurie, la famine, la disette.

Qui, parmi les moins de 30 ans, aujourd'hui sait encore ce que signifie «la soudure»? Cette période d'avant l'été où les récoltes de l'année précédente sont épuisées, et où les nouvelles se font attendre.

Coexistence du Moyen Age et de l'ordinateur

L'Alimentarium explique de manière vivante la révolution agricole européenne. Quelques aspects rétrospectifs évoquent aussi

l'alimentation au Moyen Age et les denrées alimentaires introduites dans nos pays à partir des grands voyages de découverte. Cette évocation chronologique est illustrée par des reconstitutions de décors, outils et ustensiles d'époque. Le visiteur comprend



L'art de la conserve autrefois.

mieux le parcours emprunté par les aliments du paysan au consommateur, en passant par la conservation, la transformation, le commerce.

Surprenant: à côté de certains décors rétro, la présence d'ordinateurs poseurs de colles autour desquels s'agglutinent les enfants.

De l'origine lointaine des céréales aux chaînes alimentaires modernes, les processus de fabrications sont expliqués en détail par des tableaux, des montages audiovisuels, mais aussi par des reconstitutions claires et fidèles.

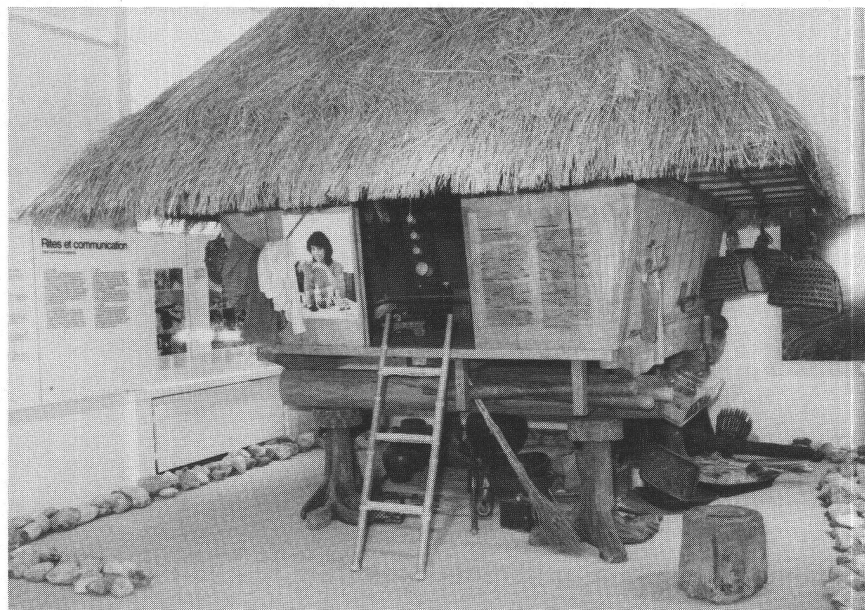
Emouvants, tous ces objets, produits, réclames et magasins d'autrefois, avant l'avènement des «grandes surfaces».

Non: dix minutes de marche ne «brûlent» pas toutes les calories contenues dans une plaque de chocolat

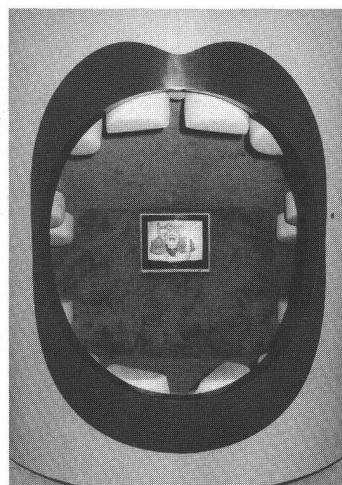
En fait, la plupart d'entre nous n'ont qu'une idée approximative de la manière dont fonctionne la machine humaine. Et quels «car-

Suite en page 25 ►

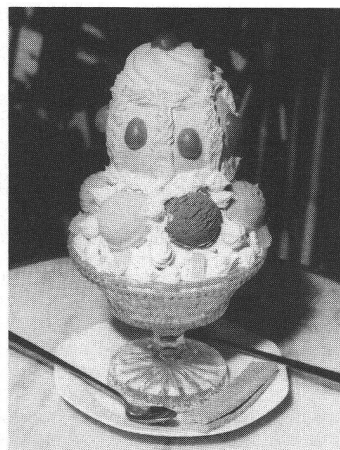
burants» sont vraiment nécessaires à cette curieuse chaudière qui produit de la chaleur, de l'énergie et des déchets. Sous une forme attrayante, imagée, informatisée, l'Alimentarium donne aux visiteurs



L'habitat et l'art de préserver la nourriture dans les pays tropicaux.



A l'intérieur de cette bouche géante, une leçon en image d'hygiène dentaire pour les enfants.



Cette glace, pour vous tout seul, c'est un peu trop.

de 7 à 77 ans une fameuse leçon de diététique.

Le sport fait maigrir? Pas tant que ça, même s'il donne du muscle. Pour s'en convaincre, il suffit de pédaler sur le vélo ergonomique. Vos résultats (force et vitesse) s'affichent à l'écran, vous permettant d'évaluer le nombre de calories dépensées au cours de l'effort. Cela s'appelle la calorimétrie.

Le tour du monde des popotes

Comment vivent et s'alimentent les Philippines, les Africains, les Andins, les Turcs? Vous le saurez en pénétrant dans leur habitat. Là sont rassemblés tous les ustensiles nécessaires au broyage des céréales, le modeste âtre ou fourneau où cuiront tous les aliments de la famille. Tables mises? Vous n'êtes pas invités, mais pourrez visionner en directe les différences typiques entre un milieu social bourgeois, paysan, ouvrier au début du siècle. Démocratisation des mœurs culinaires à notre époque. Mais aussi surabondance,

LE CINÉ-BOUFFE¹

La table tient une place de choix au royaume de la pellicule. L'Alimentarium a mis au menu de son exposition temporaire, Ciné-Bouffe, les plaisirs de la table mis en scène par les plus prestigieux metteurs en scène de notre temps. En décors «vrais». La séquence «bouffe» de chaque film passe en continu.

Sur deux étages, il est donc possible de «zapper» entre La ruée vers l'or, de Chaplin, USA, 1925, avec reconstitution de la lugubre cabane où deux affamés dégustent avec componction et distinction un infâme godillot apprêté avec raffinement.

Zappons toujours, et entrons chez Alexandre le bienheureux, avec Philippe Noiret, France, 1967. Une astucieuse mécanique à poulie à la Tinguely met à portée de bouche de ce moderne épicurien délices et bons vins apportés de l'extérieur par le chien-nounou.

Pain et chocolat (Italie, 1972), le dîner paradoxal du Fantôme de la liberté (France, 1974), Coluche dans L'aile ou la cuisse, Le festin de Babette, La grande bouffe, évidemment: le spectateur peut entrer physiquement dans chaque film. Décors et détails recréant l'ambiance «pour de vrai», des images projetées en permanence.

LE MONDE DES ÉPICES²

Toutes les senteurs de l'Orient sont rassemblées en un capiteux bouquet au sous-sol de l'Alimentarium dans «Le monde des épices». La reconstitution du décor et des personnages grandeur nature ne fait pas «carton» du tout. Les épices, des vraies, sont là, exhalant des odeurs entêtantes, où dominent le gingembre et la vanille, tandis que la bande-son recrée l'ambiance d'outre-mer.

Chacun peut tester ses connaissances olfactives en trempant «anonymement» une languette de carton dans un concentré aromatique: coriandre, cannelle, girofle et autres effluves exotiques.

Passionnante, l'histoire des épices. Nos ancêtres les appréciaient pour leur parfum, et aussi pour masquer le goût des marchandises avariées, en ces temps où la chaîne du froid n'existait pas.

Il fut un temps où le poivre se vendait «au grain», et un livre de gingembre s'échangeait contre un mouton...

VANILLE STORY

L'histoire de la vanille nous est aussi contée. Les Incas en parfumaient leur chocolat, et le commerce de cette «gousse», fruit d'une sorte d'orchidée, fit la prospérité des pays tropicaux.

Hélas, depuis la découverte de la vanille de synthèse, celle-ci se vend à raison de 10 000 tonnes par an contre 1400 tonnes de vraie vanille. Pour cette raison, Tahiti, la Guadeloupe, les Seychelles ont renoncé à la cultiver: faute de débouchés.

R. H.

¹ et ² encore visibles en janvier 1990.

déséquilibre de nos menus, trop chargés en sel, sucre et graisses.

Pas un temps mort dans la visite de l'Alimentarium (compter plusieurs heures pour essayer de tout voir). Dans un décor moderne et dynamique.

La cafétéria est bien sympathique. Dame, la théorie c'est bien, la pratique c'est mieux.

Renée Hermenjat

Alimentarium - Vevey

Rue du Léman (sur le quai, après la place du Marché, direction Montreux).

Ouvert du mardi au dimanche de 10 h à 12 h et de 14 h à 17 h.

Visites commentées sur demande.

Tél. 021/924 41 11.