

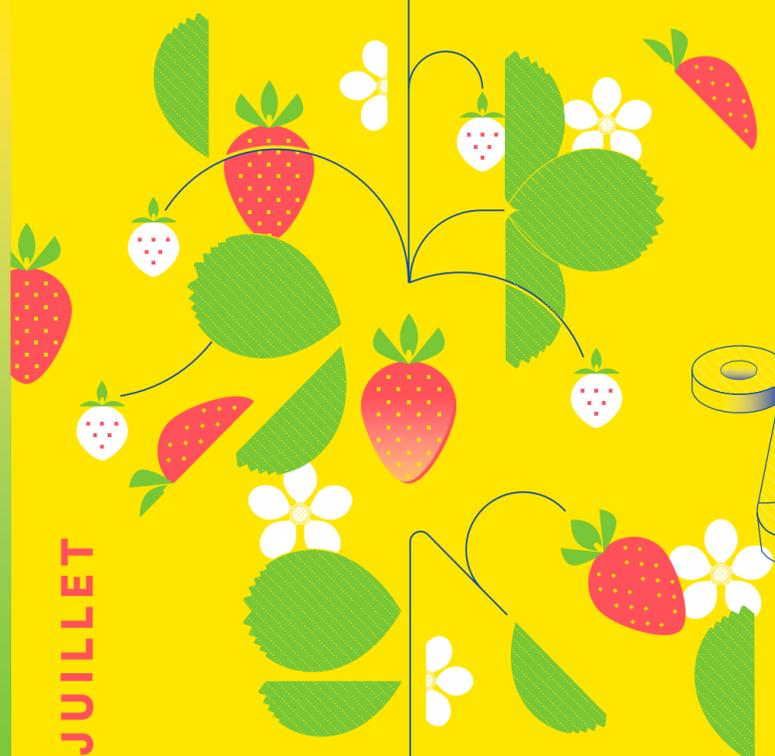
ÉTÉ
2024



À l'Alimentarium, nous vous proposons un programme estival riche en découvertes et en expériences pour les cinq sens : ateliers culinaires, balades dans le potager, visites gourmandes de l'exposition et rencontres éclairantes avec nos invité·e·s... Venez partager des moments riches et conviviaux autour d'une question essentielle : qu'est-ce que bien manger ?

LA FOURCHETTE
Héroïne du Léman

JUILLET



En une bouchée – Ramène ta fraise !

DU MARDI AU DIMANCHE ■ 14H30 ET 15H30 ■ INCLUS DANS L'ENTRÉE

Vous avez attendu qu'elles soient de saison et vous avez bien raison ! Gariguettes, Mara des bois, Joly ou Cléry... D'où viennent nos fraises ? Comment bien les choisir et les conserver ? Et quels sont leurs bienfaits sur la santé ? Portrait acidulé d'un petit fruit rouge à savourer sous mille et une formes cet été.

Les Métamorphoses du sucre – Naturel ou de synthèse ?

LES MERCREDIS, SAMEDIS ET DIMANCHES ■ 14H ET 15H ■ INCLUS DANS L'ENTRÉE

Tout ce qui brille n'est pas or. Tout ce qui est doux n'est pas sucre ! Serez-vous distinguer le sucre naturel du sucre artificiel ? Qu'en est-il des « faux sucres » qui flattent le palais sans apporter de calories ? Faut-il s'en méfier ou les adopter ? Découvrez le pouvoir sucrant des plantes telles que la stévia ou l'érable et des édulcorants de synthèse comme l'aspartame ou la saccharine.

Visite gourmande – Côté potager

SAMEDI 6 ET DIMANCHE 7 JUILLET ■ 11H ■ SANS RÉSERVATION (PLACES LIMITÉES)

CHF 5.- EN SUPPL. DE L'ENTRÉE

Visite-cueillette pour découvrir les trésors qui poussent dans notre jardin : légumes oubliés, fleurs comestibles, herbes aromatiques... Une brochette de parfums et de saveurs pour vous inspirer des combinaisons colorées.

Les Astuces du chef – Sushis, ça vous dit ?

SAMEDI 27 JUILLET ■ DE 10H À 12H ■ DÈS 16 ANS ■ SUR RÉSERVATION

CHF 80.- PAR PERSONNE

Nigiri ! Sashimi ! Uramaki ! Initiez-vous à l'art des sushis, de la cuisson du riz à la découpe du poisson cru, selon les techniques traditionnelles. Nattes de bambou, feuilles de nori, roulez vos makis à l'envi !

AOÛT



1^{er} août – Le Patrimoine culinaire suisse à l'honneur

JEUDI 1^{er} AOÛT ■ 14H ET 15H30 ■ INCLUS DANS L'ENTRÉE

À l'occasion de la Fête nationale, nous vous invitons à la découverte d'un produit du Patrimoine culinaire suisse qui nous plonge au cœur des Alpes et de ses traditions fromagères. Notre invitée, Tania Brasseur, experte en culture gastronomique et écrivaine, vous fera découvrir l'histoire du sérac, un fromage frais couleur ivoire fabriqué à partir du petit-lait, aujourd'hui menacé de disparaître.

Visite gourmande – Röstigraben ?

JEUDI 1^{er} AOÛT ■ 11H ■ SANS RÉSERVATION (PLACES LIMITÉES)

CHF 5.- EN SUPPL. DE L'ENTRÉE

Qu'est-ce qui distingue la culture culinaire des *Welsches* et des Suisses allemands ? Ont-ils les mêmes habitudes alimentaires ? Peut-on les réconcilier autour du caquelon ? Explorons traditions et spécialités culinaires de part et d'autre de la fameuse barrière de rösti ! Petite dégustation à la clé.

En une bouchée – Swiss quizz

DU MARDI AU DIMANCHE ■ 14H30 ET 15H30 ■ INCLUS DANS L'ENTRÉE

Dites « cheese » ! Petit tour d'horizon des fromages helvétiques ! Qu'est-ce qui fait leur caractère ? Combien pèse une meule de gruyère ? Quel est le secret de l'appenzeller ? Des incontournables aux plus confidentiels, vous serez incollables sur les fromages d'alpages !

Les Métamorphoses du sucre – Naturel ou de synthèse ?

LES MERCREDIS, SAMEDIS ET DIMANCHES ■ 14H ET 15H ■ INCLUS DANS L'ENTRÉE

Tout ce qui brille n'est pas or. Tout ce qui est doux n'est pas sucre ! Serez-vous distinguer le sucre naturel du sucre artificiel ? Qu'en est-il des « faux sucres » qui flattent le palais sans apporter de calories ? Faut-il s'en méfier ou les adopter ? Découvrez le pouvoir sucrant des plantes telles que la stévia ou l'érable et des édulcorants de synthèse comme l'aspartame ou la saccharine.

Rencontre & dédicace –

« La Fromagerie » de Claude Luisier

MERCREDI 21 AOÛT ■ DE 13H À 17H ■ GRATUIT

Rendez-vous au Café du musée avec l'affineur Claude Luisier pour (re)découvrir le goût de l'authenticité. Son livre se déguste comme un bon fromage : soixante spécialités fromagères pour une lecture épicienne qui s'adresse aussi bien aux curieux·ses qu'aux connaisseur·euse·s. En partenariat avec Payot Libraire.

Les Astuces du chef – Sushis, ça vous dit ?

SAMEDI 31 AOÛT ■ DE 10H À 12H ■ DÈS 16 ANS ■ SUR RÉSERVATION

CHF 80.- PAR PERSONNE

Nigiri ! Sashimi ! Uramaki ! Initiez-vous à l'art des sushis, de la cuisson du riz à la découpe du poisson cru, selon les techniques traditionnelles. Nattes de bambou, feuilles de nori, roulez vos makis à l'envi !

La Semaine du goût

DU 12 AU 22 SEPTEMBRE ■ WWW.GOÛT.CH

L'Alimentarium se joint à la Semaine du goût avec un programme placé sous le signe de l'innovation et de la durabilité.

Journées thématiques – Les Coproduits

LES 12, 13 ET 14 SEPTEMBRE ■ DÈS 11H30 ■ INCLUS DANS L'ENTRÉE

Revaloriser les matières résiduelles de l'industrie agroalimentaire? C'est possible! Le laboratoire d'innovation culinaire Very Foody vous en fera la démonstration lors de ses *cooking shows* où tourteaux de noix seront recyclés en délicieux cookies! De nombreuses conférences se tiendront au musée, en partenariat avec Grangeneuve, centre de compétences et de formation dans le domaine de l'agriculture et de l'agroalimentaire.

Journée thématique – Les Rizières du Vully

DIMANCHE 15 SEPTEMBRE ■ 14H ET 15H30 ■ INCLUS ■ DANS L'ENTRÉE

Le goût de l'innovation, le respect de la nature et la passion pour la production sont les ingrédients qui ont fait naître le riz du Vully. Léandre Guillod vous présentera son projet alliant agriculture, solidarité sociale et biodiversité. En partenariat avec Slowfood.

Visite gourmande – Spécial Jeûne fédéral

LES 14, 15 ET 16 SEPTEMBRE ■ 11H ■ SANS RÉSERVATION (PLACES LIMITÉES)

CHF 5.- EN SUPPL. DE L'ENTRÉE

Pourquoi mange-t-on de la tarte aux pruneaux le lundi du Jeûne? Ne sommes-nous pas censé-e-s jeûner? Pas pendant notre visite gourmande! Nous vous proposons de découvrir comment excès et privation de nourriture rythmaient le temps passé.

En une bouchée – Du pain sur la planche

DU MARDI AU DIMANCHE ■ 14H30 ET 15H30 ■ INCLUS DANS L'ENTRÉE

On nous roule dans la farine! Nos baguettes sèchent avant qu'on en prenne une bouchée, la mie est dense, la croûte est molle... Où trouver du pain de qualité? Découvrez les céréales panifiables, les types de farine et les différents métiers qui entourent l'élaboration du pain.

Ensemble en cuisine – La Récré à deux!

LES 14, 15, 16 ET 18 SEPTEMBRE ■ 14H ET 15H30 ■ DÈS 6 ANS ■ SUR RÉSERVATION

CHF 25.- PAR PARTICIPANT-E

La barre de céréales, un en-cas de choix? Surtout si on la fabrique chez soi! Oubliez celles du supermarché et réalisez vos propres barres croustillantes pour un goûter sain et facile à transporter.

Ensemble en cuisine – Peinture comestible

LES 21 ET 22 SEPTEMBRE ■ DE 14H À 16H30 ■ DÈS 6 ANS ■ GRATUIT

SUR RÉSERVATION À DURABILITÉ@VEVEY.CH

Recyclez vos épiluchures pour faire de la peinture! Rendez-vous pour un atelier de cuisine zéro-déchet, puis laissez libre cours à votre créativité en personnalisant les emballages de vos snacks à emporter. En partenariat avec la Ville de Vevey.

Table ronde – Muséologie des promesses alimentaires

VENDREDI 27 SEPTEMBRE ■ DÈS 16H ■ INCLUS DANS L'ENTRÉE

En partenariat avec l'Université de Lausanne et l'équipe du projet PRISME dirigé par Valérie Boisvert, nous accueillons chercheurs et chercheurs pour un échange sur les enjeux écologiques et environnementaux autour de l'alimentation.

Les Astuces du chef – Sushis, ça vous dit?

SAMEDI 28 SEPTEMBRE ■ DE 10H À 12H ■ DÈS 16 ANS ■ SUR RÉSERVATION

CHF 80.- PAR PERSONNE

Nigiri! Sashimi! Uramaki! Initiez-vous à l'art des sushis, de la cuisson du riz à la découpe du poisson cru, selon les techniques traditionnelles. Nattes de bambou, feuilles de nori, roulez vos makis à l'envi!

Les Métamorphoses du sucre – Naturel ou de synthèse?

LES MERCREDIS, SAMEDIS ET DIMANCHES ■ 14H ET 15H

INCLUS DANS L'ENTRÉE

Tout ce qui brille n'est pas or. Tout ce qui est doux n'est pas sucre! Saurez-vous distinguer le sucre naturel du sucre artificiel? Qu'en est-il des « faux sucres » qui flattent le palais sans apporter de calories? Faut-il s'en méfier ou les adopter? Découvrez le pouvoir sucrant des plantes telles que la stévia ou l'érable et des édulcorants de synthèse comme l'aspartame ou la saccharine.

■ Cette animation peut être remplacée en fonction des événements proposés au musée.

Les Anniversaires – Nouvelle formule!

LES MERCREDIS, SAMEDIS ET DIMANCHES ■ 14H ET 15H ■ SUR RÉSERVATION

CHF 350.- PAR GROUPE (12 ENFANTS ET 2 ADULTES)

C'est ton anniversaire? Attache ton tablier et viens réaliser ton goûter sain et gourmand dans une cuisine spécialement aménagée pour les enfants! Tous-tes les invité-e-s mettent la main à la pâte!

Escape Game AL2049

DÈS 12 ANS ■ SUR RÉSERVATION ■ CHF 300.- PAR GROUPE

Bienvenue dans AL2049, le jeu qui vous projette dans un Alimentarium du futur à l'ambiance de science-fiction. Le temps est compté: à vous de trouver les ressources nécessaires pour survivre!

Expos photo – « La fresque des mangeurs » et « Manger dehors! »

DU MARDI AU DIMANCHE ■ DE 10H À 18H ■ INCLUS DANS L'ENTRÉE

Embarquez pour un tour du monde de ce que prendre un repas peut vouloir dire grâce à notre double sélection de saisissantes photographies.

Le Café du musée

DU MARDI AU DIMANCHE ■ DE 10H À 18H ■ HORS BILLET D'ENTRÉE

Une petite pause gourmande? Savourez nos pâtisseries et produits de saison préparés avec soin à l'Alimentarium ou par nos partenaires locaux. Profitez de la vue sur le lac et notre grande fourchette, « L'Héroïne du Léman », dans l'ambiance accueillante de notre Café, où vous trouverez une belle collection d'objets en lien avec le thé, le chocolat et le café. Une sélection de romans et un espace spécialement aménagé pour les enfants invitent à la lecture et à la créativité. 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
CH-1800 Vevey
Du mardi au dimanche
avril – septembre > 10h – 18h
octobre – mars > 10h – 17h
www.alimentarium.org

Rejoignez-nous!



Informations complémentaires
et réservations sur:
www.alimentarium.org

