

Les ateliers de l'Alimentarium ne sont pas des cours de cuisine réservés aux virtuoses de la casserole. Leur objectif est de faire découvrir aux visiteurs le contexte historique, culturel et nutritionnel dans lequel s'inscrit un plat; voire d'explorer les facteurs bio-chimiques qui font le caractère et la réussite d'une recette.

Mettre la main à la pâte, tendre l'oreille, deux ingrédients qui entrent dans la composition d'ateliers uniques en leur genre. Certains ne s'adressent qu'aux jeunes enfants et se déroulent à l'Espace Junior du musée (voir dépliant du même nom), **trois d'entre eux mettent les familles, les adultes ou les aînés aux fourneaux**, à l'enseigne de *Place à la famille* et des *Ateliers Saveur&Savoir*.

## **PLACE À LA FAMILLE** UN APRÈS-MIDI À L'ESPACE JUNIOR

L'Espace Junior, un endroit bien mystérieux pour les visiteurs adultes de l'Alimentarium puisque ouvert aux seuls enfants. Avec *Place à la famille*, le Junior leur ouvre les portes dans le cadre d'un atelier qui permet à un adulte accompagné d'un enfant d'explorer une recette et de la mitonner en tandem.

29 janvier et 26 février 2012  
25 mars  
29 avril et 27 mai  
24 juin et 26 août  
30 septembre et 28 octobre  
25 novembre  
30 décembre

**Jalousie & chausson**  
**Choc de Pâques**  
**Pâtisserie suisse**  
**Tartine & Cie**  
**Tapas**  
**Truffles**  
**Galette des Rois**

**DERNIER DIMANCHE  
DU MOIS  
DE 14H À 16H45**

Un enfant âgé de 5 à 12 ans  
accompagné d'un adulte  
CHF 14.- / adulte et enfant (prix  
d'entrée au musée non inclus)

**Place à la  
famille c'est aussi  
une visite guidée du  
musée pour les familles.  
Dernier dimanche  
du mois, de  
11h à 12h.**

## ATELIER SAVEUR & SAVOIR

Une aventure qui nourrit les sens et la curiosité: tablier noué dans le dos et ingrédients devant vous, confectionnez une spécialité culinaire aussi rapicolante que riche en anecdotes. Son parcours à travers les âges, son origine anthropologique ou sa symbolique religieuse: elle se dévoile au fil d'un atelier conduit par un cuisinier professionnel.

27 décembre au 15 janvier 2012	<b>Galette des Rois</b>
17 janvier au 11 mars	<b>Thé à Marrakech</b>
13 mars au 1 <sup>er</sup> avril	<b>Sucettes &amp; caramels</b>
3 avril au 22 avril	<b>Choc de Pâques</b>
24 avril au 3 juin	<b>Sucettes &amp; caramels</b>
5 juin au 22 juillet	<b>Bricelets</b>
24 juillet au 9 septembre	<b>Douce Helvétie</b>
11 septembre au 11 novembre	<b>Bretzel &amp; choucroute</b>
13 novembre au 23 décembre	<b>Bien au chau(d)colat</b>

DU MARDI  
AU VENDREDI  
DE 14H15 À 15H15  
ET DE 15H45 À 16H45

DU SAMEDI  
AU DIMANCHE  
DE 14H30 À 15H30  
ET DE 16H À 17H

Tout public, adapté dès 9 ans  
12 places max par atelier  
CHF 8.- (prix d'entrée au musée non inclus)

## ATELIER SAVEUR&SAVOIR POUR LES AÎNÉS

Chaque début d'année, l'Alimentarium organise un atelier Saveur & Savoir spécialement adapté pour accueillir des groupes de résidents d'établissements médico-sociaux (EMS). Le musée dispose d'une infrastructure adaptée – rampes, ascenseur, toilettes accessibles en chaises roulantes – tandis que l'atelier se déroule au rythme des aînés, au gré de leurs possibilités.

### Thé à Marrakech

Confection de *Börek* (rissoles) farcis aux épinards et à la féta et de *Doigts de Fatima* («cigares» aux amandes). Dégustation d'un thé à la menthe fraîche.

17 janvier au 19 février 2012

MARDI, JEUDI ET  
VENDREDI  
DE 14H15 À 15H15 ET  
DE 15H45 À 16H45

CHF 16.- / participant (prix d'entrée au musée inclus)

Gratuit pour le personnel accompagnant qui encadre les participants durant l'atelier.

Encore  
FAIM?  
Retrouvez sur  
[www.alimentarium.ch](http://www.alimentarium.ch)  
les RECETTES  
de nos ateliers

Rendez-vous 15 minutes avant le début de l'atelier.

Réservation indispensable: 021 924 41 41 ou [reservation@alimentarium.ch](mailto:reservation@alimentarium.ch)

# CROQUEZ LE MONDE

## au café-restaurant du musée

Les *Menus Découverte*, imaginés par l'équipe cuisine du musée, invitent au voyage dans l'infinie inventivité culinaire des hommes. Un zest d'Asie, une pincée de Russie, une poignée de pommes de terre, une louche de tradition suisse et un soupçon d'aventure marine vous attendent en 2012 à La Verrière, le café-restaurant de l'Alimentarium:

1 <sup>er</sup> novembre au 15 janvier 2012	A la Belle Époque
17 janvier au 11 mars	Japon autrement
13 mars au 3 juin	Comme des sardines
5 juin au 9 septembre	Swiss made
11 septembre au 11 novembre	Papas & patates
13 novembre au 13 janvier 2013	Noël russe

### MARDI À DIMANCHE: DE 12H À 13H30

Adulte: CHF 18.- (prix d'entrée non inclus) / Enfant: CHF 12.-

Réservation: 021 924 41 41

Heures d'ouverture: mardi à vendredi de 10h à 17h  
samedi et dimanche de 10h à 18h

Ouvert vendredi saint et jeudi de l'Ascension  
Entrée CHF 12.- / réduit CHF 8.- (AVS, étudiant)  
Gratuit jusqu'à 16 ans

## ALIMENTARIUM

Musée de l'alimentation  
Une fondation Nestlé  
Museum der Ernährung  
Food Museum

Quai Perdonnet 25, CH-1800 Vevey  
+41 (0)21 924 41 11 / +41 (0)21 924 41 41 (réservation)  
info@alimentarium.ch  
www.alimentarium.ch

# LES ATELIERS

Mettre la main à la pâte  
et tendre l'oreille.  
Les ateliers de  
l'Alimentarium s'articulent  
autour de la cuisine  
mais pas seulement!



ALIMENTARIUM

