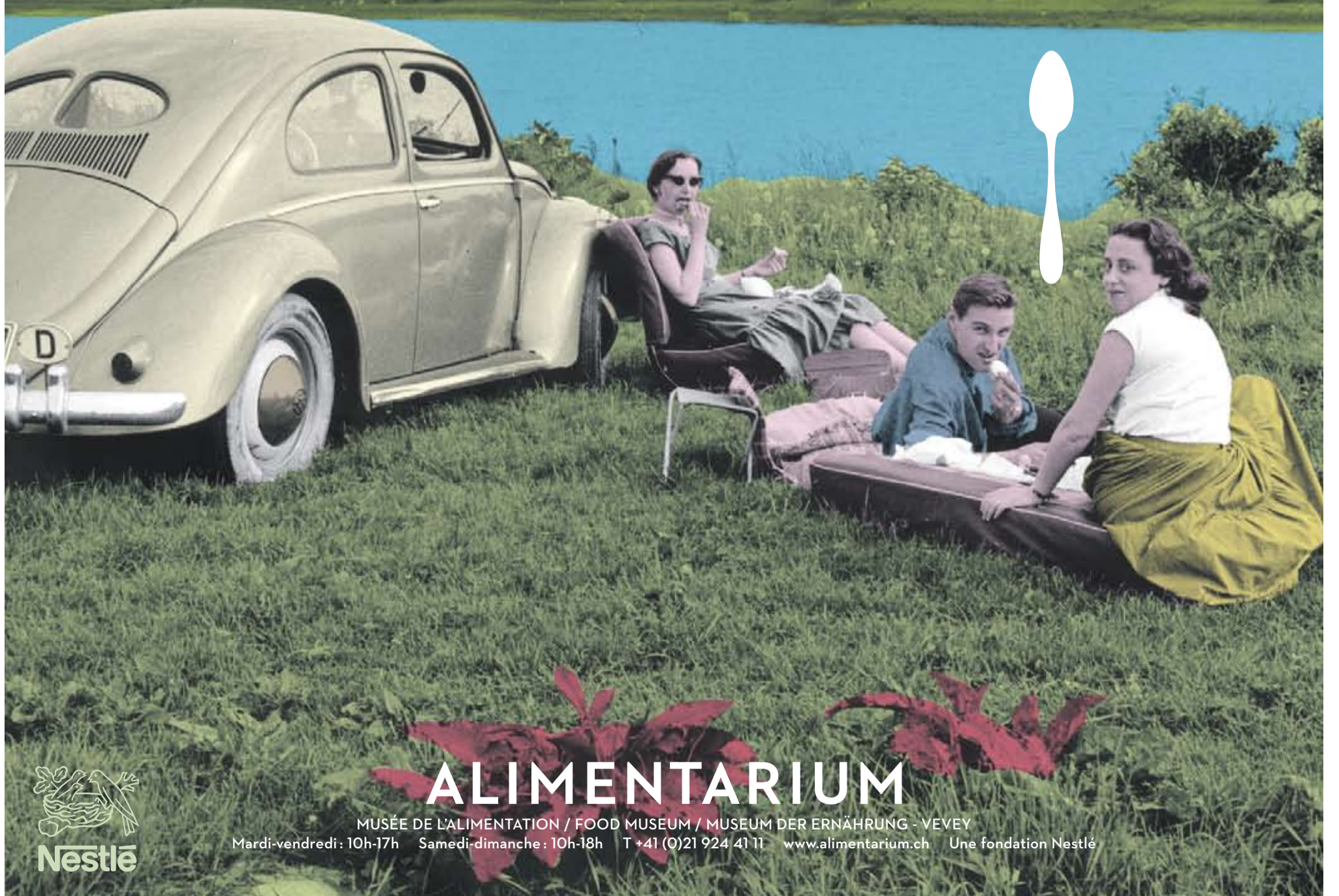


cuisiner  
manger  
communiquer  
cook  
eat  
communicate

# TOUT UN PLAT!

du 11 mars 2011  
au 26 février 2012



## ALIMENTARIUM

MUSÉE DE L'ALIMENTATION / FOOD MUSEUM / MUSEUM DER ERNÄHRUNG - VEVEY  
Mardi-vendredi: 10h-17h Samedi-dimanche: 10h-18h T +41 (0)21 924 4111 [www.alimentarium.ch](http://www.alimentarium.ch) Une fondation Nestlé

# PAS DE QUOI EN FAIRE TOUT UN PLAT! VRAIMENT? LET'S MAKE A MEAL OF IT! REALLY?

MADELEINE BETSCHART, DIRECTRICE DE L'ALIMENTARIUM

Diversité et uniformité, mais aussi disparités et cloisonnements. L'alimentation est dans tous ses états et n'en finit pas d'évoluer avec son temps et ses espaces multiples. Hier, on veillait à manger sainement. On s'acharnait à calculer les calories de chaque aliment. Aujourd'hui, après le bio, se dessine l'éthiquement responsable. Le mangeur occidental averti étend jusqu'à son assiette son souci de limiter son empreinte écologique. Difficile lorsque l'on sait que 100 gr. de viande « polluant » autant que 30 km en voiture. Soit 3,6 kg de CO<sub>2</sub> répartis surtout entre élevage, abattage et transport. Manger végétarien, en privilégiant les produits de saison et locaux, est plus « vert » certes mais fait fi de l'incroyable richesse culinaire qui imprègne toutes sociétés humaines. Une cuisine de qualité devra ainsi se mettre au diapason d'un environnement de qualité.

Nous sommes au cœur de bouleversements qui affecteront demain notre manière de manger et de nourrir la planète. L'Europe qui n'a plus faim n'a jamais autant parlé de nourriture. La façon de manger trace aujourd'hui des clivages : ceux qui prennent plusieurs repas par jour et ceux qui se restreignent à un seul. Ceux qui mangent avec modération et ceux qui s'empiffrent. Ceux qui adorent prolonger les plaisirs de la table et ceux qui abrègent l'opération grâce au fast-food. Ceux qui préfèrent le repas au sein du cocon familial et ceux qui raffolent des plaisirs de la table en société... Des univers éclatés où les espaces réservés à l'alimentation se défont et se refont. Ainsi, l'essor des réseaux sociaux crée de nouvelles disparités et proximités à la fois, à l'instar de l'adolescent mangeant seul devant son clavier tout en étant relié à sa communauté Facebook.

Alors, tempête dans un verre d'eau ? Nous continuons malgré tout à partager le besoin et le plaisir de manger. Tout simplement. Avec la nouvelle exposition de l'Alimentarium, *Tout un plat! cuisiner - manger - communiquer*, je vous invite à redécouvrir le repas. Et vous convie, au travers de ce journal, à en savourer quelques facettes.



*Diversity ? Uniformity ? Disparity ? Categorization ? Food is in a constant state of upheaval, never ceasing to evolve in both time and space. In the past, we made healthy eating our priority, calculating the calorie content of each foodstuff. Then we turned to organic food and now to ethical responsibility. Some Western consumers conscientiously reduce the carbon footprint in their dinner plate. This is no easy feat when rearing, slaughter and transportation of 100 g of meat produce 3.6 kg of carbon dioxide, thus 'polluting' as much as a 30km car journey. A vegetarian diet which favours local, seasonal produce is definitely a 'greener' choice, but disregards the incredible culinary richness of human society. Quality cuisine should be in tune with a quality environment.*

*We are in the heart of changes which will influence the way we eat and feed the planet in the future. Europe no longer goes hungry yet food has never been more topical. Today we discern distinct divisions in our eating habits : some eat several meals a day, others only one. Some eat with moderation, others tend to gorge. While some linger at the dinner table, others prefer the expedience of fast food. Some prefer homely family meals, others seek pleasure in society dinners... Whole new worlds dismantle and reshape how we value food. The rapid expansion of social networks creates both disparity and proximity at the same time : a teenager now eats alone in front of his computer, yet linked to an extensive community of Facebook friends.*

*Is it all just a storm in a teacup ? Despite all the changes, some things remain constant : our need for food and pleasure in eating. It's as simple as that ! I cordially invite you to rediscover what's in a meal at the Alimentarium's new exhibition **Tout un plat! cook - eat - communicate**. May this brochure serve as a taster !*



# UNE EXPOSITION QUI VOUS PARLE AN EXHIBITION YOU CAN RELATE TO

ANNIKA GIL

## TOUT UN PLAT!

cuisiner  
manger  
communiquer  
cook  
eat  
communicate

En français et en allemand.  
In French and German

Visites guidées en huit langues: français, anglais, allemand, italien, espagnol, russe, japonais et chinois

Guided tours (upon reservation) in eight languages: English, French, German, Italian, Spanish, Russian, Japanese and Chinese

La Suisse à table: scènes de repas de chez nous saisis sur le vif par le photographe allemand Roger Mandt, qui les expose aux murs du café-restaurant du musée.

Du 11 mars 2011 au 26 février 2012.

Alimentarium  
Quai Perdonnet 25-1800 Vevey  
021 924 41 41  
www.alimentarium.ch

VERNISSAGE  
SURPRISE ET  
OUVERT À TOUS,  
JEUDI 10 MARS,  
À 18H



ODEURS ET SAVEURS SONT LES VECTEURS PRIVILÉGIÉS DES SOUVENIRS ET DES ÉMOTIONS. LES DIALOGUES NE FUSENT JAMAIS AUTANT QU'AUTOUR D'UNE TABLE. LE REPAS EST AUSSI BIEN LE MESSAGER RITUALISÉ DES VALEURS SOCIALES QUE DU DOGME RELIGIEUX. BREF, LA COMMUNICATION EST L'INVITÉ INCONTOURNABLE DE TOUT REPAS, DU PIQUE-NIQUE, AU DÎNER D'AFFAIRE EN PASSANT PAR LE SOUPER FAMILIAL. L'ACTE DE MANGER SE RACONTE MULTIPLE ET UNIVERSEL À LA FOIS, DANS TOUT UN PLAT! CUISINER-MANGER-COMMUNIQUER, LA NOUVELLE EXPOSITION DE L'ALIMENTARIUM, À VEVEY.

Omniprésente. L'alimentation est une bête de communication. Pas un secteur de notre société n'échappe à sa boulimie: sport, recherche, santé, éducation, médias, littérature, cinéma, voyages, environnement, économie, politique ou religion, nous ne faisons que parler de nourriture alors que jamais nous n'avons eu autant à manger. Entre rubriques gastronomiques, blogs gourmands, guides diététiques, nouveaux interdits et autres régimes minceur, notre estomac balance. A nos corps bien nourris, la société de consommation rétorque: encore!

Bien sûr l'homme doit manger pour survivre mais au contraire des animaux, il en a fait un art de vivre avec le repas dans le rôle du chef d'orchestre. C'est cet instant de partage universel que la nouvelle exposition de l'Alimentarium décortique. Conçue par le musée de la communication de Francfort qui l'a inaugurée, l'exposition a ensuite fait les délices des Berlinoises. Sa recette a depuis été spécialement remaniée pour le musée de l'alimentation tandis que des ingrédients sont venus l'enrichir à l'instar des manifestations organisées par l'Alimentarium au fil de l'année (voir le cahier central encarté). Aux visiteurs maintenant d'y apporter leur grain de sel. Afin que la sauce prenne et que les langues se délient.

Elaborée en cinq volets thématiques - Manger à la maison, Manger en plein air, Manger dehors, Manger en public et Manger comme il faut - l'exposition raconte un repas caméléon, jamais semblable. Parce que les émotions qu'il véhicule, la charge historique qui l'imprègne et les rituels qui l'entourent en font un événement très personnel pour chacun des convives que nous sommes.

S'il est un lieu où l'alimentation nourrit les discussions, c'est bien le musée de l'alimentation et ce depuis plus de 25 ans. Histoire, sociologie, diététique, ethnologie, biologie ou pédagogie, les spécialités et les intérêts des unes et des autres des 60 collaborateurs de l'Alimentarium éclairent différemment la nourriture. A la question de savoir qu'évoque pour eux le repas, les sourcils se lèvent, interrogateurs. Professionnels de l'alimentation, ils n'ont pas pour habitude d'en parler de façon personnelle, tout de trac. Des réticences révélatrices du caractère très intime du repas, réceptacle des valeurs familiales, de ses règles comme de ses dérèglements. Le repas possède une puissance évocatrice qui, telle la Madeleine de Proust, réveille les souvenirs, des plus doux, souvent, aux plus amers.

Le repas est intarissable, dissonant parfois mais toujours fécond. Les témoignages des collaborateurs du musée (ci-après) vous en donnent un avant-goût, drôle, surprenant et émouvant à la fois.

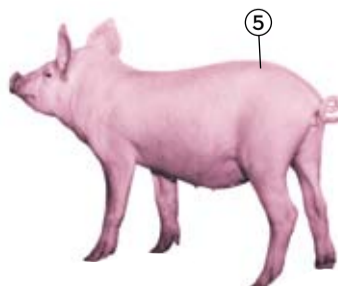
FOOD IS A MEANS OF COMMUNICATION. IN SHARING A MEAL, WE ABSORB MUCH MORE THAN JUST THE FOOD ITSELF. WHILE A MEAL CONVEYS SOCIAL AND RELIGIOUS VALUES, TASTES AND AROMAS ARE ALSO THE PREDOMINANT TRIGGER FOR MEMORIES AND EMOTIONS. CONVERSATION INEVITABLY FLOWS OVER A MEAL, WHETHER A PICNIC, BUSINESS DINNER OR FAMILY GATHERING. THE NEW EXHIBITION AT THE ALIMENTARIUM IN VEVEY, TOUT UN PLAT! COOK - EAT - COMMUNICATE, LOOKS AT THE MULTIPLE MESSAGES BEHIND THE UNIVERSAL ACT OF EATING.

Food is omnipresent. It permeates all fields of society: sport, research, health, education, media, literature, cinema, travel, the environment, economy, politics or religion. Food has never been more abundant, both in our plates and in our conversation. It is all around us, in gourmet columns, gastronomists' blogs, guides to healthy eating, new taboos and weight loss programmes. Yet today's well-fed consumer society still has an insatiable appetite!

Of course man needs to eat to survive but, in contrast to animals, man has made eating an art in itself. Food has taken centre stage. The Alimentarium's new exhibition closely examines what we share in a meal. The exhibition originates from the Museum of Communication in Frankfurt and has already met with success in Berlin. It has since been specially adapted for the Food Museum - the original recipe has been enriched with added ingredients such as the activities organised by the Alimentarium throughout the year (outlined in the Museum Agenda inserted in this brochure). It is now up to the visitors to add their special touch, to ensure the recipe will be talked about and passed on.

The exhibition relates a palette of meals under five themes - Eating at Home, Eating Outdoors, Eating Out, Eating in Public and Eating Knowledgeably. No two meals are the same and no meal is the same for two people. Every meal conveys emotions, an inherent history and certain behaviour, making it a unique and very personal experience. The Alimentarium Food Museum has provided a forum for discussing food for over 25 years. Sixty employees combine their specialities and interests in sociology, dietetics, ethnology, biology, history or pedagogy, to show food from all angles. Yet if you ask any one of them what is in a meal, eyebrows raise inquisitively. Though professionals in the field of food, they are not used to being questioned, out of the blue, about their personal feelings on the subject. Such reticence confirms the very intimate nature of meals as the core of family values. And as Proust revealed with the episode of the Madeleine cake, a meal is highly evocative and can awaken both good and bad memories...

A meal can last forever. Though it may be discordant at times, it is always prolific. The following accounts from Museum staff reveal how memories of mealtimes can be funny, surprising and moving all at once.



① Pour Margrit Richli, guide et animatrice en cuisine, c'est la confiture de sureau qui ravive le temps délicieux qu'elle partageait petite fille, avec sa grand-maman, lors de vacances à la campagne. Alors que la vision de cerises en bocaux réveille en elle une hantise enfantine, celle des vers blancs qui flottaient dans le sirop, lui nouant la gorge à la seule idée de les avaler. « Ma mère, qui avait préparé ces cerises et me les servait en dessert, me disait alors: les petites bêtes ne mangent pas les grandes. » Si Margrit Richli en rit aujourd'hui, elle s'en est en quelque sorte vengée en devenant très sensible à l'harmonie des plats. Textures et odeurs doivent stimuler autant l'appétit que la convivialité.

For Margrit Richli, Museum guide and animator of kitchen workshops, elderberry jam evokes sweet memories of the times she shared with her grandmother during school holidays in the country. Yet the sight of preserved cherries recalls her childhood nightmare - she choked at the mere thought of swallowing the white maggots floating in the cherry juice! "My mother had prepared these cherries and gave them to me for dessert, reminding me that little animals never eat big ones." Though Margrit Richli can laugh about this today, it is not without reason that she became very sensitive to harmony in a meal. Colours, textures and aromas must entice us to eat and create a convivial atmosphere.



② « J'en ai la salive à la bouche rien que d'y penser ». **Mathilde Malpeli**, décoratrice stagiaire au musée, se souvient de ses vacances chez sa famille italienne, de cette ambiance joyeuse et libre, la tribu retrouvée, chaleureuse et nourricière. Le détonateur ? La torta fritta, une spécialité de l'Emilia Romagna faite de coussinets de pâte frite et d'antipasti carnés. Mathilde Malpeli le sait : la magie de ce plat relève bien plus de la nostalgie de ces étés italiens que de sa saveur. D'ailleurs, il ne lui viendrait pas en tête de le manger en Suisse.

*"Just thinking about it makes my mouth water!" Mathilde Malpeli, trainee interior decorator at the Museum recalls holidays spent with Italian relations, jovial family gatherings and feeling warm, satisfied and free. What brought all this back? The torta fritta, a small fried pastry stuffed with meat, a speciality of Northern Italy. Mathilde Malpeli admits that the charm of this dish has more to do with nostalgia for Italian summers than actual taste. In fact, she wouldn't dream of eating it in Switzerland!*



③ Si pour nous, mangeurs de la globalisation, la nourriture exotique et les différentes façons de la manger nous sont presque devenues banales, pour **Nelleke Luong**, réceptionniste, la stupeur est encore vivace à l'évocation d'un repas indien servi dans les années 1980. « Tous ces plats en sauces, épicés et colorés, que je devais manger à l'aide d'une main uniquement, avec comme substitut de fourchette du pain ou du riz, c'était tout sauf évident. »

*Globalisation has meant that exotic food and different ways of eating are no longer so strange for us. But Nelleke Luong, Museum receptionist, vividly remembers her astonishment at her first Indian meal in the 1980s. "All those dishes in spicy, coloured sauces, which I had to eat with one hand, using bread or rice in place of a fork - it was far from easy."*



④ Le repas qui cristallise certainement le plus d'attentes est celui de Noël. Il doit être parfait tant du point de vue des mets que de la présentation et du discours. Et pourtant... Les huîtres volaient au propre comme au figuré dans des Noël épiques que **Camille Avellan**, assistante de l'exposition *Tout un plat!*, en vient presque à regretter aujourd'hui. « Adolescents, mon frère et moi, nous nous chicanions sans cesse, cela énervait mon père, l'ambiance s'échauffait. Bien que déçue par la tournure que prenait notre souper de Noël, que ma mère préparait toujours soigneusement, je ne pouvais m'empêcher de jeter de l'huile sur le feu. »

*The meal at the height of all expectations is Christmas dinner. It has to be perfect, in content, presentation and conversation. Yet Camille Avellan, Assistant for the Tout un plat! exhibition, has almost come to regret the chaos of epic Christmases past, when it wasn't just oysters that were sent flying! "As teenagers, my brother and I quarrelled incessantly and this upset my father. Things always became heated and though I was disappointed at how my mother's carefully prepared Christmas dinner turned out, somehow I just couldn't help throwing fat at the fire."*



⑤ Des règles familiales de repas, souvent tacites, qui volent en éclats ou au contraire que l'on va chercher à transmettre, une double constante tant elles sont représentatives de ce que l'on est, d'où l'on vient. À un fils qui se comportait mal à table, le père lui prend l'assiette, la pose par terre et lui dit froidement : « Puisque tu manges comme un cochon, mange comme lui ! » **Emmanuel Turchany**, responsable technique, alors le petit copain invité à partager ce repas, en est horrifié. Et pourtant, il l'admet, il est beaucoup plus intransigent que son épouse lorsqu'il s'agit d'exiger de son fils qu'il obéisse à certaines règles comme celle de finir son assiette, « par respect vis-à-vis des autres convives et de celui qui a préparé le repas ».

*Family mealtime rules may only be tacit but can be kept, bent, broken or passed on. They are part of who we are and where we come from. When a young boy misbehaved at the dinner table, his father put his plate on the floor and chided "If you are going to behave like a pig, you may as well eat like one!" Emmanuel Turchany, in charge of technical maintenance at the Museum, saw this with his own eyes, when invited for a meal at his friend's house. Though the memory still petrifies him, he is the first to admit to being more intransigent than his wife when expecting their son to abide by certain mealtime rules, such as finishing your plate "as a sign of respect for others and especially the cook."*



⑥ Pas étonnant de retrouver très souvent la mère au cœur des anecdotes liés aux repas. Nul ressentiment dans la bouche d'**Ivan Seris**, lorsqu'il évoque les piètres qualités de cuisinière de sa mère. Une femme qui élevait seule ses quatre enfants dans la bohème parisienne des années 1970 et qui calait leur estomac grâce à des raviolis en conserve. « La boîte de ravioli évoque cette sensation tenace de faim suivie par celle de satiété rapide. » Ivan Seris est devenu cuisinier, pied-de-nez aux boîtes et autres « pommes de terre à l'eau », et a oublié ces raviolis jusqu'à l'été dernier. Parti en camping avec ses filles, il ouvre la boîte de Pandore lorsqu'il leur prépare des raviolis en conserve. Les émotions affluent tandis que le pique-nique s'achève dans les rires.

*It comes as no surprise that mothers are often mentioned in anecdotes of meals. Ivan Seris does not resent his own mother's mediocre cooking skills. A woman raising four children by herself in the bohemian Paris of the seventies filled their tummies as best she could, with tinned ravioli. "Just seeing a tin of ravioli reminds me of the gnawing sensation of hunger then immediately feeling full." Ivan Seris became a chef who mocks tinned food and "boiled potatoes". He had totally forgotten ravioli until a camping trip with his daughters last summer - just opening the tin was like unleashing Pandora's Box! All kinds of emotions poured out, though the picnic ended in laughter.*



⑦ Alors jeune Japonaise débarquant en Allemagne à la fin des années 1970, **Nobuko Perroud**, guide au musée, est estomaquée par « ces montagnes de nourriture, pêle-mêle », des portions démesurées par rapport aux délicats et frugaux repas de son pays. Un autre sujet d'étonnement l'attend dans sa belle-famille fribourgeoise lorsqu'elle voit le poisson du lac, acheté pour le repas du vendredi, attendre sur le plan de travail toute la matinée avant d'être enfin cuisiné. « Au Japon, le poisson doit être mangé aussitôt pêché, au pire conservé au froid. Il ne doit pas sentir mauvais alors que pour ma belle-maman, excellente cuisinière, c'était justement ça le propre du poisson. »

*When Museum guide Nobuko Perroud arrived in Germany as a young Japanese girl in the late 1970s, she was shocked by the "mountains of food piled up any old how". The portions seemed enormous compared to the frugal and delicate assortment of her homeland. She was in for another surprise when her Swiss in-laws bought the traditional fish for Friday's lunch and then left it on the kitchen worktop all morning before cooking it. "In Japan, we eat fish as soon as it is caught. If not we at least refrigerate it. Fish should never smell, whereas for my mother-in-law, an excellent cook, it is the smell which makes fish distinctive."*





### À SINGAPOUR, IL N'Y A PAS DE CAROTTES DANS LE GÂTEAU AUX CAROTTES!

#### NOT A CARROT IN SIGHT IN SINGAPOREAN CARROT CAKE!

La tradition des vendeurs ambulants n'a pas échappé aux réglementations d'hygiène qui font la renommée de Singapour. Depuis les années 1980, les échoppes mobiles se sont regroupées dans des constructions en dur, les *hawker centres*. Aujourd'hui, ces temples de la gastronomie ne se comptent plus au pied des tours de la ville d'affaires. « Il n'y a pas de repas à heure définie : on mange à tout moment ! Les gens cuisinent peu à la maison » témoigne Caroline Harty, guide au musée. Les *hawker centres* sont donc bondés en permanence. Pour emporter ou pour consommer sur place, en famille ou entre collègues, ils représentent des microcosmes de la société singapourienne en concentrant sous un même toit toutes les cultures culinaires de l'île. Lieux d'échanges copieux où l'on débusque le meilleur *chicken rice*, *chili crab* ou *carrot cake*. Ce dernier symbolise à lui seul ce melting pot puisqu'il s'agit d'un mets salé d'origine chinoise, au nom trompeur, car composé de radis blanc !

*Traditional mobile food carts are not exempt from Singapore's renowned hygiene regulations. Since the 1980s, food stalls have been regrouped in outdoor hawker centres and indoor food courts. Today these innumerable eating venues can be found everywhere, from business district to housing hubs. Museum guide Caroline Harty explains "Singaporeans do not have specific mealtimes; they eat at any time of the day or night. Eating is a national pastime and mostly takes place outside of the home." Hawker centres are permanently bustling. They are a real microcosm of Singaporean society, gathering the island's diverse culinary culture under one roof. To take away or eat at the stall, with family, friends or colleagues, there is constant discussion over where to find the best chicken rice, chilli crab, carrot cake etc. In fact, the latter contains no carrot and has no connection with a cake at all! Such is this melting pot culture...*



### UN MORCEAU DE SUISSE QUI FAIT CRAQUER NEW YORK A TASTE OF SWITZERLAND MAKES NEW YORK CRUMBLE

La Grande Pomme : un immense restaurant à ciel ouvert. Près de 7000 vendeurs, représentant plus de 150 nationalités, y trimbalent leurs fourgonnettes et leurs pushcart sur ses trottoirs. À midi, citadins pressés et touristes se plongent dans un choix gargantuesque - pizzas, kebabs, burritos, currys, nouilles, hot-dogs, bretzels, bagels, hamburgers - et se servent une tranche d'histoire pour le dessert. À l'image du bretzel - à ne pas avaler tout rond, rappelons-le - et qui fut popularisé à l'aube du 20<sup>e</sup> siècle par les immigrants venus du sud de l'Allemagne et de Suisse allemande. Un must pour les New-yorkais affamés.

*What bigger open-air restaurant than the Big Apple itself? Almost 7000 itinerant food vendors from over 150 nations parade their trailers and pushcarts amidst the throng of pedestrians. As midday strikes, hurried city workers and tourists face the gastronomic choice of pizzas, kebabs, burritos, curries, noodles, hot dogs, pretzels, bagels, hamburgers and more. All with a slice of history in the bargain! Take the pretzel for example, introduced by immigrants from southern Germany and German-speaking Switzerland in the early nineteenth hundreds. It has been making New Yorkers crumble at the knees ever since!*



### COCHABAMBA, VILLE À COEUR OUVERT COCHABAMBA WILL GIVE YOU ITS HEART

« Anticucho ! » Un mot qui met l'eau à la bouche de Gotan, d'origine bolivienne, quand il se remémore les grils fumants et autres échoppes d'empanadas et de tamales\* qui parfument les rues de sa ville natale. Ces brochettes de morceaux de cœur de bœuf, servies avec une incontournable patate bouillie, font le bonheur des papilles des habitants de Cochabamba. Héritées de la culture inca, les *anticuchos de corazon* sont toujours très appréciés en Bolivie, ainsi qu'au Pérou et au Chili. Un mets de choix pour les carnivores, à dévorer sans chichis donc.

*"Anticucho!" is a word which makes Gotan's mouth water. It reminds him of his home town in Bolivia and the smoky smell of stalls selling empanadas and tamales\*. Cochabamba locals crave these pieces of beef heart grilled on a skewer and traditionally served with boiled potatoes. Corazon anticuchos were inherited from the Incas and are still highly appreciated in Bolivia, Peru and Chile today. A favourite among meat lovers without doubt!*

\* papillotes de feuilles d'épi de maïs ou de bananier, fourrées et cuites à la vapeur

\* cornmeal dough wrapped in banana leaves or leaves from corn on the cob and then steamed

# STREET OU LA RUE COMME S OR THE URBAN DININ

CAMILLE AVELLAN ET ANNIKA GIL

**D'UN CONTINENT À L'AUTRE, D'UNE VILLE À L'AUTRE, LE SNACK, L'ENCAS OU LE JAMBON-BEURRE CALE L'ESTOMAC DE TRAVAILLEURS TROP PRESSÉS POUR S'ATTABLER, RÉVEILLE L'APPÉTIT DE BADAUDS EN QUÊTE DE RENCONTRES OU TAQUINE LA CURIOSITÉ DE TOURISTES. IL N'EST PAS LOIN LE TEMPS OÙ MANGER DANS LA RUE ÉTAIT CHOSE INCONVENANTE EN EUROPE TANDIS QUE L'ASIE ÉLEVAIT CE GRIGNOTAGE URBAIN EN VÉRITABLE ART DE VIVRE.**

**SNACKS OF ALL KINDS ARE SOLD ON STREET CORNERS AROUND THE WORLD. THEY KEEP WORKERS GOING WHEN THEY ARE TOO HURRIED TO SETTLE ROUND A TABLE, THEY WHET THE APPETITE OF PASSERS-BY AND AROUSE THE CURIOSITY OF TOURISTS. NOT SO LONG AGO, EATING ON THE STREETS WAS CONSIDERED IMPROPER IN EUROPE, WHEREAS URBAN SNACKING HAS LONG SINCE BEEN AN ESTEEMED WAY OF LIFE IN ASIA.**

## GRANDIR À STOCKHOLM GRÂCE AUX VARM KORV VARM KORV ARE PART OF GROWING UP IN STOCKHOLM

L'enseigne du kiosque clignote dans la nuit froide de la capitale suédoise. Et réjouit déjà le ventre affamé, les doigts engourdis. Une saucisse coincée dans un ballon de pain blanc, accompagnés de moutarde, d'une mousse de pomme de terre et d'une purée de concombre, voici l'ancêtre du hot dog. Les Suédois le dévorent à toute heure à l'instar de l'inspecteur Wallander, le héros mélancolique de Mankell, pourtant confit de culpabilité devant tant de calories. «C'était une nourriture populaire que mangeaient surtout les hommes; les garçons vivaient une sorte d'initiation en fréquentant ces baraques, tandis que les filles en étaient des pièces rapportées», se souvient Agnes Holmberg dont la «bonne» éducation lui a longtemps interdit de s'abandonner à de tels écarts gourmands.

*On a cold night in the Swedish capital, the neon lights flashing above the stall are a very welcome sight for empty stomachs and frozen fingers. Varm korv are the forerunners of today's hot dog - a sausage squeezed into a white bread roll, laden with mustard, fluffy mashed potato and finely chopped gherkins. As Mankell's melancholic Inspector Wallander proves, Swedes can down a varm korv at any time of day - though not without remorse at the sheer calorie content! For Agnes Holmberg, a "good" education long forbade such greedy treats. She recalls that "Such food was very popular, particularly amongst men; boys gathered at the stalls as a sort of initiation, while the girls just tagged along."*



## KAMPALA CHANTE LE KABALAGALA KAMPALA SINGS OF KABALAGALA

Ils sillonnent aujourd'hui Kampala, la capitale de l'Ouganda, vêtus d'un uniforme, au volant de voiturettes, afin de livrer au plus vite leurs clients. D'autres tiennent des stands aux endroits stratégiques. La vente des kabalagala est devenue une institution que même une ritournelle célèbre et que les enfants entonnent à l'approche de ces vendeurs ambulants. A l'origine, ces galettes de farine de manioc et de petites bananes douces (sukaalin diizi), piqués d'épices locales dont le poivre ougandais, se vendait à la sauvette, entre un flot de voitures, de charrettes et de vélos, à l'intersection de routes dont l'une filait vers la ville voisine, Kabalagala.

*Travel to Kampala, the capital of Uganda, and you will see uniformed merchants behind the wheels of their little cabs, wending their way through the streets, making hasty deliveries. Others set up their stalls on strategic spots. Either way, selling kabalagala has become an institute in itself, a famous ritornello and a well-known refrain which children chant at the mere sight of the hawkers. Made of cassava flour and sweet bananas (sukaalin diizi) with a zest of local spices and Ugandan pepper, these pancakes were originally peddled amidst the bustle of cars, carts and bicycles at crossroads. They are named after such busy intersections on the road to the neighbouring town of Kabalagala.*

11

# FOOD ALLE À MANGER G ROOM



## QUAND BÉBÉ POULPE RENTRE AU MUSÉE À OSAKA... WHEN BABY OCTOPUS BECOMES A MUSEUM PIECE IN OSAKA...

En arpentant les rues de la capitale économique du Japon, impossible d'échapper aux stands de takoyaki. Des boulettes, aux allures de balles de golf, faites d'une sorte de pâte à beignet, de gingembre mariné, de ciboule et de bébé poulpe, réputé pour sa chair tendre. Arrosées de sauce à base de soja et de mayonnaise, elles régalaient petits et grands qui les piquent joyeusement avant de les enfourner avec délectation. Élevées au rang d'icônes dans la ville, chaque habitant se doit de pouvoir reproduire la recette des takoyaki à la maison. Osaka possède même un musée qui rend hommage à l'irrésistible boulette de poulpe.

*Wandering the streets of Japan's economic capital, you cannot miss the many stands selling takoyaki. These puffy dumplings, no bigger than golf balls, are made of tender baby octopus, marinated ginger and chives, all mixed in a batter. Served with mayonnaise and various soya based sauces, they are a favourite among young and old alike. All Osakans know the recipe for takoyaki and often prepare them at home - though they are difficult to resist before they are even cooked! A local museum pays tribute to this delicious speciality, a veritable icon of Osaka.*



## LE ROI DU FALAFEL RÉGALE TEL AVIV THE BEST FALAFEL IN TEL AVIV

D'abord ce furent « les graines » : amandes, graines de tournesol, pistaches, noix et autre cacahouètes. Salées, sucrées, épicées ou grillées, les Israéliens les achetaient au kilo dans des échoppes ouvertes sur la rue. Elles relevaient la saveur des matches de foot, des virées à la plage, la lecture du journal sur un banc. Le truc jubilatoire ? Jeter au fur et à mesure les reliefs sur la tête des passants en contrebas de son balcon ou des spectateurs du premier rang au cinéma ! Depuis plus de 50 ans, le falafel s'est imposé dans le ventre des Israéliens. Pois chiche réduit en une purée épicée, il se roule en boulettes frites au creux d'une pita, galette de pain orientale. Autrefois, la rumeur désignait le roi du falafel, seigneur d'une gargote flanquée de quelques chaises en plastique. Les rubriques gastronomiques en sont aujourd'hui les chantres.

*First there were "the seeds": almonds, sunflower seeds, pistachios, nuts and peanuts. Israelis bought them by the kilo, salted, sweet, spicy or grilled, from roadside booths. They were the taste of football matches, trips to the beach or simply of moments reading the newspaper on a park bench. But the real thrill came from throwing the remnants off your balcony at passers-by below, or at those in the front row of the cinema! Then came falafels, an Israeli treat for the past 40 years: puréed chickpeas rolled into a ball, fried and served in a flatbread. Word of mouth used to designate which cheap, local restaurant and its few plastic chairs had the best falafel in town. Yet these days, gourmet columnists write eulogies about falafels!*

# AH, LA BELLE ÉPOQUE! WHAT A BEAUTIFUL ERA!

PROPOS RECUEILLIS PAR CAMILLE AVELLAN

12

**EVELYNE LÜTHI-GRAF, RESPONSABLE DES ARCHIVES HÔTELIÈRES SUISSES ET DES ARCHIVES DE MONTREUX ÉVOQUE LA NAISSANCE DE L'HÔTELLERIE DE LUXE SUR LA RIVIERA VAUDOISE**  
EVELYNE LÜTHI-GRAF, IN CHARGE OF BOTH SWISS HOTEL ARCHIVES AND MONTREUX ARCHIVES RECALLS THE ADVENT OF THE LUXURY HOTEL BUSINESS ALONG THE VAUD RIVIERA.

## POURQUOI, DÈS 1840, L'HÔTELLERIE DE PRESTIGE S'Y DÉVELOPPE-T-ELLE DE MANIÈRE AUSSI PROSPÈRE ?

WHY HAVE PRESTIGIOUS HOTELS THRIVED HERE SINCE 1840?

Comme en cuisine, ce sont les bons ingrédients qui font une bonne soupe! Entre lac et montagne, la Riviera offre un cadre idyllique et des activités variées: balade champêtre et lacustre, canotage, escapade en train de montagne ou même alpinisme. L'intrepide Sissi est à ce titre emblématique de la villégiature de la Belle Époque. Le moteur de cet essor en a toutefois été l'esprit pionnier des hôteliers qui ont su exploiter le potentiel de la région.

*It's just like cooking: good ingredients make a good soup! With both the lake and nearby mountains, the Riviera offers idyllic surroundings and a variety of activities: walks in the countryside or along the lakeshore, boating, excursions on alpine railways or even mountain climbing. The intrepid Sissi, Empress of Austria and Queen of Hungary, epitomizes holidaying during the late 19<sup>th</sup> century. But the real reason for the rapid expansion was the pioneering attitude of hoteliers. They knew how to make the most of this region's potential.*

## LES PREMIERS HÔTELS ONT VU LE JOUR À VEVEY POURTANT C'EST À MONTREUX QUE FLEURIT LE BOOM HÔTELLIER DE LA BELLE ÉPOQUE...

THE FIRST HOTELS WERE BUILT IN VEVEY, SO WHY WAS THE HOTEL BOOM IN MONTREUX?

Vevey est déjà une ville «coincée» entre les communes voisines et les vignes qui en ont rapidement limité l'extension. À Montreux, alors conglomérat de 24 villages, le champ était libre.

*The town of Vevey was somewhat wedged between neighbouring towns and vineyards, thus limiting its expansion. Montreux was a conglomerate of 24 villages at the time, so the canvas was wide open.*

## À L'AUBE DU 20<sup>E</sup> SIÈCLE, QUI SONT LES CLIENTS DES PALACES ?

WHO FORMED THE CLIENTELE IN THE EARLY 20<sup>TH</sup> CENTURY?

Ce sont généralement des clients qui restent plusieurs semaines. Parmi eux, des nobles russes, des industriels allemands, des reliquats de l'aristocratie française et, bien sûr, des Anglais. Ce sont des clients fidèles certes - ils reviennent chaque année - mais exigeants, jamais contents et toujours en quête d'avantages.

*Most patrons stayed for several weeks at a time. They included Russian nobility, German industrialists, French aristocrats and the English of course. Hotel customers were very loyal, returning year after year, but they were also very demanding, never satisfied and always looking for favours.*

## COMMENT SE DÉROULAIT LE REPAS DANS CES ÉTABLISSEMENTS DE PRESTIGE ?

WHAT WERE MEALS LIKE IN THESE PRESTIGIOUS HOTELS?

«Qui dort dîne»: l'hôtelier fait son beurre grâce à la restauration, pas sur les nuitées. La demi-pension obligatoire incite donc à consommer. Les repas sont servis dans la salle à manger, réservée aux clients de l'hôtel. En l'absence de caisse, tout est noté dans un registre par le maître d'hôtel. Celui-ci veille aussi à placer les convives selon certains critères dont le pourboire n'est pas des moindres. Toutefois, une belle personne, aux manières irréprochables, sera placée bien en vue. Une vraie mise en scène! Parallèlement, il y a un restaurant qui fonctionne comme une zone franche où un client extérieur peut consommer.

*"Those who sleep must also eat": Half-board was obligatory, thus encouraging customers to consume on the premises. Hoteliers preferred board and lodge, as they made more profit on food than on overnight stays. The hotel dining room was exclusively for hotel patrons. There was no cash involved - the head waiter made a note of everything. He also seated guests according to certain criteria, of which tipping was certainly not bottom of the list! Nonetheless, an eye-catching guest with impeccable table manners would be placed in full view of everyone. It was like a stage production! There was usually a separate restaurant open to the public.*

## CHOISSAIT-ON SON REPAS COMME AUJOURD'HUI ?

COULD HOTEL GUESTS CHOOSE THEIR MEAL, AS THEY DO TODAY?

Au départ, il n'y a qu'un seul menu pour la salle à manger. Par la suite, le choix se diversifie. Certains clients exigent un menu particulier, en accord avec les prescriptions du Dr Bircher par exemple. Au restaurant, l'éventail des mets à la carte est plus large mais les prix y sont majorés.

*Initially the hotel dining room served one set meal. Later the choice widened, as certain patrons requested specific meals, in accordance with Dr Bircher's health recommendations for example. The restaurant offered a diverse range of à la carte meals but at a higher price.*

## QUE RESTE-IL À VOIR DE CES ANNÉES FASTES ?

WHAT SPLENDOUR REMAINS FROM SUCH FINE TIMES?

L'exposition *Tout un plat!* ravive l'éclat d'une hôtellerie qui a fait le prestige de la Suisse au travers d'anciennes lettres de clients, de menus d'époque ou de pièces de vaisselle inédites.

*Letters from former clients, genuine menus and unique pieces of crockery are on show at the *Tout un plat!* exhibition. They revive the sparkle of the hotel business which gave Switzerland its renowned prestige.*

20 NOVEMBRE  
LA CRÈME DES PALACES

Pas encore rassasié? Evelyne Lüthi-Graf vous en raconte davantage lors de la visite «animée» de deux fleurons de l'hôtellerie veveysanne: l'Hôtel des Trois Couronnes et le Grand Hotel du Lac.

Information et inscription,  
voir le cahier central ou  
[www.alimentarium.ch](http://www.alimentarium.ch)



La salle à manger du Montreux Palace Hôtel en 1906.  
*The Montreux Palace Hôtel dining room in 1906.*

# BOUILLON DE CULTURE

## A CULTURAL BANQUET

CAMILLE AVELLAN

« Nous ne nous asseyons pas à table pour manger mais pour manger ensemble » disait déjà l'historien Plutarque au 1<sup>er</sup> siècle de notre ère. Dans l'Antiquité grecque et romaine, le repas en commun est synonyme de convivialité. L'homme civilisé mange certes pour assouvir sa faim (et sa soif!), mais surtout, pour partager un moment entre pairs. Une pratique qui le distingue des bêtes et des peuplades barbares! À Rome, par exemple, l'accent est mis sur le caractère commun du banquet. Loin des clichés de « grande bouffe », la qualité du repas se fait donc aux discussions, à la convivialité et non à la richesse du repas en lui-même.

*In the first century AD, the historian Plutarchus acknowledged that we do not come to the table to eat, but to eat together. In Ancient Greece and Ancient Rome, meals were very much a communal affair, a moment of conviviality. Civilised man not only ate to appease his hunger (and thirst!) but in particular to enjoy time spent with his peers. Such was the distinction between man, beast and barbarian! A far cry from the clichéd gastronomic orgies, the quality of a meal in Ancient Rome was determined by the wealth of discussion and the convivial atmosphere encompassing it rather than by the richness of the food itself.*



Boissons en abondance, dialogues philosophiques, jeux et courtisanes éveillent donc le corps et l'esprit dans le symposium grec. Le cratère - qui trône au centre de la fête - symbolise l'égalité entre les convives. On y mélange le vin et l'eau dans des proportions fixées d'un commun accord.

*A typical Greek symposium stimulated both body and mind with its abundant wine, philosophical discussions, games and courtiers. The krater was placed in the centre of the room and symbolised equality between all guests. This large vessel was used to dilute wine with water, with general agreement as to the proportions for the evening.*

MARDI 3 MAI AU DIMANCHE 17 JUILLET 2011  
CEUX QUI VONT TE MANGER TE SALUENT!

Menu Découverte À LA TABLE D'APICIUS  
Atelier Saveur&Savoir DANS LA CUISINE DE JULES CÉSAR

MARDI 6 SEPTEMBRE AU VENDREDI 4 NOVEMBRE 2011  
MATINÉE DU JUNIOR À LA ROMAINE

Pour plus d'informations: rendez-vous dans le cahier central du journal ou sur

[www.alimentarium.ch](http://www.alimentarium.ch)

## BON APP'! EN GUETE! BUON APETITO! ENJOY YOUR MEAL!

CAMILLE AVELLAN

UN REGARD PANORAMIQUE SUR LES NOMS DES REPAS DANS LES TROIS PRINCIPALES LANGUES PARLÉES EN SUISSE.

A PANORAMIC TOUR OF HOW MEALS ARE REFERRED TO IN THE THREE MAIN LANGUAGES SPOKEN IN SWITZERLAND.

La Suisse est encore aujourd'hui influencée par les cultures françaises, germaniques et italiennes, faisant d'elle un pays à la diversité linguistique unique. Et lorsque le ventre commence à gargouiller? Nos estomacs parlent-ils la même langue que nos voisins européens? Des deux côtés du Röstigraben, l'appellation des repas se démarque de celle en vigueur en France et en Allemagne; les italophones semblent quant à eux bien plus attachés à leur héritage venu d'Italie.

En Suisse romande, on déjeune le matin, on dîne à midi et on soupe le soir. Alors pourquoi nos voisins français prennent le petit-déjeuner le matin puis le déjeuner en milieu de journée et le soir venu passent à table pour le dîner? C'est au début du 19<sup>e</sup> siècle que les Parisiens se rendant au théâtre vers 17h-18h retardent l'heure du dîner, d'origine pris en milieu de journée, et de la même manière diffèrent le déjeuner en fin de matinée. Le système de désignation des repas va donc se déplacer: le petit-déjeuner apparaît et le souper est quasiment abandonné. Ce phénomène lié à la vie urbaine parisienne peinera à s'imposer à la France des campagnes. La trilogie « déjeuner-dîner-souper »

est donc encore en usage dans de certaines régions françaises et des territoires francophones comme la Belgique, le Québec et la Suisse romande donc.

De l'autre côté de la Sarine, le Schwizerdütsch ne fait pas tant de manières! En Allemagne, on mange le *Frühstück* (litt. le morceau pris de bonne heure) le matin, le *Mittagessen* à midi et le soir, on a le choix entre *Abendessen*, *Abendmahl*, *Abendbrot* ou - dans le sud de l'Allemagne - *Nachtmahl* ou *Vesper*. Les Suisses alémaniques utilisent quant à eux une contraction du mot « zur » et du celui du moment de passer à table: ainsi le matin (*zur Morgen*) on prend le *Zmorge*, de la même façon à midi le *Zmittag* et le soir le *Znacht*. D'une simplicité déconcertante...

Quand vient l'heure de manger, les régions italophones se mettent au diapason de l'Italie: on commence donc la journée avec la *colazione*, suivie à midi du *pranzo* et achevées par la *cena* le soir. Notons que *pranzo* et *cena* viennent des mots latins *prandium* et *cena* qui correspondaient justement aux repas du midi et du soir dans l'Antiquité romaine. Une tradition doublement millénaire dont il n'est donc pas si facile à se détacher!

*Switzerland remains influenced by French, German and Italian culture, thus making it unique in its linguistic diversity. So what happens when tummies start to rumble? Do our stomachs speak the same language as that of our European neighbours? The French-speaking Swiss and the German-speaking Swiss do not refer to meals in the same terms as used in France and Germany. On the other hand, the Italian-speaking Swiss seem to remain closer to their Italian heritage.*

*In the French-speaking part of Switzerland, the day starts with **déjeuner** (breakfast, literally the meal which 'breaks' overnight 'fasting'). We dine (**dîner**) midday and have supper (**souper**) in the evening. So why do our French neighbours eat **petit-déjeuner** in the morning, **déjeuner** in the middle of the day and **dîner** in the evening? This dates back to the early nineteenth century, when it became popular*

*for Parisians to go to the theatre at around five or six p.m. **Dîner**, the meal originally eaten in the middle of the day, was therefore delayed to the evening and **déjeuner** deferred to late morning. Consequently, breakfast became known as **petit-déjeuner** and the word **souper** albeit disappeared. Yet this new urban Parisian jargon did not spread to rural France. The habitual three meals a day are still referred to as **déjeuner-dîner-souper** in certain areas of France and in French-speaking Switzerland, Belgium and Quebec. Crossing the River Sarine to the German-speaking part of Switzerland, the terminology is somewhat easier! In Germany, they eat **Frühstück** in the morning (literally an early morsel), followed by **Mittagessen** (literally food at midday) and in the evening they serve **Abendessen** (evening food) or **Abendmahl** (evening meal), **Abendbrot** (evening bread) or, in the South of Germany, **Nachtmahl** (night meal) or **Vesper** (vespers, an archaic word for evening). The German-speaking Swiss simply shorten the word **zur** (at) and the time of the meal so that in the morning, **zur Morgen** becomes **Zmorge**, at midday they eat **Zmittag** and then **Znacht** in the evening. What could be simpler?*

*When it is time to eat, the Italian-speaking Swiss are in tune with their Italian neighbours: the day starts with **colazione**, followed by **pranzo** at midday and **cena** in the evening. The words **pranzo** and **cena** stem from the Latin **prandium** and **cena**, the Ancient Roman midday and evening meals. Change obviously isn't easy when tradition has already transcended two millennia!*

# L'UNIVERS DES ALBUMS NPCK ET DU FIP-FOP CLUB

## THE AGE OF NPCK ALBUMS AND THE FIP-FOP CLUB

CAMILLE AVELLAN

**JUSQU'À LA FIN DES ANNÉES 1950, LES ALBUMS NPCK ET LE FIP-FOP CLUB ONT PERMIS À UNE GÉNÉRATION ENTIÈRE DE PETITS SUISSES À APPRENDRE TOUT EN S'AMUSANT. PLONGÉE NOSTALGIQUE DANS UNE ÉPOQUE OÙ LES TABLETTES DE CHOCOLAT RENFERMAIENT BIEN PLUS DE SECRETS QUE CEUX DES MAÎTRES CHOCOLATIERS.**

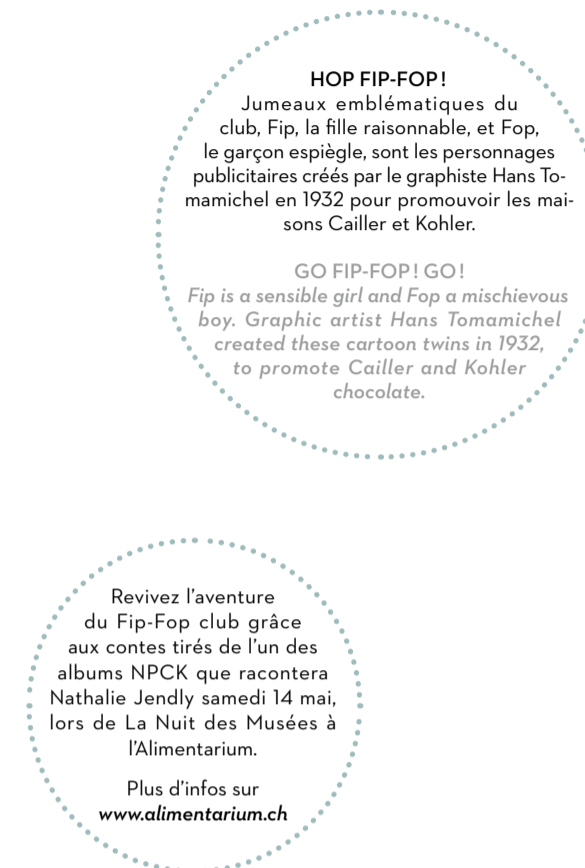
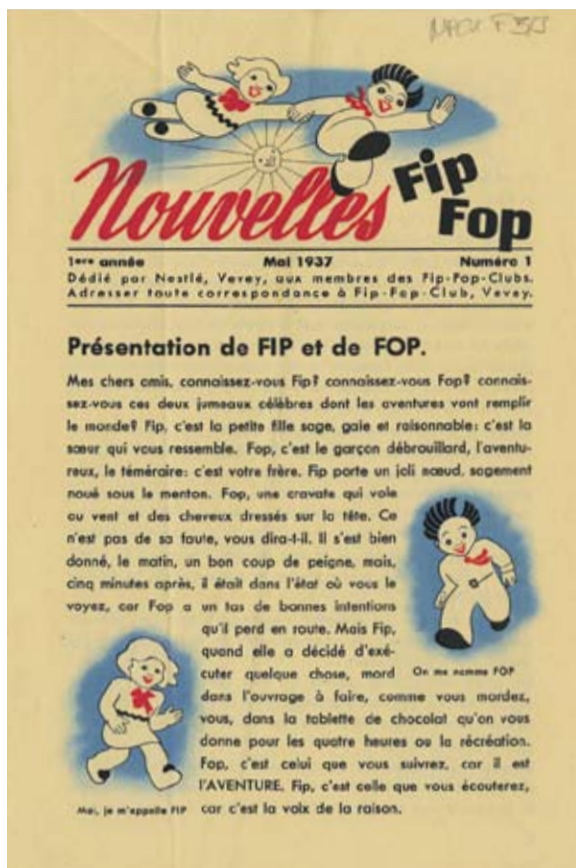
UP UNTIL THE LATE 1950s, CHILDREN GROWING UP IN SWITZERLAND LEARNED THROUGH FORMATIVE FUN WITH NPCK ALBUMS AND THE FIP-FOP CLUB. TAKE A TRIP BACK TO THEIR TIME, WHEN BARS OF CHOCOLATE HELD MORE THAN JUST THE CONFECTIONER'S SECRET RECIPE.

À l'aube des années 1920, la maison Nestlé-Peter-Cailler-Kohler (NPCK pour les intimes) insère des images de la taille d'un timbre-poste dans ses emballages de tablettes de chocolat dans le but de fidéliser les enfants aux produits de la firme (ndlr : ce sont les ancêtres des points Mondo). Les bambins se mettent alors à collectionner religieusement les vignettes qu'ils peuvent ensuite réunir dans des albums, avec autant de ferveur que les (grands) enfants le font aujourd'hui avec les images Panini®. Le premier album NPCK, qui paraît en 1921, contient uniquement des séries d'images. À partir des exemplaires suivants, des textes écrits par des écrivains suisses de renom ou des articles vulgarisés d'universitaires triés sur le volet viennent s'ajouter aux vignettes. En tout, 53 albums vont sortir sous le sigle NPCK pour le plus grand bonheur de la jeune génération qui dévore ces petites encyclopédies illustrées. Parmi les titres les plus connus, on retrouve *Les Merveilles du Monde* (1929), *La nature et ses secrets* (1953) ou encore *Les Jolis Contes NPCK* (1943) pour les plus petits. Conçu comme une bourse d'échange pour les vignettes NPCK, le Fip-Fop Club voit le jour en 1936 à la Tour-de-Peilz à l'initiative du chef de la publicité chez Nestlé : Karl Lauterer, plus connu des enfants sous le nom de Grand Parrain. Le mouvement s'étend ensuite à la plupart des villes suisses. Jusqu'en 1959, les enfants âgés de 5 à 15 ans peuvent ainsi se rendre gratuitement aux séances du Fip-Fop sur présentation du pin's du club (ou d'une tablette de chocolat Nestlé). Ces « matinées joyeuses » sont organisées deux à trois fois par an dans le cinéma, le théâtre ou la salle communale du coin. C'est l'occasion d'y troquer ses vignettes mais surtout de profiter de documentaires, d'actualités, de numéros de clowns et de marionnettes et - fait le plus mémorable parmi les témoignages d'anciens fipfopiens - des films de Charlot ou de Laurel et Hardy. À l'instar de l'actuelle « Lanterne magique », ces séances permettent aux enfants de découvrir le cinéma à une époque où la télévision ne trône pas encore dans les salons. Chaque membre du club reçoit aussi à la maison un magazine mensuel, les *Nouvelles du Fip Fop*, qui contribue à entretenir la communauté des collectionneurs en herbe durant toute l'année. Nostalgiques ? Curieux ? Amoureux du vintage ? Rendez-vous à l'exposition *Tout un plat!* où vous (re)trouverez des objets, photos et autres documents inédits des glorieuses années des Albums NPCK et du Fip-Fop Club!

*In the early 1920s, Nestlé-Peter-Cailler-Kohler (or NPCK for short) concealed collectable stickers in their chocolate bar wrappings. These little stickers were not much bigger than a postage stamp but encouraged great loyalty to their particular brand of chocolate. They were in fact the precursors of today's Mondo points. Children collected them in albums, with the same avid enthusiasm as youngsters (and the young at heart!) collect Panini® stickers today. The first NPCK album came out in 1921, but only contained a series of pictures. Following editions also included selected texts, written by renowned Swiss authors or academics and simplified for the target audience. NPCK produced 53 albums in all. These illustrated mini-encyclopaedias brought great delight to the youth of the day. Well-known editions include *Les Merveilles du Monde* (1929), *La nature et ses secrets* (1953) and *Les Jolis Contes NPCK* (1943) aimed at younger children.*

*Nestlé's head of publicity, Karl Lauterer (aka Grand Parrain), created the Fip-Fop Club in La Tour-de-Peilz in 1936. It proved a real swap shop for NPCK stickers. The idea soon spread throughout Switzerland. All children aged between 5 and 15 could attend Fip-Fop Club activities free of charge - all they needed to do was show their membership badge or a bar of Nestlé chocolate! Up until 1959, Fip-Fop Club activities were organised two or three times a year, in the local cinema, theatre or village hall. It was an opportunity not only to exchange stickers but also to enjoy documentaries, news items, clown acts, puppet shows and Charlie Chaplin or Laurel and Hardy films. Former Fip-Fop Club members say the films are what they remember the most! At a time when not every household had a television, these meetings were an opportunity for children to discover the delights of the wide-screen. Today's junior cinema club, the Lanterne magique, follows this same initiative. Each Fip-Fop Club member also received a monthly news magazine, delivered to his door. This helped maintain a sense of community amidst budding collectors throughout the year.*

*Feeling nostalgic? Just a little curious? Are you a fan of relics of the past? Why not visit the *Tout un plat!* exhibition, where you can discover (or recollect!) original objects, photos and NPCK Albums from the Fip-Fop Club's glory years!*



14 AU 20 SEPTEMBRE  
SILENCE! ON MANGE

Le repas, ce héros. En collaboration avec le cinéma club de Vevey « Arrêt sur image », l'Alimentarium lui donne la parole à l'occasion de la Semaine du Goût. Au menu : projection d'un film - saignant, tendre ou gratiné - précédée, samedi 17 et dimanche 18 (le matin), d'une visite guidée de l'exposition *Tout un plat!* Cuisiner - manger - communiquer.

Projection au Cinéma Rex : du mercredi 14 au mardi 20, à 18h30 ; dimanche 18 à 11h30 et 18h30

Offre du week-end : CHF 25.- (entrée au musée + visite guidée de *Tout un plat!* + place au ciné-club)

Offre de la semaine : CHF 16.- (entrée au musée + place au ciné-club)

Inscription : 021 924 41 41

Programmation :

[www.alimentarium.ch](http://www.alimentarium.ch)  
[www.cinerive.com](http://www.cinerive.com)

# PIQUE-NIQUE ENTRE FRUGALITÉ ET PRODIGALITÉ

## PICNICS RANGE FROM FRUGAL TO LAVISH

ANNIKA GIL



Après l'ascension, le pique-nique partagé dans un panorama grandiose rassasie doublement.  
A picnic is even more fulfilling amidst a glorious panorama reached only after a long climb.

S'il est un repas qui enchante malgré sa simplicité, c'est le pique-nique. Telle une parenthèse idéalisée, il raconte une collation avec pour invitée une nature nourricière, reposante et luxuriante à la fois. Un repas libre comme devaient le vivre Adam et Eve en leur Eden!

À l'origine pourtant, le mot pique-nique n'évoque en aucune façon cette immersion champêtre. Fin 17<sup>e</sup>, l'expression « faire un repas en pique-nique » correspond à notre « souper canadien » soit un repas de plaisir lors duquel chacun amène un plat ou paie sa quote-part. Ainsi « pique » découle de piquer tandis que « nique », en vieux français, exprime quelque chose de peu de valeur; alors que « nique-noquer » signifie badiner. Bavardage, picorer de-ci de-là et à la bonne franquette, tous les ingrédients du pique-nique sont réunis. Dès le 19<sup>e</sup>, il se met au vert à l'instigation des Anglais. Cet abandon aux charmes de la nature entre alors en collision avec l'étiquette de la table. Les filles de bonne famille en sont privées car il y règne « un laisser-aller qui mène vite aux inconvenances », menace la baronne Staff dans son *Usages du monde* (1895).

*A picnic is as enchanting as it is simple. Eaten outdoors, in the company of nature itself, refreshing, restful or lush as that may be, it is a meal with a real sense of freedom.*

*Yet the word picnic did not originally evoke a trip to the country. At the end of the 17<sup>th</sup> century, picnicking referred to a potluck supper, a meal where everyone contributes a dish of food to be shared. The word picnic may come from the French 'pique-nique' with 'pique' to pick or peck and 'nique' representing something of little value. The key ingredients of a picnic are idle chatter, simplicity and plenty to nibble. The English were the first to take this light refreshment outside in the 19<sup>th</sup> century, when royal parks were first made public. Yet how could table etiquette be maintained while succumbing to the charms of nature? Society girls were deprived of the joys of a picnic where, as the pseudo Baroness Staff indicated in her book on French etiquette *Usages du monde* (1895) "a certain carelessness prevails which can soon lead to unseemly behaviour."*

21 AOÛT, DÈS 12H.  
DÉJEUNER SUR L'HERBE

Dans le jardin du musée qui, cette année, s'offre un air du sud avec ses pergolas et ses espaces ombragés. Choix de paniers pique-nique en vente.

PREMIERS DIMANCHES DU MOIS  
LE JARDIN  
DES DÉLICES

Une invitation à découvrir le jardin du musée avec son jardinier et à savourer ses produits au gré des saisons.

En savoir plus dans le cahier central ou sur

[www.alimentarium.ch](http://www.alimentarium.ch)

# LA CASSEROLE, SUR LA TABLE OU NON?

## WOULD YOU PUT A SAUCEPAN ON THE DINING TABLE?

ANNIKA GIL

Bien sûr il y a la convivialité, souvenir vivace des grandes tablées de son enfance que **Catherine Gex** revit en famille. « Le repas fini, j'aime cet instant qui s'éternise pendant lequel on s'attarde à table, juste pour le plaisir de papoter ensemble. C'est un moment de partage qui m'est cher. » Temps du repas que Catherine Gex, responsable de la médiation et de l'Espace Junior de l'Alimentarium, tient à transmettre dans les ateliers organisés pour les jeunes visiteurs. Mille et un rituels façonnent le repas qui à son tour raconte les origines sociales, religieuses ou ethniques de ses convives. Les enfants qui participent aux ateliers viennent d'ici et très souvent d'ailleurs. « Nous insistons sur le cadre dans lequel ils mangeront ensemble le repas qu'ils ont préparé, afin d'en faire un temps d'expérimentation, de dégustation et de partage. » Dans un jeu de rôle, ils identifient les manières qui caractérisent un pique-nique, un souper familial ou un repas gastronomique. La casserole peut-elle trôner sur la table? Une évidence pour certains, une incongruité pour d'autres. Manger avec les mains? Le repas indien par exemple les y invite mais les déconcerte souvent. « Mon but est de titiller leur curiosité, de les inciter à dépasser le « J'aime pas », de les faire manger avec les yeux à défaut, parfois, de les faire avec la bouche lorsqu'un enfant n'ose pas goûter des plats. »

*Conviviality is the word that immediately springs to mind as Catherine Gex recalls her childhood and the large number gathered together at mealtimes. It is also what she enjoys in her own home today. "I love it when we sit around the table, even when we've finished eating, just to carry on chatting. It's a real moment of sharing that means a lot to me." Catherine Gex is head of mediation and the Junior Section of the Alimentarium, where workshops for the Museum's younger visitors aim to transmit the whole concept of the time we spend sharing a meal. Meals are shaped by countless rituals which, together with the food itself, say a lot about the social, religious or ethnic background of both the cook and guests. Though some children joining in Museum workshops live locally, many come from further afield. "We highlight the setting in which they eat the meal they prepare together, making it part of the whole experience of testing, tasting and sharing." Through the fun of role-play, children learn to identify the different behaviour characteristic of a picnic, family dinner or gourmet meal. Can we bring a saucepan to the table? This may seem normal for some, but totally inappropriate for others. What about eating with your hands? Children are invited to do so with an Indian meal, but often feel ill at ease. "I aim to arouse their curiosity and go beyond their 'I don't like it.' We incite them to try food, at least with their other senses if they really don't dare taste it."*

### LE TEMPS DU REPAS À L'ALIMENTARIUM C'EST AUSSI:

LES ATELIERS À L'ESPACE JUNIOR (5-10 ANS):

Les matinées et les après-midi du Junior et Place à la famille

LES ATELIERS SAVEUR&SAVOIR

(tout public, dès 9 ans) organisés tous les après-midi

LE MENU DÉCOUVERTE

proposé chaque jour à midi au café-restaurant du musée

Informations dans le cahier central ou sur

[www.alimentarium.ch](http://www.alimentarium.ch)



15



# CE QUE RACONTENT LES OBJETS

## WHAT DO OBJECTS TELL US?

ANNIKA GIL

### LES ENQUÊTES DU CONSERVATEUR AU SEIN DES COLLECTIONS DE L'ALIMENTARIUM

#### AN ARCHIVIST INVESTIGATES AMONG THE ALIMENTARIUM'S COLLECTIONS

Lorsque Denis Rohrer, conservateur à l'Alimentarium, en reprend en 2007 la charge de responsable des collections, il découvre une situation particulière : fondé en juin 1985, le musée de l'alimentation ne possédait pas une collection à mettre en valeur. Si ce n'est un ensemble hérité de l'entreprise Nestlé dont le musée est une fondation, soit un bon millier de machines, affiches et autres emballages. Ce n'est qu'au fil des expositions, que des objets exemplaires tels que de la vaisselle, des ustensiles de cuisine ou des aliments conditionnés, destinés à étayer les thématiques traitées dans le musée, sont acquis.

Bien que l'Alimentarium ait pour thème l'alimentation humaine dans le monde, il n'a pas pour finalité de collectionner tous les objets ayant trait à l'alimentation tels que des ensembles complets de théières, casseroles et autres conserves. Par contre, vu son ancrage historique dans l'aventure initiée par Henri Nestlé il y a 145 ans, le musée a choisi d'enrichir ce pan patrimonial de ses collections afin de le rendre plus exhaustif. Si d'aventure, des témoins de ce passé - affiches, emballages, cadeaux-fidélité - dorment dans vos placards, n'hésitez pas à les signaler à l'Alimentarium.

Aujourd'hui, les collections du musée comportent quelque 9000 objets, des pains véritables sous vide aux machines industrielles en passant par des biberons ou des artefacts préhistoriques. Autant

de choses qui ont toutes une histoire à raconter à condition de savoir la réveiller. Et c'est là qu'intervient le savoir-faire de Denis Rohrer qui, tel un détective, va chercher à tracer leur origine, à comprendre leur utilité, bref à redonner la parole à des objets parfois devenus muets parce que tombés dans l'oubli.

À vous d'engager le dialogue avec les deux objets présentés ci-dessous et qui illustrent la nouvelle exposition de l'Alimentarium, *Tout un plat! cuisiner-manger-communiquer*. A quoi pouvaient-ils bien servir? Quel est leur nom? D'où viennent-ils? Vous vous heurtez à un monologue? Relancez-les lors d'une visite au musée. Ils vous y attendent, plus loquaces.

*When Alimentarium curator Denis Rohrer took charge of the Museum's collection in 2007, he discovered an unusual sequence of events: when Nestlé created the Alimentarium Foundation in 1980, it did not actually have a collection to promote! The future Museum merely inherited around one thousand machines, posters and packaging from its benefactor. To substantiate the various themes in the Museum, exemplary objects such as crockery, kitchen utensils and packaged food were acquired as the exhibition was prepared.*

*Although the Alimentarium presents global human food and nutrition, it does not aim to collect all objects relating to food, such as complete collections*

*of teapots, or saucepans. Yet, because it is part of the history Henri Nestlé initiated some 145 years ago, the Museum has decided to enrich the heritage component of its collection. So if by any chance your cupboards are testimony to days gone by, harbouring all sorts of Nestlé insignia, from advertisements to gifts awarded to loyal employees, please get in touch with the Alimentarium!*

*Today the Museum collection comprises some 9000 objects, ranging from genuine vacuum-packed loaves of bread to industrial machines, baby bottles and prehistoric artefacts. Every item has its story to tell, if you know how to get it started. That's where Denis Rohrer comes in. Somewhat like a detective, he tries to trace the origin of each particular piece and to understand what it was used for. He gives voice to objects muted by neglect.*

*Try conversing with the two objects presented here, illustrations of the Alimentarium's new exhibition *Tout un plat! cook - eat - communicate*. What were they used for? What are they called? Where do they come from? When you next visit the Museum you will realise they are far more loquacious than we imagine!*

## INDICES CLUES

quels matériaux?  
what is it made of?

est-il référencé?  
has it been referenced?

DIMANCHE 15 MAI  
**CE QUE RACONTENT  
LES OBJETS. LES MUSÉES -  
NOTRE MÉMOIRE**

thème de la Journée internationale des musées. L'Alimentarium organise à cette occasion un atelier d'écriture, dont le plat de résistance ne sera autre que l'exposition *Tout un plat!* Infos dans le cahier central ou sur

[www.alimentarium.ch](http://www.alimentarium.ch)

Jusqu'au milieu du 20<sup>e</sup> siècle, un convive bien élevé ne touchait pas la nourriture de ses doigts. Un art de la table qui requérait un long apprentissage.

*Up until the mid-20<sup>th</sup> century, a good upbringing taught you not to touch any food. Such table manners took a long time to learn.*

Autrefois en argent, ce modèle est en inox. Modernisation qui ne lui a pas évité de tomber en désuétude.

*Previously silver-plated, this model is made of stainless steel. Yet such modernisation did not prevent it from becoming obsolete.*

Un motif pour inciter son propriétaire à s'approprier l'ustensile et à acquérir la dextérité requise.

*The handle was decorated to encourage its owner to like using it to gain the dexterity required to eat.*

quel utilisateur?  
who used it?

quel style?  
what style is it?

quelles dénominations?  
what was it called?

quelle époque?  
what era?

quelles fonctions?  
what was it used for?

Long de 40 cm environ, cet ustensile était utilisé en cuisine.

*About 40 cm long, this utensil was used in the kitchen.*

Rustique d'aspect, il servait à la transformation d'une denrée consommée surtout, dès le 18<sup>e</sup> siècle, dans les campagnes et par les pauvres car considérée comme peu raffinée.

*They were used in the 18<sup>th</sup> century to prepare a natural foodstuff consumed mostly in rural areas or by the poor - hence their rustic appearance.*

IMPRESSUM  
Journal officiel de l'exposition  
*Tout un plat! cuisiner - manger - communiquer*

ÉDITEUR  
Alimentarium - Musée de l'alimentation  
Quai Perdonnet 25  
1800 Vevey  
[www.alimentarium.ch](http://www.alimentarium.ch)

DIRECTION DU PROJET  
Madeleine Betschart, Alimentarium Vevey

CONCEPTION ET RÉDACTION  
Camille Avellan, Alimentarium Vevey  
Annika Gil, Alimentarium Vevey

GRAPHISME ET MISE EN PAGE  
Atelier Poisson, Lausanne

CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES  
Archives de Montreux (p. 12)  
Archives Historiques Nestlé, Vevey (p. 14)  
Jean Christen, Reiss-Engelhorn-Museum, Mannheim (p. 13)  
Musée grüérien, Bulle (p.15)

Peter Kleu, Fotoarchiv Stiftung Ruhr Museum (couverture)  
Shutterstock images: Alex Staroseltsev, Chris leachman, Richard M Lee, Tischenko Irina (p. 4) BZH22 (p. 5) steve estvanik, David Dea, Christian Vincens (p. 6) Odelia Cohen, Stephen Chung, Louella938 (p. 11)  
François Wavre, [www.rezo.ch](http://www.rezo.ch) (p. 2)  
Cédric Widmer, [www.cedricwidmer.ch](http://www.cedricwidmer.ch), (p. 3, 5, 15, 16, cahier central)

TRADUCTION  
Anglais: Janet Jent, La Tour-de-Peilz

IMPRESSION  
Edipresse SA, Lausanne, février 2011

EXPOSITION ORIGINALE  
Satt? Kochen - essen - reden,  
Museum für Kommunikation Frankfurt & Museumsstiftung Post und Telekommunikation.

COMMISSAIRE D'EXPOSITION  
Corinna Engel

Museum für Kommunikation Frankfurt

TIRAGE  
120'000 ex.



Journal imprimé sur du papier certifié FSC®