



Communiqué de presse

## **Bilan 2007: Record d'affluence pour l'Alimentarium!**

**Vevey, le 16 janvier 2008. L'année 2007 se termine par un succès pour l'Alimentarium - Musée de l'alimentation, une Fondation Nestlé, qui franchit le cap des 70'000 visiteurs. L'institution enregistre ainsi le meilleur taux de fréquentation annuel depuis sa création. Le secteur junior, les ateliers en cuisine et les visites guidées confirment leur intérêt auprès du public.**

L'Alimentarium réalise une année exceptionnelle avec 70'613 visiteurs enregistrés, soit une progression de 5.6% par rapport à 2006. Avec une moyenne de 225 entrées par jour, le Musée accueille quotidiennement 13 visiteurs de plus que l'année dernière. Cette croissance est particulièrement visible auprès d'un public adulte (+12%). Le nombre total des entrées, depuis l'ouverture du musée en juin 1985, s'élève à 1'155'000.

Ce succès doit certainement beaucoup à l'exposition temporaire «Couverts Découverts», qui présentait, jusqu'au 6 janvier dernier, l'univers fascinant des couverts de table dans un son contexte historico-culturel ainsi qu'aux nombreuses activités offertes par l'Alimentarium tout au long de l'année (*Week-end portes ouvertes, Nuit des Musées, En famille au musée*).

### **Ateliers en cuisine et Alimentarium Junior: toujours très appréciés**

En 2007, un peu plus de 5'500 visiteurs ont pu mettre la main à la pâte lors des différents ateliers en cuisine proposés par le Musée: galette des rois, börek, chocolats de Pâques, feuilletés, pâtisseries suisses, baklava et biscuits de Noël. Afin de privilégier l'accueil et la qualité, l'Alimentarium a optimisé son offre en réduisant notamment le nombre d'ateliers au profit d'un horaire plus généreux.

Avec en moyenne une trentaine d'enfants accueillis chaque jour, le secteur Junior confirme son intérêt auprès d'un public jeune qui peut ainsi découvrir l'alimentation par une approche interactive et ludique.

### **Suivez le guide**

Les visites guidées proposées en 8 langues (*français, allemand, anglais, espagnol, italien, russe, chinois, japonais*) continuent à séduire le public ainsi que le souligne leur progression de 8.5% par rapport à 2006, à savoir, en moyenne, environ 3 visites guidées par jour.

### **Des menus «Découvertes» pour tous les goûts**

Chaque jour à midi, les cuisiniers de l'Alimentarium ont servi en moyenne 25 assiettes d'un menu thématique (+3%). Les 6 découvertes culinaires de 2007 (*Couscous, repas vaudois du 18<sup>e</sup> siècle, menu du Portugal, assiette méditerranéenne, repas médiéval et menu 1900*) ont rencontré un grand succès.

### **Prochaine exposition : De la cuisine à l'usine**

Fort de ces excellents résultats, l'Alimentarium se concentre à la réalisation de sa nouvelle exposition temporaire «De la cuisine à l'usine - Les débuts de l'industrie alimentaire en Suisse», qui se déroulera du 7 mars 2008 au 4 janvier 2009.

**Contact :** Sylvie Debons, responsable communication, 021 924 44 31