

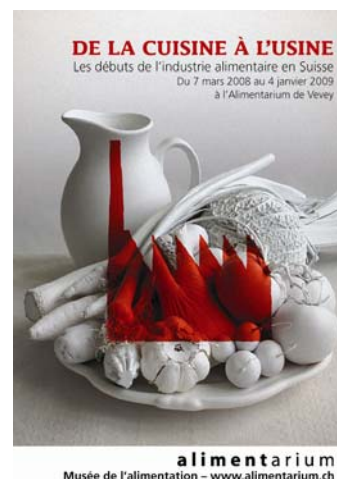
# alimentarium

Musée de l'alimentation – Museum der Ernährung – Food Museum

Communiqué de presse

Nouvelle exposition temporaire :

## DE LA CUISINE A L'USINE Les débuts de l'industrie alimentaire en Suisse



**Vevey, le 5 mars 2008. L'Alimentarium, Musée de l'alimentation – une fondation Nestlé, explore les débuts de l'industrie alimentaire suisse dans sa nouvelle exposition temporaire, «De la cuisine à l'usine», à découvrir du 7 mars 2008 au 4 janvier 2009. La transformation fondamentale de notre mode d'alimentation, à l'aube du 20<sup>e</sup> siècle, y est présentée sous un angle thématique qui privilégie une scénographie vivante et interactive.**

Comment sommes-nous passés d'une alimentation imprégnée de valeurs rurales, obéissant au cycle des saisons, à la pizza précuite achetée toute prête au supermarché pour un repas sur le pouce? «De la cuisine à l'usine» invite à découvrir les premiers pas de l'industrie alimentaire en Suisse, synonyme de changement fondamental dans nos pratiques alimentaires, en s'appuyant sur l'exemple de quatre produits: la soupe, le lait, le chocolat et le succédané de café. Les premiers articles de marque *Maggi*, *La Laitière*, *Cailler*, *Nestlé* et *Franck*, illustrent la création de ces aliments modernes du chemin qui va de leur invention à leur fabrication, puis à leur distribution aux quatre coins du monde, avant leur apparition dans l'assiette du consommateur.

Le contexte historique, économique et social, qui a permis à cette jeune industrie de s'imposer, est au centre de l'exposition thématique. La révolution agraire, l'exode rural, les progrès de la science, la mondialisation de l'économie grâce aux nouveaux moyens de transports ont été des éléments aussi décisifs pour l'émergence et l'établissement de l'industrie alimentaire que les premiers pas de la publicité dans les journaux, puis sur les affiches et les enseignes. Le visiteur est également invité à glisser un œil dans le quotidien du monde ouvrier, à l'usine ou dans sa cuisine, ainsi que du côté des premiers consommateurs. Car, si l'apparition de la conserve moderne donne l'espoir de mettre fin aux disettes, elle mettra du temps à séduire les classes populaires, en raison notamment de sa cherté et d'une certaine méfiance.

Bilingue français-allemand, cette exposition est l'œuvre de deux jeunes commissaires: Annatina Seifert, d'Uster, et Thomas Fenner, de Berne. Tous deux sont également les principaux auteurs de la publication éponyme qui accompagne l'exposition «De la cuisine à l'usine».

Pour lancer sa nouvelle exposition temporaire, l'Alimentarium organise un grand «Week-end portes ouvertes», les 8 et 9 mars 2008. Au programme: animations, conférences, démonstrations, ateliers et mets thématiques (détails en annexe).

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

**Plus d'informations sur le contenu et un choix d'illustrations dans le dossier de presse.**

# alimentarium

Musée de l'alimentation – Museum der Ernährung – Food Museum

Programme du week-end portes ouvertes  
8 et 9 mars 2008

<b>PROGRAMME</b>	<b>Week-end portes ouvertes 8-9 mars 2008</b>
<b>Exposition temporaire</b>	<b>2<sup>e</sup> étage</b>
<b>"DE LA CUISINE A L'USINE"</b> Découvrez les premiers pas de l'industrie alimentaire en Suisse	Présence d'un guide en permanence
<b>Conférence et démonstration</b>	<b>Espace Nestlé</b>
<i>De l'usine à l'affiche...</i> <i>Marques et marketing à l'aube du 20<sup>e</sup> siècle</i> Annatina Seifert, Commissaire de l'exposition sa: 10h30 / 12h30 / 14h30 / 16h30 dimanche: 11h30 / 13h30 / 15h30	Inscription sur place
<i>De la cuisine au laboratoire...</i> <i>Premières expériences autour du bocal de verre</i> Anne Lachat, Johannes Wirz, Alimentarium samedi: 11h30 / 13h30 / 15h30 dimanche: 10h30 / 12h30 / 14h30 / 16h30	Nombre de places limité
<b>Animation</b>	<b>Secteur Manger</b>
Café et chicorée: une couleur, deux histoires Découvrir l'évolution des manières de préparer le café et comprendre l'apparition de la chicorée	Sans inscription en continu
<b>Démonstration</b>	<b>Secteur Cuisiner</b>
Le travail du chocolat: trempage, enrobage... Rémy Beldame, Maître-chocolatier Alimentarium	en continu
<b>Mets et douceurs de 1900 (dès 11h30)</b>	
<b>Atelier 6-12 ans</b>	<b>Secteur Junior</b>
<b>Goûter à deux vitesses</b> Confection de biscuits "maison" et de cookies prêts à enfourner, goûter avec du thé froid fabriqué sur place et à l'usine sa-di : 13h30 / 14h30 / 15h30 / 16h30 <b>Portes ouvertes aux adultes: Visitez l'espace normalement réservé aux enfants!</b>	Inscription sur place  Nombre de places limité