



Communiqué de presse

13 & 14 septembre - week-end portes ouvertes: « La pomme de terre dans tous ses états »

Vevey, le 27 août 2008. Pour l'année internationale de la pomme de terre, l'Alimentaryum, Musée de l'alimentation, organise un grand week-end portes ouvertes autour du tubercule bien connu de nos potagers. Au programme, « la pomme de terre dans tous ses états » à découvrir avec des visites du jardin, des animations, ou au travers de surprenantes dégustations et des découvertes culinaires inédites.

L'année 2008 a été déclarée année internationale de la pomme de terre par la FAO (Food and Agriculture Organization). Originaire des Andes, où elle est consommée depuis plus de 8'000 ans, la pomme de terre est actuellement cultivée sur près de 200'000 km² partout dans le monde. Avec une production de plus de 325 millions de tonnes (2005), elle représente la quatrième culture vivrière mondiale après le maïs, le riz et le blé.

Pour honorer ce tubercule arrivé au XVI^e siècle en Europe grâce aux Espagnols, l'Alimentaryum, Musée de l'alimentation - une fondation Nestlé, ouvrira gratuitement ses portes aux visiteurs pour un week-end entièrement dédié à la reine de nos potagers. Cet événement s'inscrit également dans le cadre des Journées Européennes du Patrimoine, qui proposent cette année de découvrir des « Lieux de délices ».

Des visites animées du jardin permettront de découvrir l'épopée de la pomme de terre à la conquête du monde, avec plus d'une dizaine de variétés de pommes de terre ainsi que des légumes arrivés au même moment d'Amérique du Sud. Des démonstrations autour de l'amidon mettront en évidence la sorte de patates à utiliser pour confectionner des frites, un gratin ou une purée. Dans la cuisine interactive du Musée, un chef fera déguster des confitures à base de pommes de terre et le fameux « chuño » andin. Et dès 11h30, les palais gourmands pourront se régaler avec les variations culinaires aussi originales qu'exquises préparées par les cuisiniers de l'Alimentaryum (programme détaillé avec horaires en annexe).

Pour ceux qui souhaitent réitérer l'expérience, le Musée de l'alimentation continuera à proposer un menu « Papas et Patates » à déguster jusqu'au 2 novembre 2008, tous les jours à midi.

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



LA POMME DE TERRE **Week-end** DANS TOUS SES ETATS **portes ouvertes**

PROGRAMME

13-14 septembre 2008
de 10h à 18h

DÉMONSTRATION

Espace Nestlé

Patates et amidon

Charlotte, Nicola et Désirée, en gratin, frites ou purée: quelles pommes de terre pour quelles préparations?

Anne Lachat, guide Alimentarium

samedi-dimanche: 11h30 / 13h30 / 14h30 / 15h30 / 16h30



Inscriptions
sur place

Nombre de places limité

VISITE DU JARDIN

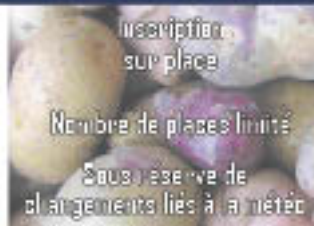
Jardin du Musée

Des Andes à nos potagers

L'épopée de la pomme de terre et de ses compagnes de voyage

Susanne Junglaus, guide Alimentarium

samedi-dimanche: 11h00 / 13h00 / 14h00 / 15h00 / 16h00



Inscriptions
sur place

Nombre de places limité

Sous réserve de
changements liés à la météo

DÉGUSTATION

Secteur Cuisiner

Confection et dégustation de confitures et desserts à base de différentes variétés de pommes de terre

Jean-Louis Boverat, cuisinier/pâtissier Alimentarium



Et continu
des 14h

METS ET DOUCEURS

Découvertes culinaires de mets salés et sucrés à base de pommes de terre

Laissez-vous surprendre!



De 11h00 à 18h

Dans le cadre du projet Sacrée patate: "La pomme de terre, un patrimoine à redécouvrir"
www.prospecierara.ch