

Banquet d'archives à l'Alimentarium

Le Musée suisse de l'alimentation inaugurera vendredi un pot-pourri d'animations

VEVEY L'Alimentarium à Vevey qu'il est autant Musée de l'alimentation qu'atelier de la cuisine vivante. Cette année plus que jamais, devrait-on écrire, puisque l'institution a renoncé aux expositions temporaires au profit d'un pot-pourri d'événements éducatifs, pratiques et thématiques qui mêleront repas-conférences et week-ends d'animations. Rencontres sur la route du lait de l'Iran à la Mongolie, mets en paquets (croûtes et papillotes), cuisine du Japon et mystères du chocolat sont quelques-unes de ces savoureuses étapes. Le programme commencera ce vendredi 14 mars avec un grand banquet commenté qui sera consacré à la cuisine vaudoise du XVIII^e siècle. «Il s'agira d'un dîner bourgeois, comptant plus d'une quinzaine de plats», sougne Pierre Butty, responsable des relations publiques du musée. La précision ferait sans doute frémir les petits mangeurs: le repas sera servi à la française, comme à l'époque, c'est-à-dire que les plats attendront sur table, constituant ainsi une forme de petit buffet auquel chacun pourra puiser au gré de son appétit. Afin de ne pas entamer la curiosité des quatre-vingts hôtes attendus, Pierre Butty n'entend rien dévoiler du menu, dont il assure pourtant qu'il reflétera bien son siècle. Les vins, eux, seront contemporains.

Samedi et dimanche; l'Alimentarium proposera en outre une série d'animations, axées sur le thème du dîner de la veillée; avec moult dégustations et démonstrations à la clef François de Capitani, conservateur du Musée national suisse de Prangins et auteur d'un livre récent à propos de la cuisine vaudoise sous l'Ancien Régime, sera présent, pendant ces trois jours pour expliquer toutes les subtilités de la cuisine de jadis.
E. C.

«La cuisine vaudoise au XVIII^e siècle».
Repas-conférence le vendredi 14 mars,
dès 18 h 30. Inscriptions au 021 24 41 11