

Couverts découverts

L'art de la table de 1400 à nos jours
Autour de la collection Hollander

23.03.2007 ^{3/4} 06.01.2008

Manches en ambre jaune, lames finement gravées, fourreaux en ivoire: tout a été imaginé pour embellir les couteaux, fourchettes et cuillers! Sortir les couverts de leurs tiroirs pour les observer attentivement, c'est entreprendre un périple fort plaisant dans un chapitre fascinant de notre histoire culturelle.

L'exposition temporaire de l'Alimentarium, Musée de l'alimentation – une fondation Nestlé – intitulée *Couverts découverts* est centrée sur les extraordinaires pièces de la collection Hollander, la plus grande en main privée. Unique en son genre, elle a été constituée par le spécialiste belge Jacques Hollander et comporte des ustensiles façonnés par de simples artisans et des créations provenant des plus grands orfèvres. Les pièces inestimables et les curiosités rares démontrent qu'un repas est encore meilleur lorsqu'il est dégusté avec une fourchette précieuse aux courbes parfaites!



Autour de cette exceptionnelle collection, l'exposition de l'Alimentarium explore de nombreux thèmes et replace ces témoins de notre histoire culturelle dans un contexte plus large. Apprendre à porter les aliments de l'assiette à la bouche avec couteau et fourchette n'est pas si facile et demande une longue pratique pour s'exécuter avec élégance. La beauté du geste doit toutefois correspondre au raffinement des couverts. Saviez-vous que tenir la fourchette de la main gauche et le couteau de la droite n'était pas chose évidente pour nos ancêtres? Et lorsqu'ils voyageaient, ils n'espéraient pas trouver dans les auberges des couverts mis sur la table: un étui contenant les ustensiles nécessaires faisait ainsi toujours partie de leur bagage.



Dépasant l'unique point de vue des arts appliqués, l'exposition présente des mises en scène et des montages audiovisuels qui répondent à plusieurs questions. Comment la table a-t-elle évolué depuis la Renaissance? Quelles pratiques ont été développées hors de la culture occidentale? Que signifie le retour actuel à des usages simplifiés, comme le fast-food ou les repas mangés debout avec les doigts? Quelles expressions proviennent de l'utilisation des couverts? Quelle importance donne-t-on de nos jours aux innombrables règles de table qui allaient encore de soi pour nos grands-parents?



Couverts découverts, c'est aussi...

- **le jardin:** De nombreuses variétés historiques seront spécialement cultivées dans les plates-bandes du musée. Une découverte assurée.
- **un catalogue original** accompagne cette exposition. Sous forme de livre dépliant il présente en dimension réelle deux cents magnifiques couverts de table choisis dans la collection Hollander. Les textes richement illustrés de cet ouvrage révèlent l'histoire passionnante de l'adoption des couverts et de l'évolution des pratiques de table depuis le Moyen Age.
- **d'autres événements tout au long de l'année, avec ENTREE GRATUITE:**

24-25 mars	Week-end thématique
19 mai, 17-24h	Nuit des musées, <i>avec l'Association des musées de la Riviera vaudoise</i>
20 mai	Journée internationale des musées
29-30 septembre	Week-end thématique
3-4 novembre	Week-end "En famille aux musées", <i>avec l'Association des musées de la Riviera vaudoise</i>



Dossier complet et photos de presse en haute définition sur le site www.alimentarium.ch

Pour toute information complémentaire:
Alimentarium – Musée de l'alimentation
Quai Perdonnet, CP 13 — 1800 Vevey (Suisse)
www.alimentarium.ch info@alimentarium.ch
Tél.: +41 (0)21 924 41 11
Fax: +41 (0)21 924 45 63

Pierre Butty, relations publiques
Tél. direct: +41 (0)21 924 44 31
pierre.butty@nestle.com

NE PAS OUBLIER ! ¾ Week-end du 24-25 mars 2007
Animations thématiques pour l'ouverture de l'exposition
ENTREE GRATUITE TOUTE LA JOURNEE
Programme complet en annexe et sur le site www.alimentarium.ch