

L'Alimentarium met des visages sur nos assiettes

Vevey

Quels gens, quels métiers, quels gestes se cachent derrière nos plats? Le musée décline le thème jusqu'au 31 mars 2019

«Nos enfants ne savent plus qu'à l'origine du lait il y a une vache et un laitier.» Qui n'a pas déjà entendu ou exprimé cette inquiétude? Partant de ce constat de déconnexion, l'Alimentarium de Vevey décline le thème «L'aliment a un visage» dans sa nouvelle exposition temporaire. Le musée veveysan propose ainsi jusqu'au 31 mars 2019 «de réhumaniser le discours» via un focus sur les personnes qui se cachent derrière notre assiette.

L'exposition se penche sur les professions qui contribuent à nous nourrir. Et cinq en particulier: la filière du lait (jusqu'en mai), les confiseurs (juin et juillet), les fruits et légumes (août et septembre), la boucherie-charcuterie (octobre à décembre) et la boulangerie (janvier à mars 2019).

L'exposition offre un bon mélange d'objets statiques, d'expériences ludiques et, plus que jamais, d'audiovisuel. «Le thème de l'an dernier (*ndlr: «Manger: vice ou vertu?»*), le premier depuis la refonte du musée en 2016, était trop abstrait, explique la directrice Ursula Zeller. Nous nous sommes adaptés avec davantage de matériel vidéo, moins en lien avec l'aliment, plus avec une expérience. Comment sont utilisés certains ustensiles? Comment on fait du pain de A à Z? Etc.»

La priorité va clairement à l'interactivité et au ludique. On tente

de deviner à quoi servent tous ces appareils à manivelles. On apprend que des hommes et femmes célèbres ont laissé leur nom à des objets ou procédés. On se glisse dans la peau d'un aromatisant ou d'un analyste sensoriel à l'aide de machines un brin étranges. On s'immerge dans l'ambiance d'une cuisine des années 1950 ou, au contraire, du futur.

L'Alimentarium, c'est aussi des ateliers pratiques et des événements. Deux sont à mettre en exergue. Colette Dahan et Emmanuel Mingasson raconteront le 26 avril «la Route du Lait» qu'ils ont parcourue deux ans durant en Iran, au Kirghizistan, au Népal, en Mongolie et en Arménie, là où l'or blanc est une denrée vitale. Le 26 mai, place à Takahiro Mizuki, dans le cadre de la Nuit des musées. Le maître de l'amezaiku fera une démonstration de cet art traditionnel japonais consistant à sculpter des animaux et des personnages avec du sucre. Une première en Suisse.

L'Alimentarium poursuit aussi sa vocation de «temple de savoir de référence mondiale» grâce à de nombreux documents et fiches techniques mis à disposition sur Internet. Avec succès: «Nous enregistrons beaucoup de connexions, développe Nicolas Godinot, l'un des conservateurs et concepteurs de la nouvelle exposition. Certaines vidéos enregistrent plus de 50 000 vues sur YouTube, certains articles jusqu'à 15 000.» **Karim Di Matteo**

«L'aliment a un visage», musée de l'Alimentarium (quai Perdonnet 25), du 22 mars 2018 au 31 mars 2019. www.alimentarium.org.