

# Alimentarium Vevey

Visite prévue le samedi .....2015 à .....

**Réservation** : En ligne ou au 021 924 41 41

**Horaire** : Samedi de 10h à 18h

## **Prix d'entrée** *en francs suisses par personne*

Adultes	frs 12.-
Etudiants, apprentis, AVS	frs 8.-
Enfants de moins de 16 ans non-accompagnés	frs 2.-
Enfants de moins de 16 ans accompagnés	gratuit
Groupe, dès 10 personnes	frs 8.-
Groupe d'écoliers et d'étudiants inscrits à une activité	gratuit
Groupe d'écoliers en visite libre	frs 2.-
Enseignants en visite préparatoire	gratuit

## **Visites guidées** *en francs suisses par personne*

Groupe, dès 10 adultes	frs 10.- + prix d'entrée
Groupe, jusqu'à 9 adultes, forfait	frs 100.- + prix d'entrée
Ecoles, dès 16 élèves	frs 6.-
Ecoles, jusqu'à 15 élèves, forfait	frs 90.-
Audioguide	frs 2.-

## **Ateliers en cuisine** *en francs suisses par personne*

Tout public, dès 9 ans	frs 8.-
Enfants individuels, 6 à 12 ans	frs 8.- à frs 16.-
Ecoles	frs 6.- à frs 12.-
Anniversaires, forfait 12 enfants	frs 300.-

# Atelier Saveur & Savoir

La cuisine interactive de l'Alimentarium propose aux visiteurs, individuels ou en groupe, de participer à un *Atelier Saveur & Savoir* chaque après-midi. Une aventure qui nourrit les sens et la curiosité, conduite par un cuisinier professionnel.

## **Horaires**

Du mardi au vendredi à 14h15 et 15h45

Samedi et dimanche à 15h et 16h30

**Durée:** 1 heure

**Participants:** maximum 12 personnes, dès 9 ans

Réservation obligatoire. Rendez-vous **15 minutes** avant le début de l'atelier.

**Proposition pour les groupes:** combiner une visite guidée avec un atelier Saveur & Savoir pour rendre la visite de l'Alimentarium encore plus dynamique et savoureuse!

**Au menu :** 3 mars – 5 avril Chocolat de Pâques

**Prix :** Prix d'entrée au Musée + CHF 8.- / Ecoles: CHF 6.-

# Visite

## Secteur Manger

Anniversaire, baptême, mariage, conclusion d'un contrat ou rencontre amoureuse, la célébration de tout événement passe par le partage d'un repas. Car si la nourriture est indispensable à la vie, manger signifie davantage. Divers facteurs, culturels et économiques, déterminent ce qu'une société utilise pour s'alimenter parmi tous les produits comestibles d'origine végétale et animale. Lorsque l'on mange, la communication et le plaisir sont aussi importants que la valeur nutritionnelle.

Le secteur *Manger* questionne la relation entre l'homme et les aliments, discute des abstinences, informe sur l'équilibre alimentaire et présente quatre exemples de situations de repas en conjuguant les notions de temps et d'espace. Un regard sur l'évolution des ustensiles de table et les repas pris en dehors du foyer complètent la visite. Véritable fil conducteur, décliné de manière très variée, la table où l'on mange est l'élément central de mise en scène de chaque module.

## Secteur Cuisiner

Au coeur du musée, comme au coeur d'un foyer, trône la cuisine. Une brigade de cuisiniers et d'aide-animateurs y mitonne les repas servis au café-restaurant du musée tout en racontant aux visiteurs les dessous croustillants des plats cuisinés. Les chariots d'exposition fabriqués avec le même matériau que celui de la cuisine, l'inox, et le sol en catelles contribuent à créer une atmosphère bien spécifique.

Avant que d'être savourées, les denrées alimentaires passent par de nombreuses transformations. Ces processus varient beaucoup d'une culture ou d'une époque à une autre. Ils révèlent des individus et des sociétés, dans leurs valeurs propres, leurs imaginaires, leurs plaisirs et leurs contraintes. Le secteur *Cuisiner* présente l'histoire du foyer et les techniques de cuisson; les différentes transformations qui rendent les aliments consommables et permettent de les conserver.

Mettez la main à la pâte! Participez aux *Ateliers Saveur&Savoir* proposés tous les après-midi à la cuisine de l'Alimentarium.

## Secteur Acheter

Nos supermarchés regorgent de produits alimentaires par milliers. Conditionnés, déshydratés, surgelés, emballés, transportés, stockés,... le parcours des aliments jusqu'à notre assiette est devenu très complexe, du marché hebdomadaire du début du XX<sup>e</sup> siècle aux shops en ligne. Une évolution millénaire qui va en s'accéléralant, au rythme des progrès de l'agriculture, de la transformation des aliments, du commerce et de l'évolution des habitudes alimentaires.

Le secteur *Acheter* aborde, par le biais d'exemples spécifiques, la consommation, la sécurité alimentaire, la fabrication traditionnelle et industrielle, le commerce, la distribution et l'agriculture. Un décor de supermarché englobe le secteur. Les différents thèmes sont mis en scène dans des éléments évoquant des bacs de réfrigération, où sont présentés de nombreux objets.

# Secteur Digérer

Secteur le plus interactif de l'exposition, il propose de tester ses sens, d'explorer le système digestif, d'évaluer son métabolisme, de calculer l'énergie dépensée et de découvrir son profil de mangeur grâce à une série de bornes électroniques et d'activités ludiques. Plus qu'ailleurs, le visiteur est ici au centre du thème de l'alimentation, son propre corps devenant à la fois sujet et objet de l'exposition.

Les mets mangés, après avoir sollicité tous nos sens, sont décomposés dans le tube digestif. Absorbés et transportés par le sang, les nutriments fournissent de l'énergie pour vivre et de la matière pour construire le corps. Ces faits biologiques sont considérés ici dans un cadre plus général, culturel, politique, social. Les jugements sur l'alimentation la plus appropriée, la notion de bien-être ou l'importance accordée aux activités sportives sont orientés par ce contexte.

## **Cinéma 3D**

Dans le cinéma de la salle, le visiteur embarque pour un voyage extraordinaire en trois dimensions au cœur du corps humain et plus particulièrement dans son système digestif.

# Cinéma 3D : promenade digestive

Découvrez les dernières avancées de la science en matière de compréhension de la digestion grâce à un film en 3D. En embarquant virtuellement dans un train, le spectateur plonge dans un voyage passionnant. Grâce aux gadgets électroniques de certains passagers de ce convoi pas comme les autres, il pénètre dans l'intestin. Il suit alors en direct l'absorption des nutriments tels que sucres, protéines et graisses et assiste à leur diffusion dans le corps.

**Durée:** 20 minutes, en continu

**Lieu:** salle Digérer, 1<sup>er</sup> étage

**Public:** dès 12 ans (contenu trop complexe à saisir pour les jeunes enfants).

**Langues:** français, anglais, allemand

Tout ce que nous mangeons passe par la langue et l'estomac pour atteindre l'intestin. Là, cet extraordinaire outil qu'est notre organisme entre en action. Nous commençons seulement aujourd'hui à comprendre avec quel degré de sophistication et par quels cheminements il absorbe les aliments, en élimine le superflu ou le nuisible pour ne garder que l'utile pour le faire sien. Il est tout aussi stupéfiant de voir comment notre système immunitaire repousse les intrus et s'entraîne pour être toujours prêt à répondre aux menaces.

L'action du film se passe dans les cellules de la muqueuse intestinale. Celles-ci constituent une fine peau qui sépare l'extérieur de l'intérieur de notre corps. Elles forment une surface continue percée de passages qui, ouverts ou fermés en fonction des besoins, sont étroitement protégés et surveillés grâce à différents compartiments, points de contrôle ou de rencontre.

# Espace Nestlé

Dans l'unique pièce du bâtiment qui a conservé son apparence historique - elle a servi de 1920 à 1930 de bureau au président directeur général de l'entreprise Nestlé - revivez les grandes pages de l'aventure initiée par Henri Nestlé, dès 1867. Date d'une invention qui allait marquer l'histoire de l'industrie alimentaire: la farine lactée, aliment destiné aux nourrissons. De la publicité, des emballages anciens et des témoignages, évoquent les groupes de produits les plus importants du groupe Nestlé: les produits laitiers, les chocolats, les produits culinaires et les boissons tels que le café ou les eaux minérales.

Le saviez-vous? C'est à Vevey que sont nés trois produits aujourd'hui mondialement consommés: le lait en poudre pour bébés, le chocolat au lait et le Nescafé. Au travers de publicités, de photos et d'objets des collections du musée et des Archives historiques Nestlé, revivez les principaux chapitres d'une aventure humaine et industrielle passionnante!

## DETOX: une exposition qui nourrit la curiosité

*DETOX*, la nouvelle exposition temporaire de l'Alimentarium - la dernière avant sa fermeture pour travaux de transformation - a ouvert ses portes le 18 mai 2014, lors de la Journée internationale des musées.

Une exposition à explorer en famille ou en solo au fil de cinq secteurs - **Corps, Aliments, Régimes, Croyances, Lait** - aussi ludiques que renversants... car tel est le but de *DETOX*: montrer que la compréhension par l'homme des effets de son alimentation sur son corps a fait l'objet de moult allers-retours au fil des siècles et autres hypothèses plus ou moins scientifiques. Avec pour résultats, de savoureux retournements de situation!

***DETOX. Croyances autour de la nutrition, du 18 mai 2014 au 23 août 2015.***

Exposition en français. Textes en allemand et anglais dans chaque salle sous forme de cahiers à disposition des visiteurs.

