



# Une expo entre chocolat et grillons

PAR MASSIMO.GRECO@LACOTE.CH

**PRANGINS** L'exposition «A table! Que mange la Suisse?» du Musée national suisse explorera dès ce week-end notre rapport à la nourriture.

→ Arrivé au bout de l'exposition «A table! Que mange la Suisse?», un dilemme se pose au visiteur. Doit-il se jeter sur le carré de chocolat ou se précipiter vers les pommes séchées? A moins qu'il ne prenne son courage à deux mains et se décide pour l'assortiment de grillons et de vers présents sur la table.

Et si l'idée de manger des insectes ne laisse toujours pas indifférent, c'est tant mieux: l'exposition du Musée national suisse cherche justement à questionner notre rapport à la gastronomie. «Il y a dix ans, personne n'aurait pu penser que des produits alimentaires à base d'insectes seraient vendus dans des grandes surfaces suisses, remarque Nicole Staremborg, conservatrice du château de Prangins. Et pourtant une loi autorise actuellement ces produits.»

C'est que la cuisine helvétique a considérablement évolué au fil du temps. Une mutation que retrace le musée, par le biais de nombreux ustensiles de diverses collections. L'évolution de la vaisselle défile ainsi devant le public, à l'image des fourchettes, d'abord en forme de broches, avant de voir apparaître trois, puis quatre dents. Une des pièces maîtresses de l'exposition, une nappe en lin du XVI<sup>e</sup> siècle, montre la disposition habituelle des couverts de l'époque. Sur les assiettes, pas de fourchettes mais juste un couteau. «Ces

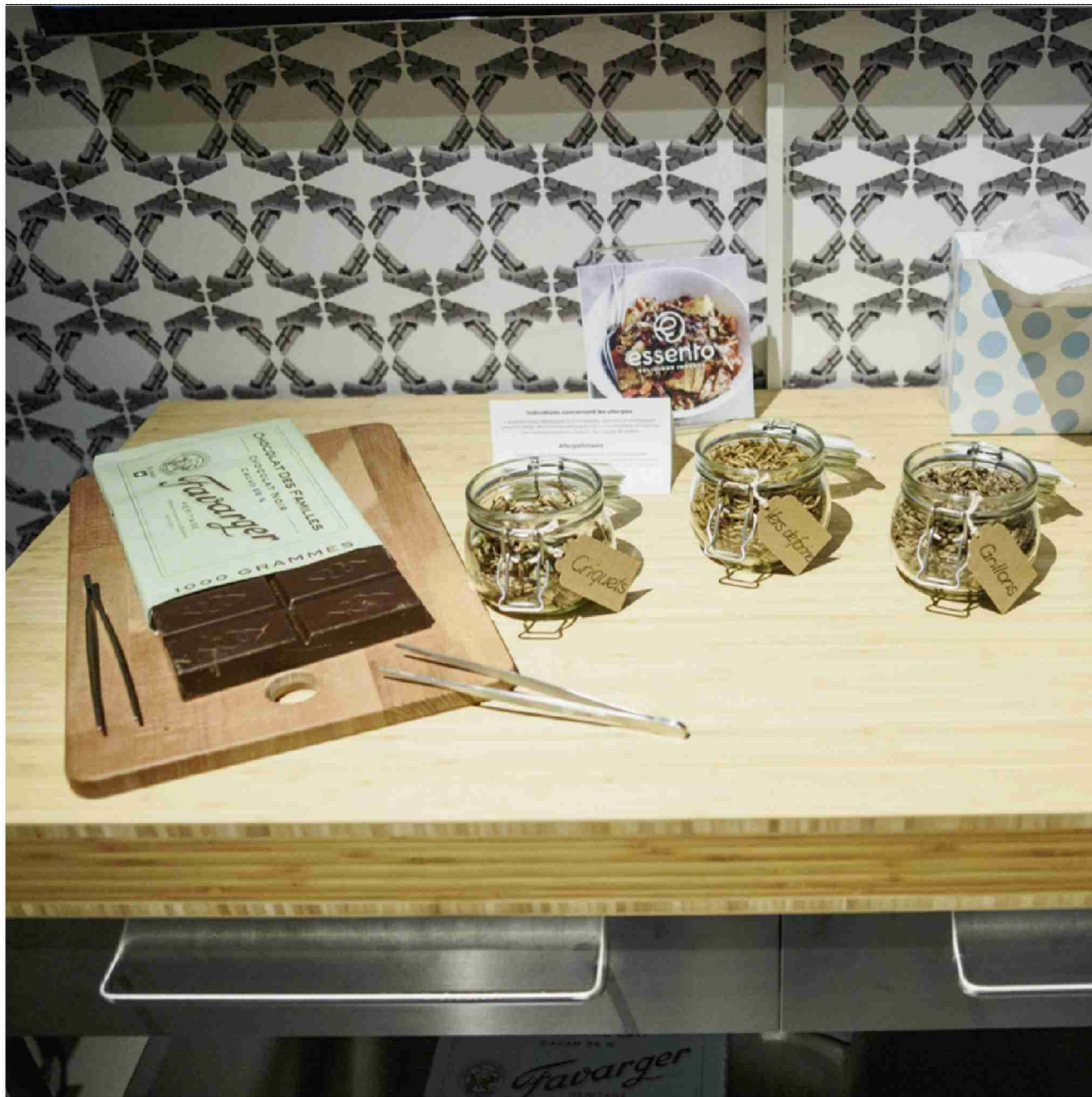
objets sont un moyen de connaître les coutumes de nos ancêtres, explique la conservatrice. Cette nappe nous indique qu'on mangeait alors avec les doigts.»

Des périodes de famine récurrentes à la popularisation de la fondue par une campagne publicitaire de l'Union suisse du commerce de fromage au début du XX<sup>e</sup> siècle, l'exposition offre une vue globale de la thématique à travers les années. Avec une place particulière accordée à la pêche régionale, le musée collaborant avec la Maison de la Rivière. Son directeur, Jean-François Rubin, sera d'ailleurs présent lors du vernissage.

## Vernissage ce week-end

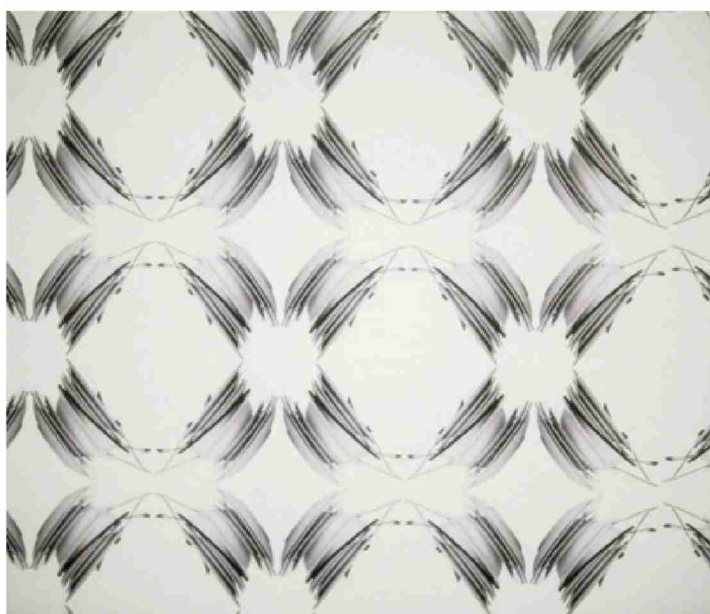
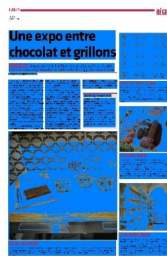
«A table! Que mange la Suisse?», Musée national suisse au château de Prangins. Jusqu'au 20 octobre. Du mardi au dimanche, de 10 à 17h. Adultes 10 francs, réduit 8 francs.

Ce samedi 6 avril, les premiers visiteurs pourront profiter d'un vernissage tout en dégustations. Dès 16 heures, les salles du château de Prangins accueilleront divers stands de thé, de fromage et même d'insectes. Dès 17h30 aura lieu la visite gratuite de l'expo, menée par des élèves glandois.



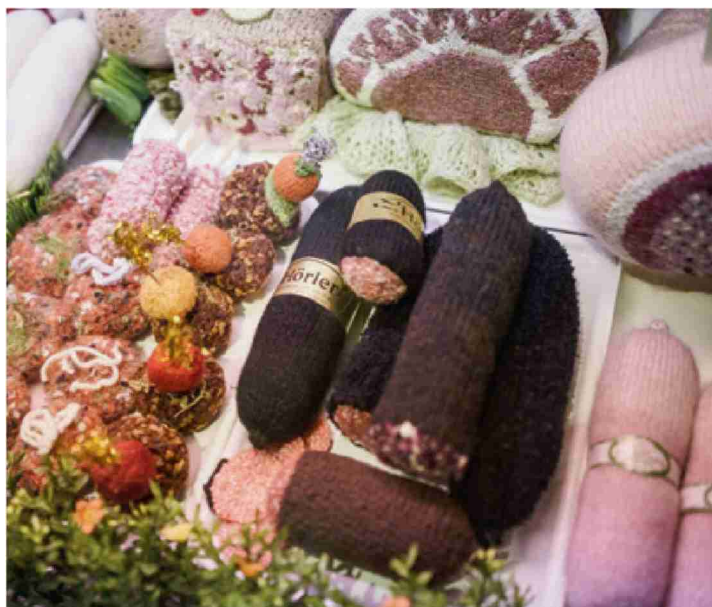
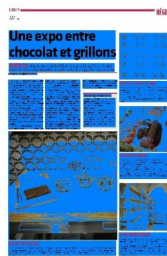
## DÉGUSTATION D'INSECTES

Ces petits insectes pourraient bien constituer l'alimentation de base du Suisse de demain. Depuis mai 2017, les vers de farine, les grillons et les criquets sont autorisés à la vente. Les visiteurs de «A table! Que mange la Suisse?» auront l'opportunité de s'y habituer dès le samedi 6 avril, lors du vernissage de l'exposition. Et pour les moins téméraires, pas de panique. Le musée propose aussi des morceaux de pommes séchées et du chocolat.



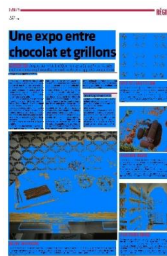
## PAPIER PEINT MADE IN CUISINE

De prime abord, le papier peint qui habille les murs de l'exposition semble tout à fait banal. Mais le visiteur qui s'y intéresse de plus près découvrira des objets et des aliments bien connus en lieu et place des traditionnels motifs de tapisserie. Courdes, grappes de raisin, saucisson ou encore coupe-fromage, les parois de «A table! Que mange la Suisse?» ne pouvaient pas mieux coller au thème de l'exposition.



## LA BOUCHERIE TRICOTÉE

L'exposition du Musée national suisse présente les premiers steaks qui ne se gâtent jamais. C'est que la charcuterie exposée dans cette boucherie a une particularité: il s'agit de saucisse de laine. Derrière la bluffante Boucherie de Madame Tricot, alias Dominique Kähler Schweizer, se cache un message. Dans la vitrine se trouvent tous les morceaux, même les abats. Par respect pour l'animal abattu, l'artiste Saint-Galloise préconise d'utiliser toutes les parties comestibles de la bête. Une boucherie pour sensibiliser au gaspillage alimentaire.



## LA BIODIVERSITÉ MENACÉE

Plusieurs centaines de pommes anciennes peuplent l'exposition. Une collection présentée par Pro Specie Rara, fondation qui lutte pour préserver la biodiversité. Qui est objectivement très menacée. «A la fin de la Première Guerre mondiale, on estimait à plus de 600 le nombre de variétés de pommes en Suisse, rappelle Bernard Messerli, conservateur des jardins du château de Prangins. Aujourd'hui, si l'on se rend dans un supermarché, nous n'avons accès qu'à une dizaine de variétés.»