



# Manger en Suisse, ça veut dire quoi?

**EXPOSITION** Le Musée national suisse a inauguré ce week-end une nouvelle exposition intitulée «A table! Que mange la Suisse?». Un thème à la croisée des champs culturels, religieux et gustatifs

«La fourchette, il faut la mettre à gauche ou à droite de l'assiette?» A tous ceux qui ont toujours ce petit doute avant de dresser la table, sachez que, jusqu'à une certaine époque, la fourchette n'existait tout simplement pas. Pas très civilisé, direz-vous. C'est ainsi que démarre la visite de cette exposition sur l'alimentation, qui va occuper le Musée national suisse de Prangins jusqu'au mois d'octobre.

Un saut dans le temps pour «prendre conscience de l'évolution de nos habitudes alimentaires», selon Helen Bieri, directrice du château de Prangins. Partant d'un couteau qui pique plus qu'il ne coupe, on poursuit avec les codes de dressage et de bienséance du XVIe au XVIIIe siècle. Nous n'avons pas toujours disposé d'une serviette pour nous essuyer discrètement le coin de la bouche ou le bout des doigts après un festin. Nos descendants ont pendant longtemps préféré utiliser la nappe de table en lin.

**Les origines du végétarisme en Suisse**

Les temps ont bien changé. Notre mode de consommation aussi. «La viande a pendant longtemps été réservée aux classes sociales supérieures à cause de son coût élevé, explique Nicole Staremberg, conservatrice au Musée national suisse. Il faudra attendre la fin du XIXe siècle pour qu'elle devienne abordable et pour que les classes populaires puissent aussi en profiter.» De l'industrialisation à l'époque de surconsommation que l'on connaît, la visite de l'exposition proposée par le Musée national suisse conduit à une prise de conscience, sans pour autant se vouloir moralisatrice.

Après un passage par le jardin potager, puis la découverte de centaines de variétés de pommes, on remonte aux origines du végétarisme en Suisse, avec la communauté du Monte Verità. En 1900, sur la colline d'Ascona au Tessin, des intellectuels et artistes communistes, voire anarchistes, venus majoritairement d'Europe du Nord, développent et cultivent un mode de vie qu'ils qualifient de sain. Une critique de la société industrielle qui passe par la nourriture et notamment par l'exclusion de la chair animale. Si vous êtes adepte des insectes, le musée propose une croustillante dégustation de criquets et de vers

comestibles.

## A la sauce romande

Si l'exposition vient tout droit de Schwytz, où elle a été proposée par le Forum de l'histoire suisse en 2017, on s'assure qu'à Prangins elle est adaptée à la sauce romande, avec un focus sur les grands chefs et cheffes, symboles du prestige gastronomique. Autre richesse culinaire de notre région, les poissons du Léman. Basée à Tolochenaz, la Maison de la Rivière collabore à cette exposition en proposant une réflexion sur la situation préoccupante de nos lacs, causée par les conditions climatiques actuelles et la pollution des eaux. Truite, brochet ou perche, des espèces qui se font de plus en plus rares.

*A table! Que mange la Suisse?* est un circuit au fil des assiettes qui démontre que la nourriture est à la croisée de multiples domaines. Les différents ateliers publics et visites guidées du musée nous questionneront sur l'évolution de notre patrimoine gastronomique, notre rapport à la table et aux aliments que l'on consomme au quotidien. ■

LAUREN VON BEUST

🐦 @LaurenvonBeust

**A table! Que mange la Suisse?**, Musée national suisse, château de Prangins, jusqu'au 20 oct. 2019.