



# CHÂTEAU DE PRANGINS À table! Que mange la Suisse? du 7 avril au 20 octobre 2019

## PRANGINS - SWITZERLAND

Photo page de gauche - Pique-nique sur la glace à Saint-Moritz, photographie Rudolf Zinggeler-Danioth, fin du 19<sup>e</sup> siècle-début 20<sup>e</sup> siècle. ©Musée national suisse - photo page de droite - Boîte  
Taberone vers 1920, carton. ©Musée d'histoire de Berne, Christine Moor





«Montre-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es»: derrière l'adage brûlant d'actualité à l'heure des réseaux sociaux, immortaliser son plat du jour au vu de tous s'est mû en un véritable phénomène de société. Conséquence du flux infini d'informations, la traçabilité, la saisonnalité des aliments que l'on mange et les conditions de travail de celles et ceux qui participent à la chaîne alimentaire sont aujourd'hui des critères de choix, érigeant la nourriture en étendard social, politique et économique.

„Zeig mir was du isst, und ich sag dir, wer du bist“. Noch nie war diese Weisheit so aktuell wie in Zeiten der sozialen Medien, in denen es gang und gäbe ist, den eigenen Teller virtuell mit seinem Bekanntenkreis zu teilen. Dank schier unbegrenzt verfügbaren Informationen sind die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, saisongerechtes Einkaufen und die Arbeitsbedingungen aller an der Produktion Beteiligter zu Einkaufskriterien geworden, die unsere Ernährung bisweilen zu einer Frage der gesellschaftlichen, politischen und wirtschaftlichen Überzeugung erheben.

"Show me what you eat and I will tell you who you are." In a world where sharing pictures of your latest meal on social media is all the rage, the familiar adage takes on a whole new relevance. With endless information at our fingertips, knowing where food comes from, consuming seasonal produce and enquiring into the working conditions of everyone involved in its production have become major concerns. Decisions on what to eat are influenced by social, political and economic considerations.

Acte vital, se nourrir se situe à la croisée de pratiques culturelles et médicales, tout en renvoyant à des choix religieux et éthiques. Totalemment en phase avec l'époque, l'exposition «À table! Que mange la Suisse?» explore ce qui se mijote sous le couvercle de la marmite de l'Homo helveticus. En constante évolution, la culture culinaire suisse se reflète dans la pluralité de ses spécialités régionales. Quel est notre patrimoine gastronomique? Où prend-il ses racines? Abordées sous divers angles scientifiques, historiques et ludiques, ces thématiques n'omettent pas la partie gustative, qui promet de ne laisser personne indifférent. Décor

planté, table dressée: l'exposition s'articule autour des manières de table, des différents modes de préparation et de consommation des aliments. Elle s'interroge aussi sur les mécanismes de famine et les périodes d'abondance, les tabous et les effets de modes alimentaires. Grâce à de nombreux objets inédits, ainsi que des collaborations avec Slow Food et la Maison de la Rivière, le Musée national suisse - Château de Prangins offre un focus sur la Suisse romande. L'exposition met aussi en lumière les liens sociaux créés autour des recettes familiales, ainsi que les savoirs transmis par le biais des innovations professionnelles. La production locale, la biodiversité et le patrimoine végétal seront à l'honneur au gré des saisons dans le jardin potager du musée, le plus grand conservatoire de légumes oubliés et de fruits rares en Suisse.

Essen ist nicht nur von existenzieller Bedeutung, sondern steht unter dem Einfluss von kulturellen Gepflogenheiten, medizinischen Erkenntnissen sowie religiösen und ethischen Entscheidungen. Die Ausstellung „À table! Was isst die Schweiz?“ geht den helvetischen Kochtöpfen auf den Grund. Die kulinarische Kultur der Schweiz entwickelt sich nicht nur ständig weiter, sondern hat auch unterschiedliche regionale Ausprägungen. Welches ist unser kulinarisches Erbe? Wo hat es seine Wurzeln? Die Ausstellungsthemen werden aus historischer, naturwissenschaftlicher Sicht und auf spielerische Art und Weise beleuchtet, wobei auch die Geschmacksnerven Besucher herausgefordert werden. Die Ausstellung beschäftigt sich nicht zuletzt auch mit Tischsitten und verschiedenen Zubereitungs- und Genussarten, es geht aber auch um die Hintergründe von Hungersnöten und Zeiten des Überflusses sowie um Tabus und Moden rund ums Thema der Ernährung. Mit noch nie gezeigten Ausstellungsobjekten und einer Zusammenarbeit mit Slow Food und La Maison de la Rivière legt das Château de Prangins einen besonderen Fokus auf die Westschweiz. Darüber hinaus beschäftigt sich die Ausstellung mit den sozialen Beziehungen rund um Familienrezepte sowie mit Tradition und Innovation im professionellen Lebensmittelbereich. Weitere Themen sind Regionalität, Biodiversität und alte Sorten, und zwar stets in saisonaler Abstimmung auf die aktuellen Geschehnisse im Gemüsegarten des Museums.



Food is not just about sustenance: it is also a nexus of cultural and medical practices and an expression of religious and ethical choices. Taking its cue from the times in which we live, the exhibition "À table! What does Switzerland eat?" sets out to explore what's bubbling away in the cooking pots of Homo helveticus. Swiss culinary culture is constantly changing, and this is reflected in the wide variety of its regional specialities. What is our food heritage? Where do its roots lie? Combining a scientific, historical and sometimes playful approach, not forgetting the gourmet side of the topic, this exhibition serves up a fascinating and diverse menu covering everything from table manners and the myriad

ways of preparing and consuming food to the mechanisms behind famine and plenty, taboos and culinary trends. In association with Slow Food and La Maison de la Rivière, the exhibition at the Swiss National Museum - Château de Prangins turns the spotlight on French-speaking Switzerland, with a new display and objects yet unseen. It also emphasizes the social ties created via family recipes and the knowledge shared through professional innovations, while local production, biodiversity and plant heritage will be examined season by season in the museum's kitchen garden - the largest conservatory of forgotten vegetable varieties and rare fruits in Switzerland.

