



La culture culinaire suisse se met à la table muséale

EXPOSITION • Le Château de Prangins présente

«A table! Que mange la Suisse?»

Au menu, la découverte de toute la richesse culinaire helvétique à travers les époques.

Fabio Bonavita

À l'heure des réseaux sociaux, l'adage «Montre-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es» est devenu un véritable phénomène de société. Avec le besoin toujours grandissant d'immortaliser en image son plat du jour. Dans le même temps, 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. Acte vital, se nourrir se situe à la croisée de pratiques culturelles et médicales, tout en renvoyant à des choix religieux et éthiques.

Partie gustative

Totalement en phase avec l'époque,

l'exposition *A 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.

Focus romand

Grâce à de nombreux objets inédits, ainsi que des collaborations avec Slow Food et la Maison de la Rivière, le 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. ■

«A table! Que mange la Suisse?»,
Musée national suisse,
Château de Prangins, jusqu'au 20 octobre,
www.chateaudeprangins.ch/a-table



L'exposition met en lumière les liens sociaux générés par la gastronomie helvétique. PIXABAY