



À table!

Le Château de Prangins - Musée national suisse – propose jusqu'au 20 octobre une nouvelle exposition qui pourrait en faire saliver plus d'un·e. «À table! Que mange la Suisse?» explore en effet 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·e. 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.

À l'heure des réseaux sociaux, immortaliser son plat du jour au vu de toutes et de tous s'est mué 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.

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

(com./réd.)

Horaires et tarifs sur:
www.nationalmuseum.ch/f/microsites/2019/Prangins/A_Table.php