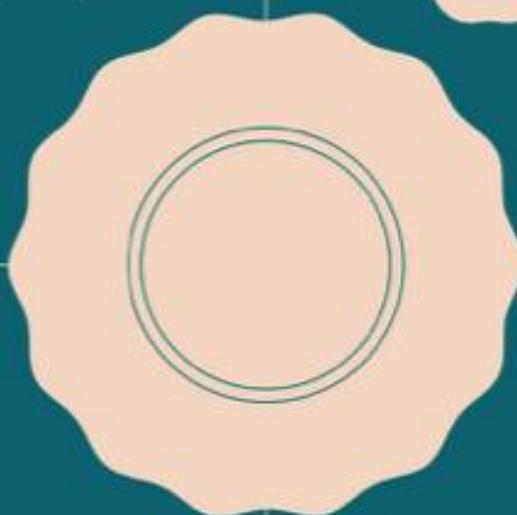
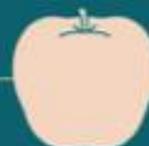
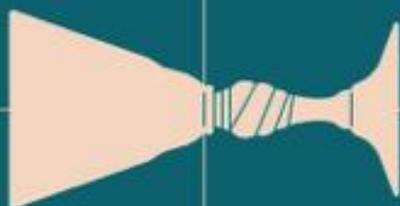
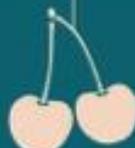


Château de Prangins. MUSÉE NATIONAL SUISSE. SCHWEIZERISCHES NATIONALMUSEUM. MUSEO NAZIONALE SVIZZERO. MUSEUM NAZIONALE SVIZZERO.



**À TABLE !**

QUE MANGE LA SUISSE ?  
WAS ISST DIE SCHWEIZ ?

CHE COSA MANGIA LA SVIZZERA ?  
WHAT DOES SWITZERLAND EAT ?

07.04.2019  
20.10.2019



# Château de Prangins.

## DOSSIER DE PRESSE

### À table ! Que mange la Suisse ?

07.04. – 20.10.2019

#### CONTENU DU DOSSIER DE PRESSE

1. Communiqué de presse
2. Visite de l'exposition
3. Publication
4. Programme annexe et informations générales

Ce dossier de presse, ainsi que des illustrations de l'exposition, peuvent être téléchargés depuis le site internet [www.atable.chateaudeprangins.ch](http://www.atable.chateaudeprangins.ch) dès le 4 avril à 10:00.

# Château de Prangins.

**À table ! Que mange la Suisse ?**

07.04. – 20.10.2019

## 1 COMMUNIQUE DE PRESSE

### **À table ! Que mange la Suisse?**

Château de Prangins – Musée national suisse | 07.04 – 20.10.2019

« 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. Acte vital, se nourrir se situe à la croisée de pratiques culturelles et médicales, tout en renvoyant à des choix religieux et éthiques.

Totalement 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.

# Château de Prangins.

À table ! Que mange la Suisse ?

07.04. – 20.10.2019

## 2 VISITE DE L'EXPOSITION

L'acte de se nourrir ne répond pas uniquement à un besoin vital. Ce que nous mangeons ou ne mangeons pas relève du domaine social, économique, éthique, religieux et médical. La Suisse n'a pas de cuisine nationale. Toutefois, au fil des siècles, s'est constitué un riche patrimoine culinaire reflétant sa pluralité culturelle qui se manifeste aussi bien au sein de son territoire que dans la circulation des personnes, des aliments et des savoir-faire gastronomiques.

À l'image du banquet et des tables de bistrot, une scénographie ludique et colorée met en scène objets précieux ou quotidiens, photographies anciennes, schémas didactiques et multimédias autour de plusieurs thématiques :

- Culture et manières de table
- Du feu aux micro-ondes
- Des recettes familiales à la grande cuisine
- Des cheffes au fourneau
- Patrimoine culinaire suisse
- Origine et diffusion des fruits et légumes
- Envie de viande
- Famine et surabondance
- Tendances, tabous et alimentation du futur
- Jardin potager et centre d'interprétation

Depuis quand nous servons-nous d'une fourchette, d'un couteau et d'une cuillère ?

Quelle est l'origine des bonnes manières qui régissent notre conduite à table et l'utilisation de couverts, de vaisselle et de serviettes ? L'exposition s'ouvre sur l'un des chefs-d'œuvre des collections du Musée national suisse, une nappe en lin du début du 16<sup>e</sup> siècle. Ses motifs brodés révèlent une table dressée : assiettes, bols, verres et couteaux mais point encore de fourchette. L'art et les manières de table deviendront par la suite autant de signes distinctifs reflétant les hiérarchies sociales et les modes de vie, tout comme les lieux où les individus consomment leur repas et les ingrédients de ces derniers. Que mangions-nous autrefois et de quoi est composée notre alimentation aujourd'hui ? Comment sera-t-elle dans le futur ? Quelle est l'origine des tomates, du maïs, des fraises ou de la pomme de terre ? La culture de cette dernière s'est développée en période de disette, à l'instar de celle que connut le pays de Vaud en 1771-1772, comme un aliment de substitution aux céréales et

# Château de Prangins.

au pain qui constituaient autrefois la principale nourriture de la population. Quand a été créée la fondue, ce plat considéré comme typiquement suisse, et par qui ? La première recette n'apparaît qu'en 1699, dans un ouvrage zurichois. Pas encore de pain et de fourchette à tourner dans un caquelon. La fondue est une invention récente, le fruit d'une campagne publicitaire menée durant les années 1930 par l'Union suisse du commerce de fromage. Même si aujourd'hui celle-ci est mangée un peu partout, les recettes de sa préparation varient nettement selon les régions. Autant de questions que soulève l'exposition À table !

De plus, des coups de projecteurs font la part belle à la Suisse romande. Ainsi, grâce à une collaboration avec la Maison de la Rivière, le Musée national suisse retrace, en regard d'objets de ses collections, l'histoire des poissons du lac depuis l'Antiquité romaine. Dès cette période, de nouvelles espèces ont été introduites dans le Léman. Toutefois, avec l'urbanisation croissante des rives et les modifications de la qualité des eaux, certaines d'entre elles sont désormais en voie de disparition, alors que près de 120 pêcheurs vivent de nos jours de leur exploitation. La Suisse compte une forte densité d'établissements étoilés dont une grande partie se situe sur l'arc lémanique. Des cheffes étoilées de Suisse romande – Catherine Praud, Marie Robert, Marianne Rohrer, Virginie Tinembart et Cécilia Zapata – revisitent des recettes traditionnelles que les visiteurs pourront emporter.

# Château de Prangins.

À table ! Que mange la Suisse ?

07.04. – 20.10.2019

## 3 PUBLICATION



Une publication richement illustrée a été conçue et rédigée par Pia Schubiger à l'occasion de cette exposition. 4 articles offrent un aperçu de l'histoire et des enjeux de l'alimentation en Suisse.

«*Was isst die Schweiz ? Que mange la Suisse ? Che cosa mangia la Svizzera ? What Does Switzerland Eat ?*»

116 pages

En quatre langues

Édité par le Musée national suisse, Forum de l'histoire suisse à Schwytz, 2017

CHF 21.90

ISBN 978-3-905875-43-0

Cet ouvrage est en vente à la boutique du musée, en librairie ou peut être commandé à [info.prangins@museenational.ch](mailto:info.prangins@museenational.ch) ou au +41 (0)22 994 88 90

# Château de Prangins.

À table ! Que mange la Suisse ?

07.04. – 20.10.2019

## 4 PROGRAMME ANNEXE ET INFORMATIONS GENERALES

### Manifestations

Des activités autour de l'exposition sont proposées à l'occasion de ces journées spéciales.

#### JOURNÉE INTERNATIONALE DES MUSÉES

DI 19.05.2019 | Entrée libre

#### RENDEZ-VOUS AU JARDIN

DI 26.05.2019 | Entrée libre

Festival d'un jour

Au printemps, le Château de Prangins invite à découvrir son jardin potager historique et son parc. Agronomie et économie, les thématiques de cette année complètent harmonieusement l'exposition temporaire.

#### JOURNÉE MONDIALE DE LA LUTTE CONTRE LA FAIM

SA 15.06.2019 | Entrée libre

Présentation de l'exposition par de jeunes guides, élèves de l'Établissement secondaire de Gland.

#### FÊTE NATIONALE

JE 01.08.2019 | Entrée libre

#### CINÉMA OPEN AIR

JE 29.08.2019

VE 30.08.2019

SA 31.08.2019

Prix unique | CHF 10.-

En partenariat avec Visions du Réel, dans la cour du Château de Prangins, projections de trois films en écho à l'exposition temporaire. Les projections sont précédées d'une visite guidée.

# Château de Prangins.

## JOURNÉES DU PATRIMOINE

SA 14.09.2019

DI 15.09.2019

Entrée libre

## DÉJEUNER SUR L'HERBE

DI 29.09.2019 | Entrée libre

Festival d'un jour

Véritable voyage dans le temps, le Déjeuner sur l'herbe est consacré cette année au 18<sup>e</sup> siècle. Au programme : de nombreuses activités pour petits et grands. Clou des festivités : le défilé de mode, un concours ouvert à tous (inscriptions sur place). Un marché gourmand permet de concocter son pique-nique et de le déguster dans le cadre idyllique du château.

## JOURNÉE DES CHÂTEAUX SUISSES

DI 06.10.2019 | Entrée libre

### Activités sur demande

Réservation nécessaire

+41 (0)22 994 88 90 | [info.prangins@museenational.ch](mailto:info.prangins@museenational.ch)

Gratuites pour les écoles, sauf « Glaces et sorbets ».

## VISITE GUIDÉE DE L'EXPOSITION TEMPORAIRE

Tous âges | F, D, E

60 min | max. 25 pers.

CHF 120.- par guide | Entrée au musée

CHF 8.- par personne

## À TABLE, AU CHÂTEAU !

Retour vers le passé gastronomique des 18<sup>e</sup> et 19<sup>e</sup> siècles : habitudes alimentaires, objets précieux et ustensiles du quotidien.

Version enfant dès 6 ans révolus | F

90 min | max. 12 pers. | CHF 180.-

Version adulte | F

60 min | max. 25 pers.

CHF 120.- par guide | Entrée au musée

CHF 8.- par personne

## ANCIENS... MAIS TRÈS TENDANCE

Le Centre d'interprétation du jardin potager revisite l'histoire des fruits et légumes d'autrefois, au regard des questions actuelles autour de l'alimentation.

Adultes | F, D, E | 60 min | max. 25 pers.

CHF 120.- par guide | Entrée au jardin gratuite

# Château de Prangins.

## AUTOUR DES RUCHES DU CHÂTEAU

Initiation à l'organisation d'une ruche, suivie d'une dégustation de miel avec la Société d'apiculture de Nyon.

6-15 ans | exclusivité pour les écoles | F, D

90 min | max. 12 pers. | Activité disponible du 15 mai au 30 juin et du 27 août au 10 septembre

## GLACES ET SORBETS, À LA MODE 18<sup>e</sup> SIÈCLE

Mangeait-on des sorbets deux siècles avant l'invention du frigo ? Fromage, safran, girofle, pain de seigle et rose : autant de parfums du 18<sup>e</sup> siècle à déguster lors de cet atelier.

Adultes | F, E

90 min | max. 12 pers.

CHF 180.- par guide | Entrée au musée

CHF 8.- par personne

## POTAGER DES CINQ SENS

Une activité au jardin potager, conservatoire d'anciennes variétés : fruits et légumes étonnants, voire étranges, mettent les sens en éveil.

6-12 ans | F, D, E

90 min | max. 12 pers. | Activité disponible entre le 15 juin et le 15 octobre

## PRANGINS, CÔTÉ JARDIN

Visite guidée du jardin potager pour en savoir plus sur son histoire, ses légumes et ses plantes.

Adultes | F, D, E

60 min | max. 25 pers. | CHF 120.- par guide | Entrée gratuite au jardin

# Château de Prangins.

## Visites guidées et ateliers publics

### QUE MANGE LA SUISSE ?

Visite guidée suivie d'un goûter au Café du château

60 min

Visite incluse dans le prix d'entrée ; goûter CHF 10.- Tous les premiers dimanches du mois | 15:00

### ANCIENS... MAIS TRÈS TENDANCE

Focus sur les fruits et légumes du Centre d'interprétation du potager

60 min

Inclus dans le prix d'entrée

DI 05.05, DI 06.10 | 11 :30

### EXPLORATION GOURMANDE DU POTAGER

Au jardin et au musée, visite guidée suivie d'une initiation culinaire. Avec Bernard Messerli, conservateur des jardins, et Yvan Schneider, président de Slow Food Vaud

90 min

Inclus dans le prix d'entrée

DI 02.06, DI 07.07, DI 04.08, DI 01.09 | 10:30

### LA BARONNE MATILDA GUIGUER REÇOIT !

Visite guidée théâtrale

30 min

Inclus dans le prix d'entrée

Tous les dimanches de juillet et d'août | 12:30, 13:30, 14:30

### RÉSERVÉ AUX MEMBRES DE L'ASSOCIATION DES AMIS DU CHÂTEAU

Visite guidée sur inscription avec Nicole Staremborg, conservatrice et commissaire de l'exposition

60 min

JE 13.06.2019 | 18:30

Coups de projecteur : rencontres avec des spécialistes

### À TABLE ! QUE MANGE LA SUISSE ?

Avec Nicole Staremborg, conservatrice et commissaire de l'exposition

30 min

DI 26.05.2019 | 10:45, 13:45

DI 29.09.2019 | 11:00, 13:00

# Château de Prangins.

## ALIMENTATION DURABLE : UN PARI GAGNANT POUR TOUS

Avec René Longet, spécialiste en agriculture durable

30 min

DI 26.05.2019 | 11:15, 14:15

## DANS L'ASSIETTE DES ANTHROPOLOGUES

Avec Laurence Ossipow, anthropologue et professeure à la Haute école de travail social HES-SO, Genève

30 min

DI 29.09.2019 | 11:30, 13:30

## THÉ, CAFÉ ET CHOCOLAT. UN SOUFFLE D'EXOTISME AU 18<sup>e</sup> SIÈCLE

Avec Aline Jeandrevin, historienne de l'art

30 min

DI 26.05.2019 | 11:00, 14:00

DI 29.09.2019 | 13:30, 16:30

## MODES ET « DÉMODES » DES VARIÉTÉS FRUITIÈRES ET POTAGÈRES

Avec Bernard Messerli, conservateur des jardins

30 min

DI 26.05.2019 | 11:30, 13:30

DI 29.09.2019 | 11:00, 13:00

## POMMES ET BLÉS : LES VARIÉTÉS D'HIER ET D'AUJOURD'HUI EN DISCUSSION

Avec Valentine Giesser, conservatrice de la Maison du blé et du pain, et Jeanne Giesser, ingénieure en agronomie, active dans la production fruitière

30 min

DI 29.09.2019 | 13:45, 16:30

## LA PÊCHE AU FIL DU TEMPS

Avec Jean-François Rubin, directeur de la Maison de la Rivière

30 min

DI 26.05.2019 | 15:00, 16:00

DI 29.09.2019 | 11:45, 13:15

# Château de Prangins.

JOURNEES DU JARDIN  
DU POTAGER DES BARONS À CELUI DU MUSÉE  
VE 24.05.2019  
SA 25.05.2019

Ces deux journées dédiées au jardin explorent la production potagère et ses enjeux, de l'Ancien Régime à nos jours. Une table ronde gourmande, des conférences et des discussions avec des spécialistes de l'histoire des potagers et des vergers promettent fructueux échanges et moments conviviaux. Le Rendez-vous au jardin du dimanche 26 mai prolonge ces rencontres.

# Château de Prangins.

## Informations générales

### Heures d'ouverture | Entrée

Ma – Di 10.00 – 17.00

Ouvert les jours fériés

Adultes CHF 10.- | réd. CHF 8.-

Entrée gratuite pour les enfants et les jeunes jusqu'à 16 ans

Musée national suisse – Château de Prangins

Av. Général Guiguer 3

1197 Prangins

Tel. +41 (0)22 994 88 90

[info.prangins@museenational.ch](mailto:info.prangins@museenational.ch)

[www.atable.chateaudeprangins.ch](http://www.atable.chateaudeprangins.ch)

Pour toute question, veuillez-vous adresser à

Tatiana Oberson | Responsable RP et Communication |

Musée national suisse – Château de Prangins

T. +41 22 991 88 68 | [tatiana.oberson@museenational.ch](mailto:tatiana.oberson@museenational.ch)