

### **Visite de l'Alimentarium à Vevey**

Le 9 mai 2019, journée fraîche et pluvieuse, 10 paysannes se sont retrouvées à la cafétéria de l'Alimentarium à Vevey. Comme de coutume les discussions sont allées bon train ; entre paysannes nous avons des choses à nous dire et nous nous comprenons !

À 10h notre guide nous a accueilli pour la visite du jardin. Elle a donné quelques explications sur le bâtiment, qui date des années 1880. Il devient le siège de Nestlé au début du 20ème siècle. Le musée de l'Alimentarium fût créé et inauguré en 1985.

Pendant la visite du musée, nous avons eu l'occasion d'admirer le salon Nestlé, une magnifique chambre boisée avec vue sur le lac Léman.

Notre guide a rappelé les débuts de "l'agriculture" en 10'000 avant J.-C. Et comme pour la poule et l'œuf, les scientifiques se demandent, si c'est l'agriculture et la culture des céréales ou la "boulangerie" qui existaient en premier... Les chercheurs ont trouvé des traces de premiers "pains" (galettes ou "barres de céréales") datant de 14'000 avant J.-C. !!

Nous avons visité les cultures de céréales : blé tendre, amidonnier, seigle, épeautre, ainsi que le sarrasin, qui n'est pas une céréale, mais qui sert à la fabrication de farine sans gluten. Des plantons de riz compléteront ces planches dès que les températures seront printanières.

Vient le tour des tubercules, pdt, Ulluco, corsne du Japon, poire de terre et dahlia, qui selon notre guide, est comestible des tubercules aux fleurs en passant par les feuilles et tiges !

Puis le coin avec les deux ruches d'abeilles de race "Carnica". Elles sont réputées pour leur gentillesse et leurs bonnes récoltes. S'y trouve aussi un hôtel à insectes entouré de différentes plantes aromatiques et médicinales de chez nous (plantain lancéolé, pâquerette, dent de lion, pimprenelle, bourache, ortie, plantain, ail sauvage, aspérule odorante, mélisse, lin, etc.)

Puis les légumes racines, anciennes et nouvelles variétés, toutes sortes de raves, carottes, panais, scorsonères, céleri, persil, cerfeuil et j'en passe ; les choux, les chardons, dont une variété de Sicile, du fenouil annuel et durable, de magnifiques salades de toutes les formes et couleurs, des artichauts, une bonne dizaine de variétés, les chénopodiacées, ails, oignons, et encore des herbes aromatiques et médicinales.

Une variété impressionnante de plantes rares comme la plante au chocolat, dont les fleurs ont le parfum de chocolat, l'herbe à huîtres avec un goût prononcé de fruits de mer, l'herbe d'immortalité, l'estragon du Mexique, la menthe Bergamotte et encore et encore ! Tout est soigné, bichonné et travaillé de la manière la plus naturel possible, un vrai plaisir !

Pour terminer, nous nous sommes rendus dans la véranda, décorée et "habitée" par des plantes tropicales : cacaoyer, caféier, épinard de Madagascar, citronnier, bananier, .... En pots et en suspensions, le coup d'œil est magique ! Nous avons dégusté deux sirops aux plantes "à l'aveugle", un à la verveine et l'autre à l'estragon du Mexique : délicieux !

Nous avons remercié notre guide pour tout le savoir et la passion qu'elle nous a transmis. Puis nous avons une heure pour visiter le musée de l'Alimentarium librement.

*"L'aliment a un visage"*

*C'est le thème de l'exposition en 2018 et 2019.*

*Aller à la rencontre des personnes investies dans la production alimentaire.*

*Entre violence et douceur, impétuosité et patience, la nourriture que nous mangeons est née de gestes humains maîtrisés dont les ustensiles, outils et machines sont un prolongement. Nous sommes la seule espèce qui cuisine. Nos inventions et découvertes alimentaires au fil de l'histoire ont réorganisé la manière dont nous "fabriquons" à manger, générant une multitude de savoir-faire et de corps de métiers.*

À force de nous intéresser au monde de l'alimentation, nos estomacs se sont manifestés. Pour clore la journée et profiter encore d'un sympathique moment d'échanges, nous nous sommes rendus au Restaurant "Ze Fork on the water" au bord du Léman. Nous y avons dégusté l'excellent menu du jour : "Jambon de l'Emmental avec jus aux herbes et miel sur un lit de lentilles vertes aux petites légumes ou saumon des Grisons avec cracker et crudités", accompagnés d'un verre "Ze Rouge", assemblage de Syrah et Diolinoir de Bex, élaboré en collaboration entre un viticulteur-encaveur et les responsables du restaurant.

Evidement "Ze Café gourmand" ne pouvait pas manquer ... !!

Ainsi qu'un petit détour sur le chemin de la gare pour admirer l'arène de la Fête des Vignerons 2019 !!

Anne-Lise Thürler