

# **Exposition temporaire et exposition permanente à l'Alimentarium de Vevey : "Délices d'artistes. L'imaginaire dévoilé des natures mortes", Alimentarium, Vevey, jusqu'au 30 avril 2014**

Autor(en): **Jeanneret, Pierre**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Domaine public**

Band (Jahr): - **(2013)**

Heft 2006

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1014145>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

secondes contredisent nos efforts de réduction des gaz à effet de serre.

Il est temps de faire sauter le corset national de la politique énergétique et de ne plus considérer les pays européens comme des clients passifs qui nous achètent et à qui nous vendons de l'électricité. Dans une perspective européenne, ces pays deviennent les acteurs d'une politique énergétique commune. Cette perspective élargie permet de choisir les conditions optimales de

localisation de la production.

De par sa situation centrale, la Suisse est la plaque tournante de l'électricité, mais aussi avec l'Autriche et la Norvège, grâce aux barrages alpins, une batterie qui permet de stocker les surplus de production et de stabiliser le réseau. L'éolien est plus efficace sur les bords de mer, voire au large, et mieux accepté dans des régions inhabitées; et le solaire plus régulier et plus productif dans les pays du Sud.

La Suisse devrait prendre langue avec l'Allemagne, la Belgique, le Danemark et la Norvège notamment, des pionniers des énergies renouvelables et qui poursuivent les mêmes objectifs qu'elle, pour amorcer une stratégie commune d'optimisation de la production et de la distribution d'électricité. Et cela sans attendre la signature d'un accord sur l'électricité avec l'Union européenne, plombé par la question institutionnelle.

## Exposition temporaire et exposition permanente à l'Alimentarium de Vevey

«Délices d'artistes. L'imaginaire dévoilé des natures mortes», Alimentarium, Vevey, jusqu'au 30 avril 2014

Pierre Jeanneret - 06 septembre 2013 - URL: <http://www.domainepublic.ch/articles/24199>

[Délices d'artistes](#), la dernière exposition présentée par l'Alimentarium de Vevey, avant sa fermeture pour réfection, a pour but, selon son commissaire, d'«explorer l'histoire de l'alimentation, décoder les symboles, éclairer les images». Ambitieux et louable objectif. Qu'en ressort-il?

La visite commence par quelques tableaux flamands et hollandais du 17<sup>e</sup> siècle. On sait que ces natures mortes montrant fleurs, fruits, légumes, volailles ou encore récipients et les boissons qu'ils contiennent, rendent avec une stupéfiante maîtrise la texture des aliments:

la brillance du raisin, le velouté de la peau des pêches, le moiré des verres de vin, les reflets du cristal, l'éclat des cuivres... Elles ne se réduisent cependant pas aux prouesses techniques des artistes. Elles sont également porteuses d'un message idéologique et moral en exaltant, par exemple, l'abondance des mets proposés.

L'originalité des concepteurs de l'exposition est d'avoir mêlé et confronté ces toiles à des œuvres contemporaines. Ainsi, une *Nature morte au cochon* de 1962, où le nouveau média de la photographie a remplacé le pinceau. Dans une autre œuvre, le sucre blanc consommé à

l'excès juxtaposé à un crâne signifie-t-il qu'il peut être porteur de mort? On retrouve là l'esprit des «vanités», avec leur symbolique. On appréciera aussi le clin d'œil à l'industrialisation de la «malbouffe» avec le gobelet de McDo qui s'oppose à la croustillance d'un pain traditionnel.

Cette première partie de l'exposition permet également de voir les tableaux de quelques artistes comme Renoir, Hermanjat et Picasso consacrés aux nourritures. On constate que, dans les années 1920 déjà, le peintre Marcel-Lenoir intègre une

boîte de Vache qui rit dans son tableau...

La suite, avouons-le, nous convainc moins, mais peut-être est-ce là une question de génération. Elle se veut résolument interactive, voire ludique. Le visiteur est invité à «explorer» des images. Or, dans ce recours constant aux technologies informatiques, la forme l'emporte sur le fond, qui reste assez pauvre. On peut même s'interroger sur la finalité de cette exposition, quand un texte, révélé par laser, vante les qualités nutritives des bâtonnets de poisson surgelés. Vu les liens de Findus Suisse avec Nestlé, on est en droit de se poser quelques questions d'ordre déontologique.

Le parcours de cette exposition étant relativement bref, rien n'empêche de visiter

l'ensemble de l'[Alimentarium](#), pour celles et ceux qui ne le connaîtraient pas encore. Or ce dernier, conçu de manière très didactique (il attire d'ailleurs de nombreuses classes d'école), est très riche en informations de toute nature concernant la production, la commercialisation et la consommation des aliments.

Parmi les objets exposés - dont certains susciteront une réaction de nostalgie chez les aînés et d'incrédulité chez les jeunes - relevons l'éclairante confrontation de deux vitrines opposant les emballages traditionnels des nourritures (paniers, cruches, bidons à lait, etc.) et ceux, jetables, de notre temps. De quoi faire réfléchir sur la civilisation du gaspillage. C'est en tout cas le but que se proposait une guide devant un groupe d'adolescents

visiblement intéressés, lors de notre visite.

Dans la salle dédiée, comme il se devait, à l'histoire de Nestlé, on ne manquera pas les courts-métrages publicitaires réalisés au début du 20e siècle à la gloire du Maggi ou du lait condensé: ce dernier juxtaposant des images exaltant les valeurs traditionnelles (armaillis en bredzon) et d'autres la modernité des machines dans la fabrique. Il faut relever aussi le programme particulièrement riche d'animations s'adressant aux enfants, y compris la confection de conserves et de divers autres mets. Malgré quelques aspects discutables dus à ses liens étroits avec un géant mondial de l'alimentation, ce musée original par sa thématique et sa conception remplit incontestablement un rôle éducatif utile.

## Rectificatif

Dans l'article [Croatie: le Valium du Dr Levrat](#) (DP 2005), le nombre d'autorisations provisoires d'une validité

inférieure à une année auquel la Croatie aura droit en 2023 est de 2'300 (et non 300 comme écrit au quatrième

paragraphe à la suite d'une fausse manipulation d'édition et non d'une erreur de l'auteur).

## Index des liens

### Chômage des jeunes en Europe et pénurie d'apprentis en Suisse