

Éditorial

Autor(en): **Spillmann, Andreas**

Objektyp: **Preface**

Zeitschrift: **Magazine / Musée national suisse**

Band (Jahr): - **(2017)**

Heft 2

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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.



Chère lectrice, cher lecteur

Depuis début mai, les vers de farine, les grillons et les sauterelles sont considérés comme des aliments et peuvent être vendus et consommés en Suisse. Mon estomac se rebelle à l'idée d'une assiette de ravioli aux grillons ou d'un hamburger aux vers de farine. Je suppose qu'il en va de même pour la plupart des personnes vivant dans le monde occidental. Et pourtant, il faudra bien se pencher sur cette source de nourriture car la sécurité alimentaire mondiale repose en particulier sur la consommation d'insectes.

Les questions de sécurité alimentaire et les modes culinaires ne sont que deux des nombreux aspects abordés dans la nouvelle exposition temporaire «Que mange la Suisse?» présentée au Forum de l'histoire suisse à Schwytz (page 8 et suivantes). Une grande partie de l'exposition porte sur l'héritage culinaire de notre pays. Celui-ci est en effet considérable – même sans plats à base d'insectes – et va du Gumpesal, spécialité charcutière de Meiringen, au gratin de cardons genevois en passant par le Bloderchäs du Toggenbourg.

On ne peut toutefois pas réduire l'alimentation au fait de manger. Il ne faut en effet pas oublier que les arts de la table reflètent l'état d'une société: à commencer par les bonnes manières jusqu'à la carte des menus. Ainsi, au cours du Moyen Âge, les différences entre le repas d'une famille noble et celui d'une famille de modestes paysans étaient frappantes. Cette opposition s'est atténuée au cours des siècles et a cédé la place à d'autres antagonismes: le mangeur de viande et le végétalien, le cuisinier dans le vent et les parents préparant le repas quotidien. Mais avant de dériver vers une sociologie de l'alimentation, je vous souhaite une bonne lecture et un bon appétit.

Andreas Spillmann
Directeur du Musée national suisse

Sommaire

- 04 Les bonnes adresses**
Musées du monde
- 06 Bijoux**
Pionnières suisses
de la modernité
- 08 Les arts de la table**
Des habitudes alimentaires et des bonnes manières à table
- 14 bestialement suisses**
vache, marmotte, bouquetin et saint-bernard
- 18 Page enfants**
Tour du monde animal
- 20 Le travail**
De l'usine aux bureaux de Google
- 24 Swiss Press Photo 17**
Les meilleurs images
- 27 Blog**
Voyages dans le temps pour la pause-café
- 29 Concours**
- 30 Musée à découvrir**
Collection de l'Art Brut
- 34 Moments forts**
- 37 Manifestations**
Au musée: Patent Ochsner et Zukkihund
- 40 Agenda**
- 47 Achevé d'imprimer**
- 48 Boutique**
Période bleue
- 50 La chronique**
Patrizia Laeri