

# Château de Prangins

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Magazine / Musée national suisse**

Band (Jahr): - **(2019)**

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.

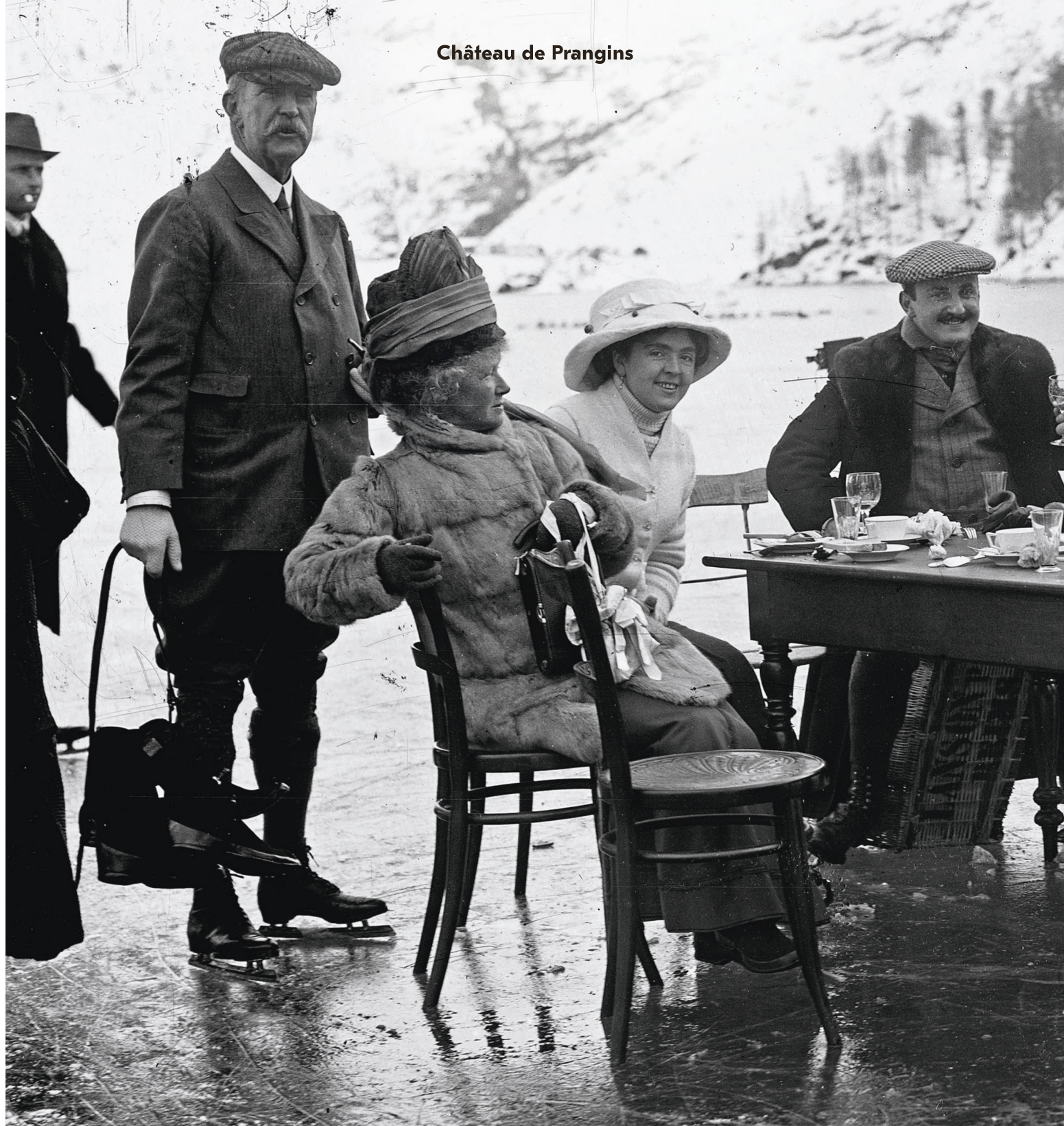
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen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

Château de Prangins



# À table !

L'exposition «À table! Que mange la Suisse?» questionne notre alimentation et l'héritage culinaire d'un pays où la diversité politique et régionale se reflète dans sa cuisine.



*Pique-nique sur  
la glace à  
Saint-Moritz, fin  
du XIX<sup>e</sup> siècle.*

Chaque région possède ses propres spécialités, à commencer par ses fromages. Des classiques comme la fondue ou le birchermüesli en font bien sûr partie mais aussi des spécialités moins connues et inscrites à l'inventaire du Patrimoine culinaire suisse. Tel est le cas du cardon de Genève vendu en décembre sur les marchés pour être cuisiné à Noël. Les huguenots de Touraine fuyant les persécutions religieuses ont emmené avec eux ce cousin de l'ar-

tichaut. La manière traditionnelle de le consommer est en gratin avec une sauce béchamel. Quant à la pomme de terre, qui accompagne si couramment les viandes et les poissons, elle est originaire des Andes. Introduite à la suite des Grandes Découvertes, elle est d'abord cultivée en Suisse comme plante ornementale, avant de s'imposer à la suite de la disette de 1770-1771 comme substitut aux céréales.

# VDR ON TOUR

Cinéma Open Air  
au Château de Prangins

**29-30-31 AOÛT 2019**

visions  
du reel

FESTIVAL  
INTERNATIONAL  
DE CINÉMA NYON

**24 AVRIL**  
— **2 MAI**  
**2020**

PARTENAIRE PRINCIPAL

**la Mobilière**

PARTENAIRE MÉDIA

**SRG SSR**

PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Office fédéral de la culture OFC

Direction du développement et de la coopération DDC

## Château de Prangins

La cuisine est mémoire des goûts, des produits et des gestes. Dès l'invention de l'imprimerie, des chefs au service de grandes maisons publient les secrets de leur art, alors que mères et filles conignent à la main leurs recettes dans des carnets. Ceux-ci constituent également un précieux témoignage sur la transmission des savoirs culinaires, tout comme les cours de cuisine dispensés à l'école jusque dans les années 1980 aux seules jeunes filles, futures épouses et mères.

De nos jours, la Suisse affiche la plus forte densité en Europe de restaurants gastronomique. Cette profession a longtemps été réservée aux seuls hommes. Reflet des changements sociaux contemporains, les femmes ont investi désormais cet univers. Pour l'exposition, Marianne Rohrer, Marie Robert, Cecilia Zapata, Virginie Tinembart et Catherine Praud, cheffes étoilées de Suisse romande, revisitent une recette traditionnelle de leur choix que les visiteurs pourront emporter avec eux. À déguster avec les yeux et à essayer chez soi !

### Viande ou poisson ?

En raison de l'industrialisation, depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, la consommation de viande par personne n'a cessé de croître pour atteindre dans les années 1980 près de 60 kilos par individu. Celle-ci recule de nos jours face à une diététique contraire aux graisses animales, à un impact de l'élevage des bovins sur la quantité de gaz à effet de serre ou encore au malaise suscité par les produits génétiquement modifiés, sans oublier que la perception de l'animal a considérablement évolué. La boucherie à l'ancienne tricotée par Dominique Kähler Schweizer alias Madame Tricot évoque d'une manière ludique l'époque où la plupart des parties de l'animal étaient transformées par l'artisan boucher-charcutier. Depuis le 1<sup>er</sup> mai 2018, il est possible de vendre des insectes comestibles en Suisse. Seront-ils largement consommés à l'avenir ? L'exposition vous donnera l'occasion d'en goûter !

Quant aux poissons, ils font partie de l'alimentation des hommes depuis les temps les plus reculés et tout particulièrement en Suisse, pays de lacs. Au bord du Léman, les poissons ont très vite été pêchés par des hommes habitant des maisons sur pilotis. Aujourd'hui, quelque 120 pêcheurs pro-

fessionnels vivent de leur exploitation. Toutefois, avec l'urbanisation croissante des rives et les modifications de la qualité des eaux, certaines espèces sont en voie de disparition, et de nombreuses actions sont entreprises pour les sauvegarder. Grâce à une collaboration avec la Maison de la Rivière, c'est toute cette histoire qui est à découvrir au travers de quelques objets emblématiques tels que harpons et hameçons du néolithique et de l'âge du bronze.



### Jardin potager et variétés anciennes

Le jardin potager du château, grand de 5500 m<sup>2</sup>, invite à poursuivre l'exposition. On y trouve quatre « carrés » de légumes entourés de fruitiers en espalier le long des murs et séparés par deux allées perpendiculaires bordées de plates-bandes de fleurs et

d'arbustes à petits fruits. Le potager a été recréé avec le soutien d'experts et de spécialistes pour présenter des fruits et légumes consommés au XVIII<sup>e</sup> et au XIX<sup>e</sup> siècles dans nos contrées. Certains ont pratiquement disparus de nos jours comme les petites poires Sept-en-gueule. Le Centre d'interprétation logé dans la dépendance attenante questionne quant à lui la biodiversité. 🍷

07 AVRIL – 20 OCT 19  
CHÂTEAU DE PRANGINS  
**À table !**  
**Que mange la Suisse ?**

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. Abordées sous divers angles scientifiques, historiques et ludiques, ces thématiques n'omettent pas la partie gustative, qui promet de ne laisser personne indifférent.

# Un passionné jusqu'au bout



20

*Bernard Messerli : après 11 années, le conservateur du jardin potager historique prend sa retraite.*

**A**près 11 années en tant que conservateur du jardin potager historique du Château de Prangins, Bernard Messerli prend sa retraite fin mai 2019. Mais avant, il organisera les Journées du jardin du 24 et 25 mai. Bernard nous a accordé quelques moments pour nous parler de son expérience au château.

**À quoi ressemble le quotidien du conservateur du jardin potager historique du Château de Prangins ?**

*Bernard Messerli :* Oublions le mot « quotidien » qui n'existe pas dans mes deux jours de travail ici au château. Je sais que je dois terminer le plan (en quatre langues) d'installation des plantes 2019, prévoir de finaliser le programme du colloque,

contacter l'entreprise de soins aux arbres, tout comme l'OFCL et l'Agroscope de Changins (question semences)...et jeter un œil sur mes objectifs de l'année pour ne rien rater. S'il y avait un « quotidien » cela se saurait !

**Racontez-nous vos débuts dans cette fonction.**

C'est un peu l'histoire du type qui se réjouit de voir la mer et s'aperçoit que c'est l'Océan, immense, qu'il a oublié son maillot et ne sait plus comment on nage... Bref, la fabuleuse réjouissance mais un peu refroidi dans l'ignorance (des fèves et des pois lotier!), la peur de ne pas être à la hauteur, de devoir jouer l'érudit, tête haute, plein de gentillesse et d'humour pour cacher l'imposture. Et puis, assez vite on navigue le soleil du lieu (Les Lumières!) dans les yeux, ne cherchant plus à savoir si on baigne dans sa subjectivité ou dans l'authenticité historique, appréciant se faire remettre dans le bon chemin par des pairs, notamment prof de Lullier venant avec ses étudiants.

**Quel est l'élément que vous préférez dans ce jardin ?**

L'élément historique, celui qui amène la plante à être approchée au deuxième degré (son histoire, son ethnobotanique, ses usages... son histoire naturelle aussi).

**Quel est le plus gros défi que vous avez relevé durant votre carrière au Musée national suisse ?**

Jouer avec ces 40 % en laissant tomber dans la poubelle de l'oubli ce qui ne se verra pas trop, alors rechercher des priorités, hiérarchiser les choses.

**Est-ce que les nouvelles générations s'intéressent aux origines et aux enjeux de la culture potagère en Suisse ?**

C'est possible, si l'on sait vendre la chose... les jeunes sont ouverts à tout.

**Racontez-nous une belle rencontre qui vous a été donnée de vivre au Château de Prangins ?**

Penché sur une ligne de salades, je vois débarquer, à plein tube sur une sorte de tandem bricolé, deux rigolos tout droits sortis d'une BD facétieuse. Les voilà qui descendent la rampe jouxtant l'escalier

de la grille ouest, foncent sur l'allée de gravier, évitent de justesse de se flanquer dans le bassin central qu'ils contournent en dérapant, avant de me rejoindre sur le sentier de ma planche de légumes. Décrochant le panier suspendu au guidon du double-vélo, ils jouent une fausse timidité pour me demander de bien vouloir leur donner quelques légumes de notre potager. L'accent italien, avec ce magnifique roulement de r, me rappelle la venue ce jour de la tv italienne, intéressée par nos anciens légumes pour une émission de jardinage-cui-

sine-gastronomie. La mise en scène d'arrivée (qu'il a fallu bien sûr rejouer devant la caméra) était tellement drôle qu'elle déclencha un irrésistible fou-rire entre mes interlocuteurs et moi. Un peu la même rigolade qu'une saison auparavant avec la visite guidée publique en compagnie de Marie-Thé-

rèse Porchet. L'humour me semble le meilleur moyen de faire apprécier une collection de vieux légumes ; surtout si on le mêle avec des éléments de jardinage et de cuisine.

*« L'humour me semble le meilleur moyen de faire apprécier une collection de vieux légumes... »*

**Qu'est-ce qui va vous manquer le plus ?**

Les bipèdes, côté cour, jardin & château - je suis un animal social et me construis via les autres.

**Comment allez-vous continuer à vivre votre passion durant votre retraite ?**

Par mille projets (visites de jardins, livres, coups de main...) dont un gros morceau : le pilotage du jardin de la Ferme-Château du Bois de Chêne de Genolier.

**Un espoir que vous avez pour le futur du jardin potager du Château de Prangins ?**

Mon profond sentiment est que le Siècle des Lumières, avec son cortège de philosophes et d'encyclopédistes, avait un esprit beaucoup plus libre et ouvert que tout ce qu'on peut imaginer aujourd'hui. Et le jardin n'échappe pas à cette règle. Or, nous offrons une vision d'enfants sages qui souhaitent avoir un bon carnet... Avec le potager et ses annexes, on peut jouer avec le double sens du mot culture ; un mot qui est notamment en lien avec l'art (peinture, sculpture, musique...). J'espère dès lors que mon successeur mettra à profit ce jeu-là. 🍷