

LA MISE EN EXPOSITION
DE L'ALIMENTATION :
L'EXEMPLE DE L'ALIMENTARIUM
DE VEVEY

L'alimentation est un des rares thèmes à visualiser dont l'objet central, l'élément essentiel à présenter, n'existe plus : l'assiette est vide, la nourriture mangée ! Bien évidemment, certaines méthodes de conservation des aliments existent et ont permis, par exemple, de préserver un pain du XIX^e siècle.

Ces cas restent toutefois anecdotiques. Finalement, on ne dispose que d'objets accessoires, comme les assiettes et autres ustensiles de table ou les outils permettant de produire, transformer, conserver, préparer et manger les aliments (1994).

P R I N C I P E S
H E U R I S T I Q U E S

En partant de certaines réflexions muséologiques générales (2003), je vais présenter dans cet article plusieurs réalisations concrètes. À deux reprises, j'ai eu la chance de créer l'Alimentarium, musée de l'Alimentation à Vevey, en Suisse, en le concevant tout d'abord *ex nihilo*, puis en le transformant entièrement après quinze années d'existence. Cette double expérience me donne un point de départ privilégié pour analyser différentes approches muséologiques. Pour étayer mes réflexions théoriques et démontrer les logiques de la communication muséale, j'aimerais utiliser le thème de l'alimentation, en le replaçant toujours dans son contexte culturel, et sa manière d'être présenté dans les expositions permanentes et temporaires de notre musée, tout en incluant bien évidemment les divers moyens de médiation comme les interactivités, les démonstrations, les ateliers, etc. Tout au long de ma contribution, je vais donc aborder les possibilités et les limites des différentes théories de la muséologie.

Se voulant interdisciplinaire et holistique, mon analyse englobe tous les aspects liés à l'alimentation, en partant de l'agriculture

pour finir avec la digestion, sans oublier la dimension symbolique. Pour interpréter les expositions sur ce sujet, l'approche sémiotique me semble par ailleurs la plus adéquate, notamment en considérant tout objet, mais aussi toute action produite par les visiteurs, comme sémiophores, ou porteurs de signes, qui renvoient à des faits ou phénomènes absents. L'alimentation se prête extrêmement bien à ces réflexions théoriques car, en plus d'être universelle, elle touche également à la vie quotidienne, publique et privée, de chacun d'entre nous. Pour ces raisons, c'est aussi un excellent thème pour faire passer des messages muséologiques comme, par exemple, la relation homme / chose ou le rôle de l'objet dans l'exposition. Qui plus est, l'alimentation comporte beaucoup de phénomènes abstraits et difficiles à visualiser, comme l'amélioration des espèces, les nutriments ou la digestion. Finalement, elle fait partie de certaines structures et contextes sociaux, dont les effets sont souvent concrets (par exemple les carences ou la faim) et nécessitent, par leur complexité, le recours à des moyens très divers pour permettre une bonne vulgarisation. Présenter le thème de l'alimentation dans un musée nécessite donc une très large variété de modes de médiation.

L'élément central en muséologie concerne la relation homme / chose (2007). En confirmant les travaux de l'Icofom (Comité international pour la muséologie de l'Icom – International Council of Museums), j'aimerais définir la muséologie par la périphrase suivante : la muséologie étudie la relation spécifique entre l'homme et la société en considérant son environnement matériel. Cette relation vise à garder (muséaliser) et à communiquer (visualiser) des objets (artefacts) en tenant compte de leurs valeurs idéelles (donc immatérielles) et non de leur fonction utilitaire. Ce processus de transformation symbolique est omniprésent dans nos activités humaines et ne concerne pas seulement les musées.

L A S O U P I È R E
COMME PARADIGME
M U S É A L

Comment appliquer ce qui vient d'être dit au thème de l'alimentation ? Expliquons-le à l'aide de la soupière qui est devenue l'objet-phare de l'Alimentarium. Dans l'exposition permanente, le visiteur peut feuilleter un livre géant, illustré et parlant, qui présente l'épopée d'une soupière. Comme cet ouvrage contient en quelque sorte un condensé de muséologie, j'aimerais en citer ci-après les textes : « La soupière, simple objet de la vie quotidienne, est au centre de cette histoire muséologique. La soupière est utilisée, sert à table. Elle est gardée comme souvenir. Elle est collectionnée et conservée avec d'autres belles pièces. Elle peut aussi entrer au musée. Présentée dans le contexte d'une exposition, elle évoque des temps révolus et des habitudes culinaires d'autrefois.

Ces réflexions muséologiques permettent de mieux comprendre le média exposition.

« La soupière permet d'apporter la soupe à table. C'est là sa fonction première. À table, elle occupe une position centrale, entourée d'autres objets. Autour de la table sont assis les convives qui se servent à tour de rôle. La soupière est ensuite lavée puis rangée dans le vaisselier, dans l'attente d'une future utilisation.

« Mais, peut-être, est-elle placée en vue, sur le vaisselier ; là, en compagnie d'autres objets, elle forme un ensemble décoratif. Un beau jour, cet objet hérité du passé semblera trop précieux pour un usage quotidien, et restera en vue, dans sa fonction décorative. Une soupière neuve prendra la place de l'objet de valeur. La soupière d'autrefois, éloignée de son cadre initial, appartiendra désormais à un nouveau contexte. Elle sera conservée comme objet de contemplation.

« La soupière a tout d'abord une fonction d'usage. Simultanément, on lui attribue d'autres qualités ou vertus : celles-ci peuvent un jour l'emporter sur la fonction d'origine qui s'effacera désormais devant d'autres attributs. Tel est le cas d'une soupière considérée comme un bel objet, d'une soupière chargée de souvenirs, d'une soupière évocatrice de coutumes alimentaires tombées en désuétude ou bien encore d'un spécimen artisanal accompli. La soupière est alors conservée, mais pour des motifs étrangers à sa fonction première.

« Si la soupière reste quoi qu'il advienne égale à elle-même, le rapport tissé entre elle et les hommes peut évoluer, se modifier. Elle relève, tout d'abord, des fonctions élémentaires de la vie quotidienne. Ensuite, elle apparaît dans une réalité secondaire, arrangée. La relation à la soupière varie d'un individu à l'autre ; cette appréhension individuelle représente une réalité subjective, apte à se modifier au fil du temps.

« Lorsqu'elle quitte sa fonction quotidienne pour s'installer à demeure sur ce lieu privilégié qu'est le vaisselier, la soupière est muséalisée. Ainsi, elle acquiert de nouvelles qualités et devient "muséalium". Dans chaque ménage se déroule un scénario semblable à celui du musée : décontextualisation et conservation en raison d'une plus-value attribuée.

« En devenant objet de collection, la soupière retrouve d'autres objets similaires, un nouveau contexte. Si elle est exposée elle fait, à chaque nouvelle exposition, partie d'un nouvel ensemble exographique. Elle appartient là à un monde d'invention, un monde imaginé, qui n'a plus rien de commun avec le monde extérieur ou la première réalité. La soupière peut de la sorte, comme élément du patrimoine culturel, véhiculer des significations multiples. Mais son contexte premier ne pourra d'aucune façon être reconstitué dans l'exposition.

« Isolée de sa fonction initiale, la soupière exposée visualise des faits absents, des contextes qui n'existent plus ou sont très éloignés

ou alors des procédés complexes et abstraits devenus tout aussi inaccessibles. Ou elle crée des rapports nouveaux et fictifs, évoqués pour la première fois. La soupière fait toujours partie du message de l'exposition. Les possibilités de visualisation sont énormément nombreuses.

« L'historien cherche à approcher une vérité définitivement perdue, qu'il ne pourra, de toute manière, pas reconstituer. Il projette sur ce passé des images du présent. L'ethnologue fait pour sa part l'instantané photographique de conditions qu'il cherchera à véhiculer dans l'exposition. Mais cette visualisation est tout aussi subjective que la projection d'une approche actuelle. Le biologiste visualise quant à lui des faits mesurables et reconstituables qu'il présente dans un contexte logique et compréhensible. Cependant, même une telle visualisation porte le sceau de la subjectivité.

« La clé d'une exposition peut être la beauté des objets présentés. L'objet est présenté pour lui-même. Le discours muséologique n'est pas le même si le propos de l'exposition est didactique. Dans ce cas, l'individualité de l'objet s'effacera au profit d'un autre message, comme par exemple la place de la soupe au début du repas.

« La mise en scène est le ressort d'une exposition théâtrale. Avec quantité d'autres objets contemporains, la soupière est présentée dans une perspective illusionniste qui simule la réalité. Une exposition discursive, en revanche, associe la soupière à n'importe quels autres objets dans le but d'évoquer un phénomène spécifique comme la pauvreté, par exemple.

« Quel que soit le contexte, la soupière reste la même. Elle est muette. Elle ne dit rien de sa fonction première et constitue une demande d'explications. Tous les observateurs savent-ils bien qu'il s'agit là d'une soupière, d'où elle vient, qui l'a utilisée ? Chaque visualisation est toujours interprétation.

« Dans une exposition, la soupière est signe. Elle renvoie à quelque chose d'autre, par exemple à l'importance de la soupe au XIX^e siècle ou bien encore à la valeur nutritive d'une certaine soupe. Elle est toujours signe posé, partie d'un message, d'un processus de communication.

« Ce processus de communication s'accomplit seulement lors de la visite de l'exposition. Ce que l'auteur a voulu communiquer, ce qu'il a codifié, doit à présent être décodé et compris par le visiteur. Mais les visiteurs reconnaissent-ils la signification donnée aux objets exposés ? Comprennent-ils les faits auxquels ces objets renvoient, ce qu'ils dénotent ? C'est leur expérience, doublée de souvenirs personnels, qui crée pour chacun la réalité : sa réalité subjective. Ces connotations personnelles sont innombrables. Chaque visiteur crée ainsi sa propre exposition.

« Chaque exposition est un système complexe de significations qui véhicule un message spécifique. Au centre se trouvent les ex-pôts : objets originaux ou outils didactiques, comme des maquettes et des éléments interactifs par exemple. Ils sont mis en scène et

expliqués à l'aide de divers moyens très variés. Cette mise en scène se fait dans une salle donnée, à l'intérieur d'un musée particulier qui se trouve toujours être aussi un lieu de rencontre. Tous ces éléments font partie du système de significations qu'est une exposition.» (2004a.)

TROIS EXPOSITIONS
« A L I M E N T O -
M U S É O L O G I Q U E S »

Les trois moments précurseurs de cette approche muséo-alimentaire correspondent à trois expositions temporaires présentées à l'Alimentarium. Toutes les trois concrétisaient des discours muséologiques à l'aide de thématiques alimentaires et permettaient ainsi deux lectures des objets présentés par la scénographie : l'une proposée par l'expographe, l'autre imaginée par le visiteur.

En 1991, une première exposition, en relation avec le 700^e anniversaire de la Confédération helvétique, avait un titre presque programmatique : *700 ans au menu. L'alimentation en Suisse du Moyen Âge à nos jours – 7 façons de présenter l'histoire alimentaire au musée* (1991 et 1996). Elle visualisait une démarche démontrant que l'objet en soi n'explique rien. Au contraire, celui-ci a besoin d'un commentaire, voire d'un contexte concret. Dans sept pavillons, sept cents ans d'histoire étaient relatés à l'aide de différents discours muséologiques attribuant à chaque fois un autre rôle à l'objet (alimentaire) ou, en d'autres termes, lui accordant à chaque fois une autre valeur, une autre signification. Le premier espace était intitulé « musée-dépôt » et ne montrait que des objets couvrant sept siècles d'histoire, sans la moindre explication. Objets muets donc. La réaction des visiteurs fut le révélateur d'un manque. La grande majorité de ces derniers se sentait mal à l'aise et cherchait partout des indications. Quelle belle démonstration de la nécessité d'expliquer les objets, de les mettre dans un contexte !

Les six autres pavillons de cette exposition présentaient les thématiques suivantes : « musée-rêve / l'objet séduit », « musée-livre d'histoire / l'objet illustre », « musée-théâtre / l'objet émeut », « musée-école / l'objet éduque », « musée-discussion / l'objet signifie » et « musée-récit / l'objet témoigne ». Je pense que tous ces titres expliquent très bien le concept de chaque espace, à part l'avant-dernier. Dans ce cas, une juxtaposition inhabituelle d'objets était exposée et cette mise en scène transmettait un message signifiant : la préparation d'une soupe (encore elle !) il y a sept cents ans et aujourd'hui. Les deux ensembles regroupaient pour ce faire chacun une vingtaine d'objets en relation avec l'un des plus vieux mets du monde.

Intitulée *Histoires d'objets*, la deuxième exposition (1995) interrogeait la relation homme / objet (1995 et 1999). Dans une première

salle, certains objets étaient disposés, grâce à une scénographie rappelant une cuisine, selon leur fonction utilitaire (notamment couper et cuire) et par rapport aux valeurs leur étant attribuées. Tout cela devait démontrer que les objets n'ont ni utilité, ni valeur, ni beauté en soi... Ce sont les hommes qui les leur donnent. En d'autres termes, c'est le regard de chaque individu qui crée l'objet à chaque fois autrement. Pour le visiteur, cette démarche théorique était visualisée grâce à une astuce optique qui permettait, tout en regardant une fourchette « neutre », d'apercevoir une autre fourchette. Puis, différentes scènes présentaient la fourchette en tant que bel objet (ou plus justement : l'objet était considéré comme beau !), objet souvenir, témoin, et symbole, ainsi que comme objet précieux.

Dans la même exposition, une deuxième salle évoquait le processus de muséalisation grâce à une installation interactive. Les visiteurs pouvaient apporter leurs propres objets et les muséaliser (et visualiser) dans un petit musée dans le musée. Finalement, une dernière salle présentait l'objet inventorié, enfermé dans un dépôt qui était présenté dans l'exposition sous forme de cages rappelant des prisons. Nous y avons exposé l'ensemble de notre collection d'objets liés à l'alimentation – un patrimoine important qui constitue, de pair avec notre bibliothèque spécialisée, la base de notre travail scientifique et médiateur. Dans la même salle, quelques objets choisis étaient exposés en reprenant les textes et les problématiques de l'exposition précédente. Au centre de cet espace, dans une sorte de stand de marché, des guides de l'Alimentarium racontaient, en présentant de véritables artefacts, les histoires d'objets alimentaires... Cette scénographie a provoqué une réaction intéressante de la part des visiteurs qui nous surprit : ils avaient besoin de raconter eux-mêmes de nombreuses anecdotes sur ces objets !

C'est l'exposition elle-même qui fut au centre de la troisième manifestation intitulée *Promenades muséologiques ou l'exposition exposée* (2002). Dans la publication afférente, *Carnets de notes sur l'Alimentarium* (2002), j'ai pris, pour ainsi dire, mes distances avec moi-même et me suis mis dans la peau d'un muséologue intéressé par le média « exposition ». Je me suis promené dans cette exposition exposée qui présentait plusieurs éléments de la première exposition permanente de l'Alimentarium, de 1985 à 2000, avant la refonte totale et la réouverture en 2002 (2005) – une sorte de méta-exposition, en fait, qui visait à expliquer ce qu'est une exposition. Parallèlement, une partie de la nouvelle exposition permanente était déjà visible, ainsi que le chantier des autres secteurs à venir.

Toutefois, mes considérations dépassèrent finalement le cadre de cette exposition. Lors de mes réflexions, j'avais inclus de fait certains éléments de l'ancienne exposition permanente non repris dans la nouvelle mouture, tout en me référant aux notes prises lors de visites précédentes et à plusieurs extraits tirés des catalogues des deux expositions muséologiques antérieures. Cet élargissement de

l'objet de mes réflexions permit de m'en faire une idée plus complète que si je n'avais considéré que l'exposition en cours. Mes visites, à pas lents ou rapides, m'ont donc mené à travers différentes expositions, qui n'auraient cependant jamais été visibles toutes en même temps. Ce n'est pas particulièrement gênant, puisque le média exposition comporte toujours une bonne part de fiction. Une fois de plus, j'en suis arrivé à la conclusion que le monde extérieur réel n'entre jamais au musée, quels qu'en soient le raisonnement ou l'artifice.

Quelles ont été les réactions des visiteurs à ces trois expositions alimento-muséologiques (ou muséologico-alimentaires) ? Tout d'abord, une certaine perplexité car ils étaient face à une approche inhabituelle. Ceux qui étaient prêts à s'investir, à sortir des sentiers battus, à oser l'expérience, se déclaraient enthousiastes. Ironiquement, l'un d'entre eux nous a même conseillé d'afficher un panneau « attention exposition intellectuelle ! ». . . Plus sérieusement, cette même critique fut prononcée par ceux qui voulaient, dans la première exposition, apprendre quelque chose sur l'histoire alimentaire suisse. Ils se déclaraient fort déçus, surtout, et aussi, parce que nous aurions raté l'occasion extraordinaire du 700^e anniversaire de la Confédération helvétique pour montrer l'évolution d'un phénomène important de l'histoire au quotidien. Cette critique ne fut pas énoncée lors de la deuxième exposition, parce que – pensons-nous – il n'y avait pas de thématique bien définie (comme l'histoire alimentaire durant sept siècles), mais un sujet beaucoup moins précis (des histoires d'objets), laissant de ce fait plus de place à l'imagination du visiteur, tandis que le premier thème provoquait des attentes très concrètes basées sur l'expérience bien ciblée des expositions historiques. En outre, la deuxième exposition permettait, beaucoup plus que la première, une lecture au premier degré, soit la découverte d'une pléthore d'objets alimentaires, sans que le visiteur ait besoin d'une grille théorique quelconque. Finalement, elle était aussi beaucoup plus proche de la vie quotidienne contemporaine du visiteur que l'exposition *700 ans au menu* qui, avec une chronologie unique imposée, ne permettait guère une semblable approche.

LES ENSEIGNEMENTS
DES EXPOSITIONS
TEMPORAIRES
POUR LA NOUVELLE
MOUTURE
PERMANENTE

La nouvelle version de l'exposition permanente, dès 2002 (2003a et 2004), comprend une riche variété de visualisations – ce terme est retenu dans un sens très large, incluant

non seulement l'exposition traditionnelle, mais aussi beaucoup d'autres éléments : jeux, démonstrations, ateliers et, bien sûr, l'aspect pratique de l'alimentation avec la préparation de repas dans une cuisine ouverte entièrement intégrée dans l'espace d'exposition. Dans cette sorte de grande vitrine vivante, les chefs préparent les mets et donnent des informations historiques, ethnologiques et nutritionnelles – et, bien évidemment, les visiteurs dégustent les préparations et expérimentent ainsi la nourriture ! Un musée pour enfants et une exposition temporaire complètent l'offre.

Le fil rouge du parcours permanent, qui se veut interdisciplinaire, suit l'aliment depuis l'agriculture jusqu'à l'estomac. La visite commence au cœur de cet enchaînement, avec les aspects les plus familiers au visiteur présentés dans deux secteurs intitulés « Cuisiner » et « Manger ». Ensuite, l'horizon est élargi en amont avec « Acheter » et en aval avec « Digérer ». En plus, un petit secteur raconte l'histoire fascinante de Nestlé, société qui a créé la Fondation Alimentarium et qui finance cette dernière.

Deux principes régissent l'exposition permanente. L'exemplarité d'abord : étant donné l'impossibilité d'aborder l'alimentation humaine du monde entier et de chaque époque, un choix rigoureux s'est imposé. Des exemples précis permettent la compréhension d'un phénomène plus global – c'est au moins ce que nous espérons ! Ainsi, la fabrication du fromage sert à comprendre la production alimentaire artisanale, comme le ravitaillement de Genève au XVIII^e siècle, à saisir celui d'une ville de l'Ancien Régime. Les poudres alimentaires et les boîtes de conserve permettent d'aborder les débuts de l'industrie alimentaire, ainsi que le lait et le pain de parler des problèmes de préparation et de conservation. Quatre scènes déclinant l'espace et le temps (ici / ailleurs et aujourd'hui / autrefois) présentent quatre exemples alimentaires dans le monde : les Romains ici et autrefois, les Falis du Cameroun ailleurs et aujourd'hui, les Vaudois ici et aujourd'hui et les Mayas ailleurs et autrefois. Ou encore, dernier exemple, un très petit pain souvenir (un authentique objet !) de la grande crise alimentaire de 1817 rappelle le problème récurrent de la faim (qui est traité aussi dans les secteurs « Acheter » et « Digérer »).

Deuxième principe : l'approche « marché ». Il n'y a aucun parcours obligatoire, et encore moins suggéré. Donc, pas de numérotation, ni flèches ou autres indications. Même les chapitres n'ont pas de titres bien visibles de loin ; ceux-ci ressortent simplement en caractères gras dans les textes. En suivant cette ligne, nous voulons inciter les visiteurs à flâner et à découvrir librement l'exposition. Revers de la médaille : l'orientation n'est pas toujours facile. Par contre, la médiation directe pour les visiteurs (visites guidées, audioguides) a dû être conçue différemment : les guides (présents physiquement ou seulement techniquement) racontent une histoire, et les audioguides ne comportent de ce fait aucun numéro. Au contraire, nous suggérons d'écouter l'histoire en continu, avec une

interruption évidemment après chaque secteur. Des numéros très discrets dans l'exposition permettent aux visiteurs qui aimeraient interrompre l'audioguidage, pour participer à une interactivité (ou pour boire un café !), de retrouver ensuite le fil de leur visite.

Partout dans toute l'exposition, les visiteurs trouvent des jeux, simples ou plus complexes, pour jouer seul, à deux ou en petits groupes. Par exemple, il faut associer un aliment (factice et protégé par une boîte en Plexiglas) à un petit appareil de cuisine (comme un appareil à peler les pommes), ou construire une pyramide alimentaire, ou trouver l'équilibre calorique entre un casse-croûte et une activité physique. Ce type d'interactivité nous a clairement montré l'attractivité de jeux simples sans aucun support informatique. Ce qui ne veut pas dire que l'Alimentarium ne dispose pas d'ordinateurs, par exemple pour « construire » le tube digestif, pour tester les sens, pour s'informer de façon ludique sur la sélection traditionnelle ou génétique de nouvelles plantes, ou encore sur la sécurité alimentaire.

Des démonstrations ont lieu à différents endroits de l'exposition permanente. Une animatrice peut expliquer un phénomène historique (le marché en 1900), une thématique (les boissons) ou un processus scientifique (les émulsions). La cuisine, cette grande vitrine vivante fort appréciée par les visiteurs, suit le même principe : démonstrations et explications – appliquées aussi à la production des repas, ce qui provoque parfois des difficultés et des situations stressantes pour le personnel. D'ailleurs, nos chefs ne travaillent qu'à temps partiel au musée et enseignent pour la plupart dans des écoles professionnelles. Le menu de dégustation change tous les deux mois. Le travail de préparation est très important et comprend les recherches thématiques, une information approfondie pour l'équipe et l'adaptation « technique » des recettes en mets succulents. Le choix des menus ne connaît aucune limite : un pays (l'Inde), une époque (le XVIII^e siècle) ou un aliment (la pomme de terre) peuvent en donner l'articulation. Pour ces repas, il faut préciser la même chose que pour toute autre présentation du musée : une « reconstitution » est impossible. Il s'agit donc toujours d'un menu « à la... », transformé selon le goût et les matières premières inhérents à notre époque et à notre culture.

Dans l'espace « Cuisiner » se déroulent aussi des ateliers grâce auxquels les visiteurs peuvent mettre la main à la pâte et confectionner un mets à emporter (feuilletés, baklava, mini-conserves, etc.). En préparant ces aliments, les visiteurs reçoivent, à nouveau, des explications historiques, physiques, chimiques ou autres, selon la spécialité retenue. Il est à relever – et c'est un constat important – qu'il ne s'agit en aucun cas de cours de cuisine, ce qui n'est absolument pas notre rôle. Une remarque similaire est à faire aussi par rapport aux conseils nutritionnels. Nous n'avons pas de personnel spécialisé pour conseiller les visiteurs individuellement, par exemple ceux qui aimeraient maigrir. Nous ne pouvons que fournir les

principes de base : aux « consommateurs responsables » de les adapter ensuite à leurs pratiques alimentaires. Notre mission est d'informer et elle réussit lorsqu'une personne, qui a visité notre musée pendant deux heures, ne sait pas concrètement ce qu'elle doit manger en le quittant.

La cafétéria et la cuisine sont les lieux de la vraie pratique alimentaire. Comme les visiteurs doivent aller chercher leur repas à la cuisine, donc dans l'exposition même (à quelques dizaines de mètres de la cafétéria), le secteur « Cuisiner » (qui comprend les thèmes « cuire » à travers les âges et « transformer » les aliments) met parfaitement en lien les pratiques de la préparation et de la consommation. En d'autres termes : il n'y a plus de séparation entre ces différents éléments (la cuisine / production n'est pas dissimulée), ce qui est d'une grande importance pour notre sujet. Une telle expérience globale traduit bien une autre idée de base de notre musée de l'Alimentation : le message est transmis par différents moyens, soit par l'exposition plus ou moins traditionnelle, soit par la participation active du visiteur, qui culmine avec l'acte de manger le menu proposé ! Dans un futur proche, nous aimerions aussi donner des informations nutritionnelles sur les produits achetés, par exemple en les imprimant sur le bon de caisse. La cafétéria et la cuisine nécessitent par ailleurs de perpétuelles améliorations et de nouvelles réalisations sont en cours.

Le jeune public est très important pour l'Alimentarium et représente la bonne moitié des 70 000 visiteurs annuels. Beaucoup de classes demandent des visites guidées qui totalisent – élèves et accompagnants confondus – quelque 800 unités par an. De plus, l'exposition permanente offre beaucoup d'activités destinées aux familles. Pour encore mieux accueillir le public enfants (6 à 12 ans), nous avons créé un Alimentarium Junior comprenant de nombreuses interactivités, dont les plus populaires sont un parcours à travers le tube digestif et une cuisine destinée aux ateliers pratiques. Nous y suivons les mêmes principes que dans tout le musée : regarder, participer, comprendre.

Les expositions temporaires – une par année – ouvrent la porte à des sujets extrêmement variés. Voici quelques-uns des trente-cinq thèmes réalisés jusqu'à ce jour : « Le pain et la faim dans l'art du xx^e siècle », « Quiétudes et inquiétudes dans la nature morte », « Le blé – mort, vie, fertilité », « L'humour gourmand », « Ciné bouffe », « Une table princière de la Renaissance italienne », « Le repos du guerrier », « Expolabo », « La vie sucrée », « La Vienne impériale », « Pique-nique », « Manger en Chine », « L'alimentation au fil du gène », « Ferments en folie », « Les mangeurs de l'an 1000 », « Sacrée banane », « Couverts découverts ». En 2008, une exposition a été consacrée aux débuts de l'industrie alimentaire (*De la cuisine à l'usine*) et, en 2009, une autre portera sur la recherche alimentaire (*L'alimentation au fil de la recherche*). Plusieurs de nos expositions ont voyagé ultérieurement et ont été présentées dans d'autres musées en Suisse et à l'étranger.

Actuellement, ce qui manque encore, c'est l'actualité alimentaire. Pour y remédier, nous envisageons la création d'un espace particulier pour aborder des sujets qui sont à la une des médias, bien entendu pas uniquement des scandales alimentaires, mais aussi, par exemple, l'actualité scientifique, historique ou archéologique (un tesson préhistorique, dont l'analyse enrichit les connaissances sur l'alimentation de cette époque). Ceci nécessite une réaction rapide, tout en effectuant une recherche profonde, car il ne suffit pas d'afficher seulement des coupures de presse. Les visiteurs attendent, en raison de la qualité du musée, des informations détaillées. Il faudrait donc plutôt parler d'une « actualité de longue durée » !

En résumé, nous pouvons constater que l'alimentation se prête très bien à la mise en exposition. L'intérêt général du public est fort prononcé et, quant à l'expographie, le thème ne pose guère de problèmes majeurs. Cependant, il faut bien tenir compte de l'aspect éminemment « pratique » du sujet, ce qui nécessite beaucoup de moyens interactifs, comprenant également la consommation des aliments ! Dans ce sens, le thème de l'alimentation s'avère être une aubaine car il permet de communiquer à plusieurs niveaux. De ce fait, c'est peut-être moins difficile que pour d'autres thèmes de faire passer un message, et même les aspects les plus « abstraits » ou symboliques peuvent être transmis sans trop de difficulté non seulement au travers des objets, mais aussi avec la médiation et l'interactivité proposées aux visiteurs.

La création des deux versions du musée de l'Alimentation et de trois expositions temporaires, qui ont permis de mettre en pratiques certaines approches théoriques et de les analyser, a été une chance inestimable. Même si la base d'observation était très restreinte, toute l'expérience a eu lieu dans un seul musée et autour d'un seul thème. Évidemment, mes conclusions n'ont pu se faire que dans ces limites institutionnelle, thématique et personnelle.

D'une manière plus générale, lorsqu'un thème « concret » proche du vécu quotidien est abordé, en particulier celui de l'alimentation, le danger d'activisme est accru et certaines critiques que l'on nous a faites concernent essentiellement ce point. Si nous voulons rester un musée au sens propre du terme, nous devons éviter l'approche suivie par les parcs d'attractions. Donc, pas de Disneyland alimentaire ! Bien évidemment, toute exposition comprend deux aspects : information et plaisir. Pour exprimer cette dualité, les anglophones ont inventé le terme de « *edutainment* ». Aussi laid que soit ce mot, il exprime une idée intéressante. Pour ma part, l'exposition réussie n'est ni une école trop didactique, ni un parc d'attractions dépourvu d'informations, mais un moyen terme situé entre ces deux pôles et comprenant une information sérieuse apprêtée de manière plaisante. N'oublions pas que, au musée (et pas seulement en ce lieu peut-être), l'apprentissage nécessite un pont émotionnel. Cela dit, il serait également faux de vouloir copier les institutions « *events* ». Les musées ne doivent jamais devenir des supermarchés

de la culture. En disant ceci, je ne plaide en aucun cas pour un musée élitiste, loin de là, mais simplement pour une institution qui mérite encore la dénomination de « musée ». Et n'oublions pas non plus que les musées détiennent ce qu'aucun parc d'attractions ne possède : de véritables objets du passé ! C'est pourquoi il ne faut pas commettre l'erreur d'utiliser des arguments économiques auprès de nos organisations de tutelle. Même si elles ont de moins en moins cours, ce sont d'autres valeurs, culturelles et patrimoniales, qui doivent être mises en avant. Ce faisant, les musées garderaient leur spécificité. De plus, ils sont appelés à organiser des expositions attractives sur n'importe quel thème, si possible en incluant aussi un lien avec l'actualité, même si, pour d'autres institutions que la nôtre, certains sujets s'avèrent moins attractifs que l'alimentation.

M. R. S.

Alimentarium de Vevey (Suisse)

Icom

Je remercie Denis Rohrer pour la relecture.

Manuscrit reçu le : 10 décembre 2007.

Version révisée reçue le : 30 juin 2008.

Article accepté après publication le : 10 septembre 2008.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

[Comme il s'agit d'un article en étroite liaison avec l'Alimentarium, cette bibliographie ne comprend que des titres de l'auteur.]

1991. *700 ans au menu. 7 expositions exposées. L'alimentation en Suisse du bas Moyen Âge à nos jours : 7 façons de présenter l'histoire au musée.* Vevey : Alimentarium.
1994. « L'Alimentarium de Vevey. De l'assiette à la vitrine, ou l'alimentation est-elle muséogénique ? ». *Papilles*, 5, p. 3-11 et 69.
1995. *Histoires d'objets.* Vevey : Alimentarium.
1996. « L'exposition exposée, une expérience muséologique », p. 235-242 et 389 in *Actes des premières rencontres européennes des musées d'ethnographie 1993.* Paris : Musée des Arts et Traditions populaires / École du Louvre.
1999. « La relation homme-objet exposée : théorie et pratique d'une expérience muséologique ». *Publics & Musées*, 15, p. 31-43.
2002. *Promenades muséologiques : Carnet de notes sur l'Alimentarium.* Vevey : Alimentarium.
2003. *Die Ausstellung : Theorie und Exempel.* München : Müller-Straten (Wunderkammer 5). [Une traduction anglaise est sous presse.]
- 2003a. *Cuisiner, manger, acheter, digérer.* Vevey : Alimentarium.
2004. « D'un Alimentarium à l'autre ». *La Lettre de l'Ocim*, 92.
- 2004a. *L'Épopée d'une soupière : Approches muséologiques.* Vevey : Alimentarium.
2005. *Alimentarium 1985-2005 : Les vingt ans du musée de l'Alimentation.* Vevey : Alimentarium.
2007. « L'exposition, lieu de rencontre pour objets et acteurs », p. 49-59 in *Les Lieux de la muséologie* / sous la direction de Pierre-Alain Mariaux. Berne : Lang.
- 2007a. « Qu'est-ce qu'un musée ? », p. 103-112 in *Vers une redéfinition du musée ?* / sous la direction de François Mairesse & André Desvallées. Paris : Éd. de L'Harmattan.

RÉSUMÉS

En partant de réflexions muséologiques générales, l'article présente et analyse plusieurs réalisations concrètes : deux expositions permanentes et trois expositions temporaires « alimento-muséologiques » de l'Alimentarium, musée de l'Alimentation à Vevey en Suisse. Pour étayer les réflexions théoriques et démontrer les logiques de la communication muséale, le thème de l'alimentation se prête très bien. Il est toujours replacé dans son contexte culturel. Les exemples – expositions et divers moyens de médiation comme les interactivités, les démonstrations, les ateliers, etc. – permettent d'aborder les possibilités et les limites des différentes théories de la muséologie. La souprière, l'objet-phare de l'Alimentarium, a été choisie comme paradigme muséal pour faire le lien entre la théorie et la pratique. Tous ces exercices de style ont grandement aidé à concevoir une nouvelle mouture de l'exposition permanente.

Titre : La mise en exposition de l'alimentation : l'exemple de l'Alimentarium de Vevey.

Mots clés : Muséologie, exposition, communication, théorie-pratique, alimentation.

The article begins with thoughts on general museology, then presents and analyses several tangible creations : two permanent and three temporary « museo-food » exhibitions at the Alimentarium Food Museum in Vevey Switzerland. Food proves to be an excellent subject matter to demonstrate the theory and logic of museum communication. It always comes back to its cultural context. The author uses examples of exhibitions and various interactive educational demonstrations and workshops to consider the possibilities and limitations of the science of museology. The soup tureen, a key exhibit in the Alimentarium, is presented as a paradigm linking museology theory with practice. Exploring various communication techniques contributed immensely to the remake of the permanent exhibition.

Title : Exhibiting food : the exemple of the Vevey Alimentarium.

Key words : Museology, exhibition, communication, theory and practice, food and nutrition.

Este texto presenta y analiza algunas realizaciones concretas, en relación con problemáticas de museología general. Se trata de dos exhibiciones permanentes y de tres exhibiciones temporarias del Alimentarium de Vevey, en Suiza. El tema de la alimentación es muy pertinente para aplicar las teorías de comunicación en museología. El tema puede ser relacionado con

contextos culturales. Los ejemplos – exhibiciones, y otros medios de comunicación tales como muestras interactivas, talleres, etc. permiten explorar posibilidades y límites museológicos. La sopera, objeto maestro del Alimentaryum, sirvió para tratar la relación entre teoría y práctica. Estas experimentaciones ayudaron mucho para pensar la nueva exhibición permanente.

Título : Exhibir la alimentación : el ejemplo del Alimentaryum de Vevey.

Claves : Museología, exhibición, comunicación, teoría-práctica, alimentación.