23 août 2016
Communiqué de presse «Cuisine Sauvage»

BIWAK#17
CUISINE SAUVAGE. UNE EXCURSION CULINAIRE À TRAVERS LES ALPES

Pur plaisir, enjeu de santé, tendance ou philosophie de vie ? Le Musée Alpin Suisse consacre sa nouvelle exposition du cabinet « Biwak » à la cuisine sauvage, du 1er septembre 2016 au 8 janvier 2017.

Etalages de plantes aromatiques, pousses de légumes et asperges marinées, gelées de fleurs, vins de fruits, liqueurs, compotes, racines, sauces de fruits sauvages : Biwak#17 se transforme en garde-manger à parcourir. Au cœur de l'exposition, quelque 500 bocaux à conserves. Ils ont été garnis de plantes sauvages récoltées dans l'espace alpin, préparées et conservées selon les savoirs traditionnels. C'est l'œuvre de l'Autrichien Michael Machatschek, économiste paysagiste, expert des populations végétales, et d'Elisabeth Mauthner, conseillère en santé humaine.

Il y aura six postes d'écoute, où vous pourrez entendre les plus célèbres cuisiniers et cuisinières « sauvages » Meret Bissegger, Maurice Maggi, Kevin Nobs, Violette Tanner et Stefan Wiesner. Ils vous expliqueront leur philosophie de récolte, de préparation et de dégustation. Vous apprendrez ainsi que tout, s'utilise chez l'épicéa, dont on peut même faire du vinaigre à partir du charbon de bois. Les genres culinaires vont de la cuisine sauvage sous les étoiles à la médecine sauvage en passant par la cuisine sauvage urbaine, végétarienne ou enseignée aux enfants. On apprend alors que la collecte de plantes sauvages n'est pas nécessairement limitée aux paysages naturels classiques. Voyez Maurice Maggi. Jardinier voltigeur et cuisinier : il s'est spécialisé dans la collecte de plantes en milieu urbain, suivie de tablées qu'il organise dans l'environnement de la ville. En appoint à l'exposition Biwak, il animera un atelier où les habitants de la ville de Berne se verront proposer une balade virtuelle parmi les trésors comestible de leur cité (voir encadré).

La recherche de nourriture, un luxe
Christine Brombach fait de la recherche en science de l'alimentation. Elle note que la vogue de la cuisine sauvage s'observe en Suisse depuis cinq à dix ans. La cuisine aux herbes sauvages exige des connaissances étendues, et surtout du temps pour la collecte en nature. C'est ainsi que la cuisine sauvage devient aussi un luxe ; elle permet de combler une nostalgie d'expérience unique à l'époque des étals débordants, des goûts standardisés et des processus de production découplés des circuits naturels. La relation personnelle à la terre nourricière permet de se détacher d'un monde toujours plus numérisé. Mais aussi : les plantes sauvages n'entreront jamais dans le courant général des échanges et de la consommation. Parce que dès le moment où elles sont cultivées, ce ne sont plus des plantes sauvages.

Le projet Biwak#17 « Cuisine sauvage » a été réalisé en collaboration avec l'exposition nationale du Land de Niederösterreich.

Alpines Museum der Schweiz | Musée Alpin Suisse
Museo Alpino Svizzero | Swiss Alpine Museum
Helvetiaplatz 4, 3005 Bern, T +41 031 350 04 40, +41 031 350 07 51
info@alpinesmuseum.ch, www.alpinesmuseum.ch

Biwak#17 « Cuisine sauvage » : Ateliers et bibliographie

Samedi 24 septembre 2016
La ville de Berne dans votre assiette – Atelier avec le jardinier voltigeur et cuisinier zurichois Maurice Maggi
14 h 00 à 21 h 00, Fr. 45. –, inscription jusqu'au 16 septembre 2016.

Samedi 1er octobre 2016
Plantes sauvages avec effets secondaires – Atelier avec Kevin Nobs, spécialiste emmentalien des plantes médicinales, 14 h 00 à 18 h 00, Fr. 30. –, inscription jusqu'au 23 septembre 2016.

Samedi 8 octobre 2016
Cuisine sauvage pour toute la famille – Atelier avec la pédagogue de la nature et auteure Violette Tanner, 14 h 00 à 17 h 00, adultes Fr. 20. –, enfants (dès 6 ans) Fr. 5. –, inscription jusqu'au 30 septembre 2016.

Inscriptions : lucia.reinert@alpinesmuseum.ch ou 031 350 04 40
Informations : alpinesmuseum.ch

Les publications de tous les cuisiniers (et cuisinières) et naturopathes représentés dans l'exposition sont disponibles à la boutique du Musée Alpin.

Alpines Museum der Schweiz | Musée Alpin Suisse
Museo Alpino Svizzero | Swiss Alpine Museum
Helvetiaplatz 4, 3005 Bern, T +41 031 350 04 40, +41 031 350 07 51
info@alpinesmuseum.ch, www.alpinesmuseum.ch

Les cuisiniers et cuisinières représentés au Biwak

Toutes les photos peuvent être téléchargées sur : www.alpinesmuseum.ch/medias
Les photos de l'expositions seront disponibles dès le 31 août 2016 à 14 h 00.

Meret Bissegger: Cuisine de légumes sauvages
Meret Bissegger est la grande dame de la cuisine sauvage en Suisse. Elle s'est fait un nom avec une cuisine holistique, à dominante végétarienne, au restaurant « Ponte dei cavalli » à Cavigliano. Elle propose aujourd'hui des cours de cuisine et des tablées pour gourmets à la Casa Merogusto à Malvaglia. Sa cuisine se distingue par la mise en valeur de plantes sauvages, de légumes bio de saison, de produits régionaux et de plantes aromatiques du monde entier. Meret Bissegger vit à Malvaglia/TI.
www.meretbissegger.ch

Foto: © Hans-Peter Siffert, AT Verlag

Foto: © Hans-Peter Siffert, AT Verlag

Alpines Museum der Schweiz | Musée Alpin Suisse
Museo Alpino Svizzero | Swiss Alpine Museum
Helvetiaplatz 4, 3005 Bern, T +41 031 350 04 40, +41 031 350 07 51
info@alpinesmuseum.ch, www.alpinesmuseum.ch

Maurice Maggi: Cuisine sauvage urbaine
Maurice Maggi a une formation de paysagiste et de chef de chantier. On le connaît aujourd'hui en tant qu'horticulteur urbain et cuisinier enthousiaste. Il est depuis 2006 aux fourneaux de GMT Party Team. En plus de cette activité, il se passionne pour les plantes sauvages comestibles des zones urbaines, celles que l'on trouve devant sa maison. Maurice Maggi vit et travaille à Zürich.
www.maurice-maggi.ch

Foto: © Juliette Chrétien, AT Verlag

Foto: © Juliette Chrétien, AT Verlag

Kevin Nobs: Médecine sauvage
Kevin Nobs a grandi à Rüdtligen-Alchenflüh dans l'Emmental. Il a consacré son travail de maturité aux plantes médicinales de la vallée de l'Emme. Il est résulté de ce travail un livre sur les plantes médicinales et une app. Kevin Nobs est aujourd'hui étudiant en biologie et germanistique, après des débuts en pharmacie. Parallèlement à ses études, il travaille dans le laboratoire d'une pharmacie, donne des cours et guide des voyages botaniques. Il vit à Berne.
www.kevin-nobs.ch

Foto: © Kevin Nobs

Foto: © Kevin Nobs

Alpines Museum der Schweiz | Musée Alpin Suisse
Museo Alpino Svizzero | Swiss Alpine Museum
Helvetiaplatz 4, 3005 Bern, T +41 031 350 04 40, +41 031 350 07 51
info@alpinesmuseum.ch, www.alpinesmuseum.ch

Violette Tanner: Cuisine sauvage pour enfants
Avec une formation de spécialiste des plantes médicinales et un parcours de pédagogue de la nature, Violette Tanner travaille depuis bientôt vingt ans à l'utilisation médicinale et culinaire des plantes sauvages. En plus de ses activités avec les adultes, cette mère de trois enfants propose des ateliers pour enfants. Ceux-ci apprennent sous forme de jeux comment collecter, parer et cuisiner les plantes sauvages. Violette Tanner vit à Hemishofen/SH.
www.kraeuterwissen.ch

Foto: © Peter Raider

Foto: © Laetizia Giannini-Studer

Stefan Wiesner: une étoile pour la cuisine sauvage
Stefan Wiesner s'est fait une réputation de visionnaire, d'artisan méticuleux et d'avant-gardiste de la cuisine sauvage. Sur feu de bois ou de foin ou sur des pierres, il prépare de surprenantes aventures gustatives avec des combinaisons d'arômes naturels. Son art culinaire lui a valu 17 points GaultMillau et une étoile Michelin. Avec son épouse Monica, Stefan Wiesner tient le restaurant „Rössli" à Escholzmatt/LU.
www.stefanwiesner.ch

Foto: © Pia Grimbühler, AT Verlag

Foto: © Pia Grimbühler, AT Verlag

Alpines Museum der Schweiz | Musée Alpin Suisse
Museo Alpino Svizzero | Swiss Alpine Museum
Helvetiaplatz 4, 3005 Bern, T +41 031 350 04 40, +41 031 350 07 51
info@alpinesmuseum.ch, www.alpinesmuseum.ch

Christine Brombach: Temps sauvages
Christine Brombach est professeure à l'Université zurichoise des sciences appliquées ZHAW à Wädenswil. Elle y enseigne les sciences de l'alimentation et du consumérisme. Elle étudie le comportement alimentaire des personnes âgées et les tendances actuelles de l'alimentation tel le boom de la cuisine sauvage.

Daucus carota

Foto: © Michael Machatscheck, Elisabeth Mauthner

Informations supplémentaires :

Beatrice Häusler
Communication
031 350 04 48
beatrice.haeusler@alpinesmuseum.ch
www.alpinesmuseum.ch

Alpines Museum der Schweiz | Musée Alpin Suisse
Museo Alpino Svizzero | Swiss Alpine Museum
Helvetiaplatz 4, 3005 Bern, T +41 031 350 04 40, +41 031 350 07 51
info@alpinesmuseum.ch, www.alpinesmuseum.ch