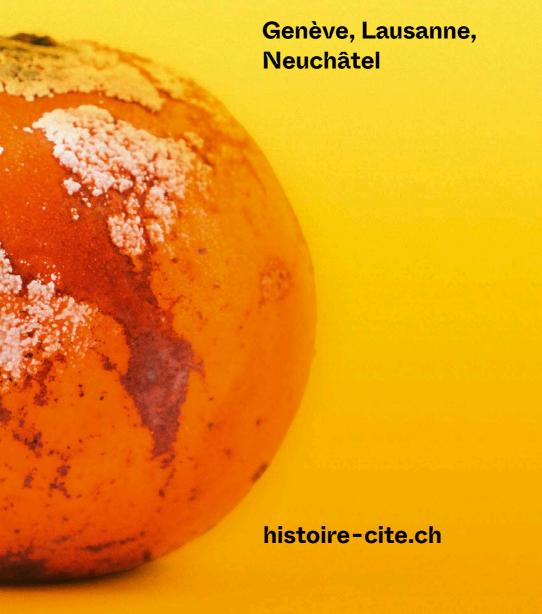
Festival — Histoire et Cité



Nourrir le monde

28.3-2.4.23











ÉDITO	4
PROGRAMME GENÈVE	
PRÉ-FESTIVAL ET EXPOSITIONS	6-7
MARDI 28 MARS	8-9
MERCREDI 29 MARS	10-12
JEUDI 30 MARS	13-16
VENDREDI 31 MARS	17-21
SAMEDI 1 ^{ER} AVRIL	22-27
PRANGINS, SAMEDI 1 ^{ER} AVRIL	28
PROGRAMME LAUSANNE	
EXPOSITIONS	30
JEUDI 30 MARS	31-32
VENDREDI 31 MARS	32-33
SAMEDI 1 ^{ER} AVRIL	34-39
DIMANCHE 2 AVRIL	40-42
PROGRAMME NEUCHÂTEL	
MARDI 28 ET MERCREDI 29 MARS	44
JEUDI 30 MARS	45
VENDREDI 31 MARS	46
SAMEDI 1 ^{ER} ET DIMANCHE 2 AVRIL	47
LES ÉQUIPES DU FESTIVAL	48
INFOS PRATIQUES	49
PARTENAIRES	50

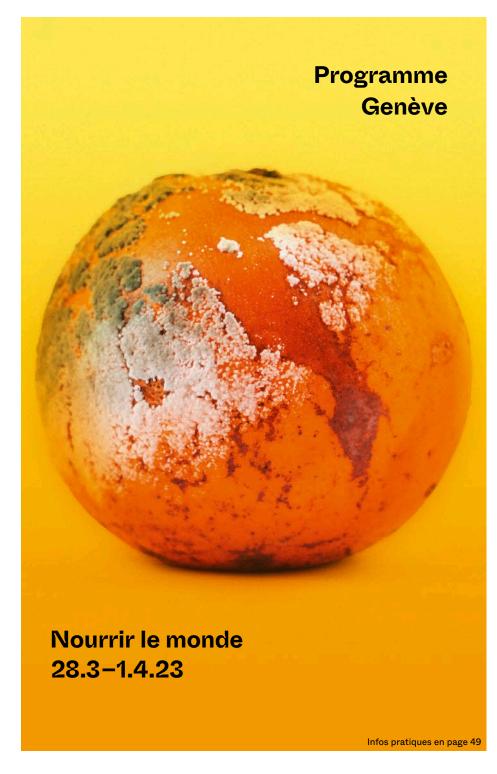
Du 28 mars au 2 avril 2023, le Festival Histoire et Cité se réjouit de vous accueillir lors d'une huitième édition qui explore l'alimentation sous le titre «Nourrir le monde». Unique en Suisse, la manifestation vise à interroger les échos entre le passé et le monde actuel, et à inscrire l'histoire au cœur de la cité. Elle se déploie à Genève et à Lausanne, et investit, pour la première fois, les terres neuchâteloises.

Fonction essentielle – boire et manger, c'est vivre –, l'alimentation est également au cœur de la manière dont les groupes humains se sont structurés au fil du temps. C'est en courant après la nourriture que ces derniers ont mis en place les premières formes d'organisation sociale et réalisé de prodigieuses transformations techniques et culturelles. Que mange-t-on à chaque époque, dans différents lieux, selon que l'on est une femme ou un homme, avec qui et de quelle manière? Comment se forgent les goûts et les traditions culinaires? Par où circulent les denrées alimentaires, dans quelle mesure leur (in)disponibilité pèse-t-elle sur la sécurité et le développement des peuples?

Depuis les chasseur-euses-cueilleur-euses jusqu'à l'industrialisation alimentaire, la recherche de nourriture, sa production, sa transformation, son acheminement, son stockage, son commerce et même sa consommation ont sans cesse conduit au développement de techniques spécifiques. Ces moyens reflètent une quête de diversification propre à l'omnivore opportuniste qu'est l'être humain. À la dimension matérielle s'ajoute une dimension symbolique, religieuse et identitaire. À chaque époque et à chaque groupe ses croyances, ses rites, ses interdits, ses prescriptions et ses représentations alimentaires. Les humains n'ingèrent que ce qui est, de leur point de vue, culturellement comestible. Partager boissons et mets cristallise un moment privilégié d'appartenance et de convivialité, mais à l'occasion duquel aliments et pratiques reflètent et construisent aussi une hiérarchie des individus.

Des plaisirs de la table à l'ascèse, de l'alcoolisme au jeûne, du cannibalisme au véganisme, de la quête d'exotisme aux ressources du terroir, du banquet à la grève de la faim, de la diplomatie par l'assiette à la famine planifiée, de la gastronomie à la malbouffe, du commerce mondialisé à l'autarcie, de l'invention de l'agriculture aux OGM – «Nourrir le monde» est une entreprise aux variations infinies dont le programme de cette édition se veut le vivant reflet.

Les équipes du Festival Histoire et Cité





PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

Les élèves du primaire et du secondaire sont invité·es à aborder le thème de l'alimentation à travers des ateliers, des visites et des projections. Par l'analyse de restes osseux et végétaux, par la pratique de l'archéologie expérimentale, ou encore par la lecture de sources manuscrites et iconographiques, ils et elles pourront découvrir les habitudes alimentaires de la préhistoire à nos jours et ainsi se questionner sur les mouvements actuels, tout comme sur leur propre alimentation.

Auditorium Arditi mardi 21 mars, 17h-18h

GENÈVE



ÉMISSION

V.O. L'ÉMISSION CINÉMA DU CAMPUS

Partager un repas constitue un moment social singulier motif dont s'emparent nombre de réalisateurs-trices. Du Japon à l'Italie, comment le cinéma aborde-t-il l'acte de manger? À l'occasion du vernissage du numéro «Nourrir le monde» de la Revue cinéma de l'Université, des expert·es nous convient au banquet des discours et des traditions cinématographiques.

Émission présentée par Cerise Dumont, suivie, à 18h30, de la projection du film Alcarràs (Réal. Carla Simón, ES, 2022, Couleur, 120', vo st fr, 6/10)

Musée d'art et d'histoire jeudi 23 mars, 18h-22h



PERFORMANCE

AFTERWORK: À BOIRE ET À MANGER

Jan Blanc, Marc Duret, Marlyne Sahakian

Une soirée pour explorer les collections du Musée d'art et d'histoire sur le thème de l'alimentation, de l'apéritif à la romaine au digestif baroque. La cour se mue en marché de saveurs à déguster en musique tandis que des happenings évoquent de façon décalée manières de tables et préférences gustatives à différentes époques. Les fameux «speed dating avec les œuvres» restituent certains goûts plus ou moins oubliés et des spécialistes convié·es par le Festival Histoire et Cité vous attendent pour des tête-à-tête épicés.

En partenariat avec le Musée d'art et d'histoire de Genève Programme détaillé: histoire-cite.ch

EXPOSITION

AU TEMPS DES BANQUETS

À travers des archives photographiques de la Société des Nations et de l'hôtellerie genevoise, l'exposition suggère à quel point la diplomatie se joue (aussi) à table. Les rencontres diplomatiques informelles autour d'un repas sont l'occasion d'échanger des informations de première main, de nouer des relations fructueuses, voire d'aboutir à des compromis susceptibles d'orienter la coopération internationale.

Exposition réalisée par geneveMonde.ch, en partenariat avec les Bains des Pâquis

Bains des Pâquis Du 2 mars au 2 avril Vernissage: jeudi 2 mars, 11h



VERNISSAGES

EAT IT!

Cristina Agrigoroae, Ludovic Delavière, Natalia Krylova

À travers l'exposition de leurs séries, trois apprenti·es photographes – un étudiant, une chercheuse et une médiatrice scientifique - issu·es de l'atelier-reportage Vie de Campus (UNIGE), nous convient à l'exploration des rapports complexes qu'ils entretiennent avec la thématique alimentaire, entre consommation et consomption.

Exposition à découvrir dans le hall d'Uni Dufour, réalisée avec le concours de Stéphanie Argerich, Jörg Brockmann et Denis Ponté

LE CINÉMA EN CARTES POSTALES

Le geste d'écrire, dans sa dimension graphique, est lié à l'image. Les participantes à l'atelier d'écriture du Département de langue et littérature françaises modernes (UNIGE) ont exploré ce lien, en s'inspirant des films projetés dans le cadre du festival.

Atelier supervisé par Natacha Allet et Éléonore Devevey

Uni Dufour, La Guinguette mardi 28 mars, 17h-18h



PODCASTS ET ÉMISSIONS

VOIX ÉTUDIANTES

Alyzé Bianco, Pierre Guanzini, Stanislaw Pawlowski

Des paroles qui mettent en appétit? Sur Fréquence Banane, la radio universitaire, les étudiantes tiennent le micro par le biais de podcasts qui interrogent l'histoire de l'alimentation et d'émissions de radio alternant entre chroniques et entretiens avec les invité·es du festival.

Émission en direct Uni Dufour, La Guinguette vendredi 31 mars, 16h30-17h30



MARS

MARDI

GENÈVE

TABLE RONDE

LE BUSINESS DE LA FAIM?



Alexander Keese, Sandrine Kott, Anaïs Mansouri, Sabine Pitteloud, modération: Irène Herrmann

La rencontre porte sur les programmes nationaux et internationaux de lutte contre la faim et la place qu'y ont tenu les grandes multinationales de l'agroalimentaire. Ces programmes, aux résultats mitigés, seront analysés, en particulier la manière dont, en favorisant une agriculture de marché, ils ont contribué à accroître la dépendance des pays du Sud à l'égard de ceux du Nord ainsi que les difficultés alimentaires des populations.

Carte blanche au Département d'histoire générale, UNIGE

Cinémas du Grütli, salle Michel Simon mardi 28 mars, 20h30



FILM

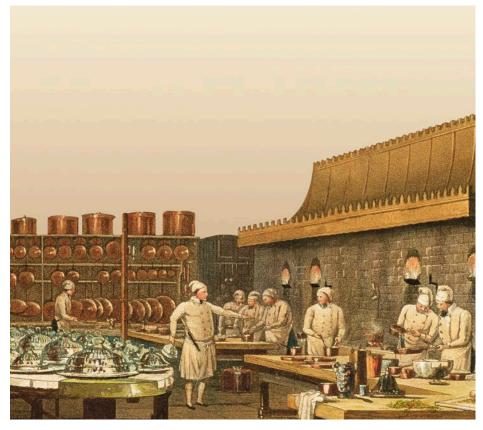
LA GRANDE BOUFFE

Réal. Marco Ferreri, IT, FR, 1973, Couleur, 130', vo fr, 14/14

Huis-clos gargantuesque entre quatre amis venus s'enfermer dans une grande et belle villa le temps d'un week-end. Huîtres, boudin, camion entier de légumes, monceaux de viande, montagne de viennoiseries, dindes en sauce par dizaines et cochons de lait, le tout arrosé de litres de vin et assorti d'un appétit sexuel insatiable. Lassés de leur vie quotidienne sans saveur, les protagonistes se livrent à un festin sans limite et sans issue... si ce n'est la mort.

En partenariat avec Les Cinémas du Grütli Projection suivie d'une discussion avec Alfio Di Guardo

ANTONIN CARÊME OU L'INVENTION DE LA GASTRONOMIE MODERNE



Marie-Pierre Rey

En 1933, le 100e anniversaire de la disparition d'Antonin Carême donne lieu à dix jours de festivités tant on le considère alors comme le père de la «haute cuisine» européenne. Depuis, le chef a été injustement oublié et celles et ceux qui se souviennent encore de lui l'assimilent à une cuisine monumentale, compliquée à l'excès. Or, rien ne justifie ce jugement car il fut non seulement un grand artiste culinaire mais également, à bien des égards, un précurseur.

Uni Dufour, salle U600 mardi 28 mars, 18h15-20h



CONFÉRENCE

COLONISATION ET CÉRÉALICULTURE:

CAPITAUX SUISSES ET MAIN-D'ŒUVRE INDIGÈNE

Claude Lutzelschwab

La Compagnie genevoise des colonies suisses de Sétif (1853-1956) constitue un exemple helvétique d'investissement capitaliste dans le système colonial européen. Forte d'un immense domaine en Algérie, elle y a fait cultiver blé dur et orge un siècle durant. Il s'agira de comprendre les raisons pour lesquelles sa longévité et la politique menée par ses dirigeants en ont fait un véritable laboratoire des changements socio-économiques survenus dans la céréaliculture coloniale algérienne.

Uni Dufour, salle U260 mercredi 29 mars. 12h30-14h



TABLE RONDE

MANGER (OU PAS) DANS LES RELIGIONS DE LA MÉDITERRANÉE ANTIQUE

Dominique Jaillard, Anna Van den Kerchove, Youri Volokhine, modération: Michel Grandjean

Les religions s'intéressent généralement d'assez près à l'alimentation: aliments interdits, festins rituels, jeûnes, etc. Trois spécialistes des religions anciennes – Égypte, Grèce, manichéisme – confrontent les prescriptions et les rites afin de mettre en lumière les fondements anthropologiques sous-jacents aux principes religieux qui articulent diététique et représentations du monde.

Conservatoire et Jardin botaniques de Genève mercredi 29 mars, 13h30-15h; 15h30-17h



VISITE GUIDÉE

PLANTES NOURRICIÈRES: DE LA COLLECTION SÈCHE À LA PLATF-BANDE CUI TIVÉE

Patrick Bungener, Christoph Köhler, Fred Stauffer

Un choix de plantes alimentaires issues des herbiers et des plates-bandes des Conservatoire et Jardin botaniques (CJBG) sera exposé durant deux visites consécutives. La sélection de ces formes agronomiques dépend du statut de conservation (menacé ou disparu) ou de localisation géographique nationale et internationale. Depuis deux siècles, les collections des CJBG jouent un rôle fondamental dans la préservation génétique et morphologique de nombreuses plantes.

Organisé par les Conservatoire et Jardin botaniques de Genève Visite limitée à 30 personnes, sur inscription: histoire-cite.ch

CONFÉRENCE

FESTINS IMAGINAIRES

Anne Georget

Partir à la découverte de documents inouïs: des carnets de recettes de cuisine rédigées par des prisonniers et des prisonnières menacées de mourir de faim. Du camp de concentration de Ravensbrück au goulag de Potma, en passant par le camp de Kawasaki, ces recettes ont été écrites par des déportées de toutes origines, parfois au péril de leur vie.

En partenariat avec la Fondation Martin Bodmer La conférence est précédée de la projection du documentaire Festins imaginaires (Réal. Anne Georget, FR, BE, 2014, Couleur, 70', vo fr)

Fondation Martin Bodmer mercredi 29 mars, 17h-20h



MARS

29

MERCREDI

GENÈVE

CONFÉRENCE

LA FABRIQUE DES RÉPUTATIONS:

ALIMENTATION, QUALITÉ ET ORIGINE (1680-1830)

Philippe Meyzie

La valorisation des denrées liées à une origine géographique se développe à partir de la fin du XVII^e siècle. Jambons de Bayonne, prunes de Brignoles ou fromages de Sassenage sont dès lors des produits identifiés, appréciés des amateurs·trices et qui circulent en Europe. Il s'agira de comprendre comment se construisent les réputations et le lien du produit au lieu, synonyme de qualité.

Uni Dufour, salle U300 mercredi 29 mars, 17h30-18h30



LIVRES EN SCÈNE

NFT-NEW FOOD TREND

Benoît Chevallier, Sonia Gonzalez

À la croisée d'une réflexion sur la nourriture, sur l'écologie et sur la création, *NFT – New Food Trend* est une publication trimestrielle qui souhaite valoriser le savoir-faire de la cuisine végane à travers une conception graphique contemporaine. Ouvert à toutes et à tous, chaque édition est une création expérimentale qui propose de nouvelles recettes culinaires de saison, tout en offrant une tribune au militantisme et au débat de société. Bienvenue au lancement du premier numéro!

Uni Dufour, La Guinguette mercredi 29 mars, 18h-18h45



I WILL FEED YOU AND CLOTHE YOU.

TABLE RONDE

L'ALLAITEMENT: UN OBJET POUR L'HISTOIRE

Francesca Arena, Véronique Dasen, Yasmina Foehr-Janssens, Micheline Louis-Courvoisier, Irene Maffi, Daniela Solfaroli Camillocci, modération: Isabelle Moncada

Issu d'une recherche transdisciplinaire, Allaiter de l'Antiquité à nos jours. Histoire et cultures d'une pratique en Europe (Brepols, 2023) est un ouvrage de référence sur les enjeux symboliques et matériels de l'alimentation lactée des très jeunes enfants à travers les siècles. Le livre souligne l'imbrication du biologique et du social, du physiologique et du politique.

Uni Dufour, salle U300 mercredi 29 mars, 19h-20h30



PROJECTION COMMENTÉE

L'ALIMENTATION AU MENU DES ARCHIVES DE LA RTS

Salvatore Bevilacqua, Jérémie Forney, Hugo Molineaux, modération: Laurent Huguenin-Élie

Quels rapports entretient-on avec la viande en Suisse romande? La quête d'une nourriture saine pour toutes et tous relève-t-elle de l'illusion? Comment la consommation d'alcool est-elle abordée chez nous? Autant d'enjeux dont témoignent les archives de la RTS des années 1960 à 1990, de façon insolite, engagée, voire poignante. Venez (re-)découvrir des moments forts de notre patrimoines audiovisuel, replacés par des experts dans une perspective éclairante.

En partenariat avec les archives de la RTS et Histoire Vivante

Cinémas du Grütli, salle Henri Langlois mercredi 29 mars, 20h15



FILM

THE ROAD TO WELLVILLE

Réal. Alan Parker, US, 1994, Couleur, 118', vo st fr, 12/12

Une hygiène de vie et une alimentation de qualité sont promesse de santé, mais encore faut-il définir le sens de ce terme. Le Dr Kellogg, médecin et figure de proue de l'Église adventiste du septième jour, en cultive sa propre conception qu'il promeut à travers un sanatorium situé dans le Michigan. Dans ce film, qui dresse un portrait romancé du célèbre inventeur des *Corn Flakes*, nous suivons les protagonistes s'essayant à des traitements sanitaires et à des régimes en tout genre.

Projection suivie d'une discussion avec Cerise Dumont et Ludovic Tournès

TABLE RONDE

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN AFRIQUE

Tobias Haller, Moustapha Sall, modération: Anne Mayor et Didier Péclard

Le débat porte sur l'histoire de la sécurité alimentaire en Afrique subsaharienne, sur les stratégies locales de réponses et de gestion de l'insécurité alimentaire, et sur l'impact des interventions humanitaires.

En partenariat avec le Geneva Africa Lab du Global Studies Institute, UNIGE

Uni Dufour, salle U260 jeudi 30 mars, 12h15-13h45



MARS

30

EUDI

GENÈVE

TABLE RONDE

MADE IN SWITZERLAND, CULTIVÉ AILLEURS

Naïma Maggetti, Laurent Tissot, modération: Mirjana Farkas

Le café et le chocolat, deux emblèmes de l'industrie alimentaire suisse, sont issus de matières premières produites sous d'autres latitudes. Quelle est l'histoire de ces denrées et quelle est l'importance de leur économie pour les entreprises helvétiques? À travers une sélection d'affiches publicitaires suisses (1880-1980), la discussion portera sur la représentation des pays producteurs ainsi que sur l'élaboration d'une «marque suisse», stéréotypée et reconnaissable dans le monde entier.

En partenariat avec la Bibliothèque de Genève

Bibliothèque de Genève, salle du catalogue jeudi 30 mars, 12h15-13h15



Uni Dufour, salle U300 jeudi 30 mars, 16h15-17h15

CONFÉRENCE

NOURRIR LES UTOPIENS:

DE LA FRUGALITÉ À L'ALIMENT ARTIFICIEL

Michel Porret

À l'époque moderne, le genre utopique interroge la répartition idéale des ressources, l'équilibre démographique et la nature primitive des aliments. De Thomas More à Jonathan Swift, l'imaginaire alimentaire oscille entre quête du bonheur social et brouillage chimérique. Au crépuscule des Lumières, les récits conjecturaux déploient la thématique de la nourriture artificielle, chimique ou synthétique. Quelles leçons de gouvernance tirer des penseurs de l'utopie?



Uni Dufour, salle U260 jeudi 30 mars, 17h-19h

MARS

EUDI

GENÈVE



ATELIER

LÉGUMES LACTO-FERMENTÉS: UNE TRADITION EN PLEINE EFFERVESCENCE

Stéphane Repas Mendes

La lacto-fermentation est une technique très ancienne de conservation des aliments qui a, depuis quelques années, le vent en poupe. Pourtant, stocker des aliments pour se prémunir d'une disette n'est a priori plus une nécessité vitale chez nous. Alors pourquoi cet engouement et, surtout, comment cela marche? Lors de cet atelier, venez déguster des produits lacto-fermentés, découvrir et appliquer les règles de base pour maîtriser le processus, et repartez à la maison avec votre création.

En partenariat avec le Musée national suisse – Château de Prangins Atelier limité à 15 personnes, sur inscription: histoire-cite.ch

Uni Dufour, salle U408 jeudi 30 mars, 17h-18h30



TABLE RONDE

L'ART DE SE METTRE À LA TABLE DES NÉGOCIATIONS: SOCIABILITÉ ET BANQUETS (XVIE-XXE SIÈCLE)

Pierre-Étienne Bourneuf, Marco Schnyder, Véronique Stenger, Andreas Würgler, modération: Mathieu Caesar

Occasions de consommation ostentatoire et de sociabilité, les banquets ont également souvent été des outils diplomatiques. Nous aborderons les pratiques et les représentations des banquets organisés en Suisse ou par des Suisse sses à l'étranger entre le XVI° et le XX° siècle.

En partenariat avec geneveMonde.ch et le Département d'histoire générale, UNIGE

Uni Dufour, La Guinguette jeudi 30 mars, 18h-18h45



QUIZ MUSICAL

BLIND TEST LA SAUCE

Diana Barbosa Pereira

Ramène tes potes à la compote pour étaler ta confiture musicale. Euh, culture. Un *blind test* mitonné aux petits oignons et explorant tous les styles musicaux, avec des morceaux ayant l'alimentation pour thème central, *of course*. À la clé, une surprise à remporter.

LIVRES EN SCÈNE

LA VIE GOURMANDE

Aurélia Aurita, discutante: Mirjana Farkas

Aurélia Aurita compose une autobiographie culinaire tout en nuances où s'impose la fonction mémorielle de l'acte alimentaire et de la cuisine. À l'instar du chef Pierre Gagnaire dont elle a minutieusement observé le travail, son art vise un équilibre entre des saveurs contrastées; il relie des traditions, des goûts, des gestes, des associations, des occasions – autant d'éléments constitutifs du parcours d'une mangeuse. L'autrice de BD nous convie à une présentation dessinée de son ouvrage où mots et traits s'allient pour restituer l'expérience sensible d'un corps.

Uni Dufour, salle U300 jeudi 30 mars, 18h-19h



VISITE GUIDÉE

VIE ET MORT D'UN ABATTOIR:

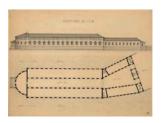
LES HALLES DE L'ÎLE

Bruno Racalbuto

La première vie des Halles de l'Île est dévolue à la tuerie organisée des animaux de boucherie. À travers un fonctionnement minutieusement orchestré, le grand abattoir municipal répond aux ambitions d'une ville tournée vers l'avenir, à la pointe des tendances urbanistiques et hygiénistes, témoignant des luttes politiques genevoises du milieu du XIXe siècle. Alors pourquoi n'a-t-il servi que le temps d'une génération et quelle a été son évolution jusqu'à aujourd'hui?

Sans inscription, dans la limite des places disponibles Rendez-vous aux Halles de l'Île

Halles de l'Île jeudi 30 mars, 18h-19h



PERFORMANCE

RACLITTE SPEECH FUSION

Vincent Barras

il est venu le temps d'aller sans paperolle tirer les fils qui lient art, raclette et parole La performance s'accompagne d'une dégustation de raclette. Uni Dufour, terrasse, 4º étage jeudi 30 mars, 18h30-20h30



4 |

VENDREDI GENÈVE

Bains des Pâquis jeudi 30 mars, 19h-20h

MARS

30

JEUDI

GENÈVE



LECTURE MUSICALE

VOYAGER AU CŒUR DE LA PÂTISSERIE

Doris De Lys, Philippe Constantin

En poésie, nous explorerons divers desserts, comme le biscuit Joconde utilisé dans la confection du gâteau Opéra. Cette performance est accompagnée de chants lyriques pour nous plonger dans ce périple gourmand.

Organisé par les Bains des Pâquis

Uni Dufour, salle U300 ieudi 30 mars, 19h30-20h30



CONFÉRENCE

LES FAMINES SOVIÉTIQUES DES ANNÉES 1930: HISTOIRE ET MÉMOIRE

Nicolas Werth

De l'été 1931 à l'été 1933, sept millions de Soviétiques meurent de faim, principalement en Ukraine, au Kazakhstan et dans les régions de la Volga. En cause, la collectivisation forcée des campagnes par le régime stalinien. Ces famines planifiées, qui ont fait quatre fois plus de victimes que le Goulag, sont restées l'épisode tabou de l'expérience soviétique. Depuis l'implosion de l'URSS, ce crime majeur est devenu un sujet d'histoire, mais également un objet d'âpres débats de mémoire entre Russes et Ukrainien nes.

Cinémas du Grütli, salle Henri Langlois jeudi 30 mars, 20h15



FILM

HUNGER

Réal. Steve McQueen, IE, GB, 2008, Couleur, 96', vo st fr, 16/16

Dans les années 1970-1980, dans une Irlande secouée par les conflits politiques, plusieurs membres de l'IRA sont emprisonnés par le gouvernement britannique. Ils entament alors des grèves, de l'hygiène d'abord, puis de la faim, afin d'obtenir le statut de prisonniers politiques. Le martyre de Bobby Sands, figure phare du mouvement, député de l'une des circonscriptions électorales d'Irlande du Nord, symbolise à lui seul la radicalité du combat.

Projection suivie d'une discussion avec Laurent Gétaz et Sarah Herren

VISITE GUIDÉE

LE REFETTORIO:

GASTRONOMIE OU AIDE ALIMENTAIRE?

Yann Cerf, Walter el Nagar

Une visite au Refettorio de Genève pour comprendre comment se rencontrent le monde de la gastronomie et celui de l'aide alimentaire. Deux courtes présentations à la tonalité anthropologique permettront de donner du contexte à la visite du restaurant, en présence du chef et de son équipe. Seront abordées à la fois l'histoire du mouvement des Refettorio, entre Slow Food et philanthro-capitalisme, et une description ethnographique de la «cuisine démocratique» qui est proposée dans celui de Genève.

Organisée par la Haute école de travail social, Genève, en partenariat avec Le Refettorio, sur inscription: histoire-cite.ch

Restaurant Le Refettorio, rue de Lvon 120 vendredi 31 mars, 9h30-10h30



Musée d'ethnographie de Genève

vendredi 31 mars, 12h15-13h

(MEG). Auditorium

RENCONTRE

DE LA BIOGRAPHIE À L'ETHNOGRAPHIE **ET INVERSEMENT: RENCONTRE AVEC** AURÉLIA AURITA

Aurélia Aurita, discutant: Damien Kunik

À travers son parcours personnel, Aurélia Aurita nous dit comment la «BD du réel» l'a amenée aux sciences humaines et sociales, et en retour, comment ses études d'anthropologie influencent ses créations, à commencer par sa dernière BD, La Vie gourmande.

En partenariat avec le Musée d'ethnographie de Genève



VISITE FLASH

VOLTAIRE ÉTAIT-IL VÉGÉTARIEN?

Lucas Arpin

Vers la fin de sa vie. Voltaire a renoncé à manger de la viande par souci de santé, devenant de facto «végétarien». L'occasion pour le philosophe des Lumières de s'intéresser au sort de l'animal de boucherie. Menée sous le prisme de l'éthique, de la physiologie et de la spiritualité, sa réflexion en fait un inspirateur, voire un promoteur du végétarisme, enjeu on ne peut plus actuel.

En partenariat avec la Bibliothèque de Genève Sans inscription, dans la limite des places disponibles

Les Délices. rue des Délices 25 vendredi 31 mars, 12h15-12h45



MARS

31

VENDREDI

GENÈVE

Uni Dufour, salle U300 vendredi 31 mars, 12h15-13h45



TABLE RONDE

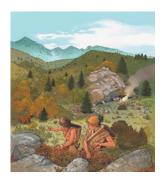
DE L'AIDE ALIMENTAIRE AU DROIT À L'ALIMENTATION: QUELLES PERSPECTIVES?

Thierry Apothéloz, Sophie Buchs, Laurence Ossipow, Magali Ramel, modération: Anne-Laure Counilh

L'inscription du droit à l'alimentation dans la Constitution genevoise pose une question de définition. Des colis aux épiceries sociales et solidaires, l'aide alimentaire est très diversifiée, mais rarement synonyme de droit. Nous aborderons les liens entre aide alimentaire et droit à l'alimentation dans le contexte local et étranger et envisagerons des pistes concrètes pour renforcer l'exercice de ce droit, en particulier parmi les plus précaires.

Organisée par la Haute école de travail social, Genève, en partenariat avec le Département de la cohésion sociale

Uni Dufour, salle U260 vendredi 31 mars, 12h15-13h15



CONFÉRENCE

VÉGÉ OU RÉGIME PALÉO: LA LONGUE (PRÉ)HISTOIRE DE L'ALIMENTATION

Marie Besse

Les repas de nos ancêtres préhistoriques sont multiples et variés: galettes d'orge, lentilles, épinards sauvages, civet de chevreuil, ragoût de bœuf associés aux framboises et aux beignets de pommes sauvages. On s'interrogera sur les origines et la nature de l'agriculture, une pratique visant à garantir l'alimentation d'une population croissante dont l'émergence et le développement s'opèrent durant le dernier réchauffement climatique de l'Holocène, autour de 10 000 ans avant J.-C.

Uni Dufour, salle U260 vendredi 31 mars, 14h30-16h30



ATELIER

LA GUERRE DU PURIN

Frédéric Deshusses

Début 1974, dans la Brove, éclate la «guerre du purin». Des paysan·nes bloquent des convois de lisier pour manifester leur opposition à un projet de rationalisation de la production porcine porté par Migros. Dans cet atelier, les participant·es pourront examiner des archives liées à cet événement. Avec ces documents originaux, nous approcherons un moment significatif des transformations de la production agricole et de la consommation alimentaire dans la seconde moitié du XX^e siècle.

Organisé par les Archives contestataires Atelier limité à 20 personnes, sur inscription; histoire-cite.ch

TABLE RONDE

SÉCURITÉ VS SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE: REGARDS CROISÉS SUR L'AGRO-ÉCOLOGIE PAYSANNE

Rudi Berli, Matthieu Dunand, Andrea Mathez, modération: Damien Delorme

Deux acteurs des alternatives paysannes dans le bassin lémanique, une géographe spécialiste des systèmes agro-écologiques en Suisse et au Maroc et un philosophe dialoguent. En prenant appui sur le terrain, leurs réflexions portent sur les alternatives minoritaires face au modèle hégémonique agro-industriel destructeur, à bien des égards, de la santé des écosystèmes, des collectifs sociaux et des individus.

Uni Dufour, salle U408 vendredi 31 mars, 17h-18h30



ATELIER

CULTURES LOCALES?

LA TRAGÉDIE MET SON GRAIN DE SEL

Xavier Ricbour Bootello, Maxime Staedler

Une sélection d'une trentaine d'aliments sera présentée sur des tables et les participant·es devront répondre à un guizz sur la provenance, l'origine historique et la saison de production naturelle de ces denrées. Le but de cet atelier ludique est de sensibiliser aux enjeux de l'appellation «locale», souvent tenue pour acquise.

Organisé par l'association La Tragédie

Uni Dufour, La Guinguette vendredi 31 mars, 17h45-18h15



VISITE FLASH

VOLTAIRE ÉTAIT-IL VÉGÉTARIEN?

Lucas Arpin

Descriptif en page 17

Les Délices, rue des Délices 25 vendredi 31 mars, 18h-18h30

Uni Dufour, La Guinguette vendredi 31 mars, 18h30-19h15



FLASH-CONFÉRENCE

BIÈRE, BRASSERIES ET BRAUEREIEN À GENÈVE

Arnaud Bosch

La bière est aujourd'hui l'une des boissons préférées des Genevois·es. Son histoire locale apparaît toutefois clairsemée car seuls certains indices permettent de comprendre son essor et son développement. Depuis quelques années, la multiplication des microbrasseries fait renaître une vieille tradition, mais s'agit-il réellement d'une tradition genevoise? En partenariat avec Les Apéros de l'Histoire

Uni Dufour, salle U260 vendredi 31 mars, 18h30-19h45



FLASH-CONFÉRENCES

DES MARMITES DE MITHÉCOS AUX ÉPICES D'APICIUS: LA CUISINE ANTIQUE AU MENU

Manuel Grandjean, Philippe Ligron, Christine Pönitz-Hunziker, modération: Marc Duret

Avez-vous déjà gouté au silphium ou au garum qu'aimaient tant les Romain·es? Souhaitez-vous savoir dans quels vieux pots les Grec·ques préparaient leurs meilleures soupes? Grâce à l'archéologie et à des recettes qui ont traversé les siècles, ces flash-conférences présentent quelques aspects étonnants de la cuisine antique. Cerise sur le gâteau, on y découvre comment cuisiner aujourd'hui certaines spécialités de l'époque.

En partenariat avec Nunc est bibendum Suivies d'une dégustation de mets antiques



CONFÉRENCE

LES GRAINES DE TOUS LES JOURS,

ENTRE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET DOMINATION. XVIIE-XXIE SIÈCLE

Alessandro Stanziani

Le contrôle des semences des principales céréales (blé, riz, maïs) est crucial, du moins depuis le XIIe siècle, afin de nourrir les populations, approvisionner les armées et garantir la stabilité sociale. Les pratiques adoptées diffèrent au fil du temps et selon les aires culturelles, intégrant des métissages ou donnant lieu à l'émergence de civilisations céréalières. Le passage des systèmes prémodernes au capitalisme, puis à la mondialisation actuelle, repose sur la transformation des semences, leur hybridation, l'essor de la génétique, jusqu'à la création d'OGM.

Uni Dufour, salle U300 vendredi 31 mars, 19h-20h



VENDREDI

GENÈVE

FILMS

COURTS MÉTRAGES

Avec Le Panier à viande et son traditionnel «bouchoyage» vaudois, L'Île aux fleurs et son ton sarcastique sur les mécanismes de la production alimentaire mondiale, ou encore Steakhouse et son dénouement surprenant, cette sélection permettra de picorer diverses thématiques liées à l'alimentation, alternant réalisme cru et imagination décalée.

Infos détaillées: histoire-cite.ch

Cinémas du Grütli, salle Henri Langlois vendredi 31 mars, 20h15



FILM

GRAVE

Réal. Julia Ducournau, FR, 2016, Couleur, 98', vo fr, 18/18

Justine, jeune fille de 16 ans, s'apprête à intégrer l'école vétérinaire où étudie sa sœur et où a étudié leur mère avant elles. D'emblée, elle subit un bizutage: ingérer un rein de lapin ou se faire asperger de bassines remplies de sang d'animaux. Des épreuves difficiles à endurer pour la jeune fille végétarienne. Dès lors, outre les cours et les fêtes estudiantines, Justine se découvre une férocité carnassière singulière.

Cinémas du Grütli, salle Henri Langlois vendredi 31 mars, 22h30



AVRIL SAMEDI 1^{ER} GENÈVE

Centre nature de la Libellule, Parc Mon Repos samedi 1er avril, 10h-12h

R

Ş

SAMEDI

GENÈVE



VISITE GUIDÉE

DE LA CUEILLETTE À L'ASSIETTE

David Bärtschi, Marc Di Emidio

Une multitude de plantes sauvages comestibles aux saveurs inédites poussent autour du Centre nature. Lors d'une visite interactive, nous allons les découvrir et interroger nos relations avec les écosystèmes qui nous nourrissent.

Organisé par l'association la Libellule Visite gratuite, dès 10 ans, <12 ans accompagné e, sur inscription: lalibellule.ch (places limitées)

Les Archives de la Vie Privée. rue des Pervenches 6 samedi 1er avril, 10h30-11h30



ATELIER

SE CONSERVE (AUSSI) EN BOÎTES!

Sabine Lorenz, Christiane Stahel

Menus de fête, recettes et dépenses alimentaires, factures de fournisseurs, mais aussi plans de table et décors de pâtissiers ères constituent autant de sources à découvrir. Après un apercu archivistique, les participantes seront invité·es à choisir un document, à en questionner le contenu, à jouer avec sa forme, à examiner sa matérialité, à se souvenir des plaisirs ou des déplaisirs liés à la nourriture et au repas rituel. Cette mise en bouche historique se conclura par une collation.

Organisé par les Archives de la Vie Privée Atelier limité à 12 personnes, sur inscription: histoire-cite.ch

Les Délices, rue des Délices 25 samedi 1er avril, 10h30-11h

VISITE FLASH

VOLTAIRE ÉTAIT-IL VÉGÉTARIEN?

Lucas Arpin

Descriptif en page 17

VISITE GUIDÉE

«DU GOÛT ET DES LIVRES»: BALADE CYCLO-LITTÉRAIRE POUR REVISITER L'ALIMENTATION

Sita Pottacheruva

Cette promenade inédite propose de parcourir des moments-clés de l'histoire alimentaire occidentale. La maxime de Juvénal, mens sana in corpore sano, prend ainsi une dimension universelle, intégrant une réflexion sur la production alimentaire en lien avec l'écologie. Nous croiserons la route des épices avec celle du chocolat, évoquerons Physiologie du goût de Jean Anthelme Brillat-Savarin et aborderons La Libération animale grâce à l'ouvrage du philosophe Peter Singer.

En partenariat avec baladesavelos.ch Visite limitée à 15 personnes, sur inscription: histoire-cite.ch

Uni Dufour, hall d'entrée samedi 1er avril, 11h-12h30



Uni Dufour, salle U408 samedi 1er avril.



ATELIERS ENFANTS

POMPÉI ET SES THERMOPOLIA, LES FAST FOOD DE L'ANTIQUITÉ

Eleonora Cassinelli

Qu'est-ce qu'un thermopolium? Qui s'y rendait et pour y manger quoi? Nous explorerons l'exceptionnel comptoir découvert à Pompéi en 2020. Les enfants se familiariseront avec la nourriture qui y était produite, cuisinée et vendue. Des recettes romaines seront étudiées et nous mesurerons l'écart entre les préférences gustatives et alimentaires d'alors et les nôtres.

Ateliers gratuits, limités à 10 enfants (8-12 ans), sur inscription: histoire-cite.ch

LIVRES EN SCÈNE

MIROIRS ALIMENTAIRES

Elisa Shua Dusapin, discutante: Linn Levy

«Je me suis concentrée sur l'absorption de ma soupe, sur le reflet de mon visage à sa surface. Les remous créés par la cuillère brouillaient mon nez, faisaient ondoyer mon front, dégouliner mes joues sur le menton.» (Hiver à Sokcho, Zoé, 2016) Dans les romans d'Elisa Shua Dusapin, manger et cuisiner mettent à l'épreuve les corps, les relations interpersonnelles et l'écriture - autant d'occasions d'altération et de recomposition identitaires.

En partenariat avec les éditions Zoé





A GENÈVE

Les Délices, rue des Délices 25 samedi 1er avril, 12h30-13h; 14h-14h30

VISITE FLASH

VOLTAIRE ÉTAIT-IL VÉGÉTARIEN?

Lucas Arpin

Descriptif en page 17

Uni Dufour, La Guinguette samedi 1er avril, 13h-14h

TABLE RONDE

ÊTRE UNE CHEFFE: LES DÉFIS D'UN MÉTIER



Lucrèce Lacchio, modération: Sonia Vernhes Rappaz

Le rôle nourricier des femmes a toujours été important dans l'espace domestique. Pourtant, il a fallu des décennies pour qu'elles soient enfin reconnues dans le monde de la restauration et de la gastronomie. Lucrèce Lacchio, cheffe au Flacon à Carouge et les apprenties cuisinières du Centre de formation professionnelle évoquent leur parcours, leurs rêves et leurs défis. La rencontre fait suite à une master class réunissant la cheffe et les apprenties autour des fourneaux d'Uni Dufour.

Organisée par l'association Les Indépendantes en partenariat avec le restaurant Le Flacon et le Centre de formation professionnelle services et hôtellerie-restauration

Les Archives de la Vie Privée. rue des Pervenches 6 samedi 1er avril, 14h-15h

24

ATELIER

SE CONSERVE (AUSSI) EN BOÎTES!

Sabine Lorenz, Christiane Stahel

Descriptif en page 22

CAFÉ PHILOSOPHIQUE

GASTRO-DIPLOMATIE:

LE VENTRE DES RELATIONS INTERNATIONALES

Alessandra Roversi, discutante: Caroline Abu Sa'Da

Au fil des siècles, la nourriture a souvent été pensée, patrimonialisée et instrumentalisée afin de transmettre des messages non verbaux - viscéraux. Le choix des ingrédients et la disposition des convives lors de certains repas historiques ont permis de mieux «ingérer» des paroles ou de mieux «digérer» un accord. À partir d'anecdotes et de moments-clés, ces enjeux internationaux, de la guerre du chou chinois à Ronald Reagan, en passant par la truffe du Piémont et la K-pop, sont décodés.

Organisé par les Bains des Pâquis

Bains des Pâguis samedi 1er avril, 14h30-16h



SAMEDI 1^{ER} AVRIL

GENÈVE

Uni Dufour, salle U260 samedi 1er avril, 14h30-15h45



PROJECTION COMMENTÉE

LA SUISSE ROMANDE À TABLE

Tania Brasseur, Josef Zisyadis, modération: Valérie Clerc

Comment mange-t-on à la table des Romand·es? Lors d'une projection publique animée par deux spécialistes du terroir et de la gastronomie, la plateforme participative notreHistoire.ch dévoile un ensemble de photographies privées qui témoignent de l'évolution des repas en Romandie. Les photographies publiées sur la plateforme d'ici au 15 mars pourront intégrer la projection et leurs auteur·es espérer gagner un bon pour un repas au restaurant.

Organisée par notreHistoire.ch

Pour participer au concours, rendez-vous sur le blog: notreHistoire.ch

ATELIER

CULTURES LOCALES?

LA TRAGÉDIE MET SON GRAIN DE SEL

Xavier Ricbour Bootello, Maxime Staedler

Descriptif en page 19

Uni Dufour, La Guinguette samedi 1er avril, 14h30-15h

R

A

SAMEDI 1ER

GENÈVE

FILM

SOLEIL VERT

Réal. Richard Fleischer, US, 1973, Couleur, 93', vo st fr, 16/16

New-York, 2022, la pollution fait rage et les ressources sont presque épuisées. Une canicule insoutenable pèse sur la ville. Plus rien ne pousse et le monopole alimentaire est détenu par Soylent Industries qui fournit à la populace affamée une petite tablette aux origines mystérieuses. Après le décès suspect d'un riche homme d'affaires, le détective Thorn se retrouve au cœur d'une enquête aux révélations troublantes sur cette entreprise.

Projection suivie d'une discussion avec Michel Porret





LIVRES EN SCÈNE

L'ÉPICERIE DU MONDE: L'ALIMENTATION MONDIALISÉE DEPUIS LE XVIII^E SIÈCLE

Sylvain Venayre, discutante: Valérie Hannin

Des frites au parmesan, de la chorba au ceviche en passant par la margarine, ces aliments, tantôt simples, tantôt savamment préparés, nous permettent de comprendre, au plus près de nos pratiques intimes, la mondialisation et ses limites. Un voyage insolite et passionnant dans la grande épicerie du monde.

En collaboration avec le magazine L'Histoire

Cinémas du Grütli, salle Henri Langlois samedi 1° avril. 17h



FILM

NOTRE PAIN QUOTIDIEN

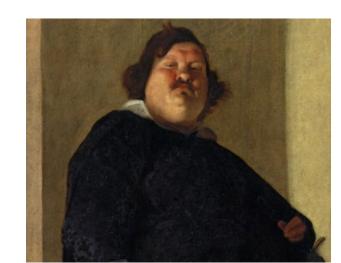
Réal. Nikolaus Geyrhalter, AT, 2006, Couleur, 92', vo st fr, 10/12

Nikolas Geyrhalter met en scène différents aspects de l'industrie agroalimentaire. De la machinerie en usine au travail à la chaîne en boucherie, de la vie quotidienne des employé·es au labour des champs céréaliers, ce documentaire laisse toute latitude à une contemplation fascinante, voire hypnotisante, et donne un aperçu, libre d'interprétation, de nos moyens de production.

En partenariat avec la HEAD-Genève Projection suivie d'une discussion avec Jean Perret et Nikolaus Geyrhalter (sous réserve)

CONFÉRENCE

LA CONDITION DU GROS



Georges Vigarello

Du glouton médiéval à l'obèse contemporain en passant par le balourd moderne, la trajectoire du gros épouse une histoire des cultures et des sensibilités. Si, dans un monde tenaillé par la faim, le corpulent se range volontiers du côté des nantis et des puissants, la modernité le transforme en un être inconsistant. Cette stigmatisation s'accentue à la faveur d'un individualisme toujours plus scrupuleux de l'apparence physique. La priorité donnée aux pratiques d'amincissement accule alors les individus en surpoids au malheur, voire au «martyre».

FILM

TAMPOPO

Réal. Jūzō Itami, JP, 1985, Couleur, 115', vo st fr, 12/12

Tampopo, jeune veuve avec un enfant à charge, peine à faire tourner le restaurant familial lorsque Goro, un routier aux allures de cow-boy, accepte de l'aider à concocter la meilleure recette de *rāmen*. Ce dernier monte alors une équipe composée de cuisiniers émérites issus du quartier et d'établissements prestigieux afin de sauver le commerce de la jeune femme. Plusieurs sketchs, tels des amuse-bouches, viennent ponctuer l'histoire avec humour.

Projection suivie d'une discussion avec Constance Sereni

Uni Dufour, salle U300 samedi 1^{er} avril, 17h-18h





Musée national suisse -Château de Prangins samedi 1er avril, 14h-14h45; 16h45-17h30



VISITES GUIDÉES

QUEL POTAGE(R) POUR DEMAIN?

Florent Quellier, Stéphane Repas Mendes

Un voyage entre tradition et modernité dans le plus grand potager historique de Suisse au cours duquel les habitudes alimentaires et les choix agronomiques passés et présents seront questionnés à la lumière des enjeux sociaux et environnementaux de demain.

Musée national suisse -Château de Prangins samedi 1er avril, 14h-14h45; 16h45-17h30



VISITES THÉÂTRALISÉES

LA TABLE EST DRESSÉE

Sylvie Nickbarte, Marie-Hélène Pellet

Une domestique aux talents cachés, toute affairée aux préparatifs d'une soirée, nous entraîne à la découverte des secrets de la table au siècle des Lumières. Nourritures et boissons, recettes anciennes inédites, denrées d'ici et d'ailleurs sont au menu de cette visite théâtralisée de l'exposition *Noblesse oblige! La vie de château au XVIIIe siècle*, introduite par Marie-Hélène Pellet, conservatrice.

Visite limitée à 30 personnes, sur inscription: chateaudeprangins.ch

Musée national suisse -Château de Prangins, Café du Château samedi 1er avril, 15h15-16h45

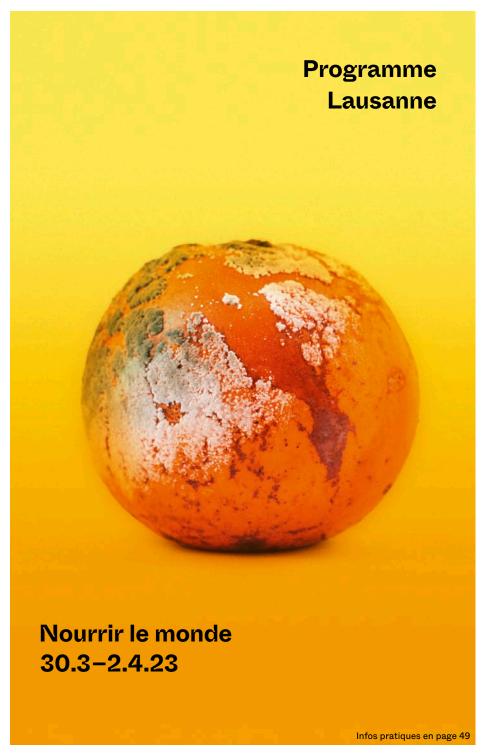


TABLE RONDE

CAFÉ CLIMAT

Dominique Barjolle Musard, Hélène Bougouin, Marlyne Sahakian, modération: Jacques Mirenowicz

À l'heure où l'humanité franchit la barre des 8 milliards d'individus et où la faim continue de frapper plusieurs centaines de millions de personnes, «nourrir le monde» reste un enjeu de taille. Comment mieux produire, mieux consommer et mieux distribuer tout en préservant les ressources naturelles? Il n'existe certainement pas de solution miracle mais plutôt un ensemble de pistes à explorer pour y parvenir. Quelles sont-elles? Comment les emprunter? Qui a un rôle à jouer?



EXPOSITION

LAUSANNE

CARNOTZETS ET VERRES DE LAIT: MANGER ET BOIRE AU COMPTOIR SUISSE

Au Comptoir, tout au long du XXe siècle, concours, démonstrations et dégustations ont conjugué consommation et divertissement populaire. Caves et carnotzets offraient la promesse de plaisirs gustatifs, point d'orgue à la «visite» du monde agricole exposé dans les halles de Beaulieu. Cette déambulation à travers les archives photographiques des stands d'alimentation de la foire est une manière de lever le verre à un événement qui a façonné les imaginaires et les pratiques de l'alimentation (et de l'apéro!) à Lausanne.

Visite guidée samedi 1er avril à 13h par Claire-Lise Debluë et Anne-Katrin Weber

EXPOSITION

NOT LONGER LIFE



À quoi ressembleraient les natures mortes passées si elles avaient été réalisées dans le contexte de consommation actuel, où les emballages plastiques ont pris le dessus? Afin de dénoncer ces dérives, le studio Quatre Caps détourne avec ironie des tableaux classiques. Ces images seront accompagnées d'extraits audio des historien·nes de l'art Jan Blanc et Nathalie Dietschy, de l'écotoxicologue Nathalie Chèvre et de René Véron, expert en géographie des déchets.

MANGER ET BOIRE, C'EST POLITIQUE!



LE SUCRE, UNE DENRÉE AU GOÛT AMER

Helen Bieri Thomson

Quel fut le prix à payer pour que la Suisse accède à cette marchandise coloniale, dernier chaînon dans le commerce triangulaire indiennes-esclaves-produits exotiques?

jeudi 30 mars, 19h-20h45

HUÎTRES MILITANTES

FLASH-CONFÉRENCES D'OUVERTURE

Thomas Bouchet

Deux siècles d'histoire française permettent de mesurer la distance qui se creuse en théorie comme en pratique entre l'huître bourgeoise et l'huître ouvrière.

LE PUNCH, OU L'IVRESSE DE L'EXOTISME

Bénédicte Miyamoto

Gage de sociabilité, ce mélange d'eau, de jus de citron, d'alcool et de spiritueux antillais au goût des colonies et servi dans des bols en porcelaine abreuvait les fêtes masculines britanniques.

LA CHAIR DE L'INDUSTRIE: UNE HISTOIRE POLITIQUE DU STEAK

Ophélie Siméon

La consommation de viande de bœuf a longtemps été un marqueur de classe: elle s'est démocratisée avec l'industrialisation et le capitalisme moderne et elle est devenue un marqueur de genre.

CONFÉRENCE

DU PAON AU FAISAN, MANGER EN CHEVALIER

Eva Pibiri

Le gibier à plume et les oiseaux comme le paon ou le héron figuraient en bonne place lors des banquets de la noblesse et des chevaliers. Comment expliquer cet attrait pour des viandes considérées comme peu savoureuses? Saviez-vous que, lors de certains de ces festins, la tradition voulait que des chevaliers prêtent serment sur ces volatiles d'accomplir des prouesses ou de partir en croisade? Les vœux du Faisan, qui eurent lieu en 1454 à la cour de Bourgogne, nous permettront de mieux connaître cette pratique nobiliaire.

Conférence organisée par le Centre d'études médiévales et post-médiévales (CEMEP) de l'UNIL

Palais de Rumine vendredi 31 mars, 13h-18h30

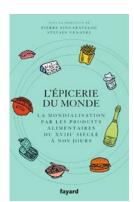


CONFÉRENCE

APRÈS-MIDI DES GYMNASIEN·NES

Cette année, le Festival Histoire et Cité sera le lieu de diverses rencontres enrichissantes pour les gymnasien·nes. Des discussions seront organisées avec des historien·nes renommé·es, ainsi que des échanges avec des chercheur·euses universitaires. Un projet mené par Marcel Gétaz (Gymnase de Renens) prévoit la rencontre avec les étudiant·es d'Eva Pibiri (UNIL) autour du thème de l'alimentation à Lausanne.

Palais de Rumine, Aula vendredi 31 mars, 14h30-16h



CONFÉRENCE

L'ÉPICERIE DU MONDE: L'ALIMENTATION MONDIALISÉE DEPUIS LE XVIII^E SIÈCLE

Sylvain Venayre, modération: Valérie Hannin et Dominique Dirlewanger

Des frites au parmesan, de la chorba au ceviche en passant par la margarine, ces aliments, tantôt simples, tantôt savamment préparés, nous permettent de comprendre, au plus près de nos pratiques intimes, la mondialisation et ses limites. Un voyage insolite et passionnant dans la grande épicerie du monde.

Collaboration entre le Magazine *L'Histoire* et la Conférence cantonale des chef-fes de file d'histoire des gymnases vaudois, en partenariat avec la Direction générale de l'enseignement postobligatoire (DGEP) Conférence suivie d'une séance de dédicace au Café-Librairie

TABLE RONDE

À BOIRE ET À MANGER: L'ALIMENTATION AU PRISME DES ARCHIVES DE LA RTS

Carlo Crisci, Florence Farion, Adèle Thorens-Goumaz, modération: Dominique Dirlewanger

Une journaliste gastronome, une élue écologiste et un historien gourmand débattent avec un chef étoilé des évolutions récentes de notre alimentation et des plaisirs de la table associés aux représentations médiatiques. À partir d'un florilège d'archives de la RTS, la rencontre abordera tour à tour notre relation à la viande, les produits bio et naturels, la consommation d'alcool ou encore les nouvelles notations des cafés-restaurants.

Table ronde suivie d'une séance de dédicace de Carlo Crisci au Café-Librairie

Palais de Rumine, Aula vendredi 31 mars, 17h-18h30



TABLE RONDE

LES ENJEUX POLITIQUES DE L'AIDE ALIMENTAIRE INTERNATIONALE AU XX^E SIÈCLE

Marie-Luce Desgrandchamps, Jean-François Fayet, Donia Hasler, modération: Claire-Lise Debluë

L'aide alimentaire, qui permet surtout la survie de populations en danger, n'est pas dénuée d'enjeux politiques. Lors des conflits armés notamment, son déploiement a suscité de multiples controverses, de son instrumentalisation à des fins politico-militaires à l'usage de la faim comme arme de guerre. Ces enjeux et leur évolution au XX^e siècle seront abordés à travers les exemples de la Russie au sortir de la guerre civile, de l'Allemagne et de l'Autriche après la Seconde Guerre mondiale et du Biafra dans les années 1960.

Palais de Rumine, Aula vendredi 31 mars. 19h-20h15



REPAS-SCIENCES

LE REPAS DE LA FIN

Olivier Bauer, Dominique Barjolle Musard, Leila Chakroun, Delphine Ducoulombier, Gabriel Salerno

Profitez du temps d'un repas pour échanger et débattre des enjeux et pratiques liés à l'alimentation. De l'entrée au dessert d'un menu concocté par le restaurant le Nabi – qui mettra à l'honneur pour l'occasion un concept de cuisine crue, brute et végétale – des chercheur es et spécialistes de divers horizons se succèderont à votre table pour discuter et s'interroger. De la fin de la nourriture de l'autre bout du monde à notre dernier repas, et si on mangeait comme si c'était la fin d'une ère?

Infos et inscriptions: histoire-cite.ch Repas: 40.- (hors boissons)

Plateforme 10, Foyer Photo Elysée mudac vendredi 31 mars, 20h-22h



MARS

31

VENDREDI

AUSANNE

Palais de Rumine, hall d'entrée

samedi 1er avril, 11h-13h

samedi 1er avril, 14h-16h

dimanche 2 avril, 11h-13h

dimanche 2 avril, 14h-16h

VISITES GUIDÉES

À TABLE! BOIRE ET MANGER À LAUSANNE AU MOYEN ÂGE



Quelles étaient les pratiques alimentaires des Lausannois·es durant la période médiévale et les lieux qui y étaient associés? Quatre parcours guidés en ville par des étudiant·es de l'UNIL vous feront découvrir les origines d'habitudes culinaires et alimentaires qui perdurent de nos jours.

VENDREDI, C'EST POISSON, ET LE PAIN? AU QUOTIDIEN!

Saviez-vous qu'il y avait des moulins à Lausanne et que le pain était souvent vendu par la fenêtre des maisons? Pourquoi mangeait-on du poisson le vendredi? Quels étaient les poissons favoris et comment étaient-ils cuisinés?

LE VIN: DE L'ÉGLISE À LA TAVERNE

Où se situaient les vignes des Lausannois·es et que savons-nous de la qualité du vin produit? Était-il le seul à être bu et vendu en ville? La consommation d'alcool était-elle contrôlée? Conseillait-on le vin en cas de peste?

DE L'ORIENT AU LÉMAN: L'USAGE DIVERS DES ÉPICES

Comment les épices exotiques vendues à Lausanne étaientelles cuisinées et dégustées par les élites? Les moins fortuné·es pouvaient-ils y avoir accès? Leurs vertus curatives étaient-elles connues?

LA VIANDE: DE LA BÊTE À L'ASSIETTE

Où se trouvaient les abattoirs à Lausanne et d'où provenait le bétail? Comment la viande était-elle conservée et cuisinée? Pourquoi la noblesse dégustait-elle du gibier? La viande était-elle recommandée par les médecins?

Visites conçues par les étudiant·es de Master en histoire médiévale de l'Université de Lausanne sous la supervision d'Eva Pibiri, maître d'enseignement et de recherche

Rendez-vous 10 minutes avant l'heure de départ dans le hall d'entrée du Palais de Rumine

CONFÉRENCE ET LECTURE

ART BRUT ET VIVRES

Lucienne Peiry, Alain Fromager

Plusieurs auteur es d'art brut traitent de la nourriture dans leurs productions, conduisant à des émotions et à des réflexions particulièrement intenses. Désir et avidité, dégoût et rejet. L'alimentation donne lieu aux expressions les plus extravagantes, des délires gastronomiques et parfois érotiques aux lettres de rage dénonçant la faim et la malnutrition.

Les écrits de Constance Schwartzlin-Berberat.

Jeanne Triper, Barbara Suckfüll et Marguerite de Mauroux de Pillonel seront interprétés par Alain Fromager.





CONFÉRENCE

LE DERNIER REPAS DU CHRIST:

REPRÉSENTATIONS CONTEMPORAINES DE LA CÈNE

Nathalie Dietschy

Chips et champagne, barbecue ou fragments de corps humains, les tablées du dernier repas du Christ dans la photographie contemporaine déploient une variété de mets à forte portée symbolique. Si les détournements de l'iconographie traditionnelle de la Cène concernent avant tout la figure du Christ et des apôtres, les aliments témoignent du renouvellement visuel engagé par les artistes actuels. Cette conférence invite à la découverte de ces différents menus, révélateurs de problématiques qui dépassent le domaine religieux.

Plateforme 10. Auditorium MCBA samedi 1er avril, 14h-15h



Plateforme 10,

CONFÉRENCE

FOOD DESIGN:

À LA RECHERCHE DE LA FORME PARFAITE

Jolanthe Kugler

Le design alimentaire est plus que jamais d'actualité, dans les menus raffinés des chef·fes étoilé·es, les produits naturels célébrés de manière esthétique, ou dans la puissante industrie alimentaire dont proviennent beaucoup de nos aliments. En quête de la forme parfaite, des food designers ont émergé. Ce nouveau métier développe tant de simples décorations que des brevets industriels, en passant par divers concepts fonctionnels, voire des commentaires critiques sur la consommation.

Auditorium Photo Elysée mudac samedi 1er avril, 16h-17h



SAMEDI

AUSANNE

CAFÉ DE L'HISTOIRE DÉGUSTATION

L'ART FROMAGER SUISSE EN GÉORGIE

Elena Simonato, Lorenzo Amberg, modération: Daria Zalesskaya

Entre 1860 et 1880, trente familles de fromagers d'Emmental sont invitées à s'installer en Géorgie afin de développer la production de fromage au niveau local. Elles introduisent des technologies innovantes, dans le respect de l'environnement et sans se substituer à la production locale. De nos jours, cet héritage est réactivé grâce à une initiative de la DDC, qui concentre son programme pour la Géorgie sur le développement économique des zones rurales.

Présentation suivie d'une dégustation de fromages produits en Géorgie

Palais de Rumine, salle Tissot samedi 1er avril, 13h-13h45



ATELIER

L'ALIMENTATION, UNE AFFAIRE D'ÉTAT?

Acacio Calisto

Faites-vous du sport le matin? Mangez-vous un petit-déjeuner équilibré? Vos rituels quotidiens sont, plus que vous ne le pensez, le résultat de campagnes de santé publique menées par l'État. Comment et depuis quand l'État intervient-il? Des documents d'archives originaux du canton de Vaud seront présentés et contextualisés afin de comprendre les liens multiples entre alimentation et santé.

Des documents d'archives originaux seront visibles en continu à la salle Tissot.

Palais de Rumine, Aula samedi 1er avril. 14h-15h15



TABLE RONDE

L'AGRICULTURE A-T-ELLE FAIT LE MALHEUR DE L'HUMANITÉ?

Marie Besse, Sébastien Guillet, Lucie Martin, modération: Lionel Pernet

Ces dernières années, la notion d'Anthropocène a parfois été associée au Néolithique, période qui voit la naissance de l'agriculture. On lui attribue souvent tous les fléaux qui nous accablent aujourd'hui: déforestation, hiérarchisation de la société, aggravation des maladies provenant des animaux domestiqués, ou encore emprise du travail sur le temps des loisirs pour cultiver des céréales. Mais que pensent de ce «Néolithique bashing» les chercheur es qui travaillent sur le climat et la Préhistoire?

CONFÉRENCE ET LECTURE

DU «SPAGHETTIFRESSER» À L'ÉPICERIE FINE:

L'ALIMENTATION ITALIENNE EN SUISSE

Salvatore Bevilacqua, Roxane Fuschetto

La cuisine italienne nous est désormais si familière qu'elle ne constitue plus une cuisine étrangère. Cette réalité est le résultat d'un processus d'assimilation qui, au cours du XXº siècle, ne s'est pas déroulé sans adaptations, incompréhensions et résistances culturelles. Nous verrons pourquoi et comment les goûts et pratiques culinaires helvétiques, naguère marqués par la méfiance vis-à-vis des habitudes alimentaires «lointaines» des immigré·es du Sud, se sont lentement, mais sûrement, «italianisés».

Conférence suivie d'une lecture de Roxane Fuschetto

Palais de Rumine, salle Tissot samedi 1er avril, 14h30-15h30



VISITE GUIDÉE

QUE MANGEAIT-ON À L'ÂGE DU BRONZE EN EUROPE?

Hélène Blitte

L'âge du Bronze, qui succède au Néolithique et à sa révolution agricole, est une période marquée par de nombreuses nouveautés et l'alimentation ne fait pas exception. Le régime alimentaire des populations gagne alors en richesse et en variété. À travers les objets archéologiques mis au jour dans le canton de Vaud, découvrez ce que produisaient et mangeaient les femmes et les hommes de l'âge du Bronze dans nos contrées.

Palais de Rumine, MCAH, salle d'exposition Troyon samedi 1er avril, 15h30-16h15



SAMEDI 1^{ER} AVRIL

AUSANNE

CAFÉ DE L'HISTOIRE

UNE «NATURE MORTE» EST-ELLE MORTE?

Jan Blanc

Inventée au milieu du XVIIIe siècle, la notion de «nature morte» influence notre manière de regarder les œuvres d'art qu'elle est censée décrire. Elle nous fait oublier, en effet, ce que les tableaux de fleurs et de fruits, de banquets, et même de vanités, que l'on appelle des *stillevens* (des «vies tranquilles», «silencieuses» ou «immobiles») dans les Pays-Bas du XVIIe siècle, doivent à la «vie» des choses et des êtres non humains qu'elles représentent. À partir de quelques exemples, nous discuterons de la manière dont, au XVIIe siècle, les peintres hollandais ont renouvelé le regard que nous pouvons porter sur le monde du «vivant».

Palais de Rumine, salle du Sénat samedi 1er avril, 16h-16h30



Palais de Rumine, salle Tissot samedi 1er avril, 17h-17h45



Ananda Devi, Gabrielle Deydier, modération: Alexia Ryf

Ananda Devi et Gabrielle Deydier parleront de grossophobie, soit l'ensemble des discriminations vécues par les personnes grosses en raison de leur apparence. Grossophobie réelle, vécue par Deydier et racontée dans un essai percutant (On ne naît pas grosse, 2017). Grossophobie romanesque par Devi, à travers le récit puissant d'une jeune narratrice: «Lorsque je parviens à cent kilos, je deviens chose publique. Cent cinq. Cent dix. Cent quinze. Grandiose lynchage. Je suis offerte à tous les piloris.» (Manger l'autre, 2018).

Lecture par acmosercie, avec Laure Lehmann et Stéphane Vecchione Rencontre suivie d'une séance de dédicace au Café-Librairie

CONFÉRENCE

«DU PAIN OU LA MORT!» LES ANARCHISTES À LA CONQUÊTE DU PAIN

21 juin 1883. Louise Michel est condamnée à six ans de réclusion pour avoir fait partie «des chefs et instigateurs du pillage» de trois boulangeries. Devant la foule, elle déclare: «ce n'est pas une miette de pain, c'est la moisson du monde entier qu'il faut à la race humaine tout entière, sans exploiteurs et sans exploités». En interrogeant le pain comme «fait social total», cette conférence décryptera sa fonction symbolique et politique au sein des mouvements libertaires de la fin du XIX^e siècle.

CUISINE ET CINÉMA: LE QUIZ QUI SE MANGE AVEC LES YEUX



Ciné-club UNIL

CINÉQUIZ

Testez vos connaissances culinaires et cinématographiques au cours d'un guiz ludique et absurde. Au menu: de nombreux extraits de films, de la comédie au drame horrifique, une farandole de plats, de l'œuf mayo au foie gras poêlé, accompagnés de savoureuses réponses à choix. Venez jouer et découvrir quel plat accompagne le chianti du Docteur Lecter, quel rongeur peut se cacher sous la toque des plus grand·es chef·fes ou encore le temps de cuisson des pâtes al dente.

En partenariat avec le Ciné-club de l'UNIL

REPAS

BIG KIDS!

Le Deli Social s'associe à l'occasion du Festival Histoire et Cité au chef Benjamin Deschamps en vous promettant une expérience culinaire qui réimagine les repas de vos souvenirs d'enfance. BIG KIDS! présente un dîner exceptionnel au cœur du Palais de Rumine avec tous les goûts qui ont bercé vos jeunes années mais qui peuvent encore vous surprendre. Un menu snack BIG KIDS! sera également disponible au Café-Librairie lors du week-end du festival (salle du Sénat).

Dîner au Palais de Rumine, informations et inscription: www.deli.social

Palais de Rumine, Atrium samedi 1er avril, 20h-22h



AUSANNE

LE CANNIBALISME EN ARCHÉOLOGIE:

DE HERXHEIM AU MORMONT



Bruno Boulestin, Audrey Gallay, modération: Lionel Pernet

Amplement documenté par l'ethnographie, le cannibalisme peut avoir plusieurs motivations, dont celle de se nourrir pour survivre. S'il existe probablement depuis des temps très anciens, l'identifier et en déterminer les raisons en archéologie peut s'avérer difficile: les données permettent parfois une argumentation solide, tandis que, dans d'autres cas, on ne dépasse pas le stade de l'hypothèse. Ces deux situations seront illustrées par le site du Néolithique de Herxheim (Allemagne) et par le cas d'un dépôt humain de l'âge du Fer au Mormont (Vaud).

Palais de Rumine, MCAH, salle d'exposition Troyon dimanche 2 avril, 13h-13h45

VISITE GUIDÉE

QUE MANGEAIT-ON À L'ÂGE DU BRONZE EN EUROPE?

Hélène Blitte

Descriptif en page 37

Palais de Rumine, salle Tissot dimanche 2 avril, 13h-13h45

ATELIER

L'ALIMENTATION, UNE AFFAIRE D'ÉTAT?

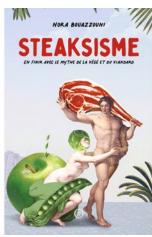
Acacio Calisto

Descriptif en page 36

CONFÉRENCE

NOS ASSIETTES ONT-ELLES UN GENRE?





Nora Bouazzouni

Pour quelles raisons les hommes végétariens sont-ils moqués et l'appétit des femmes fait-il peur? Pourquoi voit-on jouir de plaisir gourmand les femmes dans les publicités pour du chocolat? Puisque nos goûts ne sont pas innés, les raisons de ces régimes genrés sont éminemment culturelles: le marketing, la société, l'éducation, les traditions... Identifions-les et parlons-en!

Organisée par le Bureau de l'égalité de la Ville de Lausanne Conférence suivie d'une séance de dédicaces au Café-Librairie

CONFÉRENCE

DE ELLEN RICHARDS À BETTY BOSSI, MÉNAGÈRES AU SERVICE DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Léa Marie D'Avigneau, David Philippy, modération: Timothée Olivier

Dès le XIXº siècle, le mouvement d'«économie domestique», qui vise la professionnalisation des savoirs ménagers, contribue à promouvoir les produits nouveaux de l'industrie alimentaire. Le secteur industriel exploite l'image de la ménagère professionnelle dans ses supports publicitaires et invente des conseillères en alimentation fictives, telle Betty Bossi. Nous porterons un regard croisé transnational (États-Unis, Suisse) sur les liens historiques entre «économie domestique» et alimentation moderne.

Palais de Rumine, salle Tissot dimanche 2 avril, 15h30-16h30

Palais de Rumine, Aula

dimanche 2 avril, 14h-15h



LAUSANNE | DIMANCHE 2

AVRIL

LAUSANNE



LA NUÉE

Réal. Just Philippot, FR, 2020, Couleur, 101', vo fr, 12/12

Agricultrice, Virginie élève seule ses enfants après le décès de son mari. Pour sauver son exploitation, elle mise sur l'élevage de sauterelles comestibles. Malgré un travail acharné, celles-ci ne se développent pas comme prévu. Un jour, par hasard, l'éleveuse trouve un moyen inattendu pour accroître sa production. Un lien étrange et organique se tisse dès lors entre les insectes et Virginie, bouleversant le fragile équilibre familial.

Projection suivie d'une rencontre à la salle du Sénat avec Jean-Yves Cuendet, patron d'Entomos, et dégustation d'aliments à base d'insectes en guise d'apéritif

Palais de Rumine, salle Tissot dimanche 2 avril, 17h-17h45



PROJECTION COMMENTÉE

L'OVOMALTINE, C'EST DE LA DYNAMIQUE!

Timothée Olivier

Produit phare de l'histoire de l'alimentation suisse, l'Ovomaltine, créé en 1904 à Berne, tout le monde connaît! Ses publicités, dont des films dits de propagande, sont ancrées dans le paysage culturel suisse et international et jouissent de beaucoup de popularité. Comme lors du Comptoir Suisse de 1940, où la police est intervenue pour remettre à l'ordre les spectateur trices venu es en masse aux portes du cinéma (jusqu'à 2000 par jour!). Cette séance mettra en avant ces films des années 1930-1950, récemment restaurés.





Neuchâtel, salle d'exposition

Le Salon du Bleu Café. Faubourg du Lac 27, Neuchâtel mercredi 29 mars, 18h-19h20

VISITE GUIDÉE

MOUVEMENTS

Chantal Lafontant Vallotton, Lisa Laurenti, Philippe Lüscher

Que nous disent les objets des habitudes culinaires et alimentaires en Suisse aux XVIIIe et XIXe siècles et des réseaux commerciaux d'outre-mer? La visite ciblée de l'exposition Mouvements met l'accent sur le chocolat, un produit dont la consommation à Neuchâtel est attestée au XVIII^e siècle déjà.

CAFÉ DE L'HISTOIRE

LE RÉGIME PALÉOLITHIQUE: UN RÉGIME POUR AUJOURD'HUI?



Jean-Christophe Castel, modération: Coraline Pauchard

Le régime paléolithique est à la mode: les habitudes alimentaires supposées de nos lointains ancêtres suscitent un engouement croissant dans les pays occidentaux. Mais qu'entend-on au juste par régime paléolithique? Une alimentation essentiellement carnée? Des produits issus de la cueillette? Un échange entre l'archéozoologue Jean-Christophe Castel et la journaliste Coraline Pauchard permettra de confronter la réalité des habitudes alimentaires du Paléolithique à l'imaginaire dont elles sont l'objet dans nos sociétés.

En partenariat avec le Laténium

CONFÉRENCE

À TABLE! UNE HISTOIRE DU GOÛT PAR LE MENU

Thierry Chatelain, Michel Schlup

La Bibliothèque publique de Neuchâtel conserve une riche collection de documents relatifs à l'histoire des goûts et de l'alimentation. Celle-ci se compose en particulier d'un ensemble exceptionnel de menus (notamment royaux et princiers) et de cartes de restaurants du XIXe siècle à nos jours, ainsi que d'une série de manuscrits de recettes du XVIIIe au XXe siècle. La présentation sera l'occasion de découvrir ces sources peu connues et d'en apprécier la valeur pour une histoire qui reste à écrire.

En partenariat avec Ephemera Helvetica -Association suisse pour l'étude des imprimés éphémères Conférence suivie d'une collation

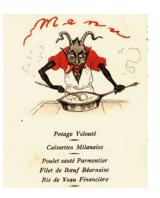
FLASH-CONFÉRENCES

TEMPS, ALIMENTATION ET TRAVAIL

Gianenrico Bernasconi, Marco Storni

Organisé tour à tour par les différents musées de La Chauxde-Fonds. l'afterwork est une rencontre conviviale animée par des intermezzi culturels. Dans le cadre du festival, il sera dédié au thème de l'alimentation et comprendra deux interventions. La première portera sur l'histoire du travail: «Manger au bureau: l'émergence de l'employé·e comme figure alimentaire au début du XXe siècle»; la seconde concernera un thème cher au Musée international d'horlogerie: «Temps et science en cuisine».

Bibliothèque publique, Neuchâtel salle Édouard Rott ieudi 30 mars, 12h15-13h



Musée international d'horlogerie. La Chaux-de-Fonds jeudi 30 mars, 17h-20h



CONFÉRENCE

MORALES DE LA VIANDE:

AUTOUR DU BŒUF ÉCORCHÉ DE REMBRANDT

Jan Blanc

Le Bœuf écorché est-il réellement un bœuf écorché? Cette question n'est absurde qu'en apparence. Ce titre, en effet, est apocryphe et a été donné tardivement au tableau de Rembrandt. En assimilant le corps de l'animal à un corps humain (un «écorché»), il oriente l'interprétation vers une vanité (forcément humaine) ou un manifeste pictural. Et si nous regardions cet animal comme un animal et nous rappelions qu'il a été tué pour être mangé?

Musée d'art et d'histoire, Neuchâtel, salle rez-est jeudi 30 mars, 18h15-19h15



MARS 30 JEUDI NEUCHÂTEL

BEURRE ET BONNE RIPAILLE À LA TABLE DE LA COMTESSE

Florian Grob, Grégoire Oguey

Les Archives de l'État de Neuchâtel conservent une riche série de quittances du XV^e siècle. Elles attestent de la circulation de denrées alimentaires les plus diverses, allant du beurre à la cannelle, en passant par les bondelles et les brochets. Cette présentation d'archives à deux voix sera l'occasion de découvrir aussi bien des manuscrits médiévaux que les habitudes alimentaires des comtes de Neuchâtel.

En partenariat avec les Archives de l'État de Neuchâtel Conférence suivie d'un apéritif

Château de Neuchâtel, salle des États vendredi 31 mars, 18h30-19h30



CONFÉRENCE

LE PÉCHÉ CAPITAL DE GOURMANDISE:

UNE LONGUE HISTOIRE

Florent Quellier

Le terme «gourmandise» apparaît dans la langue française au XVº siècle, mais son histoire remonte aux premiers temps d'un christianisme codifiant les péchés capitaux. S'il existe encore de nos jours, sa signification a connu de nettes inflexions. Dès lors, que faut-il entendre par gourmandise: la goinfrerie et la gloutonnerie réprouvées par l'Église et les bonnes manières, l'art de la bonne chère cultivé à loisir par d'élitistes gastronomes, ou un penchant naturel pour les sucreries?

Hôtel DuPeyrou, Neuchâtel vendredi 31 mars, 20h



REPAS HISTORIQUE

VOYAGE GASTRONOMIQUE AU XIXE SIÈCLE

Dans le cadre des somptueux salons de l'Hôtel DuPeyrou, construit au XVIIIe siècle, un repas «XIXe siècle» sera servi par les brigades du chef Edmond Bavois dans la vaisselle ancienne de l'établissement. Le nombre de places pour cette expérience gastronomique, doublée d'un voyage dans le temps, est limité.

Sur réservation: histoirene@gmail.com Repas: 79.- (hors boissons) VISITE GUIDÉE

SUR LES TRACES DE SUCHARD À SERRIÈRES

Claire Piguet

Lorsqu'un·e Neuchâtelois·e évoque le nom de Suchard, un parfum de chocolat lui vient immédiatement à l'esprit. Ailleurs dans le monde, c'est l'improbable vache de couleur lilas que l'amateur·trice de douceurs chocolatées associe à la tablette Milka. Mais trente ans après la fermeture des usines de Serrières, les souvenirs et les traces matérielles tendent à s'estomper. Une promenade dans la friche industrielle permettra au public de raviver les mémoires et d'évoquer ce fleuron de l'industrie chocolatière suisse.

Buste de Philippe Suchard, Neuchâtel-Serrières, angle rue du Clos / rue Guillaume-Farel samedi 1er avril, 14h-15h15



CONFÉRENCE

PÉNURIES ALIMENTAIRES:

TROP DE PERSONNES SUR TERRE, MÉTÉO OU SPÉCULATIONS?

Alessandro Stanziani, modération: Marie Léa Zwahlen

Nous aurions tort d'attribuer l'augmentation des prix des céréales – du blé en particulier – uniquement à la guerre en Ukraine, ou à la pression démographique (argument récurrent depuis le XVIIIe siècle) et, donc, à l'insuffisance de l'offre comme le suggère la théorie économique. Ces pénuries sont davantage liées aux relations longues entre marchés, spéculations et tensions géopolitiques.

Conférence suivie d'un apéritif

Club 44, La Chaux-de-Fonds samedi 1er avril, 17h15-19h



ATELIER FAMILLE

DES CHOUX AUX POMMES DE TERRE:

L'ALIMENTATION DU MOYEN ÂGE AUX TEMPS MODERNES

Camille Jéquier

Quels aliments consomme-t-on à la fin du Moyen Âge? Qui les mange, et comment? Venez découvrir la vie quotidienne des personnes ayant vécu dans la région. La première partie sera dédiée aux habitudes culinaires des différentes strates de la population. La seconde, sous réserve de conditions météorologiques adéquates, se déroulera à l'extérieur: elle consistera en un atelier de semis de certaines plantes potagères.

Sur réservation: info@chateau-de-valangin.ch

Château de Valangin dimanche 2 avril, 15h-16h30



EUCHÂTEL

SAMEDI 1ER ET DIMANCHE 2 AVRIL

LES ÉQUIPES DU FESTIVAL

GENÈVE

STIVA

 \supset

U P

Ø

Co-direction Korine Amacher, Sébastien Farré
Comité de direction Jan Blanc, Marie Houllemare,
Michel Grandjean
Conseil éditoriel Lorenz Roumes Vitus Huber

Conseil éditorial Lorenz Baumer, Vitus Huber, Sarah Scholl, Alexandre Wenger

Coordination Floriane Chassaigne Programmation Ambroise Barras, Jennifer Barel, Floriane Chassaigne, Taline Garibian, Audrey Hansen, Naïma Maggetti, Thierry Maurice

Édition Thierry Maurice
Pédagogie Sophie Hulo, Mélina Tiphticoglou
Accueil et bar Julie Irman, Candice Yvon

Maquette Franklin Wicht & SO2DESIGN Webmaster Sylvain Hess, onepixel studio Presse Olivier Gallandat, Trivial Mass Visuel de couverture SO2DESIGN Impression BSR Imprimeurs SA

Maison de l'histoire Université de Genève www.unige.ch/mdh

LAUSANNE

Comité de pilotage Marie Neumann (UNIL), Lionel Pernet et Sabine Utz (MCAH), Sophie Reymond (BCUL) Coordination générale Sabine Utz (MCAH) Comité opérationnel et de programmation

Alexia Ryf et Alexandra Weber Berney (BCUL), Clara Lauffer (MCAH), Olga Cantón Caro (UNIL)

Partenaires institutionnels Acacio Calisto (Archives cantonales vaudoises),
Aline Stadler (Plateforme 10).

Dominique Dirlewanger (gymnases vaudois)

Comité scientifique UNIL Eva Pibiri,

Léonard Burnand, Martine Ostorero, Nathalie Dietschy, Thomas Bouchet

Logistique Palais de Rumine Stéphanie Bender, Steve Federiconi

Audiovisuel Sonomix

Montage et conseils techniques expositions

David Cuendet (MCAH),

laboratoire conservation-restauration et techniciens MCAH

NEUCHÂTEL

48

Responsable Thalia Brero (UNINE)
Comité de programmation Nicolas Balzamo,
Gianenrico Bernasconi, Nadège Parent,
Kristina Schulz, Olivier Silberstein (UNINE)
Partenaires institutionnels Thierry Chatelain
(Bibliothèque publique de Neuchâtel).

Géraldine Delley (Laténium),

Régis Huguenin (Musée international de l'horlogerie, La Chaux-de-Fonds),
Camille Jéquier (Château de Valangin),
Chantal Lafontant Vallotton (Musée d'art et d'histoire de Neuchâtel), Christine Rodeschini (Archives de l'État de Neuchâtel),
Marie Léa Zwahlen (Club 44. La Chaux-de-Fonds)

Suivez nos invité·es et l'actualité du festival sur histoire-cite.ch







INFOS PRATIQUES

GENÈVE

Librairie historique, Uni Dufour, rez

Payot Libraire, acteur majeur de la transmission du livre en Suisse, s'associe à nouveau au Festival Histoire et Cité pour vous proposer la plus grande librairie romande dédiée à l'histoire. Retrouvez les ouvrages de nos intervenant-es, les travaux historiques des universités et des maisons d'éditions romandes, un vaste choix de livres consacrés au thème de l'alimentation, tout comme un fonds dédié à l'histoire au sens large: manuels, essais, biographies de référence, actualités de la discipline, romans policiers et BD historiques. Des séances de dédicaces avec les auteurs trices invité-es par le festival y auront également lieu.

PAYOT

La Guinguette, bar du festival, Uni Dufour, rez

Située au cœur du festival, la Guinguette – toute nouvelle, toute belle! – offre une petite restauration festive. On y déguste des mets simples et savoureux dans une ambiance joyeuse. L'endroit rêvé pour s'octroyer une pause gourmande et rencontrer les conférencier ières.

En partenariat avec l'

ASSOCIATION SUISSE DES EDITEURS DE SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES

Horaires de la Librairie historique et de La Guinguette:

Mardi 28 mars, 16h-21h Du mercredi 29 au vendredi 31 mars, 11h-21h Samedi 1er avril, 11h-19h

LAUSANNE

Palais de Rumine

Place de la Riponne 6 1005 Lausanne palaisderumine.ch

Horaires du festival

Jeudi 30 mars - vendredi 31 mars: 14h-22h Samedi 1^{er} avril: 10h-20h Dimanche 2 avril: 10h-18h

Le festival est accessible aux personnes à mobilité réduite / en chaise roulante: www.palaisderumine.ch/infos-pratiques/ plan-dacces-et-contact/

Café-Librairie (salle du Sénat)

Nous vous invitons à faire une pause au Café-Librairie de la salle du Sénat, où le Deli Social, la librairie Payot, ainsi que des boissons chaudes offertes vous attendent.

Librairie Payot

Jeudi 30 mars: 20h30-22h Vendredi 31 mars: 14h-19h Samedi 1er avril: 11h-19h Dimanche 2 avril: 11h-18h



Deli Social

Samedi 1^{er} avril et dimanche 2 avril: 11h-17h30



Toutes les activités sont gratuites (sauf indication contraire).

Crédits Les Archives de la Vie Privée; 1973 Wbel; Anne Georget; Anne Mayor; Archives contestataires; Archives de l'État de Neuchâtel; Archives d'État de Genève; Cristina Agrigoroae; Aurélia Aurita; Bains des Pâquis, Philippe Constantin; Bangumi; Vincent Barras; David Bärtschi; Bibliothèque de Genève; Bibliothèque et archives des Nations unies Genève; BPUN; Brepols; Capricci Production-The Jokers Films; Eleonora Cassinelli; Sylvain Chabloz; Château de Prangins - Musée national suisse; Château et Musée de Valangin; Cinémathèque Suisse; COI; Collection Storni; Conservatoire et Jardin botaniques de Genève; COOP; Criterion; Deli social; Flammarion; Flickr; Gallay édition; Gallica; GDKE; GeneveMonde. ch; JPS, Federico Boy Dominguez; La Tragédie; Dominique Lefèvre; Le Flacon; Le Seuil; Lucasfilm Ltd; Lucie Martin; Didier Muehlheim; MCH Beaulieu Lausanne SA; Metropolitan Museum of Art; Movie Biz film; Musée d'art et d'histoire Genève; Musée d'art et d'histoire de Neuchâtel; Musées des Arts de Berne; notreHistoire.ch, Pierre-Marie Epiney; Laurence Ossipow; PalaFitFood; Park Circus; pixniom; Quatre-Caps; Gérard Rancinan; Elena Simonato; Stummeret Halbesreiter Köb; Wikimedia Commons; Wikipedia

UNIVERSITÉ DE GENÈVE





ORGANISATION























PARTENAIRES CULTURELS ET MÉDIAS











PARTENAIRES ÉVÉNEMENTS













































































