

# La culture se met à table dans toute la Suisse romande

**Mariages heureux** S'attabler dans une librairie, un musée ou une église, écouter une symphonie ou de la musique électro en dégustant un menu de chef, c'est ce que proposent plusieurs manifestations cet automne.

**Isabelle Bratschi**  
isabelle.bratschi@lematindimanche.ch

**D**ans plusieurs villes romandes, septembre sera gourmand et artistique. Lausanne à Table concocte un festin à l'église Saint-François au cœur de l'installation de la plasticienne Sandrine Pelletier. Avec sa scène culinaire et littéraire, la Place du goût s'inscrit pour la deuxième année dans le cadre du Livre sur les quais, à Morges. Sion Festival propose une symphonie gastronomique. A Genève, le festival de la Bâtie prépare une savoureuse création sonore. Et surtout en Suisse, la Semaine du goût s'aventure dans les musées, les théâtres ou les cinémas. Bref, les arts s'invitent à table et régaler d'un même mouvement les yeux, l'ouïe et le palais.

Et ce n'est pas un hasard. La cuisine passe par la composition, la finesse de l'exécution, la symphonie des couleurs et des goûts, l'orchestration de la brigade et la touche finale du chef. S'attabler, c'est apprécier la beauté d'un plat comme un tableau baroque ou contemporain, c'est retrouver parfois des saveurs lointaines, comme l'a si bien écrit Proust. «Il y a toujours eu une correspondance entre culture et art culinaire, précise Josef Zisyadis, directeur de la Semaine suisse du goût. De tout temps manger s'est fait en lien avec la musique, la danse dont relatent les peintures et les récits de l'époque. C'est une manière de fêter le mets que nous sommes en train de déguster et de leur donner de l'ampleur. La cuisine, comme tous les arts, est en constante évolution. Elle interprète le monde, se réinvente et se métisse. C'est pour cela que le nombre d'événements entre culture et art culinaire augmente.» Tour d'horizon.

## Manger en musique à...

### Sion Festival, La Bâtie, Street Food festival

La cuisine s'accorde parfaitement avec la musique. «Le compositeur italien Rossini était un grand épcurien, amoureux de la table, précise Pavel Vernikov, directeur artistique de Sion Festival. C'est pour cela qu'on lui rend hommage avec le tournedos qui porte son nom. D'une manière plus générale, le chef en cuisine est aussi un compositeur. Il invente des associations qui sonnent juste, il met en harmonie. Les chefs d'orchestre et de cuisine dirigent un ensemble et ils ont une parfaite compréhension de chaque instrument ou produit. Sion Festival se distingue par une programmation qui propose chaque année un événement où la musique classique est associée à un autre art. Je me suis rendu à Moscou, où j'ai eu la chance de rencontrer le talentueux chef cuisinier Vladimir Mukhin. Quel artiste! Il nous a servi une composition incroyable!» Une symphonie gastronomique à déguster ce soir, au Café du Grand-Pont à Sion. Vladimir Mukhin a imaginé un menu russe au son d'un accordéon. Sur les murs des écrans géants diffuseront ce qui se passe en cuisine. Pavel Vernikov, également connu pour être un grand violoniste, fera, lui, le parallèle entre les différentes orchestrations.

À Genève, le festival de La Bâtie se la joue ambiance électro-gastronomique avec le performeur et compositeur de musique de film Stéphane Mercier, alias Size. Le 9 septembre, à la Maison communale de Plainpalais, il propose une expérience sonore et gustative composée de morceaux sucrés-salés, calmes ou énergiques, en s'inspirant des plats concoctés par Raffaele Fruttaldo, chef du restaurant genevois La Réplique.



En 2014, Lausanne à Table s'était arrêtée, le temps d'un repas, dans la librairie de la Louve. Elise Heuberger/Lausanne à Table



Une grande table sera dressée dans l'église Saint-François, à Lausanne, au cœur de l'installation «9,5 sur l'échelle de Luther» de Sandrine Pelletier. Philippe Maeder

Enfin, le Street Food Festival à Neuchâtel, qui clôt ce soir sa première édition, propose, dans toute la ville, de goûter aux diverses spécialités proposées par des food trucks en écoutant des DJ qui œuvrent aux platines.

## Manger parmi les livres à...

### La Place du goût

À Morges, dans le cadre du Livre sur les quais, la Place du goût s'installe dans la cour du château. Au menu, des spécialistes de l'alimentation, des œnologues et vigneron, des producteurs et des auteurs de livres de recettes, tels qu'Annick Jeanmairet, viendront animer une scène culinaire. Pascal Gauthier, le chef du restaurant Le Jorat à Mézières (VD), parlera du tofu; Rodrigo Banto, l'œnologue de la Cave de La Côte à Morges (VD), commentera ses vins; Patrick Rosset, du Monde des Épices, à Payerne, nous fera voyager dans les plantations de poivre d'Indonésie, d'Inde ou de Tasmanie. Autre voyage, dans le futur cette fois-ci. «En collaboration avec la Semaine du goût, le journal satirique *Vigousse* a lancé un concours de nouvelles et de dessins sur le thème de la gastronomie et de la science-fiction, précise Josef Zisyadis. Les résultats seront divulgués à la Place du goût le dimanche 3 septembre.»

## Manger entouré de photos à...

### La Semaine du goût

La Semaine du goût sera en fête du 14 au 24 septembre dans toute la Suisse. Chaque année, elle propose des nouveautés, choisit des lieux improbables, comme les librairies, les cafés des théâtres, les bibliothèques, les cinémas ou les musées. Le 20 septembre, le Musée gruérien de Bulle (FR) a imaginé d'inaugurer son exposition «#Tradifri, traditions vivantes en images» avec une dégustation de produits de la Bénichon. «Je rappelle que ce copieux repas populaire se faisait avec des danses et de la musique folklorique, note Isabelle Raboud, directrice du Musée gruérien. C'est dans cet esprit des traditions vivantes de notre canton que nous avons demandé à des photographes contemporains et participatifs, via le site #Tradifri, de fournir des images sur ce patrimoine immatériel. Et forcément, dans les traditions, l'on boit et l'on mange.»

## Manger «dans» une œuvre d'art à...

### Lausanne à Table

Lausanne à Table aime pimenter le quotidien. De mars à octobre la manifestation propose des événements gourmands dans toute la ville. Après l'ancienne usine de chocolat et la piscine de Mon-Repos, la Grande Table des Lausannois prendra place, les 30, 31 août et 1er septembre dans l'église Saint-François. Un menu surprise en hommage aux franciscains sera concocté par six chefs qui officient à Mauro Traiteur, le Brasserie de Montbenon, l'auberge du Chalet des Enfants, Conte-Goûts Traiteur, Paris Zürich Traiteur et au Goût du Jour. Une occasion d'admirer l'impressionnante et sublime installation «9,5 sur l'échelle de Luther» de Sandrine Pelletier qui fait danser dans la nef et le chœur de l'église 95 échelles de bois brûlé.

Toujours avec cette volonté de surprendre, le Musée et Jardin botanique de Lausanne pousse l'exercice de l'art culinaire jusqu'au bout. Il proposera, les dimanches 3 et 17 septembre ainsi que le 1er octobre une animation pour les enfants qui consiste à créer un tableau contemporain avec des aliments de saison, avant de... le déguster. ●

## À savoir

- ▶ **La Place du goût**, 1, 2 et 3 septembre, dans le cadre du Livre sur les quais, à Morges, VD ([www.livresurlesquais.ch](http://www.livresurlesquais.ch)).
- ▶ **La Semaine du goût**, du 14 au 24 septembre dans toute la Suisse ([www.gout.ch](http://www.gout.ch)).
- ▶ **Lausanne à Table**, jusqu'à la fin octobre, à Lausanne ([www.lausanneatable.ch](http://www.lausanneatable.ch)).
- ▶ **La Bâtie-Festival**, du 1er au 16 septembre, à Genève ([www.batie.ch](http://www.batie.ch)).
- ▶ **Sion Festival**, jusqu'au 3 septembre, à Sion, VS ([www.sion-festival.ch](http://www.sion-festival.ch)).