

## «L'eau est dans l'air depuis longtemps!»

**Exposition • Omniprésente ou inaccessible, pure ou polluée, indispensable, mais menacée, l'eau, dans la relation personnelle et intime que chacun entretient avec, est à l'affiche de l'Alimentarium de Vevey.**

L'eau est dans l'air depuis longtemps «ici». Ce joli trait d'esprit de Martin Schärer, directeur de l'Alimentarium à Vevey, donne le ton de la nouvelle exposition temporaire du musée du quai Perdonnet. Situé au bord de l'immense réservoir d'or bleu qu'est le Léman, qu'il neige, qu'il pleuve ou qu'il fasse beau, l'eau est partout autour de ce musée! Aussi, «il se devait de traiter un jour cet aliment en détail», justifie Pierre Butty, responsable de communication.

**Une relation intime**  
Loin d'être insipide, de bulles en jarres, de verres en tasses et de fontaines en cruches, l'exposition «L'eau à la bouche» met l'accent sur la relation personnelle et intime que chacun entretient avec cet élément, «et non sur les enjeux mondiaux qu'il soulève», précise Martin Schärer, directeur de l'Alimentarium. Enjeux abondamment débattus en 2003, année internationale de l'eau.  
«Du premier bain du nourrisson au dernier qu'on donne au défunt, l'eau

est omniprésente dans nos vies, souligne Isabelle Raboud-Schüle, ethnologue et co-conservatrice du musée. Mais si pour beaucoup, boire de l'eau est une simple habitude, ce n'a de loin pas toujours été le cas et ce n'est pas aussi simple qu'il n'y paraît. Bien qu'indispensable, l'eau peut en effet se faire menaçante et dangereuse. Alors, quelle eau consommons-nous, comment arrive-t-elle jusqu'à nous, quels sont ses effets sur notre corps, quelle importance lui accorde-t-on dans différentes cultures d'hier et d'aujourd'hui? Et puis, n'a-t-elle vraiment ni goût ni odeur?

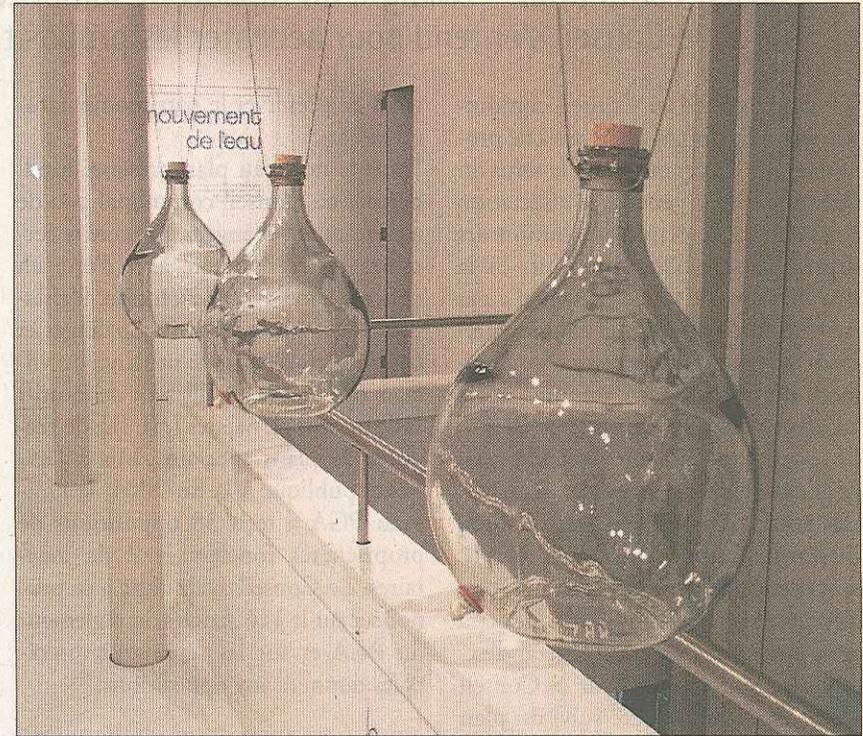
### Interactivité dégustative...

Première réponse d'emblée dans le salon de dégustation. Ici sont suspendues neuf bonbonnes de verre aux formes de gouttes, distillant quelques échantillons plus ou moins minéralisés du précieux liquide. Charge au visiteur de reconnaître lesquelles contiennent la même eau ou de trouver quelle est l'eau la plus salée. Bien que subtile, la comparaison gustative existe. Pour preuve, l'eau se choisit de plus en plus souvent en fonction de son goût, voire même se déguste dans des bars spécialisés.

Après avoir bu l'eau, le visiteur y plongera... pénétrant tour à tour dans cinq gigantesques bulles parées de hublots, censées reproduire la magie des profondeurs hydriques. «L'idée était de s'immerger dans cette eau, mais nous ne pouvions pas faire une exposition dans une piscine!», plaisante Isabelle Raboud-Schüle.

### L'eau qui inquiète

Si l'eau est aujourd'hui unanimement conseillée comme boisson et pour



Dans ce salon de dégustation sont suspendues neuf bonbonnes de verre aux formes de gouttes, distillant quelques échantillons plus ou moins minéralisés du précieux liquide.

contribuer à être en bonne santé, cela n'a pas toujours été le cas. Ambivalente, elle véhicule des sentiments très contradictoires, à la fois symbole de pureté et source de troubles et de contaminations. Dans cette nouvelle bulle, «c'est l'eau qui inquiète», résume la conservatrice. Autour d'un simple verre d'eau, de nombreux objets surprenants illustrent cette ambivalence: anciennes bouteilles d'eaux minérales, tasses de curistes, ustensiles sacrés, ainsi que des évocations des dangers de l'eau, comme les microbes et autres germes pathogènes.

### 150 litres par jour!

La bulle suivante aborde le coût de l'eau. Exemple avec Vevey, où la facture s'élève à 1,20 fr. les 1000 litres. Un coût qui ne se traduit pas seulement en argent, mais aussi en effort. Dans certaines contrées, il faut beaucoup marcher pour s'en procurer. A ce titre, l'OMS considère comme convenable un accès à l'eau jusqu'à un rayon

d'un kilomètre. Si les helvètes devaient autant marcher pour trouver de l'eau, sûr que leur consommation quotidienne serait nettement inférieure aux quelque 150 litres actuels... 150 litres dont la plus grande partie part aux WC.

Et que dire de l'agriculture! Pour ne produire qu'un seul kilo de bœuf, pas moins de 15'000 litres d'eau sont nécessaires... Vous avez dit végétarien? Quelle bonne idée!

Sous la conduite des deux commissaires et conservatrices Isabelle Raboud-Schüle et Nicole Stäubli Terrier, deux années de travail et pas loin d'un million de francs ont été nécessaires à l'équipe du musée pour réaliser cette exposition. A découvrir jusqu'au 8 janvier 2006.

Textes et photo: SN

Jusqu'au 8 janvier 2006, quai Perdonnet, Vevey. Du mardi au dimanche de 10h à 18h. Infos sur [www.alimentarium.ch](http://www.alimentarium.ch) ou au 021 924 41 11.

## Un livre d'un litre...

En complément à l'exposition, l'Alimentarium édite un livre réunissant des contributions d'une trentaine de spécialistes du domaine de l'eau: archéologues, historiens, ethnologues, sociologues, biologistes, chimistes, physiologistes. Chaque auteur a été invité à évoquer l'eau en centrant son propos sur la consommation. Les articles ont été regroupés thématiquement, parallèlement au sommaire de l'exposition. Le volume de ce livre a été imaginé comme un emballage, il correspond à une brique de près d'un litre dont le contenu se déguste à petits traits comme le suggère la paille qui le traverse. Ce banal tuyau jetable a une curieuse histoire intimement liée à celle des boissons. En Asie du Sud-Est, depuis fort longtemps, de longues tiges creuses permettent d'aspirer la bière traditionnelle du fond des jarres de riz fermenté. Au 19e siècle, dans certaines villes d'eaux européennes, de précieux tubes en verre ou en argent sont utilisés par les curistes pour éviter que les minéraux ne tachent leurs dents. Vers 1920, les bars et les fabricants de boissons commencent à utiliser le chalumeau comme support publicitaire. Le tube en carton spiralé venu des Etats-Unis et la tige naturelle de seigle sont définitivement remplacés par le plastique vers 1960, la paille se joint dès lors à l'emballage de toutes sortes de boissons conditionnées en portions. Elle confère un côté ludique et gai à un jus comme à un cocktail et une paille colorée rend le sirop plus attractif aux yeux des enfants.

Au menu, entre autres thèmes, le goût de l'eau, quelles eaux pour quels vins, l'eau pour préparer les aliments, les bilans hydriques, les stratégies de l'organisme pour la gestion de l'eau, les usages de l'eau dans les différentes civilisations, de la Chine ancienne à la culture arabo-musulmane, son importance dans l'exercice de la médecine ou de la religion, son approvisionnement, sa distribution, l'eau de coco, l'imaginaire de l'eau ou les eaux minérales.

## Michel Corboz en vedette

**Concours • 18 chœurs de 13 pays seront en compétition du 41e Montreux Choral Festival, avec en apothéose un concert de gala de l'Ensemble Vocal et Instrumental de Lausanne.**

Nous attendons au moins 500 «spectateurs de plus que l'an dernier», espère Daniel Schmutz. Pour atteindre cet objectif - 3000 spectateurs - le président du comité d'organisation du Montreux Choral Festival compte beaucoup sur le concert de gala. A l'affiche de la soirée de clôture de la manifestation, samedi 2 avril, l'Ensemble Vocal et Instrumental de Lausanne sera dirigé par Michel Corboz, «une star internationalement reconnue dans le domaine».

Pour sa 41e édition, le Montreux Choral Festival mettra l'accent du 30 mars

au 2 avril sur la diversité. A l'affiche, 18 chœurs - enfants, jeunes filles, dames, hommes, mixtes - en provenance de 13 pays aux traditions musicales variées, de la Slovaquie au Japon, de la France à la Suède ou encore de la Russie à la Norvège. Lancé en 1964 par la Chanson de Montreux sous l'appellation Rencontres Chorales Internationales, ce Festival est placé sous la direction artistique de Michel Corboz.

### Jury international

Les divers prix de ce concours choral

haut de gamme seront attribués par un jury professionnel composé de Bernard Tetu (France), Peter Neumann (Allemagne) et Leroy Yarbrough (Etats-Unis).

Les concerts du mercredi au samedi matin se dérouleront au Théâtre de Vevey, ce cadre plus intime ayant été très apprécié par le public l'an dernier, tandis que le concert de clôture avec tous les chœurs et le concert de gala auront lieu à l'Auditorium Stravinski de Montreux.

D'un montant de 300'000 francs, le budget global de la manifestation est

### Vevey

**Improvisation Théâtrale** - L'Espace Guinguette, association à but non lucratif veveysanne, invite pour sa prochaine soirée «Avracavabrac». Cette troupe lausannoise privilégie un mode d'expression théâtrale basé sur la spontanéité. Ils chantent, dansent et meuglent! Vendredi 18 et samedi 19 mars. Ouverture des portes à 20h, spectacle à 21h. Entrée libre, chapeau... Réservations conseillées sur [www.guinguette.ch](http://www.guinguette.ch) ou sur répondeur au 076 409 27 20.



**Union chorale** - L'Union chorale de La Tour-de-Peilz sera en concert mer-