

VALANGIN

Fragiles, fugaces, culinaires, médicinaux ou naturels

Quels savoir-faire mettre en valeur dans un musée ou dans un château? En contraste avec la robustesse et la permanence de l'édifice et de ses collections, ce sont des savoir-faire immatériels, fragiles ou fugaces qui seront à l'honneur cette année. Les dentellières tout d'abord, puisqu'une robe créée pour l'Impératrice Louise fait l'objet d'une exposition temporaire. Ces artisanes partageront avec le public leur expertise et leur dextérité, rappelant au passage que la dentelle aux fuseaux fait partie du patrimoine immatériel neuchâtelois.

La culture des plantes et leur utilisation sont également au programme, avec les quelque 200 espèces à repérer dans le parc et à apprivoiser grâce aux animations de Valanjardin. Et n'oublions pas le savoir-faire culinaire, avec l'incontournable torrée organisée en partenariat avec Neuchâtel Vins et Terroir. Ce repas typiquement neuchâtelois se compose de délicieux saucissons IGP cuits sous la braise, servis avec une salade de pommes de terre.

Quand

- Samedi 11 et dimanche 12 septembre, de 11h à 17h

Où

- Château de Valangin

Quoi

- Visites libres du musée
- De 14h à 17h, démonstration de dentellières (sans inscription)
- 13h et 15h, visites thématiques « tout en dentelle », sur inscription uniquement
- Dès 12h dimanche, torrée, sur inscription uniquement
- Réservation obligatoire du 23 août au 8 septembre 2021

Organisation

- Château et musée de Valangin, en collaboration avec Neuchâtel Vins et Terroirs (www.chateau-de-valangin.ch)

© Noémie Tirro

