

# SCÈNES DE CUISINE



## PRESENTATION DU SUJET

Le thème proposé « scènes de cuisine » est un sujet riche et amusant qui peut amener un grand nombre de questionnements dans la classe. Il peut permettre pour les trois cycles, un travail en interdisciplinarité liant Arts Visuels, Musique, Découverte du monde, Littérature...

Plusieurs axes questionnés par les artistes peuvent être développés dans la classe :

- Le regard sur la nourriture elle-même
- La cuisine en tant que pièce de la maison
- Les repas, son aspect sociologique et historique
- Les mises en scène de la table
- Les symboles notamment dans la nature morte
- Le rapport à la consommation de nos jours
- (...)

Chaque axe donne la possibilité de faire alterner dans la démarche, rencontre avec les œuvres et pratique artistique et peut donner lieu à diverses formes de productions plastiques : sculpture, peinture, dessin, assemblage, photomontage, installations, mises en scène, photographie, vidéo, films d'animation, techniques mixées...

<sup>1</sup> Tom Wesselmann, *still Life #30*, April 1963

### > Le rapport entre l'Art et le Réel : *Natures mortes, Tableaux de table et Vanités.*

Depuis toujours, le peintre s'interroge sur la représentation de la réalité et le rapport entre l'art et la nature. Au cours de l'histoire se pose donc la question de la mimesis (imitation) qui semble coexister avec la dimension symbolique de la nature morte.

Durant l'Antiquité, le mythe de Zeuxis et de Parrhasios nourrit déjà ce débat. On raconte que ces deux peintres rivalisaient. Zeuxis avait peint des grappes de raisin que les oiseaux, trompés, venaient picorer. Défié, Parrhasios invita alors Zeuxis à lui dévoiler sa propre œuvre derrière un rideau peint qui trompa son rival lui-même. Quelques fresques représentant des natures mortes retrouvées à Herculaneum et à Pompéi, témoignent de la présence de ce type de réalisation durant l'Antiquité.

Au Moyen âge, le rapport à l'imitation de la nature change. L'acte d'imiter est presque un acte théologique et métaphysique dans lequel on rivalise avec Dieu. C'est alors la représentation symbolique qui prend le pas sur la représentation de la réalité.

A la Renaissance, on s'intéresse de nouveau à la représentation du réel, du vrai et surtout du beau. C'est alors le XVII<sup>e</sup> siècle qui marque l'apogée de la nature morte. Cependant contrairement à la période médiévale, l'aspect esthétique de la peinture prend une importance primordiale et la nature morte est l'occasion de prouver l'habileté de l'artiste. Les tableaux représentant des tables servies deviennent des sujets de tableaux de chevalet de plus en plus recherchés. Les objets représentés conservent leur symbolique religieuse, héritée des textes chrétiens. Les objets choisis évoquent la vie sur terre, le temps qui passe, la fugacité de l'existence et l'inéluctable issue qu'est la mort. Des formules comme « Vanitas vanitatis et omnia vanitas », « Vanité des vanités, tout est vanité », apparaissent parfois, tirées du premier chapitre de l'Ecclésiaste.

A partir du début du XVII<sup>e</sup> siècle s'affrontèrent plusieurs écoles qui produisirent des œuvres variées et dont la lecture se fit selon les cultures. La nature morte devient alors un outil au service des principales puissances religieuses du moment.

Les Pays-Bas et les Flandres produisent des natures mortes qui offrent des interprétations différentes et illustrent l'opposition entre le protestantisme et le catholicisme. En Espagne, les natures mortes se présentent essentiellement sous la forme de vanités à la morale catholique.

En France, en 1667, l'Académie met en place la hiérarchie des genres. La nature morte est réhabilitée en tant que genre même si elle reste le genre le moins noble avant le paysage, le portrait et les tableaux d'histoire. Ainsi, très peu de peintres français de l'époque s'y consacrèrent. On peut quand même citer Nicolas de Largillière qui fut un précurseur de Chardin.

C'est surtout la nouvelle richesse des Pays-Bas, générée par son commerce et ses marins, qui donna un formidable essor à ce genre de peinture dans laquelle excellèrent nombre d'artistes. Jusqu'en 1650 on ne parla que de pièces de fleurs, de fruits, de poissons ou de repas servis avant qu'apparaisse le terme de *Still-leven*, still signifiant immobile. En France, on ignorait celui-ci et on parlait de tableau en *vie coye* ; ce ne fut que plus tard qu'on évoqua l'expression « *nature reposée* ». Quant au terme italien *natura morta*, dérivé du latin, il fut probablement forgé dans les cercles académiques avec une certaine nuance de mépris.

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, le thème de l'alimentation intéressait particulièrement les acheteurs de tableaux car la maison était un système économique autarcique et refermé sur lui-même produisant les denrées nécessaires à sa propre survie.

La production et la préparation des aliments constituaient les problèmes économiques les plus importants de la société, d'où l'importance des représentations de scènes de cuisines.

Les motifs de repas tirés de la Bible sont alors prétextes à représenter les habitudes de consommation.

Poissons, viandes sont des figures de symboles théologiques, qui du point de vue de l'église représentent la

volupté charnelle (« volupta carnis »).

Les vanités disparaissent peu à peu au 18<sup>e</sup> siècle. Seuls des tableaux aux motifs de fleurs, purement décoratifs, subsistent. Chardin est le seul artiste du genre à cette époque. Il ouvrira la voie à Cézanne et Manet.

Petit à petit, la nature morte devient un laboratoire de réflexion sur la création plastique. Les cubistes, les dadaïstes, les futuristes, Cézanne, Manet, revisiteront le genre en posant les bases de la peinture moderne.

### > Les mises en scène de la table

Depuis l'Antiquité, la table et son rituel ont inspiré un grand nombre d'artistes. En effet, le repas est autant affaire de plaisir, de convivialité et de partage, que de représentation sociale. La mise en scène de la table et l'art de la réception ont eu en effet un grand rôle à jouer durant l'histoire, notamment dans les hautes sphères de notre société et bien sûr à la cour des rois.

Depuis le Moyen Age, le repas public est une marque de pouvoir. Louis XIV s'astreint à l'usage quotidien du Grand Couvert, nom que prennent alors ces repas. Sous son règne, un des grands représentants de la mise en scène de la table est François Vatel, pâtissier-traiteur, intendant, et maître d'hôtel, au château de Vaux-le-Vicomte puis au château de Chantilly. Grand organisateur de fêtes et de festins fastueux, mis en scène avec une vaisselle somptueuse en or garnie des mets les plus rares, les plus riches et variés. Les dîners étaient accompagnés par la musique de Lully ou par les comédies-ballets de Molière.

Une figure importante marque le XVIII<sup>e</sup>. siècle et les arts de la table. Antonin Carême, petit épicier parisien devenu un des cuisiniers les plus réputés d'Europe, fut le premier à porter l'appellation de « chef ». Ce dernier s'inspire par exemple des monuments antiques pour réaliser ses gâteaux. Les gravures qui représentent ses pièces montées donnent une idée des mises en scène de la table que ce dernier pouvait créer et qui l'ont rendu célèbre.

Au fil de l'histoire, la peinture s'est intéressée aux mises en scène de la table et du repas et, au travers des scènes bibliques ou de simples scènes de genre, la table est devenue un sujet à part entière. Du banquet au repas familial ou au pique-nique champêtre, les artistes ont ainsi montré les diverses manières de prendre un repas.

Les représentations sont extrêmement variées, depuis les références telles qu'Adam et Eve croquant le fruit défendu, le dernier repas du Christ ou les offrandes funéraires, des noces de Cana de Véronèse aux scènes de la vie paysanne chez Brueghel puis chez Le Nain, aux scènes de la vie quotidienne chez Courbet, chez Van Gogh et ses *mangeurs de patates*, chez les impressionnistes tels que Renoir, Manet, Monet et son *déjeuner sur l'herbe* qui fit scandale, ou au *repas des enfants* chez Bonnard....

### > Le XX<sup>e</sup>. siècle : Pop Art, Nouveaux Réalistes et Art contemporain, un questionnement sur notre rapport à la consommation.

Au XX<sup>e</sup> siècle, avec le développement de la société de consommation, des artistes s'intéressent à notre rapport à la nourriture. C'est le cas des artistes du mouvement Pop Art qui se diffuse en Angleterre à partir de la fin des années 50 et aux EU dans les années 60, du mouvement des nouveaux réalistes en France, et de beaucoup d'artistes contemporains.

Si le terme Pop Art est largement diffusé, le champ artistique qu'il désigne est encore méconnu. C'est à partir du milieu des années 50 qu'un groupe d'anglais se constitue une identité autour de l'*Independent group*, d'architectes et de critiques d'art. Aux Etats Unis, la tendance naît d'initiatives individuelles. Ce mouvement s'intéresse aux objets ordinaires avec beaucoup d'ironie et une attention particulière à la grande puissance des images.

Un foyer se forme à New York avec Oldenburg qui s'empare des objets quotidiens pour les transformer, les monumentaliser, traduisant ce que la société génère de désirs liés à la consommation, mais aussi avec Jim Dine, Lichtenstein, Andy Warhol, Tom Wesselmann.

Le nouveau réalisme mouvement créé par Yves Klein en 1960 propose une nouvelle approche du réel et s'empare de nouveaux matériaux issus de la vie quotidienne ou des rebus du quotidien en laissant de côté les matériaux nobles (bronze, pierre...). Il regroupe des artistes comme Arman, César, Tinguely, Villeglé ou Spoerri.

Daniel Spoerri (né en 1930) a choisi de fixer des restes de repas sur le plateau de la table et d'accrocher la table au mur : il appelle cela ses « tableaux pièges ». Il transforme les galeries en restaurants et organise des déjeuners après lesquels il réalise des œuvres avec les restes.

En 1962, il invente le « Eat art » ou art comestible. Ce courant a pour fonction l'utilisation de l'aliment dans la création artistique. Il met le repas et la nourriture à l'honneur avec l'intention de désacraliser le processus artistique qui rend l'objet immuable. La nourriture étant périssable, le Eat Art n'a pas pour vocation la production d'objets mais existe principalement à travers une réédition de sa réalisation.

Le 27 Octobre 70 à l'occasion du dixième anniversaire du Nouveau Réalisme célébré à Milan, Daniel Spoerri organise le banquet funèbre du Nouveau réalisme. Pour chaque artiste, il imagine un menu correspondant à sa spécialité artistique.

Ex : pour Arman : une accumulation d'anguilles et de poissons.

pour César : une compression de bonbons à la liqueur.

Pour Christo : un menu empaqueté.

Actuellement, des artistes comme Claude Closky (*Untitled, Supermarket*) ou Sylvie Fleury (*Le Caddy, 2000*) s'intéressent à notre rapport à la consommation.

D'autres s'inspirent directement de l'univers gourmand comme Will Cotton qui fait évoluer des femmes dans des paysages de sucreries, bonbons et crèmes glacées.

Natacha Lesueur quant à elle considère que la nourriture fait partie intégrante de l'homme par son côté végétal et périssable (*série des Aspics*) et Vik Muniz lui, utilise directement la nourriture pour reproduire des œuvres célèbres, la confiture pour la Joconde par exemple.

## QUELQUES REFERENTS CULTURELS

### ANTIQUITE

> *Stèle de Nefertiabet*, 2620, 2500 avt JC

Stèle funéraire présentant le repas de la défunte Nefertiabet. Cette dernière est représentée devant une table chargée de tranches de pain.

> Sol « *non balayé* » en mosaïque, IIe siècle avt J.C.

Un sol jonché de restes de nourriture, un trompe l'œil. Cette mosaïque romaine laisse imaginer les convives allongés sur des lits, éparpillant au sol leurs restes.

### MOYEN AGE

> Le banquet au Moyen âge (XVes.)

« *Histoire d'Olivier de Castille et d'Artus d'Algarbe* », Paris, Bibliothèque Nationale, Département des manuscrits, folio 181v

On peut y observer l'organisation du banquet au Moyen âge : des invités alignés sur des bancs et répartis selon leur rang, les plus importants près de l'hôte, des tréteaux, une nappe blanche...

> **LES FRÈRES LIMBOURG**, *Les très riches heures du duc de Berry*, XVe, mois de janvier.

C'est une scène de banquet qui montre le commanditaire comme un empereur romain de profil dans sa houppelande bleue et or et son bonnet de fourrure.

On peut voir l'échanson qui sert le roi ou le prince, le panetier au centre, l'officier de table qui s'occupe de la boulangerie princière et qui sert à table lors des grandes cérémonies et, au centre, l'écuier tranchant qui s'occupe des viandes.

### XVIe. - XVIIe. SIECLE

> **BEUCKELAER Joachin (1530-1574)** *La pourvoyeuse de légumes*, huile sur bois, peinte à Anvers, 1563.

La pourvoyeuse est la femme chargée des courses au marché dans une grande maison.

Joachim Beuckelaer est considéré comme l'un des grands créateurs des scènes de marché et de cuisine. Sa composition dense et descriptive témoigne de « l'horreur du vide du maniérisme ».

> **ADRIAENSSEN Alexander (1587-1661)**, *Le marchand de poissons*, huile sur toile, peinte à Anvers.

Cette œuvre est caractéristique des natures mortes de l'artiste. Elle présente un étal de poissons, un chien et des personnages. Il évoque la vie bourgeoise en Flandres, riche de produits locaux et importés.

> **SNYDERS Frans (1579-1657)**, *Le cellier*, huile sur bois, peinte à Anvers.

Peintre anversois spécialisé dans la nature morte. Le peintre dispose ici de façon monumentale d'imposantes pièces de gibiers, des fruits et légumes, un homard et de la vaisselle, devant deux personnages une fille de cuisine et un jeune fauconnier.

Le foisonnement des éléments rappelle l'abondance et la prospérité des Flandres au XVIIe.

> **JORDAENS Jacob (1593-1678)**, *Les jeunes piaillent comme chantent les vieux*, huile sur toile, peinte à Anvers, 1638.

Scène de repas familial bourgeois, traité de manière baroque. Illustration d'un proverbe. Les personnages sont réunis autour d'une table présentant un repas en nature morte.

> **VINCI Léonard**, *La Cène*, peinture murale à la détrempe, 1494-1498, Eglise Santa Maria Della Grazie, Milan. Le tableau relate une scène biblique, le dernier repas que prit Jésus avec ses apôtres.

> **ARCIMBOLDO Giuseppe (1527-1593)**, *Vegetables*. Arcimboldo est célèbre pour ses portraits réalisés à partir de divers éléments dont notamment des végétaux, fruits et légumes.

> **QUELLIN Erasme**, *Jésus chez Marthe et Marie*, huile sur toile, vers 1675.

Cet épisode de l'évangile (Luc XI, 38-41) a souvent été repris chez les peintres flamands car il permet aux artistes de composer d'opulentes natures mortes.

La nature morte articulée sur deux plans est animée d'un lyrisme baroque.

Dans ce tableau l'accent est mis sur la nature morte plutôt que sur les figures du Christ, de Marthe et de Marie.

> **VAN BEYEREN Abraham (1620-1690)**, *Nature morte*.

Une table de bois, un verre, une coupe, sur une assiette en équilibre instable, un crabe, du raisin, un citron pelé, derrière le verre au pied richement ciselé, un morceau de pain, une montre...Somptueuse composition avec une vaisselle raffinée qui nous transporte dans un intérieur cossu où le pain et le vin, symboles christiques sont à l'honneur. Ce tableau est une vanité qui nous rappelle la brièveté de la vie : chaque objet peut tomber à tout instant, le citron ainsi entamé est voué à un flétrissement rapide, la montre fait allusion au temps qui passe...

### XVIIIe. SIECLE

> **WATTEAU Louis Joseph**, *Le marchand d'oublies*, 1785, musée des BA, Lille.

Un marchand de gaufres de l'époque (les oublies) présente ses pâtisseries à une famille. Un colporteur fait jouer des enfants à une roue de la chance, pour gagner des oublies.

Fabriquée par les oublieurs, c'est une des pâtisseries françaises les plus populaires et les plus anciennes, on la criait dans les rues les dimanches et les jours de fête.

> **CHARDIN Jean Siméon**, *Le gobelet d'argent ou Les apprêts d'un déjeuner*, huile sur toile, 1768.

Grand peintre de la nature morte, Chardin fait ici allusion à la condition de l'homme, qui chaque jour doit cultiver la terre et tuer des êtres vivants pour subsister.

### XIXe. SIECLE

> **CEZANNE**, *Pommes et oranges*, 1899, musée d'Orsay, Paris.

Par la modernité de ce tableau dans la composition dynamique et le traitement plastique, Cézanne renouvelle le genre de la nature morte.

> **MANET Edouard**, *le déjeuner sur l'herbe*, huile sur toile, 1862-1863, musée d'Orsay, Paris.

L'œuvre a provoqué un scandale à l'époque : en effet une jeune femme nue est représentée entre deux hommes vêtus. Le premier plan est occupé par le pique nique présentant un panier renversé.

> **MONET Claude**, *le déjeuner sur l'herbe*, huile sur toile, 1865 -1866, musée d'Orsay, Paris.

Ce tableau a été réalisé en réponse à celui de Manet. La scène est ici moins provocante. Elle représente une récréation bourgeoise « acceptable ».

> **RENOIR**, *Le déjeuner des canotiers*, 1881

Pour cette grande œuvre Renoir a réuni, sur la terrasse de l'Auberge du Père Fournaise, tous ses amis et modèles à participer.

### LE XXe. SIECLE

#### Les nouveaux réalistes :

> **SPOERRI Daniel**, *Repas hongrois*, 1963, centre Pompidou, Paris.

Daniel Spoerri (1930 -2024) a choisi de fixer des restes de repas sur le plateau de la table et d'accrocher la table au mur. Il appelle cela ses « tableaux pièges ».

> **HAINS Raymond**, *l'entremet*, « la palissade », 1959-60.

Raymond Hains photographie dans une vitrine un livre ouvert à la page d'un étonnant dessert : l'entremet de la palissade. En 1960, il expose sa photo sur un support de menu de restaurant.

### Le pop Art :

> **WARHOL Andy (1928-1987)**, *Andy Warhol eats an Hamburger*, film, New-York. La vidéo présente en temps réel, l'artiste qui assaisonne et mange son hamburger. L'artiste fait ici référence à la nouvelle consommation rapide et de masse qui envahit les EU dans les années 60.

Ou *Campbell's soup Cans*, 1962, composée de trente-deux toiles peintes, et représentant chacune une boîte de conserve de soupe Campbell.

> **OLDENBURG Claes**, *Floor burger*, 1962, New- York. Ce Hamburger géant a été réalisé en toile. Claes Oldenburg a beaucoup travaillé sur le thème de la nourriture.

> **WESSELMANN Tom**, *Still Life #30*, April 1963,

Ce travail fait partie d'une série de natures mortes comportant des images découpées dans des magazines, alors collées directement sur la surface de ses tableaux.

### Artistes contemporains

> **Claude CLOSKY**, *papier de supermarché*, Paris

L'un des axes importants du travail de Claude Closky s'articule autour de l'hyperconsommation des signes diffusés à travers les moyens de consommation de masse et particulièrement des signes publicitaires. Ici, il reproduit et duplique un prospectus à l'échelle d'un papier peint.

> **Sylvie FLEURY**, *le caddie*, 2000

Un caddie en or sur un socle. Il représente la grande consommation actuelle.

> **Will COTON**, (1965-), *insatiable*, 2008

Peintre américain de New-York. Son thème de prédilection est la nourriture, et notamment le bonbon, et les femmes. Il réalise des paysages de sucreries. Attention à sélectionner dans son œuvre, des tableaux pouvant être visibles par les enfants.

### CINEMA ET FILMS D'ANIMATION

> **SVANKMAJER Jan (1934 -)**, *Mosnosti Dialogu* (Les possibilités du dialogue), part. I Prague, 1982. Ce film d'animation a été réalisé à partir de fruits, légumes et de divers éléments de la cuisine. Cet artiste Tchèque a beaucoup travaillé sur le rapport à la nourriture. Ses films sont visibles sur You Tube. (Consulter également *Meat love* et *Food*). Attention à bien sélectionner les extraits montrés aux élèves.

> **Tim BURTON**, *Charlie et la chocolaterie*, 2005. inspiré du roman de Roald Dahl. Ce film nous fait plonger dans l'univers fabuleux de la chocolaterie de Willy Wonka.

### MISE EN RESEAU –INTERDISCIPLINARITE

- > **Les arts du goût.** Histoire des aliments et des recettes (Magazine GEO HISTOIRE n°10 « A Table !).  
Ex. : histoire du pain, du chocolat...
- > **Les arts de l'espace.** Ex. : Les lieux de fabrication comme les Caves, les Brasseries, les Monastères...
- > **Les arts du quotidien.** Ex. : Arts décoratifs, Vaisselle, Porcelaine, Verre, Céramique,...
- > **Les arts du langage et la Littérature.** Ex. : l'épisode de la madeleine dans *Du côté de chez Swann*, de Marcel Proust, et tous les albums de littérature enfantine en rapport avec la nourriture.
- > **Les arts du son et la chanson enfantine** en rapport avec la nourriture.
- > **La découverte du monde.** Ex. Nutrition et santé.
- > **Histoire.** Ex. le rituel du repas au château de Versailles.

### PRODUCTIONS PLASTIQUES

- > Réaliser des imagiers à la manière d'Antonin Louchard et Cathy Couprie:  
Après avoir collecté des images en rapport avec la nourriture, des reproductions d'œuvres d'art, des cartes, des images de magazines, des photos de recettes...S'amuser à les mettre en dialogue.
- > Sur le thème de la cuisine en tant que pièce de la maison :  
Réaliser des maquettes d'une cuisine.  
Inventer et réaliser par assemblages d'objets de récupération de toutes sortes des robots modernes imaginaires.  
Se mettre en scène photographiquement et insérer sa photo dans un décor ou une image de cuisine.
- > La personnification des objets de la cuisine :  
Personnifier les objets de la cuisine, assiettes, couverts, verres, en leur ajoutant des accessoires. Inventer des histoires ou des situations. Les raconter en image : roman photo ou film d'animation.
- > Réaliser des natures mortes :  
Composer une nature morte avec des aliments réels.  
Mettre en lumière, prendre en photo, dessiner au crayon, au fusain, peindre à la gouache ou transcrire la composition avec des papiers déchirés et collés.
- > Réaliser des œuvres éphémères en Land Art (référence artistique : Nils Udo.) Travailler sur les vanités et les symboles. En utilisant des images de fruits, de légumes et d'éléments périssables, représenter l'éphémère de la vie et la fragilité des choses.
- > Utiliser les fruits et légumes pour réaliser des tampons. Exploiter leurs formes diverses.
- > Dessiner avec du chocolat, de la confiture... (Référence artistique : Vik Muniz).
- > Traduire en image des expressions liées à la nourriture :

Exemples :

Avoir les yeux plus gros que son ventre

Ce n'est pas ma tasse de thé  
Tomber à l'eau  
Mettre du beurre dans les épinards  
Les carottes sont cuites  
Tomber dans les pommes  
N'avoir plus un radis  
Acheter quelque-chose pour une bouchée de pain  
Se vendre comme des petits pains  
Être entre deux vins  
Marcher sur des œufs  
Ce n'est pas tes oignons  
Avoir du pain sur la planche  
Faire son beurre  
Rouler quelqu'un dans la farine  
Être dans les choux  
Mettre de l'eau dans son vin  
Long comme un jour sans pain  
Retirer le pain de la bouche de quelqu'un  
Avoir un œil au beurre noir  
Être soupe au lait  
Trempé comme une soupe  
Tuer le veau gras  
Vivre comme un coq en pâte  
En rang d'oignons  
Faire ses choux gras  
Casser du sucre sur le dos de quelqu'un  
On ne prend pas les mouches avec du vinaigre  
C'est bête comme chou  
Pousser comme un champignon.

> Comme dans « le jardin des minimiams », utiliser des fruits et légumes pour réaliser un décor dans lequel évolueront des figurines.

> Comme Daniel Spoerri avec les nouveaux réalistes, inventer un menu en rapport avec la spécificité de chacun.

> A partir d'éléments de nourriture prédécoupés dans des magazines, agencer les éléments pour créer un village où tout se mange. (cf : la maison dans Hansel et Gretel). Ajouter un petit personnage pour donner une échelle.

> Aménager la salle de classe en « restaurant » avec sur chaque table, nappes en papier blanc, assiettes en cartons, gobelets blancs...

A l'aide de divers éléments : peinture, images découpées dans les magazines ou matériaux divers, inventer un repas à thème. Exemple : un déjeuner bleu ou vert, le repas d'un ogre. ..Chaque groupe autour d'une table, peint, colle et agence les éléments.

Se mettre en scène autour des tables. Prendre des photographies.

Observer les tableaux pièges de Daniel Spoerri.

> Réaliser en modelage (argile cuit et peint, pâte à modeler, pâte auto-durcissante) toutes sortes de fruits, légumes ou autres mets, tels le hamburger géant d'Oldenburg. S'amuser à changer les échelles, créer des mises en scènes.

> Fabriquer des gâteaux « appétissants ». Avec des boîtes d'emballage empilées, créer de fausses pâtisseries ou pièces montées. Les arranger avec du coton ou de la mousse pour évoquer la crème, des

cotillons ou des cailloux peints pour évoquer les bonbons...

Réaliser une mise en scène dans des plats, les agencer comme dans une vitrine. Prendre en photographie, puis observer les œuvres de Oldenburg.

> Créer des coiffures, des costumes sur le thème du bonbon et des sucreries, puis observer les œuvres de Will Cotton.

> Représenter notre société de consommation. Montrer la richesse des vitrines et des étalages... Travailler sur la notion d'accumulation.

## RESSOURCES - SITOGRAPHIE<sup>2</sup>

### > L'expérience de l'Art

Un site qui allie idées pratiques, références théoriques, présentation de démarches...

Et des documents visuels téléchargeables et utilisables directement en classe.

Une de leur section est dédiée entièrement à l'art et la nourriture.

Adresse : [https://art-culture68.site.ac-strasbourg.fr/experience\\_art/index.htm](https://art-culture68.site.ac-strasbourg.fr/experience_art/index.htm)

### > Autour des expositions du CAPC de Bordeaux. Hors d'œuvre, ordre et désordres de la nourriture

Egalement présenté, un entretien avec Eric Féloneau, Commissaire de l'exposition « Hors d'œuvre, ordre et désordres de la nourriture », ainsi qu'un entretien avec Maurice Fréchuret, Directeur du capcMusée et commissaire de l'exposition « Hors d'œuvre, ordre et désordres de la nourriture »

### > Eat art

Le "Eat Art" est un courant artistique apparu dans les années 1960 sous l'impulsion de l'artiste Daniel Spoerri. Ce courant a pour fonction l'utilisation de l'aliment dans la création artistique. Le Eat Art, littéralement « manger art », met le repas et la nourriture à l'honneur avec l'intention de désacraliser le processus artistique qui rend l'objet immuable. La nourriture étant périssable, le Eat Art n'a pas pour vocation la production d'objets mais existe principalement à travers une réédition de sa réalisation (comme ce fut le cas à la galerie du Jeu de Paume en 2002 pour le Restaurant Spoerri).

Adresse : [http://fr.wikipedia.org/wiki/Eat\\_Art](http://fr.wikipedia.org/wiki/Eat_Art)

### > Manger l'art : Art comestible et gastronomie esthétique. Rencontre-débat "Les Jeudis de la Sorbonne" du 6 avril 2006

Dans le cadre d'une réflexion d'ordre esthétique, « Manger l'Art » s'attache au statut de la gastronomie et à son évolution. Un des critères que l'on cite parfois pour définir l'art est son inutilité matérielle, or la cuisine a l'originalité d'être un art utile. Cette table ronde a pour objet d'établir, ou non, un rapprochement entre l'art culinaire et celui d'artistes fondant leur travail sur la nourriture.

### > La gastronomie médiévale

Un document très intéressant réalisé par la Bibliothèque Nationale de France

Adresse : [expositions.bnf.fr/gastro/index.htm](http://expositions.bnf.fr/gastro/index.htm)

---

<sup>2</sup> Sitographie tirée du site « l'expérience de l'ar

### > **LA CUISINE DES ANIMAUX FARFELUS** de Sandra Albukrek (cycle 1-2)

Un abécédaire mettant en scène des animaux farfelus jouant avec les mots et les rimes, autour du thème de la cuisine. Chaque double-page est consacrée à une lettre de l'alphabet, un animal dont le nom commence par cette lettre, une phrase le caractérisant et un dessin l'illustrant. Le texte, construit sur rimes et jeux de mots emprunte parfois des termes familiers : bouille, godasse.

### > **L'ABECEDAIRE A CROQUER** de Agnes Lestrade et Dankerkeroux (cycle 1-2)

26 lettres pour 26 mots autour du loup, personnage emblématique de la littérature de jeunesse. En plus des textes rythmiques, l'album multiplie les pistes de lecture graphiques, faisant de chaque image un véritable tableau. L'illustrateur a su rendre l'imaginaire qui trotte dans la tête de chaque lecteur sur les légendes et les contes du grand méchant loup.

### > **BEBES A CROQUER** de Saxton Freymann et Joost Elffers (cycle 1)

Sur fond coloré, nous avons affaire à des véritables sculptures végétales.

Le vocabulaire des animaux : leur nom et celui de leur petit.

Deviner les fruits et légumes utilisés pour l'imagier.

Leur donner de nouveaux noms imaginaires : le poussin-poire, le caneton-pomme de terre, l'ourson-citron.

### > **CHIENS A CROQUER** de Saxton Freymann et Joost Elffers (cycle 1)

Chiens à croquer est un livre d'art, un livre de cuisine, un livre sur les chiens, un livre d'expressions populaires sur les chiens, on ne sait pas très bien.

Des chiens plus originaux les uns que les autres, ainsi que des expressions autour du mot chien : d'une humeur de chien, avoir un mal de chien... Un album qui a vraiment du chien !

### > **A TABLE !** de Kathie Couprie et Antonin Louchard (cycle 1)

Plusieurs techniques sont utilisées (photographie, gravure, peinture, dessins).

Il y a ce qu'on mange : ce qu'on aime ou ce qu'on déteste, ce qui est vert et ce qui est rose bonbon, les légumes au marché et le poulet rôti dans le plat.

Ce sont également les saisons qui s'invitent à table et c'est aussi celui de la fête...

### > **A TABLE CA VA REFROIDIR** de Alain Crozon (cycle 1-2-3)

C'est l'inventaire de tout ce qu'on doit et ne doit pas faire, dit par les parents et inscrit sur des assiettes dans lesquelles un petit chat est représenté, différent à chaque fois, en train d'essayer de suivre ces règles : leur concomitance fait apparaître leurs incohérences (Attention ! C'est chaud ! // Dépêche toi ça va refroidir !).

Production d'écrit : Ajouter d'autres ordres.

### > **LE JARDIN DES MINIMIAMS** de Alain Serres, Akiko Ida et Pierre Javelle (cycle 1-2)

Macrophotographies de fruits et de légumes devenus habitation, patinoire, terrain de sport accidenté, paysage extraterrestre...

Le texte, assez épuré et plutôt étrange, peut laisser perplexe. Phrases courtes, sans détails. Ce sont surtout les illustrations qui permettent au lecteur de construire l'histoire. Les blancs du texte lui permettent d'inventer, de créer.

### > **A TOI DE JOUER** de Claire Dé (cycle 1-2-3)

Invitation à découvrir et à jouer avec son extraordinaire collection d'objets ordinaires : 162 pièces de vaisselle et d'ustensiles en plastique jaune et orange ! On peut goûter des yeux, observer, reconnaître, associer, classer, combiner, mélanger, empiler, emboîter, construire, découper.

Créer une œuvre, à associer, à construire ou déconstruire, à tenter, à se risquer à.

### > **ARTISTES DE JARDIN** de Marc Pouyet (cycle 1-2-3)

Ce livre propose une série de réalisations simples, non figuratives, à faire au fil de vos temps de détente et de jardinage, au fil des saisons. Pratiquer le Land Art au potager : détourner et métamorphoser des outils de jardin comme arrosoirs, fourches, râteliers, chaises de jardin, bêches, gants... Quelques feuilles, une fleur, des brindilles, des boules de neige, un peu de poésie et un soupçon de goût.

<sup>3</sup> Bibliographie en partie réalisée par Laurence Demailly, CPC Ronchin

> **LES ESPOIRS DE BOUBAT** de Agnès de LESTRADE et Tom SCHAMP

Bouba le pâtissier prépare chaque jour de la semaine, des espoirs pour les villageois. Il y en a pour tous les goûts. Tout le monde attend son « espoir ». Mais un jour, Bouba disparaît...

Des personnages souvent dessinés de profils (en forme de brioches), des pages très gaies, des couleurs très vives dans lequel le texte vient se fondre. Et lorsqu'on s'attarde sur une page, on découvre mille petits détails rafraîchissants et gourmands dans les dessins. Les sourires sont en forme de tranche d'orange, les nuages en cornet de glace, la boîte aux lettres se transforme en Petit Lu, ...

> **LES PETITS PAINS AU NUAGE** de Hee-Na Baek (C1)

Comment venir en aide à papa, terriblement en retard et coincé dans un embouteillage ? En cuisinant de délicieux petits pains au nuage, pardi !

Cette histoire tendre et farfelue plonge les petits dans un quotidien citadin, au beau milieu des gratte-ciel.

Un album très inventif sur le plan graphique, surprenant et poétique.

> **SALADE DE FRUITS** de Samuel Ribeyron (C1-2)

Théo offre les fruits qu'il cultive à Ayumi, qui en est très friande. Théo décide d'explorer la planète pour trouver de nouvelles saveurs fruitées. Il revient avec des graines qu'il plante pour proposer à son amie des fruits aux couleurs, formes et goûts différents.

> **HISTOIRES DE FRUITS ET LEGUMES** de Anna Stroevea et Manuela Magni, 2007

Bienvenue à la caravane des contes ! Pour ce nouveau voyage, nous avons invité une farandole de fruits et légumes à venir raconter leur histoire : celle des graines de melon d'or, celle de la princesse qui vit dans une orange, celle du paysan qui grimpe au ciel grâce à son pois magique... Le tout assaisonné de légendes, d'anecdotes et de devinettes du monde entier.

> **L'ART A PLEINES DENTS** de Sylvie Delpéch (outil pour la classe)

Le délicieux péché originel, celui de gourmandise est introduit dans ce beau livre de manière chronologique dans sa représentation à travers l'art. Ainsi, de l'ancienne Egypte à l'art contemporain, nous assistons à travers les œuvres, à la mise en scène du repas, selon le rituel des époques à travers les natures mortes et leurs jeux de couleurs, le travail des formes ; autant de perceptions du sujet.

C'est surtout un prétexte à une promenade à travers la peinture qui nous mène des *Noces de Cana* de Véronèse au *Dîner de Gulliver* de Lilian Bourgeat (2009).