

# Le Musée dresse la table

Dossier pédagogique




Exposition au Musée des beaux-arts de Carcassonne,  
14 juin 2024 - 29 septembre 2024



Musée des  
beaux-arts  
DE CARCASSONNE



# Sommaire



## **I - Présentation de l'exposition**

- A - Préambule
- B - La gastronomie locale

## **II- Des dessous de cuisine au chemin de table**

- A - Les repas dans les collections du musée des beaux-arts de Carcassonne
- B - Zoom sur certaines œuvres
- C- La Micheline, la légendaire liqueur carcassonnaise

## **III - Découverte des boissons exotiques**

- A - Café, thé ou chocolat.
- B - Service à thé, café et chocolatière
- C - La faïence et la céramique

## **IV - Luxury Dinners par Philippe Shangti**

- A - De la Cène au *Dinner*
- B - *Luxury Dinner*
- C - Eloge d'une Nature morte

## **V - Focus sur la Nature Morte**

- A - La Nature morte
- B - La Nature morte à l'époque contemporaine
- C - Ateliers pédagogiques

# I. Préambule

Le musée des beaux-arts de Carcassonne a concocté une exposition sur le thème de la table.

Plus de 80 œuvres du XVIIe au XXIe siècles, peintures, sculptures, arts graphiques et décoratifs, s'articulent autour de cette thématique. Des œuvres présentées dans les collections du musée, ou sorties des réserves, sont mises en lumière. L'exposition est enrichie par des prêts issus de collections muséales et particulières.

En 2010, l'UNESCO décide de classer le « repas gastronomique des Français » au patrimoine mondial immatériel. L'organisation souligne que la gastronomie française, au-delà de ses plats, relève avant tout d'une pratique sociale brassant convivialité, partage, plaisir du goût, savoir d'association avec le vin et lien aux terroirs.

Avec ses dix étoiles au Michelin, le département de l'Aude est un des hauts lieux de ce patrimoine immatériel. De l'Antiquité aux temps modernes, l'héritage de ses pratiques alimentaires est ancré sur l'ensemble de son territoire. De nos jours, quotidiennement les automobilistes empruntent la *via aquitania* (en rouge sur la carte), l'antique route du sel permettant d'exporter la précieuse production des salins de Gruissan.

Les touristes circulent toujours sur l'ancien canal Royal inauguré à la fin du XVIIIe siècle. Il permet d'exporter plus aisément les vins du terroir, introduits par l'occupation romaine, vers l'Atlantique et la Méditerranée. Les vignes, par ailleurs, constituent une composante majeure du paysage local contemporain et l'une de ses principales ressources économiques.



Il est impossible d'évoquer l'Aude sans parler des fameux spiritueux carcassonnais rendus célèbres lors de l'Exposition universelle de 1900. La recette de la Micheline liqueur remontant au IV<sup>e</sup> siècle, a été retrouvée pendant des fouilles de la Tour de l'Inquisition lors des travaux de 1856 réalisés par Eugène Viollet-le-Duc. L'ancien palais de la liqueur, dans le contrebas de la Cité, conserve trace de la bonne fortune de cet alcool. L'industriel qui la remit au goût du jour, Michel Sabatier (1851-1918), finança le premier embrassement de la Cité. Aujourd'hui, le feu d'artifice du 14 juillet est considéré parmi les plus beaux d'Europe ! Le territoire audois a toujours su allier bonne chère et traditions à son patrimoine.

Dans cet esprit, depuis 1990, les ventes aux enchères annuelles des fêtes de Toques et Clochers permettent de restaurer les clochers du terroir. Enfin, on ne peut parler de plaisir de goût sans mentionner Prosper Montagné (1865-1948). Chef cuisinier, il devint avec sa « cuisine digne des Dieux », le père de la gastronomie moderne. Son œuvre culinaire est, par ailleurs, à l'origine de la confrérie de l'Ordre gastronomique de Saint-Fortunat réunissant les plus fines bouches internationales. Célébrer la table à Carcassonne était donc une évidence !

En 2014, le service pédagogique du musée a réalisé, en partenariat avec le collège du Bastion, le projet « L'ULIS cuisine en peinture ». Celui-ci est concrétisé par la rédaction d'un livre de recettes inspiré par certaines œuvres du musée, en collaboration avec le chef étoilé Franck Putelat. C'est à l'occasion de cet anniversaire que le musée propose de faire bonne chère autour d'une exposition mettant en avant différentes thématiques autour de la gastronomie.

Citation de Blanche Vogt : « *Je pense à ce petit restaurant de la rue de l'Echelle où l'on savourait une cuisine digne des Dieux* ».

# La gastronomie locale

## La légende du cassoulet

Si la France est connue dans le monde entier pour sa gastronomie, les richesses locales ou recettes du Terroir participent grandement à sa renommée.

Le territoire audois abrite l'un des plats les plus emblématiques de France, les cassoulets de Castelnaudary, de Carcassonne et de Toulouse.

L'origine du cassoulet remonte à la période médiévale. On en trouve mention dès le XIV<sup>e</sup> siècle dans le célèbre « Viandier » de Taillevent. La légende veut que le cassoulet, si cher à la cuisine occitane, soit inventé en pleine guerre de cent ans, lors du siège de Castelnaudary par les Anglais. Les habitants, menacés par la famine mettent en commun tout ce qu'ils ont pour nourrir les soldats de la ville. Lard, porc, fèves, saucisses et viandes sont mis à mijoter dans une grande jatte. Revigorés par ce repas, les soldats chauriens boutèrent les Anglais hors du Lauragais et même, jusqu'aux rivages de la Manche.

Si l'histoire prête à sourire, nul doute que le cassoulet a su traverser les siècles et s'affirmer comme un patrimoine culinaire emblématique. De nos jours, les fèves ont été remplacées par les haricots, et le cassoulet se sert exclusivement dans son récipient atypique qu'est la cassole.

Guillaume Tirel, *Viandier de Taillevent*,  
vers 1300, page de garde



# Le festin Occitan

Bien plus tard en 1929, Prosper Montagné, célèbre chef cuisinier carcaissonnais reconnaît la suprématie du cassoulet de Castelnaudary dans son ouvrage « le Festin Occitan » : le cassoulet est le Dieu de la cuisine occitane.

Un Dieu en trois personnes : Dieu le père qui est le cassoulet de Castelnaudary, Dieu le fils qui est celui de Carcassonne, et le Saint-Esprit, celui de Toulouse.

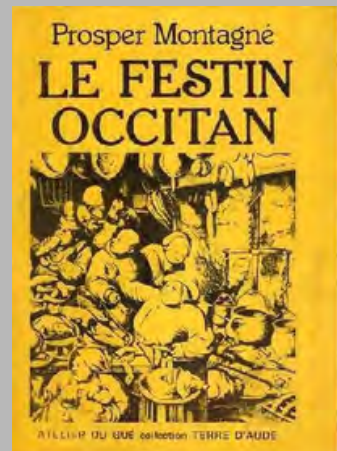
Un des points essentiels dans la réalisation d'un bon cassoulet, est la longue cuisson à four doux, en cassant la croûte plusieurs fois. Certains vous diront que la casser sept fois est la promesse de déguster un excellent cassoulet.

Le cassoulet de Castelnaudary, semble représenter la recette de base. Il est composé de haricots lingots, de diverses pièces de porc et volaille (confit, échine, poitrine, couennes, jarrets de porc), agrémentés d'oignons, bouquet garni et d'assaisonnements...

Pour la variante du cassoulet de Carcassonne, il vous faut simplement ajouter de la perdrix rouge, ou plus simple à trouver, du mouton.

Le cassoulet de Toulouse est plus complexe. Rajouter agneau, mouton puis en fin de cuisson saucisson de couenne et confit de canard. Avant de passer le cassoulet au four couvrir de saucisses dites de « Toulouse ».

De Castelnaudary à Carcassonne, cette route gourmande du Pays Cathare propose un circuit découverte, une boucle de 180km déclinant l'ensemble des composantes de ce plat mythique.



## II. Les repas au musée des beaux-arts de Carcassonne

### A- Les repas dans les collections

#### *Les repas bibliques*

Dans la civilisation occidentale le repas est marqué par la Cène, le dernier repas du Christ avant sa crucifixion. Il est célébré par l'eucharistie, moment où, selon la doctrine chrétienne, les fidèles communient le passage de sa vie et de sa mort par son corps et son sang transformés en pain et en vin. Ce souper est le dernier d'une longue tradition. En effet, la Bible est rythmée par des banquets célébrant les bienfaits de Dieu. L'hospitalité est la clef de la parole divine : « si quelqu'un entend ma voix et ouvre la porte, j'entrerai chez lui pour souper, moi près de lui et lui près de moi » (livre de l'Apocalypse 3.20). C'est d'ailleurs, le plus souvent, autour d'une table que Jésus de Nazareth se laisse rencontrer. Des grands décors exécutés pour des lieux publics aux représentations privées, cette section mettra en avant la manière dont le repas biblique est ancré dans les représentations picturales.



**BASSANO, *Jésus et les disciples d'Emmaüs*, XVIIe s,  
Musée des beaux-arts de Carcassonne.**

## *Les repas d'apparat*

Au XVI<sup>e</sup> siècle, les tables sont disposées de manière à accueillir danseurs et musiciens, le repas devient un spectacle. Ils sont aussi très organisés, les repas de nocces sont l'exemple parfait de ces moments festifs et conviviaux. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, l'usage d'une pièce réservée aux repas se répand et la table de la salle à manger devient un meuble à part entière. La journée est rythmée par les repas, on « déjeune » le matin, on « dîne » à la mi-journée et on « soupe » le soir. Bien que les grands festins existent toujours et soient très présents à la cour, le repas se fait aussi plus intime. Les familles se retrouvent dans cette nouvelle pièce pour partager un moment ensemble. L'invention de la salle à manger offre un nouveau décor aux artistes. On remarque aussi la vaisselle qui évoque la vie de tous les jours des familles bourgeoises. Le chocolat et le café, récemment importés des colonies, rencontrent un vif succès auprès de la haute société.



**Dirck HALS, *Scène galante*, XVII<sup>e</sup> s, Musée des beaux-arts de Carcassonne.**

## ***Les repas publics du bistrot au café***

Le café, comme lieu où l'on peut sur place consommer une tasse du fameux breuvage, se développe simultanément à l'importation de ses grains en Europe. Le premier café s'ouvre en Turquie. En France, son histoire est plus longue. Dans un premier temps réservé à une élite sociale, il se "démocratise" au XVIII<sup>e</sup> siècle : sur la route Paris-Amiens un Allemand s'établit en tant que « *Maistre cafetier* ». Comme les gens de la cour apportent du café à leur domicile, la consommation de cette boisson se propage dans le cercle familial. En 1671, à Marseille, une boutique commercialisant à la fois du café et le matériel propre à sa consommation ouvre : toute personne (ayant les moyens idoines) peut s'offrir ce plaisir.

Un an plus tard, un commerce nommé « Café » (désignant à la fois le fruit et le lieu de vente) est ouvert près du Louvre. Ce dernier ferme rapidement mais un des serveurs reprend l'idée et ouvre son propre commerce sous le nom « Procope ». Ce lieu devient une institution où l'on peut croiser La Fontaine, Racine, Voltaire ou encore Rousseau, Diderot, d'Alembert et La Fayette.

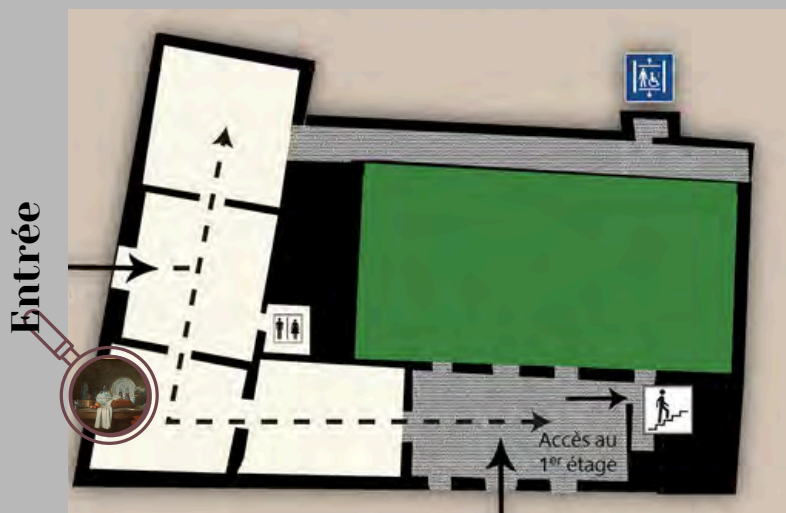
En France, la tradition de se retrouver au café est ancrée dans les mœurs. Dans chaque village français, on retrouve un café avec ses habitués en terrasse lisant leur journal.



**Pierre SULMON, *Collioure*, XX<sup>e</sup> s, Musée des beaux-arts de Carcassonne**

## La Nature Morte

### Zoom sur ...



**Jean Siméon CHARDIN** (Paris, 1699 - Paris, 1779)

*La Table d'Office*, 1756



**Jean Siméon CHARDIN** reçoit ses premiers enseignements du peintre Pierre-Jacques Cazes, puis dans l'atelier de Coypel. Il gravit les échelons en devenant peintre de l'Académie de Saint-Luc, et travaille à la restauration de la galerie François Ier à Fontainebleau. Puis, il rencontre Louis XV à l'apogée de sa carrière.

Vers 1748, il se consacre à la nature morte en accentuant davantage son travail sur les masses et le rythme de ses constructions, tout en veillant à ce que la lumière joue un rôle primordial dans l'ensemble de l'œuvre.

*La Table d'Office* conservée au musée des beaux-arts de Carcassonne, développe son sujet avec des objets du quotidien comme des ustensiles de cuisine. Cette composition est orchestrée par la combinaison des différents bruns et par la lumière se focalisant sur le blanc. Mais laissant aussi entrevoir les autres objets qui habillent la table. Chardin excelle dans la représentation d'objets simples miniaturisés que l'on nomme « vie silencieuse ».

Plats et récipients de cuisine, en verre ou en faïence. La couleur blanche de la faïence attire le regard dans l'ambiance sombre de la pièce.



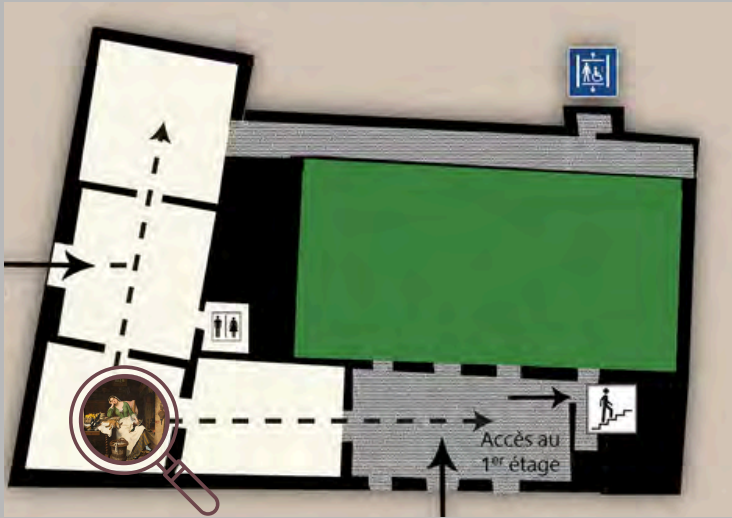
Fruits, pommes et orange. Les couleurs viennent directement s'opposer à la faïence des récipients.



La petite table rouge s'oppose à la table massive par sa taille mais également par sa couleur. Dans l'angle de la composition, elle tient son rôle à la perfection mettant en valeur les tasses qui sont posées dessus.

# Les dessous de la cuisine

## Zoom sur ...



**Jean JALABERT** (Carcassonne, 1815 - Carcassonne, 1900),  
*La Pie voleuse*, 1848



**Jean Jalabert** est l'élève de Jacques François Gamelin (fils du peintre Jacques Gamelin). Durant sa carrière il expose de nombreuses années au Salon. Il devient professeur de dessin au lycée impérial de Carcassonne, puis à l'École municipale de dessin et enfin à l'École Normale. Il poursuit sa carrière en devenant conservateur adjoint du musée des beaux-arts de Carcassonne au côté de Jacques François Gamelin. À la mort de ce dernier, il prend sa place en devenant le deuxième conservateur du musée.

Ce tableau évoque le mélodrame en deux actes de Gioachino Rossini, *La Cazza ladra*, racontant l'histoire de Ninetta, qui travaille pour une riche famille de fermiers. Promise au fils de la famille lorsqu'il reviendra de la guerre, elle se trouve accusée du vol d'une cuillère en argent, dérobée par une pie en son absence. Ninetta est condamnée à la peine capitale mais la pie voleuse étant attrapée de justesse avec son butin. La jeune femme est sauvée.

L'œuvre raconte le moment du récit où la pie devient voleuse. Sur la table près du lièvre, l'oiseau dérobe la fameuse cuillère en argent. La jeune cuisinière à ses côtés s'est endormie durant son travail, laissant entrouverte la fenêtre en arrière-plan. L'ensemble de la composition met en lumière le premier plan, les traits doux de la cuisinière sont mis en avant ainsi que tous les éléments de la cuisine et du futur repas avec différentes natures mortes éparpillées dans l'espace.

Fenêtre entrouverte dans la pénombre, lieu de passage pour la pie.



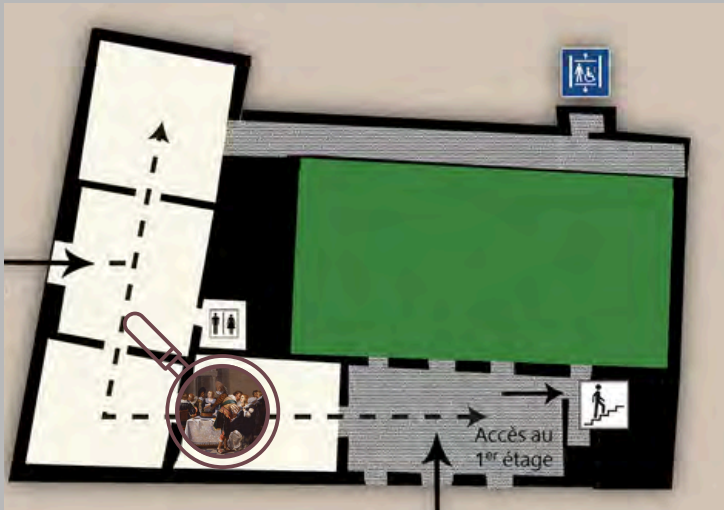
La cuisinière est endormie en pleine préparation du repas, comme en témoigne le feu allumé.



La pie volant la cuillère en argent posée sur la table.

# Plaisir et volupté

## Zoom sur ...



**Dirck HALS** (Haarlem, 1591 - Haarlem, 1656),  
*Scène Galante*, XVIIe s



**Dirck Hals** apprend la peinture avec son frère Frans Hals, lui-même peintre. Dirck Hals réalise toute sa carrière dans sa ville natale, et sera également membre de la Guilde de Saint-Luc. Il se spécialise dans la scène de genre, dont le thème favori est la représentation de groupes de personnes en extérieur ou intérieur.

Au cœur d'une pièce au dallage noir et blanc, autour d'une table, un groupe de la haute société nous montre les différents plaisirs des sens.

Quatre couples sont assis autour d'un repas accompagné de musique. Cette scène d'intérieur montre les duos occupés à leurs conversations.

Pourtant, ce tableau a un autre secret : celui d'être une allégorie des 5 sens.

Le couple au premier plan représente l'odorat puisque l'homme offre une fleur à la femme. Celui du fond à droite représente le toucher. Le couple au centre de la table représente le goût, quant au dernier couple, il représente l'ouïe avec l'homme qui joue du luth. Pour la vue, l'homme seul au fond de la pièce le représente en regardant toute la scène qui se déroule sous ses yeux. C'est aussi le seul personnage qui est face au visiteur et l'interpelle.

Le sens de l'ouïe, illustré par la musique.

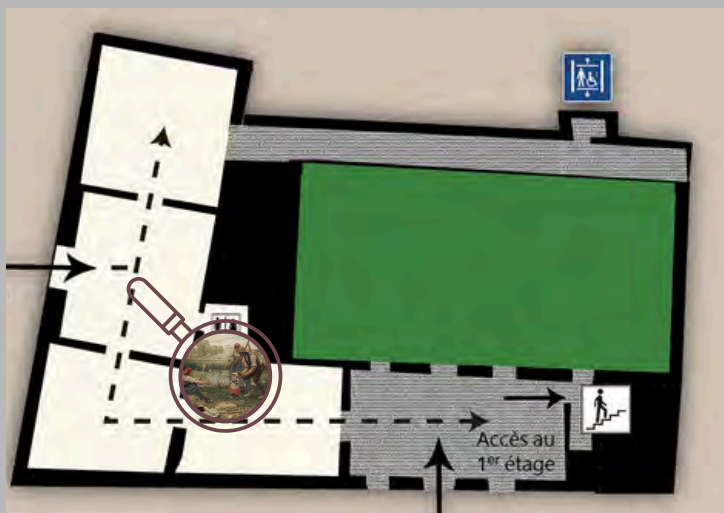
Le sens de la vue, illustré par le jeu de regard entre les personnages.



Le sens de l'odorat, illustré avec la fleur offerte à la jeune femme.



## Repas extérieur Zoom sur ...



**Georges LAUGÉE** (Montivilliers, 1853 - Paris, 1937),  
*Premier pas*, XIXe s



**Georges Laugée**, fils de Désiré Laugée qui, lui-même peintre, initie son fils à la peinture. Georges Laugée s'inscrit aux beaux-arts de Paris, et ami de Charles Garnier, il peint le plafond du grand escalier de l'Opéra de Paris. Laugée est un peintre réaliste aimant la nature.

Il participe à différents Salons et expositions universelles. Vers la fin de sa carrière, il devient peu à peu aveugle et se retire à la campagne pour peindre des petites pochades (croquis en couleurs faits rapidement).

Dans un paysage agricole inspiré des campagnes picardes, Laugée offre un regard sur un sujet de second rang. Le déjeuner sur l'herbe est terminé, visible avec le pain et les pommes représentés au premier rang. Un jeune couple assiste et participe aux premiers pas de leur enfant. La mère ouvre ses bras pour accueillir son petit, un mélange d'excitation et de peur se dégage de son regard. Le père derrière assure la sécurité de l'enfant avec un regard complice puisqu'il l'accompagne. Derrière ce couple se tient une paysanne prête à repartir au travail avec sa faux, mais avant cela elle regarde les premiers pas de l'enfant.

La tendresse se dégage du tableau, rappelant un moment éphémère oublié de tous, dont les seuls témoins sont les parents. L'émotion, la surprise et la fierté éprouvées par ces jeunes parents trouvent écho dans les regards de chaque témoin.

Le père positionné en cas de chute pose un regard tendre sur l'enfant avec un léger sourire.

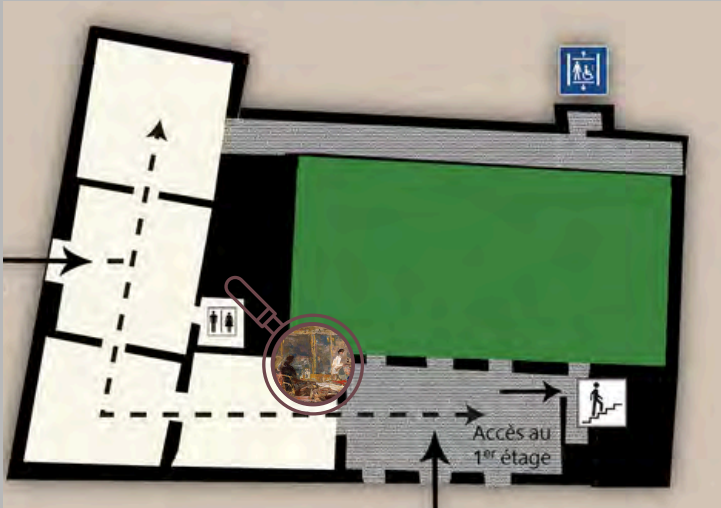
La mère prête à accueillir son enfant, son regard mêle l'inquiétude de la chute et la fierté des premiers pas.



Reste du repas de la famille, du pain, des pommes.

# Le café bistrot

## Zoom sur ...



**Robert BREITWIESER** (Mulhouse, 1899 - Mulhouse, 1975),  
*Terrasse de café, XXe s*



**Robert Breitwieser** est franco-allemand, il débute sa formation à l'académie des beaux-arts de Stuttgart, puis à Munich et enfin à Paris. Influencé par l'expressionnisme allemand, il échange avec le groupe d'artistes *Blaue Reiter* (le Cavalier bleu) dont certains membres sont Vassily Kandinsky ou encore Paul Klee. Il continue sa carrière à Paris tout en gardant son atelier à Mulhouse ouvert.

Ce tableau représente une scène se déroulant à la terrasse d'un café et montre plusieurs personnages. Un homme, à droite, est assis, la tête penchée sur son journal. Derrière lui, un serveur vêtu de blanc porte un plateau avec une commande, et se dirige vers un potentiel client hors du champ du tableau. Enfin, à gauche, de dos, deux femmes sont peintes : l'une blonde, aux vêtements rouges, l'autre brune, habillée de noir. Toutes deux sont assises côte à côte et, même si nous ne voyons pas leurs visages, nous pouvons les imaginer en pleine conversation.

Inscription sur la devanture du café.

Serveur avec son plateau sur lequel est déposée une commande.



Deux femmes assises au café de dos.

## *L'histoire de la Micheline*

En France, les français boivent quotidiennement du vin avant l'arrivée des boissons exotiques. Cependant, ce n'est pas la seule tradition française. De nombreuses régions, ou départements, voire des villes ont su créer leur propre boisson alcoolisée comme le Calvados en Normandie, le Cognac en Nouvelle-Aquitaine (anciennement Poitou-Charentes) ou encore la Micheline à Carcassonne.

Selon la légende, la Micheline est fabriquée pour la première fois dans l'enceinte de la Cité en 410, à l'époque des Wisigoths par un herboriste du nom de Michelin qui concocte cette liqueur aux propriétés magiques afin de guérir les malades.

Pourtant il faut attendre, 1856 pour que la Micheline soit de nouveau fabriquée, grâce à Michel Sabatier. Lors des restaurations de la cité de Carcassonne, un parchemin datant du XIIIe siècle aurait été retrouvé avec la composition et la recette de cette fameuse liqueur. Elle se compose d'un mélange de mélisse, noix de muscade, cardamome et une dizaine d'autres épices différentes. Aujourd'hui la maison Cabanel est la plus ancienne distillerie de Micheline active à ce jour.



**La Micheline, Musée des beaux-arts  
de Carcassonne**

### III. Boisson exotique et locale

Au XVII-XVIIIe siècles, grâce au commerce entre les pays européens et leurs colonies, le continent découvre certaines épices mais aussi des boissons exotiques comme le café, le chocolat et le thé.

Rapidement, ces trois nouvelles boissons trouvent leur public, avec des préférences en fonction des pays : la France a un penchant pour le café, tandis que le chocolat est très apprécié en Espagne : Le thé quant à lui trouve son public en Angleterre.

Toutes trois malgré leurs différences gustatives et olfactives, hiérarchisent les classes sociales, notamment à cause de leurs coûts ou mais aussi par leurs contenants (porcelaine, vaisselle en argent...)

Elles séduisent l'Europe, comme en témoignent des tableaux nommés *Turquerie*, évoquant la fascination occidentale pour la culture turque.



Jean-Baptiste VANMOUR, *Femme ottomane buvant du café*, XVIIIe s

# A- Café, thé et chocolat

## *L'histoire du café*

Originaire du Kaffa (région au sud de l'Éthiopie), le café est introduit au Yémen au Moyen Âge. Le café est déjà, à cette époque, une boisson répandue dans cette partie du globe.

Les premiers cafés publics où se consomme la boisson éponyme ouvrent à Constantinople (Turquie) au XVI<sup>e</sup> siècle. Puis la boisson fait son entrée sur le continent européen via l'Italie. Un médecin italien en fait la description suivante : « Les Turcs ont un breuvage dont la couleur est noire. On le boit à longs traits, non pas durant le repas mais après. C'est un breuvage très commun, qu'ils boivent au lieu du vin et qu'ils vendent dans les tavernes publiques ».

C'est à Marseille que les Français commencent à le consommer, puis cet engouement se répand à la cour royale dans un premier temps (Soliman Aga, ambassadeur du Sultan Mehmet IV en offre à Louis XIV et à ses courtisans) et sur l'ensemble du territoire par la suite. L'habitude est prise d'y ajouter du lait ou du sucre pour en corriger l'amertume.

Le café s'invite dans les lieux publics mais aussi privés, comme dans l'illustre œuvre de François Boucher, « *Le déjeuner* ». On y voit une famille bourgeoise boire du café en initiant leur enfant. Dans cette composition les éléments propres à la consommation de la boisson sont représentés comme la cafetière que l'on remarque au centre de la scène grâce à sa forme ventrue.



Verseuse à café

**François BOUCHER, *Le déjeuner*, 1739, musée du Louvre**

## *L'histoire du thé*

Originaires d'Asie du Sud-est, les feuilles de thé et sa recette de préparation arrivent en Europe au XVIIe siècle. D'après des écrits du XVIe siècle, cette boisson aux vertus médicinales se prépare en plongeant les feuilles de thé dans une eau à haute température. C'est en Hollande que les premières importations de thé arrivent sur le territoire européen. Il faudra attendre 1630 pour que les Français se familiarisent avec cette boisson.

Ses vertus médicinales sont discutées par de nombreux médecins, le cardinal Mazarin en fait usage pour soigner sa goutte. Lentement le thé s'implante dans l'aristocratie comme remède contre les maladies.

Le thé devient une boisson réservée à la haute société, en raison notamment de son prix très élevé. Le reste de la population française en consomme peu.

L'arrivée des chinoiseries au XVIIIe siècle, avec la porcelaine, laques, paravents permet au thé d'être de nouveau sur le devant de la scène au sein de l'aristocratie.

Pourtant malgré ce nouvel engouement, le thé ne rencontre pas le même succès que le café.



### **Cérémonie du thé durant la dynastie Tang (Chine)**

La cérémonie du thé est une tradition qui se hisse à un art de méditation à travers chaque geste de la cérémonie imprégné par une symbolique.

## L'histoire du chocolat

Originaire d'Amérique du Sud, le cacao est consommé par les Aztèques qui, le broient avec du piment pour lui donner une couleur rougeâtre faisant référence au sang. Ils l'utilisent lors des cérémonies. L'Europe découvre le cacao grâce aux conquêtes espagnoles. Les femmes de l'aristocratie, qui en sont les plus grandes consommatrices, dès le XVI<sup>e</sup> siècle, le boivent en y ajoutant du sucre. Elles prennent pour habitude de se retrouver autour d'une tasse de chocolat pour discuter. Les reines de France, infantes d'Espagne Anne d'Autriche, épouse de Louis XIII et Marie-Thérèse, épouse de Louis XIV favorisent la propagation du cacao dans le royaume. La mode du chocolat se développe rapidement au sein de la cour royale.

Le chocolat se consomme chaud, la pâte de cacao est dissoute dans de l'eau ou du lait, agrémentée d'épices comme la cannelle ou le clou de girofle. La pâte est mélangée dans le liquide avec un moussoir (bâton en bois ou en ivoire).

Cette boisson, comme le thé, est réservée à une élite, son prix est même plus élevé que celui du thé. Néanmoins, le cacao trouve rapidement une nouvelle façon d'être consommé en étant incorporé dans les pâtisseries.



**Recette sacrée** : la préparation du chocolat est transmise dans le secret par les Mayas aux Aztèques. Cette boisson est vénérée par ces tribus. Les fèves de cacao sont réduites en poudre, puis ajoutées à des épices et à de la semoule de maïs, le tout est ensuite mélangé dans de l'eau froide. Pour finir, la boisson est secouée énergiquement, jusqu'à ce que la mousse se forme.

## B- Les boissons et son service

### *La verseuse tripode*

Grâce à la démocratisation des boissons exotiques comme le café ou encore le chocolat au XVIII<sup>e</sup> siècle, les orfèvres confectionnent de nouveaux récipients conçus pour faciliter leur service.

Bien que ces objets aient un aspect pratique pour le service de la boisson chaude, ils n'en restent pas moins des objets précieux. Le contenant mettant en avant le contenu, consommé par une classe sociale aisée. Pour cela, les orfèvres dotent ces verseuses de décors géométriques ou végétaux, voire de drapés. Ces derniers mettent en valeur la partie la plus ronde du récipient où se trouve le liquide.

**Qu'est-ce qu'un orfèvre ?** Artisan qui fabrique et/ou qui vend des objets de parure ou de décoration en métaux précieux finement travaillés, notamment des chandeliers, des couverts, de la vaisselle, des ornements d'église.



**Verseuse tripode, musée des beaux-arts de Carcassonne**

## ***La tisanière***

Au XIXe siècle, le thé commence à se déguster pour le plaisir. Auparavant, on considérait avant tout ses vertus thérapeutiques. La tisanière ou veilleuse théière est inventée pour faciliter le service mais également pour garder les infusions chaudes. Elle se compose d'une verseuse, d'un cylindre à remplir d'huile et à enflammer avec une mèche pour maintenir la boisson au chaud au moyen d'une faible flamme.

Souvent en porcelaine, le décor des tisanières est délicat avec la représentation de fleurs. Le décor des tisanières rappelle les odeurs et les goûts floraux des différentes plantes utilisées dans le breuvage.



**Petit Jacob, *Tisanière*, 1830-1865, Musée des beaux-arts de Carcassonne**

## C – La faïence et la céramique

La faïence tient son nom de la ville italienne de Faenza où elle est rendue célèbre. Il s'agit d'une terre cuite recouverte d'une glaçure blanche, qui devient opaque avec l'oxyde d'étain, cette technique apparaît au VIII<sup>e</sup> siècle à Bagdad.

Ce produit de luxe principalement destiné à une clientèle aisée, et diffusé en Europe, mais principalement sur l'ensemble du bassin méditerranéen.

L'âge d'or de la faïence est le XVII<sup>e</sup> siècle. La commercialisation des marchands hollandais et les guerres dirigées par Louis XIV contribuent au développement de centres de production en France comme en Europe. Cette faïence du XVII<sup>e</sup> siècle, est cuite à haute température (900-1000°). Seule la gamme de couleurs grand feu tient à cette température, il s'agit du bleu de cobalt, violet de manganèse, vert de cuivre, jaune d'antimoine et rouge de fer (qui a tendance à devenir noir lors de la cuisson). À la fin du même siècle, une autre cuisson à basse température (600-700°) permet d'enrichir la palette de couleurs et de nuancer les motifs. Les ornements quant à eux, peuvent faire appel aux fantaisies mythologiques.

Les différentes pièces de la faïence sont tournées au tour ou moulées. Elles subissent ensuite une première cuisson pour la durcir. À la fin de cette cuisson, la pièce obtient une texture poreuse et tendre qui se nomme biscuit. Ensuite, la pièce est recouverte d'un émail à base d'étain blanc ou coloré, puis elle subit une nouvelle cuisson à haute température.



**Groupe décoratif, biscuits, Niderwiller, fin XVIII<sup>e</sup> s**

## IV – Luxury Dinners exposition de Philippe Shangti

### A – De la Cène au Dinner

Philippe Shangti est un artiste français connu pour ses œuvres photographiques provocatrices et colorées. Il puise ses inspirations dans des sujets qui touchent directement notre société de consommation, de luxe mais également les causes environnementales. Sa série *Dinners* est le support d'une critique sociale. À travers les *Dinners*, il installe un dialogue entre la dénonciation de notre société et le glamour esthétique de ses compositions.

L'exposition au musée des beaux-arts de Carcassonne propose une immersion totale dans le travail de l'artiste avec ses premières réflexions illustrées par ses croquis, en passant par l'installation d'une table avec un décor imaginé comme dans ses photographies, pour finir par la mise en abîme des shootings photos via des supports digitaux.

L'inspiration première de l'artiste qui a engendré la réalisation de cette série est *La Cène* de Léonard de Vinci. Œuvre mythique de l'artiste italien, illustrant le dernier repas de Jésus, dénoncé par la trahison de Juda. Phillippe Shangti reprend cette composition du repas en dénonçant non pas la trahison d'un homme mais en montrant les vices de notre société contemporaine.



Léonard de VINCI, *La Cène*, 1494-1498,  
église Santa Maria della Grazie

## B – Luxury Dinner

La série des *Luxury Dinner* débute en 2015 : Dans diverses mises en scène colorées, Shangti soigne le positionnement de ses sept modèles. Le chiffre sept est toujours présent dans les *Luxury Dinner*, incarné par les sept modèles assises à table. Les messages sociétaux sont dissimulés dans l'ensemble de la composition. Sur la table ou sur le corps des modèles, qui deviennent la toile de l'artiste avec les inscriptions qu'il appose directement sur leurs corps.



**Philippe SHANGTI, *Luxury Dinner*, 2015**

*Luxury Fifth Dinner* est la cinquième composition de cette série. La particularité des *dinners* est une mise en abîme. Les précédents *dinners* sont inscrits dans le décor de celui qui succède. Un trompe l'œil montre en perspective les *Luxury Dinner* de la plus récente à la première de 2015.



**Philippe SHANGTI, *Luxury Fifth Dinner*, 2023**

## C- Eloge d'une Nature morte

### Luxury Fruits Dinner

Cette œuvre met en avant la nature morte sur plusieurs plans, d'abord avec l'abondance de fruits notamment des pamplemousses. Puis, en arrière-plan, l'artiste fait référence à une œuvre célèbre de Monet, *Corbeille de fruits : pommes et raisins*, réalisée entre 1879 et 1880, œuvre qui devient coiffe sur la tête du modèle au centre de la composition, seul personnage stoïque que l'on peut, du même coup, assimiler à un élément de cette nature morte.



Philippe SHANGTI, *Luxury Fruits Dinner*, 2023



Claude Monet, *Corbeille de fruits : pommes et raisins*, 1879-1880

Coiffe du modèle devenant elle même la corbeille de fruits.



# V- Focus sur la Nature morte

## A- La Nature morte

La nature morte, est un genre pictural. On la définit comme un ensemble d'objets inanimés, la représentation d'objets inertes et divers. Cela peut être des fruits ou des fleurs, des vases ou des miroirs mais également des animaux morts (gibier, poissons...), des objets.

Selon Charles Sterling, historien de l'art du XXe siècle :

« Une authentique nature morte naît le jour où un peintre prend la décision fondamentale d'organiser en une unité plastique un groupe d'objet ». Ces objets deviennent alors le **sujet principal** du tableau ou de la photographie.

### La vanité

Catégorie particulière de la nature morte, la vanité est une composition allégorique qui évoque la brièveté de la vie, son caractère éphémère, le temps qui passe et la mort. L'objet récurrent en est le crâne, mais d'autres sont néanmoins porteurs de significations précises : le livre devient le symbole du savoir, les instruments de musique évoquent le plaisir et un coquillage rare induit la richesse.

C'est en Flandres, vers 1650, qu'apparaît le mot « *still-leven* » (still = immobile; leven = nature, modèle naturel) pour désigner une œuvre d'Evert Van Aelst. L'expression est ensuite adoptée par les Allemands, « *Stilleben* », et par les Anglais « *still-life* », les deux expressions signifiant « vie silencieuse ou vie immobile ». En Espagne, l'expression « *bodegón* », dérivée du terme *bodega* (lieu de rangement alimentaire) est utilisée. Enfin, c'est au XVIIe siècle que l'expression « nature morte » apparaît en France.

Mais bien que le terme soit récent, la représentation de natures mortes ne l'est pas.

# Interrogeons le passé

## Antiquité

Les premières natures mortes connues du monde occidental sont des fresques et des mosaïques provenant de Herculanium, Pompéi ou Rome. Elles sont exécutées dans un style illusionniste (l'important est alors d'imiter le mieux possible, de donner l'illusion du vrai) : le velouté des fruits, poissons et volailles posés sur une manche de pierre ou sur deux étagères, en trompe l'œil, parfois avec des ombres portées. Les natures mortes servaient à décorer murs et sols des maisons gréco-romaines.



*Anonyme, Nature morte avec des oeufs et une cruche de lait, peinture murale romaine, Ier s, Villa di Giulia Felice, Pompéi, Italie.*

## Moyen-âge

Avec l'hégémonie catholique, la représentation d'objets comme seul sujet d'une œuvre disparaît. Ils apparaissent seulement pour leur symbolique comme attributs des personnages religieux : pomme d'Adam, crâne pour Marie la Magdaléenne.

C'est dans l'Italie du XIVe siècle que réapparaîtra un certain intérêt pour l'objet en tant que tel au travers des œuvres de Giotto (lampes suspendues en trompe l'œil dans ses chapelles secrètes, de la chapelle Scrovegni de Padoue, v. 1303-1305).

## XVe s



Les peintres hollandais accordent quant à eux une place importante aux objets, cependant, les éléments de nature morte gardent un sens symbolique.

Le tableau, *Perdrix grise, flèche et gants*, accroché sur un panneau en faux bois, Jac. de Barbari, est considéré comme la première nature morte morte indépendante occidentale.

**Jacopo De' BARBARI, *Perdrix grise, flèche et gants*, 1504, Alte Pinakothek, Munich**

## XVIe - XVIIe siècles

Au XVIe siècle, la nature morte se développe et devient progressivement un genre à part dans les écoles du Nord (Flandre et Hollande) où le style s'attache principalement à deux thèmes : les fleurs ou fruits et les repas servis. Puis le genre se propage en Europe et en France notamment. Le XVIIe siècle est une époque où l'homme conçoit la vie sur terre comme une préparation spirituelle à la vie après la mort, et où l'Etat et l'Eglise utilisent l'art comme moyen de communication dans l'accompagnement de l'esprit humain. Au-delà de leur aspect esthétique, de nombreux fruits, fleurs, animaux, et objets furent progressivement utilisés dans le but de sensibiliser et d'orienter les fidèles chrétiens. Par exemple, le citron est un élément récurrent des tableaux nordiques : lorsque sa peau est pelée, il symbolise la résurrection de l'âme, autrement dit l'enveloppe charnelle se détachant de l'essence même du fruit, l'enveloppe spirituelle. Les fruits à coque représentent une image de l'Eglise protégeant les fidèles. Ils servent aussi de représentation à la virginité féminine par la protection du fruit qu'offre la coquille. L'écorce de la coque de la noix forme un lien direct avec le bois de la Croix.



**Pieter CLAESZ, *Nature morte avec coupe d'orfèvrerie*, 1636, Mauritshuis, La Haye, Pays-Bas.**

## XVIIIe siècle

La nature morte s'illustre par la représentation d'objets familiers, du quotidien. Le peintre Siméon Chardin est le peintre de la nature morte, illustrant dans ses œuvres des choses humbles. Il privilégie la sobriété et le travail de la matière et de la lumière. Il n'hésite pas à cet effet à peindre plusieurs fois les mêmes objets sur différentes toiles mais à différentes heures de la journée.



**Siméon CHARDIN, *La Table d'Office*, 1756,  
Musée des beaux-arts de Carcassonne**

## XIXe siècle

De nombreux peintres du XIXe siècle peignent des natures mortes. Cézanne quant à lui va se servir de la nature morte comme d'un instrument de la recherche formelle. Il est le premier, avant les cubistes, à expérimenter à travers ce genre de nouveaux systèmes de perspective et de figuration. Par la simplification de la représentation des volumes, par l'utilisation des formes géométriques, en plaçant côte à côte des tâches de couleurs différentes, il crée un rapport entre les couleurs et les formes.



**Paul CEZANNE, *Pommes et biscuits*,  
1880, Musée de l'Orangerie, Paris**

## XXe siècle

Le genre retrouve sa vigueur au XXe siècle avec notamment les cubistes qui révolutionnent et bouleversent les notions de la représentation des objets et de l'espace. La nature morte traversera ensuite tout le XXe siècle, en passant par les surréalistes, le pop'art, les ready-made ou le nouveau réalisme avec Arman ou Tony Cragg.



Georges BRAQUE, *Nature morte aux citrons*, 1929, collection particulière, Paris

## B- La Nature morte chez les contemporains

### Comment les artistes contemporains réinterprètent-ils la nature morte ?

Héritage de la peinture hollandaise des XVIe et XVIIe siècles, la nature morte contemporaine est avant tout définie par la représentation d'objets ayant une double caractéristique. D'un côté, ils sont inanimés et de l'autre, ils font partie de la vie quotidienne. De nombreux artistes poussent à son paroxysme cette caractéristique, et en font ainsi un parti pris. Ainsi, l'ultra modernisme des sujets représentés est une réappropriation radicale du style de la nature morte. Il dépoussière ce genre artistique d'un coup de pinceau contemporain, tantôt humoristique, tantôt revendicatif.

## La nature morte, une glorification de la banalité

La peintre Amy Nelder, utilise cette démarche dans ses œuvres contemporaines de « pop trompe l'œil ». A l'aide d'une imagerie propre à notre société - rouge à lèvres, boîte de céréales, produits ménagers ou figurines de superwoman, elle détourne, ridiculise, glorifie le quotidien.



Amy NELDER, *Not a Fragile Flower*, 2021

## L'hyperréalisme dans l'art de la nature morte, créateur d'artifice

A l'instar des grands maîtres de la peinture flamande, la nature morte s'amuse toujours d'un antagonisme qui lui est propre. Car c'est par l'acte de représentation d'un sujet périssable que les artistes figent ledit objet dans l'immortalité. Ils jouent ainsi sur une tension entre abstraction, réalisme et hyperréalisme. Cela permet à certains artistes de franchir les frontières du réel, pour artificialiser les objets du quotidien.

Avec les « tableaux-pièges » de Daniel Spoerri, si la nature morte contemporaine devait se résumer en quelques mots, elle serait un cri d'alarme. Par l'amoncellement ou le détournement d'objets de consommation modernes, ces artistes dénoncent les dérives des excès humains et de la surconsommation (restaurant, 2014).



Daniel SPOERRI, *Sans Titre*, XXe s,  
Musée des beaux-arts de Carcassonne

Avec ses œuvres représentant des objets organiques et périssables, l'art de la nature morte parle avant tout des effets du temps qui passe. Peut être est-ce en cela que la nature morte contemporaine dialogue tant avec celle du passé : malgré les évolutions sociales et économiques, le rejet de l'éphémère reste. Car qu'importe l'époque, l'usage d'objets périssables, artificialisés ou détournés ne traduit-il pas la difficulté à accepter notre propre finitude ?



Andy WARHOL, *Campbell's Soup Cans*, 1962, MoMa, New York



Ralph GOINGS, *Pumpkin Pie*, 1972



Duane HANSON, *Supermarket Lady*, 1969, Magyar Nemesti Muzeum, Budapest, Hongrie



Giovanni ANSELMO, *Sans Titre (Structure qui se mange)*, 1968, MNAM, Paris

## C- Ateliers pédagogiques

### Atelier 1 : Abécédaire gourmand

#### Cycle 1 et 2 (maternelle)

##### Objectifs :

- Différencier le fond et la forme.
- Utiliser le dessin comme mode de représentation.
- Participer à un projet commun.

**Format :** A5.

**Matériel :** feuilles épaisses, peinture, gommettes.

##### Déroulement de l'activité :

- Chaque élève choisit une lettre.
- Associer à une lettre de l'alphabet un élément gourmand.
- Dessiner sur un format A5 la lettre en imaginant l'élément gourmand choisi.
- Peindre le fond et la forme.
- Rajouter des gommettes pour aider à la ressemblance.

##### Prolongement envisagé :

L'abécédaire mis en page dans un livret ou un poster. Il pourra être mis en classe. Au choix de l'enseignant.

## **Atelier 2 : Fleurs monumentales inspirées du tableau de votre choix.**

### **Cycle 1 et 2 (maternelle)**

#### **Objectifs :**

- Dessiner et peindre en grand format une fleur ou une feuille de votre choix, et les éléments qui vont avec. (ex : table, vase, nappe...)
- Faire une nature morte en 3D (travail collaboratif)

**Format :** A2 carré, A2 rectangulaire...

**Matériel :** carton épais, peinture, pastel, gommettes, tissus, sac poubelle beige...

#### **Déroulement de l'activité :**

- Choisir avec les élèves un tableau de « Nature morte » au musée des beaux-arts de Carcassonne, puis faire sélectionner à chaque élève une partie du tableau.
- Dessiner la tête de la fleur, une feuille ou les éléments qui accompagnent le bouquet en grand format.
- Accrocher sur les sacs-poubelles sur un grand format les éléments peints.

#### **Prolongements envisagés :**

Proposition 1 : une saynète pourra être créée pour former à la fin la nature morte.

Proposition 2 : performance : le tableau vivant sera reproduit avec exactitude par les enfants. Une photographie pourra garder la trace de ce moment.

## Atelier 3 : Qu'est ce qu'on mange aujourd'hui ?

### Cycles 2 et 3 (maternelle, CP)

Au cours de la **visite** dans la salle dédiée aux natures mortes, l'élève décrit les formes qu'il voit : comment les objets sont représentés dans l'espace du support (table, vaisselle, nappe...) ? Comment l'arrière-plan met en valeurs les formes du premier plan ? Comment la lumière révèle l'ensemble (travail de la couleur) ?

Dans **l'atelier**, l'élève compose son repas sous forme d'une peinture à partir des œuvres diverses qu'il a analysées au cours de la visite. Il expérimentera plusieurs manières de représenter un repas à partir de différentes techniques et outils mis à sa disposition (découpage, collage, peinture).

## Atelier 4 : La PETITE table

### Cycle 3 (CP-CE1)

En quoi l'approche de la Nature Morte peut-elle aider à l'appréhension des matériaux artistiques et non artistiques ?

Reproduisez cette image (choisir une nature morte vue dans le musée)... mais sans peinture ni crayon !

Sur deux séances (2 x 35 minutes de pratique), les élèves cherchent des solutions plastiques pour viser la ressemblance.

Le format imposé est volontairement réduit : 24 x 16 cm. Ils peuvent ramener des objets de chez eux.

L'idée est de permettre aux élèves de se repérer dans les étapes d'élaboration d'une production individuelle, en adaptant les contraintes imposées qui agissent comme un cadre rassurant et structurant.

On en profite pour consolider, conforter et approfondir des compétences techniques : collage, peinture...

Deuxième partie: « La GRANDE table »

En respectant le thème de la nature morte, intégrez votre petit collage dans un plus grand !

## Atelier 5 : La place du marché

**Tous les cycles**

**Objectifs :**

- Reproduire un étal de marché
- Réfléchir à la « ressemblance » et au « format ».
- Découvrir ce que c'est qu'une « installation ».
- Faire en 3D des légumes ou des fruits de votre choix (travail collaboratif).

**Format :** tout format ...

**Matériel :** terre auto durcissante, papier crépon, papier mâché, ballon, peinture, tissus.

**Déroulement de l'activité :**

- Choisir un fruit ou un légume.
- Réfléchir à la « ressemblance » et au « format ». Pourquoi pas faire une énorme fraise et un tout petit chou-fleur...
- Faire un fruit et un légume en 3D avec les matériaux à disposition.

**Proposition 1 :** faire des affiches publicitaires pour inciter des clients à venir au marché.

**Proposition 2 :** nourriture du futur. Faire des fruits et des légumes de formes et de couleurs surprenantes ou intégrer des éléments dedans...

## Atelier 6 : Le tableau

**Tous les cycles**

**Objectifs :**

Jouer avec les échelles : la taille des fruits et des légumes ...

**Format :** impression sur papier, 30X20 cm.

**Matériel :** papier coloré, peinture, photocopie...

### **Déroulement de l'activité :**

- Dessiner ou utiliser un gabarit pour faire des fruits et des légumes sur des feuilles cansons.
- Peindre, colorier, la forme choisie.
- Découper les formes.
- Créer un tableau en installant, en juxtaposant, en collant ...

### **Prolongements envisagés :**

Proposition 1 : faire un triptyque.

Proposition 2 : mettre en scène des objets du quotidien.

## **Atelier 7 : Imaginer la vaisselle du futur**

### **Cycle 3**

**Objectifs :** réfléchir à l'évolution de la vaisselle en fonction de la période historique. Approcher l'art du design qui doit allier fonctionnalité, originalité et esthétique.

**Format :** tout format ...

**Matériel :** assiette en carton, papier coloré, photocopie...

### **Déroulement de l'activité :**

- Créer une assiette, un plat, une casserole, une fourchette, qui seront créées en fonction de la vision de l'enfant sur la nourriture de demain ...

### **Prolongements envisagés :**

Proposition 1 : décorer une table collective.

Proposition 2 : mettre en scène les objets en les installant dans un vaisselier.

Proposition 3 : imaginer un ustensile avec un usage loufoque : pour nourrir le poisson rouge ...

## Atelier 8 : Ma nature ... morte

### Cycle 4 (5e)

Découvrir ce qu'est une nature morte et son évolution dans l'histoire de l'art, (voir focus sur la nature morte p.35). Découvrir une dimension temporelle dans une production. Exploiter les outils numériques.

**Procédés techniques utilisés** : dessin, photographie, infographie.

**Définition** : La nature morte est un genre représentant des objets inanimés. Ceux-ci peuvent être des objets produits du travail de l'homme ou, au contraire, des objets pris dans la nature.

**Vocabulaire** : Série, anamorphose, genre, plan, angle de prise de vue, cadrage, lumière, clair/obscur...

**Dispositif de mise en œuvre** :

**Étape 1** : réalisez à l'aide d'objets et de tissus proposés en classe une mise en scène représentant une nature morte et prenez une série de photographies. Choisissez une photographie et l'enregistrez sur l'ordinateur en la renommant.

**Étape 2** : retravaillez en salle informatique votre précédente production en utilisant un logiciel de création et de retouche d'images gratuit : exemple GIMP.

**Compétences travaillées** : Fabriquez une image à partir d'éléments d'origines diverses. Utilisez quelques pratiques conventionnelles du dessin (schéma, esquisses, croquis).

culture artistique : Diaporama la nature morte d'hier à aujourd'hui ...

Exemple : Joris Van Son (1623-1667), *Nature morte*, Edouard Manet, *Les asperges*, 1880.

Installation : Sophie Calle, *Régime chromatique*, 1997.

Vidéo : Sam Taylor-Wood, *Still life*, 2001.



Edouard MANET, *Les asperges*, 1880

## Atelier 9 : le repas proposé au musée des beaux-arts, dresse la table.

### Cycle 3 (CM1, CM2, 6e) et cycle 4 (5e)

Par la pratique plastique, faire émerger des formes qui découlent d'une part d'un dialogue permanent avec les matériaux glanés et d'autre part d'un lieu, le musée des beaux-arts de Carcassonne et d'un événement, cette exposition, qui détermine l'échelle des créations, intimes ou monumentales.

#### Dispositif de mise en œuvre :

**Étape 1** : Faire des croquis d'un repas hydrique qui sera réalisé en terre. Réfléchir aux possibilités de matériaux à rajouter à votre œuvre et aux couleurs. Ne pas oublier la vaisselle.

**Étape 2** : Ces sculptures seront faites en terre ou en pâte à modeler et chaque élève rajoutera de la couleur, des morceaux d'objets...

## Atelier 10 : EPI, Arts plastiques et Français. Restez-vous pour dîner ?

### Cycle 4 (5e)

#### Faites l'éloge de la nourriture

**Consignes** : La nourriture sera votre médium, votre matière première. Choisissez vos « ingrédients » pour leurs qualités plastiques, physiques et/ou sémantiques.

#### Comment la nourriture peut devenir un moyen d'expression ?

Exemple texte : Francis Ponge, *Le parti pris des choses*, 1942

Lien du texte dans son intégralité : <https://www.bacdefrancais.net/orange-ponge.php>

« Comme dans l'éponge il y a dans l'orange une aspiration à reprendre contenance après avoir subi l'épreuve de l'expression. Mais où l'éponge réussit toujours, l'orange jamais : car ses cellules ont éclaté, ses tissus se sont déchirés. Tandis que l'écorce seule se rétablit mollement dans sa forme grâce à son élasticité, un liquide d'ambre s'est répandu, accompagné de rafraîchissement, de parfums suaves, certes, mais souvent aussi de la conscience amère d'une expulsion prématurée de pépins (...) »

## **Une description :**

**Paragraphe 1 :** posez une analogie qui dramatise le résultat de la pression, évoqué par la précision « écorce, liquide, pépins ».

**Paragraphe 2 :** poursuite de la différenciation avec développement de métaphores guerrières, passionnelles « oppression, passive, sacrifice odorant » qui humanise l'orange.

**Paragraphe 3 :** célébration du « liquide » situé au centre du poème comme le jus à l'intérieur du fruit. Équivalence entre le plaisir gustatif et la jouissance verbale.

**Paragraphe 4 :** en jouant de la prétérition (dire que nous ne disons pas ce que néanmoins nous disons), tend à cerner, toujours de manière élogieuse, les particularités de l'écorce = renforcement de la vigueur de l'éloge et en même temps frustration de la part du poète.

**Paragraphe 5 :** description détaillée du « pépin » : développement du mot qui clôt le premier paragraphe par la description ultime du « grain », réintroduit le lecteur dans un microcosme contenant le macrocosme initial. Le poème en prose est clos.

Un investissement passionnel dans la présentation de l'objet. La poésie compense l'arbitraire du langage apport entre le mot « orange » et la lettre « o » l'OR de l'Orange appelle « la coLORation gLORieuse du liquide »

- féminisation de l'orange et éloge du « liquide » : éveille la gourmandise du lecteur, signale la présence d'une activité désirante.
- Qualité picturale des premiers et derniers paragraphes « lanterne vénitienne », « liquide d'ambre », « couleur du bois blanc » et sert à exprimer une sorte d'exultation du poète devant le fruit jusqu'à « l'explosion sensationnelle ».

Le poète cherche à restituer le plus précisément possible ce qui fait le charme de ce fruit, sa singularité et la fascination qu'il exerce.

## Références artistiques :



LESUEUR Natacha, *Sans Titre*, 1998, *Sans Titre*, 2006

## Atelier 6 : La t'art'ine

### Cycle 1 (maternelle / CP)

Comment les artistes représentent-ils les coutumes alimentaires ?

Les représentations des coutumes alimentaires varient selon les époques. Nous ne mangeons plus aujourd'hui comme au moyen-âge ou à la Renaissance. Les aliments ont changé et aujourd'hui la diététique est au centre des préoccupations. À la Renaissance, deux catégories de repas sont importantes : Les Cènes représentant des tables avec uniquement du pain et du vin et les Noces de Cana beaucoup plus fastes. Ces représentations obéissent à des canons culturels et religieux. Aujourd'hui dans l'art contemporain, les artistes s'interrogent sur la nourriture industrielle et la culture de masse. Des artistes dénoncent la « mal-bouffe » dans leurs œuvres.

### Projet 1 :

**« Ce matin avant d'aller à l'école, j'ai mangé une tartine extraordinaire. Elle était recouverte d'une couche de beurre et d'une confiture merveilleuse, pleine de couleurs et de formes géométriques différentes !**

**À vous de décorer votre tartine pour qu'on aie envie de la manger ! »**

Distribuer une feuille A4 avec un dessin de tartine photocopié dessus.

Techniques au choix : crayons de couleur, feutres, gommettes, mettre à disposition des règles.

## Projet 2 :

« Ce matin, avant d'aller à l'école, j'ai mangé une tartine extraordinaire. Elle était recouverte d'une couche de beurre et d'une confiture merveilleuse, pleine de couleurs et de formes géométriques différentes !

A vous de décorer votre tartine pour qu'on aie envie de la manger ! Ah la la ! Je mange très mal, j'en ai mis partout ! La confiture a débordé ! »

Comment avez-vous fait pour montrer que la confiture a débordé ? De quoi ? Qu'est-ce qui était facile ou difficile ?



LE CARAVAGE, *Corbeille de fruits*, XVI<sup>e</sup> s  
(remarquez la disposition de la corbeille, en équilibre sur la table, prête à se renverser).



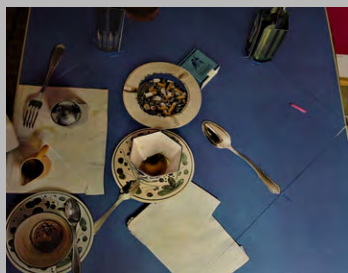
Pablo PICASSO, *Pigeon aux petits pois*, 1911

## Projet 3 :

Récoltez différents objets et matériaux de couleurs et de formes différentes, fils de couleurs, morceaux de plastique, de cartons imprimés et découpés en morceaux, d'images en couleurs découpées elles-aussi.

« Saperlipopette ! La confiture était piégée ! il y avait des choses non comestibles dedans ! À vous de camoufler des éléments pièges dans votre tartine ! »

Comment avez-vous caché les éléments pièges ? (forme, couleur, texture, matière, recouvrement, etc).



SPOERRI, *Tableaux pièges*, XX<sup>e</sup> s

## Proposition d'un projet sur l'année

Après la visite de l'exposition, quelques pistes d'exploitation pour cycles 2 et 3. S'il n'est pas nécessaire de travailler en profondeur chacune des étapes, il paraît souhaitable de suivre la démarche suivante :

### **Manipulation, composition, réalisation, observation**

#### Composition

L'artiste ne place pas au hasard, il y a une véritable architecture dans chaque œuvre. Comme l'artiste, il faut apprendre à disposer les objets réels pour juger de l'effet produit.

- **Étape 1 : manipulation**

Installation d'objets sélectionnés sur une table avec ou sans nappe.

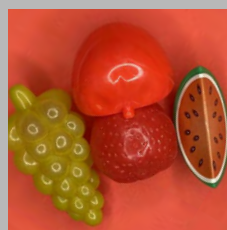
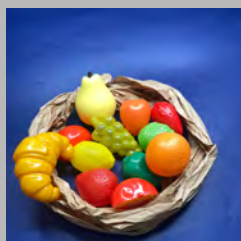
Cette étape préparatoire est très importante pour passer ensuite à la représentation. Elle permettra de bien concrétiser la composition, d'épurer en éliminant certains objets. Cette phase pourrait se suffire à elle-même avec des tout-petits par exemple.

À chaque fois, bien faire exprimer les raisons de ses choix : Pourquoi choisir tel objet ? Pourquoi le mettre à cet endroit ? Pourquoi retirer celui-là ?

Jouer avec les ombres et la lumière. Après avoir fait le choix d'une disposition, éclairer la nature morte de différentes façons. Choisir celle qui semble mettre les objets en valeur.

Conservez la trace de ce travail.

Les présentations les plus intéressantes pourront être photographiées et ainsi conservées en mémoire et servir de références.



Travaux des élèves du collège André Chénier et du collège Varsovie.

## Étape 2 : composition - passage au représenté

Matériel : éléments prédécoupés dans des magazines par l'enseignant ou par les enfants selon l'âge.

Exemple : au départ, les enfants joueront avec leurs éléments sans les coller. Ensuite, un exemplaire de chacune des compositions sera collé et affiché de manière à ce que chacun puisse s'exprimer devant ces compositions.

Réalisation : chaque enfant pourra réaliser son collage en choisissant une composition de son choix.

Ombre et lumière : il pourra essayer d'éclairer les réalisations par le collage de petits papiers blancs. Procédez par essais avant le collage.

Conservez la trace : Ces réalisations seront la trace de cette recherche.

Travail sur le sens (signification) et sur les sens. Les artistes souhaitent exprimer certaines sensations en réalisant leurs natures mortes :

### **Plaisir de la table**

fruits appétissants,  
mets raffinés

### **Plaisir olfactif**

bouquets de fleur,  
tabac, pipe

### **Plaisir du regard**

beaux objets

Il paraît donc intéressant de travailler dans ce sens. Il s'agit du même travail que celui proposé dans l'étape de manipulation, mais cette fois-ci avec un thème précis.

## **Les 5 sens**

### **La vue :**

Les objets seront choisis selon certains critères visuels, par exemple : la couleur (objets rouges, bleus...), la forme (objets arrondis, pointus...), la matière (objets brillants, transparents...). L'installation pourra se terminer par un jeu avec introduction d'un intrus à trouver.

### **L'ouïe :**

Choisir des objets sonores, soit parce qu'ils évoquent les sons (instruments de musique), soit parce qu'ils produisent des sons lorsqu'on frappe dessus. À la fin de l'installation, le jeu sera de faire résonner la nature morte.

### **L'odorat :**

Le choix se fait en fonction de l'odeur et du parfum qui émane des objets choisis : fleurs, gâteaux, fromages...

### **Le toucher :**

Les objets, cette fois sont sélectionnés en fonction de ce que l'on éprouve au toucher : doux, rêche, rugueux, froid, mou...

### **Le goût :**

Choisir des objets qui se mangent, qui font saliver ou qui font grimacer : sucré, salé, fade, piquant, fondant, croquant...

Dans ce cas aussi, il serait bon de garder une trace (photographique ou vidéo) de chacune des recherches faites. Il est aussi intéressant, de réaliser une nature morte comportant des éléments évoquant les 5 sens.



Travaux des élèves  
du collège André  
Chénier et du  
collège Varsovie.

### **Étape 3 : représentation**

Il s'agit ici du passage de l'objet installé à sa représentation. Cela implique que les enfants aient déjà travaillé sur la composition. Ils ont devant eux une nature morte, disposée sur un support, éclairée de manière naturelle ou artificielle et ils doivent la reproduire sur le papier.

#### **Étape 4 : phase d'observation**

Elle est nécessaire, d'une part pour repérer chacun des objets et sa place dans la composition, d'autre part les objets que l'on voit entier (devant) ceux qui sont un peu cachés (derrière ceux qui dépassent...

- Mise en place de chaque élément sur la feuille : peut se faire avec l'enseignant qui donne l'ordre dans lequel dessiner les objets.
- La démarche inverse : laissez les enfants représenter ce qu'ils voient et, à partir de leurs productions, commentez et apportez des rectifications. Chacun pourra ainsi exprimer les difficultés rencontrées. Un second dessin sera nécessaire.
- Dessinez au préalable chaque objet séparément puis, les disposer sur la feuille. Cela permet de mieux concrétiser la notion de plans, les parties cachées passent alors dessous.
- Mise en couleur : après la phase dessinée, avec la gouache, il est possible de retravailler lorsque c'est sec pour rajouter les petites touches de lumière. Toutes les techniques peuvent être essayées : le feutre, les crayons de couleur, les pastels, la gouache, l'aquarelle...
- Modelage : avec la pâte à modeler, de la pâte à sel ou de la terre. Chaque objet est alors réalisé séparément puis posé sur son support à la place qui lui correspond dans le modèle (qui bien sûr doit être choisi assez simple). Dans le même état d'esprit, pour les plus grands, cette fois il est possible de réaliser une nature morte avec des objets ou des éléments collés directement sur un support vertical.

# Pour aller plus loin

## Bibliographies :

- ALBERTI. F, PERRUSSEL. P. M, « *Opération Castelssoulet* », az'art atelier édition, 2023.
- CHARBONNEAUX. A. M, « *Les Vanités dans l'Art contemporain* », Flammarion, 2010.
- COMTE. H, « *Natures mortes de l'antiquité à nos jours. La vie silencieuse* », Carterman, 1993.
- GRIMM. C, « *Natures Mortes* », Herscher, 1992.
- ROBINSON. A, « *Le Louvre, tableaux choisis* », Scala, 1989.
- SCHNEIDER. N, « *Les natures mortes* », Taschen, 1992.

## Vidéo :

VOIR UN EXTRAIT DE 2 MN WARHOL Andy

(1928-1987), Eat, 1963, film 16 mm, noir et blanc, silencieux, 45 mn, montrant Robert INDIANA (pop artiste, né en 1928 ) mangeant lentement un champignon.

## La gastronomie en musique, retour sur des refrains entraînants :

### Souvenirs d'enfance

« J'aime la galette, Savez-vous comment ? Quand elle est bien faite avec du beurre dedans [...] ».

« Il était une Dame Tartine, dans un beau palais de beurre frais. La muraille était de praline, le parquet était de croquets, la chambre à coucher, de crème de lait, le lit de biscuit, les rideaux d'anis. [...] ».

J'aime la galette, Dame Tartine, Savez-vous planter les choux ?...

Spécialités sucrées-salées

Fernandel, France Gall, Les Frères Jacques, Julien Clerc...

Chacun de ces auteurs bien connus a chanté tour à tour les louanges de plats typiques comme La bouillabaisse « Pour faire une bonne bouillabaisse, il faut se lever de bon matin, préparer le pastis et sans cesse raconter des blagues avec les mains [...] », les sucettes à l’anis ou la confiture « qui dégouline par les trous de la tartine » et même les petits pois jambon et les haricots !

### **Les plaisirs de la table**

1971 le comique Patrick Topaloff interprète un tube qui deviendra disque d’Or... « J’ai bien mangé, j’ai bien bu, j’ai la peau du ventre bien tendue [...] » adapté pour lui d’une vieille comptine populaire par le grand Claude François. Nino Ferrer avec les cornichons, Jacques Brel avec le Dernier Repas, chacun y va de son hymne aux plaisirs de la table.

### **La gastronomie détournée**

En 1948, Yves Montand et Charles Trenet interprètent chacun leur ode à l’amour gourmand avec pour l’un le Cornet de frites et pour l’autre Une noix. Ils sont suivis dans les années 60 par Bourvil avec sa Salade de fruits « jolie, jolie, jolie », puis par Bobby Lapointe avec Aragon et Castille, Serge Gainsbourg et sa *Couleur café* « J’aime ta couleur café, tes cheveux café, ta gorge café [...] » ou Olivia Ruiz qui chante en 2005 *La femme chocolat* et *Goûtez-moi*.

Dossier pédagogique réalisé par :

**Elina BOUJU**, Médiatrice culturelle.

**Florence ETIENNE**, Professeur d'Arts Plastiques, missionné par l'Education Nationale.

**Anne-Marie LEBON**.

Musée des beaux-arts

D E C A R C A S S O N N E