

Les Arts Gourmands

PROJET CULTUREL DEPARTEMENTAL EN ARTS PLASTIQUES 2016-2017



« Manger ne fait pas tout, on peut avoir faim de savoir et soif de connaissances. Alors l'esprit peut lui aussi être gourmand... »

Annabelle Gugnon

« Quand ils s'en approchèrent, ils virent qu'elle était faite de pain et recouverte de gâteaux. Les fenêtres étaient en sucre. « Nous allons nous régaler, dit Hansel, et faire un repas béni de Dieu. Je vais manger un morceau du toit ; il a l'air d'être bon ! » Hansel grimpa sur le toit et en arracha une petite portion, pour goûter. Gretel se mit à lécher les carreaux. »

Hansel et Gretel, Les frères Grimm, 1812

Dossier réalisé par les conseillers pédagogiques départementaux en arts plastiques du Calvados en partenariat avec les services des publics du Musée des Beaux-Arts de Caen, du Musée de Normandie, du FRAC de Basse-Normandie, du Musée d'Art et d'Histoire Baron-Gérard de Bayeux, de l'Artothèque de Caen, du Musée de Vire, du Pôle Muséal de Lisieux, de la Villa Montebello de Trouville, de CANOPE, de l'espace culturel des Dominicaines de Pont l'Évêque, du Musée Eugène Boudin d'Honfleur

PREAMBULE

Chaque année dans le Calvados, un projet départemental « pratiques artistiques et histoire des arts » est proposé aux écoles primaires. Ce dispositif qui allie formation des maîtres et mise en œuvre de projets culturels dans les écoles crée une dynamique dans la durée, s'inscrit dans le cadre des parcours d'éducation artistique et culturelle de l'élève, et répond aux objectifs des nouveaux programmes au travers de la transversalité. Il favorise la construction des compétences du socle dans tous les domaines.

Cette année, le sujet d'étude a été choisi au regard de l'actualité culturelle régionale, en partenariat avec le musée d'Art et d'histoire de Vire et Musée de Normandie à Caen. La nourriture, sujet universel propre au monde qui nous entoure, permet de développer un projet culturel et pluridisciplinaire mêlant aussi bien les domaines artistiques (arts visuels, arts du son, arts du spectacle vivant, arts du langage, arts de l'espace, arts du quotidien) que les domaines disciplinaires comme la maîtrise des langages, les sciences...

Sujets d'études et axes de réflexion :

- *Natures mortes et vanités*
- *Mise en scène de repas*
- *La nourriture comme œuvre d'art*
- *Affiche et modes de consommation*
- *Design culinaire dans les arts du quotidien*
- *Les cinq sens et les cuisines du monde*
- *Littérature culinaire et poésie*
- *Cinéma et nourriture*

A partir d'éléments inducteurs choisis, il s'agit de mettre en place un projet artistique permettant aux élèves d'adopter une posture de chercheur et de créateur. Les productions plastiques peuvent aller de représentations réalistes à des créations liées à l'imaginaire et au fantastique.

La puissance évocatrice de ce thème interpelle tout naturellement les élèves dès l'école maternelle, car il invite à une autre découverte de l'homme dans son rapport au monde. Les élèves s'enrichiront au contact de différentes approches artistiques. Ces regards croisés sur la nourriture permettront de développer tout un imaginaire et de mettre en œuvre de nouvelles pratiques plastiques au regard des nouveaux programmes.

Le document d'accompagnement suivant est conçu en trois parties :

- La nourriture dans l'histoire de l'Art
- Des pistes de travail pour accompagner les pratiques en arts plastiques
- Les ressources proposées par les différents partenaires culturels du département du Calvados

Sources :

Musée des Beaux-Arts de CAEN
Académie de Toulouse Fabula-Tabula
Bibliothèque Nationale de France (BNF)

LA NOURRITURE DANS L'HISTOIRE DE L'ART

« L'homme est probablement consommateur de symboles autant que de nutriments » a dit le docteur Jean Trémolières, un des fondateurs de l'école nutritionnelle française.

Pourquoi l'art a-t-il toujours fait de la nourriture et des manières de la consommer un sujet privilégié?

La nourriture est un élément indispensable à la survie de l'homme et de ce fait elle occupe une place privilégiée parmi ses centres d'intérêts. Comme l'a montré l'anthropologie, se nourrir (comme parler ou marcher) n'est pas pour autant un geste inné. Ainsi, "manger implique des procédures complexes qui engagent un vrai apprentissage et qui conduisent à des pratiques culturelles souvent sophistiquées". La différence entre manger et s'alimenter est à ce titre fondamental.

S'alimenter consiste à répondre à une nécessité biologique alors que manger implique une prise de conscience de cet acte. Ce qui fera dire à l'anthropologue Claude Lévi-Strauss : "la nourriture doit être non seulement bonne à manger, mais aussi bonne à penser". D'ailleurs, selon la formule de Spinoza "l'homme ne mange pas que de pain", on peut dire que l'homme a toujours besoin de penser son alimentation. La spiritualité et la nourriture entretiennent donc depuis toujours des relations très intimes.

Ainsi toutes les religions ont associé au repas et à la nourriture des fonctions symboliques fortes qui ont permis à l'homme de relier les réalités biologiques de son existence terrestre à l'au-delà de la vie.

L'art bien sûr a toujours témoigné de cet attachement biologique et spirituel avec la nourriture.

Une lecture de l'histoire de l'art vue à travers le prisme de la cuisine et de l'alimentation permet de mesurer l'importance du sujet jusqu'à aujourd'hui.

Manger est surtout un acte qui structure l'activité sociale des groupes humains. Les repas rythment notre quotidien et les événements marquants sont toujours accompagnés d'un repas (baptême, mariage, décès etc...). L'alimentation permet à chacun de se situer culturellement et socialement. La représentation de la table est donc toujours une construction extrêmement signifiante chargée de valeurs morales, sociales, religieuses ou politiques que le spectateur est invité à partager.

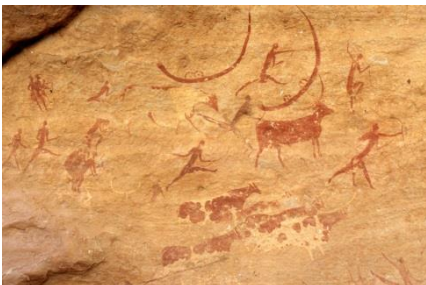
Comme la cuisine, en effet, l'expérience de l'œuvre s'apprécie individuellement et se partage en groupe. Les rapprochements entre la création artistique et la préparation culinaire ne manquent pas : le geste, la démarche, la composition, la mise en espace, les éléments plastiques. L'art moderne puis l'art contemporain ont trouvé dans les objets, les usages et les ingrédients de la cuisine l'occasion de poursuivre une entreprise amorcée depuis la fin du XIXème siècle : réduire l'écart entre l'art et la vie.

(Source dossier pédagogique Fabula Tabula- Académie Toulouse)

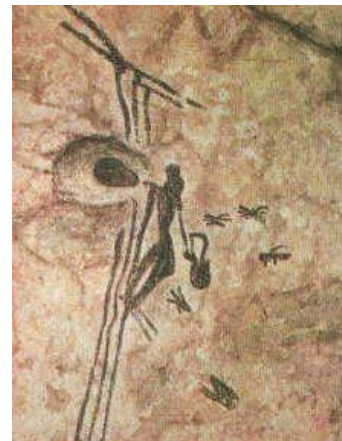
PREMIERS REPÈRES HISTORIQUES

Dès les premières manifestations artistiques connues, l'homme du néolithique qui fixe sur la paroi de la grotte l'image de son gibier, confère à ce dernier une dimension sacrée. Ces dessins d'animaux sauvages associent une observation naturaliste des animaux et une capacité remarquable à en synthétiser la forme par un trait de contour ou par un jeu de surfaces colorées. On mesure alors combien son gibier est source de désir et de vénération au vue des moyens sophistiqués de représentation mis en œuvre: peinture monumentale couvrant du sol au plafond les parois intérieures de galeries naturelles, combinant plusieurs types d'expression - dessin naturaliste et empreintes de mains associés à un système de signes, symboles gravés dans la pierre préfigurant la première forme d'écriture.

On retrouve sur les premières peintures rupestres des traces de gibiers (scènes de chasse), ainsi que de récolte de miel sauvage. La chasse au miel est l'une des activités des plus anciennes de l'homme.

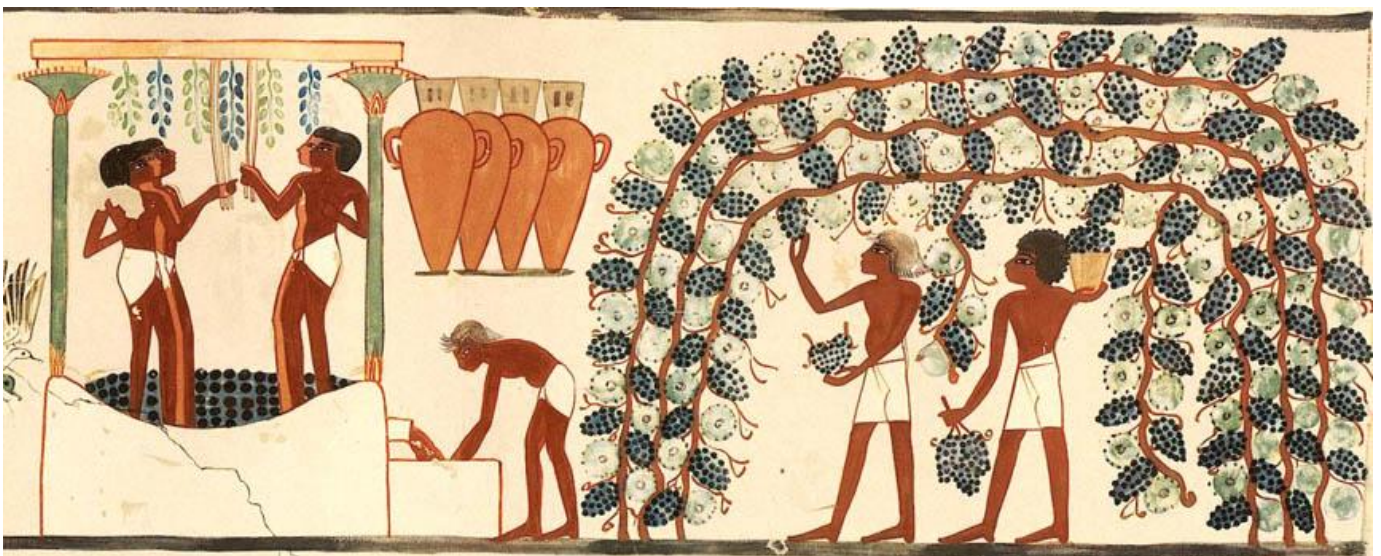


Peintures rupestres de Tassili n'Ajjer, Sahara, Algérie



Récolte de miel : grotte de l'araignée (Valence, Espagne)

Dès l'antiquité, les artistes ont représentés dans leurs œuvres notre rapport à la nourriture, qu'ils s'agissent de stèles funéraires égyptiennes, de mosaïque grecques ou romaines, d'objets ou poteries diverses.



La cueillette du raisin et le foulage



Nakht, debout, nu-pieds, répand de l'huile essentielle de myrrhe contenu dans un grand vase bleue sur les offrandes (Pain, bière, bœuf, volaille, bœuf, paniers de raisin, de figues).

Même si manger est d'abord une nécessité, le repas est aussi affaire de plaisir et de gourmandise. Depuis les références religieuses telles qu'Adam et Eve croquant le fruit défendu, le dernier repas du Christ ou les offrandes funéraires, la table est devenue au fil du temps un sujet à part entière



Peter Paul Rubens, Le jardin d'Eden et la chute de l'homme, vers 1615, Huile sur bois

Ces regards artistiques sur la nourriture sont le reflet de nos sociétés en mutation. Ils convoquent un nouveau regard sur l'homme et son rapport au monde.

REFERENCES ARTISTIQUES LIEES AUX SUJETS D'ETUDE

NATURES MORTES ET VANITES

Mots clés : nature figée et non morte. Symbolique

Une nature morte est un ensemble d'éléments inanimés (fruits, fleurs, vases, etc.) ou de cadavres (gibier, poissons), puis, par métonymie, une œuvre (en peinture ou en photographie, etc.) représentant une nature morte. Le terme n'apparaît qu'à la fin du XVII^e siècle. Jusque-là, seule l'expression « cose naturali » (choses naturelles) avait été utilisée par Giorgio Vasari pour désigner les motifs peints de Giovanni da Udine. D'autres termes sont ou ont été employés pour désigner ce thème : vie silencieuse, nature reposée ou nature inanimée (Diderot).

Pourtant, la Nature morte existait déjà dans la peinture de l'antiquité grecque et romaine.

La Nature morte durant la période grecque

Plin l'Ancien, un écrivain romain qui a vécu au début du 1^{er} siècle après Jésus-Christ, cite, dans son Histoire Naturelle, l'exemple de Piraïkos, grand peintre grec des 4^e et 3^e siècle avant J.C. qui reproduisait les étalages de victuailles et de marchandises des échoppes (commerces) de son époque. Un autre peintre au 5^e siècle avant J.C., Zeuxis, était célèbre pour avoir peint des raisins si réalistes que des oiseaux s'y trompaient et essayaient de les picorer. Mais nous n'avons que des témoignages écrits au sujet de ces "Natures mortes" grecques et aucune n'a été retrouvée.

La Nature morte pendant la période romaine



De cette période nous avons, en revanche beaucoup d'exemples de Natures mortes qui ont été conservés. En 79 av. JC une éruption du Vésuve près de Naples a enseveli les villes de Pompéi et Herculanium. Lorsqu'on les a mises à jour au XVIII^e siècle, tout avait été parfaitement conservé. C'est ainsi que des fresques (peinture sur les murs) qui représentent les fruits de la terre ou les produits de la chasse et de la pêche ont été retrouvés. Ce sont parmi les plus anciennes Natures mortes conservées jusqu'à nos jours. Dans le monde romain, les peintres aimaient à représenter la nature (arbres, fleurs, eau, etc.). La nature est souvent le cadre où se déroule des scènes mythologiques ou des scènes du quotidien. Parfois elle devient le sujet même de la peinture. Les fresques décoraient les murs des belles demeures des riches romains (patriciens).



Pourquoi les hommes de l'antiquité aimaient-ils représenter la nature et les choses?

- pour le plaisir d'imiter la nature (mimesis : imitation)

- à cause d'une vision épicurienne du monde : l'épicurisme est une philosophie de l'antiquité, c'est à dire une manière de pensée et de voir le monde, qui consistait à savoir profiter des plaisirs utiles et nécessaires de la vie avant de mourir. Épicure est un philosophe grec qui a vécu vers 306 avant JC. La nature, la nourriture et la beauté des choses faisaient, selon lui, partie de ces plaisirs utiles et nécessaires. Dans le monde romain, l'épicurisme continuera d'avoir une grande influence.

L'art des grecs et des romains est dit « réaliste » car il est fondé sur l'imitation de la réalité. Le réalisme est l'art de la ressemblance. C'est pourquoi la Nature morte qui représente des objets fut souvent le sujet des peintres antiques.

Avec l'avènement du christianisme, qui se méfie de la réalité sensible, le réalisme dans l'art disparaît progressivement. Le réalisme de l'antiquité n'intéresse pas les artistes du Moyen-âge. Il faudra attendre les 15 e et 16 e siècles pour que l'objet réapparaisse dans la peinture comme sujet : ce sera la renaissance de la Nature morte.

En Flandre, vers 1650, apparaît le mot stilleven pour des « pièces de fruits, fleurs, poissons » ou « pièces de repas servis », ensuite adopté par les Allemands (« Stilleben ») et par les Anglais (« still-life »), qui se traduirait par « vie silencieuse ou vie immobile ». Le terme « nature morte » fait son apparition en France au XVIIIe siècle. Diderot, dans ses Salons, parle de «natures inanimées».

La vanité est une catégorie particulière de nature morte dont la composition allégorique suggère que l'existence terrestre est vide, vaine, la vie humaine précaire et de peu d'importance.

La nature morte n'occupe pas une place noble dans la classification des genres de la peinture par l'académie au XVIIème siècle. Les objets inanimés sont pourtant alors reconnus comme sujets à part entière de la peinture après avoir joués, depuis l'Antiquité grecque et romaine, les seconds rôles dans les représentations historiques, mythologiques, et dans les portraits où ils servaient de faire valoir aux figures humaines qui y tenaient les rôles titre. La nourriture est au premier rang de ces représentations d'objets qui, non seulement précisent un environnement, un contexte, mais endossent aussi des connotations utiles à la signification du sujet principal.

La nature morte lorsqu'elle constitue le sujet principal du tableau est aussi l'occasion pour les artistes de faire preuve de virtuosité et de montrer leur pleine maîtrise du métier de peintre. A ce titre, la nourriture et tous les reliefs du repas, vaisselle comprise, offrent tant de textures différentes à représenter (mat,

brillant, rugueux, lisse, aqueux, sec, velu, poilu, etc...) et tant d'états particuliers (frais, blette, avarié, entamé, consommé, taché, etc...) qu'elle a donné lieu à d'impressionnantes démonstrations de technique. Pourtant, la perfection formelle et le niveau de réalisme poussé jusqu'au trompe l'œil contredisent le message d'humilité que ces peintures sont censées véhiculer.

Ainsi, les natures mortes du peintre espagnol Juan Sanchez Cotan (1560-1627) confrontent la simplicité extrême des produits de la nature représentés dans ses tableaux avec la finesse des modelés, le rendu subtil des lumières et des couleurs.

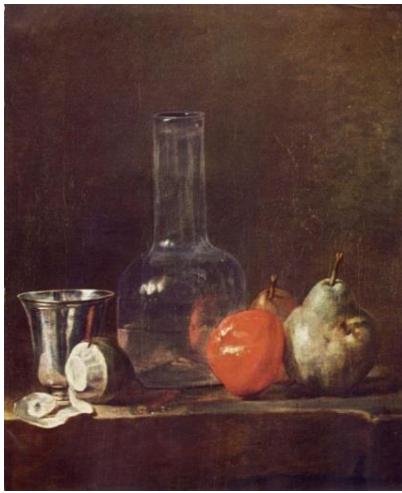


Nature morte au gibier, légumes et fruits, signé « Th. Sanchez Cotan f. /1602», Musée du Prado, Madrid, huile sur toile

Suspendus par de modestes fils au plafond du garde-manger, les animaux morts, les légumes tirés de terre et les fruits fraîchement cueillis opposent leur caractère périssable à l'éternité de leur image peinte. Ces peintures, appelées "vanités", véritables réflexions métaphysiques sur le caractère éphémère de tout ce qui vit, ont été tellement déclinées qu'elles constituent un genre à l'intérieur du genre. Il est intéressant de noter que l'écart de sens existant entre "nature morte" et sa traduction en anglais "still life" révèle toute l'ambiguïté de ces sujets : denrées nourricières issues d'une mort animale ou végétale que les artifices de la peinture et de l'art culinaire font semblant de faire oublier. (Source dossier pédagogique Fabula Tabula-Académie Toulouse)



Nature morte avec un rafraîchisseur à vin par Frans Snyders, 1610-1620



Nature morte avec carafe et fruits, 1750, peinture de Jean Siméon Chardin



Nature morte aux pommes et aux oranges, 1895-1900 Cézanne



Georges Braque 1927 – Nature morte à la clarinette



Raoul Dufy 1919 – Nature morte aux fruits

Dans la première moitié du XX^e siècle, le thème de la nature morte et de la Vanité ont perduré dans l'art, la nourriture étant souvent prise pour modèle. Cependant, chez les artistes du Futurisme (relation art et cuisine, banquets expérimentaux, plats sculptés et parfumés, Manifeste de Marinetti en 1930), du

Dadaïsme et du Surréalisme (intégration de matières organiques dans des sculptures liées au désir, au rêve, à l'inconscient, à l'humour et à l'insolite), la nourriture réelle a parfois elle-même été intégrée dans les œuvres d'art.



Joan Miro 1920 – Nature morte aux raisins



Salvador Dali 1956 – Nature morte vivante



MAGRITTE René (1898-1967),

Ceci est un morceau de fromage, 1936-37, huile sur toile, 10,3 x 16,2 cm, marouflée sur carton, cloche et plateau à fromage en verre.

Les Pop artistes américains, dans leur refus de l'Expressionnisme abstrait, vont créer un art populaire reproduisant les éléments notables de la société et de la vie quotidienne (société de consommation, stars, publicité...) et opter pour un art figuratif évoquant notamment la nourriture (Fast-Food, publicités des magazines) et son packaging (boîte de conserve, canette)



WESSELMANN Tom (1931-2004), Still Life n° 34, 1963, acrylique et collage sur panneau, et Still Life n° 21, 1964, technique mixte et collage sur panneau, 13x18x3cm.

Le projet « DIVERS FAITS » est construit autour d'une série photographique de natures mortes contemporaines. Les références historiques du projet se situent dans la peinture hollandaise de XVIIe siècle, qui contient un véritable dictionnaire d'allégories visuelles développé par les peintres de la Renaissance du Nord, où chaque nature morte dissimule, une « deuxième ligne » de sujet racontée à travers toutes sortes de denrées.



Divers faits Kisseleva Olga 2010

Chaque pièce de la série « Faits divers » est aussi une histoire, qui se lit à travers les multiples significations sémiotiques et émotionnelles propres à chacun des objets présents dans la composition.

Exploitation pédagogique à partir de l'étude d'une œuvre:

VANITE vers 1680, Nicolas Van Veerendael, 1640-1691 Anvers Musée des Beaux-Arts de Caen



Fiche technique Huile sur bois H : 0,34 x l : 0,46 Tableau acheté en 1989 par le musée de Caen.

Les vanités sont une méditation sur la destinée humaine. Thématique fondamentale qui traverse la littérature et la peinture plutôt que genre pictural, elles attirent l'attention sur la fragilité des biens terrestres et des plaisirs mondains face à l'inéluctabilité de la mort. C'est l'objectif du tableau de Nicolaes Van Veerendael, qui nous présente deux crânes : celui de gauche, vu de face, est posé sur des ossements (fémur, radius et côte) ; celui de droite, renversé, repose sur un petit socle de bois. Il s'agit sans doute d'un couple, uni dans la mort.

Le crâne de gauche porte une couronne de paille tressée agrémentée de fleurettes violettes et blanches, sans doute des pensées ; tandis que le crâne de droite est orné de fleurs plus colorées et opulentes. Au premier plan, une bulle de savon tient encore à l'extrémité d'une paille, posée sur une grande coquille nacrée à côté de quelques feuilles de laurier.

COMPOSITION

Chacun des crânes occupe une moitié du tableau, mais cette répartition ne divise pas le tableau en deux car les éléments placés au centre rassemblent les deux parties. Les fleurs, la coquille et la bulle forment des liens qui unissent les deux crânes et constituent en quelque sorte des « passages » qui incitent le regard du spectateur à explorer les différents éléments du tableau.

Les éléments du premier plan ainsi que l'« architecture » complexe des crânes donnent à la scène son volume et créent un espace presque autonome, construit autour des objets, sans référence à un décor. Ici le fond est sombre et neutre, il n'indique aucun espace identifiable. À peine peut-on supposer que les objets sont posés sur une table. Le contexte est donc discret, pour ne pas dire absent, et la scène n'en est que plus saisissante.

LUMIERE ET COULEURS

Les coloris sont contrastés : un premier ensemble, composé des crânes, des ossements, de la table et du fond, est presque monochrome, sombre et brun-noir. De ce premier groupe se détachent nettement des éléments clairs aux couleurs vives (la paille, les fleurs, la coquille et la bulle). Par ce contraste, ils apparaissent comme des attributs distincts de leurs supports.

La lumière semble venir de la gauche et éclaire particulièrement la partie centrale du tableau.

SYMBOLES

Amour

Cette *Vanité* est en quelque sorte un double portrait ironique, celui de deux époux disparus et de ce qu'il reste de leur amour. Comme d'autres, ils ont dû croire que le lien qui les unissait était au-dessus de tout. Dans la mort, leur union devient pourtant dérisoire : leurs crânes sont simplement côte à côte, l'un des deux étant même renversé, réduisant à néant aux yeux du spectateur l'harmonie de la relation et la beauté des corps. Leurs orbites sont vides de tout regard, nulle trace ne subsiste de ce qu'ils ont tant aimé.

Le tableau de Veerendael est aussi une dénonciation de la chair et de ses plaisirs : de la beauté des corps, il ne reste plus que les os. La couronne de paille qui ceint le crâne de gauche est une allusion au verset du premier *Epître* de Saint Pierre (1. 24,25) : « Car toute chair est comme l'herbe et toute sa gloire comme fleur d'herbe ; l'herbe se dessèche et sa fleur tombe ; mais la parole du seigneur demeure pour l'éternité. » La chair et ses désirs sont dérisoires et fugitifs ; celui qui se croyait roi du monde ne règne que sur le néant. Comble de l'horreur, le désordre dont témoigne le crâne renversé signifie peut-être que la mort les a pris têt, par surprise, en pleine « fleur de l'âge »...

Brièveté de la vie

Les vanités montrent en effet la fugacité de l'existence humaine. Ici, plusieurs éléments indiquent le caractère éphémère de la vie : les crânes tout d'abord, qui montrent la mort qui nous attend ; mais aussi les fleurs, dont la beauté est si fragile, comme en témoigne tout particulièrement la tulipe dont les pétales sont comme de la soie froissée. La bulle de savon est également une belle image de la fragilité de l'existence : suspendue à la paille par laquelle elle a été soufflée, elle est comme la vie de l'homme suspendue dans l'Éternité de Dieu comme un instant. On peut y voir aussi l'indice d'une vie fauchée avant l'heure, comme un jeu abandonné en cours de partie. L'homme, comme un enfant, prenait son jeu au sérieux mais vivait pourtant insouciant, sans conscience de sa véritable destination.

Il faut au contraire avoir constamment à l'esprit l'image d'une vie simplement « prêtée » à l'homme et pouvant à tout moment lui être reprise. On peut penser ici à la morale stoïcienne, née également dans une époque troublée (déclin du monde hellénistique au IIIe siècle avant Jésus Christ) et redécouverte à la Renaissance. Sensible à la brièveté de la vie, à l'impuissance de l'homme face à l'ordre de l'univers, le *Manuel* d'Epictète présentait la vie comme un voyage en mer (Epictète, *Manuel*, VII) : « Il en est de la vie comme d'une navigation. Si l'on relâche, et que l'on t'envoie faire de l'eau, accessoirement tu pourras sur ta route ramasser un coquillage ou un oignon, mais il faut toujours avoir l'esprit tendu vers le navire, te retourner sans cesse pour voir si le pilote ne t'appelle pas, et, s'il t'appelle, laisser tout cela pour ne pas te voir lié et jeté à bord comme un mouton : de même dans la vie, si au lieu d'un coquillage ou d'un oignon,

tu as une femme et un enfant, rien n'empêche ; mais si le pilote t'appelle, cours au vaisseau, en laissant tout cela, sans te retourner. Si tu es vieux, ne t'éloigne pas trop du navire, pour ne pas risquer de manquer à l'appel. »

Espérance

Le tableau n'offre pourtant pas une vision totalement pessimiste de l'existence. L'espérance y est également présente. En effet, il montre aussi la splendeur de la Création à travers les couleurs et les fleurs. La symbolique des fleurs, dans son ambivalence même, en témoigne également : le pavot évoque le sommeil éternel et le narcisse symbolise la mort et l'amour vain de soi-même ; de même, la jacinthe, qui était utilisée lors de funérailles, est la figure de la mort, mais de couleur bleue, elle est symbole du Christ, ce qui est confirmé ici par la présence de la couronne de paille pouvant rappeler la couronne d'épines qui a servi à tourner le Christ en dérision. Cette évocation de Jésus signifie un salut possible pour l'homme et un amour divin plus fort que celui de l'homme. De même, la rose évoque l'amour universel de Marie et l'œillet, image de la Passion du Christ, est aussi le symbole de la fidélité et de la victoire de l'amour sacré.

Le tableau évoque donc un attachement humain transcendé par l'amour divin, universel et éternel, rappelant ainsi que tout amour terrestre est constamment nourri et soutenu, le plus souvent inconsciemment, par l'amour que Dieu porte aux hommes. De même, la grâce d'un visage et d'un corps aimés n'est qu'une des multiples facettes de l'universelle beauté de la Création. Là encore, l'être humain n'en est que l'éphémère réceptacle, il ne possède pas cette beauté en propre, elle lui vient de Dieu. Mais seule l'épreuve de la mort est capable d'en faire la démonstration : l'attachement humain est tel qu'il ne renonce pas facilement à posséder ce qu'il aime. La mort le confronte pourtant à cette nécessaire séparation et lui enseigne dans la douleur la vérité de sa condition. Par la mort, la chair devient repoussante, toute beauté la quitte et l'aimé reste seul en dépit de son désir. À partir de ce moment, il ne peut plus ignorer que rien de ce qu'il est et de ce qu'il aime n'existe en dehors de Dieu. Ce à quoi l'homme attache de la valeur émane de son créateur, c'est précisément ce que lui rappellent les vanités.

Etude du Musée des Beaux-arts de Caen

Mots clés : Convivialité-Grandeur-Richesse et pauvreté. Opulence et frugalité. Symbolique religieuse ou laïque

- ❖ Les noces de cana Véronèse

<http://education.francetv.fr/matiere/arts-visuels/cm1/video/les-noces-de-cana-1563-de-veronese-petits-pas-vers-l-art>

- ❖ Les festins de la renaissance : luxe, ordre et volupté <https://www.youtube.com/watch?v=E5m26FRlkZ4>

La table : planéité du tableau moderne

Au XX^{ème} siècle, les pères de l'art moderne font de la table le support de la rénovation esthétique de la peinture. Les compositions de fruits et nappes de Cézanne, les tables dressées de Bonnard, les tables de bistrot de Braque et Picasso, les compositions silencieuses et rigoureuses de Morandi participent ainsi à la remise en question de la représentation illusionniste de la profondeur au profit d'un rabattement du plan de la table représentée sur la surface du tableau. Ce changement radical vis à vis de l'espace de représentation marque la disparition de la perspective et l'avènement de la planéité de la peinture. La surface plane du tableau devient à la fois le sujet et le support de l'œuvre.



Bonnard, Femme au chat



Braque, Nature morte avec pipe, 1946

En peinture, des sujets iconographiques de l'histoire de l'art vont être repris au XX^e siècle par différents artistes connus qui les citent dans diverses variations. C'est le cas du célèbre « Déjeuner sur l'herbe » d'Edouard Manet (1863), une des œuvres fondatrices de la peinture moderne, qui fit scandale à l'époque, bien qu'étant elle-même une réinterprétation d'un tableau de la Renaissance « Le Concert champêtre du Titien » (XVI^e siècle) parfaitement admis dans les canons académiques de la peinture

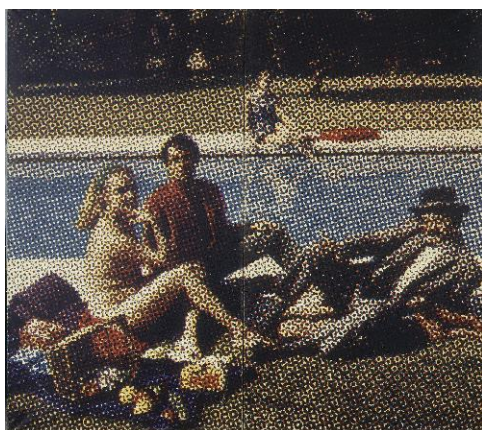


Déjeuner sur l'herbe, E. Manet, 1863



Concert champêtre, Titien, XVIème

Picasso signera 27 variations sur toile du Déjeuner sur l'herbe. Le peintre copie d'ailleurs durant sa carrière de nombreuses œuvres (de Cranach, du Titien, de Vélasquez, de Goya...) en combinant des variantes multiples de son propre style avec des variantes qu'il propose des anciens.



" Le déjeuner sur l'herbe" Alain Jacquet

L'artiste de pop art français, réalise cette oeuvre en 1964 avec une approche photographique et en utilisant un tirage sérigraphique. "Le Déjeuner sur l'Herbe" est son premier tableau mécanique. On y retrouve les principes de ses tableaux précédents : le fameux sous-bois de Manet s'est transformé en un jardin avec piscine, le pain s'est modernisé en pain biscoté en tranches, du spécial-pique-nique, enveloppé sous cellophane: du pain Jacquet (c'est la marque).
Dédoublément - camouflage
- superposition.

En même temps, Alain Jacquet reste fidèle, du point de vue des couleurs, à l'inspiration Laponique-Matisse de ses premiers tableaux, les couleurs flottent dans l'air.



OPPENHEIM Meret (1913-1985), Das Frühlingsfest (Le Festin cannibale), 1959-60, exposition internationale surréaliste

Photographie noir et blanc témoignant de l'installation, avec le buffet dressé sur le corps d'un mannequin nu au visage doré.



SEGAL George (1924-2000), The Diner, 1964-66,

238x361x243 cm, plâtre (bandes plâtrées), bois, chrome, plastique stratifié, masonite, lampe fluorescente, verre, papier

Mots clés : architecture – paysages fictifs - Food art- Eat art. Installation éphémère- Land art

Après les Etats-Unis, en Europe, la nourriture, va devenir également le sujet de nombreux artistes. Si certains d'entre eux vont célébrer l'abondance de la société de consommation comme aux Etats-Unis, plus nombreux sont ceux qui vont préférer mettre l'accent sur les problèmes de recyclage, réutiliser et détourner les objets et les déchets, et vont également prendre la nourriture comme matériau plutôt que comme modèle.

Le cru, le cuit et le pourri deviennent les matériaux de la sculpture : la graisse, le lait, le sucre, le sel, le riz composent des installations, exposent leur matérialité, leur couleur, leur odeur, leur côté éphémère, comme autant de métaphores de la vie humaine, interpellant le spectateur et le faisant interagir avec l'œuvre (parcours, manipulation, consommation).



ERRO (né en 1932), Foodscape, 1962-64,

Huile sur toile, 200x300 cm



SPOERRI Daniel (né en 1930), Tableau-piège, 1965, restaurant de la City Galerie, Zurich, vaisselle et repas sur table, 82x82 cm.

EAT ART : Au début des années soixante, Daniel Spoerri, membre du mouvement des "Nouveaux Réalistes", est l'artiste qui, dans ses "tableaux-piège", introduit directement la nourriture comme matériau de l'œuvre. La table devient le tableau sur lequel les reliefs d'un repas, (vaisselle et restes) qui a eu réellement lieu, seront fixés. L'œuvre exalte la composition naturelle des éléments disposés sur la table. Au-delà de leur seule dimension plastique, les "tableaux-pièges" donnent une valeur particulière au moment du repas dont ils gardent la trace. Baptisant ce mouvement « Eat Art », Daniel Spoerri, invente un caractère systématique à cette pratique en organisant

spécialement des repas dans un restaurant galerie dans le but de fabriquer de nouveaux tableaux-pièges. En créant ce restaurant-galerie où des artistes proposent des banquets thématiques et des performances culinaires, il englobe la cuisine et le repas dans un même processus artistique et participe au rapprochement de l'art et de la vie, amorcé par les artistes dada au début du XXème siècle.



BEUYS Joseph (1921-1986), Chaise de graisse, 1963,

Chaise en bois et graisse animale, 90x30x30 cm,



ANSELMO Giovanni (né en 1934), Sans titre
(Structure qui se mange), 1968,

Deux blocs de granit, fil de cuivre et laitue fraîche,
70x13x137 cm, Paris, MNAM.



Meret Oppenheim, Le déjeuner en fourrure, 1936



L'âme du couteau, 1982

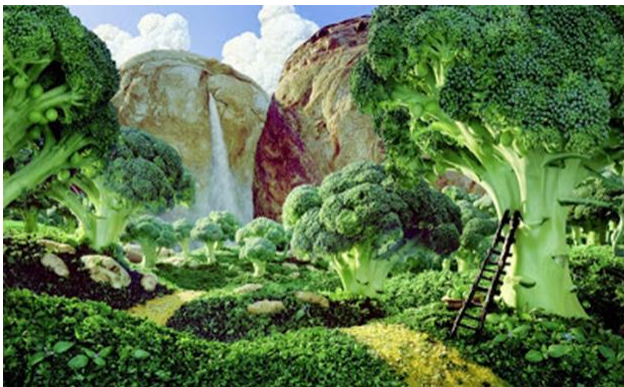
Alain Fleischer

Cinéaste, photographe, plasticien et écrivain français.

Dans nombre de ses photographies, Alain Fleischer met le regard à l'épreuve par divers dispositifs et mises en scène. Il utilise la trace et le reflet et donne une nouvelle vision des corps et des espaces à travers des « cadres » miroirs captant des portions d'espaces divers



LINDNER Richard (1901-1978), Poupée pain d'épices, sans date peinture acrylique sur pain d'épices, 107x54 cm,



WARNER Carl (né en 1963), Foodscape, 2007, Photographie couleur, (grande maquette de paysage, réalisée avec de la nourriture puis photographiée).

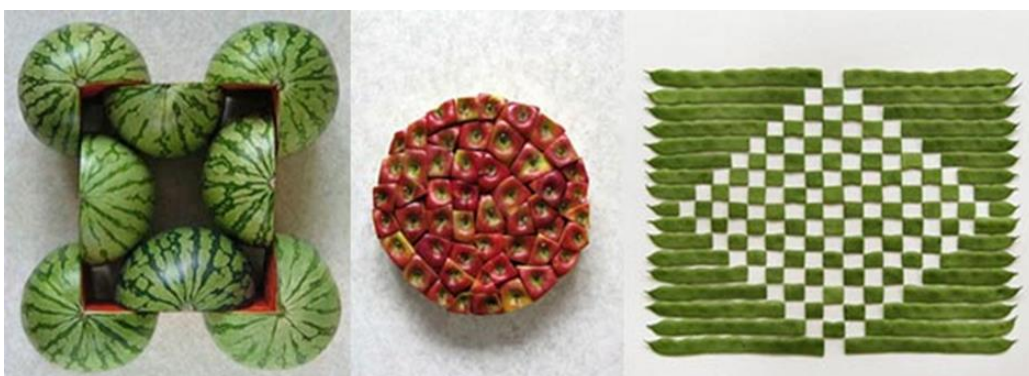
Ce photographe anglais est un spécialiste des “foodscapes”, c'est-à-dire des paysages entiers tout en nourriture. Il compile les fruits, légumes, viandes et poissons pour en faire des décors impressionnants. Évidemment, une lumière très travaillée et quelques petites retouches photos aident à rendre le résultat plus qu'alléchant.



Les artistes du Villafane Studio sont deux américains qui s'inspirent d'Halloween. Ray Villafane et Andy Bergholtz ont pour dada la sculpture sur citrouille. Ils creusent la chair des cucurbitacées avec patience pour leur donner des visages impressionnants.



Dan Cretu, un photographe roumain, fait de la sculpture. Il reproduit tous les objets du quotidien pour en faire des plats... plus sympathiques et surtout totalement comestibles. L'homme semble avoir une affection particulière pour les nouvelles technologies et le découpage, puisqu'il a notamment réalisé de faux appareils photos à base de concombres et d'oranges.



Sakir Gökçebag photographe turc, arranger les fruits de manière graphique, géométrique, pour en faire des sculptures et des motifs très orientalisants.



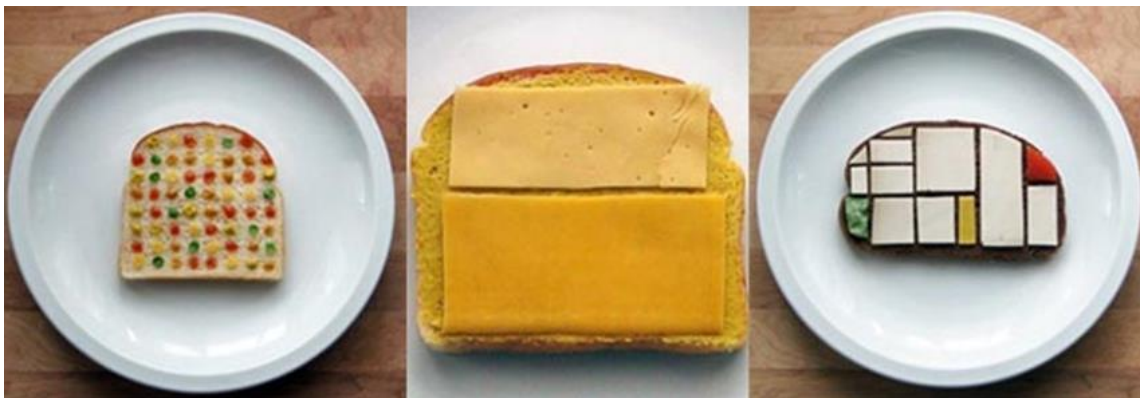
ROTCH Armen (née en 1955), Sans titre, 2010, thé et sachets sur carton, 50x42 cm,

Toulouse, exposition "Reliefs", 2011, Fondation pour l'Art contemporain



YAMAMOTO Motoï, Labyrinthe de sel, 2011,

Installation de motifs dessinés à la poche à douille (ravines ruisselant d'une montagne), 3,2x11 m, Toulouse, exposition "Reliefs"



L'artiste américaine Brittany Powell s'est associée avec Tae Kitakata, et tous deux ont décidé de faire de la création sur tartine. Ils reproduisent des tableaux d'art moderne hyper connus avec quelques tranches de fromage ou des sauces de toutes les couleurs. Rothko, Damien Hirst et Mondrian trouvent donc une deuxième vie dans le pain de mie.

L'artiste norvégienne Ida Skivenes a eu sensiblement la même. Ida est surtout branchée toasts, et elle reproduit les peintures d'Edouard Munch, Salvador Dali ou Vincent Van Gogh.



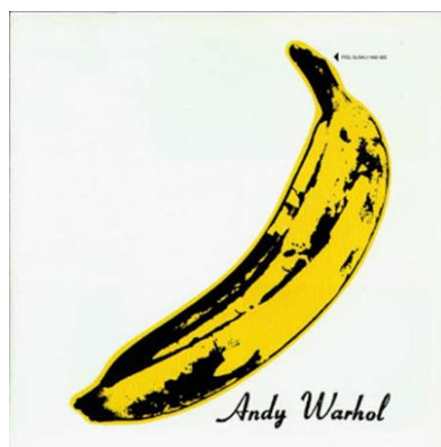
Mots clés : graphisme- incitation – publicité

Pop art : Dans la seconde moitié du siècle et le début du siècle suivant, la nourriture prend une importance considérable : après la Seconde guerre Mondiale, en effet, la société de consommation s'est développée avec ses supermarchés, ses rayons infinis, ses produits multiples et variés aux emballages colorés et ses publicités.

Les Pop artistes américains célèbrent la société de consommation américaine et, semblables à des publicités, élèvent au rang d'icône les produits phares de l'époque (bouteille de Coca-Cola, boîte de Campbell's Soup, hot-dog, hamburger, glaces...), avec des peintures, des sérigraphies, des collages, des tableaux-reliefs, des installations, des films. Les artistes hyperréalistes américains partagent cette même fascination pour les magasins, les objets, les vitrines, la restauration, et rivalisent pour leur part avec la photographie en peinture et avec le réel (figures représentées et objets réels) en sculpture.



WARHOL Andy (1928-1987), Campbell s Soup Cans, 1962, 32 sérigraphies à l'acrylique sur toile,



WARHOL Andy (1928-1987), Banana, 1967, pochette du premier album du groupe The Velvet Underground et Nico.

Les artistes du pop art américain dont la démarche ambiguë consiste à célébrer et à critiquer la société de consommation, trouvent dans la nourriture un sujet qui relie leurs œuvres avec la tradition picturale. Les bouteilles de coca cola, et les boîtes de soupe à la tomate sérigraphiées par Andy Warhol deviennent les emblèmes d'une industrialisation qui bouleverse les valeurs de toute la société.

POP art Le hamburger et le steak-frite mous et surdimensionnés du sculpteur américain Oldenburg affirment symboliquement, par leurs dimensions dans l'espace public, l'hégémonie de plats rapidement préparés avec des produits de consommation de masse destinés à être rapidement consommés.



OLDENBURG Claes, Pastry Case I, 1961-62, Sculpture en plâtre peint, vaisselle en céramique, verre et métal, vitrine au cadre métallique et plaques de verre,



OLDENBURG Claes, Floor Burger, 1962, toile emplie de mousse de caoutchouc et boîtes en carton, peinture en latex et Liquitex.



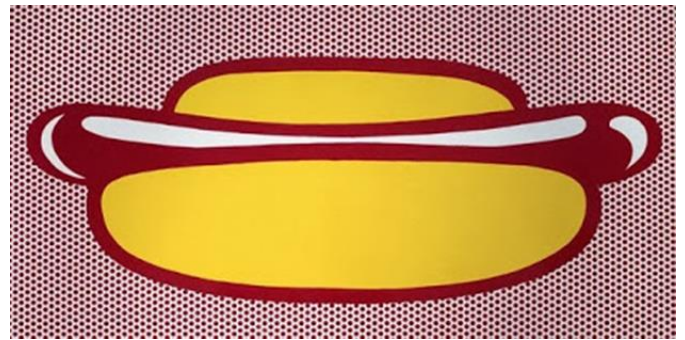
OLDENBURG Claes (né en 1929) & VAN BRUGGEN Coosje (1942-2009), Leaning Fork with Meatball and Spaghetti II, 1994 fibre de verre peinte, 334x129,5x99,1 cm.



OLDENBURG Claes (né en 1929) & VAN BRUGGEN Coosje (1942-2009), Dropped Ice Cream Cone, 2001, Centre commercial Neumarkt, Cologne (Allemagne), aciers, plastique et balsa peints, H : 12,1 m, D : 5,8 m.



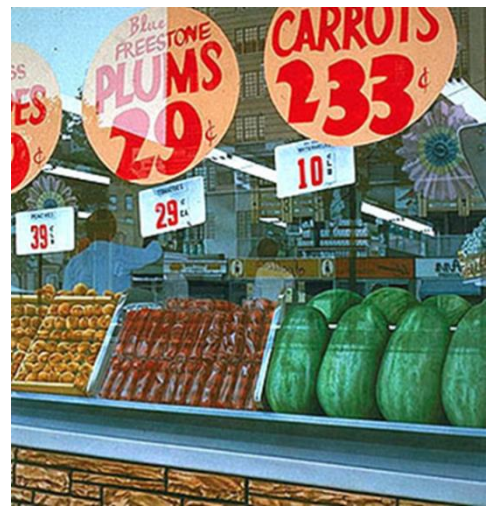
LICHTENSTEIN Roy (1923-1997), Sandwich and Soda, 1964, Sérigraphie sur papier



LICHTENSTEIN Roy (1923-1997), Hot Dog, 1964, émail cuit sur tôle d'acier



ESTES Richard (né en 1932), The Candy Store, 1968, huile et polymères synthétiques sur toile



DON EDDY (), Peaches, Tomatoes and Watermelons, 1972-73, acrylique et graphite sur toile, 152,4 x 152,4 cm



HANSON Duane (1925-96), Supermarket Lady, 1969, technique mixte, 166x130x65 cm, fibre de verre peinte, polyester, vêtements, caddie et produits,



GURSKY Andreas (né en 1955), 99 cent, 1999, épreuve chromogène, 207x336x5 cm, Paris, MNAM

(photographie monumentale montrant tout à la fois l'abondance et le détail, avec les clients noyés dans l'ensemble).



Liza Lou, Kitchen, (1996)



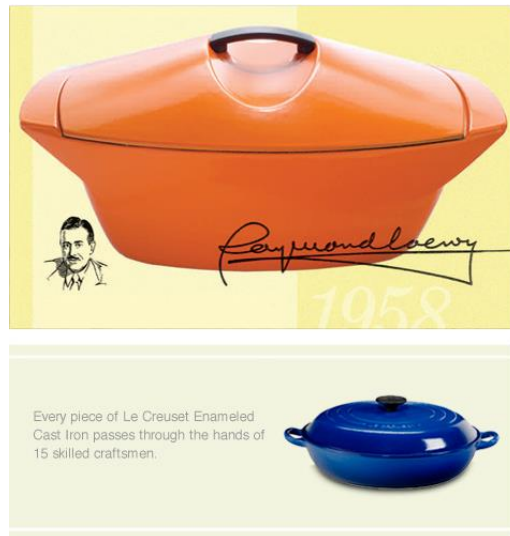
Avec patience et détermination, l'artiste américaine Liza Lou aura réussi au bout de cinq longues années de travail à recouvrir du sol au plafond une cuisine à l'aide uniquement de perles de verre. Entre les années 1991 et 1996, celle-ci aura en effet tapissé une pièce entière en recouvrant le sol, le plafond, les murs mais aussi tous les objets contenus dans celle-ci, qui depuis est devenue depuis une véritable œuvre d'art à part entière avec des perles placées une à une, grâce à une pince à épiler.

Mots clés : préparation culinaire- vaisselle- design d'objet

Même si la majeure partie de l'histoire du design culinaire reste à écrire, on peut tout de même en discuter! Au commencement il y a le design : une pratique née avec le mouvement Arts & Crafts au XIX^e siècle, qui s'est développée au cours du XX^e siècle avec des figures comme Walter Gropius, Le Corbusier, Raymond Loewy, Joe Colombo, Patrick Jouin, Philippe Starck, Matali Crasset, les Bouroullec et bien d'autres, explorant tour à tour les différents champs : industriel, graphique, textile, intérieur et plus récemment culinaire...



Eat This, Walter Gropius: Bauhaus Food Photography





Le designer espagnol Enoc Armengol se cache derrière ces chaises et table en pain (cependant maintenues par une structure métallique). Le créateur barcelonais médite avec humour sur l'enjeu d'un design durable et respectueux de l'environnement.

Le design culinaire est devenu une activité de création à part entière appliqué aux objets alimentaires : légumes en states de couleurs, friandises compressées, vaisselles en biscuits ou encore inclusions décoratives multicolores...

❖ Designer Stéphane Bureaux

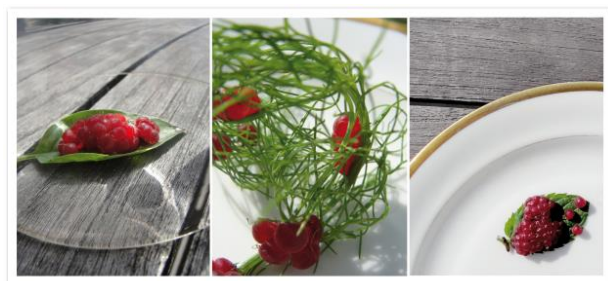
<https://www.stephane-design.com/>



Philippe Starck



Edward Weston photographe américain 1886-1956 Il va photographier inlassablement la tension de la peau des légumes.



Mots clés : saveurs- couleurs-odeurs-malbouffe

Photographies de Peter Menzel *What the world eat?*

Ce photographe américain en freelance a parcouru 24 pays, appareil en poche, pour capter en images un sujet qui l'obsède : la façon dont les hommes se nourrissent d'un point à l'autre du globe. Ainsi, depuis des années, il s'installe avec sa femme dans le quotidien de dizaines de familles pour observer puis capturer leur mode d'alimentation. Il leur demande ensuite de poser avec le contenu d'une semaine de courses.

Fooding time

Sur la cause alimentaire, ces photos parlent plus que tous les tableaux statistiques : l'abondance des pays occidentaux face à la pauvreté des pays du sud n'est pas une nouveauté mais les contrastes sautent aux yeux. Les plus pauvres ont une alimentation plus riche en nutriments que les occidentaux qui pourraient se permettre plus de produits frais par exemple. Tant d'un point de vue économique, sociologique qu'esthétique, la série d'images de Peter Menzel est pertinente et permet se rendre compte que nous ne sommes pas tous égaux devant la bouffe.

Et comme dans un « Où est Charlie ? », on est à l'affût du moindre détail, qu'il soit alimentaire ou stylistique. En entrant dans le quotidien de ces familles ordinaires à l'autre bout du monde, on pénètre aussi un monde étrangement kitch.



- Etats Unis : Budget pour une semaine : 260 euros pour nourrir 4 personnes

Plats favoris : spaghetti, pommes de terre, poulet au sésame

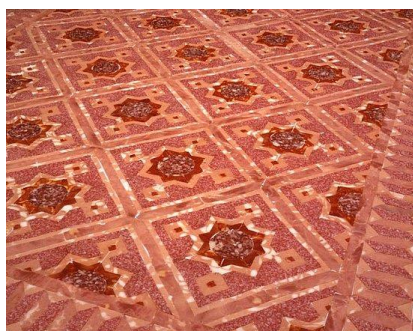
- Mali : Budget pour une semaine : 20 euros pour nourrir 15 personnes

Plat typique : recettes à base de riz



- Allemagne : Budget pour une semaine : 375.39 euros pour nourrir 4 personnes
Plats favoris : Pommes de terre aux oignons, bacon et hareng, nouilles aux œufs et au fromage, pizza, pudding vanille
- Mongolie : Budget pour une semaine : 30 euros pour nourrir 4 personnes Plat typique : boulettes de mouton

Nuancier de couleurs



Wim Delvoye, Marble Floor # 93 (Sol de marbre # 93), 1999 Photographie couleur, 125 x 100 cm

Non, le spectateur ne rêve pas, il s'agit bien de morceaux de charcuterie (salami, mortadelle, chorizo), savamment coupés et agencés, composant ici un faux parterre en marbre. Encore une fois, Wim Delvoye confronte deux univers impossibles : le marbre dans cette illusion de mosaïque, culturellement le plus noble des matériaux de sculpture ou d'architecture et qui a fait accéder l'humanité à l'éternité et au beau, à la cochonnaille, dans toute sa trivialité et sa consommation populaire... Le minéral contre l'animal, l'éternel contre le putrescible et l'éphémère, le rare et le coûteux contre le vulgaire et le commun, autant d'incompatibilités qui interrogent et déstabilisent, devant pourtant une évidence, celle de l'efficacité et la réussite de cette savoureuse illusion; qui a dit que le marbre était froid et austère...?

Analyse de l'œuvre : <http://web.ac-bordeaux.fr/dsden64/fileadmin/fichiers/circos/biarritz/JPMERCE/oeuvre-du-mois/novembre 2014 wim delvoye marble floor.pdf>

En 1997, Sophie Calle décide de manger chaque jour un menu composé d'une seule et même couleur et de prendre ces repas en photo. Un jour = une couleur = un repas. Cette série photographique s'appelle le [Régime chromatique](#). Sophie Calle y reprend à la lettre le penchant alimentaire d'un personnage présent dans le roman Léviathan de l'écrivain américain Paul Auster.



Sophie calle régime chromatique 1997

Dans ce roman, l'un des personnages, Maria, s'inspire directement de Sophie Calle. Une artiste multidisciplinaire colorée, plutôt déjantée. Sophie Calle décide alors de ressembler au personnage Maria. La fiction rejoint la réalité et vice versa (un thème cher à l'artiste qui aime brouiller les frontières). Elle refait donc aux mots près ce que s'impose le personnage, notamment sur le plan alimentaire. Manger chaque jour un repas complet monochrome. Par exemple le lundi est orange, le jeudi est vert, le vendredi est jaune.



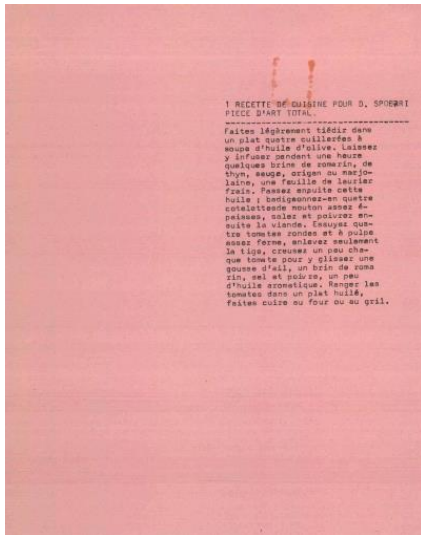
Mots clés : abécédaires-recettes improbables-histoires et contes-Expressions langagières

Spoerri bibliothèque de cuisine



Daniel Spoerri, bibliothèque de recettes de cuisine

Recettes de Ben Vautier et service assiettes



© ADAGP, Paris, 2012

Littérature jeunesse :



'Le petit chaperon rouge', Charles Perrault, 1697



'Peau d'âne', Charles Perrault, 1694

'Hansel et Gretel', [Wilhelm Grimm](#), [Jacob Grimm](#), 1812 ; 'Charlie et la Chocolaterie', Roal Dahl, 1964 ; 'J'ai faim !', Francesco Pittau, 2001 ; 'La grosse faim de p'tit bonhomme', Pierre Delye, 2005 ; 'Monstre ne me mange pas !' Norac, Carl, 2006 (*Liste complémentaire en annexe*)

Les expressions imagées... Extrait: TV5Monde rubrique « Langue française »

"Donner sa langue au chat", "en faire un fromage", "mettre les pieds dans le plat"...

Les expressions imagées sont légion dans la langue française.

Elles nous sont familières : nous en avons plein la tête et sur le bout de la langue !

Amusez-vous à (re) découvrir à quel point le langage est amusant...

RACONTER
DES SALADES



Yves Sire

AVOIR
LA FRÎTE



Yves Sire

EN FAIRE
UN FROMAGE



Yves Sire

METTRE LES PIEDS
DANS LE PLAT



Yves Sire

Mots clés : personnages –histoires- performances

CINEMA



Le repas de bébé filmé par les frères Lumière en 1895

❖ http://www.dailymotion.com/video/x92guw_les-freres-lumiere-1895-le-repas-de_shortfilms

Depuis, *Le repas de bébé* filmé par les frères Lumière en 1895, le cinéma a toujours su réserver une place de choix au thème de la nourriture, qu'elle soit au centre du film ou qu'elle apparaisse plus furtivement au détour d'une séquence. Revêtant bien souvent une forte charge symbolique, la nourriture est tour à tour le reflet des comportements humains, sociaux, politiques, économiques, identitaires ou amoureux. Matière abondante, inépuisable même, elle est à la croisée d'une pluralité de thématiques que les cinéastes du monde entier n'ont cessé d'explorer, depuis le cinéma de patrimoine jusqu'au documentaire de création, en passant par le cinéma populaire et le cinéma expérimental.



Peau d'âne, le gâteau d'amour

❖ <https://www.youtube.com/watch?v=-9dQysBGyPw>

Peau d'âne est un film musical français de Jacques Demy, sorti en 1970 et inspiré du conte de Charles Perrault, paru en 1694.

Le Parfum de la carotte 2014 (44 mn) Programme de 4 courts métrages A partir de 3 ans

❖ http://boutique.arte.tv/f10475-parfum_carotte

Les gastronomes en culottes courtes vont pouvoir goûter aux plaisirs printaniers : confiture, soupe et cake... avec en vedette américaine, la carotte!

La Confiture de Carottes

Un film réalisé par Anne Viel - 6 min.

Deux amis lapins, en plein hiver, voient leur réserve de confiture de carottes épuisée. Mais qui a dit que les carottes ne se trouvent que dans les jardins ? Certainement pas l'oncle Robert qui leur a légué une précieuse carte au trésor...

La Carotte Géante

Un film réalisé par Pascale Hecquet - 6 min.

Une souris est poursuivie par un chat qui est poursuivi par un chien qui est poursuivi par une petite fille qui est grondée par sa mammy qui se fait bougonner par le papy qui fait sa soupe et a besoin d'une carotte...

Le Petit Hérisson Partageur

Un film réalisé par Marjorie Caup - 5 min 15

Un petit hérisson trouve une pomme magnifique dans la forêt. Il la roule derrière un rocher pour faire bombance à son aise. Mais voilà que s'invitent au festin d'autres petits gourmands...

Le Parfum de la Carotte

Un film réalisé par Rémi Durin et Arnaud Demuyneck – 26 min

Lapin et Écureuil sont voisins et amis. Ils sont aussi gourmands et bons vivants. Mais des différences de goût les mènent à la dispute. L'écureuil, fâché, déménage de nuit et se fait attraper par un renard... Un texte truculent rythmé par des chansons joyeuses et légères !

Bonus :

Enregistrement des voix de Renard et Renarde alias Jean-Baptiste Marcenac et Agnès Jaoui - 2 min

Les détails de la réalisation d'un plan depuis le story-board jusqu'à l'étalonnage – 1 min 10

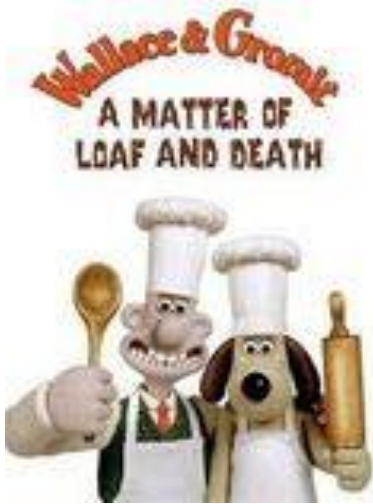
Du croquis à l'image finale...Recherches autour des décors réalisées par Rémi Durin et Paul Jadoul.



Charlie et la chocolaterie de Tim Burton 2005

❖ <https://www.youtube.com/watch?v=xjZihSC42HI>

Charlie est un enfant issu d'une famille pauvre. Travaillant pour subvenir aux besoins des siens, il doit économiser chaque penny, et ne peut s'offrir les friandises dont raffolent les enfants de son âge. Pour obtenir son comptant de sucreries, il participe à un concours organisé par l'inquiétant Willy Wonka, le propriétaire de la fabrique de chocolat de la ville. Celui qui découvrira l'un des cinq tickets d'or que Wonka a caché dans les barres de chocolat de sa fabrication gagnera une vie de sucreries.



Sacré pétrin (A matter of loaf and deaf) Wallace et Gromit de Nick Park 2008

Wallace et son chien Gromit se lancent dans la boulangerie ! Mais, après l'ouverture de leur commerce, un mystérieux tueur prend pour cible les boulangers de la ville. Les deux amis sont dans un sacré pétrin : Wallace étant tombé sous le charme de l'égérie des publicités pour les pains Bake-O-Lite, Gromit va devoir résoudre cette affaire tout seul.

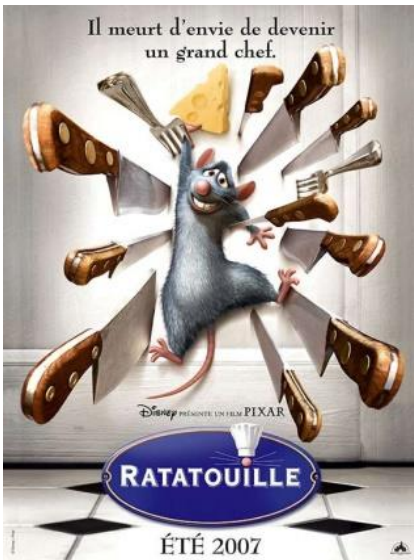
❖ http://www.dailymotion.com/video/x1szkqg_wallace-and-gromit-in-a-matter-of-loaf-and-death_shortfilms?GK_FACEBOOK_OG_HTML5=1

(Court métrage en anglais trame narrative facile à comprendre-Intérêt langagier ; faire imaginer l'histoire et les dialogues compris grâce à l'image et à l'élocution)



Tempête de boulettes géantes (2009) De Phil Lord, Christopher Miller

Flint Lockwood est inventeur. Jusqu'ici, toutes ses inventions bizarres, depuis les chaussures que l'on se pulvérise sur les pieds jusqu'au traducteur de pensées pour singe, ont été des échecs spectaculaires qui ont causé d'innombrables problèmes à sa petite ville, Swallow en Château. Cette fois, Flint est bien décidé à inventer quelque chose qui rendra les gens heureux. Pourtant, lorsque sa nouvelle création, la machine à transformer l'eau en nourriture, détruit la grand-place avant de disparaître dans les nuages, il pense que sa carrière d'inventeur est définitivement fichue. Jusqu'à ce que l'incroyable se produise : il se met à pleuvoir des cheeseburgers ! Sa machine marche !



Ratatouille de Brad Bird 2007

❖ http://www.allocine.fr/video/player_gen_cmedia=18730581&cfilm=46211.html

Rémy est un jeune rat qui rêve de devenir un grand chef français. Ni l'opposition de sa famille, ni le fait d'être un rongeur dans une profession qui les déteste ne le démotivent. Rémy est prêt à tout pour vivre sa passion de la cuisine... et le fait d'habiter dans les égouts du restaurant ultra côté de la star des fourneaux, Auguste Gusteau, va lui en donner l'occasion ! Malgré le danger et les pièges, la tentation est grande de s'aventurer dans cet univers interdit. Ecartelé entre son rêve et sa condition, Rémy va découvrir le vrai sens de l'aventure, de l'amitié, de la famille... et comprendre qu'il doit trouver le courage d'être ce qu'il est : un rat qui veut être un grand chef...

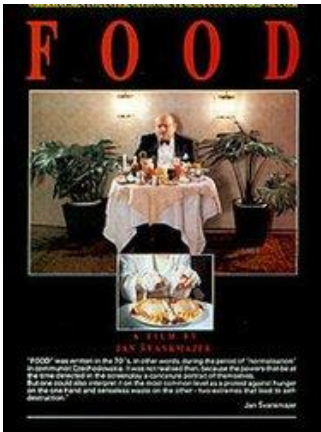
La cuisine au cinéma (Programme à destination des enseignants)

❖ <https://www.youtube.com/watch?v=FBZQGQXIsUU>



Les cinéastes et la table, cinemAction, Corlet Télérama, n°108, 2003

VIDEO ART



Food de Jan Švankmajer 1992 Jan Švankmajer, est un réalisateur surréaliste tchèque connu notamment pour ses films d'animation. (Notamment *Alice dans le dispositif Ecole et cinéma*)

Food utilise les techniques de la plasticiline et la pixilation. Ce court métrage porte un regard sur les relations humaines avec la nourriture au travers des repas journaliers que sont le petit déjeuner, le déjeuner et le dîner.

❖ <https://vimeo.com/50746661>



<https://vimeo.com/115815949> (video muette) Couper le son car cette video est une tentative de sonorisation de l'oeuvre muette "200 Bouches à Nourrir" de Claude Closky (1994). CLOSKY Claude (né en 1963), 200 bouches à nourrir, 1994, vidéo couleur silencieuse de 5 mn, diffusée en boucle sur moniteur,

Paris, MNAM FRAC Basse Normandie

(accumulation d'images publicitaires sur le geste de manger).



<http://video-streaming.orange.fr/autres/l-art-gourmand-de-vik-muniz-VID0000001M3ZF.html>

L'art gourmand de Vik MUNIZ artiste brésilien, exposition en Avignon, Collection Lambert, 2012,

(photos d'œuvres inspirées des grandes références de l'histoire de l'art, réalisées avec des denrées alimentaires).

PISTES DE TRAVAIL POUR ACCOMPAGNER LES PRATIQUES EN ART PLASTIQUE AUTOUR DES « ARTS GOURMANDS »

❖ L'art du goût, le goût de l'art", Cahors <https://youtu.be/5lpzkQT2i2w>

UN PROJET ARTISTIQUE « LA NOURRITURE DANS L'ART »

Projet pour révéler la charge poétique et culturelle qui se cache derrière le plus commun élément constitutif du quotidien.

Voici quelques sujets d'étude et axes de réflexion à explorer :

- Natures mortes et vanités
Mots clés : nature figée et non morte. Symbolique
- A table. Mise en scène de repas. Théâtralité organisée
Mots clés : Convivialité-Grandeur-Richesse et pauvreté. Opulence et frugalité. Symbolique religieuse ou laïque
- La nourriture comme œuvre d'art
Mots clés : architecture – paysages fictifs - Food art- Eat art. Installation éphémère- Land art
- Affiches et modes de consommation
Mots clés : graphisme- incitation – publicité
- Design culinaire – Arts du quotidien
Mots clés : vaisselle-Design d'objet
- Les cinq sens-cuisines du monde-Education nutrition
Mots clés : saveurs- couleurs-odeurs-malbouffe
- Littérature culinaire-Poésie
Mots clés : abécédaires-recettes improbables-histoires et contes-Expressions langagières
- Cinéma et nourriture
Mots clés : personnages -histoires

Descriptif

L'objectif de cette présentation est d'inviter les enseignants à explorer les différents registres culturels et pédagogiques évoquées par ce sujet d'étude proche du quotidien des enfants.

A travers la découverte des œuvres d'art proposées en annexe et du doute critique qu'elles instillent, il s'agira de comprendre et d'envisager des résonances possibles en classe.

Il conviendra de placer les élèves au cœur du projet artistique afin qu'ils mettent en œuvre des réflexions et des pratiques diverses et variées, individuelles et ou collectives.

Ce projet les amènera à découvrir des références artistiques connues ou inconnues dans les différents domaines de l'histoire des arts (arts visuels- arts du quotidien- arts de l'espace-arts du langage- arts du spectacle vivant- arts du son). Ces œuvres d'art leur ouvriront les champs du possible.

Ces œuvres sont là pour convoquer le rêve, l'imagination, l'expérimentation sensible et intellectuelle, la création et le partage. Il ne s'agit pas de les copier mais en reprenant des procédés utilisés dans d'autres domaines d'investigation, cela ouvre chez l'enfant de nouvelles perspectives dans le champ créatif. L'artiste est le véritable magicien d'aujourd'hui parce qu'il nous laisse entrevoir d'autres mondes, ceux sortis de son imagination.

Les axes de travail entre le Voir (des œuvres) et le Faire (des arts plastiques) se mèneront de front, se superposeront, se confondront, se croiseront et se confronteront en permanence.

Vous trouverez en annexe des références artistiques dans l'histoire de l'art liées à ces sujets d'études. La découverte des œuvres s'organisera dans des musées, des lieux d'expositions permanentes ou temporaires. En complément ou par défaut les ressources numériques mondiales permettront aux élèves de découvrir des univers artistiques insoupçonnés.

L'exposition « A table ! La Normandie des gastronomes du XVIIe au début du XXème » organisée conjointement par le musée de Normandie et le musée de Vire est un événement important sur lequel vous pouvez vous appuyer.

Dans cette seconde partie ci-dessous, nous vous proposons des pistes pédagogiques et des axes de travail qui s'inscrivent dans les programmes 2016.

Les sujets d'étude auront été étudiés au préalable en classe afin de comprendre les fonctions et conditions de réalisations de ces œuvres.

Les démarches artistiques font appel de manière consciente ou intuitive aux opérations plastiques (Reproduction – prélèvement de détail - association -détournement, transformation, assemblage) ou encore :

Ajouter	Des couleurs à des reproductions d'œuvres en noir et blanc. Des collages surréalistes ou insolites sur un fond ordinaire.
Animer	Ménager des fentes et coller des références liées à l'univers de la nourriture, sur des languettes de carton
Associer	Deux images aux données plastiques ou thématiques identiques. L'assemblage peut se faire en démontant les images en bandes, en formes géométriques puis en recomposant un ensemble à partir des fragments de l'une et de l'autre.
Cacher	Recouvrir une reproduction d'œuvre d'une feuille de papier fin ou transparent, coller, lacérer et déchirer afin de faire apparaître une partie de l'image sous-jacente. Créer des caches (portes, fenêtres) sur une partie de la production.
Construire	Créer une maquette autour d'une image collée sur un champ. Détourer des éléments et les redresser. Détourer des ouvertures dans des tableaux et faire apparaître d'autres images.
Déformer	Découper des bandes horizontales ou verticales que l'on recolle avec des décalages, des espaces plus ou moins organisés. Découper des spirales ou des ronds concentriques et recoller. Mélanger des éléments picturaux de deux reproductions différentes.
Ecrire	Faire apparaître des signes, des slogans, des mots, des messages.
Intégrer	Coller un fragment d'image et le prolonger en peinture ou au feutre. Des fragments d'images dans une seconde image. Une photographie d'identité dans une reproduction. Des personnages. Imaginer un hors champ permettant de relier deux reproductions de tableaux différents.
Isoler	Marquer ou masquer un élément déterminant d'une image. Le révéler par des lignes de force.
Répéter	Prendre des images identiques et les organiser en collection répétitive.

Propositions transposables à de nombreuses œuvres

Ces carambolages d'idées, de jeux de mots et jeux de sens, citations, sont autant de mises en bouches sensorielles et langagières pour une éducation du regard, une formation du goût et une construction de la pensée. Ces échanges développent une pensée ouverte sur le monde, une pensée capable d'enchantement mais aussi une pensée critique faite de discernement.



Réalisations d'élèves lors d'ateliers à l'ESAM de Caen

❖ <http://education.francetv.fr/matiere/arts-visuels/cp/jeu/decod-art-3-a-table>

- Réaliser un jeu de manipulation d'éléments photographiés (végétaux ou objets), découpés et plastifiés, qui permettra une multitude de combinaisons dans le plan. Objectif : prendre conscience progressivement des notions de composition et de profondeur.

- Composer une nature morte à partir de fruits, légumes et objets en réalisant un collage à plat (éléments découpés dans des papiers unis ou texturés, dans des prospectus alimentaires, des catalogues et revues de décoration et design) et/ou en volume (napperons blancs en papier, gobelets, couverts en plastique et emballages alimentaires...).

Objectif : prendre conscience que ce qui est devant, cache une partie de ce qui est derrière, ce qui aura une incidence sur leurs progrès en dessin pour la traduction de la profondeur.

Variante : amener les élèves à recomposer une nature morte hybride en 3 D mixant des objets réels collés sur un fond en aplat. Leur faire prendre conscience des notions de cadrage et de point de vue en leur faisant prendre des photographies de l'installation obtenue.

- Dessiner le contour des fruits, légumes, objets avec un crayon de couleur différent pour chaque élément et les superposer. Peindre d'une couleur unie à l'intérieur de la forme cernée.

Objectif : créer une composition colorée et abstraite et s'amuser à retrouver les éléments originaux.

- Composer une nature morte imaginaire ou transposée (à partir d'une reproduction d'œuvre) avec éléments réels : disposer les éléments dans une pièce sombre puis éclairer avec une lumière forte (type lampe de bureau) et jouer avec l'éclairage. Prendre une photo, dessiner ou peindre en déterminant un cadrage et un point de vue.

Objectif : observer la lumière et ses effets sur les formes et les couleurs, travailler la composition par le cadrage.

- Travailler sur des reproductions de natures mortes et altérer, détourner un des éléments constitutifs de l'œuvre originale (couleur, sens...)

-Composer des visages d'enfants avec un mixte de collage d'éléments physique réels et d'image de nourriture (légumes, viandes, poissons...), et ou d'ustensile de cuisine. Envisager de réaliser cette composition en relief ou ronde bosse (3D complète)

- Composer des Natures morte à partir d'emballages récupérés en justifiant ses choix d'organisation.



-Rajouter des éléments contemporains sur des tableaux anciens par photomontage (avec photoFiltre)



**PISTES PEDAGOGIQUES AUTOUR DE LA TABLE, DE LA MISE EN SCENE DE REPAS,
THEATRALITE ORGANISEE**

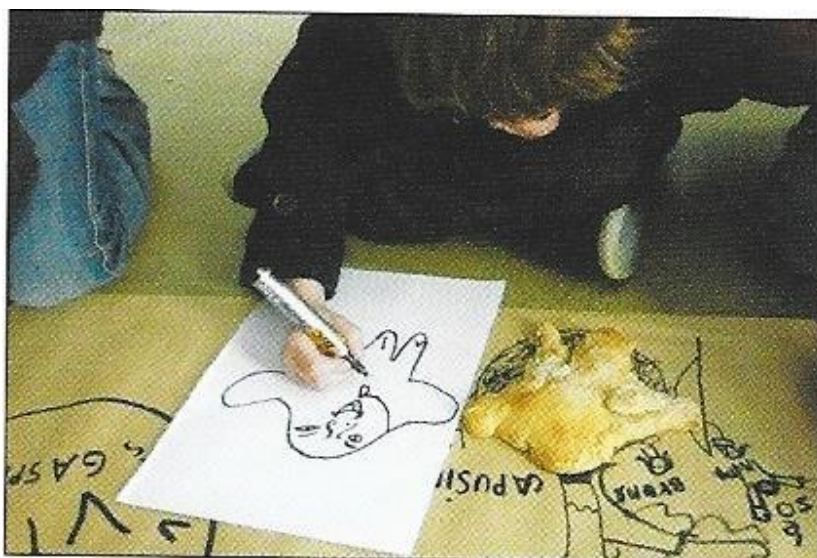
-Imaginer des scènes posées d'attitude individuelle ou collective de repas, de rituels familiaux, de savoir-faire dans la préparation. Jouer sur les images du gourmet et du gourmand, du glouton, du boulimique, puis photographier ces différentes postures.

-Réaliser des banquets collectifs : une nappe peinte avec différents motifs sur grande feuille de papier. On pourra y peindre directement des services de table (assiettes/couverts) ou mixer des éléments en volume. Jouer de courtes saynètes ayant pour cadre ce décor.

-Proposer aux élèves de prolonger plastiquement le fragment d'une reproduction d'une peinture de banquet en les laissant libre du choix des outils (peinture, pastel, collage), du support, et parler des effets produits.

-Faire imaginer plastiquement un fragment manquant à l'intérieur de la reproduction d'une œuvre de scène de repas

-A partir d'un tableau figuratif présentant une scène de banquet : faire substituer par les élèves (Incrustation par collages) les portraits des personnages par leurs propres portraits photographiés en jouant sur les expressions du visage. Amener les élèves à créer une fiction ou un dialogue à partir des différentes productions plastiques obtenues. Les élèves peuvent incruster des bulles figurant des paroles ou pensées et être filmés pendant la réalisation de cette performance.



Le **Food Art** est un ensemble de pratiques qui consistent à utiliser la nourriture comme matériau de base pour réaliser des œuvres.

L'artiste Cristiam Ramos applique cette philosophie à ces créations, qui sont toutes faites de bonbons « smarties »



Une production d'élèves :



Réalisation d'une classe lors du projet « Métamorphoses »

Composer une installation :

-Récupérez des ingrédients alimentaires plus ou moins informes : farine, sucre en poudre ou en morceaux, lait, morceaux de pain durs, épluchures de fruits ou de légumes.

A l'intérieur d'un espace donné déterminé au sol ou sur une table, inventez un monde et ses principes d'organisation:

-Trouvez un principe d'assemblage ou/et d'organisation des aliments dans l'espace : symétrie ou asymétrie des formes, organisation des éléments (par tailles, par couleurs, par formes...).

-Donnez à l'ensemble une forme générale qui soit cohérente.

-Prises de vue photographiques du résultat.

Sculptures d'aliments :

-Installation de leurres alimentaires ou trompe l'œil et détournement de sens. Utiliser de la mousse de polyuréthane ou du polystyrène qui sera restructurée au couteau à bout rond. Ces faux aliments seront ensuite peints de manière la plus fidèle. Composer un décor en harmonie et fixer le tout (pistolet à colle) sur un support horizontal ou vertical.

-Genres picturaux revisités (paysages en nourriture, portraits en nourriture, tableaux...)

Transposer un paysage ou un portrait ordinaire du quotidien en un paysage ou portrait idéal ou futuriste selon des critères personnels (photographies ou dessins d'espaces du quotidien de l'école réalisés par les élèves, portrait individuels ou collectifs). Il s'agira d'insérer des éléments liés à la nourriture dessinés ou collés.

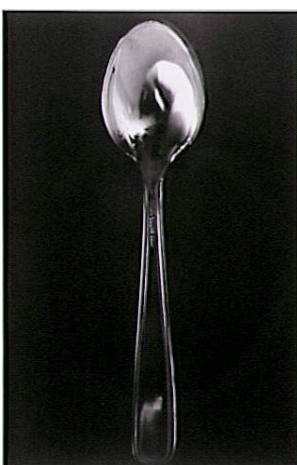
-Peintures gestuelles à base d'épices et de produits alimentaires (ex : chocolat fondu). Utiliser des supports culinaires variés (papier aluminium, film plastique, papier sulfurisé, vieux torchons...)

❖ <https://www.youtube.com/watch?v=82kMfrDvoJA> Quand la nourriture s'allie à l'art...

La nourriture ou les objets culinaires comme support de création :

- La nourriture ou les objets culinaires comme sujet photographique

De l'objet banal à la photographie artistique : apprendre à regarder un aliment ou objet culinaire le transfigurer par la photographie.



Alain Fleischer (le dos de la cuillère)



objets métamorphosés et détournés



Comment les choix plastiques (le cadrage, le fond, le point de vue, la lumière, la mise en scène) peuvent-ils donner une nouvelle image à cet aliment ou objet culinaire, faire évoluer son statut en le légendant par un écrit poétique ou surréaliste ?

Photographier des très gros plans avec des angles de vues bizarre afin de rendre le sujet énigmatique.

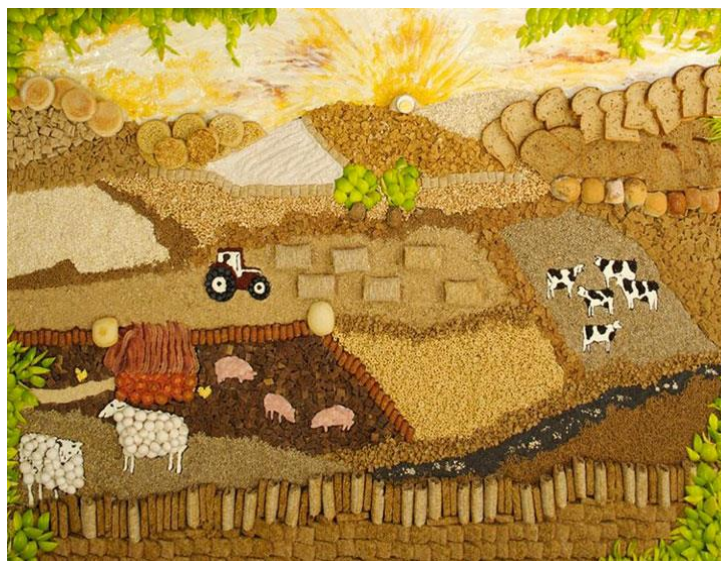
Utiliser le logiciel PhotoFiltre pour transformer des images réalisées par les élèves.

Agrandir ou rendre minuscule des aliments ou objets culinaires. Changer d'échelle en variant la taille des supports.

- Avec un matériau particulier : Le Pain

Créer un mur d'images qui fera l'inventaire des éléments représentatif du pain (Blé, farine, boulangerie...) Analyser les images. Composer des natures mortes avec l'élément pain comme élément essentiel.

Réaliser des tableaux originaux ou des reproductions de tableaux connus sur des tartines de pain sec en les repeignant. Coller sur un carton ou réalisation d'un mobile ou une sculpture. Soit une ou plusieurs couleurs par tableau ; trouver un titre.



Composer des sculptures dans des morceaux de peinture, baguette ou tranche, associer des éléments disparates (tissus, ficelles, accessoires...)

Raconter l'histoire du Petit Poucet. Demander aux enfants de dessiner les différents moments de l'histoire. Composer le paysage faisant appel à la mie de pain pour retrouver son chemin. (Collage de mie de pain), possibilités de travail avec des épis de blé ou des grains de blé.

Idem pour le petit bonhomme de pain d'épice ou autre histoire

Réaliser des faux pains en terre. Les peindre. Parler de la couleur jaune...

- Autres matériaux : sucre, farine, bonbons...





Choisir des produits (alimentaire ou de design culinaire)

Avant de se lancer dans la réalisation d'une affiche publicitaire, il vaut mieux créer une esquisse sur papier. On cogite, on gribouille, on essaie. Cela commence donc par les éléments qui paraîtront dans notre zone de travail et qui constitueront notre affiche. On va donc déterminer, au choix :

Que doit figurer sur votre affiche publicitaire ? Les 3 règles d'or :

Nom / Logo

Slogan

Dessin / Images / Forme / Arrière-plan : représente min 50% de l'affiche.

Optionnel : Texte (3 lignes max)

Installation/ sculpture avec emballages de produits alimentaires. Récupérez des emballages vides de produits alimentaires (boîtes, bouchons, poches, bouteilles etc...). A l'intérieur d'un espace donné déterminé au sol ou sur une table, inventez un monde et ses principes d'organisation :

- Sélectionner les emballages que vous souhaitez utiliser.
- Trouver un principe d'assemblage ou/et d'organisation des emballages dans l'espace : symétrie ou asymétrie des formes, organisation des éléments (par tailles, par couleurs, par formes...).
- Donner à l'ensemble une forme générale qui soit cohérente.
- Photographier le résultat.

PISTES PEDAGOGIQUES AUTOUR DU DESIGN CULINAIRE – ARTS DU QUOTIDIEN

- Inventer de nouveaux accessoires de cuisines par des formes complètement novatrices et peut-être inappropriées. Travailler le dessin puis la mise en forme avec des matériaux comme la terre ou le carton.
- Concevoir des ustensiles de cuisine dans des matériaux différents des originaux et donc inutilisables ; en papier, carton, tissus, terre...Les présenter sous formes de frises décoratives.
- Changer l'échelle de la vaisselle par rapport à l'échelle humaine. (Cf. Le dîner de Gulliver de Lilian Burgeat)



-Dessiner par l'observation à l'encre ou à l'aquarelle des légumes ou fruits abandonnés sur des marchés. Disposer le légume ou le fruit observé sur la feuille dessinée. Prendre en photo ce « portait alimentaire en miroir ».



-Dessiner graphiquement au fusain les contours ou la coupe en 2 d'un légume ou fruit de façon à obtenir des lignes graphiques à la limite de l'abstraction.



-Prendre en photos en gros plan des légumes ou fruits de façon à les rendre esthétisant. Utiliser des éclairages fortement contrastés

-Concevoir des structures en chocolat. Réaliser à partir de baguette, petits morceaux de bois de cageot qui seront assemblés puis tremper ces petites structures dans une casserole de chocolat fondu.

Travail à partir de quelques sens :

- **La vue :**

-Faire des inventaires de nourriture du monde à partir de photos récoltées. (Activités de tri et de classement)

-Réaliser une collection de photos de devantures, d'étalages de magasins, de stands de marchés et créer ainsi une mosaïque photographique. Ces photographies pourront être retravaillées, déformées afin de créer des effets plastiques. (Utilisation du logiciel photo filtre -onglet filtre puis effet artistique- ou du logiciel anamorph me – onglet cylindrical mirror)

-Procéder à des tris en fonction des couleurs, des formes, du sucré ou salé :



Référence Marble Floor # 93 - Wim Delvoye

◇ Composer un assemblage ornemental de formes géométriques découpées dans des aliments : fromages, charcuterie, fruits, légumes...

◇ Préparer le découpage et l'assemblage en observant, comparant, triant... les couleurs et motifs des différents produits alimentaires.

◇ Préparer le découpage et l'assemblage en observant des motifs décoratifs de mosaïques et autres décors architecturaux traditionnels et/ou emblématiques.

◇ Préparer le découpage et l'assemblage en prévoyant maquettes, dessins préparatoires, essais de couleurs, de composition... (Papier découpé, tangrams...), pour jouer sur les couleurs (contrastes, nuances, monochromie...), les formes (étoiles, rosaces, frises...).

◇ Réaliser l'assemblage individuel ou collectif.

◇ Produire une œuvre collective en regroupant toutes les propositions individuelles selon des critères esthétiques préétablis.

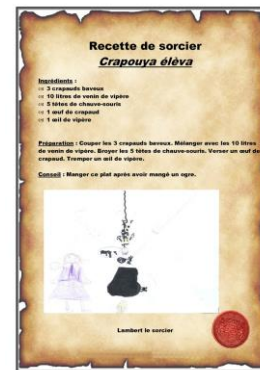
◇ Photographier les compositions.

◇ Dégustation (Cf. Le goût)

PISTES PEDAGOGIQUES AUTOUR DE LA LITTERATURE CULINAIRE-POESIE

- Créer des abécédaires culinaires en aplat ou en relief
- Détourner des recettes

Les recettes de cuisine sont comparables au processus et procédés artistique dans le sens où elles formulent une suite d'opérations, de gestes à effectuer: la succession de ces gestes dans un ordre précis. En vous appuyant sur les étapes d'une recette de cuisine, relevez les verbes utilisés pour décrire les différentes opérations, relevez les différents ingrédients. Transposer les gestes du cuisinier en opérations plastiques, les ustensiles en outils et les ingrédients en matériaux et supports. Réalisez la recette en recherchant un résultat "plastiquement appétissant». Illustrer ensuite ces recettes avec des dessins originaux et surprenants. Utiliser un traitement texte informatiques pour réaliser un livre à feuilleter.



- Réaliser des goûters poétisés : compositions figuratives ou abstraites, mandalas gourmands...



- Comptines/ chants :

Les comptines enfantines condensent souvent les valeurs traditionnelles de la culture à laquelle elles appartiennent.

Leur sens est généralement très ouvert et se prête à l'interprétation de celui qui l'écoute. Comme une œuvre d'art, la comptine propose une forme qui interroge le spectateur. Les comptines liées à l'alimentation renvoient aux valeurs culturelles, morales, identitaires qui lui sont associées.

Transcrivez une comptine en relation avec l'alimentation, la cuisine ou ses ingrédients sous la forme d'une installation. Le choix des objets, leur situation dans l'espace, leur relation avec l'espace du spectateur, leur organisation... seront déterminants pour rendre l'installation signifiante.

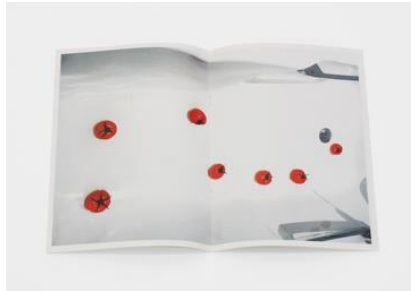
<p>As-tu balayé, Marie, as-tu balayé ta chambre ? Oui maman Qu'as-tu trouvé ? Une orange Et qu'en as-tu fait ? Je l'ai mangée Oh ! Petite gourmande va-t'en</p> <p>Ah Mesdames voilà du bon fromage ! (ter) Voilà du bon fromage au lait : Il est du pays de celui qui l'a fait. Celui qui l'a fait, il est de son village, Ah, Mesdames, voilà du bon fromage ! Voilà du bon fromage au lait : Il est du pays de celui qui l'a fait.</p> <p>C'est la chandeleur (ter) La crêpe danse dans la poêle La poêle danse avec la crêpe La crêpe saute dans la poêle La poêle saute avec la crêpe Hop, retournons nous (bis) C'est la chandeleur, c'est la chandeleur La crêpe glisse dans la poêle La poêle glisse avec la crêpe La crêpe saute de la poêle La poêle saute avec la crêpe Hop, régalons nous (bis)</p> <p>Roule galette (paroles de Emmi Kaltcheva) Je suis la galette, la galette, je suis faite avec du blé ramassé dans le grenier, on m'a mise à refroidir, mais j'ai mieux aimé courir « ATTRAPE MOI SI TU PEUX ! »</p>	<p>Cinq sacs de son Cinq sacs de son Six sacs de sciure Sept seaux de sel Savez-vous à quoi ça sert ? A satisfaire celui qui le sait !</p> <p>J'aime la galette Savez-vous comment? Quand elle est bien faite avec du beurre dedans. tra la la la la la la lère, tra la la la la la la. (bis)</p> <p>La bonne galette Qui fera la bonne galette ? La galette qui la mangera ? La galette qui la mangera ? Ce sera toi, ce sera moi Ce sera celle que tu choisiras Et voilà le roi et la reine Et voilà la reine et le roi</p> <p>Marie trempe ton pain (ter) Tremp' ton pain dans la sauce ! Marie tremp' ton pain, Marie tremp' ton pain, Tremp' ton pain dans le vin ! Nous irons dimanche A la Maison Blanche Toi z'en nankin Moi z'en bazin, Tous deux en escarpins !</p>
---	--

- Produire des écrits à partir d'une œuvre :

Décrire quelques photographies de Shimabuku (ci-dessous), puis imaginer, sous forme de dialogue poétique, la rencontre inédite de fruits, de légumes... en fonction de la couleur, la taille...



“kaki et tomato”



“ Tomato Dipper “



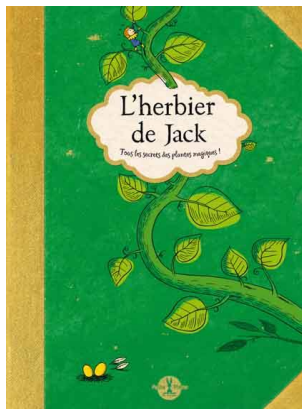
“Cucumber Journey”

- Expressions : illustrer de manière originale ces expressions connues ou recherchées par les élèves (dictionnaire des expressions). Travail à partir de dessins, de collages d'images de façon plus ou moins décalés...

<ul style="list-style-type: none"> - J'ai la dalle ! - J'ai une faim de loup ! - J'ai les crocs ! - Je ne suis pas dans mon assiette ! - Alors j'ai mis les pieds dans l'plat ! - Il a eu les yeux plus gros que le ventre ! - J'en ai ras le bol ! - C'est pas du gâteau ! - On n'est pas sortis de l'auberge ! - Mais, il crie famine celui-là ! - Mettre du beurre dans les épinards ! - On va casser une graine ! - Je vais casser la croûte ! - Qui dort, dîne ! - On ne fait pas d'omelette sans casser d'œufs ! - N'en faisons pas tout un plat ! - J'ai mis les petits plats dans les grands ! - Mais, il a bouffé du lion ... - Ca ne vaut pas un radis ! - Tiens voilà du boudin, voilà du boudin... - J'ai une tête comme une citrouille ! - Il ne faut pas en faire tout un pâté ! - bouffer les pissenlits par les racines ... - La faim justifie tous les moyens - faire amande honorable, - donner la chair de poule - faire bonne chère - Faire chou blanc - Faire ses choux gras - Un cordon bleu - Il a mangé son pain blanc. - Il veut le beurre, l'argent du beurre et le sourire de la crémière. - Gagner son pain à la sueur de son front. - Ce ne sont pas tes oignons ! - On va couper la poire en deux. - Entre la poire et le fromage. - Faut pas cracher dans la soupe ! - Je ne sais pas si c'est du lard ou du cochon. - Il a rien dans le coco ! - ça vaut son pesant de cacahuètes ! - Elle est tombée dans les pommes. - C'est bonbon ! - Ce n'est pas ma tasse de thé. - C'est pas de la tarte ! - Tu veux que je te mette une tarte ? - J'ai l'œil au beurre noir. - C'est la crème ! - Ne me raconte pas des salades ! - J'ai les pieds en compote. - Il a les cheveux poivre et sel. -Faut pas en faire tout un fromage ! 	<ul style="list-style-type: none"> - Il est tombé dans la marmite. - Voilà les poulets ! - Voilà les aubergines ! - T'as pas inventé le fil à couper le beurre ! - Il boit du petit lait ! - ça vient comme un cheveu sur la soupe - Il a croqué la pomme - J'ai la pêche ! - Il y a un os - J'espère que tu ne me déranges pas pour des prunes - Il défend son bifteck - Il a mis de l'eau dans son vin - Va te faire cuire un œuf ! - Je pédale dans la semoule - Quelle nouille ! - Mais quelle andouille ! - Espèce de cornichon ! - ça a tourné en eau de boudin - La moutarde me monte au nez - La faim fait sortir le loup du bois - On lui a refilé un pot-de-vin - C'est une affaire juteuse - Il a le gosier en pente - Il a un estomac d'autruche - Il sucre les fraises - Ces raisins sont trop verts - Elle est belle à croquer - Il aime la chair fraîche - Je déjeune sur le pouce - C'est un bouillon d'onze heures - J'ai mangé comme un ogre - ça m'est resté en travers de la gorge - Il était tout sucre tout miel - Il fait un temps mi-figue mi-raisin - On a rassemblé tout le gratin - C'est pour mieux te croquer, mon enfant ! - Nous sommes en pleine purée de pois - Purée ! - Tu es rouge comme un homard / une tomate - Il nous retire le pain de la bouche - Il s'est fait raplatir comme une galette - Quand le vin est tiré, il faut le boire - Elle a un appétit d'oiseau - Je ne crache pas dans la soupe - Les carottes sont cuites ! - C'est la fin des haricots - Je m'en lèche les babines - Tout fait farine au moulin - Ca ne vaut pas une croûte ! - Quel fayot celui-là ! -Qui veut mettre" son grain de sel "
--	--

- Réaliser un carnet scientifique :

Sciences et arts : Composer un herbier réel ou imaginaires et des plantations, en s'appuyant par exemple soit sur les différentes déclinaisons de Jack et le haricot magique ainsi que L'herbier de Jack et pour les plus grands, L'Herbier voyageur.



- Une fiction :

Imaginer une fable ou un conte autour des tableaux ou d'objets rencontrés où figurent aliments, vaisselle, outils... A partir de dessins illustrant cette histoire ou de découpages dans des journaux : réaliser une bande dessinée, un diaporama (prises de vue fixes) ou un court dessin animé (choisir une technique d'animation : papier découpé, pixilation avec ustensiles de cuisine, pâte à modeler...)

Autre approche, la personnification : choisir un aliment ou objet culinaire et le transformer en personnage, le faire vivre dans une histoire courte particulière

- Une action performance /danse filmée :

Mettre la table, débarrasser la table, faire la vaisselle, peler une pomme, boire un verre d'eau sont des actions quotidiennes et banales qui sont réalisées machinalement et selon des codes, des règles et des usages qui en dictent les gestes. Choisissez une de ces actions et détailler chacun des gestes à effectuer (à l'oral puis à l'écrit).

Cherchez à introduire une ou plusieurs modifications dans le protocole de cette action. (Cette étape peut être plus ou moins guidée selon le niveau des élèves - inverser les gestes, substituer un geste par un autre geste, modifier la vitesse d'exécution d'un ou de plusieurs gestes, jouer de l'accumulation, de la disparition des gestes etc...).

Après avoir écrit le protocole ainsi modifié, testez-le et gardez une trace vidéo. La place de la caméra (point de vue), la valeur du cadre (gros plan, plan rapproché, plan d'ensemble)..., la lumière, la couleur, contribueront à mettre en valeur cette action.

- Vidéo art :

Réaliser un film à partir d'éléments d'une composition plastique ou littéraire après collecte de publicités d'emballages, ...

Jeu du tableau vivant : si le tableau raconte une scène de banquet, montrer des personnages, inventer des dialogues, des paroles, des pensées intérieures. Faire mimer ou jouer la scène du tableau. On peut prendre des photographies qui permettront de mettre en évidence des notions de cadrages et de points de vue.

POUR CONCLURE :

La mise en valeur des productions des élèves (exposition, performances...) invite à s'interroger sur notre engouement pour la cuisine et sur la façon dont les artistes s'emparent de la nourriture, sujet esthétique par excellence. Notre ventre, considéré par la communauté scientifique comme un second cerveau, n'est pas seulement le siège de nos intestins, il est aussi celui de nos émotions. On s'alimente pour vivre et, en même temps, ce besoin signifie autre chose. En mangeant, l'homme ingère de l'imaginaire, des mots, des sons, des couleurs, des odeurs et devient un avec ce qu'il absorbe. Acte symbolique fort, se nourrir produit du lien social et pose des questions éthiques et esthétiques. A travers leurs réalisations, les élèves nous montrent comment la cuisine est pour eux une porte ouverte sur l'imaginaire.

❖ <https://www.youtube.com/watch?v=LzDHWfsLlwk> Expo 2015 La nourriture et l'art