

## DOSSIER PÉDAGOGIQUE

SOMMAIRE

### OPEN MUSEUM# 4 ALAIN PASSARD

#### Présentation

#### L'abécédaire d'Alain Passard

#### La scène de genre/ les scènes de repas

Fiche œuvre : *Nature morte*, Balthasar Van der Ast

Fiche œuvre : *Le triomphe de Silène*, Gerrit van Honthorst

Fiche œuvre : *l'Après-dinée à Ornans*, Courbet

#### La matérialité de l'œuvre / l'objet et l'œuvre

Fiche œuvre : *Coupe attique à yeux*

Fiche œuvre : *Aquamanile*

Fiche œuvre : *Boite à thé*

Fiche œuvre : *Plat de Delft*

Fiche œuvre : *Le Gobelet d'argent*

#### C'est du gâteau !

#### Le choix d'Alain Passard

Dossier écrit et réalisé par :

Catherine Baldous, professeure agrégée de lettres

Mylène Bilot, professeure d'arts plastiques

Marie-José Parisseaux, conseillère pédagogique en arts visuels

Coordination : Céline Villiers

Impression : Ville de Lille

### PRESENTATION

#### Introduction par Bruno Girveau, Directeur du Palais des Beaux-Arts et du Musée de l'Hospice Comtesse

Qui sait quand et comment les rencontres entre des personnes produisent finalement leurs effets ? C'est en 2002 que j'ai rencontré pour la première fois Alain Passard, à l'occasion de l'exposition « A table au XIXe siècle » au musée d'Orsay, dont j'étais le commissaire. Lors d'une visite privée où je l'accompagnais, il m'avait parlé de ses affinités étroites avec l'art et de l'inspiration essentielle qu'il y puisait. Quinze ans plus tard, lors d'échanges avec l'équipe sur le choix de l'invité du prochain Open Museum, je me suis souvenu de cette conversation : Alain Passard est alors apparu comme LE cuisinier qu'il fallait convier. Beaucoup se sont toutefois demandé ce qu'un grand chef pouvait bien avoir à dire à propos du Palais des Beaux-Arts. C'est tout à la fois l'originalité et le risque de l'Open Museum : inviter des personnalités décalées à dialoguer avec les collections du musée, et leur offrir l'opportunité d'en donner une vision personnelle et inattendue. Jusqu'à aujourd'hui, l'exercice a plutôt bien fonctionné et a permis de renouveler très fortement notre public. Il n'y a pas de raison pour que cela ne dure pas, la proposition d'Alain Passard étant particulièrement alléchante et intrigante : le chef invite le public à une incursion dans son univers à travers une sélection d'œuvres essentiellement contemporaines, en lien avec les collections du musée. Le parcours réservera beaucoup de surprises, entre poésie, beauté, raffinement et exigence, à l'image de la cuisine d'Alain Passard. Elevée au niveau où il l'a portée, il nous prouvera que la cuisine est un art et le cuisinier un artiste.

#### Propos d'Alain Passard

On ne cuisine bien qu'en se sentant chez soi. On ne reçoit bien qu'à la maison. La récolte du jour est reçue chez moi à L'Arpège. Les fruits et les légumes sont chaque jour différents. Ils se sont nourris d'un morceau de terre, chéri par mes jardiniers. Ils se sont imprégnés du temps qui passe et du temps qu'il fait. Chaque matin, j'ai rendez-vous avec une récolte qui a sa propre histoire. C'est une rencontre avec l'œuvre de la nature. Je contemple les formes charnelles des fruits et des légumes, j'écoute les résonances de leurs masses et de leurs volumes, je communique avec leurs intimités, je touche leurs matières, je caresse la sensualité de leurs textures, j'hume leurs parfums, je me régale de leurs voluptés olfactives. Je me concentre sur la personnalité des fruits et des légumes du jour. En cuisine, je célèbre avec mon équipe ce ravissement en toute humilité, pour partager cette jouissance en réjouissances pour les clients du restaurant.

J'invite à une fête des sens, improvisée chaque jour à partir du jardin. Le métier de cuisinier est semblable à celui du musicien, du peintre ou de l'écrivain. Comme les silences de Miles Davis, comme la touche parcimonieuse de Cézanne, le cuisinier recherche l'épure au profit de l'œuvre de la nature. Il s'efface pour laisser les légumes et les fruits s'exprimer par eux-mêmes. Il apprend chaque jour à simplifier son geste pour ne pas altérer les saveurs, afin de proposer aux clients de goûter aux essences pures. Cette quête de la simplicité s'apparente à une démarche artistique. Les fruits et les légumes chaque jour étonnent et défient l'expérience. Le cuisinier ne tire profit de son métier que s'il dialogue avec la nature pour écouter ce qu'elle offre de singulier. Sa sensibilité doit pouvoir comprendre et saisir ce qui rend chaque jour unique. Développer les cinq sens se cultive à chaque instant, devant chaque chose, même et surtout devant ce qui semble le plus éloigné de la cuisine. Les beaux-arts sont pour cela une source infinie d'impressions et de sensations. La symbolique des cinq sens dans les œuvres d'art éveille la réceptivité. Elle apprend à percevoir une saveur, un goût dans ce qui ne peut en produire et développe les cinq sens au-delà ce qui les touche directement.

Comme un artiste, le cuisinier n'apprend que s'il doute. Son inspiration se mesure au vivant et donc chaque fois remise en cause. Les légumes et les fruits de terre et de mer exigent d'être écoutés et compris pour confier leurs secrets. À chaque service, avec mon équipe, nous tentons d'exprimer en une note - la bonne, on l'espère- le message de la nature. Le lendemain, tout recommence à zéro. Si le cuisinier est un artiste, c'est parce qu'il est le serviteur d'un ordre naturel qu'il doit traduire en musique intelligible de couleurs, de formes, de reliefs et de mouvements. C'est là sa raison d'être, de sculpter l'ineffable, les parfums, les saveurs et d'écrire la poésie du goût, en restant enfantin, gourmand, joueur et ébahi par la vie, chaque jour davantage.

## L'ABECEDAIRE D'ALAIN PASSARD



### ALAIN PASSARD

Alain Passard, né en 1956 à La Guerche-de-Bretagne, a commencé sa carrière comme rôtiisseur au service de la cuisson des viandes. Il travaille savamment le tissu animal jusqu'à une période d'appauvrissement créatif sur laquelle il va rebondir.

S'en suivent deux années où son intérêt va le porter vers le légume, "personnage" rarement évoqué lors de son parcours initial. L'inspiration, l'émotion, la créativité reviennent peu à peu lui redonnant goût à conjuguer avec les variétés légumières. Il est un chef qui nous rappelle qu'il faut s'émerveiller de choses simples et naturelles, mais surtout bien faites. Il est celui qui a su redonner aux légumes ses lettres de noblesse. La mise au vert semble réussir à Alain Passard, son jardin est devenu une source d'inspiration.



### APPETIT

Définition : sensation soudaine de vide que l'on a charge de remplir. La moindre vue d'un plat émoustille alors nos sens.

*« Il n'y a point naturellement pour l'homme de médecin plus sûr que son propre appétit. »*

Jean Jacque ROUSSEAU, *Emile ou de l'Education*(1762)

*« Le créateur, en obligeant l'homme à manger pour vivre, l'y invite par appétit et l'en récompense par le plaisir ». De Anthelme Brillat-Savarin. Physiologie du goût (1825). Aphorismes*

*« La société est divisée en deux classes: ceux qui ont plus de dîners que d'appétit et ceux qui ont plus d'appétit que de dîners ». Sébastien ROCH, dit Nicolas de CHAMFORT*

### BOUFFE

*«Je suis décidément incapable de résister à la bouffe, que la compagnie soit plaisante ou pénible. Dans le premier cas, je mange par entrain, dans le second par ennui, dans les deux cas je mange et bois trop, sans envie réelle de manger ou de boire.»*

Daniel PENNAC. Journal d'un corps(2012)

«*Chez ma grand-mère, tout le monde faisait la prière avant de manger. Faut dire que la bouffe était dégueulasse.*» Michel COLUCCI, dit Coluche.

## BRETAGNE

«*Je suis né dans un village gourmand, La Guerche-de-Bretagne, plein de fameux boulangers et charcutiers, de bonnes tables. Ma chambre était collée au fournil d'un pâtissier. Je vivais au rythme du pétrin, des parfums. J'ai hérité des gènes créatifs familiaux. Ma mère était couturière. Mon père jouait de la clarinette, du saxophone, de la batterie et de la scie musicale*».

## COCOTTE



«*Marmite aux délicieuses rondeurs d'où s'échappent d'alléchantes effluves ! Sous son aspect débonnaire de brave fille d'auberge nous la rend sans cesse désirable. Pas comme d'autres cocottes pas incapables de faire cuire un œuf sur le plat.* » Michel Guérard, chef cuisinier

Mais autre définition toute aussi exquise :

Cocotte définition apparue au XIXe siècle : la cocotte est une courtisane, vivant de ses charmes, mais pas seulement. Elle, aussi, est une femme libre: elle choisit ses amants, souvent riches, et elle fixe ses tarifs. Diamants, hôtels particuliers, voitures, chevaux, colliers de perles... Les cocottes ont laissé une belle trace dans la littérature...

A vous de découvrir le rapport...

## COLLAGE



«*Mes collages traduisent à merveille l'influence des couleurs dans ma cuisine : elles sont pour moi une véritable source d'inspiration qui me poussent à conjuguer à l'envi les teintes des ingrédients à la recherche d'une harmonie gustative et visuelle... Le plus souvent, c'est la recette qui inspire le collage : parce qu'elle présentait une belle harmonie dans l'assiette, j'ai voulu la fixer sur le papier. Mais j'ai aimé aussi l'inverse : penser d'abord le collage et confectionner ensuite le plat qui lui corresponde ».*

A votre tour de créer des plats visuels !



## DESIGN

Passionné de design, notre chef cuisinier s'est lancé dans une ligne de porcelaine dont les motifs reprennent ceux de ses collages.



## ÉCONOME

1. Adjectif : Qui dépense avec mesure !
2. Nom : couteau de même nom qui dispose des mêmes vertus de tempérance morale aux fins d'éviter du gâchis chez légumes et fruits.

*La tarte aux pommes « bouquet de roses » d'Alain Passard*

*Abaisser la pâte feuilletée dans un moule à tarte. La piquer à l'aide d'une fourchette.*

*Laver les pommes, les évider à l'aide d'un vide-pomme. A l'aide **d'un couteau économe** découper de fines lamelles les plus longues possibles en gardant 1 à 2 mm de peau.*

*Enrouler ces lamelles sur elles-mêmes en leur donnant la forme d'une rose et déposer sur la pâte, côté peau vers le haut. Procéder de cette façon jusqu'à ce que la pâte soit entièrement recouverte.*

*Badigeonner le dessus des pommes de beurre fondu. Saupoudrer de cassonade. Et enfourner dans le four préchauffé à 180° C pendant environ 40 minutes.*

*A la sortie du four verser la sauce caramel au beurre salé au centre de chaque pomme. »*

## FEU

*« En cuisine, nous sollicitons beaucoup le visuel, le goût et l'odorat. Mais j'aime bien nourrir l'oreille avec la flamme. L'oreille sert à temporiser une cuisson. Elle va me donner des informations sur la puissance de la flamme sur un produit. Si la flamme n'est pas assez puissante, le chant du feu sera faible tandis que si elle l'est trop, le chant du feu sera intense. C'est important de trouver la bonne sonorité et de jouer avec la puissance de la flamme. » Alain Passard*

*«Flamber : exercice audacieux relevant de l'attraction foraine et de la vigilance des sapeurs-pompiers , consistant à cuire à petit feu un poisson, méditerranéen de préférences, sous un bûcher de fenouil que l'on arrose d'une envolée lyrique parfaitement maîtrisée, de Pastis 51 ou tout autre anis à portée de main. » Michel Guérard*



## GESTE

Lorsqu'il était enfant, Alain Passard voyait sa grand-mère Louise, grande cuisinière, œuvrer aux fourneaux. Une grand-mère cuisinière, c'est donc ça ! Et même si elle a été déterminante, c'est le geste qui l'a amené à la cuisine : le geste de celui de son père musicien, de sa mère costumière ou de son grand-père vannier, sculpteur. Au rythme de l'artisanat, ses mains s'ennuyaient, elles le démangeaient même. Lui aussi voulait faire de ses doigts un objet.

Aujourd'hui, Alain prépare sa petite salade. Il manipule chaque légume avec une infinie délicatesse. Chaque étape est exécutée comme un geste de cérémonie. Mais rapide, précis et énergique. Il marque toujours un petit temps d'arrêt après, suspend son geste et contemple ce qu'il a fait avec le regard déterminé et sévère de la concentration.

*« Avec le temps, la main devient de plus en plus belle, on élimine les gestes superflus. Comme les peintres, il faut devenir de vrais créatifs : effacer la main, gommer le geste. »* Alain Passard

## GOÛT

*« Alors il prit une bouchée de paille mais tandis qu'il la mâchait il dut reconnaître que le goût de la paille ne ressemblait en rien à celui du risotto à la milanaise ni des macaronis à la napolitaine ».*

Carlo COLLODI, *Les aventures de Pinocchio*, 1883

*« Variable à l'infini malgré les siècles et les travaux des grands cuisiniers, la gourmandise réside dans l'exquise délicatesse du palais et dans la multiple subtilité du goût, que peut seule posséder et comprendre une âme de sensuel cent fois raffiné ».*

Guy de MAUPASSANT. *Amoureux et primeurs, dans le Gaulois*, 1881



## HOMARD

Alain Passard en avait assez de ces homards recroquevillés, misérables dans leur fond de sauce.

Mais de quelle manière les présenter autrement ? Le chef étoilé les voulait droits comme des « i » !

Restait à inventer une nouvelle manière de les trancher ! Il décide alors de quatre fines aiguillettes tendres à l'œil et dociles sous la lame. Et puis... ravi, il imagina la suite...

*« Il faut-être fou pour créer le homard ! Dieu a dû se rendre compte de sa connerie, c'est pour ça qu'il a créé l'homme ; il s'est dit, une fois la connerie faite : merde, il faut que je crée quelque chose qui bouffe le homard maintenant ».* Jean YANNE



## INFUSIONS

Tisanes et infusions ont bonne place dans les cartes de l'Arpège. Une mode aujourd'hui ? Toujours plus de passionnés qui discutent modes de préparation, comparent les mérites respectifs du thym et de l'orthosiphon, trépignent devant les herboristeries et ne jurent que par la phytothérapie pour préserver leur santé ou capital beauté. Toutes les civilisations ont appris à s'aider des plantes : racines, tiges, feuilles, fleurs, graines... En infusion ou en décoction, des milliers d'entre elles se révèlent utiles pour éclaircir un teint brouillé, assécher une peau grasse, lutter contre la rétention d'eau et dégonfler la cellulite. Sirotée un peu, beaucoup ou à la folie, une tisane bien choisie est peut-être aussi désaltérante qu'efficace !



## JARDIN

*« En 1999-2000, je me suis orienté vers une cuisine légumière. Je n'avais pas de potager à l'époque, je travaillais avec des maraîchers. Je découvrais cette cuisine et j'y prenais de plus en plus de plaisir. Je me suis rendu compte que le légume était un cépage, un grand cru, comme le chardonnay ou le pinot noir. Et du fait de vouloir faire du légume un grand cru, automatiquement, j'ai vu le jardinier comme le grand métier de demain. Du coup, je me suis dit qu'il serait bon d'être producteur. J'avais la chance d'avoir un espace dans la Sarthe. Le jardin n'était plus en activité, il me tendait les bras! »*

*« Dans les années 1990, j'avais perdu toute notion de saisonnalité. Le fait d'avoir son jardin permet de retrouver ce que la nature a écrit. C'est assez merveilleux car tout devient un rendez-vous: le fait de ne pas avoir touché une tomate depuis un an, par exemple. On est content de retrouver le produit, il y a une attente. Et cela a plein d'avantages. En respectant les saisons, on n'abîme pas sa créativité. Par saison, il y a 20 à 25 produits dans le jardin. Donc on pense avec cela sa cuisine. » Alain Passard*

Alain Passard a 3 potagers : à Fillé sur Sarthe, à Bois-Giroult dans l'Eure et le jardin des Porteaux en face de la baie du Mont Saint Michel. On peut y croiser des ânes, des juments mais aussi des vaches, des poules, une chèvre.



## KAKI

Fruit du Plaqueminier comme son nom ne l'indique pas ...



## LÉGUMES

« Être chef étoilé, c'est écouter les légumes pousser, s'extasier devant une fraise, frémir devant un navet sali encore par un peu de terre, vibrer pour un haricot vert, considérer que le petit pois n'est petit que s'il a la taille d'un œuf d'esturgeon. C'est jouer de la mandoline et du piano debout (ce qui est peut-être un détail pour vous) et ne vivre que pour l'engence potagère ».

Alain Passard



## MENUS

Promesses alléchantes de plaisirs goûtus à venir. Le menu est un véritable festin de mots dont la rédaction se doit d'être à la hauteur des plats.

Quelques extraits de la carte de l'Arpège qui donnent l'eau à la bouche :

Sushis belle saison fleuris au géranium, Gratin d'oignon Sturon au parmigiano reggiano, Pêche côtière du Golfe du Morbihan grillée sur écailles, Ris de veau de Corrèze au bois de réglisse, Soufflé au miel toutes fleurs de nos ruchers, Millefeuille croustillant « caprice d'enfant » ...

A l'occasion de l'Open Museum Alain Passard, la Bibliothèque Municipale de Lille prête au palais des Beaux-Arts des menus anciens, prestigieux et rarement exposés.



## MUSIQUE

« Avec les sonorité de certaines musiques, j'élabore une cuisine pleine de fantaisie et de suspense... Les sonorités gustatives sont très dansantes, les notes s'envolent, les mélodies flambent, les instruments s'harmonisent... Chaque ingrédient m'évoque un instrument : l'huile d'olive pour la harpe, la verveine pour le violon, la ciboulette pour les cymbales, le cerfeuil pour la clarinette, le persil pour la percussion... » Alain Passard

## NATURE

Un cuisinier, dont le rôle est de conduire à leur zénith culinaire les produits que la nature lui offre, doit le faire avec la sensibilité qui sied, teinté d'humilité et de respect.



## ODEUR

« Vivre c'est sentir. C'est embrasser d'une grande aspiration, tous ces effluves, ces fragrances florales, végétales, fruitées que nous délivre la campagne au plus vert du printemps, tous ces parfums d'eau douce ou salée qui grisent suavement la tête. La cuisine a ses senteurs, bien à elle, capiteuse, enivrantes, où le musc et l'ambre des chairs le disputent à celle du pain grillé, celles, impertinentes et fraîches, du romarin et de la verveine à ces autres, épicées du chocolat chaud, celles sylvestres, mystérieuses, des champignons de sous-bois à l'iode grisant des poissons juste sortis de l'eau...

*dans cette affaire, vous l'aurez compris, n'est pas en odeur de sainteté tout cuisinier dont les talents olfactifs seraient réduits à ceux d'un chien de chasse enrhumé...» Michel Guérard*

## OÛE

La chanson des gestes et des crépitements, la cuisine sans son serait comme un film insipide en noir en blanc. C'est le crépitement du feu de sa grand-mère qu'elle appelait le chant du feu qu'Alain Passard s'est éveillé aux sons et aux bruits qui l'entoure.

## PRODUITS

Les produits peuvent être comparés à ce que peuvent être les mots pour l'écrivain, les couleurs aux peintres, les notes aux musiciens.



## RECETTES

«Rédiger une recette, c'est écrire un scénario d'émotions à venir, dont on n'est jamais certain de la symphonie concertante.» Michel Guérard



## RESTAURANT

Lieu de plaisirs, voire de débauches gastronomiques, le restaurant apparu au XVIII<sup>e</sup> siècle, peut être modeste, luxueux, éclatant.

Le restaurant d'Alain Passard, *L'arpège* est tout simplement un lieu de pure délectation.



## SAISONS

*« On ne croise pas dans la casserole le printemps et l'hiver. »*

*« On ne peut pas faire une bonne cuisine sans respecter les saisons (...) Ainsi, chaque saison devient un rendez-vous : là, nous allons arrêter les produits « de branche » pour travailler les produits racinaires d'automne.*

*Aujourd'hui, avec les marchés parisiens, nos sens s'appauvrissent car on y propose les mêmes produits toute l'année. C'est dramatique pour la santé et la créativité des chefs. Notre organisme a besoin de se désaltérer en été avec une salade de tomates, mais en hiver, il a besoin d'une soupe de céleri-rave, d'un gratin de topinambours... Je suis en guerre contre tous ces légumes hors sol, hors saison, avec pesticides ou engrais chimiques. » Alain Passard*



## SONORITÉS

*« Avec les sonorités de certaines musiques, j'élabore une cuisine pleine de fantaisie et de suspense... Les sonorités gustatives sont très dansantes, les notes s'envolent, les mélodies flambent, les instruments s'harmonisent... Chaque ingrédient m'évoque un instrument : l'huile d'olive pour la harpe, la verveine pour le violon, la ciboulette pour les cymbales, le cerfeuil pour la clarinette, le persil pour la percussion...*

*« Un morceau m'évoque aussitôt une technique, un geste... Je m'en imprègne pour trouver les saveurs qui correspondent aux instruments de l'orchestre. Par exemple, le 3<sup>e</sup> concerto pour piano de Prokofiev m'a inspiré un velouté de chou romanesco pommé au poivre vert, servi avec une omelette à la moutarde relevée d'une pointe de curry ». Alain Passard*



## TOQUE

Alain Passard préfère rester tête nue mais tête bouillante et laisse tomber la célèbre toque de chef. Ce chapeau du chef remonte à l'Antiquité où, l'empoisonnement est une manière commune pour une personne de se débarrasser de son ennemi. Dès lors, la royauté assyrienne sélectionne des lors avec soin ses cuisiniers. Responsable de la sécurité alimentaire du Roi, les chefs cuisiniers sont payés grassement en argent et en terres, afin d'éviter la tentation d'être corrompu par les ennemis du Roi. Ils ont aussi le droit de porter une couronne d'une forme similaire à celle de la famille royale qui les emploie, mais faite de tissu et sans bijoux, ni dorure. De là, viendrait l'origine de la toque des chefs. Cette coiffure évolue ensuite pour devenir la toque haute et blanche que l'on connaît de nos jours. La légende veut que les quelques 100 plis sur les toques d'aujourd'hui représentent le nombre de façons dont un chef sait comment préparer un œuf. Escoffier a aussi établi les différentes hauteurs de toques qui définissent le rang dans la cuisine. De cette façon, toute personne entrant dans la cuisine peut savoir qui est le responsable, ainsi que le « grade » des autres membres de la brigade. Aujourd'hui, la toque de cuisinier a une utilité plus sanitaire qu'esthétique !



## USTENSILES

*Il existe un rapport certain entre ustensile et utile et d'autre part, entre ustensile et ostensible. Un ustensile est donc quelque chose d'utile, généralement exposé de façon ostensible (par exemple au mur de cuisine). Il est évident qu'il n'y a pas loin d'utile à outil. Il y a enfin dans ustensile une sorte de forme fréquentative par rapport à utile : c'est quelque chose dont on se sert fréquemment, quotidiennement ou bi-quotidiennement(...) c'est un objet modeste, léger, nettement spécialisé dans son utilité, assez peu brillant, un peu clinquant toutefois, de petite envergure et qui se tient en mains sans leur peser beaucoup (...)* Francis Ponge



## VANITÉS

La peinture de Vanités est un genre particulier de nature morte à haute valeur symbolique, qui se développe au XVIIe siècle, particulièrement dans la peinture hollandaise à l'époque baroque. Dans les vanités, les objets représentés sont tous symboliques du vide de l'existence terrestre. La vie humaine est considérée comme vaine, précaire et sans valeur : *memento mori* (souviens-toi que tu vas mourir).

De tous ces objets, le crâne humain est un incontournable et l'un des plus emblématiques (la mort). Mais on trouve aussi fréquemment la chandelle en partie consumée (la lumière qui va s'arrêter), le sablier ou la montre (la fin qui s'annonce), la bulle de savon (la futilité de la vie), les fleurs fanées (la mort)...

Le genre de la Vanité disparaît presque complètement au XVIIIe siècle, avant d'être repris par des artistes modernes au XXe siècle.



## VUE

« *Je compose mes plats comme un tableau de couleur, je recherche l'harmonie, l'allégresse, la beauté.* »  
Alain Passard

## WAGON BAR

Restaurant itinérant, roulant à grande vitesse, dont l'offre culinaire est inversement proportionnelle aux brillantes performances de l'engin qui le tire.



## XOCOATL

Nom aztèque du chocolat.

Sans lui la pâtisserie serait orpheline depuis longtemps.

Produit sauvé de justesse au XVI<sup>e</sup> siècle par quelques religieuses qui eurent l'idée de remplacer par du sucre et de la vanille les épices étrangères initialement ajoutées au chocolat.

## YOYO

Régime alimentaire de type «boomerang», dont la méthode consiste, après le délestage légitimement espéré de quelques kilos, à en regagner le double, en trois fois moins de temps.



## ZESTE

«*On dit qu'un allemand a fait un livre sur un zeste de citron ; j'en aurais fait un sur chaque gramme des prés, sur chaque mousse des bois, sur chaque lichen qui tapisse les rochers.*» Jean-Jacques Rousseau

«*Une poignée de silence, un zeste de complicité saupoudré d'hésitations, deux doses de bonne humeur et quelques éclats de rire, le tout arrosé de sourires pétillants. A consommer de préférence hors département 37 et 54. Patienter maximum 3 mois et renouveler.*» Mojito Tourangeau-Nancéen

## LA PEINTURE DE GENRE / SCENES DE REPAS

## RAPPELS SUR LA HIERARCHIE DES GENRES

• Si l'idée de classer les œuvres existe depuis l'époque moderne (Alberti, Léonard), une **hiérarchie des genres** se précise et se codifie sous Louis XIV, plus précisément sous la plume d'André Félibien (1619-1695), nommé historiographe du roi par Colbert en 1666. Félibien donne des conférences à l'Académie Royale de Peinture et de Sculpture, instance qui exerce un véritable monopole sur les arts. L'idée est d'établir une classification des œuvres selon leur sujet de représentation ainsi que selon leur format, du plus noble au moins noble. Ainsi, on distingue :

- la peinture d'histoire (religieuse ou profane) ;
- le portrait ;
- les scènes de la vie quotidienne ;
- le paysage ;
- la nature morte.

La supériorité de la peinture d'histoire résiderait en la capacité d'invention de son auteur, à l'inverse de l'imitation dont se contenteraient les auteurs des autres sujets : cette conception politique de l'art permit indirectement, en montrant les vertus des « grands Hommes », de glorifier Louis XIV.

• Cette théorie est reprise au XVIII<sup>e</sup> siècle, époque de la naissance de la critique d'art, par La Font de Saint-Yenne (1688-1771), dans ses *Réflexions sur quelques cause de l'état présent de la peinture en France*, de 1747. Grâce à Diderot, les genres dits « mineurs » retrouvent leurs lettres de noblesse (Greuze, Chardin, Vernet), suivant en cela le goût du **public**. C'est en effet la tenue annuelle (puis bisannuelle), dès 1737, d'expositions nommées « Salons », au Louvre, qui amène le public à s'intéresser à l'art. La peinture de genre, dans son absence de source littéraire (mythologique ou religieuse), s'adresse à toutes et tous.



Roelandt Savery, *Bouquet de fleurs*, vers 1610-1620.



Balthasar van der Ast, *Fruits, coquillages et insectes*, 1623.

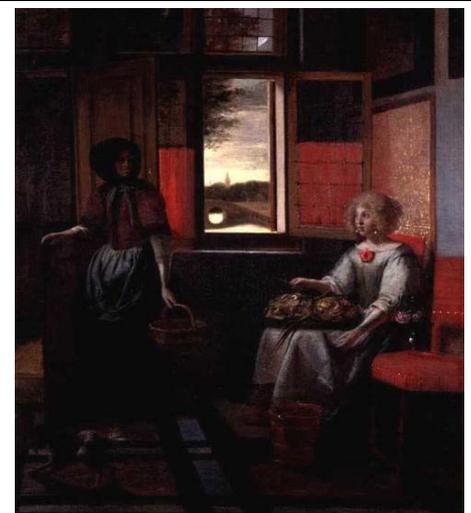
## DE LA NATURE MORTE A LA SCENE DE REPAS

• Caractérisée par la représentation de scènes de la vie quotidienne, la peinture dite « de genre » implique un certain **naturalisme** dans la représentation, un mimétisme dans l'attention portée aux détails de la sphère domestique.

**Scènes de cuisine et étalages d'aliments**

• Si la « peinture de genre » connaît un extraordinaire épanouissement dans la **Hollande** du XVII<sup>e</sup> siècle, avec les natures mortes de Balthasar van der Ast ou celles de Roelandt Savery – le musée de Lille en expose deux –, avec les scènes d'intérieur de Johannes Vermeer ou celles de Peter de Hooch, le **Cinquecento italien** a permis l'émergence de scènes de repas, de cuisine, de marché ou de boucherie, avec Annibale Carrache, Vincenzo Campi, ou encore Bartolomeo Passerotti.

• **L'histoire biblique** peut elle-même se voir investie, notamment en Flandre, de scènes de cuisine ou d'étalages de mets. Ainsi en va-t-il du tableau, conservé à Lille, de Jan Fyt et Érasme II Quellin, *Jésus chez Marthe et Marie*. Dans cette



Peter de Hooch, *Jeune femme et sa servante*, vers 1675.

œuvre à quatre mains, Marie a bien compris qu'elle avait un invité d'honneur : elle le contemple à genoux, à l'inverse de Marthe qui se retrouve du côté des victuailles et en bas de la hiérarchie des genres en peinture. De même, l'épisode de la pêche miraculeuse est prétexte à la représentation, par Gaspar de Crayer, d'une nature morte de poissons au premier plan, reléguant de fait le miracle biblique à l'arrière-plan.

- Le peintre Jean Hélicon (1904-1987), présent dans l'exposition à travers *Le Grand Marché aux araignées*, éclipse l'arrière-plan religieux au profit d'un jeu formel autour des **constituants plastiques** de la représentation. La scène de marché devient prétexte à des jeux colorés.

- Les sphères de l'ethnologie et de l'anthropologie ont permis d'élargir la connaissance humaine à l'aune de l'étude des pratiques culinaires (Levi-Strauss, Flandrin), établissant ainsi, par exemple, une distinction sociale par la consommation des mets ou par la **cuison**. Jean-Louis Flandrin, dans *La distinction par le goût*, explique que les traités de civilité du XVII<sup>e</sup> siècle donnaient des recommandations sur les mets à réserver aux « grands personnages », qui honoraient les tables de leur présence. La peinture de genre, et plus particulièrement les scènes de repas, permettent d'apprendre des **mœurs** à table.



Annibale Carrache, *L'étal de boucherie*, vers 1583.



Jan Fyt et Érasme II Quellin, *Jésus chez Marthe et Marie*, milieu XVII<sup>e</sup> siècle.



Gaspar de Crayer, *La Pêche miraculeuse*, vers 1630-1635.

### Questionnements :

• *La volonté de hiérarchiser, en peinture, les sujets représentés, en consacrant la supériorité des scènes de l'Histoire ou de la mythologie sur celles du familier et de la vie quotidienne, témoigne d'une conception de l'art comme vecteur des bonnes mœurs. Cette conception de l'art révèle-t-elle ainsi un idéal de droiture morale ou, à l'inverse, un parti-pris politique éloigné du concept de liberté ? Quelle est, aujourd'hui, notre conception de l'art ?*

• *La représentation, en deux ou trois dimensions, de scènes de repas, est-elle nécessairement synonyme, ainsi qu'en témoignent certains tableaux présentés dans l'exposition, de démonstration de virtuosité ? Quel rapport les aliments représentés – voire, dans l'art contemporain, présentés – entretiennent-ils avec le réel ?*

### **Cycle 3**

#### **Arts plastiques**

- Les fabrications et la relation entre l'objet et l'espace : l'invention, la fabrication, les détournements, les mises en scène des objets.
- La représentation plastique et les dispositifs de présentation : la mise en regard et en espace ; la prise en compte du spectateur, de l'effet recherché.

### **Cycle 4**

#### **Histoire des arts**

Thématique 4 : « États, sociétés et modes de vie (XIIIe – XVIIIe s.) »

Définition et hiérarchie des genres artistiques

#### **Arts plastiques**

La ressemblance : le rapport au réel et la valeur expressive de l'écart en art.

### **Cycle 4 et Lycée**

#### **Français**

« **Regarder le monde, inventer des mondes** » « **Poésie et quête de sens** »

*La richesse des liens entre poésie et arts visuels permet de sensibiliser les élèves au dialogue fécond entre les arts et aux caractéristiques propres des matériaux et des démarches de chacun. L'enjeu est tout à la fois de construire une culture humaniste, et de mieux considérer le texte littéraire par la confrontation avec ce qui le rapproche et le distingue des autres arts. Au XVIIe siècle, l'Académie royale de peinture plaçait la nature morte tout au bas de la hiérarchie des genres, alors que l'allégorie, représentation des essences les plus immatérielles et les plus abstraites, en occupait triomphalement le sommet ; mais un siècle plus tard, Diderot célébrait déjà le « génie » de Chardin et de « la nature » dans l'indifférence absolue de ces critères (c'était la « magie » du Bocal d'olives et de La Raie que d'être faits de « la substance même des objets »). Or ce retournement, qui met en valeur la richesse du traitement sensible plutôt que celle du thème, peut apparaître, comme le notait Diderot, au fondement même de la magie poétique. (Français Eduscol)*

**MAURICE DENIS (1870-1943) « Se rappeler qu'un tableau, avant d'être un cheval de bataille, une femme nue ou une quelconque anecdote, est essentiellement une surface plane recouverte de couleurs en un certain ordre assemblées. » Maurice Denis, in Art et Critique, 1890.**

S'interroger sur le rapport de l'art au réel, en peinture comme en littérature, c'est se pencher sur la matérialité de l'œuvre. Si l'on peut appliquer la citation de Maurice Denis à la poésie, c'est pour inviter les élèves à prendre en compte la chair même du langage et à lire les poètes qui nous donnent à la savourer. On pourra ainsi faire réfléchir, lire et écrire les élèves autour d'un corpus consacré à l'objet en poésie et tenter de mettre en lumière le rapport de la forme à la signification.

**A. Rimbaud, *Poésies*, 1870.**

**Le Buffet**

C'est un large buffet sculpté ; le chêne sombre,  
Très vieux, a pris cet air si bon des vieilles gens ;  
Le buffet est ouvert, et verse dans son ombre  
Comme un flot de vin vieux, des parfums engageants ;

Tout plein, c'est un fouillis de vieilles vieilleries,  
De linges odorants et jaunes, de chiffons  
De femmes ou d'enfants, de dentelles flétries,  
De fichus de grand-mère où sont peints des griffons.



Édouard Vuillard, *Louis Loucheur*

**Paul Verlaine, *Romances sans paroles*, 1874.**

**Le piano**

*Son joyeux, importun, d'un clavecin sonore.*  
(Pétrus Borel.)

Le piano que baise une main frêle  
Luit dans le soir rose et gris vaguement,  
Tandis qu'avec un très léger bruit d'aile  
Un air bien vieux, bien faible et bien charmant  
Rôde discret, épeuré quasiment,  
Par le boudoir longtemps parfumé d'Elle.  
Qu'est-ce que c'est que ce berceau soudain  
Qui lentement dorlote mon pauvre être ?



Jaques Besnard, *Le Grand Restaurant*, 1966  
(photogramme extrait du film)

**B. Cendrars, *La Prose du Transsibérien*, 1913**

**Les inquiétudes**

Oublie les inquiétudes  
Toutes les gares lézardées obliques sur la route  
Les fils télégraphiques auxquels elles pendent  
Les poteaux grimaçants qui gesticulent et les étrangent  
Le monde s'étire s'allonge et se retire comme un  
accordéon qu'une main sadique tourmente  
Dans les déchirures du ciel, les locomotives en furie  
S'enfuient  
Et dans les trous,  
Les roues vertigineuses les bouches les voix  
Et les chiens du malheur qui aboient à nos trousses  
Les démons sont déchaînés  
Ferrailles



Sonia Delaunay, *Rythme-couleur*, 1939

**Francis Ponge, *Le parti-pris des choses*, 1942**

**Le cageot**

A mi-chemin de la cage au cachot la langue française a  
cageot, simple caissette à claire-voie vouée au transport  
de ces fruits qui de la moindre suffocation font à coup  
sûr une maladie. Agencé de façon qu'au terme de son  
usage il puisse être brisé sans effort, il ne sert pas deux  
fois. Ainsi dure-t-il moins encore que les denrées  
fondantes ou nuageuses qu'il enferme.

A tous les coins de rues qui aboutissent aux halles,  
il luit alors de l'éclat sans vanité du bois blanc.  
Tout neuf encore, et légèrement ahuri d'être dans  
une pose maladroitement à la voirie jeté sans retour,  
cet objet est en somme des plus sympathiques, -  
sur le sort duquel il convient toutefois de ne  
s'appesantir longuement.



Pierre Ardouvin, *Petit feu*, 2006

**J. Tardieu, *Formeries*, 1976.**

**Outils posés sur une table**

Mes outils d'artisan  
sont vieux comme le monde  
vous les connaissez  
je les prends devant vous :  
verbes adverbess participes  
pronoms substantifs adjectifs.

Ils ont su ils savent toujours  
peser sur les choses  
sur les volontés  
éloigner ou rapprocher  
réunir séparer  
fondre ce qui est pour qu'en transparence  
dans cette épaisseur  
soient espérés ou redoutés  
ce qui n'est pas, ce qui n'est pas encore,  
ce qui est tout, ce qui n'est rien,  
ce qui n'est plus.

Je les pose sur la table  
ils parlent tout seuls je m'en vais.



Édouard Gatteaux, *Main de Jean-Dominique  
Ingres*, 1841

**Jacques Réda, *Retour au calme*, 1989.**

**La bicyclette**

Passant dans la rue un dimanche à six heures, soudain,  
Au bout d'un corridor fermé de vitres en losange,  
On voit un torrent de soleil qui roule entre des branches  
Et se pulvérise à travers les feuilles d'un jardin,  
Avec des éclats palpitants au milieu du pavage  
Et des gouttes d'or en suspens aux rayons d'un vélo.  
C'est un grand vélo noir, de proportions parfaites,  
Qui touche à peine au mur. Il a la grâce d'une bête  
En éveil dans sa fixité calme : c'est un oiseau.  
La rue est vide. Le jardin continue en silence  
De déverser à flots ce feu vert et doré qui danse  
Pieds nus, à petits pas légers sur le froid du carreau.  
Parfois un chien aboie ainsi qu'aux abords d'un village.  
On pense à des murs écroulés, à des bois, des étangs.  
La bicyclette vibre alors, on dirait qu'elle entend.  
Et voudrait-on s'en emparer, puisque rien ne l'entrave,  
On devine qu'avant d'avoir effleuré le guidon  
Éblouissant, on la verrait s'enlever d'un seul bond  
À travers le vitrage à demi noyé qui chancelle,  
Et lancer dans le feu du soir les grappes d'étincelles  
Qui font à présent de ses roues deux astres en  
fusion.



Constant Dutilleux, *Hêtraie dans la forêt de  
Fontainebleau*, non daté (XIXe siècle)

**TEXTES EN ECHO**

« Pour certains esprits sages et tranquilles, l'art de peindre consiste en la reproduction exacte de la nature : quand le modèle choisi ou vulgaire est bien copié, ils sont contents et croient avoir tout fait, - le miroir est pour eux l'idéal du tableau – et cependant la plus pure glace reflétant la plus belle femme du monde, ne vaut pas une toile de Raphaël ; c'est que la peinture n'est pas de l'histoire naturelle ; et que l'artiste doit faire le poème de l'homme et non sa monographie. Nous ne blâmons pas toutefois les naturalistes, car l'art est une chose si vaste qu'il y a mille manières d'être grand ; - mais il est d'autres génies plus inquiets, plus fantasques pour qui la nature est le point de départ et non le but [...] ».

**Théophile Gautier, *La Presse*, 4 avril 1839.**

## DANS LES COLLECTI ONS

Anonyme, *Le repas chez Simon*, XVe siècle, bas-relief, albâtre.

Donatello, *Le festin d'Hérode*, vers 1435, marbre.

Erasme II Quellin et Jan Fyt, *Jésus chez Marthe et Marie*, milieu XVIIe siècle, huile sur toile.

Isaac Von Ostade, *Le dépècement du porc*, 1645, huile sur bois.

Gerrit von Honthoorst, *Le triomphe de Silène*, vers 1623-1630, huile sur toile.

Emile Bernard, *Les cueilleuses de poires*, 1888, huile sur verre.

Gustave Courbet, *L'après-dîner à Ornans*, 1849, huile sur toile.

Jean-François Millet, *La Becquée*, vers 1860, huile sur toile.



## RÉSONANCES CONTEMPORAINES

Edward Hopper, *Nighthawks*, 1942

Claes Oldenburg, *Breakfast table*, 1962.

Georges Segal, *The Diner*, 1964-1966

Michel Journiac, *Messe pour un corps*, 1969

Judy Chicago, *The Diner Party*, 1974-1979

Jorgen Leth, *Andy Warhol Eating a Hamburger*, 1981

Andy Warhol, *The Last Supper*, 1986

Pierrick Sorrin, *Une vie bien remplie*, 1990

Rirkrit Tiravanija, *Untitled (Pad Thai)*, 1992

Jan Kopp, *Monstres (Rep.)*, 2003

Lilian Bourgeat, *Repas de Gulliver*, 2008



Andy Warhol, *Coca Cola*, 1960  
Dia Art Foundation, New-York.

<b>Artiste</b>	Balthasar van der AST (1593-1657)	
<b>Titre</b>	<b>Nature morte</b>	
<b>Date</b>	1623	
<b>Technique</b>	Huile sur bois	
<b>Dimensions</b>	H. 37 cm ; L. 65 cm	
<b>Provenance</b>	Pays-Bas du Nord	
<b>Mots-clés</b>	Nature morte, vanités, insectes	

### CONTEXTE

Révoltées contre l'Espagne depuis la fin du XVI<sup>e</sup> siècle, les Provinces-Unies obtiennent leur indépendance en 1648. La République, composée de sept provinces, développe le commerce maritime et colonial qui lui assure une éclatante prospérité et qui stimule le développement des activités industrielles et agricoles. De nombreux penseurs et savants humanistes s'exilent alors aux Pays-Bas actuels, centre important de la vie intellectuelle et artistique. Cette période est qualifiée de siècle d'or.

### ARTISTE

Balthasar van der Ast, fils d'un riche marchand, rejoint après le décès de ses parents, sa sœur et son beau-frère, le célèbre peintre Ambrosius Boschaert, chez qui il fait son apprentissage. Puis il part pour Delft où il crée de nombreuses œuvres qui offrent une véritable délectation par leur minutie et leur poésie. Pour étoffer ses natures mortes dont il devient un spécialiste, Van der Ast y ajoute des coupes, des plats de porcelaine de Chine. L'artiste est un représentant de génie des peintres de la nature morte du XVII<sup>e</sup> siècle hollandais où le rendu précieux des fleurs et des objets s'associe à une atmosphère morale, qui rappelle le destin de l'homme.

### ŒUVRE

Au premier plan, en équilibre parfois instable, des pommes, des coquillages vides, des roses, des insectes, un petit lézard sont peints très minutieusement. Au second plan, des fruits sont disposés en pyramide dans une coupe de porcelaine bleue de Chine ou de Delft. Cette composition de fruits et de feuillages disposés en un double triangle est couronnée par une pomme et des cerises. Les couleurs chaudes des fruits s'opposent au gris froid de la pierre et au bleu de la coupe de porcelaine ; les roses introduisent une note acidulée à la gamme colorée. La lumière est douce et diffuse passant subtilement du sombre au clair. C'est l'aisance des maisons patriciennes qui est ici décrite : les porcelaines, les coquillages et les fruits rares.

Cette nature morte raffinée, très prisée de la bourgeoisie de l'époque, n'est pas seulement décorative mais a aussi une valeur spirituelle. En effet, sous des apparences profanes, elle offre une méditation chrétienne sur la destinée humaine.

Les coquillages, qui rappellent le goût pour les cabinets de curiosités de l'époque, ne sont que des enveloppes vides évoquant la dépouille mortelle.

La mort est suggérée par les feuilles rongées par les insectes, les fruits talés et le lézard qui, à tout moment, peut avaler la libellule. Les fleurs coupées, qui flétriront bientôt, nous renvoient à la précarité de l'existence. Elles sont une allusion au livre de Job : « *semblable à la fleur, l'homme s'épanouit et se fane; il s'efface comme une ombre.* »

De la même manière, les fruits, outre leur décomposition prochaine qui renvoie à la destinée humaine, font également allusion au péché. La pomme est le symbole du péché originel qui gâte la création et conduit l'homme à être séparé de Dieu. La pomme symbolise également la faute d'Adam et Ève et renvoie au sacrifice du Christ, qui a donné sa vie pour les hommes.

Le Christ est ici évoqué par le raisin, image de sa parole : « *Je suis la vigne, vous êtes les serments.* » Les roses sont une évocation à la fois « du sang, du sacrifice, de l'amour » ainsi que « de la pureté et la grâce ». Les papillons peuvent renvoyer à Psyché, l'âme et donc à la résurrection.

La table, sur laquelle reposent les objets, est une pierre funéraire gravée au nom de l'artiste. Le peintre se rappelle-t-il ainsi qu'au delà de sa notoriété terrestre, il est appelé à la même destinée que tous les hommes?

## PISTES PEDAGOGIQUES

### 1<sup>er</sup> DEGRE

#### Arts visuels

##### **Réaliser une nature morte qui me décrit**

Fixer par la photographie une installation, une composition d'objets de son quotidien, de son intimité : casseroles, pichets, bols, verres ou encore jouets etc. Réaliser plusieurs clichés de la même composition. Transposer ou pas dans une technique graphique ou picturale, en changeant d'échelle ou pas.

##### **Mettre en scène des objets ordinaires**

A partir d'une planche photocopiée où figurent des objets du quotidien ou des reproductions de fragments d'œuvres, réaliser une composition dans un format inhabituel : format carré, à l'italienne. Jouer sur la composition : alignement, éclatement, superposition, etc.

##### **Signifier le temps qui passe**

Observer les métamorphoses d'un fruit, d'une fleur qui se décompose. Photographier ou dessiner régulièrement pour créer une série.

##### **Jouer sur la matière**

Évoquer par des jeux de matières (collages de pâtes épaisses) les étapes successives d'un fruit qui pourrit.

##### **Photographier les traces du temps qui passe**

Chercher dans l'environnement proche de l'école des traces d'usures : métaux rouillés, végétation envahissante parmi les architectures abandonnées, plaques de rues à demi effacées, ciment érodé, traçages peints au sol illisibles, etc.

#### Histoire des arts

L'œuvre et l'évocation du temps qui passe : finitude de l'homme et vanités : Comment à travers les arts, le temps qui passe et la question de la fin de l'homme ont-ils été évoqués?

##### **Arts du langage**

DE RONSARD Pierre, *Cueillez dès aujourd'hui les roses de la vie, Sonnets pour Hélène*, 1587

DE RONSARD Pierre, *Je n'ai plus que les os*

LA FONTAINE Jean, *Le Lion devenu vieux*

VILLON François, *Épître ou La Ballade des Pendus*, 1462

##### **Arts du son**

FERRE Léo, *Avec le Temps*, 1970

MOZART Wolfgang Amadeus, *Requiem en ré mineur*, 1791

Le *Requiem* est une prière pour les âmes des défunts et a lieu juste avant l'enterrement ou lors de cérémonies du souvenir.

## PARCOURS THEMATIQUES DANS LES COLLECTIONS

### **Vanités**

HEMESSEN Jan Sanders Van, *Vanité*, huile sur bois, vers 1535

BRUYN Barthel, dit Le Vieux, *Portrait d'homme, Vanité (verso)*, huile sur bois, vers 1540

SAVERY Roelandt, *Bouquet de fleurs*, huile sur bois, vers 1610

JORDAENS Jacob, *Tentation de la Madeleine*, huile sur bois, vers 1620

CODDE Pieter, *La mélancolie*, huile sur toile, vers 1635

BOEL Pieter, *Allégorie des vanités du monde*, huile sur toile, 1663

SLINGELANDT Peter Van, *Les bulles de savon*, huile sur bois, vers 1670

GOYA y LUCIENTES Francisco de, *Le temps, dit Les vieilles*, huile sur toile, vers 1808 - 1812

POMPON François, *Vanité*, sculpture, plâtre, XIX<sup>e</sup> siècle

### **Natures mortes**

MONNOYER Jean-Baptiste, *Vase d'or avec des fleurs et des perroquets*, huile sur toile, XVII<sup>e</sup> siècle

DESPORTES Alexandre François, *Nature morte de fruits et de raisins dans un paysage*, huile sur toile, 1728

DESPORTES Alexandre François, *Étude de grenades*, huile sur papier, XVIII<sup>e</sup> siècle

CHARDIN Jean-Baptiste Siméon, *Le gobelet d'argent*, huile sur toile, vers 1730

VUILLARD Edouard, *Bouquets de roses*, huile sur carton, vers 1900

### **Les insectes**

Anonyme, *Sucrier saupoudreur*, faïence, décor de grand feu polychrome, vers 1735-1760

Anonyme, *Présentoir*, décor d'oiseaux, faïence décor de petit feu polychrome, vers 1770

Pot en grès en trompe-l'oeil, Allemagne, XVIII<sup>e</sup> siècle

IDRAC Jean-Antoine, *L'amour piqué*, sculpture, 1876

LEMAIRE Henri, *Napoléon Ier, protecteur de l'industrie*, sculpture, 1854

<b>Artiste</b>	Gerrit van HONTHORST (Utrecht, 1590 – Utrecht, 1656)	
<b>Titre</b>	<b>Le Triomphe de Silène</b>	
<b>Date</b>	Vers 1623-1630	
<b>Technique</b>	Huile sur toile	
<b>Dimensions</b>	209 x 272 cm	
<b>Provenance</b>	Dépôt du Musée du Louvre en 1872	
<b>Conservation</b>	Palais des Beaux-Arts de Lille	
<b>Mots-clés</b>	Silène, fête, mythologie.	

**CONTEXTE**

A partir de la Renaissance, des artistes flamands empruntent les prospères routes commerciales entre la Flandre et l'Italie. Roger Van der Weyden (vers 1400-1464) puis Pieter Bruegel (1525-1559) y précèdent Pieter Paul Rubens (1577-1640) qui découvre, lors de son séjour entre 1600 et 1608, l'œuvre de Michelangelo Merisi da Caravaggio (1571-1610) dit le Caravage. Ce peintre italien éblouit par le traitement naturaliste de ses sujets d'un réalisme parfois brutal, mis en valeur dans un célèbre jeu de clair obscur. Trois peintres d'Utrecht, Hendrick Ter Brugge (1588-1629), Gerrit Van Honthorst (1589-1656) puis Dick Van Baburen (vers 1595-1624) réalisent le voyage pour parfaire leur formation et intègrent l'influence caravagesque qu'ils diffusent dans les Flandres.

**ARTISTE**

Fils d'un tapissier peintre, l'artiste fait son apprentissage dans l'atelier d'Abraham Bloemart à Utrecht. Comme de nombreux artistes à la Renaissance, il voyage ensuite en Italie vers 1610 où l'œuvre du Caravage l'impressionne fortement. Il y produit de nombreuses peintures religieuses dont la facture lui confère le surnom de Gherardo della Notte (Gérard de la Nuit). Malgré le succès qu'y rencontre son œuvre, il revient à Utrecht en 1622 où il est inscrit maître à guildes. Il en devient doyen en 1625, 1628 et 1629. *Le triomphe de Silène* est une œuvre importante de la maturité de cet artiste. Il est appelé à Londres en 1628 par le roi Charles Ier pour réaliser la décoration du palais de Whitehall. En 1637, Gerrit van Honthorst s'établit à La Haye puis succède comme peintre de cour à Michiel Jansz van Mierevelt (1566-1641). Il occupe cette charge jusqu'en 1652 où il se retire à Utrecht. L'église Saint-Vaast d'Armentières présente en situation une copie d'époque de cet artiste : le *Couronnement d'Épines*.

**ŒUVRE**

Juché sur un âne et ceint de vignes, un vieillard jovial préside une sarabande enjouée de personnages mythologiques. A sa main, légère, une jeune femme lui emboîte le pas suivie de deux enfants qui nous interpellent d'un air rieur. En pleine lumière, nu, le plus jeune chevauche un bouc alors que la fillette en retrait dans l'ombre du garçonnet est vêtue. L'assemblée semble surgir d'un sous-bois. Le peintre crée un important contraste, découpant les personnages principaux sous les feux d'un violent éclairage frontal. Le ciel sombre, les collines noyées d'ombre, la lisière obscure des bois et les carnations rougeâtres des faunes rehaussent la théâtralisation de la scène. Nous sommes au parterre, ce que renforce le point de vue en contre-plongée. La peau immaculée de la jeune femme et sa longue chemise blanche renforcent l'effet caravagesque tout en recentrant le regard.

Un vase à vin domine la composition qu'engloutit l'imposant patriarche. Il bascule la tête en arrière les yeux fixés au ciel. La posture renversée de sa compagne souligne son mouvement dans une oblique opposée à la diagonale qui construit l'œuvre : du faune qui brandit une amphore au bouc du premier plan. Dans la pénombre du bois, un satyre cueille des pampres ; son acolyte porte la récolte en s'abreuvant goulûment d'une grappe pressée. Nez rougi, tête renversée sous le flux du breuvage, le vieil homme est un pochard, ce que confirme la tresse de vigne qui le ceint.

« *Chromis et Mnasye, jeunes bergers, virent au fond d'une grotte Silène endormi, les veines gonflées, comme toujours, du vin qu'il avait bu la veille. Seulement, loin de lui gisait sa couronne de fleurs, tombée de sa tête, et sa lourde coupe était suspendue à sa ceinture par une anse tout usée. Les bergers le saisissent (car, depuis longtemps le vieillard les leurrait de l'espoir d'une chanson), et l'enchaînent avec ses propres guirlandes. Églé se joint à eux et les encourage, Églée, la plus belle des Naïades ; et au moment où Silène ouvre les*

*yeux, elle lui rougit avec le jus de la mûre et le front et les tempes. Lui, riant de leur malice : « À quoi bon ces liens ? dit-il ; déliez-moi, enfants ; c'est assez d'avoir pu me surprendre. Ces chants que vous demandez, vous allez les entendre. Pour vous les chants ; à Églée, je réserve un autre salaire. »*

*Aussitôt il commence.*

*Alors vous eussiez vu les Faunes et les animaux sauvages s'ébattre en cadence autour de lui, et les chênes les plus durs balancer leur cime harmonieuse. Les rochers du Parnasse ne se réjouissent pas autant des accents d'Apollon.*

*Silène chanta comment s'étaient pressés, confondus dans le vide immense, les éléments de la terre, de l'air, de la mer, et du feu liquide. (...) » (Silène poursuit en énumérant la vie des nymphes)*

Virgile, *Les Bucoliques*, Eglogue VI

Un an après son retour d'Italie, Gerrit van Honthorst choisit un sujet mythologique dont la Renaissance a redécouvert puis diffusé les textes antiques. Il met en scène une bacchanale, fête antique célébrée en l'honneur de Bacchus, dieu romain du vin et de l'ivresse. Bacchus naquit de la cuisse de Jupiter et fut élevé par Silène, un vieil homme bon qui prédisait l'avenir quand on le faisait boire. De précepteur, il devint disciple du dieu de l'ivresse. Il est souvent représenté jovial et corpulent, souvent montant un âne, trop ivre pour marcher. Van Honthorst le présente en bon vivant mais la barbe grise témoigne de sa sagesse et de ses responsabilités. Nu comme au jour de sa naissance, le jeune garçon, chevauchant un bouc comme Silène un âne, pourrait bien être le jeune Bacchus. Les satyres du cortège rituel ont des pattes caprines et des oreilles pointues, des cornes naissantes garnissent leur front. L'épaule d'une ménade apparaît derrière la riante jeune femme dont le costume confère une contemporanéité à cette évocation antique. Serait-elle Églée ou Euphéné qui donnera à Bacchus un fils ou la simple personnification de la vie en ces temps troublés où s'affrontent les idéologies catholique et protestante.

La guerre d'indépendance mobilise les Pays-Bas du Nord. L'austérité protestante s'oppose aux fastes de l'Église que promeut l'art baroque. Dans ces luttes idéologiques et militaires, Van Honthorst semble exalter les plaisirs de la chair et de la famille : une apologie de la joie de vivre aux couleurs d'une robe écarlate au centre de la composition. Des émotions vives éclatent sur les visages dans cette construction très réaliste de la peinture.

## PISTES PEDAGOGIQUES ARTS VISUELS

### 1<sup>er</sup> DEGRE

#### Arts Plastiques :

- **Cycle I** : construire des cortèges (défilé, carnaval). Réaliser des fonds de couleurs sombres, amalgamer et organiser des silhouettes, tâches de peinture, collages sur cet espace. Rehausser de couleurs vives.
- **Cycle II et III** : même activité sur la base d'analyse de défilés et carnaval (photos, images). Créer une foule, l'organiser, l'habiller. Créer des contrastes entre couleurs vives et foncées. Clair-obscur : repeindre des photocopies d'un choix de couleurs sombres et claires. Constater les effets produits et rehausser les effets de lumière fortuits par le blanc (superposer, cerner, souligner...)

### 2<sup>nd</sup> DEGRE

#### Couleurs et expression

Sur un grand format, à partir d'une palette d'outils et de gestes, réaliser une explosion de couleurs de manière à évoquer la fête, la joie de vivre. Analyser les traces, les effets de mouvements, la rapidité des gestes et la vivacité des couleurs.

#### Photographie et mythologie contemporaine

Par groupe de 5 ou 6, parodier la scène ou un fragment de la scène en l'actualisant, de manière à rendre compte de la théâtralité de l'image. Jouer sur les décors, l'éclairage, la position et la gestuelle des acteurs. Analyser l'écart produit avec le tableau et définir les éléments qui permettent de rendre compte de l'ivresse dans la photographie.

<b>Artiste</b>	Gustave COURBET (1819-1877)	
<b>Titre</b>	<i>L'Après-dîner à Ornans</i>	
<b>Date</b>	Salon de 1849	
<b>Technique</b>	Huile sur toile	
<b>Dimensions</b>	H. 195 cm ; L. 257 cm	
<b>Mots-clés</b>	Réalisme, quotidien, format, Salon	

**CONTEXTE**

Selon la tradition classique, les tableaux de grand format sont réservés aux sujets historiques, bibliques, mythologiques ou allégoriques. Courbet se détourne de cette convention en peignant une simple « scène de genre » ou scène de la vie quotidienne sur une grande toile. Il considère que la vie quotidienne, fût-elle celle des gens du peuple, mérite ce grand format. En affirmant que "l'art historique est par essence contemporain", Courbet exprime son désir de réformer la peinture d'histoire. Fondamentalement, Courbet s'oppose à l'enseignement académique de l'Ecole des Beaux-Arts dont il refuse les règles.

En 1848, Courbet, qui est jusqu'alors peu exposé au Salon, peut enfin y présenter une dizaine de toiles. Remarqué, il bénéficie désormais d'une reconnaissance publique, confirmée l'année suivante avec l'achat par l'Etat d'*Un Après-dîner à Ornans*. La médaille de seconde classe obtenue à cette occasion le dispense désormais de son envoi au jury jusqu'en 1857, année où les règles changent. Avec d'autres oeuvres en revanche, Courbet se heurte à l'incompréhension et provoque le scandale : en 1849 avec *Les Casseurs de pierres* (oeuvre détruite à Dresde) puis avec *Un Enterrement à Ornans* au Salon de 1850-1851.

Qu'est-ce que le « Salon » ?

A partir de 1667, l'Académie royale de peinture et de sculpture organise des expositions régulières afin de présenter les œuvres des élèves au public. Les expositions prennent le nom de « Salon » quand elles commencent à se tenir dans le salon carré du Louvre à partir de 1725. Le jury, favorisant une peinture conventionnelle, devient petit à petit synonyme d'académisme. Dans la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, les critères de sélection d'admission au Salon sont contestés. D'autres salons et expositions indépendants se multiplient alors en marge du Salon officiel, comme le Pavillon du Réalisme de Courbet en 1855.

Le réalisme apparaît notamment en France et en Grande-Bretagne au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle avant de conquérir les Etats-Unis. A ses débuts, ce mouvement se manifeste aussi bien en littérature avec Balzac, Champfleury et Duranty, qu'en peinture avec Courbet, Millet ou Daumier. Dans une période marquée par l'opposition entre le romantisme et le classicisme, le réalisme ouvre une nouvelle voie en évoquant la réalité sans idéalisation et en abordant des thématiques politiques ou sociales.

**ARTISTE**

Gustave Courbet, issu d'une famille de propriétaires fonciers de Franche-Comté, fait son apprentissage du dessin au petit séminaire d'Ornans. En 1837, pensionnaire au collège royal de Besançon, il s'inscrit à l'école des Beaux-Arts. En 1839, Courbet commence à Paris des études de droit qu'il abandonne aussitôt pour s'adonner librement à la peinture, hors de l'enseignement académique. Rebelle à toute forme de convention artistique, il énonce très tôt son désir de peindre le monde d'instinct, tel qu'il l'observe. Il entre cependant dans l'atelier de Charles de Steuben, à l'Académie Suisse et chez le père Lapin, tout en copiant les maîtres au Louvre (Véronèse, Titien, Vélasquez ou Zurbarán) et les romantiques au musée du Luxembourg (Géricault, Delacroix). Après plusieurs refus du Salon (1841, 1842 et 1843), son autoportrait dit *Courbet au chien noir* (Paris, musée du Petit Palais) est accepté en 1844. Courbet proclame son ambition dans une lettre à son père datée de 1845 : « Je veux faire de la grande peinture [...]. Ce qu'il y a de sûr, c'est qu'il faut qu'avant cinq ans j'ai un nom à Paris ». Sur les conseils du marchand Van Wisselingh, le jeune peintre commence par se rendre en 1846 aux Pays-Bas pour parfaire sa connaissance des maîtres

hollandais. Parmi toutes les œuvres qu'il découvre aux musées de La Haye et d'Amsterdam, deux tableaux de Rembrandt le bouleversent particulièrement : *La Leçon d'anatomie du docteur Nicolaes Tulp* (1632) et *La Ronde de nuit* (1642). A partir de la révolution de 1848, le peintre prône un réalisme toujours plus radical, affranchi de toute idéalisation bucolique et de tout pittoresque, et s'attache à mettre l'art au service de l'homme et à rendre compte de la vie quotidienne des gens ordinaires. En attestent trois œuvres capitales qu'il expose au Salon de 1850 : les *Casseurs de pierres* (1849, musée de Dresde, détruit lors du bombardement de 1944), *les Paysans de Flagey revenant de la foire* (1850, Besançon, musée des Beaux-Arts) et *Un Enterrement à Ornans* (1849-1850, Paris, musée d'Orsay) peintes sur de grands formats traditionnellement réservés à la peinture d'histoire. En 1855, plusieurs toiles de Gustave Courbet, destinées à l'Exposition universelle de Paris, sont refusées par le jury du Salon. Furieux, le peintre fait construire avenue Montaigne un « pavillon du réalisme » où il présente quarante de ses œuvres dont son chef d'œuvre *L'Atelier du peintre* (1855, Paris, musée d'Orsay), œuvre bilan. Le Manifeste du réalisme est publié simultanément dans le catalogue de l'exposition.

## ŒUVRE

C'est un quelconque après-midi d'automne. Parmi les convives, Régis Courbet, le père du peintre, s'est assoupi après le repas ; avachi, l'hôte Cuenot écoute d'une oreille distraite Promayet jouer du violon ; au centre, Marlet nous tourne le dos en allumant négligemment sa pipe, tandis que sous sa chaise, un chien dort au premier plan. La nappe est tachée, un papier traîne à terre et un vieux chapeau mou est accroché à un clou de la cheminée. Les trois personnages sont de grandeur naturelle.

Courbet décrit la scène : « c'était au mois de novembre, nous étions chez notre ami Cuenot, Marlet revenait de la chasse et nous avons engagé Promayet à jouer du violon devant mon père » et transforme un simple après-dîner familial et amical en un événement historique pour lequel il précise le temps, le nom des héros et le sujet. Cet instant de la vie du bourgeois de province passe à la postérité. Courbet a composé ce chef-d'œuvre dans son atelier.

L'aspect sombre est dû à l'usage d'un fond de bitume qui noircit.

## PISTES PÉDAGOGIQUES

### 1<sup>er</sup> DEGRÉ

#### Arts Visuels

#### Photographie

Photographier un après-dîner familial en cadrant les personnages, la table non desservie, sans recherche d'esthétisme (s'abstenir de déplacer les bouteilles, de ranger les assiettes sales, de se redresser, de regarder le photographe ou de sourire). Constaté les effets produits.

#### Nature morte

Isoler les objets significatifs de cette œuvre, les présenter comme une nature morte.

#### Non portraits

Dans la toile de Courbet, l'insolite des portraits de Cuenot, Promayet et Courbet Alexis, tient de l'indifférence des personnages peints. Loin des canons inhérents au genre du portrait, les personnages représentés sont avachis, somnolant, dans l'ombre ou de dos. Réaliser des non portraits en photographie : comment signifier une personne sans réellement montrer son visage ?

#### Transformer par la couleur

La toile de Courbet est très sombre. Transformer la photocopie en A3 de la reproduction du tableau de Courbet : cerner certains détails, en masquer d'autres, coloriser dans des camaïeux criards, etc. Constaté les effets produits.

#### Histoire des Arts

En quoi ce tableau est-il le reflet des ruptures de la société du milieu du XIX<sup>e</sup> siècle ?

#### Arts du Visuel

- BRETON Jules, *Plantation d'un calvaire*, huile sur toile, 1858
- MONET Claude, *La Gare Saint-Lazare*, 1877 huile sur toile
- GERVEX Henri, *Scène de café à Paris*, 1877

### Arts du Langage

- HUGO Victor Les Misérables, 1862  
*La vie de misérables dans Paris et la France provinciale du XIX<sup>e</sup> siècle*
- VALLES Jules, L'enfant, 1879  
*L'histoire d'un enfant pauvre et malheureux, relaté de manière réaliste et ordinaire*

### Arts de l'Espace

Développement de l'industrialisation, exode rural, développement des villes et mises en scène urbaines

- Charles GARNIER, Opéra Garnier, 1861-1875, Paris
- Boulevards haussmanniens

### Arts du quotidien

Les travaux entrepris par Haussmann ont indirectement favorisé le développement de l'affiche.

- Jean Alexis ROUCHON, *Au Paradis des Dames*, 1856  
*Publicité pour les grands magasins*

### Des lectures

- Dominique JOLY, *Paris à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle*, Editions La Martinière Jeunesse, 2005, cycle 3
- Christine FERREY-JOLY, *Le Temps des cerises*, Editions Gallimard Jeunesse, 2006, cycle 3

## 2<sup>nd</sup> DEGRÉ

### LYCÉE PROFESSIONNEL

#### Arts Appliqués et cultures artistiques

#### Champ 2 « construire son identité culturelle »

Œuvre qui permet d'aborder le réalisme et d'en dégager quelques caractéristiques : traitement de la réalité sans idéalisation en abordant des thématiques politiques ou sociales. Mise en relation avec des extraits d'auteurs du courant réaliste : comparaison.

#### Français de 2<sup>nd</sup>e Bac Pro

Objet d'étude « parcours de personnage »

## PARCOURS THÉMATIQUES DANS LES COLLECTIONS

### Réalisme

- COURBET Gustave, *La Meuse à Freyr*, huile sur toile, 1856 ?  
BRETON Jules, *Plantation d'un calvaire*, huile sur toile, 1858  
MILLET Jean-François, *La Becquée*, huile sur toile, vers 1860  
CAROLUS DURAN, *L'Assassiné*, huile sur toile, 1865  
COURBET Gustave, *Portrait d'Amand Gautier*, huile sur toile, 1867  
BONHEUR Rosa, *Pâturage*, huile sur toile, XIX<sup>e</sup> siècle  
ANKER Albert, *Fillette endormie dans les bois*, XIX<sup>e</sup> siècle  
RIBOT Théodule, *Saint Vincent*, huile sur toile, XIX<sup>e</sup> siècle

### Scène de genre

- BOILLY Louis-Léopold, *Mon Pied de bœuf*, huile sur toile, 1824  
CAROLUS DURAN, *L'Assassiné*, huile sur toile, 1865  
BENJAMIN CONSTANT, *Intérieur de harem*, huile sur toile, 1878  
REGNIER Nicolas, *Soldats jouant aux dés la tunique du Christ*, huile sur toile, XVII<sup>e</sup> siècle  
TILBORCH Gillis van, *Réunion villageoise*, huile sur toile, XVII<sup>e</sup> siècle  
VREL Jacob, *Scène de lecture*, huile sur toile, XVII<sup>e</sup> siècle  
HOOGH Pieter de, *Jeune femme et sa servante*, huile sur toile, XVII<sup>e</sup> siècle

## LA MATERIALITE DE L'ŒUVRE / L'OBJET ET L'ŒUVRE

## L'USTENSILE ET LE FAIRE CULINAIRE

## L'ustensile et le faire culinaire

- Fabriqué par l'être humain pour ses propres besoins, l'**objet** technique – dont fait partie l'ustensile de cuisine – porte en puissance le **geste** qu'il accomplira. Sa taille est adaptée au corps humain pour permettre son utilisation. Ainsi, en voyant l'objet, nous comprenons à la fois le geste qu'il induit et sa finalité. Le bec verseur de l'aiguière représentée par Velasquez fera couler l'eau lorsque la main se saisira de l'anse.
- L'ustensile de cuisine est l'**attribut** du cuisinier : les *Instruments de la subsistance humaine* qui composent le personnage gravé par un proche d'Arcimboldo sont des ustensiles de cuisine. La faim et la soif sont, écrit Épicure, des désirs naturels et nécessaires.
- Chaudron orné ou simple pot en céramique, broche ou grill, poêle ou écuelle, louche ou cuillère, les ustensiles de cuisine et leur utilisation impliquent une **technicité** culinaire. La cuisine, en tant que lieu domestique, est en effet le lieu d'opérations spécifiques : couper, saupoudrer, mélanger, remplir, rouler, malaxer, remuer... requièrent des ustensiles spécifiques qui ont pour point commun d'être produits en **série** et, partant, d'être bon marché. Parce qu'il peut être remplacé par un autre, l'ustensile se trouve débarrassé de toute marque de personnalité ou de savoir-faire. Pourtant, l'évolution des formes amène cet objet technique à ne plus répondre uniquement à des besoins, mais aussi à des goûts. Le service à thé Puiforcat témoigne d'un goût pour la pureté de la ligne et l'élégance.
- Un objet **multiple** peut-il être promu au rang d'œuvre d'art ? L'œuvre d'art se définit-elle par son unicité ? Le jugement esthétique classique de l'œuvre d'art comme produit unique et beau du « génie créateur » est déstabilisé dès lors qu'un objet ordinaire fait irruption dans l'œuvre. Dans l'installation de Pilar Albarracín, une multitude de cocottes-minute (56, précisément), agencées sur un polyèdre en bois blanc, émettent des vapeurs. Cette œuvre à la fois visuelle et sonore rappelle l'atmosphère de la cuisine.

## De la cuisine au musée

- Si l'objet manufacturé apparaît dans l'œuvre en 1912, avec la célèbre *Nature morte à la chaise cannée*, de Pablo Picasso, c'est deux ans plus tard qu'un objet lié à la cuisine s'introduit dans la sphère artistique. Le *Porte-bouteilles* de Marcel Duchamp se pose telle une interrogation – perturbatrice s'il en est – de la définition de l'art. Choisi en toute indifférence visuelle, pour sa neutralité, cet objet industriel ordinaire n'était initialement pas destiné à la sphère publique de la galerie, mais demeurait au contraire posé dans l'espace privé de l'atelier de l'artiste. Le **contexte** de monstration suffit-il à transformer le **statut** de l'objet, du familier vers l'artistique ?



Diego Velasquez, *Vieille femme faisant frire des œufs*, 1618, National Gallery of Scotland.



Proche d'Arcimboldo, *Instruments de la subsistance humaine*, détail, après 1569, Met Museum.



Service à thé Puiforcat, années 1930.

• L'association d'objets, dans l'œuvre, peut également matérialiser des expressions idiomatiques. Ainsi, *Tondre un œuf*, de Daniel Spoerri et Robert Filliou, est constitué de deux œufs au plat en plastique collés sur un support en bois, redressé à la verticale. Un instrument destiné à la tonte est superposé à l'un des jaunes d'œuf, créant ainsi une association insolite et dérangement. Au-delà de la mise en image d'une expression évoquant l'avarice, la proximité non seulement des scénarios en puissance (cuire et tondre), mais aussi des qualités physiques des **matériaux** (mou et dur ; chaud et froid ; coloré et gris) provoque un malaise chez le regardeur. De la cuisine au musée, l'œuf tordu interroge quant au circuit économique de l'œuvre d'art.

• Le processus de **recupération** d'objets participe d'une démarche de recyclage et contribue à donner une nouvelle vie à ces objets. Réalisés à partir de bidons d'huile, les masques de Romuald Hazoumé jouent des qualités plastiques de l'objet jetable – ses reliefs et ses cavités évoquent ceux d'un visage – pour créer une sorte de tête de poupée vaudou. **Détourné** de sa fonction d'usage, l'objet devient inutilisable et acquiert une plus-value artistique.

• À travers la lumière rouge du néon, l'œuvre de Claude Levêque affirme, radicalement, sa matérialité. Le matériau lumière, à la fois immatériel et visible, agit sur la sensibilité du spectateur ou de la spectatrice, il influence sa perception. C'est en effet le halo lumineux, l'épaisseur immatérielle, qui donne tout son sens au mot.

#### L'assiette du peintre

• Le peintre, comme le cuisinier ou la cuisinière, est soumis à un certain nombre d'opérations pour préparer sa peinture. Au haut Moyen-Age, l'artisan rassemble les ingrédients nécessaires à l'obtention de pigments. Certaines pierres doivent être débarrassées de leurs impuretés pour obtenir le pigment. Ainsi en va-t-il du lapis-lazuli.

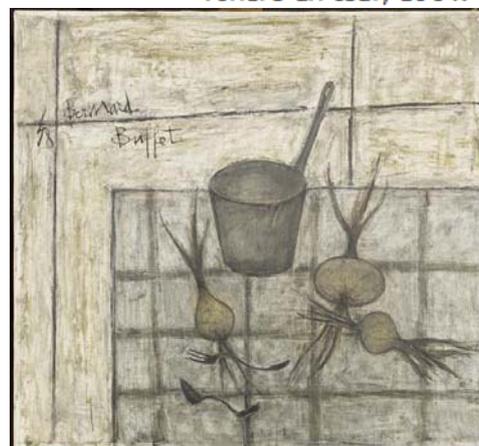
• Lorsqu'ils sont issus de roches ou d'animaux, on dit que l'origine des pigments est naturelle. C'est le cas du carmin – issu du kermes. Broyés dans un mortier à l'aide d'un pilon, les pigments doivent être mélangés à un liant afin de permettre leur application. Cette lente préparation dans l'assiette du peintre relève, à l'instar de la transformation de l'aliment dans l'assiette du cuisinier ou de la cuisinière, de la métamorphose.



Pilar Albarracín, *Les marmites enragées*, 2005.



Daniel Spoerri et Robert Filliou, *Tondre un œuf*, 1964.



Bernard Buffet, *Nature morte aux oignons*, 1948.

## PISTES PEDAGOGIQUES

### Questionnements :

• *Au XX<sup>e</sup> siècle, des matériaux nouveaux, issus de l'industrie ou de la société de surconsommation, sont utilisés par les artistes pour faire œuvre. Ainsi en va-t-il d'objets ordinaires, tels guidon de vélo (Picasso) ou roue de bicyclette (Duchamp). Comment utiliser des objets ordinaires en tant que matériaux d'une œuvre ? L'aliment peut-il en outre devenir matériau d'une œuvre ? Le statut de l'objet est également à interroger : quelle est la place de l'objet non artistique en art ? Dans quelles mesures peut-il contribuer à « réconcilier l'art et la vie » ?*

• *De la matière à la lumière, la couleur semble prendre vie. La couleur ne s'adresse-t-elle qu'à la vue ? Quelles peuvent-être ses dimensions sensorielles ? Entre vision et perception, la couleur est un matériau engageant à la fois une dématérialisation de l'œuvre et une sollicitation du vécu du spectateur ou de la spectatrice.*

### CYCLE 3 :

#### **Arts plastiques**

La matérialité de la production plastique et la sensibilité aux constituants de l'œuvre : Les élèves prennent la mesure de la réalité concrète de leurs productions et des œuvres d'art. Ils mesurent les effets sensibles produits par la matérialité des composants et comprennent qu'en art, un objet ou une image peut devenir le matériau d'une nouvelle réalisation.

#### **Histoire des arts**

« Identifier des matériaux, y compris sonores, et la manière dont l'artiste leur a donné forme » est une compétence attendue en fin de cycle 3. L'observation et la description d'une œuvre y contribuent.

### CYCLE 4 :

#### **Arts plastiques**

- L'objet comme matériau en art : la transformation, les détournements des objets dans une intention artistique.
- Les représentations et statuts de l'objet en art : la place de l'objet non artistique en art.
- La matérialité et la qualité de la couleur : les relations entre sensation colorée et qualités physiques de la matière colorée ; les relations entre quantité et qualité de la couleur.

#### **Histoire des arts**

Th. 7 : « Les arts entre liberté et propagande (1910-1945) »

La « fée électricité » dans les arts.

#### **Français**

« *La poésie dévoile, dans toute la force du terme. Elle montre nues, sous une lumière qui secoue la torpeur, les choses surprenantes qui nous environnent et que nos sens enregistraient machinalement.* » **Jean Cocteau, Le Rappel à l'ordre, 1926.**

Travailler sur la forme brève et codifiée du haïku permet de questionner la place de l'objet dans le discours poétique et d'initier les élèves au plaisir de créer eux-mêmes un poème à partir d'un objet de notre quotidien. La poésie questionne notre rapport aux autres, à nous-mêmes et au monde.

## TEXTES EN ECHO

De chaque objet que l'on pose Il naît quelque chose Qui ressemble à l'automne. Aratika Moritake	J'épluche une poire Du tranchant de la lame Le goutte à goutte sucré Masaoka Shiki	Sur la cloche du temple S'est posé un papillon Qui dort tranquille Buson	Cruche brisée par le gel de la nuit je me lève en sursaut ! Bashô
Retombé au sol le cerf-volant a égaré son âme Kubonta	Ce matin l'automne Dans le miroir Le visage de mon père Murakami Kijo	Un éventail Déposé sur l'autel des voyageurs Au cours d'un pèlerinage. Taigi	Ma coupe de saké Je la dépose un instant Au cœur des pivoines Issa

Au fond de la jarre sous la lune d'été une pieuvre rêve Bashô	Dans mon bol de fer En guise d'aumône La grêle. Taneda Santoka	Un froid soudain Dans notre chambre sous mon pied Le peigne de ma femme morte. Buson	Minuit de givre j'ai emprunté pour dormir la manche d'un épouvantail ! Bashô
Matin du premier jour Dans le poêle Quelques braises de l'an passé Hino Sôjô	Dans ma grande solitude J'ai oublié ma canne quelque part Cet après-midi d'automne. Buson	Coupant le chaume Sous les étoiles fanées Ma faux heurte une tombe. Yoshiko	Personne ici Seulement un fauteuil A l'ombre des pins. Shiki

### DANS LES COLLECTIONS

Assiette nubienne, terre cuite, v. 2300 – 1500 av. J.-C.  
 Coupe attique à yeux, céramique à figures noires, v. 530-510 av. J.-C.  
 Lécythe à fond blanc, terre cuite, seconde moitié du Ve siècle av. J.-C.  
 Nicolo da Treguanuccio, Calice, cuivre et argent doré, émaux, v. 1420  
 Aiguière en forme de casque, faïence, 1700-1725  
 Saupoudreuse, faïence, 1730-1735



### RÉSONANCES CONTEMPORAINES

Meret Oppenheim, *Le Déjeuner en fourrure*, 1936  
 Mark Rothko, *Orange and yellow*, 1956  
 Arman, *Accumulation de brocs*, 1961  
 Martial Raysse, *Peinture à haute tension*, 1965  
 Marcel Broodthaers, *Grande casserole de moules*, 1966  
 Wolfgang Laib, *Maisons de riz*, 1984  
 Jana Sterback, *Robe de chair pour albinos anorexique*, 1987 →  
 Félix Gonzalez-Torres, *Untitled (Portrait of Marcel O'Brient)*, 1992  
 Hella Jongerius, « *My Soft Office* » *Weekly Dinner Plate*, 2000  
 Michel Blazy, *Bar à oranges*, 2012

<b>Auteur</b>	Grèce	
<b>Oeuvre</b>	<b>Coupe attique à yeux</b>	
<b>Date</b>	vers 510 – 530 avant J.-C.	
<b>Technique</b>	Céramique à figures noires	
<b>Dimensions</b>	36,4 x 11,8 cm	
<b>Provenance</b>	Collection Campana	
<b>Mots clé</b>	coupe, fantastique, vin.	

**CONTEXTE**

La géographie de la Grèce, territoire aux multiples baies et îles, favorise l'établissement de roitelets avant l'essor de cités. Vers 480 avant J.-C., les athéniens reconstruisent leur cité brûlée par les Perses : Iktinos érige le Parthénon vers 450 avant J.-C. que décore le sculpteur Phidias. L'émulation entre les cités favorise l'acquisition rapide de la représentation par les artistes. Les peintres y sont aussi célèbres que les sculpteurs.

L'effigie des dieux grecs était abritée dans des temples sur le péristyle duquel le fidèle venait faire des offrandes. Ces offrandes, vases et objets divers également présents dans les tombes, sont parvenus jusqu'à nous de par la résistance de leur matériau : la terre cuite.

**ARTISTE**

A la fin du VIII<sup>e</sup> siècle, apparaissent à Athènes et à Corinthe des vases qui, sous l'influence orientale, s'émancipent des motifs géométriques. L'artisan est un créateur, détenteur d'un savoir-faire qu'il commence à revendiquer en signant ses productions : peintre de Nessos, Sophilos, Ergotimos. Dans l'industrie corinthienne, apparaît au cours du VII<sup>e</sup> siècle la technique de la céramique à figures noires : les figures sont recouvertes d'un engobe qui noircit à la cuisson. Des parties claires sont réservées sur ces figures où l'engobe est incisé pour en dessiner les détails.

**OEUVRE**

La coupe présente une vasque plate sur un pied bas et large. Deux anses obliques permettent de la saisir. Le pied à tige concave haute est rattaché à la coupe par un liseré rouge. L'objet est décoré de figures noires : chaque face s'organise autour d'un cavalier barbu bordé de deux yeux stylisés : iris noir cerné de cercles concentriques évoquant la pupille. En s'abreuvant à la coupe, les yeux peints se superposent au visage du buveur. Leur fonction est sujette à débat. La plus communément admise est apotropaïque : les yeux figurés détournent le mauvais sort du buveur. Certains auteurs évoquent l'anthropomorphisation de l'objet où les anses deviennent oreilles et le pied cou ; d'autres proposent un masque transformant l'utilisateur en membre du cortège du dieu Dionysos, satyre ou ménade.

L'intérieur de la coupe, vernissé, accueille un médaillon en son centre qui reprend le motif du cavalier. Il tient les rênes d'une mule qui ont été incisées dans la terre. Barbe, chevelure, crinière et harnais sont rehaussés de rouge. Nu et barbu, le personnage évoque le motif de Silène, Dionysos ou Héphaïstos. Dionysos, dieu du vin, de la vigne et de l'ivresse, est souvent représenté accompagné de compagnons, dont le satyre Silène. Leurs représentations font référence à l'usage même de la coupe, qui servait à boire du vin lors des banquets (*symposium* en grec). Ces derniers n'étaient pas seulement des moments de convivialité entre hommes, mais étaient aussi l'occasion, à l'image du *Banquet* de Platon, de converser, de réciter de la poésie ou d'y jouer de la musique. Le *symposium* est un haut lieu de convivialité et de sociabilité pour les grecs, même s'il est aussi un moment de détente et de loisir entre personnes de bonne compagnie.

## PISTES PÉDAGOGIQUES EN ARTS VISUELS

### 1<sup>ER</sup> DEGRE :

Arts Plastiques :

**Créer un objet à partir d'un masque.** Façonner un masque à partir d'une feuille de terre. Déformer ce masque afin de lui donner la forme d'un objet du quotidien : assiette, gobelet... Dessiner les résultats. Comparer, critiquer l'usage.

## MISES EN RÉSEAUX THÉMATIQUES

### Arts du quotidien : jeux de formes et de fonctions

EGYPTE, *Vases canopes*, 664-332 av. J.-C.

ATELIERS DE LA MEUSE, *Encensoir mosan*, milieu XII<sup>e</sup> siècle.

NUREMBERG, *Aquamanile*, vers 1400.

Manufacture Paul HANNONG, Strasbourg, *Terrine en trompe l'œil en forme de choux*, 1748-1754.

LILLE, *Pots Jacqueline*, seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle.

Emile GALLE, *Vase forme basque, verre sur opale, décor de chardons*, XIX<sup>e</sup> siècle.

Gaetano PESCE, *Lustres*, 1997.

### Dyonisos et le vin

Gerrit van HONTOORST, *Le Triomphe de Silène*, vers 1623-1630.

Nicolas MIGNARD, *Le Jugement de Midas*, 1667.

Jan STEEN, *Le Ménétrier*, 1670.

Jean Simeon CHARDIN, *Les Apprêts d'un déjeuner*, vers 1730.

Jean-Marc NATTIER, *Scène galante*, 2<sup>nd</sup> quart du XVIII<sup>e</sup> siècle.

Noël HALLE, *Églée et Silène*, 1771.

FLANDRES, *Allégorie du vin*, XIX<sup>e</sup> siècle.

Albert Ernest CARRIER-BELLEUSE, *Automne*, 1870.

<p><b>Artiste</b></p> <p><b>Titre</b></p> <p><b>Date</b></p> <p><b>Technique</b></p> <p><b>Dimensions</b></p> <p><b>Provenance</b></p> <p><b>Mots-clés</b></p>	<p>Anonyme</p> <p><b>Aquamanile en forme de lion</b></p> <p>vers 1400</p> <p>Laiton fondu, ciselé et doré</p> <p>H. 34 cm ; L. 32,5 cm ; Long. 10 cm</p> <p>Nuremberg</p> <p>Lion, objet zoomorphe, héraldique</p>	
--	--	---

### CONTEXTE

Au XIV<sup>e</sup> siècle, l'Allemagne fait partie, avec l'Italie, du Saint Empire romain germanique mais, politiquement affaiblis, les empereurs ne peuvent réellement diriger l'Italie. L'Empire se réduit peu à peu à la seule Allemagne. Par la bulle d'or de 1356, l'empereur Charles IV marque ce caractère allemand en confiant l'élection impériale à sept princes allemands, sans intervention du pape. Mais ce système ne permet pas de donner les moyens réels pour gouverner l'Allemagne.

L'Allemagne se présente alors plus comme une juxtaposition de principautés assez indépendantes sans pouvoir central solide.

### ARTISTE

Cet aquamanile provient d'un atelier allemand de Nuremberg.

Deux grands foyers travaillant le métal existent alors en Europe: la région de la Meuse et l'Allemagne du Nord. Ces régions réputées dès l'époque romane développent la technique d'objet fondu en trois dimensions qui a démarré sous le règne de Charlemagne et des Carolingiens. La plupart des Aquamaniles, souvent en forme de lion, avait principalement comme foyer d'origine l'Allemagne.

### ŒUVRE

Un aquamanile est un récipient qui sert aux ablutions des mains. Au Moyen-Âge, il emprunte souvent une forme animale ou humaine. L'aquamanile de Lille représente un lion aux formes stylisées. La queue, gracieusement recourbée sur la tête, sert d'anse à l'objet. Le pelage de la crinière est rendu par des stries ciselées dans le métal. Deux petites oreilles rondes sont modelées au sommet de la tête. La gueule est ouverte laissant apparaître la langue tendue entre les dents du félin. Cet orifice sert de goulot à l'aquamanile. L'objet présente ici une forte schématisation des volumes et des lignes tendues et nerveuses du corps et des pattes ; un jeu de contraste des matières apparaît entre le corps lisse et la crinière bouclée. La base de l'œuvre est moderne. La plupart des aquamaniles remontent entre XII<sup>e</sup> siècle et le XV<sup>e</sup> siècle.

Le lion a, pour symbolique dans les décors profanes, la majesté, la puissance, la force. On en retrouve fréquemment dans les armoiries des princes et des chevaliers. Il a aussi une forte charge symbolique dans la religion chrétienne. Il est en lien avec la résurrection puisque, selon l'Évangile de saint Marc, un lion redonne la vie à trois lionceaux morts nés, c'est un symbole du Christ. Mais il peut aussi être associé au démon selon le psaume 21 de la Vulgate: «*Sauve-moi de la bouche des lions et de la corne de la licorne qui m'humilie*». Au Moyen Âge, il a cependant le plus souvent une valeur positive.

Ce type d'objet a pu être utilisé aussi bien dans un cadre liturgique que profane.

## PISTES PÉDAGOGIQUES

### 1<sup>er</sup> DEGRE

#### Arts visuels

##### **Rendre un objet zoomorphe**

Choisir un objet simple du quotidien (un crayon, une cuillère, un flacon etc.), le transformer en animal ou en végétal par rajout de formes.

Modeler avec de la pâte auto durcissante des formes en relation avec la fonction de l'objet, en agrémenter l'objet. Laisser sécher, mettre en couleur. Ajouter des boutons, des cabochons, etc. Pour signifier des détails comme les yeux, le nez.

##### **Créer un blason**

A partir de modèles d'armoiries, créer un nouvel emblème où la figure principale sera le lion.

Jouer sur la multiplication de la figure. Pour la composition jouer sur l'inversion, la symétrie, l'étagement.

Mettre en couleur en se limitant au jaune, au bleu, au rouge, au vert et au blanc. Cerner de noir les dessins. Ce blason peut être réalisé en grand format à l'instar des couleurs que portaient les chevaliers au bout d'une hampe lors des combats.

##### **Épurer une forme**

Chercher des photos de son animal préféré. Réaliser une série de dessins de plus en plus épurés. La forme finale de l'animal sera très stylisée voire géométrisée.

A partir de ces esquisses, réaliser un petit modelage.

#### Histoire des arts

##### **Arts du langage**

BORON Robert de, *Le Roman du Graal*

CHRETIEN DE TROYES, *Le Chevalier au Lion*

##### **Arts du quotidien**

*La Dame à la Licorne*, tapisserie, XV<sup>e</sup> siècle, Paris, musée de Cluny

Amour courtois, valeurs chevaleresques dans un monde merveilleux

### 2<sup>nd</sup> degré

#### LYCEE PROFESSIONNEL

#### Arts appliqués et cultures artistiques

##### **Champ 2 « construire son identité culturelle »**

permettre à l'élève d'acquérir les repères fondamentaux de la culture artistique, l'aider à se situer dans une évolution historique, artistique, technique, à en comprendre les enjeux, à se projeter dans d'autres époques et d'autres cultures, à reconnaître l'égale dignité des différentes expressions. Permettre à l'élève de situer une œuvre d'art dans une chronologie en repérant les caractéristiques esthétiques, symboliques, sémantiques et les contraintes techniques, technologiques, fonctionnelles et économiques. Amener les élèves à analyser une œuvre en la situant dans son contexte. Identifier les influences et les emprunts, les transpositions, les citations d'une culture particulière dans une œuvre d'art.

## MISES EN RÉSEAUX THÉMATIQUES

### **Objets du Moyen Âge**

Matrices de sceaux

Anonyme, *Encensoir*, objet d'orfèvrerie en laiton, 1160

Anonyme, *Plaque de boucle de ceinture*, objet en émail à champlévé, fin XII<sup>e</sup> siècle

Anonyme, *Plat de reliure de Dormeuil*, objet en émail à champlévé, vers 1200

Anonyme, *Manche de couteau*, ivoire ciselé, XIII<sup>e</sup> siècle

Anonyme, *Châsse de Saint Nicolas*, objet liturgique en émail à champlévé, XIII<sup>e</sup> siècle

Anonyme, *Stèle funéraire de Guillaume du Fay*, bas relief en pierre, XIV<sup>e</sup> siècle

Anonyme, *Cassonne*, bois peint, XIV<sup>e</sup> siècle

### **Figure du lion**

Anonyme, *Fonts baptismaux de Cousolre*, meuble liturgique, bas-relief en pierre de Tournai, XII<sup>e</sup> siècle

MAÎTRE DU COURONNEMENT DE LA VIERGE DE KIRSCHHEIM (atelier), *Saint Jérôme*, fragment de retable en bois sculpté et peint, XVI<sup>e</sup> siècle

Andrea Del Sarto, Saint-Marc, plume, pinceau et encre brune, rehauts de blanc, XVI<sup>e</sup> siècle.

Anonyme, Saint Adrien avec le lion, ronde bosse en bois, début XVI<sup>e</sup> siècle.

BOEL Pieter, *Lionnes*, étude, huile sur toile, vers 1660

JACOBSEN Juriaan, *Chasse au lion*, huile sur toile, XVII<sup>e</sup> siècle  
Céramique Rouen, *Lion polychrome*, faïence de grand feu polychrome, vers 1750  
BARTHOLDI Auguste, *Le lion de Belfort*, sculpture, 1880  
ZIEGLER Jules Claude, *La République*, huile sur toile, 1848  
Céramique Nord de la France, *Lion couché*, émail bleu, faïence de grand feu bleu, XIX<sup>e</sup> siècle  
Manufacture de Sèvres, *Lionceau*, sculpture en grès fin, 1900-1901

<b>Artiste</b>	Anonyme, ateliers de Delft	
<b>Titre</b>	Boîte à thé à décors chinois	
<b>Date</b>	Vers 1650-1680	
<b>Technique</b>	Faïence à décor de grand feu en camaïeu de bleus	
<b>Dimensions</b>	16 x 8.5 x 8.5 cm.	
<b>Provenance</b>	Hollande, Delft	
<b>Mots clés</b>	Camaïeu ; objet ; fonction ; copie ; arts décoratifs	

### CONTEXTE

- La Compagnie hollandaise des Indes orientales est créée en 1602. Pilier de l'économie des Provinces Unies, elle est la première grande société anonyme de l'histoire. Cotée en Bourse et distribuant des dividendes souvent très importants, elle profite d'un monopole accordé par le pouvoir politique pour commercer avec l'Asie.
- Prenant appui sur les possessions hollandaises dont le siège est à Batavia (actuelle Jakarta en Indonésie), la Compagnie des Indes Orientales dispose de pouvoirs régaliens lui permettant de battre monnaie, de rendre justice mais surtout de mener des guerres pour conquérir de nouveaux territoires et affronter les autres grandes puissances coloniales, notamment l'Espagne, aux dépens de laquelle les Provinces-Unies ont pris leur indépendance en 1581. Ses importations sont principalement constituées de thé de Chine, d'épices, de cotonnades, de soie et de porcelaine.
- Ayant armé 4700 navires pendant ses deux siècles d'existence, la compagnie fut une entreprise florissante et l'un des symboles les plus glorieux de la puissance économique de ce nouveau pays, asseyant par là même sa crédibilité à l'international.
- La Compagnie des Indes importe le thé dès 1606. Remplaçant les Portugais sur l'île japonaise de Deshima en 1643, elle est tolérée à Canton dont elle obtient le monopole commercial du thé pour quarante ans. L'Angleterre se lance à son tour dans l'importation des précieuses feuilles en 1657 et la France en 1700. C'est Mazarin qui, se soignant de ces infusions, en répand l'usage à la cour de France. La demande forte et les importations insuffisantes font du thé au XVIIe siècle une denrée rare réservée aux élites. Épices, thé, soieries, porcelaine, l'engouement européen pour les produits exotiques met le transport maritime au centre d'enjeux commerciaux majeurs.

### ARTISTE

- Vers 1675, les faïenciers de Delft commencent à **copier** les porcelaines bleues chinoises pour répondre à la demande européenne. On retrouve dans ces copies deux styles qui se côtoient et se mélangent : le « style kraak proseleyn », aux motifs floraux et symboliques dans des cartels rayonnants autour de paysages, et le « style transition », fait de paysages montagneux peuplés de personnages et de constructions. Les influences des faïenciers hollandais sont aussi à chercher dans les objets et notamment les livres illustrés de Chine.
- Le succès exceptionnel de ces productions de Delft entraîne une véritable révolution en Europe. De nouvelles manufactures sont créées avec l'aide et le savoir technique d'ouvriers de la cité hollandaise, comme par exemple celle de Saint-Cloud en 1664.
- La Chine a profondément influencé la faïence européenne, non seulement par son **camaïeu** bleu, mais aussi par la rapidité du coup de pinceau qui permet une rentabilité accrue dans les manufactures européennes.

## ŒUVRE

- Par sa **fonction** comme par sa décoration, cette boîte à thé interroge l'évolution des échanges commerciaux entre Orient et Occident. Apparu en Chine sous la dynastie des Han au II<sup>e</sup> siècle avant J.-C., le thé se retrouve en Corée au I<sup>er</sup> siècle de notre ère puis au Tibet au VII<sup>e</sup> siècle. À l'ouest, la consommation de thé vert se répand suivant la route de la soie qui relie la Chine à l'empire romain dès le I<sup>er</sup> siècle. Au IX<sup>e</sup> siècle, un marchand arabe décrit la boisson que l'expansion du royaume ottoman et son commerce de caravanes diffuse. Dans son *Livre des merveilles*, publié en 1298, Marco Polo décrit la plante et sa consommation. Puis vient le temps des comptoirs : les portugais s'installent à Macao en 1577 puis au Japon mais leur comportement leur interdit vite le commerce avec Canton et c'est au XVII<sup>e</sup> siècle par les Pays-Bas que la boisson séduit l'Europe.
- La porcelaine est un produit importé très en vogue au XVI<sup>e</sup> siècle dont l'Europe ignore la technique de production. Les pièces fascinent les occidentaux par leur blancheur, leur transparence et leur luminosité. Lorsqu'en Chine, en 1644, la dynastie des Qing succède aux Ming, les troubles politiques ralentissent les importations. Les potiers de Delft se lancent alors dans la **copie** des porcelaines asiatiques au moyen de faïences, ne maîtrisant pas la technique de la porcelaine. La poterie façonnée est précuite, trempée plusieurs fois dans un bain d'émail puis décorée à crue à l'aide d'oxydes de cobalt. Une cuisson à 900°C vitrifie l'émail : le décor est dit de grand feu. Les productions de Delft empruntent à l'orient la couleur blanche de la pâte, le **camaïeu** de bleu, le tracé rapide des décorations ainsi que les motifs. Mixant les styles, les quatre faces du pot à thé sont organisées autour d'une composition de fleurs et d'un oiseau entourée de frises hollandaises, caractéristiques de la bordure Hoppesteyn. Le trait foncé est rehaussé de larges aplats du même bleu, plus clair, créant modulations et modelé.
- Enfin, l'**objet** est adapté à sa **fonction**, la conservation des feuilles dont les arômes précieux sont très volatils. La porcelaine, étanche, y est propice. L'ouverture est réduite, close par un bouchon hermétique du même matériau. La boîte cubique est façonnée à partir de plaques de terre assemblées entre elles dont les irrégularités témoignent de la main de l'artisan.

## PISTES PEDAGOGIQUES

### Questionnements

- *L'engouement européen pour les « chinoiseries » lointaines s'est exclusivement exprimé, au XVIII<sup>e</sup> siècle, par l'imitation. Or, la fascination d'un continent pour un autre ne peut-elle s'incarner que dans la copie ? Quelle est, dans cette inspiration extrême-orientale, la part de nouveauté ? En quoi l'étude des décors des pièces des arts décoratifs peut-elle par ailleurs être un révélateur de l'histoire du goût ?*

### CYCLE 2

#### Arts plastiques

Collecter des boîtes à thé, les classer : formes, matériaux, couleurs, usages (pratiques, contenance, mode de fermeture), puis questionner ces objets sous l'éclairage du design : qui le fabrique et comment, relation forme/matière, durable/éphémère...

Développer ensuite une problématique, créer une enveloppe qui fait penser à l'origine naturelle du produit, qui fait penser au voyage, qui fait penser à la Chine... Créer une boîte en terre : expérimenter la réalisation, puis l'assemblage de plaques de terres. Varier le volume et la hauteur en fonction du produit : une boîte pour ... (raconter des histoires). Dans un jeu motif/fonction, on peut envisager d'imprimer le contenu sur les faces du contenant avant de le cuire.

### CYCLE 3

#### Arts plastiques

La matérialité de la production plastique et la sensibilité aux constituants de l'œuvre :

« Les effets du geste et de l'instrument. »

## CYCLE 4

### Arts plastiques

« La matérialité de l'œuvre ; l'objet et l'œuvre.

Les représentations et statuts de l'objet en art : [...] l'œuvre comme objet matériel, objet d'art, objet d'étude ».

### EPI « Corps, santé, bien-être et sécurité »

En lien avec l'histoire

Th. 4 « État, société et modes de vie (XIIIe – XVIIIe siècles) :

Changements dans l'habitat, le décor et le mobilier » : les arts décoratifs au XVIIIe siècle.

## DANS LES COLLECTIONS

### La Compagnie des Indes

AST Baltasar van der, *Fruits, coquillages et insectes*, huile sur toile, 1623

OSTADE Isaak Van, *Les Patineurs*, huile sur toile, 1641

VAN SALM Abraham, *Marine par temps calme*, huile sur toile, deuxième moitié du XVIIe siècle



### Habitat, décor et mobilier

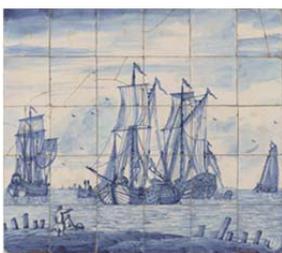
Cornelis Boumeester, *Panneau de 30 carreaux*, fin XVIIe siècle, faïence

Louis-Joseph Watteau, *Père de famille donnant la Saint Nicolas à ses enfants*, huile sur toile

Fontaine d'applique, 1660-1670, faïence

Hector Guimard, *Vase de Chalmont*, 1900-1901, grès

Ernest Joseph Laurent, *Au jardin*, 1904, huile sur toile



## RÉSONANCES CONTEMPORAINES

Wim Delvoye, série *Sawblade*, 1987, émail peint sur lames de scies, 22 cm. de diamètre

Pierre Alechinsky, *Trophée des grands prix nationaux*, 1989

Arman, *Théière, pot à lait et sucrier*, série *Demi-Tasse*, 1990

Subodh Gupta, *Still Steal Steel# 1*, 2007

<p><b>Artiste</b> <b>Titre</b>  <b>Date</b> <b>Technique</b> <b>Dimensions</b> <b>Provenance</b> <b>Mots clé</b></p>	<p>Anonyme, Ateliers de Delft <b><i>Plat à décor bleu de chinois dans les jardins</i></b> Vers 1675 Faïence, décor de grand feu Diam. 34 cm Delft, Hollande Objet du quotidien, orient, jardin</p>	
--	--	---

**CONTEXTE**

Créée en 1602, la Compagnie Hollandaise des Indes Orientales est le pilier de l'économie des Provinces-Unies. Première grande société anonyme de l'histoire, elle est cotée en bourse et distribue des dividendes souvent très importants. Profitant d'un monopole accordé par le pouvoir politique pour commercer avec l'Asie, elle importe des épices, du thé, des soieries et de nombreuses porcelaines orientales, technique inconnue en Europe qui n'est qu'en 1709 en Saxe. Alors qu'au Moyen-Âge, la vaisselle chinoise n'est présente que dans quelques cours privilégiées, la Compagnie Hollandaise des Indes Orientales en multiplie la diffusion à travers toute l'Europe, particulièrement celle des camaïeux bleus issus de la tradition Ming. La blancheur de la porcelaine, sa texture même, séduit toute l'Europe. Lorsque qu'en 1647, la guerre civile en Chine ralentit fortement le commerce, les hollandais font appel aux japonais pour copier le style chinois. La qualité médiocre de la production pousse à abandonner rapidement cette expérience mais ouvre le marché aux plus célèbres faïences de Delft à décor extrême-oriental.

**ARTISTE**

A la Renaissance, en s'installant à Anvers en 1506, le potier Guido de Savino transmet les techniques de la faïence italienne au nord de l'Europe. Au XVII<sup>e</sup> siècle, le décor de ces objets repose souvent sur la reproduction de gravures, véritables reflets de la production artistique de chaque pays. Au début de son histoire, la faïence hollandaise est de tradition anversoise. Les potiers de la ville, à tradition de faïence italienne avec sa surface blanche et son décor peint, subissent la forte concurrence des importations de porcelaine chinoise. Delft, cité hollandaise située entre La Haye et Rotterdam, est un des sièges de la Compagnie des Indes. Dès 1640, les artisans commencent à copier la vaisselle chinoise. Bien que les stocks orientaux mettent une dizaine d'années à s'écouler, les manufactures comprennent vite le parti à tirer de la pénurie liée à la crise politique orientale. Les faïences blanches à décor bleu deviennent emblématiques de la ville. En 1654, l'explosion d'une poudrière ravage le centre-ville : de nouvelles manufactures de faïence se bâtissent sur les ruines. L'activité s'intensifie et se transmet : progressivement, paysages, scènes bibliques et paysages se substituent aux motifs chinois des origines. Delft produit assiettes, plats, tasses, bouteilles mais aussi des objets, des plaques murales et ses célèbres carreaux. Fuyant les persécutions religieuses, des potiers hollandais répandent le savoir-faire de Delft en Europe : Saint-Cloud (1664), Francfort (1666) et Berlin (1679).

**ŒUVRE**

Au centre de l'assiette, s'organise un jardin oriental où se côtoient végétaux et enrochements. Pins, érables, cerisiers sont évoqués dans un tracé caractéristique. Une balustrade suggère un horizon en contrebas, le portique au toit ouvragé évoque les pagodes. Deux personnages en costume traditionnel conversent, entourés d'objets issus d'un quotidien lointain. Cernés d'une double ligne clôturant l'espace, les éléments du jardin sont disséminés. Premier plan et arrière-plan flottent à la surface de l'émail dans une construction de la perspective caractéristique de l'art oriental où alternent vides et pleins. Le motif de personnages dans l'intimité d'une scène de vie quotidienne se retrouve dans la tradition des décors des faïences européennes. Leur exotisme emporte, cependant, le spectateur dans un voyage remarquable, fantastique au XVII<sup>e</sup> siècle. Sans caricature, de nobles personnages devisent, l'un d'eux tenant une jonque en modèle réduit. Sur la table, des objets caractéristiques contribuent à transporter l'imaginaire de l'usager de l'assiette. Sur le marli (bord intérieur souvent décoré d'une assiette ou d'un plat), quatre scènes complètent l'évocation du jardin oriental. Sur l'une d'entre-elle, à gauche, on distingue une masse taillée dans une grand pot propre à évoquer l'art du bonzaï et celui du jardin. Fidèle à la tradition du jardin chinois, celui qui nous est montré associe minéral et végétal : rochers, escarpements, piton percé, galets figurés au pied des personnages, diversité des végétaux exotiques dont les célèbres prunus et pins parasols.

Par ses couleurs, sa composition et la précision des détails, l'ouvrage hollandais copie une porcelaine dite de style transitoire. En Chine, la dynastie Quing, manchou, succède à la dynastie Ming qui s'achève en 1644. L'instauration du nouveau système politique se prolonge jusqu'en 1683, même si c'est une période troublée au cours de laquelle seules de rares porcelaines de style transitoire sont importées.

Par la copie, les artisans de Delft acquièrent la facture rapide des potiers chinois. Ainsi, sur cette fidèle interprétation, l'artisan a développé un dessin précis, nerveux, cernant le motif repris à larges coups de

pinceaux dans une teinte plus claire qui construit le modelé. Peindre vite permet d'accélérer la production des objets. La « *kraak porselein* » est fabriquée en immenses séries pour répondre à la demande. Pour réaliser cet objet, le potier façonne, tourne ou moule d'abord sa pièce avec une argile tamisée, puis il la cuit à basse température : une cuisson à 500-600°C dite de biscuitage. Il la plonge ensuite plusieurs fois dans un bain d'émail à base d'étain qui s'opacifie et blanchit à la cuisson. Spécifique de l'industrie de Delft, une dernière glaçure de « *kwaart* » (ou « *kraak* ») transparente se superpose aux autres. Le motif y est alors tracé à la brosse sur l'émail cru avec des oxydes métalliques. L'ensemble subit alors une cuisson à 900°C : le décor est dit de grand feu. L'oxyde de cobalt sert à la réalisation du motif bleu et plusieurs moulins de Delft étaient affectés à son broyage. La cuisson à haute température ne permet que l'obtention de certaines couleurs : violet, jaune et vert. Pour des rouges ou des ors, procédé apparu vers 1680, il faut de nouveau peindre la pièce d'oxydes spécifiques et la cuire à basse température : le décor est dit de petit feu. En limitant le nombre d'opérations, la monochromie participe à la rentabilisation de la production.

## PISTES PÉDAGOGIQUES

### 1<sup>er</sup> DEGRE

#### Arts visuels

#### **Mon jardin dans une assiette**

Relever des motifs floraux, des organisations de jardin, des activités de jardinage et jouer à les reporter à l'encre sur des assiettes en carton pour constituer des séries. L'emploi de l'encre et une consigne de monochromie permettent l'utilisation de lavis ; une couleur précise est définie pour chaque série.

## MI SES EN RÉSEAUX THÉMATIQUES

#### **La compagnie des Indes**

AST Baltasar van der, *Fruits coquillages et insectes*, huile sur toile, 1623

OSTADE Isaak Van, *Les Patineurs*, huile sur toile, 1641

Ateliers de Delft, *Boite à thé carrée décor chinois*, faïence, XVII<sup>e</sup> siècle

VAN SALM Abraham, *Marine par temps calme*, huile sur toile, XVII<sup>e</sup> siècle

#### **Le jardin**

Maître au Feuillage en Broderie, *Triptyque de la Vierge à l'Enfant entourée d'anges*, huile sur bois, vers 1500

SUSTRIS Lambert, *Noli me tangere*, huile sur toile, XVI<sup>e</sup> siècle

COYPEL Charles-Antoine, *Psyché abandonnée par l'amour*, huile sur toile, 1748

COURBET Gustave, *Le Jardin de l'abbaye de Loos-lez-Lille*, huile sur toile, vers 1851

JOEPH Laurent Ernest, *Au jardin*, huile sur toile, 1904

Assiette, décor polychrome au centre, personnages dans un jardin devant une demeure, céramique, arts de l'Extrême-Orient

<b>Artiste</b>	Jean-Baptiste Siméon Chardin	
<b>Titre</b>	<i>Les Apprêts d'un déjeuner, dit aussi Le Gobelet d'argent</i>	
<b>Date</b>	vers 1730	
<b>Technique</b>	huile sur toile	
<b>Dimensions</b>	81 x 64.5 cm.	
<b>Provenance</b>	Acquis en 1990	
<b>Mots clés</b>	nature morte ; matière	

### CONTEXTE

- Le tableau est signé en bas à gauche sur la margelle de la niche en trompe-l'œil, et daté par les spécialistes du début de la carrière de Chardin. Celui-ci a alors près de 30 ans et élabore soigneusement ses compositions de **natures mortes**, son sujet de prédilection avec la scène de genre.
- Cette spécialité est classée en bas de la hiérarchie de la peinture instituée par l'Académie Royale de Peinture et de Sculpture. En effet, l'ordre place en tête la peinture historique (allégorique, religieuse, mythologique) avant le portrait, puis la scène de genre, le paysage et enfin la peinture d'êtres inanimés. Chardin persévère dans ce genre mineur sous le règne d'un roi qui privilégie la peinture fantaisiste et un peu théâtrale, Louis XV.

### ARTISTE

- Chardin naît en 1699 à Paris d'un père fabricant de billards, et décède en 1779 dans la même ville. D'abord élève de Cazès, il entre chez Noël-Nicolas Coypel. Après avoir été reçu maître peintre à l'Académie de saint-Luc en 1724, il expose des natures mortes dont *La Raie* en 1728. Cela lui ouvre les portes de l'Académie, puis du Louvre, où il offre son tableau.
- Il s'adonne avec passion à la nature morte puis, peut-être influencé par son époque et par ses confrères, s'essaie aux scènes de genre, dans lesquelles il diffuse toujours beaucoup de douceur.
- Continuant d'évoluer dans le milieu de l'Académie, il est, depuis 1755, chargé de « l'accrochage » des tableaux du Salon. C'est par ce biais qu'il se liera d'amitié avec Diderot, dont il sera le guide dans ces mêmes Salons.
- Sa vue baissant, il se tourne à partir de 1770 vers le pastel dans lequel il excelle.
- Malgré un cercle de passionnés qui l'entoure, Chardin finira ses jours dans la solitude et sera presque oublié pendant un siècle avant qu'on ne reconnaisse en lui un peintre original et moderne.

### ŒUVRE

- Cette œuvre se distingue par sa simplicité et son coloris chaud et doré. Dans une niche en pierre, Chardin place les composants d'un repas frugal : une assiette, une bouteille de vin, une cuillère et un gobelet d'argent.
- Une étude radiographique du tableau révèle les repentirs de l'artiste : un énorme chou vert se trouvait derrière la bouteille tandis qu'un citron remplaçait la petite cuillère.
- L'artiste épure le sujet : pas d'extravagance, de surcharge décorative, les objets suffisent dans leur simplicité. Chardin impose ainsi le silence, l'admiration, la méditation. On ne cherche pas à retrouver dans cette œuvre un éventuel sens caché. Chardin s'appuie sur les objets de la vie quotidienne, il les magnifie par un traitement tantôt lisse, tantôt empâté ; il représente l'ombre et la lumière, la beauté des objets dans leur captation de la lumière. Les objets conçus en réceptacles de lumière, sont travaillés en surfaces et dans une unité de ton aux multiples variations de **matière**.

## PISTES PEDAGOGIQUES

### Questionnements

- La peinture à l'huile, inventée, selon Vasari, par Jan Van Eyck, et utilisée par Chardin dans *Le Gobelet d'argent*, permet une approche réaliste du sujet représenté. Le pigment est mélangé au liant (l'huile) qui passe de l'état liquide à celui de gel avant de se solidifier. En diluant plus ou moins les pigments dans le liant (l'huile), on obtient une pâte grasse qui permet de jouer sur la transparence et l'opacité de la matière, c'est-à-dire sur son aspect visuel, et de créer, par exemple, les effets lumineux.
- Le savoir-faire technique avec lequel Chardin représente les objets de la nature, au-delà de l'illusionnisme qui rendait Diderot si admiratif de ces peintures, met l'accent sur les qualités physiques de la matière colorée. La vérité dans tous les détails et la dimension tactile de la couleur permet de travailler les notions de ressemblance, de vraisemblance, et d'écart.

### CYCLE 3

#### **Arts plastiques**

La matérialité et la qualité de la couleur : productions engageant des liens entre les qualités de la matière colorée (pigments, substances, liants, siccatifs...), ses usages (jus, glacis, empâtement, couverture, aplat, plage, giclure...) ; les effets induits par les supports et les mélanges avec d'autres médiums.

### CYCLE 4

#### **Arts plastiques**

La ressemblance : le rapport au réel et la valeur expressive de l'écart en art.

#### **Histoire des arts**

Thématique 4, « États, sociétés et modes de vie (XIII<sup>e</sup> – XVIII<sup>e</sup> s.) » : définition et hiérarchie des genres artistiques

#### **FRANCAIS Cycle 4 Lycée**

Travailler sur la nature morte, et en particulier, sur *Le Gobelet d'argent* de Chardin pourrait être l'occasion d'amener les élèves à pratiquer *in situ* la description, orale ou écrite, et à se confronter au genre de la critique d'art. Etudier, en aval ou en amont, un corpus consacré à ce peintre du XVIII<sup>e</sup> siècle, est l'occasion d'initier le jeune lecteur aux plaisirs d'un type de discours qu'il rejette d'habitude, celui de la description en l'inscrivant dans la lignée de Diderot ou de Baudelaire. En littérature, le langage ne sert pas seulement à communiquer ou à nommer, il permet de rendre compte de la représentation du monde par un écrivain et lorsque ce regard est redoublé par le travail d'un artiste, le discours s'enrichit et se complexifie paradoxalement autant qu'il vise la simplicité.

## TEXTES EN RESONANCE

### **1. Diderot, *Salon de 1765*.**

Vous revoilà donc, grand magicien, avec vos compositions muettes ! Qu'elles parlent éloquentement à l'artiste ! Tout ce qu'elles lui disent sur l'imitation de la nature, la science de la couleur, et l'harmonie ! Comme l'air circule autour de ces objets ! La lumière du soleil ne sauve pas mieux les disparates des êtres qu'elle éclaire. C'est celui-là qui ne connaît guère de couleurs amies, de couleurs ennemies !

S'il est vrai, comme le disent les philosophes, qu'il n'y a de réel que nos sensations ; que ni le vide de l'espace, ni la solidité même des corps n'est peut-être rien en elle-même de ce que nous éprouvons ;

qu'ils m'apprennent, ces philosophes, quelle différence il y a pour eux à quatre pieds de tes tableaux entre le Créateur et toi.

Chardin est si vrai, si vrai, si harmonieux, que quoiqu'on ne voie sur la toile que la nature inanimée, des vases, des tasses, des bouteilles, du pain, du vin, de l'eau, des raisins, des fruits, des pâtés, il se soutient, et peut-être vous enlève à deux des plus beaux Vernet, à côté desquels il n'a pas balancé de se mettre. C'est, mon ami, comme dans l'univers, où la présence d'un homme, d'un cheval, d'un animal, ne détruit point l'effet d'un bout de roche, dur arbre, dur ruisseau. Le ruisseau, l'arbre, le bout de roche, intéressent moins sans doute que l'homme, la femme, le cheval, l'animal ; mais ils sont également vrais.

## **2 . Sainte-Beuve critique de Diderot, critique d'art**

Diderot avait en revanche au plus haut degré cette faculté de demi métamorphose, qui est le jeu et le triomphe de la critique, et qui consiste à se mettre à la place de l'auteur et au point de vue du sujet que l'on examine, à lire tout écrit selon l'esprit qui l'a dicté. Il excellait à prendre pour un temps et à volonté cet esprit d'autrui, à s'en inspirer et souvent mieux que cet autre n'avait fait lui-même, à s'en échauffer, non seulement de tête mais de cœur ; et alors il était le grand journaliste moderne, l'Homère du genre, intelligent, chaleureux, expansif, éloquent, jamais chez lui, toujours chez les autres, ou, si c'était chez lui et au sein de sa propre idée qu'il les recevait, le plus ouvert alors, le plus hospitalier des esprits, le plus ami de tous et de toute chose, et donnant à tout son monde, tant lecteurs qu'auteurs ou artistes, non pas une leçon, mais une fête.

## **3. M. Proust, *Chardin et Rembrandt*, in *Essais et articles*.**

Dans ces chambres où vous ne voyez rien que l'image de la banalité des autres et ce reflet de votre ennui, Chardin enfin comme la lumière, donnant à chaque chose sa couleur, évoquant de la nuit éternelle où ils étaient ensevelis tous les êtres de la nature morte ou animée, avec la signification de sa forme si brillante pour le regard, si obscure pour l'esprit. Comme la Princesse réveillée, chacun est rendu à la vie, reprend ses couleurs, se met à causer avec vous, à vivre, à durer.

Sur ce buffet où, depuis les plis rapides de la nappe à demi relevée jusqu'au couteau posé de côté, dépassant de toute la lame, tout garde le souvenir de la hâte des domestiques, tout porte le témoignage de la gourmandise des invités. Le compotier aussi glorieux encore et dépouillé déjà qu'un verger d'automne se couronne au sommet de pêches joufflues et roses comme des chérubins, inaccessibles et souriantes comme des immortels. Un chien qui lève la tête ne peut arriver jusqu'à elles et les rend plus désirables d'être vainement désirées.

## **Texte 4 : Francis Ponge, *De la nature morte de Chardin*, 1963.**

Ces pêches, ces noix, cette corbeille d'osier, ces raisins, cette timbale, cette bouteille avec son bouchon de liège, cette fontaine de cuivre, ce mortier de bois, ces harengs saurs,

Il n'y a aucun honneur, aucun mérite à choisir de tels sujets.

Aucun effort, aucune invention ; aucune preuve ici de supériorité d'esprit. Plutôt une preuve de paresse, ou d'indigence.

Partant de si bas, il va falloir dès lors d'autant plus d'attention, de prudence, de talent, de génie pour les rendre intéressants.

Nous risquons à chaque instant la médiocrité, la platitude ; ou la mièvrerie, la préciosité.

Mais certes leur façon d'encombrer notre espace, de venir en avant, de se faire (ou de se rendre) plus importants que notre regard,

Le drame (la fête, aussi bien) que constitue leur rencontre,

Leur respect leur mise en place,

Voilà un des plus grands sujets qui soient.

Ce n'est qu'après ceux-là qu'on peut tirer l'échelle.

## DANS LES COLLECTIONS

### La nature morte

VUILLARD Édouard, *Bouquets de roses*, huile sur carton, vers 1900.

DESPORTES Alexandre François, *Nature morte de fruits et de raisins dans un paysage*, huile sur toile, 1728.

MONNOYER Jean-Baptiste, *Vase d'or avec des fleurs et des perroquets*, huile sur toile, XVIIe siècle.

DELACROIX Eugène, *Bouquet de fleurs*, huile sur toile, XIXe siècle.

AST Baltasar van der, *Nature morte*, huile sur bois, 1623.

« C'est du gâteau ! »

PROPOS / FRANCAIS Cycle 4 et Lycée

Les arts et la littérature célèbrent depuis longtemps, depuis toujours, la nourriture, qu'elle soit profane ou sacrée, solitaire ou conviviale, réelle ou imaginaire, fêtée ou réprouvée. De Véronèse à Zola, repas de pauvres ou repas de riches sont nés sous la plume et le pinceau. Mais au milieu de ces festins, qu'en est-il des desserts, de la pâtisserie, des gâteaux ?

Si les recettes de ces derniers sont souvent affaire de transmission entre générations, les mots choisis pour les évoquer peuvent aussi faire naître une autre source de plaisir. Des mets aux mots, il n'y a qu'un pas à franchir avec nos élèves. Nourrir l'imaginaire, donner le goût des textes, faire en sorte que le jeune lecteur sache savourer lui-même un langage et une composition littéraires comme une gourmandise où amour et souvenir sont intimement liés.

#### EXTRAITS

« Tu sais, petite, la pâtisserie et l'amour, c'est pareil - une question de fraîcheur et que tous les ingrédients, même les plus amers, tournent au délice. »

Christian Bobin, *La Folle allure*, 1995.

**Flaubert, *Madame Bovary*, 1857.**

On avait été chercher un pâtissier à Yvetot, pour les tourtes et les nougats. Comme il débutait dans le pays, il avait soigné les choses; et il apporta, lui-même, au dessert, une pièce montée qui fit pousser des cris. A la base, d'abord, c'était un carré de carton bleu figurant un temple avec portiques, colonnades et statuette de stuc tout autour, dans des niches constellées d'étoiles en papier doré ; puis se tenait au second étage un donjon en gâteau de Savoie, entouré de menues fortifications en angélique, amandes, raisins secs, quartiers d'oranges ; et enfin, sur la plate-forme supérieure, qui était une prairie verte où il y avait des rochers avec des lacs de confitures et des bateaux en écales de noisettes, on voyait un petit Amour, se balançant à une escarpolette de chocolat, dont les deux poteaux étaient terminés par deux boutons de rose naturels, en guise de boules, au sommet.

**Marcel Proust, *À la recherche du temps perdu. Du côté de chez Swann*, 1913.**

Et tout d'un coup le souvenir m'est apparu. Ce goût, c'était celui du petit morceau de madeleine que le dimanche matin à Combray (parce que ce jour-là je ne sortais pas avant l'heure de la messe), quand j'allais lui dire bonjour dans sa chambre, ma tante Léonie m'offrait après l'avoir trempé dans son infusion de thé ou de tilleul. La vue de la petite madeleine ne m'avait rien rappelé avant que je n'y eusse goûté ; peut-être parce que, en ayant souvent aperçu depuis, sans en manger, sur les tablettes des pâtissiers, leur image avait quitté ces jours de Combray pour se lier à d'autres plus récents ; peut-être parce que, de ces souvenirs abandonnés si longtemps hors de la mémoire, rien ne survivait, tout s'était désagrégé ; les formes - et celle aussi du petit coquillage de pâtisserie, si grassement sensuel sous son plissage sévère et dévot - s'étaient abolies, ou, ensommeillées, avaient perdu la force d'expansion qui leur eût permis de rejoindre la conscience. Mais, quand d'un passé ancien rien ne subsiste, après la mort des êtres, après la destruction des choses, seules, plus frêles mais plus vivaces, plus immatérielles, plus persistantes, plus fidèles, l'odeur et la saveur restent encore longtemps, comme des âmes, à se rappeler, à attendre, à espérer, sur la ruine de tout le reste, à porter sans fléchir, sur leur gouttelette presque impalpable, l'édifice immense du souvenir.

**Perrault, *Les contes de ma mère l'Oye*,  
« Peau d'Âne », 1697.**

Il gémit, il pleure, il soupire ;  
Il ne dit rien, si ce n'est qu'il désire  
Que Peau d'Âne lui fasse un gâteau de sa main ;  
Et la mère ne sait ce que son fils veut dire.  
« ciel ! madame, lui dit-on.  
Cette Peau d'Âne est une noire taupe.  
Plus vilaine encore et plus gaupe

Que le plus sale marmiton.  
— N'importe, dit la reine, il le faut satisfaire,  
Et c'est à cela seul que nous devons songer. »  
Il aurait eu de l'or, tant l'aimait cette mère,  
S'il en avait voulu manger.

Peau d'Âne donc prend sa farine,  
Qu'elle avait fait bluter exprès  
Pour rendre sa pâte plus fine,  
Son sel, son beurre et ses œufs frais ;  
Et, pour bien faire sa galette.  
S'enferme seule en sa chambrette.  
D'abord elle se décrassa  
Les mains, les bras et le visage.  
Et prit un corps d'argent, que vite elle laça,  
Pour dignement faire l'ouvrage,  
Qu'aussitôt elle commença.

On dit qu'en travaillant un peu trop à la hâte,  
De son doigt, par hasard, il tomba dans la pâte  
Un de ses anneaux de grand prix ;  
Mais ceux qu'on tient savoir le fin de cette histoire  
Assurent que par elle exprès il y fut mis ;  
Et pour moi, franchement, je l'oserais bien croire.

On ne pétrit jamais un si friand morceau ;  
Et le prince trouva la galette si bonne,  
Qu'il ne s'en fallut rien que, d'une faim gloutonne,  
Il n'avalât aussi l'anneau.

**Philippe Delerm, *La première gorgée de bière*, « Le paquet de gâteaux du dimanche », 1997.**

Des gâteaux séparés, bien sûr. Une religieuse au café, un paris-brest, deux tartes aux fraises, un mille-feuille. A part pour un ou deux, on sait déjà à qui chacun est destiné - mais quel sera celui-en-supplément-pour-les-gourmands ? On égrène les noms sans hâte. De l'autre côté du comptoir, la vendeuse, la pince à gâteaux à la main, plonge avec soumission vers vos désirs ; elle ne manifeste même pas d'impatience quand elle doit changer de carton - le mille-feuille ne tient pas. C'est important ce carton plat, carré, aux bords arrondis, relevés. Il va constituer le socle solide d'un édifice fragile, au destin menacé.

- Ce sera tout !

Alors la vendeuse engloutit le carton plat dans une pyramide de papier rose, bientôt nouée d'un ruban brun. Pendant l'échange de monnaie, on tient le paquet par en-dessous, mais dès la porte du magasin franchie, on le saisit par la ficelle, et on l'écarte un peu du corps. C'est ainsi. Les gâteaux du dimanche sont à porter comme on tient un pendule. Sourcier des rites minuscules, on avance sans arrogance, ni fausse modestie. Cette espèce de componction, de sérieux de roi mage, n'est-ce pas ridicule ? Mais non. Si les trottoirs dominicains ont goût de flânerie, la pyramide suspendue y est pour quelque chose - autant que ça et là quelques poireaux dépassant d'un cabas.

Paquet de gâteaux à la main, on a la silhouette du professeur Tournesol - celle qu'il faut pour saluer l'effervescence d'après messe et les bouffées de P.M.U., de café, de tabac. Petits dimanches de famille, petits dimanches d'autrefois, petits dimanches d'aujourd'hui, le temps balance en encensoir au bout d'une ficelle brune. Un peu de crème pâtissière a fait juste une tache en haut de la religieuse au café.



Ralph Goings, *Boxed Donuts*, 2002.

**Chanson extraite de *Peau d'Âne*,  
« Le Cake d'amour », paroles de Jacques Demy et  
musique de Michel Legrand, 1970.**

Préparez votre... préparez votre pâte  
Dans une jatte... dans une jatte plate  
Et sans plus de discours  
Allumez votre... allumez votre four.

Prenez de la... prenez de la farine  
Versez dans la... versez dans la terrine  
Quatre mains bien pesées  
Autour d'un puits creux... autour d'un puits creusé

Choisissez quatre... choisissez quatre œufs frais  
Qu'ils soient du mat'... qu'ils soient du matin  
Car à plus de vingt jours  
Un poussin sort tou... un poussin sort toujours.

Un bol entier... un bol entier de lait  
Bien crémeux s'il... bien crémeux s'il vous plait  
De sucre parsemez  
Et vous amalga... et vous amalgamez.

Une main de... une main de beurre fin  
Un souffle de... un souffle de levain  
Une larme de miel  
Et un soupçon de... et un soupçon de sel.

Il est temps à... il est temps à présent  
Tandis que vous... tandis que vous brassez  
De glisser un présent  
Pour votre fian... pour votre fiancé

Un souhait d'a... un souhait d'amour s'impose  
Tandis que la... que la pâte repose  
Lissez le plat de beurre  
Et laissez cuire une... et laissez cuire une heure

## PISTES PEDAGOGIQUES

### ARTS PLASTIQUES

#### Cycle 4

Le gâteau, préparation culinaire sucrée, souvent colorée et garnie d'un glaçage ou d'une crème, peut motiver le travail de la description de l'œuvre, en employant un lexique simple et adapté. Présent déjà dans certaines natures mortes du siècle d'or hollandais (Clara Peeters, Willem C. Heda), sujet favori des pop artistes (Wayne Thiebaud, Claes Oldenburg), le gâteau se prête aisément à l'exercice de description. Observer et décrire cet objet d'étude en des termes appropriés peut permettre de « développe[r] chez les élèves le goût de contempler l'œuvre d'art, par l'appropriation de notions culturelles et artistiques qui traversent les disciplines, les périodes historiques et les aires géographiques » (*BO spécial du 26 novembre 2015*).

Nappage de chocolat ou liseret de sucre glace ? Aplat léger ou peinture épaisse ? Imaginer, en classe, un exercice où la description (orale ou écrite) de l'un-e susciterait l'image (mentale ou dessinée) de l'autre.

## RESONNANCES CONTEMPORAINES

August Sander, *Confiseur, Cologne*, 1928  
Andy Warhol, *Ice Cream Dessert*, 1959  
Claes Oldenburg, *Pastry Case I*, 1961-1962  
Claes Oldenburg, *Floor Cake*, 1962  
Wayne Thiebaud, *Cake counter*, 1963  
Erro, *Foodscape*, 1964  
Ralph Goings, *Cream Pie*, 1979  
Wayne Thiebaud, *Four Cakes, from Recent Etchings II*, 1979  
Mary Addams, *Wedding Cake Basket*, 1986  
Nam June Paik, *The more the better*, 1988  
Jeff Koons, *Cake*, 1995-1997

## Le Choix d'Alain Passard

Alain Passard (La Guerche de Bretagne, 1956- )

*Le Homard ou Tango à Chausey, 2012*

Bronze

Paris, Collection Alain Passard

Paris, Pinault Collection

Les deux tirages en Bronze du *Homard* sont une introduction monumentale à l'Open Museum. La découpe du crustacé en aiguillettes a été inventée par Alain Passard, qui voit dans la mue de l'animal l'incarnation de deux principes qui lui sont chers : l'importance du cycle des saisons et la capacité à se renouveler.

---

Pilar Albarracín (Séville, 1968 - )

*Les Marmites enragées, 2005*

Bois, cocottes minute, machine à fumée

Cette installation évoque l'univers de la cuisine par l'allusion aux bruits et à la chaleur qui y règne. Artiste engagée, Pilar Albarracín met en question le rôle traditionnel dévolu aux femmes. L'univers du foyer auquel elles sont cantonnées est ici tourné en dérision, tandis qu'un esprit de révolte souffle – au sens propre comme au sens figuré- *l'Internationale*, dont la musique fut composée à Lille par Pierre Degeyter en 1888.



---

John H. Armleder (Genève, 1948 - )

*Take a Chance with Us – Bow - Follow Me – Father, 2015*

Technique mixte sur toile

Milan, galerie Massimo di Carlo

Véritable polyptyque, cet ensemble évoque les quatre saisons et les couleurs qui y sont associées, se rapprochant ainsi du travail d'Alain Passard en cuisine. Les dégoûlinures de peintures évoquent aussi le débordement des casseroles, les jus et les sauces, et les jeux de textures mis en œuvre dans la préparation des plats, en particulier les ravioles du chef dont le jus coule dans le gosier après leur explosion en bouche.



---

Jean-Bernard Métais (Le Mans, 1954 - )

*L'esprit du vin, 2017*

Verre, vin

L'artiste, également vigneron, propose d'accompagner *l'Ombre* avec une œuvre transparente et lumineuse créée spécialement pour l'Open Museum. Le liquide doré est un vin de Janières de la cuvée 1898, soit l'année de réalisation de la sculpture de Rodin. Ces deux « morceaux de temps parallèle », ainsi que Jean-Bernard Métais les qualifie, se répondent au travers du jeu de courbes formé par le bronze et l'élément liquide.

---

Extrait : « La danse des saucières »

Jacques Besnard

*Le Grand Restaurant, 1966*

Monsieur Septime, joué par Louis de Funès, dirige d'une main de fer « Chez Septime », un grand restaurant parisien. L'extrait choisi, clin d'œil à la galerie des Céramiques du musée, montre une savante chorégraphie se muer en danse cosaque. L'esprit de dérision règne dans cette scène devenue culte ; le chef étoilé Yannick Alléno l'a d'ailleurs rejoué en 2016 avec ses équipes dans son établissement Le Grand Ledoyen, lieu du tournage du film.

---

Maison Puiforcat (Paris)  
*Service Thé/café Socoa*  
*Set de la collection Orfèvre Sommelier*  
Argent, bakélite

Fondée en 1820, la maison Puiforcat connaît une grande renommée sous l'impulsion de l'orfèvre Jean Puiforcat. Membre fondateur de l'Union pour les artistes modernes en 1929, il est l'un des plus éminents représentants du style art déco. Les formes élégantes et sobres, loin de l'ostentation des décennies précédentes, sont pensées en fonction de l'usage de chacun des objets. Alain Passard, amateur de l'art de cette période, en a repris les codes pour la décoration et la vaisselle de son restaurant.



---

Rudy Decelière (Tassin la Demi-Lune (Suisse), 1979 - )  
*Ames sensibles*, 2017

Feuilles de magnolia, cuivre, aimants, moteurs  
Conçue pour le Palais des Beaux-Arts, cette installation est une évocation de la vie du jardin dans un lieu qui ne peut par définition pas accueillir de vivant. La poésie de l'œuvre est accentuée par son emplacement donnant sur le parvis du musée : l'intérieur et l'extérieur se font écho grâce au bruissement des feuilles. Cette musique des jardins est chère à Alain Passard : tous les sens doivent être sollicités pour comprendre ce que la nature cherche à nous dire.

---

Romuald Hazoumé (Porto Novo (Bénin), 1962 - )  
Paris, galerie Gagosian

Les masques de Romuald Hazoumé s'inscrivent dans la tradition du culte des morts et des ancêtres, à l'instar des masques égyptiens présentés à proximité.  
Mais la tradition est détournée par l'utilisation de matériaux humbles tels que les bidons d'huile : ils sont un clin d'œil humoristique à « l'envers du décor » de la cuisine. L'esprit de récupération qui anime l'artiste renvoie quant à lui au recyclage des déchets alimentaires en compost pour fertiliser les jardins de l'Arpège.

---

Pierre Agaikian  
(Lyon, 1994- )  
*Mastermid / Off-Limits*, 2015  
Huile sur toile  
Paris, galerie Isabelle Gounod

A la suite du *Festin d'Hérode* de Donatello, la toile de Pierre Agaikian se nourrit de références classiques relatives à la représentation du festin royal. La composition en frise, symétrique, s'inscrit dans la tradition de la peinture d'histoire. Celle-ci est renouvelée par une ambiance fantastique : les corps déformés et sexualisés émergent d'un fond indéfini. L'urgence du geste de peindre, amplifiée par les contrastes colorés, rend compte de la violence sourde de la scène.

---

Pierre Ardouvin (Crest (Drôme), 1955 - )  
*Petit feu*, 2006  
Cagette en bois, ampoules  
Galerie Praz-Delavallade, Paris

*Petit feu* évoque pour Alain Passard l'arrivée des légumes de ses jardins, chargés dans des cagettes en bois, et la cuisson de ces derniers. L'artiste met en œuvre des matériaux rudimentaires qu'il assemble pour nous interroger : ici le feu est factice, puisqu'il ne brûle pas le bois, mais peut-être couve-t-il avant d'embraser sa cage...

---

Gaëlle Chotard  
(Montpellier, 1973 - )  
Sans titre, 2017  
Paris, Galerie Papillon

Créée pour l'Open Museum, cette installation semble s'enraciner dans les voûtes de brique des anciennes caves du Palais des Beaux-Arts. L'artiste compose avec des fils métalliques des formes organiques autant inspirée de l'univers de la biologie cellulaire que du monde végétal. Ainsi, le geste patient et délicat du créateur semble s'effacer face à cette forme aérienne et autonome, comme si la nature reprenait ses droits dans un lieu où elle n'a pas sa place.

---

Valay Shende  
(Nagpur (Inde), 1980 - )  
*Mumbai Dabbawala*, 2015  
Laiton cuivré, montres-bracelets, fibre de verre plaqué or, acier peint

Le Dawwabala est le nom donné aux livreurs qui sillonnent les rues de Mumbai (ex Bombay) à l'heure du déjeuner. L'artiste a remplacé la *lunch box* traditionnelle par un estomac. Les montres évoquent la précision et la ponctualité avec laquelle la logistique des dawwabala est régie, mais aussi le rapport au temps qui se modifie dans un pays au développement très rapide. Cette vanité contemporaine fait écho aux horloges de la Renaissance, qui mêlent savoir-faire technique et préciosité dans l'exécution.

---



Alain Passard (La Guerche de Bretagne, 1956- )  
*Collages*  
Papier

Collection particulière

« La couleur a toujours animé ma créativité. Enfant je pouvais passer des heures à colorier ou à créer de petits collages à partir de papier découpés. Cette passion ne m'a pas quitté. Le plus souvent c'est la recette qui inspire le collage, parce qu'elle présentait une belle harmonie dans l'assiette j'ai voulu la fixer dans le papier. Mais j'ai aussi aimé l'inverse. »

---

Claude Lévêque (Nevers, 1953- )  
*Je saigne*, 2014  
Néon  
Paris, Galerie Kamel Nemmour

Créée à l'occasion de l'exposition « les désastres de la guerre » au musée du Louvre-Lens, l'œuvre propose un contraste entre la souffrance de la chair et la séduction exercée par le néon, évocation des enseignes lumineuses. Elle renvoie au choix d'Alain Passard de ne plus travailler la viande. Le matériau contemporain est ici associé à une peinture religieuse qui montre les blessures infligées au Christ lors de la scène de la Dérision, qui précède son supplice sur la croix.

---



Jean-Luc Verna (Nice, 1966 - )  
*Paramor*, 2011  
Transfert sur médium rehaussé de pastel sec, 150 ampoules rouges, système électrique

Non dénuée d'humour, l'œuvre détourne le célèbre logo du studio Paramount d'Hollywood. Elle met à l'honneur l'acte d'amour que représente la cuisine pour Alain Passard. Paramor renvoie à l'expression « par amor » utilisée par les poètes du Moyen Âge. La passion est symbolisée par les ampoules rouges : comme le sentiment amoureux, elles peuvent tomber en panne...

---

Delphine Reist (Sion (Suisse), 1970- )

*Parade*, 2007

Bottes en caoutchouc, installation électrique

Installées aux côtés de tableaux figurant les produits de la mer, les bottes en caoutchouc en marche de *Parade* évoquent au premier abord le monde de la pêche. Le placement en cercle peut faire allusion à un collectif uni dans une même chorégraphie. Mais le titre de l'œuvre donne une tonalité plus sombre : l'absence de l'homme, ici réduit à ses pas bien réglés, est une critique de l'obéissance irréfléchie qui réduit à néant la capacité de chacun à penser librement.

---



Jean Hélion (Couterne, 1904 - Paris, 1987)

*Le marché aux Araignées*, 1976

Huile sur toile

Rennes, FRAC de Bretagne, inv.

Clin d'œil à la *Pêche miraculeuse* de Gaspard de Crayer, l'œuvre évoque les métiers et les produits de la pêche qu'Alain Passard utilise dans sa cuisine. Le caractère joyeux des coloris et le dynamisme de la composition sont des constantes de l'œuvre du peintre, qui crée des images monumentales à partir de scènes issues du quotidien.

---

Bernard Buffet

(Paris, 1928 – Tourtour, 1999)

*Bretonne et crustacés*, 1994

Huile sur toile

Paris, Fondation Bernard Buffet

L'œuvre rend compte de l'attachement de l'artiste à sa région natale en reprenant l'imagerie associée à la Bretagne : femme à la coiffe traditionnelle et monde maritime. Les teintes sourdes habituelles de l'œuvre de Buffet sont ici associées aux coloris rouge-orangé des crustacés. Le cerne épais et le contraste avec le bleu de l'arrière-plan donnent une grande vigueur à la composition.

---

Kenneth Anger

*Eaux d'artifice*, 1953

Film

Figure de la scène underground américaine d'après-guerre, Kenneth Anger souhaitait réaliser un film sur le cardinal d'Este, amateur d'occultisme au XVI<sup>e</sup> siècle. Seule cette scène à la sensualité toute symbolique fut tournée, en prenant pour cadre les jardins de la Villa d'Este à Tivoli. Créés à la Renaissance, ils sont un lieu d'agrément et de volupté, au sein desquels les jeux d'eau, source de toute vie, ont la part belle.

---

Daniel Spoerri (Galati (Roumanie), 1930 - ) et Robert Filiou (1926-1987)

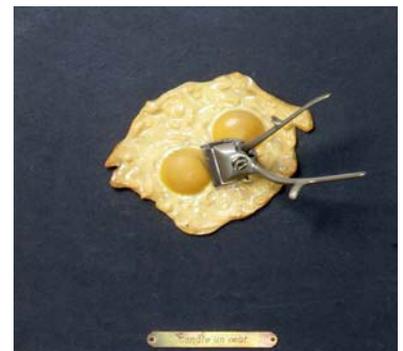
*Tondre un œuf*, 1964

Plastique, métal et bois

Paris, galerie Georges Philippe et Nathalie Vallois

L'œuvre renvoie aux « tableaux-pièges » de Spoerri, qui fixait sur un support des objets du quotidien dans leur usage courant (un repas par exemple), créant ainsi des natures mortes d'un genre nouveau. En donnant corps au proverbe « On ne tond pas un œuf » (on ne peut prendre ce qui n'existe pas), les artistes ont imaginé une vanité contemporaine.

---



Frank Sorbier (Paris, 1961)  
*Le petit cuisinier*, 2017  
Textile  
Paris, maison Frank Sorbier

Alain Passard a proposé au créateur de haute couture Frank Sorbier de réinterpréter pour l'Open Museum l'habit traditionnel du cuisinier (toque, veste à double boutonnage, tour de cou, tablier, torchon à la ceinture, pantalon sans revers et chaussures anti-dérapantes). La mode, à l'instar de la gastronomie, est un des étendards de l'art de vivre à la française, dont le luxe s'incarne également dans les créations du XVIIIe siècle.

---



Gabriel Axel (1918-2014)  
*Le festin de Babette*, 1987

Babette, ancienne chef cuisinière de renom, consacre l'argent qu'elle a gagné à la loterie pour organiser un festin digne d'un grand restaurant. L'esthétique du film, influencée par la peinture hollandaise, parvient à stimuler tous les sens du spectateur et à rendre compte de l'expérience du repas et de sa préparation.

---

Alain Passard  
*Combat de dormeurs*, 2016  
Bronze patiné

Les dormeurs sont une espèce de crabe. Alain Passard les met en scène dans un combat dont la monumentalité tranche avec le traitement réaliste des animaux. Cette chorégraphie, conçue spécifiquement pour l'Open Museum, se veut également une évocation allégorique de la violence en cuisine, que le chef réprouve car elle contribue à abîmer la beauté de son métier.

---



Gilles Barbier (Vanuatu, 1965- )  
*Still Man*, 2013  
Technique mixte  
Paris, galerie Georges-Philippe et Nathalie Vallois

Entouré des paysages de la collection du musée, cette vue saisissante d'un homme paysage témoigne des liens indéfectibles entre l'homme et la nature, qui se fait ici costume. Le titre *Still man* joue non sans humour avec le terme anglais *still life*, la nature morte ; la transformation de l'homme en élément végétal s'inscrit dans une temporalité lente. Celle-ci se conforme au rythme de la nature, loin de la frénésie du monde urbain.

---

Alain Passard, Julien Sena (prise de son), Rudy Decelière (mixage)  
*Le Chant du feu*, 2016  
Enregistrement

Installé en guise de clin d'œil dans la *Cheminée russe*, cet enregistrement d'un feu de cheminée fait écho aux pratiques culinaires d'Alain Passard. La cuisson au feu qu'il utilisait pour la viande est demeurée chez lui courante pour le travail plus délicat autour du légume. En cuisine, tous les sens sont mobilisés : écouter « le chant du feu » permet de maîtriser les processus de transformation des aliments.

---

Pierre Ardouvin (Crest (Drôme), 1955 - )  
*Soleil couchant*, 2004  
Plexiglas et néon  
Collection particulière

Le motif du soleil, lumière indispensable au développement de la vie, évoque aussi les rythmes des jours et des saisons, thème cher aux Impressionnistes présentés dans la salle. Mais à l'inverse de ces derniers, qui développent des formes plastiques pour transcrire ces variations, l'artiste utilise un éclairage électrique pour figer l'astre, réduit au statut d'image pop.

---

Chaïm Soutine  
(Environs de Minsk, 1893 ou 1894 – Paris, 1943)  
*Le petit pâtissier*, 1922-23  
Huile sur toile,  
Paris, Musée de l'Orangerie, inv. RF 1963-98

"Un pâtissier inouï, fascinant, réel, truculent, affligé d'une oreille immense et superbe, inattendue et juste ; un chef-d'œuvre. » C'est en ces termes que le marchand d'art et collectionneur Paul Guillaume décrit en 1923 l'un des pâtissiers peints par Soutine ; il acquiert cette version en 1930. Alain Passard apprécie tout particulièrement cette œuvre expressive dans laquelle il se reconnaît.

---

Arman  
Nice, 1928 – New York, 2005  
Presse à canard, 1999  
Métal  
Collection Alain Passard

Quand Alain Passard a décidé de ne plus cuisiner de canard au sang, cet ustensile lui est devenu inutile : Il l'a alors confié à l'artiste Arman en lui laissant carte blanche.

---