

BÉCASSINE ET COMPAGNIE...

Jean Siméon Chardin, *Nature morte au vanneau huppé*, 1732.

Douai, Musée de la Chartreuse



Fiche pédagogique :



Niveau 1



Niveau 2



Niveau 3



Commencer par une **visite au musée** autour du thème de la **nature morte** :

- repérer, nommer et classer tous les éléments présents sur le tableau
- relever les couleurs et être capable de les exprimer
- analyser la technique employée par le peintre (couches successives de couleur)

En classe, **réaliser cette recette** :

Difficulté * **Coût : très abordable**

Temps de préparation :

10 mn pour les consignes

30 mn de cuisson (pour l'élève)

Un temps pour la dégustation (verbalisation)

Les ingrédients (par élève)

Un ustensile de cuisine (une cuillère, un couteau, une paille, un pinceau de cuisine, une fourchette...)

Une feuille format A3

De la gouache à volonté

Consigne pour la préparation

« En utilisant l'ustensile que vous avez reçu et uniquement celui-ci, réaliser... une nature morte ! »

Au bout de 30 mn de préparation, les élèves expliqueront leur création avec un vocabulaire adapté.



Après une visite au musée pour admirer, entre autres, l'œuvre de Chardin : présenter l'auteur, l'œuvre (son genre), en la replaçant dans son contexte.

Elaborer, en classe, un menu bourgeois complet à la mode du XVIII^{ème} siècle, à partir des éléments du tableau :

- Rechercher des écrits culinaires de l'époque (ex. *La cuisinière bourgeoise*, véritable best-seller...),
- S'interroger sur l'évolution des goûts, des pratiques culinaires et sur la démocratisation de l'art culinaire (diffusion de la fourchette, succès des sauces, du sucre en relation avec les grands commerces).



L'œuvre de Chardin dans la littérature

Après une visite au Musée et après avoir parcouru le site Musenor à la recherche d'autres œuvres de ce peintre, il est possible d'aborder le travail et la technique de Chardin au travers de l'étude de quelques textes littéraires :

- des Lumières avec Diderot (**Salon 1763** et **Salon 1765**)
- contemporains avec Francis Ponge, **De la nature morte de Chardin**, pour aborder la représentation de l'objet en poésie.

Œuvres associées sur le site Musenor :



Jean Siméon Chardin, *Nature morte aux lapins de garenne*
1750-55
Huile sur toile
Amiens, Musée de Picardie.



Jean Siméon Chardin, *Nature morte avec chaudron, fourneau de terre, poêlon, nappe, chou, pain, deux œufs, poireau et trois harengs suspendus à la muraille*
1731-33
Huile sur toile
Amiens, Musée de Picardie.



Jean Siméon Chardin, *Nature morte avec pied de céleri, boîte à épices, torchon, terrine, plat en terre vernissée, écumoire et morceaux de viande pendus à un croc*
1734
Huile sur toile
Amiens, Musée de Picardie.



Franz Werner von Tamm, *Nature morte à l'aigle*
1714
Calais, Musée des Beaux-arts

Jan Fabre, *Viande*, 1996, Dunkerque, Frac Grand Large – Hauts de France.
<https://www.navigart.fr/fracgrandlarge/#/artwork/43000000000905>

Bibliographie

Jean-Louis Flandrin (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris : Fayard, 1996.
Patrick Rambourg, *L'art et la table*, Paris : Citadelles & Mazenod, 2016.
Patrick Rambourg, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris : Tempus, 2010.
Marianne Roland Michel, *Chardin*, Paris : Hazan, 1994.
Norbert Schneider, *Les natures mortes*, Paris : Taschen, 2003.

