

## PROBLEMATIQUE

Comment la cuisine alimente-t-elle la création et vice-versa ?

## Compétences PEAC

- Cultiver sa sensibilité, sa curiosité et son plaisir à rencontrer des œuvres
- Appréhender des œuvres et différents types de productions artistiques
- Employer des techniques d'expression artistique adaptées à une production
- Mettre en œuvre un processus de création

## Disciplines

Lettres / Arts plastiques / Sciences / Philosophie / Histoire-Géographie EMC / Histoire des arts / Langues vivantes / Théâtre / Éducation Musicale

## Vocabulaire / NOTIONS

Alimentation / Repas biblique / Nature morte / Allégorie / Vanité / Arts culinaires / Vaisselle / Menu / Partage / Sociologie du repas / Dégustation / Gourmandise / Boulimie / Anorexie / Digestion

RÉSEAU DES SERVICES ÉDUCATIFS À AMIENS  
- PARCOURS CROISÉ ARTS ET CULTURE -



Musée  
de Picardie  
AMIENS



### Lettres / Histoire des Arts / HLP

*Comment à travers la cuisine les artistes donnent-ils à voir du symbolique ?  
Comment s'emparent-ils de cette thématique pour interroger l'existence ?*

S'inscrire dans un registre allégorique en revisitant le genre de la nature morte. S'intéresser aux vanités et à quelques grandes figures bibliques.

Traduire dans un travail d'écriture les questionnements d'aujourd'hui : profusion, abondance, excès, surconsommation, luxure, opulence, jeûne...

### Arts plastiques / HDA / SVT / H-G EMC / Langues

*Comment renouveler le genre de la nature morte ?  
Comment transfigurer le banal et réinventer son quotidien à travers un « art alimentaire » ?*

Miguel Barcelo incorpore des aliments à ses toiles ; Vik Muniz revisite les chefs d'œuvre ainsi que les grands mythes de l'histoire de l'art en peignant au chocolat ; Julian Schnabel utilise divers objets manufacturés dont la vaisselle dans ses peintures monumentales...

### Arts plastiques / Education musicale / Lettres / Langues

Faire sonner la vaisselle et composer. Capturer et/ ou créer des sons au moyen d'ustensiles ; rythmer et spatialiser l'ensemble. En écrire la partition en traduisant graphiquement et/ ou verbalement ce qui s'entend et donner à voir la « musique de cuisine » ainsi créée.

### HGEMC / EMI / Technologie Langues

La géographie des repas soit des pays, des goûts et des saveurs. Créer une cartographie visuelle, sonore et subjective de ce que l'on mange : enregistrer des repas, les situer sur un plan ou une carte, diffuser les contenus associés au moyen d'un flash-code.

### Education musicale / Lettres

Se rendre au marché, rencontrer des maraîchers et toutes personnes dont le métier a trait à l'alimentation. Évoquer le plaisir de choisir des aliments frais, de cuisiner, manger, déguster... Interviewer, enregistrer ces rencontres afin de constituer le matériau sonore d'un travail d'écriture musicale : recherches autour de la langue (patois, argot, langues régionales...) des sonorités, du rythme ; arrangements ; chant chorale, slam...

### Suivre un atelier de cuisine aux Archives Départementales de la Somme

- Recette de salmis de canard en ligne
- Recette manuscrite en ligne des salons Godbert à Amiens (locaux de l'actuelle Comédie de Picardie)
- Nombreuses recettes à venir consulter aux Archives dans le cadre d'un atelier : recettes en 4<sup>ème</sup> de couverture de cahiers d'écoliers (ADS, 64 J 37) ; La cuisinière de la campagne et de la ville, 1875 (ADS, 8°4512) ; L'art du bien manger, 1200 recettes simples et faciles par Fulbert-Dumonteil, 1908 (ADS, 8°4644) ; nombreuses recettes dans L'Avant-Garde. Organe de défense des intérêts des employés limonadiers, restaurateurs, maîtres d'hôtels, cuisiniers, pâtisseries et assimilés. (ADS, 159 PER 1)



### Frac Picardie



Jiri Georg DOKOUPIL



Anne-Marie SCHNEIDER



Gerard TITUS-CARMEL



Ghislaine VAPPÉREAU



## FOCUS

### Adriaen van Utrecht Simon de Vos

Adriaen van Utrecht (Anvers, 1599 - id., 1653) et attribué à Simon de Vos (Anvers, 1603 - id., 1676), *Nature morte avec Marthe s'affairant dans une cuisine et le Christ parant à Marie*, Vers 1650 - Huile sur toile  
H. 173,5 cm ; l. 209,5 cm

La visite du Christ chez Marthe et Marie est tirée de l'Évangile selon saint Luc : dans le village de Béthanie, près de Jérusalem, le Christ est reçu chez Marthe, Marie et leur frère Lazare. Tandis que Marthe, en maîtresse de maison accueillante, s'active pour lui préparer un bon repas, Marie s'assoit pour écouter Jésus et ne fait rien pour aider sa soeur. Marthe se fâche soudain en interpellant directement Jésus : « Seigneur, cela ne te fait rien que ma soeur me laisse servir toute seule ? Dis-lui donc de m'aider. » Ce à quoi Jésus lui répond : « Marthe, tu te soucies et tu te donnes du mal mais c'est Marie qui a trouvé la meilleure chose à faire : m'écouter. »

### « Les Choses, une histoire de la nature morte »

L'exposition du Louvre « Les Choses, une histoire de la nature morte »

**Visite guidée sensorielle au Louvre** Découvrir les oeuvres des collections à travers un parcours invitant à réveiller ses sens de manière à ressentir les émotions propres à chaque oeuvre.

« **A table !** », dossier pédagogique réalisé par le service éducatif du Musée de Picardie : fourni sur demande.

## Avec les documents des Archives Départementales de la Somme

Réflexion sur l'évolution de la composition et de la richesse des repas : découverte aux Archives de menus et de factures de frais de bouche d'une famille de riches industriels amiénois de la « Belle Epoque », les Payen (37 J 37 et 50)

Eude du patrimoine culinaire local avec une série photographique (1900-1914) sur la fabrication du pâté de canard amiénois (probablement dans es cuisines de l'ancienne "maison Degandà Amiens, longtemps propriétaire exclusif de la recette du pâté de canard en croûte amiénois, à l'époque où le canard, désossé, était mis en croûte entier):

<https://archives.somme.fr/ark:/58483/wlmx2kztvn8p/c957d5e2-379b-4bc7-812d-4079634bfe44>

<https://archives.somme.fr/ark:/58483/v2r4sx6d9g5m/03efaeef-1a51-4982-8c5b-c7972131d1eb>

<https://archives.somme.fr/ark:/58483/1mt04db278sw/0be980be-0983-49ca-a713-ce53f5e7da16>

<https://archives.somme.fr/ark:/58483/rsmcj0791xfv/65357b6b-70e0-4707-a5ec-91d9c5c30f8c>

<https://archives.somme.fr/ark:/58483/dfstm8lpx4k1/b384dd82-956b-47a9-a0d8-658ae171c5c0>

Le sens de l'intégration d'objets de cuisine à des productions plastiques (photographies et affiches de publicité)

<https://archives.somme.fr/ark:/58483/3rpvzfgtw9kh/7b60b4fc-0ef1-4b00-8ee7-cb4ccb1c0d>

<https://archives.somme.fr/ark:/58483/gvq8kb4wn692/5f58e4a7-27b1-434d-847d-22e8407524e8>

<https://archives.somme.fr/ark:/58483/85xtmjzrs9c/dc67e72b-8398-4926-b71a-a8fd160e05d7>

<https://archives.somme.fr/ark:/58483/wr56b372jklid/93fa2265-5446-40da-92a1-545dd2f6871d>

<https://archives.somme.fr/ark:/58483/0l2drbn3z645/702dcc80-53e0-43f2-875b-a647e824f504>

<https://archives.somme.fr/ark:/58483/r1m6b049k3l2/8977c919-b51d-4ae9-b49a-cb79ba8e6650>

<https://archives.somme.fr/ark:/58483/1cgfvl4xwsnb/6d5c675e-93a5-42e5-b969-b793977eb4d6cité>

Caractérisation du genre de de la "nature morte" d'après les oeuvres du photographe amiénois Camille Biendiné (1862-1941)

<https://archives.somme.fr/ark:/58483/ndcs02kml95v>

<https://archives.somme.fr/ark:/58483/g57ch3mr2dnt>

<https://archives.somme.fr/ark:/58483/75l0pcskz4xm/810f5886-764f-4811-9dbf-62c1ff408c03>

<https://archives.somme.fr/ark:/58483/z768vw4p9qbn/d6a8b5f8-f860-41dc-b998-f7afac3f7ceb>

<https://archives.somme.fr/ark:/58483/ndcs02kml95v/d9ed1bbf-df36-4df7-a496-7450ec721e9f>

<https://archives.somme.fr/ark:/58483/g57ch3mr2dnt/2ccf2395-039b-4238-904c-41dad2911bd5>

Rq : informations complémentaires sur le fonds d'archives de la Société Photographique et cinématographique de Picardie et Camille Biendiné sur [la page suivante](#)

« De tous les arts, l'art culinaire est celui qui nourrit le mieux son homme.



Pierre Dac

« Le talent est ce que les épices sont pour la cuisine, il complète et achève la réalisation sérieuse d'une oeuvre d'Art. »

André Carpin

« Ainsi, l'art de la cuisine, tout éphémère qu'il soit, dépasse de loin le plaisir de manger. Les cinq sens se combinent pour apporter cette touche subtile que le rustaud ne saura saisir.



Didier Hallépée