

Dossier thématique :

# La gourmandise dans l'art!



*DubSt, la gourmandise, ou Le plaisir des yeux, le gout des arômes.  
L'odeur des viennoiseries, la fraîcheur de la glace,... L'instant d'un moment où tous les  
sens s'éveillent. A chacun son interprétation!*

*septembre 2022*



# Sommaire



Du côté des programmes



Petite histoire des gâteaux dans l'art de la gastronomie



Focus sur les repas dans l'art



Focus du pain dans l'art



Focus sur le Food Art



Les aliments dans l'art



Propositions d'activités en cycle 1



Proposition d'activités en cycle 2



Proposition d'activités en cycle 3



Un simple clic droit suffit à aller directement à la page souhaitée

**Cycle 1 :**  
**Agir, s'exprimer, comprendre**  
**à travers les activités artistiques**

BDévelopper du goût pour les pratiques artistiques  
BDécouvrir différentes formes d'expression artistique  
BVivre et exprimer des émotions, formuler des choix

**Les attendus**

- Choisir différents outils, médiums, supports en fonction d'un projet,
- Pratiquer le dessin pour représenter ou illustrer,
- Réaliser des compositions plastiques, seul ou en petit groupe, en choisissant et combinant des matériaux, en réinvestissant des techniques et des procédés,
- Avoir mémorisé un répertoire varié de comptines et de chansons et les interpréter de manière expressive,
- Jouer avec sa voix pour explorer des variantes de timbre, d'intensité, de hauteur, de nuance,
- Décrire une image,
- Proposer des solutions dans des situations de projet, de création, de résolution de problèmes, ,sa voix.



**Jouer avec sa voix et acquérir**  
**un répertoire de comptines et de chansons**

Par les usages qu'ils font de leur voix, les enfants construisent les bases de leur future voix d'adulte, parlée et chantée. L'école maternelle propose des situations qui leur permettent progressivement d'en découvrir la richesse.

Les enfants apprennent à chanter en chœur avec des pairs, Les enfants acquièrent un répertoire de comptines et de chansons adapté à leur âge, qui s'enrichit au cours de leur scolarité

L'enseignant privilégie les comptines et les chants composés de phrases musicales courtes, à structure simple, adaptées aux possibilités vocales des enfants

**Les programmes**  
**Cycle 1**



# Les programmes Cycle 2



## Cycle 2 : Arts Plastiques

BLa représentation du monde proche

### Les compétences

**-Expérimenter, produire, créer**  
- S'approprier par les sens les éléments du langage plastique :  
matière, support, couleur...

- Représenter le monde environnant ou donner forme à son  
imaginaire en explorant la diversité des domaines

**-Mettre en œuvre un projet artistique**  
- Mener à terme une production individuelle dans le cadre  
d'un projet accompagné par le professeur

**-S'exprimer, analyser sa pratique**  
- Repérer les éléments du langage plastique dans une  
production : couleurs, formes, matières, support...

**-Se repérer dans les domaines liés aux arts plastiques**  
- S'ouvrir à la diversité des pratiques et des cultures  
artistiques.

### Les attendus

-Réaliser et donner à voir, individuellement ou collectivement, des  
productions plastiques de natures diverses,

-Proposer des réponses inventives dans un projet individuel ou collectif.

- Coopérer dans un projet artistique,

-S'exprimer sur sa production, celle de ses pairs, sur l'art,

-Comparer quelques œuvres d'art.



## Éducation Musicale

L'éducation musicale développe deux grands champs de compétences structurant l'ensemble du parcours de formation de l'élève jusqu'à la fin du cycle 4 : la perception et la production.

La voix tient un rôle central dans les pratiques musicales de la classe. Vecteur le plus immédiat pour faire de la musique, elle est particulièrement appropriée aux travaux de production et d'interprétation dans un cadre collectif en milieu scolaire. De même, la mobilisation du corps dans le geste musical contribue à l'équilibre physique et psychologique.

Au terme du cycle 2, les élèves disposent d'un ensemble d'expériences, de savoir-faire et de repères culturels qui seront à la base de la formation musicale et artistique poursuivie en cycle 3.

### Cycle 3 : Arts Plastiques

BLa représentation plastique et les dispositifs de présentation

#### Les compétences

##### -Expérimenter, produire, créer

- Représenter le monde environnant ou donner forme à son imaginaire en explorant divers domaines
- Rechercher une expression personnelle en s'éloignant des stéréotypes.

##### -Mettre en œuvre un projet artistique

- Identifier et assumer sa part de responsabilité dans un processus coopératif de création

##### -S'exprimer, analyser sa pratique

- Justifier des choix pour rendre compte du cheminement qui conduit de l'intention à la réalisation

##### -Se repérer dans les domaines liés aux arts plastiques

- Repérer, pour les dépasser, certains a priori et stéréotypes culturels et artistiques

#### Les attendus

- La ressemblance : découverte, prise de conscience et appropriation de la valeur expressive de l'écart dans la représentation
- L'autonomie du geste graphique, pictural, sculptural
- La narration
- La prise en compte du spectateur, de l'effet recherché



### Éducation Musicale

#### Les attendus

- Identifier, choisir et mobiliser les techniques vocales et corporelles au service du sens et de l'expression
- Mettre en lien des caractéristiques musicales d'œuvres différentes, les nommer et les présenter en lien avec d'autres savoirs construits par les enseignements (histoire, géographie, français, sciences, etc.)
- Explorer les sons de la voix, de l'environnement immédiat et de la nature, imaginer des utilisations musicales, créer des organisations dans le temps d'un ensemble de sons sélectionnés
- Développer sa sensibilité, son esprit critique et s'enrichir de la diversité des goûts personnels et des esthétiques.

Les programmes  
Cycle 3



Petite histoire de  
des gâteaux dans  
l'art de la gastronomie

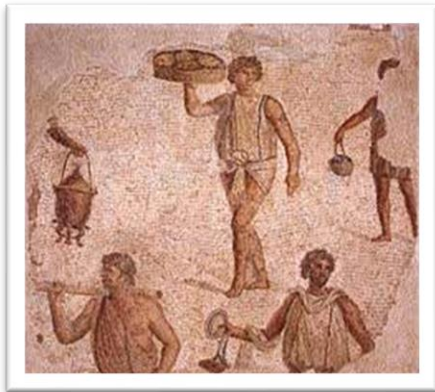


## Le sucré et l'Antiquité

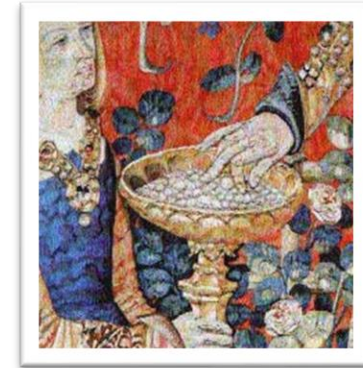
Grâce aux progrès concernant l'agriculture, les hommes ont pu peu à peu subvenir en grande partie à leurs besoins vitaux, diversifier les apports et surtout s'orienter vers des mets plus subtiles.

Ainsi, sera créée une galette faite de farine, d'huile et de miel.

Les Égyptiens sont parmi les premiers à créer une alimentation d'une qualité supérieure. Ils s'en servaient comme offrandes lors des rituels aux divinités.



## Le gâteau et la Renaissance



La découverte de l'Amérique en 1492 va apporter un nouveau souffle à la pâtisserie notamment avec l'utilisation de nouveaux ingrédients.

L'introduction du sucre de canne marque un revirement dans la fabrication des gâteaux et va remplacer le miel.

La confiserie va devenir un moyen d'exprimer la puissance des rois et tous s'empressent de recruter les meilleurs confiseurs.

Cette période est également marquée par la nouveauté avec l'utilisation de nouveaux fruits comme l'abricot. Les techniques de fabrication évoluent et les inventions de la pâte à choux, de la meringue permettent la confection de nouveaux gâteaux et biscuits.

La pâtisserie, plus qu'un art du goût devient un art de la vue.

## L'art noble de l'ornement au XVIII<sup>e</sup> siècle

Au XVIII<sup>e</sup> siècle la plupart des pâtisseries sont installés chez des aristocrates. Ces derniers sont friands de demandes farfelues ; des nouveautés apparaissent comme par exemple le gâteau « La Jalousie ».

Pendant la révolution, la pâtisserie prend une tournure ornementale : des dessins dans les pâtes feuilletées, des fleurs colorées... Tout est fait pour attirer l'œil.

Aucune réception ne peut être faite sans un gâteau fait main par le meilleur artisan du village. Les petits biscuits secs sont même devenus indispensables lors des pique-niques.

Le gâteau est un aliment de la vie quotidienne pour les plus aisés..



## Le XIX<sup>e</sup> siècle et les débuts de la pâtisserie pour tous



La fin du XIX<sup>e</sup> siècle est marquée par une pâtisserie plus accessible grâce à la baisse des prix des matières premières comme le sucre.

Cette période marque aussi la fin de la domination des biscuits anglais pour laisser place à une pâtisserie plus personnelle. Des gâteau secs aux formes extravagantes naissent en forme de lettres, d'animaux...

La pâtisserie française est sans doute celle qui s'est le mieux développée et elle excelle à l'étranger.

Le métier de pâtissier reste très difficile. Il faut monter les blanc en neige à la main, s'adapter au condition climatique...



## Une prolifération grandiose jusqu'aux années 1960

Après la seconde guerre mondiale, le monde de la pâtisserie se développe énormément. En effet, les progrès en matière de conservation, de réalisation et l'amélioration du niveau de vie ont permis à la pâtisserie de s'étendre.

Se développent ainsi des salons de thé et la consommation des petits gâteaux tel que le Moka.

C'est à partir de 1950 que toutes les pâtisseries se sont équipées de chambres froides et de vitrines réfrigérées. Les laboratoires s'équipent de fours électriques, bacs en plastiques, matériaux...facilitant le travail.

La pâtisserie est aussi devenue un art en compétition par l'apparition de nombreux concours et l'émergence de jeunes talents.



## Le succès français



Les années folles et une prise de conscience concernant le sucre fait que la pâtisserie va s'adapter à sa clientèle.

De nouveaux entremets plus légers et à base de fruits font leurs apparitions.

Les normes en matière d'hygiène se développent avec par exemple l'obligation de protéger les gâteaux par des papiers.

La pâtisserie française domine la pâtisserie internationale avec ses décors subtils, sa finesse... Et ses innovations continuelles !

Focus sur  
les repas dans  
l'art



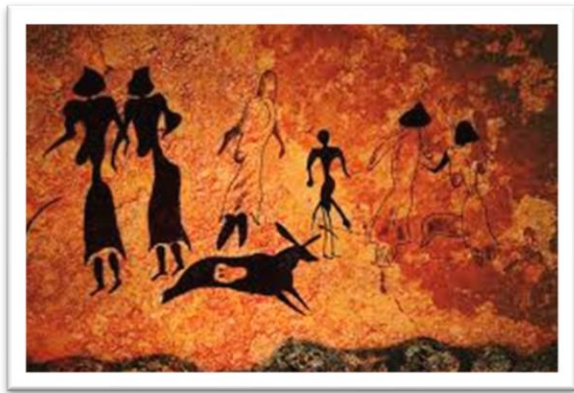
## La Préhistoire

La préoccupation première de l'homme a toujours été de se nourrir.

Les hommes préhistoriques vivaient de la cueillette, de la pêche et de la chasse.

Quand le feu a été découvert, la cuisson devint un acte social autour du feu et la cuisine est née.

ils fabriquent aussi des outils adaptés pour la cuisine.



## L'antiquité



Les Grecs et les Romains se spécialisent dans la poterie fine.

Les repas sont plus sophistiqués, avec un certain luxe et un raffinement certain.

Ils produisent aussi des objets en verre.

Le vin sera inventé par les Romains. La musique complète les arts de la table.

Notons les rituels des banquets grecs : les convives sont à demi allongés pour prendre leur repas en compagnie de musique.

## Le Moyen-Âge

Lors des banquets, la position est maintenant assise.

De nombreux plats et vaisselles en verre ornent les tables.  
Selon son rang, les couverts peuvent être en or, ou en bois  
Les convives essuient les doigts dans les nappes!

Les épices et le sel sont un signe de grande richesse. La cuisine devient plus sophistiquée et les cuisiniers réputés. Les premiers livres de cuisine voient le jour.

Les bonnes manières à table apparaissent chez les nobles. Les repas deviennent l'occasion de se montrer en spectacle.



## De la Renaissance aux Lumières



Les bancs sont remplacés par des chaises individuelles. Les convives ne s'essuient plus dans la nappe mais dans des serviettes.

La représentation des repas se caractérise avec quatre thèmes:

**La Cène** pour représenter un repas dans sa plus grande simplicité

**les Noces de Cana** qui montrent la débauche des repas

**les scènes de genre**

**la renaissance de la nature morte** car les ustensiles et les mets sont devenus beaucoup plus sophistiqués.

Sous Louis XIV, les coutumes deviennent très raffinées jusqu'à la disposition des couverts et des mets sur la table suivant une géométrie savante, avec par exemple les couverts perpendiculaires au bords de la table!

Focus  
du pain dans  
l'art



## Un symbolisme important

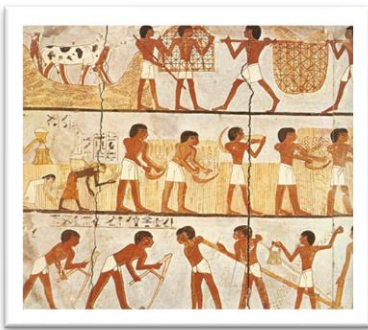
Au fil des siècles, le pain devient une dimension symbolique importante. Il symbolise :

- le sacré,
- la justice,
- la stabilité,
- le travail.

Le boulanger a alors une dimension sociale essentielle et importante dans la vie.

Le pain a été un objet d'étude favori des peintres car il est, dans les **civilisations chrétiennes**, le symbole du corps du Christ.

**En Egypte**, Osiris se déclarait être le pain de vie des enfants de l'Egypte. Il apprit aux hommes à cultiver le blé, à faire la farine et préparer le pain. Il fut toujours considéré comme divin et sacré.



**Chez romains**, «le pain et les jeux» servaient déjà à représenter la bonne humeur du peuple.

Le pain sera ensuite mis en scène par sa frugalité, ses couleurs chaudes, ses représentations.

Les artistes contemporains vont le mettre en scène dans sa matérialité, son instrumentalisation et son détournement. Il appelle souvent un critère sévère de la société opulente.



Erik Dietman *Pain*, 1967 ; l'artiste joue sur le mot « pain » dont la signification et compréhension sont différentes entre l'anglais et le français.



Jan Kopp, avec *La courbe de la ritournelle* constituée de baguettes de pain, dispose le pain de manière évolutive. Il critique ainsi la fragilité de la société.

Iain Baxter est un artiste canadien. Il a pour habitude de questionner le système de consommation à partir de la baguette.



Isabelle Tournoud interroge aussi la société de consommation dans ses réalisations dont « Faut pas jouer avec la nourriture », pain invendu, est à ce jour l'une de ses réalisations les plus importantes et reconnues.



Le pain est donc détourné et devient à lui seul œuvre.



Focus sur  
le Food Art





# Impulsion de Spoerri

Le Eat Art, ou Food Art, est un courant artistique apparu dans les années 1960 sous l'impulsion de l'artiste **Daniel Spoerri**.

Ce courant a pour fonction l'utilisation de l'aliment dans la création artistique, il met le repas et la nourriture à l'honneur avec l'intention de désacraliser le processus artistique qui rend l'objet immuable.

Le Food Art n'a pas pour vocation la production d'objets mais existe principalement à travers une réédition de sa réalisation. Il se veut éphémère.

À partir de la fin des années 1950, Daniel Spoerri colle des assiettes sur des tableaux développant ce qu'il dénommera des *tableaux-pièges*.

Le *tableau-piège* fixe la fin d'un repas pour que le banal et le quotidien puissent accéder à la pérennité de l'art.



Peu à peu, le food art prend matérialité comme des œuvres présentées dans l'assiette et non plus dans les musée.

Ce sont des œuvres pour saliver.

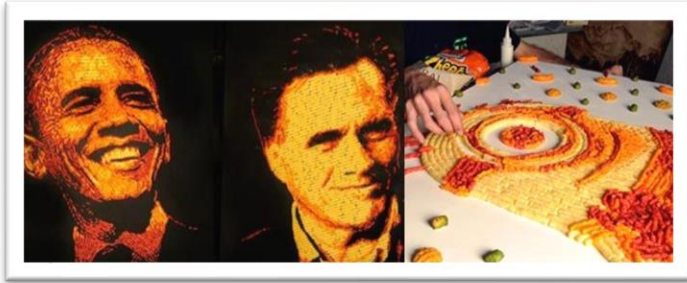


**Vivi Mac** est une artiste française qui pratique le "speed painting", c'est-à-dire l'art de peindre en direct. Elle a étendu cette pratique à l'alimentation base des portraits. Chaque matériau utilisé est un jeu de mots avec le nom du « people » représenté : du lait pour Bruce Lee, du Candy Up pour Gandhi.

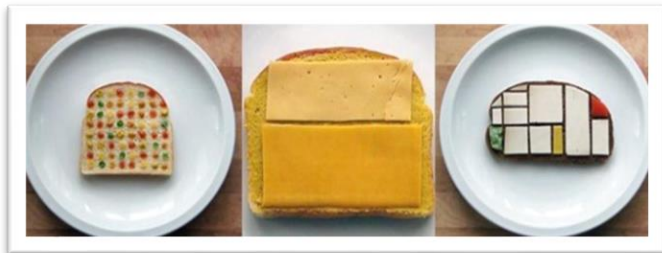


**Cristiam Ramos** utilise les bonbons ces créations. Sa philosophie est de rendre les gens heureux par ses réalisations.

Dans la catégorie junk food, **Jason Baalman** a une prédilection pour les portraits de célébrités en matériaux alternatifs et principalement les petits gâteaux salés.



**Brittany Powell** associée avec **Tae Kitakata**, et tous deux ont décidé de faire de la création sur tartine. Ils reproduisent des tableaux d'art moderne connus avec quelques tranches de fromage ou des sauces de toutes les couleurs.



**Dan Cretu** est un photographe roumain, qui reproduit tous les objets du quotidien en production comestibles.



**Carl Warner** est un photographe anglais spécialiste des "foodscapes", c'est-à-dire des paysages entiers avec des aliments. Il compile les fruits, légumes, viandes et poissons pour en faire des décors.



Les aliments  
dans l'art





Nature morte au jambon, au homard et  
aux fruits  
de Jan Davidsz, 1653



Vertumnus  
de Giuseppe Arcimboldo, 1590



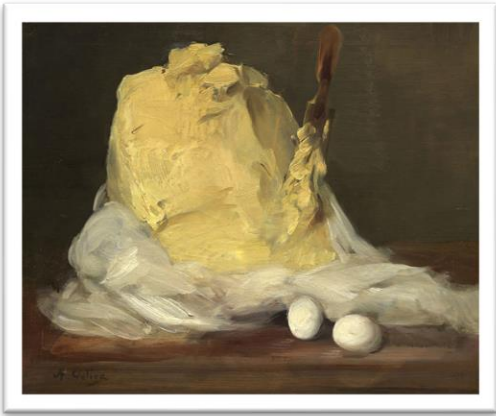
Nature morte aux pommes  
de Vincent Van Gogh, 1888



Nature morte aux cerises, fraises et groseilles à  
maquereau de Louise Moillon, 1630



Pommes et oranges  
de Paul Cézanne, 1899



Monticule de beurre  
d'Antoine Vollon, 1875-1885

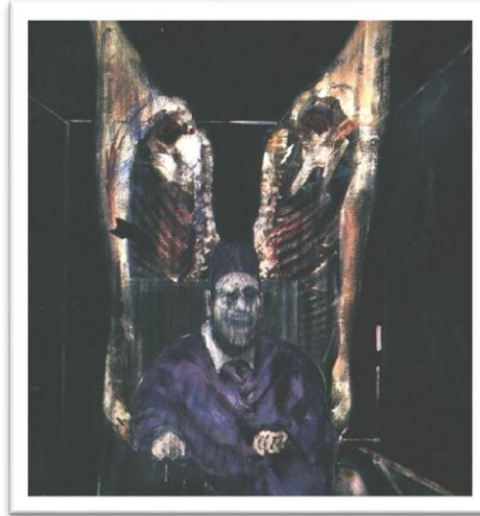


Figure avec de la viande  
de Francis Bacon, 1954



Les mangeurs de pommes de terre  
de Vincent Van Gogh, 1885



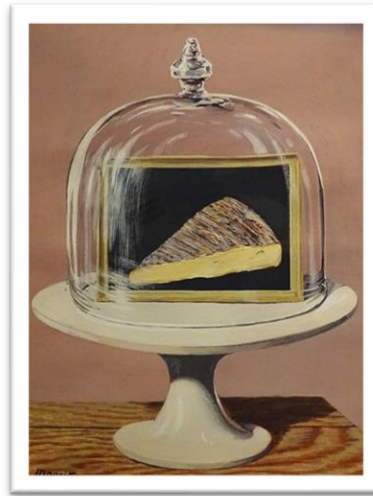
Nature morte au fromage  
de Floris Claesz, 1613



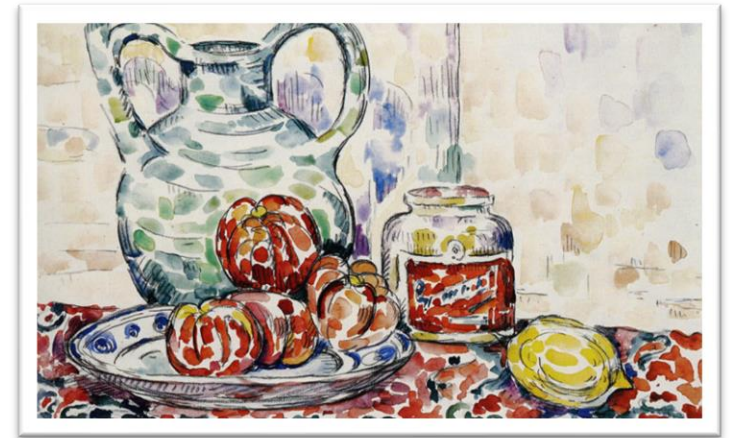
Boîtes de soupe Campbell's  
de Andy Warhol, 1962



Floor Burger  
de Claes OLDENBURG, 1962



Ceci est un morceau de fromage  
de René Magritte, 1936



Nature morte avec cruche  
de Paul Signac, 1920



Tableau piège  
de Daniel Spoerri, 1972



Scène de vie  
de Kristian Mensa, 2018

Pistes et idées  
pour le *cycle 1*





Arts plastiques







One potato !



Les épinards  
comptine traditionnelle



Dame Tartine  
comptine traditionnelle



Tous les légumes  
comptine traditionnelle



Miam miam  
comptine traditionnelle



Mange ta soupe et va au lit !  
Les Z'Imberts et Moreau

## Education musicale



Claude Boujon  
**Bon appétit!  
Monsieur Lapin**



BRUNO CANARD  
**POP**

mange de toutes les  
couleurs



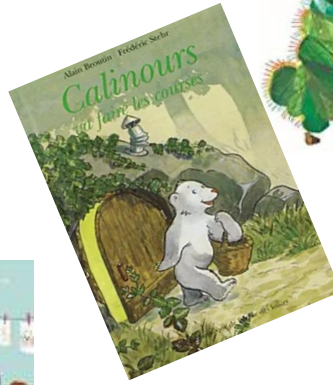
**Le pigeon  
trouve un  
hot dog!**



texte et illustrations de mo willens



Alain Bonin Frédéric Sola  
**Calinours  
va faire les courses**



Eric Carle

**La chenille  
qui fait  
des trous**



Mijade



Philippe Grand

**Les deux goinfres**



**Le gâteau surprise**

Jennifer Darymple  
**NON, JE N'AI JAMAIS MANGÉ ÇA!**



Peter Elliott  
**Quand je prends  
mon petit déjeuner**



Pastel

**La grosse  
faim  
de petit  
Bonhomme**



Stephanie Blake

**Je veux  
des  
pâtes!**



**Et si je mangeais ma soupe?**

Carole Saubert et Mélanie Grandjean

je suis jeunesse

**LE GRAND  
CONCOURS  
DE PÂTISSERIE**



**Le petit déjeuner  
de la famille Souris**

École des loups

**Je lis avec  
Splat**



**Vert de  
Trouille**



Albums



Pistes et idées  
pour le *cycle 2*





Arts plastiques





Les P'tits légumes  
Alain Schneider



Le petit potager de pépé  
Natalie Tual



Vegetable song  
Comptine traditionnelle



La tarte aux pommes  
Julien Joubert



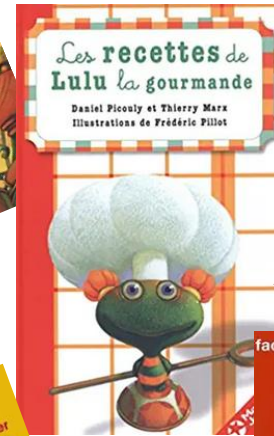
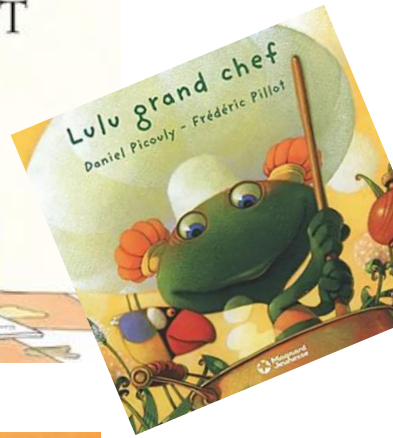
Chocolate Y café  
Comptine traditionnelle



Le potager  
Comptine traditionnelle

## Education musicale



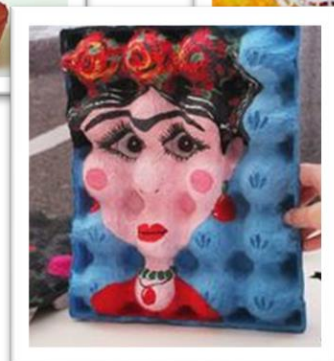
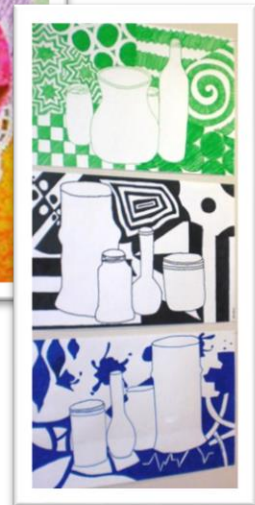
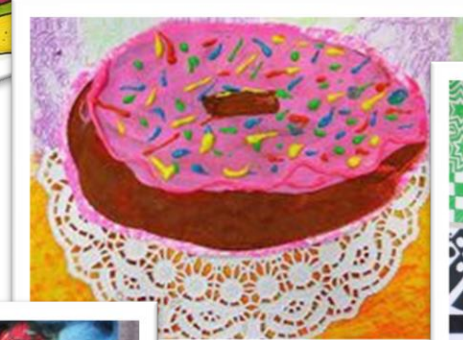


Albums



Pistes et idées  
pour le *cycle 3*





Arts plastiques







Le duc gourmandise  
Michèle Bernard



La confiture  
Les frères Jacques



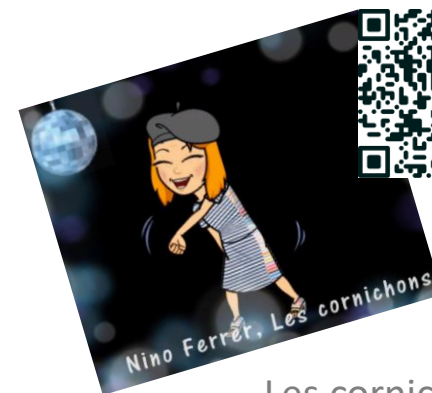
Le rock des casseroles  
Sautecroche5



Le chewing-gum  
Sautecroche 6



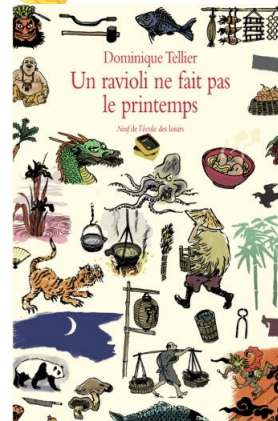
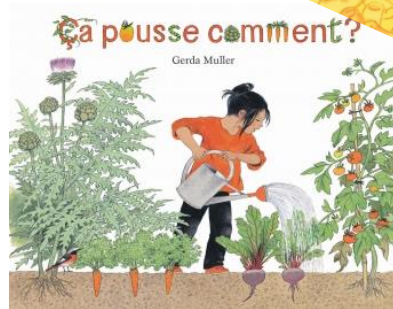
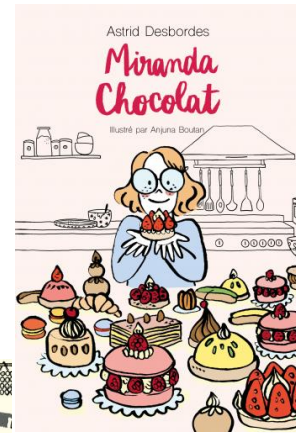
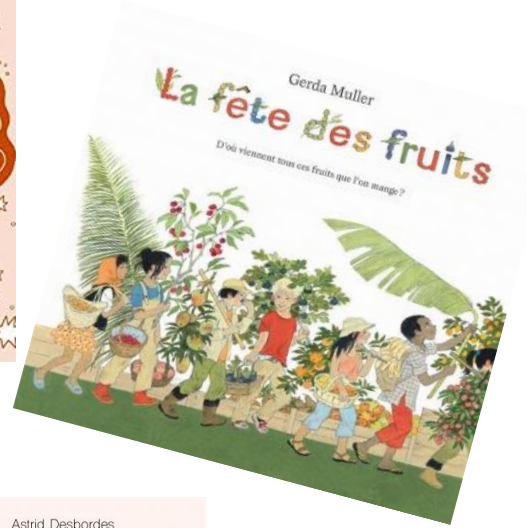
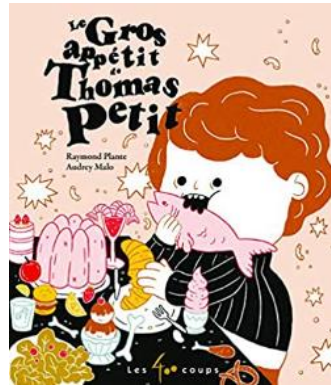
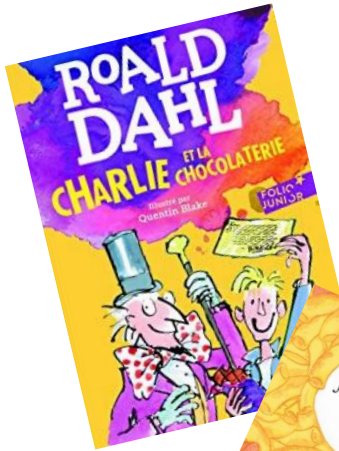
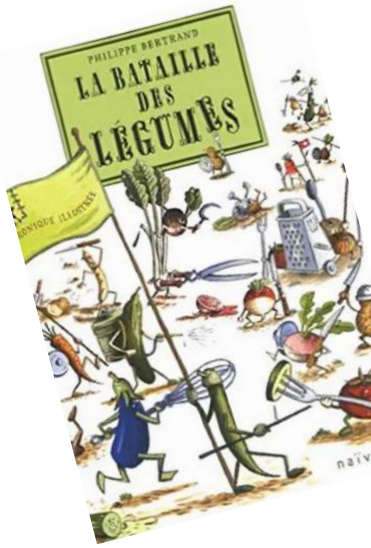
La chanson chocolat  
Les enfantastiques



Les cornichons  
Nino Ferrer

## Education musicale





Albums

