

Les arts de la table : de l'utilitaire à la sacralisation

Niveau : 2nd BAC Pro

Objet d'étude : des goûts et des couleurs, discutons-en

Séquence : en parallèle avec une visite au musée Adrien Dubouché ou travail à distance à partir du site : www.musee-adriendubouché.fr

Problématique : Qu'apporte l'art à l'objet quotidien ?

Remarques : il s'agit ici de réfléchir aux valeurs que peut prendre un objet (ici objet de la table) quand il est détourné de sa fonctionnalité première. Pourquoi est-il dans un musée ?

On peut aussi s'interroger sur le rapport entre l'objet utilitaire et l'objet artistique, rivalité ou complémentarité ?

Séance 1 : Les objets de la table, d'hier et d'aujourd'hui

(Après la visite au musée ou la projection de différents objets de la table du musée)

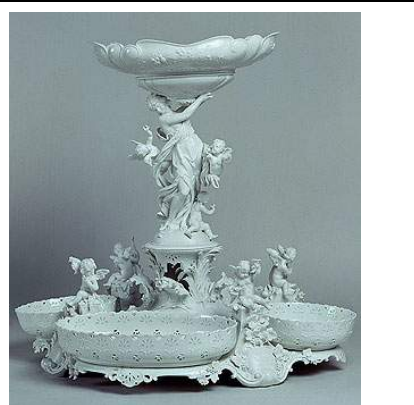
Objectif : montrer que certains objets qui ne sont plus utilisés peuvent devenir des souvenirs précieux -valeur émotionnelle- ou des œuvres recherchées (antiquaires, musée) - valeur marchande et/ou culturelle-

Doc 1

Observation d'une table dressée du dix-septième siècle et du « surtout » du service grain de riz, manufacture Pouyat, 1874.
(Doc. 2)

(Ou projection dans la classe d'une table ancienne, voir les documents dans la rubrique ci-dessous « pistes complémentaires et perspectives »)

Doc 2



Un objet de la table qui n'est plus utilisé : un « surtout »

Questions doc 1 : Quels objets reconnaît-on ? Pour quel usage ? Quels sont ceux qui sont toujours utilisés (chez vous ou non) ?

Questions doc 2 : Quel est l'usage de cet objet (le surtout) ? Où peut-on trouver ce genre d'objet ? Connaissez-vous d'autres objets des arts de la table qui pourraient figurer dans un musée ?

Travail de groupe :

« Avez-vous des objets de table que nous n'utilisons plus ou rarement, et pourquoi ? »

Restitution et débat oral

Trace écrite (après confrontation des différentes pratiques)

Réponses attendues : certains objets sont utilisés quotidiennement (saladier), d'autres moins souvent, à certaines occasions (assiettes à dessert) d'autres encore ne sont plus utilisés ou ne l'ont jamais été (une soupière reçue en héritage, un objet très fragile et couteux).

Pourquoi ces objets sont-ils peu utilisés? : raisons financières (objet couteux), affectives (souvenir d'une personne chère ou d'un moment de son enfance), familiales (garder un patrimoine). La rareté joue un rôle (rareté de l'objet et rareté de son usage, comme un surtout) ainsi que la perte d'usage (plateau à asperges).

Linguistique :

Rechercher toutes les expressions qui contiennent un mot en rapport avec les arts de la table

- Ne pas être dans son assiette
- Mettre les petits plats dans les grands
- Mettre les pieds dans le plat
- Etre à couteaux tirés
- Chanter comme une casserole
- Payer les pots cassés
- En faire tout un plat
- Etre servi sur un plateau
- Ramasser quelqu'un à la petite cuillère
- Etre sourd comme un pot
- Trainer des casseroles
- Ras le bol
- Une fourchette (de prix) ou à la louche (pour traduire une approximation)
- Tu n'y vas pas avec le dos de la cuillère
- Ne pas mélanger les torchons et les serviettes

Expressions en rapport avec la nourriture

- Mettre du beurre dans les épinards
- Mettre de l'eau dans son vin
- Se sucrer
- Etre soupe au lait
- Avoir un cœur d'artichaut
- Les carottes sont cuites
- Faire chou blanc

Etymologie (à votre avis, d'où viennent les mots suivants ?)

| | |
|---------------|----------------------------|
| Le mot plat : | pour la forme, à fond plat |
| Fourchette : | petite fourche |
| Verre : | la matière de l'ustensile |

Compléments : On peut faire un rapport avec le musée des arts populaires de Chateauponsac (une table de paysans y est dressée)

TICE : recherchez ce qu'on appelle « les arts de la table », donnez des exemples, et décrivez vos propres pratiques.

Séance 2 : La cuisine en spectacle

Problématique : poser la question de la complémentarité, ou de la rivalité, entre l'utilitaire et l'art, le « beau » et le « bon ». Quel est le plus important ?

On étudie deux documents de nature différente

Document 1 : un texte littéraire

Exemple 1: Flaubert Madame Bovary (extrait)

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 statuettes 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 angéliques, amandes, raisins secs, quartiers d'orange, et enfin sur la plate-forme supérieure, qui était une prairie verte où il y avait des rochers avec des lacs de confitures et 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 naturelle, en guise de boules, au sommet.

Exemple 2: Jean Cocteau « Petite lettre à la dérive »

" Mange ta soupe. Tiens-toi droit. Mange lentement. Ne mange pas si vite. Bois en mangeant. Coupe ta viande en petits morceaux. Tu ne fais que tordre et avaler. Ne joue pas avec ton couteau. Ce n'est pas comme ça qu'on tient sa fourchette. On ne chante pas à table. Vide ton assiette. Ne te balance pas sur ta chaise. Finis ton pain. Pousse ton pain. Mâche. Ne parle pas la bouche pleine. Ne mets pas tes coudes sur la table. Ramasse ta serviette. Ne fais pas de bruit en mangeant. Tu sortiras de table quand on aura fini. Essuie ta bouche avant de m'embrasser. Cette petite liste réveille une foule de souvenirs, ceux de l'enfance. C'est très longtemps après qu'on arrive à comprendre qu'un dîner peut être un véritable chef-d'œuvre."

D'autres textes littéraires sont disponibles sur les sites suivants : <http://chefsimon.com/litterature> ou http://www.weblettres.net/spip/article.php3?id_article=542)

Document 2 : extrait du film « le festin de Babette » de Gabriel Axel (1987) interprétation de la nouvelle de Karen Blixen, recueil « Anecdotes du destin ».

Disponible à l'adresse suivante : <http://www.youtube.com/watch?v=gmpwjABh2R4&feature=relmfu>



Questions sur les documents 1 et 2 (à construire)

Travail d'écriture et argumentation

– Répondre à la problématique : Quelle importance accordez-vous aux arts de la table ?

Possibilité d'organiser un débat aussi sur ce sujet.

Pistes complémentaires et perspectives

- ◆ On peut envisager d'aborder le renouvellement des goûts lié aux voyages et aux découvertes. La consommation d'aliments nouveaux se manifeste dans la création d'objets comme les chocolatières, cafetières, théières, pots à épicesen rapport avec le SE 2 histoire de 2^o Pro .
- ◆ On peut adapter la séquence en prenant en compte les spécialités professionnelles des élèves (restauration, céramique...)
- ◆ On peut mettre en relation les objets du musée Adrien Dubouché avec la table dressée du musée ethnographique René Baubérot de Chateauponsac, consacré aux arts populaires, et la table de la maison de George Sand à Nohant.



La maison de George Sand à Nohant (photo disponible sur le site du musée)



Musée ethnographique René Baubérot de Chateauponsac (Photo disponible sur le site du musée.)

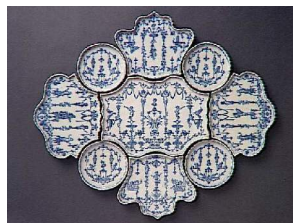
Sitographie :

- 1- Enseigner l'histoire des arts, le musée national de la porcelaine Adrien Dubouché à Limoges (<http://www.culture.gouv.fr/culture/actualites/politique/education-artistique/educart/actionspilotes2009.pdf>)

Avec documents ci-dessous :



Centre de table
Faïence- manufacture Ferretti
(Lodi)
– XVIIIème siècle



Soubière porcelaine dure –
manufacture Pouyat –Limoges -
1878

2- Dossier pédagogique du musée : Voyage au siècle des Lumières.

<http://www.musee-adriendubouche.fr/documents/visite-explorationVOYAGE%20AU%20SIECLE%20DES%20LUMIERES%20FINAL%2028.pdf>

3- - Dossier pédagogique du musée : les poteries vernissées de Bernard Palissy :

<http://www.musee-adriendubouche.fr/documents/bernardpalissy.pdf>

Filmographie :

- recherche de scènes avec jongleurs d'assiettes, scènes de ménage...