

Trompe l'œil culinaire

Etapes de fabrication du pain	Œuvres en lien	Sites institutionnels pour découvrir les oeuvres
Labourer la terre pour la rendre fertile	Labourage nivernais ; le sombrage de Rosa Bonheur	https://www.histoire-image.org/etudes/travail-champs
	Labourage de Pieter Bruegel	https://www.google.com/culturalinstitute/beta/story/SQIymAo9GNvEJA?hl=fr
Travaux aux champs : labour, semailles, moisson et dépiquage pour séparer le grain de la paille	Les peintures de la tombe d'ounsou : travaux agricoles, Musée du Louvre, Paris	http://www.louvre.fr/oeuvre-notices/peintures-de-la-tombe-d-ounsou-travaux-agricoles
Semence du blé	Semeur de Vincent Van Gogh et de Jean-François Millet	http://www.musee-orsay.fr/fr/outils-transversaux/galerie-video/expositions/voir-ecouter/le-semeur-de-vincent-van-gogh-par-beatrice-avanzi.html
Germination, pousse	Louis Majorelle, salle à manger Les Blés « modèle riche », vers 1904, villa Majorelle	http://www.ecole-de-nancy.com/web/uploads/images/majorelle/maison_artiste/image_02.jpg (cheminée en forme d'épi de blé) https://i.pinimg.com/originals/78/58/35/7858350103b3eba4dafc5e5b421f8afa.jpg (gros plan sur un détail de meuble de la villa Majorelle, à découvrir à Nancy).
Récolte et tri des graines	Glaneuses de Jean-François Millet	http://www.musee-orsay.fr/fr/collections/oeuvres-commentees/recherche/commentaire/commentaire_id/des-glaneuses-341.html?no_cache=1
	et la citation de Banksy	http://www.street-art-avenue.com/street-art-definition-art-urbain
	Cribleuses de blé de Gustave Courbet	https://www.histoire-image.org/etudes/cribleuses-ble
Le Vanneur de Jean-François Millet	http://www.musee-orsay.fr/fr/collections/oeuvres-commentees/recherche/commentaire/commentaire_id/un-vanneur-8834.html?no_cache=1	

Broyage des graines en farine avec les moulins	Le Bal du Moulin de la galette d'Auguste Renoir	Des quatorze moulins situés sur la Butte de Montmartre qui servaient à moudre le blé, seuls deux subsistent encore aujourd'hui : le Blute-fin et le Radet , datant de 1717, juste au-dessus du restaurant. Ces deux moulins formaient le célèbre ensemble du « Moulin de la Galette » . La galette était un petit pain de seigle que les meuniers Debray, propriétaires du lieu, vendaient accompagné d'un verre de lait.
	La farine comme support à des publicistes	https://vimeo.com/22138190 La marque allemande Lieken Urkorn spécialisée dans la boulangerie a fait appel à l'artiste Ilana Yahav (habituellement elle réalise des animations sur sable https://www.sandfantasy.com/)
	La farine comme révélateur de mouvements chorégraphiques capturés par le photographe Alexander Yakovlev	Série Gravity http://ayakovlev.com/albums/the-gravity-project/
Pétrissage et façonnage de la pâte	Kittiwat Unarrom façonne des pains en forme de fragments de corps humains (âmes sensibles : s'abstenir)	http://www.expatriation-en-thailande.com/kittiwat-unarrom-artiste-boulangier-halloween/
Le pain est un aliment	Tableaux représentant le pain	http://civipain.hypotheses.org/1139
mais aussi un matériau artistique	La Courbe de la ritournelle - L'Abbaye de Maubuisson, Saint Ouen l'Aumône de Jan Kopp	http://www.jankopp.net/cms/
	Pain Couture, exposition de Jean-Paul Gaultier à la Fondation Cartier en 2004	http://www.lightningfield.com/04/06/231407.html
	<ul style="list-style-type: none"> Œuvres diverses (ex : Salvador Dali) 	<ul style="list-style-type: none"> http://www.compagnons-boulangers-patisseries.com/crebesc/art/



	• Autre site	• https://www.trendhunter.com/slideshow/examples-of-toast-art
ou un support	Des sandwichs artistiques	http://www.laboiteverte.fr/des-sandwichs-artistiques/
	Toasts grillés d'Henry Hargreaves	https://www.trendhunter.com/trends/henry-hargreaves-toasted

Ressources

- Dossier pédagogique sur le peintre Jean-François Millet et des pistes pédagogiques en lien avec ses œuvres (réalisme, paysannerie, travaux des champs..) : http://cache.media.education.gouv.fr/file/Ressources_pedagogiques/79/3/PBA-Dossier-pedagogique-Millet_846793.pdf
- Site d'une collègue d'arts plastiques avec de nombreuses références : <https://perezartsplastiques.com/2015/09/04/le-pain-dans-lart-contemporain/>

A l'heure du développement durable et des différentes sensibilisations à la malnutrition dans le monde, travailler avec des aliments (Food-art) pose des questions éthiques et hygiéniques. Les aliments manipulés à l'air libres ne peuvent être mangés ensuite. Cet axe peut permettre d'engager les élèves dans une démarche à la fois, artistique et citoyenne (éco-responsable). Pour ces raisons, les aliments ne seront qu'évoqués ou simulés par des matières non comestibles : un Food Art en trompe l'œil.

Références artistiques où les aliments sont faux, fabriqués, dans un rendu illusionniste :

	
Claes Oldenburg, <i>Floor Cake</i>, 1962	Claes Oldenburg, <i>Pastry Case</i>, 1961-1962

<http://alexandre-dubosc.com/> et son Caketropes of BURTON's Team <https://youtu.be/zDw-iJWviEQ>

Pistes pédagogiques en classe de seconde, option facultative (3h par semaine)

Compétences travaillées :

Compétences techniques et artistiques

- concevoir, projeter, réaliser en deux dimensions et en volume
- choisir ses propres moyens d'expression en fonction d'un projet
- comprendre, dans la pratique, le rôle joué par les divers constituants plastiques et matériels (medium, geste, outils) et savoir les utiliser
- prendre en compte des éléments susceptibles de transformer sa démarche
- argumenter sa démarche à l'oral et à l'écrit.

Compétences culturelles

- analyser une oeuvre à deux ou trois dimensions en faisant apparaître ses caractéristiques plastiques, sémantiques et artistiques
- utiliser un vocabulaire descriptif précis et approprié
- situer une oeuvre dans son cadre historique et faire apparaître quelques caractéristiques du ou des systèmes figuratifs dont elle témoigne.

Compétences comportementales

- travailler dans une relative autonomie, conduire un travail personnel et assumer sa présentation au regard des autres
- témoigner d'un comportement attentif et ouvert aux démarches artistiques dans leur diversité
- participer à une analyse collective de façon ouverte et argumentative en demeurant attentif à la parole des autres.

Points du programme abordés

- **De la matière première à la matérialité de l'oeuvre** : l'observation de la réalité concrète conduit les élèves à percevoir le rôle de la matérialité dans les effets sensibles que produit l'oeuvre.

- **Les propriétés physiques de la matière et la technique** : les propriétés physiques de la matière apparaissent comme une contrainte qui conditionne toute pratique artistique.

- **L'expérience de la matérialité** : cet axe de travail permet d'explorer et d'expérimenter la manière dont la matérialité de l'oeuvre se déploie dans l'espace. Il rend également possible un questionnement sur la nature et les effets des interactions entre une production artistique et son environnement (physique, géographique, politique, social, humain, etc.).

Thème du dispositif pédagogique : trompe l'œil culinaire

Disciplines : Arts plastiques (matérialité) et SVT (thème : Corps humain et santé. Centrée sur l'organisme humain, cette thématique permet à chacun de comprendre le fonctionnement de son organisme, ses capacités et ses limites. Elle prépare à l'exercice des responsabilités individuelles, familiales et sociales et constitue un tremplin vers les métiers qui se rapportent à la santé (médecine, odontologie, **diététique**, épidémiologie).

Pour aider les élèves dans ce travail, le professeur documentaliste peut être aussi une « personne ressource ».

Enseignement interdisciplinaire : Histoire des arts

Niveau : seconde, option facultative (3h par semaine)

Le travail démarrerait en SVT par un travail de terrain permettant de collecter des informations utiles pour plusieurs points du programme et susceptibles d'être exploitées à plusieurs moments de l'année et pour ce projet en particulier. Les élèves auront en charge l'élaboration d'un questionnaire sur les habitudes alimentaires et la place des céréales (du blé en particulier) dans l'alimentation de leurs camarades du lycée ainsi que des membres de la communauté éducative. Ce sondage sera fait lors des temps de pause et par voie numérique sur l'ENT. Des diagrammes montrant les proportions entre les aliments variés et le blé sous toutes ces formes seront alors élaborés pour des catégories de personnes ciblées (par âge, par sexe...).

Les élèves réaliseront ensuite en arts plastiques des sculptures monumentales (ou de grande taille) jouant sur les échelles des aliments fabriqués de manière illusionniste. Pour obtenir de vrais trompe l'œil, un travail de recherche sur la matérialité et les rendus ou effets à produire sera essentiel (comment et avec quels matériaux obtenir l'apparence de la mie de pain ?). Les proportions établies dans les diagrammes seront en corrélation avec les rapports d'échelle des aliments fictifs.

Les élèves devront réfléchir à la présentation, à la mise en scène de leurs sculptures (présence ou non de socle, éclairage, mise sous vitrine ...), et au cartel informatif qui y sera joint en vue d'une exposition dans le lycée (à la cantine par exemple).

Les œuvres listées ci-dessus aideront les élèves à produire des réalisations en lien avec le blé sous toutes ses formes afin de diversifier les rendus.