

# A TABLE !

Projet départemental Arts plastiques 2022-2023 / Octobre à juin 2023

---

Deux ateliers d'approche sensible des œuvres seront proposés autour du thème du « A table », et pourront se poursuivre avec une déambulation dans les salles du musée afin de découvrir la diversité de ses collections. Chaque atelier sera d'une durée d'environ 40 minutes. Il sera demandé à l'enseignant de prendre en charge l'un de ces ateliers pour pouvoir partager les classes en deux demi-groupes et gagner en confort de visite.

---

## **ATELIER 1 : La vaisselle à travers les âges**

Bon nombre des objets retrouvés et analysés par les archéologues présents dans nos collections, témoignent du quotidien de nos ancêtres européens. Celui-ci peut notamment être approché à travers leur vaisselle de table : l'ensemble des récipients et ustensiles servant à la préparation, au service et à la consommation des aliments. La vaisselle nous parle de ce besoin essentiel pour l'Homme de se nourrir mais constitue également un témoignage de l'organisation même de la société. Nous approcherons trois période de l'histoire représentées au sein de notre musée : le néolithique, l'âge du Bronze et le Gallo-romain.

### Au néolithique :



Le récipient est apparu pour conserver un surplus de nourriture, ou pour recevoir l'aliment cuit, devenant ainsi la première vaisselle de table. Après un usage de la pierre puis du bois, l'homme a constaté que la meilleure conservation était assurée par la mise en terre argileuse de ses aliments, cette matière poreuse permettant une meilleure protection thermique des aliments.

Au néolithique l'homme va devenir consommateur de céréales, de légumineuses et de fruits. L'élevage va lui fournir du lait et fromage. Céréales et légumineuses seront mangées sous forme de bouillies ou en galettes, nécessitant ainsi un temps de préparation, des ustensiles et des contenants adaptés. (Meule manuelle, récipients solides et à bords hauts pour le malaxage des préparations, marmites tripodes pour la cuisson lente des bouillies).

*-A la recherche des marmites : quels objets présentés dans les vitrines pourraient être assimilés à des marmites ? Imaginer comment elles pouvaient être utilisés ? (Montrer les anses persées qui permettaient leur suspension)*

*-Observation des bols décorés : les bols étaient décorés de façon synthétique, lignes creusées avec un stilet de bois, empruntes de doigts ou de coquillages. Les élèves pourront relever ces décors sur une feuille de brouillon.*

### A l'âge du Bronze :



La période de l'Âge du Bronze tient son nom de la métallurgie du bronze, qui apparaît et se développe à cette période. Le bronze est un alliage\* de cuivre et d'étain.

L'alimentation était basée sur l'élevage de porcs, de bœufs et de moutons, et sur la culture des céréales comme l'orge, le blé ou de légumineuses (des lentilles). Ils pouvaient aussi pêcher. Des outils comme des meules ou encore des céréales continuent d'être retrouvés par les archéologues de nos jours. Pour la vaisselle de l'époque, le Bronze n'était pas le seul matériau utilisé: beaucoup de poteries ont été retrouvées sur les sites archéologiques. La céramique était multi-usages et beaucoup utilisée : que ce soit pour la conservation des aliments ou encore en dépôt dans des sépultures par exemple. La vaisselle en bronze était utilisée par les plus riches pour des banquets ou déposée dans des sépultures pour marquer l'importance sociale du défunt.

*-Le tour de potier n'ayant pas été encore inventé, comment étaient réalisés les bols ?*

*-Observons un dépôt de prestige qu'est celui du dépôt d'Evans : il s'agit de l'un des plus importants dépôts de vaisselle connus en Europe. Il s'agit d'un service complet, de 49 récipients, lié à la pratique du banquet : vases de préparation, de service et de consommation de vin. Sauras-tu trouver quelle coupelle garde la trace de son contenu ? (du vin)*

### A l'époque gallo-romaine :

Grace aux études archéologiques, nous savons qu'à cette époque on consomme toujours des galettes et des bouillies, les céréales constituant la base de leur alimentation. Le pain, est fabriqué à partir de farine de blé, d'orge ou de millet. Les légumineuses sont aussi très consommés (fraîches, bouillies, frites, en purée...) : les familles de Gaule romaine ont souvent un potager dans lequel elles font pousser des salades, mais aussi des légumes verts ou secs comme le chou, les navets, carottes, radis, poireaux mais les pois, lentilles et fèves.

On trouve aussi des fromages et laitages, du poisson et même des huîtres. La viande fait partie des aliments consommés mais elle est presque toujours bouillie avant d'être rôtie et conservée selon divers procédés : séchage, fumage ou salage. A cette époque, on assiste à l'apparition des arbres fruitiers, les fruits étant très appréciés par les gallo-romains : pommes, raisins, coings, poires, prunes, cerises, pêches... On peut les cuire avec du miel pour réaliser des pâtes de fruits ou des gelées.

Afin de relever leurs plats, les habitants de Gaule romaine ajoutent beaucoup des sauces et d'épices. Le vin est de plus en plus répandu.

La vaisselle gallo-romaine est en céramique ou en bois, mais elle peut également être en métal précieux (bronze, argent...) ou en verre pour les plus riches.

Pour la nourriture solide les gallo-romains utilisent des plats, tasses et coupes.

Pour les boissons, des récipients de service (cruches, pichets, pots, passoires, louches...), gobelets.

Le matériau qui s'est imposé sur les tables gallo-romaines pour la vaisselle commune, c'est la céramique (particulièrement la sigillée). La sigillée est caractérisé par un engobe (fine pellicule d'argile) très riche en oxydes de fer, lors de la cuisson l'objet va se vitrifier, devenir rouge, brillant et imperméable. Il peut être orné de décors en relief, moulé, imprimés, rapportés. La sigillée tire son nom du latin « *sigillum* », qui signifie « sceau ». En effet, la céramique était le plus souvent signée au poinçon.

*-En observant les vitrines dédiées au quotidien à l'époque gallo-romaine, quelle vaisselle semble être celle du quotidien et laquelle pour les banquets ?*

*-Est-ce que certains éléments de vaisselle de table vous rappelle ce que l'on utilise aujourd'hui ?*

*-Observons les décors végétaux sur les bols en sigillée*



---

## ATELIER 2 : Le repas dans les œuvres Beaux-arts

**Approche de la nature morte :** Quelles sont les caractéristiques de la nature morte en peinture ? Pourquoi les peintres représentaient ce sujet ?

Choisir une œuvre

- approche sensible : ressenti des enfants face aux œuvres
- observation
- Description

Caractéristiques d'une nature morte :

- Format petit ou moyen
- Fond noir / fond sombre
- Table légèrement visible
- Objets posés sur la table (vaisselle / draps / Objets d'orfèvrerie..)
- Fruits / poisson

= les natures mortes sont des œuvres où figurent des choses :

- immobiles
- fragiles
- Luxueuses et rares
- Éphémères.

Les denrées représentées sont périssables et marquent la richesse du commanditaire dont le privilège est de pouvoir se nourrir d'aliments (fruits / poisson) considérés à l'époque comme rares et chers. La nature morte permet de garder une trace de ces richesses.

Faire remarquer

- L'absence de personnage dans une nature morte
- le tableau montre souvent l'intérieur d'une maison



*-Après avoir observé l'œuvre du peintre Jan Davidz De Heem « Nature morte au Ciboire », travaillons ensemble l'importance de la composition, en tentant de reproduire l'œuvre à même le sol, à l'aide d'un nappes, faux fruits et éléments de vaisselle.*

**Une scène maternelle : « La vierge à la Bouillie » de Bernardo Strozzi**



*-Quel est votre ressenti face cette œuvre ?*

*-Qu'est-ce que cette scène nous raconte ?*

*-Essayons de lui donner un titre*

*A l'aide de l'application Chatterpix kid faire parler le personnage de la Vierge.*

---

**musée Vivant Denon**

## **Informations pratiques**

L'entrée du musée est gratuite.

L'ensemble des visites et ateliers réalisé dans le musée est gratuit.

Les enfants restent sous la responsabilité de l'enseignant et des accompagnateurs.

Les prestations sont encadrées, soit par le personnel du Service des Publics, soit par des guides-conférenciers agréés de la Ville de Chalon-sur-Saône (musée Denon).

Horaires d'ouverture des musées:

musée DENON :

9h30 – 12h00 / 14h00 – 17h30

3 rue Boichot

71100 Chalon-sur-Saône

tél 03 85 94 74 41

Au musée Denon, les journées consacrées à l'accueil des scolaires en visites / ateliers sont le lundi, mercredi, jeudi et vendredi matin et après-midi.

## **Réservations**

Visites commentées tous niveaux, visites / ateliers, visites en autonomie

Aurélie VALLOT 03 85 94 79 41

aurelie.vallot@chalonsursaone.fr

Projets en co-construction

Fiona VIANELLO 03 85 94 74 41

fionavianello@chalonsursaone.fr