

Musée du Prieuré - Jean Laronze

A table

Public visé : tous les cycles

Renseignements et inscription : Mme Laurianne BATHIARD -
07 87 70 51 81 - 03 85 24 24 74

Tarifs : 2€ par élèves et gratuité pour les accompagnateurs et professeurs des écoles

Organisation :

Cycles 2 et 3, un groupe en visite encadré par l'agent du musée et un groupe en atelier manuel encadré par le professeur - durée totale environ 2h

Cycles 1 : un groupe en visite encadré par l'agent du musée, un groupe en atelier découverte encadré par un accompagnateur et un groupe en atelier manuel encadré par le professeur - durée total environ 1h30 - chaque atelier dure entre 20 et 30 mn selon l'âge et le niveau

1^{ère} proposition : l'alimentation, tout un art

Cycles 1, 2, 3

A l'aide des toiles du musée, les élèves découvriront les natures mortes et les scènes de genre. Grâce à elles, ils verront comment les artistes représentent une scène de vie quotidienne dans différents contextes sociaux et quels symboles se cachent derrière les éléments qui composent ces réalisations. Les natures mortes, quant à elles, mettent l'accent sur les aliments qui composent une alimentation variée.

Pour les cycles 2 et 3, la visite d'1h permettra d'aborder les deux thèmes.

Pour les cycles 1, deux groupes seront formés, l'un avec l'agent du musée, l'autre avec le professeur ou un accompagnateur. Un support avec des jeux leur sera fourni pour aborder l'animation.

Œuvres étudiées entre autres



Atelier Bassano - Le mauvais riche



Fête à Versailles



Atelier de pratique :

Réalisation d'une nature morte en collage pour les cycles 1 et en peinture pour les cycles 2 et 3

2^e proposition : l'art de la table - 5 sens

Cycles 1,2,3

Les élèves découvriront l'histoire de la céramique et plus particulièrement la fabrication de la faïence à Charolles. Ils apprendront à utiliser leurs sens : Le bruit, la texture, le visuel, l'odeur et le goût des aliments. Ils verront que tous les sens sont liés et qu'ils influencent le choix de notre alimentation. Les pièces des XIX^e et début du XX^e siècle seront abordées grâce à l'association de l'aliment et de l'objet correspondant. L'occasion d'en apprendre un peu plus sur le mode de vie au XIX^e siècle.

Pour les cycles 1, deux groupes seront formés, l'un avec l'agent du musée, l'autre avec le professeur ou un accompagnateur. Le second groupe découvrira les épices et condiments ainsi que leur contenant, grâce à jeux de détails.

Œuvres étudiées entre autres



Gourde - Faïence de Charolles



Melonnière - Faïence de Charolles



Tompe l'oeil - Faïence de Charolles

Atelier de pratique :

Réalisation d'un pot en terre crue.

Les cycles 2 et 3 utiliseront la technique du colombin.