

ATELIERS

POUR LES PETITS **CURIEUX** DES ARTS

le Musée
chez
moi



UN ARTISTE / SON OEUVRE / UN ATELIER

musée
Gatien
Bonnet

 musee.gatien.bonnet
 museegatienbonnet

LAGNY  @lagnysurmarne
sur Marne www.lagny-sur-marne.fr



Le thème : LA NATURE MORTE

« NATURE MORTE À LA BRIOCHE* »
ANALYSE DE L'ŒUVRE

- Une nature morte est une peinture qui représente une composition d'objets ou de choses inanimés de la nature (légumes, fleurs, fruits, gibiers...).
- Elle ne reproduit ni la figure humaine, ni un mouvement.

La nature morte a porté plusieurs noms au cours des siècles : «nature reposée», «choses mortes et sans mouvement», «vie immobile» ou «silencieuse». L'appellation «nature morte» est retenue en France à partir de 1756.



Entrons dans le tableau pour percevoir :
le toucher, le goût et les odeurs.

- L'artiste peintre a installé les objets sur une table afin de **créer une composition**.

Elle réfléchit à un angle pour peindre sa composition, elle se place devant un peu en hauteur pour voir le dessus de la table.

Elle choisit la couleur de la nappe et la dépose soigneusement.

Elle empile les assiettes avec un couteau dedans.

Elle prend seulement deux verres et un plateau qu'elle place à la verticale.

Ce n'est pas la place habituelle d'un plateau lorsque l'on met la table.

Tous les objets sont déposés pour créer une belle table, une mise en scène d'objets dans le but de peindre une nature morte.

La lumière est importante aussi dans le tableau, on voit bien les ombres sur le mur du fond et sur tout les éléments qui composent la toile.

- Certains éléments peuvent nous faire rêver à des **senteurs et des goûts** comme :

La douceur de la brioche dorée, l'onctuosité du liquide dans la carafe (jus de pomme ou carafe de vin ?), le goût sucré de la confiture dans le confiturier (est-ce que c'est de la fraise, de la groseille, de la framboise ?)

- Tu peux remarquer plusieurs textures et imaginer **le toucher des objets** :

La souplesse de la nappe en tissu, on voit les ombres et les plis.

La transparence et la fragilité du verre de la carafe, des verres et du confiturier.

Dans le fond du tableau un plateau en bois paraît solide et résistant.

La fragilité et l'aspect froid de la céramique des assiettes empilées.

Le moelleux de la brioche.

Atelier 1 :

DESCRIPTION DE LA NATURE MORTE :

1- Observe bien la nature morte de Suzanne Hottinguer.

Voici la liste des objets qui la compose trouve le nom de leurs couleurs et de leurs matières. (Ex : plateau - rouge-marron - bois)

Objets	Couleurs	Matières
Plateau	rouge-marron	bois
Verres		
Assiettes		
Table/Nappe		
Carafe		
Confiturier		
Serviette		
Mur		
Couteau		

Raconte une histoire autour de cette nature morte.

Est-ce que c'est une table dressée pour un petit déjeuner ?

Un goûter ? Un dessert ?

Il y a beaucoup d'assiettes, pourquoi ?

Est-ce qu'elles sont là pour être rangées ? Qui doit venir manger ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Atelier 2 :

CRÉE TA NATURE MORTE :

1- Inspire-toi de la nature morte de Suzanne Hottinguer.

2 - Atelier cuisine.

Prépare avec ta famille une brioche ou un gâteau
(tu trouveras une recette dans cette fiche).

3 - Prépare tous les ustensiles dont tu vas avoir besoin
pour créer ta nature morte.

4 - Dépose tous ces ustensiles sur une table et crée ta mise en scène.

5 - Tourne autour de ta table, baisse-toi, monte sur une chaise
(avec un adulte à tes côtés) pour choisir **5 angles de vue !**

6 - Tu es prêt : **photos !**

7 - Parmi les **5 photos (angles de vue)**, choisis celle que tu préfères.
(Si tu veux, tu peux également peindre ta nature morte).

À ta nature morte !

Si tu le souhaites et si tu en as l'autorisation,
tu peux nous envoyer tes photos ou peintures de nature morte

sur nos réseaux sociaux  et 

@mureegatienbonnet et @lagnysurmarne

Ou si tu préfères et si tu en as l'autorisation,
tu peux les poster sur nos réseaux sociaux avec le **#lemuréechezmoi**
pour que nous puissions la retrouver facilement !

Pour 4
personnes

Recette de la Brioche

À réaliser avec l'aide d'un adulte !



ÉTAPE 1

Rassemble tous ces ingrédients :

• 1 sachet de levure de boulanger

• 3 oeufs

• 3 cuillères
à soupe de sucre

• 1 pincée de sel

• 250 g de farine

• 2 cuillères de lait

• 125 g de beurre fondu



ÉTAPE 2

Mélange dans une jatte tous tes ingrédients
jusqu'à ce que la pâte *se détache des bords*.



Laisse lever dans un endroit tempéré environ **2 heures**.

Préchauffe ton four **Th 6 (180°C)**.



Faire retomber alors la pâte avec une cuillère
puis mettre dans un moule à brioche beurré et fariné
et laisse à nouveau monter (à 1/2 cm du bord).



ÉTAPE 3

Enfourne à four tiède (Th 6) 30 mn
(Le couteau doit ressortir sec
quand on le plante dans la brioche).

MIAM !
MIAM !

