

ATELIER 11 : COMPOSER UNE NATURE MORTE



Nature morte asiatique. Limiter le nombre d'objets et de couleurs met l'accent sur la composition.

Choisir une nature morte d'un artiste de référence, la recomposer en volume sont une démarche possible pour aborder un genre en peinture et l'histoire des arts. Cézanne a peint *Pommes et oranges* à la fin du XIX^e siècle; George Segal utilise du plâtre peint, du bois et du métal pour exécuter *Cézanne Still Life*, interprétation en volume de l'œuvre peinte un siècle plus tôt.

Utiliser d'authentiques fruits et légumes est toujours envisageable après une lecture d'œuvres d'époques différentes, de techniques variées (peinture, collage, photographie, volume). Couleurs, matières, formes guident la composition et le choix du décor (support, tissu, accessoires éventuels). L'intégration d'objets culturellement identifiables oriente la lecture de la réalisation: masques africains, tissus sud-américains, chapeaux asiatiques... non sans questionnement sur l'origine géographique des aliments disponibles. La prise de vue de la nature morte est l'occasion d'expérimenter les effets de la lumière après avoir choisi un cadrage: un spot mobile est suffisant pour tester différents éclairages.

Mondialisation et humour peuvent concourir à la réalisation d'une nature morte « en conserves » à partir de produits d'importation, avec des préoccupations plastiques identiques.

Un autre choix consiste à privilégier un seul type de produit (légume, fruit, boîte

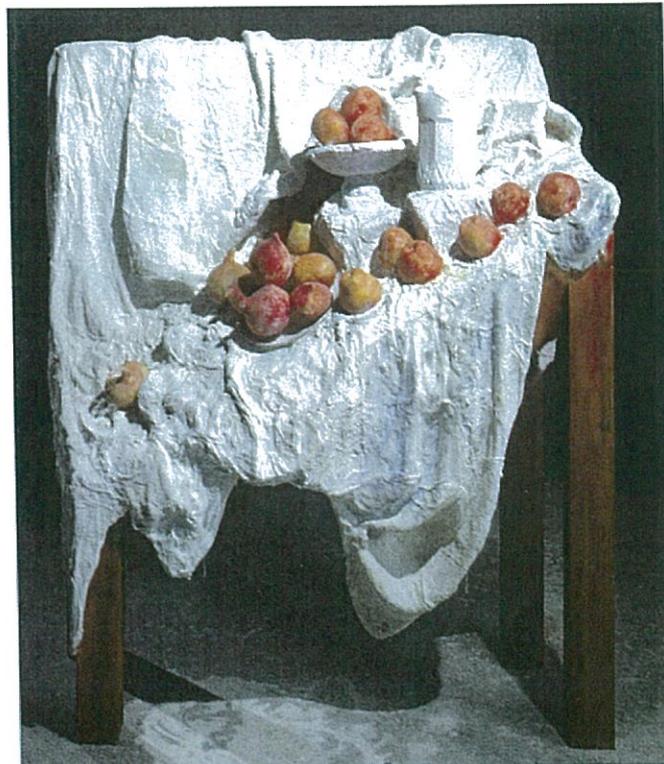


de conserve) mais en grand nombre: composition à faire réellement en classe, à réaliser numériquement en multipliant des copier/coller de la même image, voire à photographier dans un marché *in situ*.

Nature morte métissée « en conserves ».



Nature morte africaine avec un travail sur l'accumulation et la saturation de l'espace.



Georges Segal, Cézanne Still Life, plâtre peint, bois, métal, 1981.



ACTIVITÉ 12 : PRÉSENTER DES FRUITS ET DES LÉGUMES

Une présentation sophistiquée des plats, pratiquée traditionnellement en Asie avec les fruits et légumes sculptés, devient à la mode dans la cuisine occidentale. Des cuisiniers, véritables designers, s'intéressent aux couleurs, aux matières, à la composition des mets dans l'assiette avec une recherche parfois très épurée.

Avec des élèves de classes maternelles, il est possible de créer des personnages, des animaux par un assemblage de tomates, carottes, navets, radis, bananes, oranges, pommes... certains fruits ou légumes pouvant éventuellement être coupés en tranches, en quartiers. Des élèves des cycles 2 et 3 peuvent adopter une démarche similaire mais en découpant, en « sculptant » de façon simple ces fruits et légumes. L'introduction de reproductions de tableaux mettant en scène de modestes repas ou des festins à différentes époques enrichit le projet qui peut être abordé lors de l'opération nationale de la Semaine du goût, croisant ainsi deux domaines : les arts du visuel et les arts du quotidien.

Les réalisations des élèves sont à photographier au fur et à mesure de leur production. Une grande feuille verte (feuille de rhubarbe ou de bananier parfois disponible dans les épicerias asiatiques) utilisée en décor renforce le côté « nature » des productions. Une légère vaporisation d'eau avant la prise de vue ajoute quelques fines gouttelettes, renforce la densité des verts et la brillance des couleurs.

Poivron sculpté. Thaïlande.
Photo Cecilia Aguirre.



Personnages en visite au potager,
travail in situ, MS,
école maternelle de Vrigny.

Fruits et légumes sculptés :



1 - cornichons, carottes, kiwis,
olives noires, piques en bois ;



2 - carottes, ciboulette,
vert de poireau ;



3 - blanc de poireau, radis rond.