

La cuisine illustrée de Tomi Ungerer



d'après une idée du Musée Tomi Ungerer -
Centre international de l'Illustration

Édito

Le projet *La cuisine illustrée* de Tomi Ungerer a été élaboré autour d'une thématique qui facilite le lien autour d'une pratique commune, quotidienne, où chacun peut trouver sa place dans une proximité réelle. Il a été construit autour des dessins de Tomi Ungerer parce qu'ils offrent par leur diversité (livres pour enfants, satire, publicité...) la possibilité d'une zone d'échanges. Chacun selon son âge, son origine sociologique ou culturelle peut être surpris, amusé, interrogé par les images de l'exposition. Le propos peut ainsi être réadapté selon les publics et réactivé.

Ce livret présente des actions de médiation de nature différente développées avec des propositions "Hors les murs" pour les étudiants et les détenus ou dans le musée avec les scolaires, les individuels et les personnes en situation de handicap.

Il est conçu pour vous inviter à tisser des liens avec l'exposition que vous accueillez, trouver des pistes clés en main ou développer des projets autour du thème de la cuisine.

« Une action culturelle reste sans portée tant qu'elle ne s'astreint pas à connaître, fût-ce pour les retisser autrement, les liens symboliques qui unissent le loisir, la sociabilité et le plaisir artistique dans les groupes sociaux auxquels n'appartiennent pas ses promoteurs ou ses agents. »

Jean-Claude Passeron, *Le Raisonnement sociologique, l'espace non-poppérien du raisonnement naturel*, Albin Michel, Paris, 2006 (1991), p 469

L'exposition a été labellisée par le Ministère de la Culture en 2018 dans le cadre du programme « Le musée sort de ses murs ».

Sommaire

Les panneaux de l'exposition consacrée à Tomi Ungerer servent de support. Ils peuvent être enrichis par d'autres images, par les albums imprimés, les extraits d'interviews... tout un matériel pour présenter l'aspect diversifié de son œuvre. Vous trouverez également des visuels en suivant ce lien :

<https://www.stg.navigart.fr/ungerer/#!/artworks>

Tomi Ungerer Quiz : un jeu pour s'amuser à tout âge	4
Table des matières : des recettes de cuisine aux titres parfois déroutants à illustrer	8
Poèmes culinaires : la mise en écriture de textes ou de poèmes à partir d'une recette sélectionnée	16
Mots de table : un jeu de vocabulaire pour des combinaisons décalées	18
Jeu de détails : des devinettes dont les réponses se trouvent dans les albums jeunesse	20
Il était une fois un vrai géant : une histoire en images de la vie de Tomi Ungerer	24
De Ries vum Zeralda : une version franco-alsacienne du Géant de Zeralda	30



Tomi Ungerer, Jean de la Lune, 1969

Tomi Ungerer Quiz

Vous voulez en savoir plus sur Tomi Ungerer, participez à ce quiz recette. Vous trouverez les réponses à la fin du quiz. Amusez-vous et bon courage!

- 1 Tomi Ungerer est né le 28 novembre 1931, à :
 - A. Strasbourg
 - B. Berlin
 - C. New York
- 2 Quel est son métier?
 - A. auteur
 - B. illustrateur
 - C. auteur-illustrateur
- 3 Tomi est le petit nom affectueux que sa famille lui a donné depuis qu'il est tout petit, quel est son vrai prénom :
 - A. Rufus
 - B. Émile
 - C. Jean-Thomas
- 4 Tomi a été un grand collectionneur de jouets (notamment de cochons en plastique), la première collection enfant qu'il constitue est :
 - A. une collection de fèves de galettes des rois (fabophilie)
 - B. une collection de pierres (minéralogie)
 - C. une collection de boîtes de sardines (clupéidophilie)
- 5 Les héros de ses premiers livres sont :
 - A. une famille de lapins
 - B. une famille de poussins
 - C. une famille de cochons
- 6 Son album pour les enfants le plus connu et le plus traduit dans le monde est :
 - A. *Les Trois Brigands*
 - B. *Le Maître des brumes*
 - C. *Juste à temps!*

7 Dans *Le Géant de Zéralda* et *Les Trois brigands*, de quelle couleur sont les cheveux de l'héroïne :

- A. roux
- B. blonds
- C. verts

8 Dans les albums des Mellops, toute la famille se rassemble autour :

- A. d'une salade de cervelas
- B. d'une choucroute
- C. d'un gâteau à la crème

9 Quel «sport» était pratiqué à la maison par toute la famille :

- A. le repassage de nappes
- B. la blague en toute occasion
- C. le lancer de petits pois

10 Quelle recette sa grand-mère lui faisait-elle lorsqu'il était enfant :

- A. des Fleischschnacke (escargots de viande)
- B. du Flammekueche (tarte flambée)
- C. des Spaetzle (pâtes alsaciennes)

11 Dans *Trémolo*, le musicien se transforme en cuisinier en utilisant :

- A. ses notes de musique pour les mettre en boîtes de conserve
- B. ses cordes de guitare pour réaliser un plat de pâtes
- C. ses flûtes de pan pour en faire des baguettes

12 Tomi dessine souvent un objet du quotidien qui n'apparaît jamais au bon endroit :

- A. une brosse à légumes
- B. une brosse à cheveux
- C. une brosse à dents

13 Au restaurant, le soir, il commande :

- A. un burger avec des frites
- B. une soupe avec du pain
- C. un filet Wellington avec un gratin dauphinois

14 Dans *Allumette*, tombent du ciel deux aliments de fête, lesquels :

- A. dinde et jambon
- B. chapon et veau
- C. chevreuil et tofu

15 Dans son image du Petit Chaperon rouge, une saucisse apparaît au premier plan dans le panier, s'agit-il de :

- A. merguez
- B. chorizo
- C. cervelas

« Il faut apprendre à se servir de ses mains parce qu'au bout de chaque doigt il y a un petit cerveau. » Tomi Ungerer

Tomi Ungerer Quiz - Réponses

1 A

Strasbourg est sa ville natale. Il lui fait sa première donation de dessins en 1975 et le musée ouvre ses portes en 2007. Le musée a une collection de 14 000 dessins de Tomi Ungerer.

2 C

Tomi est un auteur-illustrateur.
« Si l'on me demande ma profession, je dis que je fais des livres. »
Tomi Ungerer

3 C

Rufus (une chauve-souris) et Émile (un poulpe) sont deux héros de ses albums.

4 B

Tomi constitue une collection de pierres qu'il étiquette avec soin.

5 C

Les Mellops sont une famille de cochons.

6 A

Le livre est *Les Trois Brigands* (1961).
Le Maître des Brumes (2013) et
Juste à temps! (2019) sont ses deux derniers albums.

7 B

Elles ont des cheveux blonds comme ceux de *Guillaume l'apprenti sorcier* ou de Tomi enfant.

8 C

C'est le gâteau à la crème fait par une maman très traditionnelle qui participe de cette manière aux aventures de sa famille.

9 B

« De toute façon la pratique de la blague était cultivée à la maison : c'était un sport. » Tomi Ungerer

10 A

Les Fleischschnacke sont réalisés avec une pâte à nouilles roulée et garnie de restes de pot au feu de bœuf, puis découpée en tranches qui sont ensuite cuites dans un bouillon.

11 A

Et le livre finit sur cette phrase avec une faute qui n'en est pas une :
La musique en faim de compte c'est quand même mieux dans les oreilles que dans l'estomac.

12 C

La brosse à dents pour ne pas oublier de se laver les dents après l'histoire du soir.

13 B

Tomi Ungerer n'aimait pas les repas copieux, parfois une soupe lui suffisait.

14 B

À Noël, le repas traditionnel américain est composé de jambon et de dinde.

15 C

Le cervelas est une saucisse très utilisée dans la cuisine alsacienne et peut être cuisinée froide en salade avec du gruyère ou grillée. Elle est aussi très présente dans les illustrations de Tomi Ungerer (*Allumette, Clic-Clac...*).



2 Tomi Ungerer, *Mes cathédrales*, 2007



6 Tomi Ungerer, *Les Trois Brigands*, 1961



7 Tomi Ungerer, *Guillaume l'apprenti sorcier*, 1971



9 Tomi Ungerer, *Ask me a question*, 1968



11 Tomi Ungerer, *Trémolo*, 1998



13 Tomi Ungerer, *Papaski*, 1977

Table des matières

En point de départ, voici les titres de recettes extraits du livre *La cuisine alsacienne illustrée**, par Tomi Ungerer en 1985 pour un restaurant de Strasbourg. Certains sont des classiques d'autres surprennent (un "gilerle" est un coquelet élevé en plein air...). Les titres et les recettes qui suivent sont une invitation à une illustration, un collage ou l'écriture d'une recette décalée.

ENTRÉES FROIDES

Lapereau en gelée au Riesling

...

Saucisson de faisan

...

Mousseline de foies de volaille

...

Terrine de gibier aux œufs de caille

...

Terrine de pieds et de cervelle

...

Pot au feu en gelée

...

Anguille marinée à l'Alsacienne

...

Presskopf de sandre

...

Salade de carpe frite

...

Salade de navets salés aux quenelles de foie

...

Salade de crêpes grand-mère

...

*Salade d'endives braisées
aux oreilles de porc confites*

ENTRÉES CHAUDES

Soupe d'escargots à la crème d'ail

...

Soupe de queue de bœuf liée

...

Soupe de lentilles au boudin

...

Kougelhopf Tomi Ungerer

...

Pieds de porc à la bière

...

Languettes de porc vinaigrette

...

Tourte de truite fumée au raifort

POISSONS

Brochet au chou vert

...

Filets de perche à la vapeur de sauge

...

Choucroute aux poissons fumés

...

Trois poissons de rivière en croûte

...

Millefeuille de sandre

...

Papillote de truite saumonée



La soupe de lentilles au boudin.

« Je n'oublierai jamais le soir où je dînais seul dans un restaurant de poissons. J'avais commandé un homard servi avec un bol d'eau chaude utilisé normalement à rincer les doigts. Un couple d'Américains surveillait mes faits et gestes. Ils avaient commandé la même chose. C'était évident qu'ils ne savaient pas à quoi servaient ces bols. Je pris le mien et fis semblant de le boire. Ils suivirent mon exemple et c'est avec un demi-litre d'eau chaude dans l'estomac qu'ils entamèrent leur repas. » Tomi Ungerer



Canard à la Rhubarbe

VIANDES

<i>Tripes au pinot noir</i>	<i>Râble de lièvre au raifort</i>
...	...
<i>Ris de veau au vinaigre de groseille</i>	<i>Lièvre farci aux aïelles</i>
...	...
<i>Copeaux de veau aux champignons des prés</i>	<i>Coq fermier au pinot noir</i>
...	...
<i>Émincé de veau à l'oseille</i>	<i>Gilerle braisé au chou rouge</i>
...	...
<i>Tendrons de veau aux oignons nouveaux</i>	<i>Canard farci aux marrons</i>
...	...
<i>Tête de veau panée à la bière</i>	<i>Oie braisé au chou blanc</i>
...	...
<i>Mignon de porc à la bière</i>	<i>Canard à la rhubarbe</i>
...	...
<i>Estomac de porc aux navets salés</i>	<i>Cabri rôti à l'ail</i>
...	...
<i>Boudin aux pommes et aux oignons</i>	<i>Selle de marccassin aux champignons</i>
...	...
<i>Sauté de bœuf au coriandre frais</i>	<i>Sauté d'épaule d'agneau</i>

DESSERTS

<i>Salade de pêches de vignes et de fraises</i>
...
<i>Poirettes à la gelée de muscat</i>
...
<i>Gâteau au chocolat</i>
...
<i>Charlotte aux mûres et aux myrtilles</i>
...
<i>Feuillantine de quetsches</i>
...
<i>Pommes flambées au miel</i>
...
<i>Mendiant aux quetsches</i>
...
<i>Tarte aux pommes Streussel</i>
...
<i>Millefeuille aux fraises</i>



Atelier cuisine avec les enfants des rythmes scolaires



Atelier d'illustration avec les seniors



Atelier d'illustration avec les seniors



Atelier d'illustration avec les détenus de la maison d'arrêt



Atelier d'illustration avec des enseignants

Salade de crêpes grand-mère

Votre marché pour quatre à six personnes

- 200 g de viande cuite au pot-au-feu avec ses légumes
- 3 œufs
- Un demi-bouquet de cerfeuil
- Un verre de crème
- Une cuillerée à soupe de graisse d'oie

Pour les crêpes

- 200 g de farine
- 4 œufs
- 3 verres de lait
- 3 verres de bière
- Sel, poivre
- Un demi-bouquet de cerfeuil
- Pieds de porc à la bière
- Languettes de porc vinaigrette
- Tourte de truite fumée au raifort

La préparation

Préparer les crêpes de manière traditionnelle. Laisser refroidir.

Mixer la viande de pot-au-feu tiède avec les légumes. Ajouter les œufs, un peu de sel et de poivre, les fines herbes et, en tout dernier, le verre de crème. Bien mélanger.

Étaler cette farce à la spatule sur chaque crêpe, les rouler et laisser quelques heures au froid. Couper en rondelles.

Mettre à rissoler à la poêle dans un peu de graisse d'oie.

Servir avec une salade verte.

Soupe de lentilles au boudin

Votre marché pour six personnes

- 300 g de lentilles
- 2 boudins
- Une prise d'origan
- 18 petits croûtons
- Un oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 carottes
- Une cuillerée à soupe d'huile
- Un bouquet de persil
- Un bouillon de cuisson ou de légumes

La préparation

Laisser tremper les lentilles toute la nuit. À défaut d'un vrai bouillon de porc, préparer un bouillon de légumes. Faire colorer l'oignon dans un peu d'huile. Mouiller au bouillon. Ajouter les carottes en rondelles, les lentilles, l'ail écrasé, l'origan.

Cuire une heure avant de pocher, environ dix minutes, le boudin dans cette soupe. Servir dans de grandes assiettes creuses en mettant le boudin, la soupe, les croûtons. Parsemer de persil haché.

Millefeuille de sandre

Votre marché pour quatre personnes

- 400 g de filet de sandre
- 250 g de pâte feuilletée
- Une cuillerée à soupe d'échalotes hachées
- 100 g de champignons hachés
- 300 g de coulis d'écrevisse
- 2 verres de crème fraîche
- 2 cuillerées à soupe de marc de Gewurztraminer

La préparation

Étaler huit rectangles de pâte feuilletée de 5 cm sur 8 environ.

Disposer successivement les échalotes, les champignons et les filets de sandre sur quatre millefeuilles. Recouvrir de pâte.

Cuire à four chaud pendant dix minutes.

Préparation de la sauce :

Faire fondre le coulis avec un peu d'eau. Crémer.

Au dernier moment, ajouter le marc.

Servir avec des légumes frais.

Canard à la rhubarbe

Votre marché pour quatre à six personnes

- Un canard
- Une livre de rhubarbe
- Un demi-verre d'huile d'olive
- Sel, poivre

La préparation

Saler et poivrer le canard à l'intérieur et à l'extérieur. Le couvrir entièrement de fines lamelles de rhubarbe.

Après une nuit de repos, arroser légèrement d'huile. Rôtir dans un four très chaud pendant quarante minutes en arrosant de temps en temps avec le jus de cuisson.

Servir avec des tomates grillées ou des pommes de terre au four.

Charlotte aux mûres et aux myrtilles

Votre marché pour six personnes

- 3 verres de crème anglaise
- 3 verres de crème fraîche
- Une cuillerée à soupe de sucre
- 4 feuilles de gélatine
- 300 g de mûres
- 200 g de myrtilles
- Un fond de génoise

La préparation

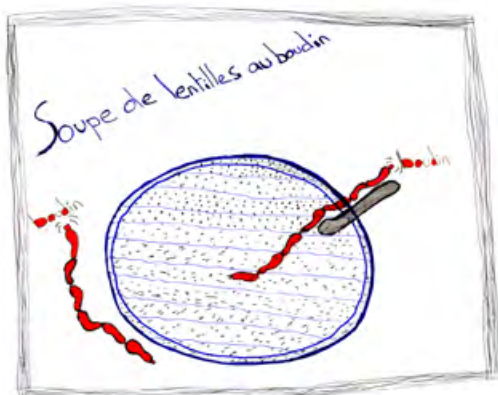
Saupoudrer les fruits de sucre pour extraire le maximum de jus. Faire dissoudre les feuilles de gélatine dans la crème anglaise. Mélanger délicatement à la spatule la crème fraîche montée en chantilly, la crème anglaise refroidie et les fruits égouttés. Mettre dans un moule rond et creux, tapissé d'un fond de génoise coupé fin. Recouvrir du reste de génoise.

Poèmes culinaires

Des Poèmes culinaires ou la mise en réécriture à partir de la recette sélectionnée pour rédiger des textes et des poèmes. Il peut être intéressant de faire une sélection en amont autour du thème de la cuisine pour faciliter l'exercice. Le vocabulaire lié à la cuisine est extrêmement riche, se l'approprier peut être un jeu amusant qui développe également l'imaginaire.

Repas divin repas malin

Cette jolie soupe de lentille
Donne envie au boudin alsacien
Repas divin repas malin
Voilà son bon vin
Que le forain te présente
De ses mains
Repas divin repas malin



Atelier d'écriture et d'illustration avec les détenus de la maison d'arrêt

L'armée des brochettes et le Roi Frite puis son Jacuzzi 5 étoiles

- Brochettes de saumon
- Frites
- Ketchup
- Sel

Mode de préparation

Pour manger le Roi des Frites, il faut se battre contre son armée de brochettes au saumon avec leur piques tranchantes.



Atelier d'écriture et d'illustration avec les enfants des rythmes scolaires

Salade de crêpes grand-mère

Votre marché pour 4 à 6 personnes

La farce

- 200 g de viande cuite au pot-au-feu avec ses légumes
- 3 œufs
- 1 demi-bouquet de cerfeuil
- 1 verre de crème
- 1 cuillerée à soupe de graisse d'oie

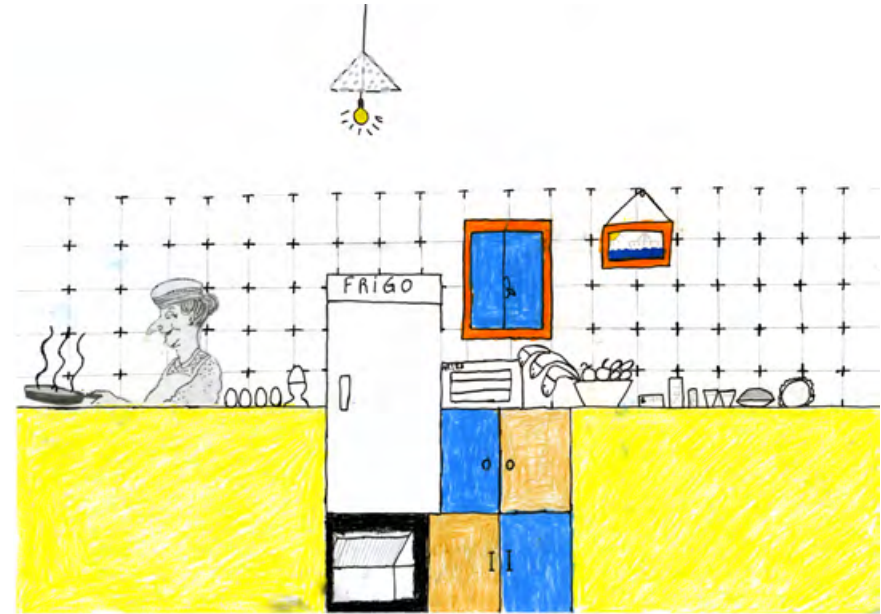
La pâte à crêpe

- 200 g de farine
- 4 œufs
- 3 verres de lait
- 3 verres de bière
- Sel, poivre, 1 demi-bouquet de cerfeuil

La préparation

Préparer les crêpes de manière traditionnelle. Laisser refroidir. Mixer la viande de pot-au-feu tiède avec les légumes. Ajouter les œufs, un peu de sel et de poivre, les fines herbes et, en tout dernier, le verre de crème. Bien mélanger. Étaler cette farce à la spatule sur chaque crêpe, les rouler et laisser quelques heures au froid.

Couper en rondelles. Mettre à rissoler à la poêle dans un peu de graisse d'oie. Servir avec une salade verte.



Crêpe dentelles

Pendant qu'elle se pare
de ses plus anciennes recettes
Ah mon enfance
Le souvenir de sa robe blanche de dentelle
M'interpelle
À chaque battement d'elle
Monte, se dessine et se pose sur moi
Ma douce belle sucrée aux nuages poudrés

Atelier d'écriture et d'illustration avec les détenus de la maison d'arrêt

Mots de table

La cuisine invite aussi à un festin de mots, parfois simples, parfois complexes, ils invitent aussi l'imaginaire à table.

<i>en croûte</i>	<i>noyade de</i>	<i>flambé</i>	<i>ratatouille de</i>
<i>daube de</i>	<i>verrine</i>	<i>cassiolette de</i>	<i>nappé</i>
<i>en sarcophage</i>	<i>assortiment de</i>	<i>comptée de</i>	<i>en julienne</i>
<i>fricassée de</i>	<i>rôti de</i>	<i>terrino de</i>	<i>ragout de</i>
<i>Renversé</i>	<i>émulsion de</i>	<i>pané</i>	<i>consommé de</i>
<i>brandade de</i>	<i>poêlée de</i>	<i>poché</i>	<i>imbibé</i>

« Il existe des tas de mots qu'on ne connaît pas, on les lit mais on ne les utilise pas. Alors j'ai un truc : quand on tombe sur un mot inconnu, je l'utilise pour faire une phrase complètement absurde, complètement ridicule, comme ça je me rappelle. » Tomi Ungerer

farandole de	écrasé de	carpaccio de	millefeuille de
croustade de	garni	salade	en chiffonnade
Tournedos	Ciselé	millefeuille de	confit
tourte	fougasse de	en chiffonnade	composition de
tartare de	Brochette	carpaccio de	parsemé de
gratin	marinade	salade	

Jeu de détails

Retrouvez les détails cachés
dans les albums de Tomi Ungerer.

1

Le Maître des Brumes

Pour faire sa soupe, le druide utilise du poulpe, du chou et en couleur fluo un autre ingrédient qui peut se trouver dans la mer et qui est très bon pour la santé, le reconnais-tu?



2

Adélaïde

Adélaïde s'est fait inviter au restaurant.
Est-elle en train de manger dans
un bistrot, un boui boui...
ou dans quel endroit?

3

Flix

Au restaurant de Chatville,
quelles sont les délicatesses
présentées sur le chariot?
n'oublie pas que c'est un repas
à partager entre chiens et chats!



4

Émile

Que tient Émile au bout de
chacun de ses bras pour fêter
son départ lors du dîner
d'adieu?



5

Amis-Amies

Aux nids d'hirondelle,
ailerons de requin
et chiens
que préfère la petite fille Ki?

La Grosse Bête de Monsieur Racine

Dans le panier, un pâté Maréchal des Contades
à base de foie gras et sur la nappe un foie gras truffé,
mais quel repas sera dévoré par le renard?

6



7

Crictor

Quand tu es un serpent, quel
accessoire t'es fort utile pour
boire un verre avec ton amie
Madame Bodot?



Le Géant de Zeralda

Trouve le nom du fromage alsacien
présenté au premier plan,
certains disent... qu'il pue!

8

« Il faut savoir relever un défi avec une sauce aussi piquante que possible. » Tomi Ungerer



Les Mellops à la recherche du trésor sous-marin

9

Il faut bien se nourrir même lorsque tu es sur une île déserte, qu'est-ce que les petits cochons ont trouvé pour se régaler?

10

Pas de baiser pour maman

Au menu du jour, pâté de souris, filets de harengs et friture de gésiers de pinson et pour le père Matou... un peu d'eau de vie ou de schnaps, ferais-tu la même tête que Jo?

Les Mellops fêtent Noël

11

Un magnifique dessert est ramené par la maman à table, est-ce aussi ton dessert préféré?



12

Trémolo

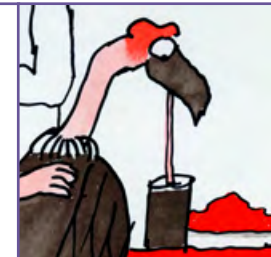
Pour partager un repas en famille, rien de mieux qu'un poulet rôti, mais trois détails en font un poulet pas comme les autres, à toi de les trouver...



13

Orlando

Accoudé au comptoir du diner (restaurant de plats traditionnels américains), Orlando se régale de deux spécialités bien américaines... les reconnais-tu?



14

Zloty

Tu as peut-être eu un jour le droit de manger au lit, était-ce pour la même raison que le loup?

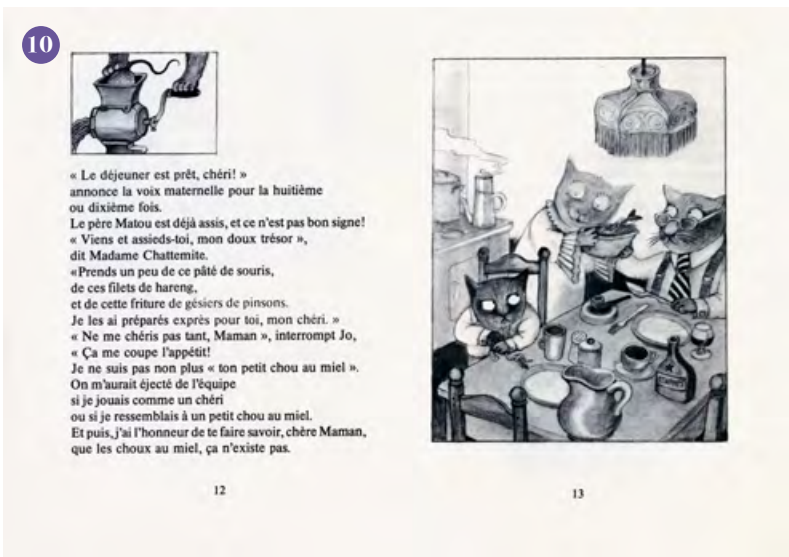
15

Les Mellops trouvent du pétrole

Que voilà une cuisine bien improvisée pour Maman Mellops, comment fait-elle cuire le repas?

Jeu de détails - Réponses





Réponses : 1 : algue. 2 : restaurant gastronomique. 3 : souris-pousins-truites. 4 : verres. 5 : pizza. 6 : lapin. 7 : paille. 8 : munster. 9 : noix de coco-poisson. 10 : oui. 11 : ? 12 : poulet pêteur-rose-notes de musique. 13 : milkshake-hamburger cru. 14 : renversé par un scooter. 15 : au feu de bois.

Il était une fois un vrai géant...



Une histoire en images de la vie de Tomi Ungerer, à raconter...

Il était une fois un vrai géant.
Il avait des dents pointues, un long nez,
une plume et ses pinces pour dessiner.
Il était souvent de bonne humeur
et avait toujours faim.
Mais son plat préféré n'était pas les enfants,
c'était... les livres!

...

« Craque et croque, si maintenant
Je rencontre quelques livres
Je les dévore à belles dents »
Et puis, ce qu'il aimait le plus au monde,
c'était illustrer et raconter des histoires
aux petits enfants.

...

Il les aimait tellement qu'un jour,
il décide de nourrir la ville de Strasbourg en lui
donnant ses dessins et sa collection de jouets.
Strasbourg, où il est né le 28 novembre 1931.



Avant d'être un géant du dessin,
Tomi a été un enfant, tout comme vous.
Petit garçon, il récupère tout ce qui traîne
Papier, plastique, cailloux et construit des
paysages avec des rivières en papier d'argent,
Il les anime avec de petits personnages
fabriqués de ses mains.

• • •

Grrrrrrrrrr, j'ai tellement faim... d'histoires
Craque et croque, si maintenant
Je rencontre quelques livres
Je les dévore à belles dents!

• • •

Comme Tomi a bon appétit, sa maman Alice
lui cuisine une nouvelle histoire tous les soirs.
Son papa Théodore, lui, le prend dans
ses bras pour lui montrer les beaux livres
de sa bibliothèque.



Quand il n'entend pas les pages des livres se tourner...

Il entend : Tic Tac Tic Tac!

Mais qu'est-ce que c'est?

C'est son papa, Théodore, qui travaille!

Son papa, Théodore, est un constructeur...

Attention! Il ne construit pas des maisons
mais des horloges!

Tic Tac Tic Tac!

Théodore construit des horloges géantes
pour des églises, des mairies.

Tic Tac Tic Tac!

Regarde, les aiguilles, elles sont de la taille
d'un vrai géant.

Dans les livres de Tomi, tu peux t'amuser
à chercher des horloges. Il y en a plein!

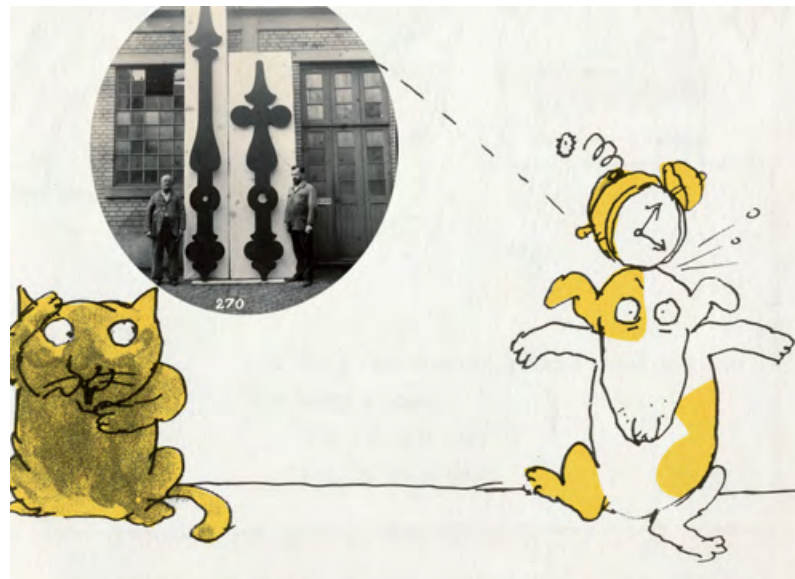
Et il disait : «J'entends toujours le Tic-tac, tic-tac
des horloges.»

...

Mais ce bruit est soudain remplacé par Tatatata!
Tatatata!

Un bruit de mitrailleuse car c'est la guerre.

À Logelbach, près de Colmar, Tomi grandit
d'un coup alors qu'il n'a que 9 ans. Il dessine ce
qu'il voit : les soldats, les tambours et les armes.





Puis les années passent,
Tomi devient un beau jeune homme,
Il fait pousser sa barbe piquante
Et il a toujours faim, très faim.
Alors, il décide de partir, avec ses dessins et
quelques dollars en poche pour les États-Unis.

...

Deux ans après son arrivée à New York,
Tomi essaye de nouvelles idées, compose
les histoires les plus extraordinaires.
Il devient super connu grâce à ses livres pour
enfants et à ses illustrations pour la publicité.

...

Les gens ne savent plus comment lui dire
leur admiration.
«Délicieux! Exquis! Inimaginable!»
Quel talent!
Et ils le questionnent : comment fais-tu?
Quelles sont tes recettes?



Tomi continue à penser à l'enfant qu'il a été, aux histoires qu'il aime. Aussi, au menu pour faire une bonne recette, il propose pour ingrédients :

- de gentilles héroïnes Zéralda, Allumette.
- de méchants brigands
- des animaux qui font peur :
«Émile la pieuvre, Rufus la chauve-souris, Orlando le vautour (...)»
- des dessins faits à la plume et aux encres de couleurs

Avec des questions sur comment se faire des amis...

Et si je suis différent, comment me faire accepter...

Et si les grands sont des ogres méchants, comment les faire changer...

...

Craque et croque, si maintenant
Je rencontre des histoires qui font peur
Je les dévore à belles dents
Car, je deviens plus fort et plus grand.





Alors, quand il se sent fort et grand,
Tomi prend sa plume et se met à combattre
d'autres géants

Il les appelle ses «bêtes noires» :
guerre, pauvreté, racisme...

...

Si une illustration parle aux enfants,
elle parle aussi aux adultes.

Parce que si la vie n'est pas toujours rose,
il ne faut jamais oublier de rire.
Il ne faut jamais oublier non plus de jouer,
et surtout de se faire des amis.

...

Craque et croque, si maintenant
Je rencontre des géants qui me font peur
Je les dévore à coup de grimaces
et de belles dents
Car comme Tomi, je transforme le monde
des grands.

De Ries vum Zeralda

Le Géant de Zeralda

Tomi Ungerer

Une lecture à deux voix qui mêle le français à l'alsacien.

Es ìsch emol e Menschefrasser gewann, e rìchticher Rìes, wie elëen gelabt het.

Il était une fois un ogre, un vrai géant, qui vivait tout seul.

Ùn wie fàscht àlli Menschefrasser het er schàrfi

Zahn gheft,

e stàchelicher Bàrt e dïcki Nàs ùn e làngs Masser.

Des dents pointues, une barbe piquante,

un nez énorme et un grand couteau.

Il était toujours de mauvaise humeur et avait toujours faim.

Er ìsch ìmmer schlacht gelünt gewann ùn het standi Hùnger gheft.

Ce qu'il aimait le plus au monde, c'était de manger des petits enfants à son petit déjeuner.

Klëëni Kinder fers Morjeasse ìsch sini Lawesfrëid gewann.

...

Jede Doe ìsch de Menschefrasser ìn d'Stadt kùmme ùn het sich e pààr Kìnder gschnàppt.

Les parents, effrayés, creusaient pour leurs petits des abris secrets.

Biewle ùn Mäidle hàn se ìn Trìehj ùn Fasser, ìn dùnkle

Kaller ùn ìn ìngerirdische Gewélwer versteckelt.

Les écoles étaient vides et les maîtres étaient au chômage.

...

Au dehors, à l'air libre, on ne voyait plus un seul enfant.

Fer siner Hùnger ze stìlle het de Menschefrasser bloß

Hàwerbabb (de la bouillie d'avoine), laabs Krütt

(du chou tiède) ùn kàlti Grùmbière gheft (et des

pommes de terre froides).

Il devenait de plus en plus grincheux, bougonnait

et grognait tout seul en disant :

„Ich hàb hitt morje so Hùnger

E Feschtasse, dïs naselt mr

Mìt finef odder sechs Kìnder

Schniffel, Schnüffel, wànn i jetz gràd

traff pààr Knackes, do ùffem Pfad

verschling i se, dïs wart nìt schàd!“

...

Dans une vallée éloignée, une clairière s'ouvrait
au milieu des bois.
Do het e Bür mît sinere äänziche Tochter gelabt: s
Zeralda. Noch nîe hàn se vùm Rîes heere redde ghett.

•••

Zeralda aimait beaucoup faire la cuisine.
Schùn mît sechs Johr het se kénne bratle ùn brote,
bàche ùn reeschte, koche ùn grille.

•••

Une fois par an, le cultivateur allait à la ville pour
y vendre des pommes de terre, du blé, de la viande
et du poisson. La veille du jour de marché, dans
l'après-midi, il appela sa fille près de lui et lui dit :
„Zeralda, min Lîebs, ich fiehl mi gânz mis!
Ich kânn mi gâr nîmm rîehre, ùn 's drahjt mr vor
de Äuje.
Ich hàb hitt Middoe àllewaj zevîel vùn dine Äpfle
im Offe gasse.
Ich kânn nît eso morje ùff de Marik gehn!
Dü muesch elëen àn minem Plàtz àne.“

•••

Le lendemain, au petit jour, Zeralda attela le mulet,
chargea la charrette et se mit en route avec
la bénédiction de son père.
Ce matin-là, l'ogre rôdait dans la région, plus affamé
que jamais.

E lichts Morjeliftel het ihm de Gerùch vùm klëene
Zeralda gebroocht.
Er het sich glich hînter de Felse àm Wajrànd versteckelt,
ùn het do sprüngberëit ùffs Mäidel gelürt.
„Aha! Do kùmmt min Ìmbissel!“
marmonnait-il.

•••

Mais, quand elle approcha, le monstre affamé se précipita
avec tant de hâte qu'il fit un faux pas et vint s'étaler
au milieu du chemin.
Do ìsch er bewüsstlos gelaje, miteme verstüchte Knolle
ùn ere bluetiche Nàs.
«Oh, pauvre homme!» s'écria Zeralda.
Elle courut chercher un seau d'eau à un ruisseau voisin
ùn het ìm verletzte Rîes s Gsìcht gewasche.

« Grrrr, petite fille! Oh, ma tête!

Grrrr, j'ai tellement faim! »

disait l'homme en gémissant.

„Schniffel ùn Schnüffel, mìt Sàlz ùn Pfaffer!

Gàr làng gebrote, ìn Schmàlz ùn Bùtter,

Ìm Menschefrasser gfälle so d'Kinder!“

...

« Ce pauvre homme meurt de faim », pensa Zeralda.

Ùn ìn nùll komma nix het se schùn e pààr Hafe vùm

Kàrrich gholt, e bìssel Holz gsàmmelt, Fir gemàcht,

et elle commença à cuisiner.

...

Elle avait tellement pitié de ce géant à moitié mort

de faim qu'elle utilisa la moitié des provisions

qu'elle portait au marché.

Ùn boel het es ìhm d's serviert:

Brünnekrassesùpp mìt Roehm (Un potage de cresson

à la crème) geräicherti Foralle mìt Kàpere (Des truites

fumées aux câpres) Schnacke ìm Knewlibùtter (Des

escargots au beurre et à l'ail) gebrotenen Hahnle (Des

poulets rôtis) ùn e Spànfarel (Un cochon de lait)

L'ogre avait retrouvé ses esprits et était de plus en plus intéressé par Zeralda.

De Gschmàck vùn àll denne Gerichte sinn fer ìhne ebbs

gànz Néis gewann.

Il était tellement enchanté de ce festin qu'il ne pensait

même plus à se régaler de son plat favori :

Les petits enfants (klëeni Kinder)

Nìe het er so guet gasse ghett.

„Liebs Mäidele, het de Rìes gsäät, ich hàb e Schloss ùn

mini Kaller sinn voller Gold.

Je te donnerai une fortune si tu veux venir chez moi et me faire la cuisine. »

...

S Zeralda het's sich e Wil ìwwerlejt, noh het's ja gsäät.

Es het ìm Rìes ìn de Kàrrich gholfé ùn het sich ùff de

Waj ùffs Schloss gemàcht.

Son père, qu'elle avait fait prévenir, vint bientôt l'y

rejoindre et fut chargé d'acheter dans tout le pays les

meilleurs produits.

Àwwer s Zeralda ìsch ìn de rìesiche Schlosskìche

gstànge ùn het gekocht ùn gekocht.

Elle essayait de nouveaux plats composait les menus

les plus extraordinaires et remplissait de ses nouvelles

recettes des livres et des livres de cuisine.

E gànz normàler Mitternàchtsimbs ìm Schloss het eso

üssgsahn:

...

Menü

1. Sürkrütt mìt Wùrscht ùn Spack (Choucroute garnie)
2. Flëischkas ìn Blättertëig (Pâté en croûte)
3. Rìpple mìt Trìffel ìn Gàlleréi (Côtelettes sur lit d'aspic truffé)
4. Bléielfisch Sarah Bernhardt (Pompano Sarah Bernhardt)
5. Raspùtin-Soos (Sauce Rasputin)
6. Gebroteni Dääd, Aschepüttel-Àrt (Dinde jeune fille)
7. Mäidelebredle mìt Menschefrasser-Genùss (Croque-fillette, sur délices des ogres)

•••

On organisa des banquets pour les ogres et les ogresses du voisinage.

Ùn diè hàn diè guete Sàche mìt lütter Bewùnderùng gelobt.

„Gschmàckvoll! Fàwelhàft! Kùm ze fàsse! Ėmfàch gëttlich!“ hàn se geruefe;

ùn sie hàn s Zeralda nooch sine Rezapter gfröjt.

Naturellement, maintenant qu'ils mangeaient tellement de bonnes choses, ils n'avaient plus envie de dévorer des enfants!

•••

Et comme il n'y avait plus de danger, sinn d'Kinder üss ihre Versteck rüss ùn d'Litt hàn wìdder wie frìehjer kénne lawe.

•••

Puis les années passèrent.

S Zeralda ìsch e scheeni jùngi Fräü worre.

De guet ernährte Menschefrasser het sich siner stacheliche Bàrt ràsiere lon, sie hàn sich ìnenànder verliebt

Ils se marièrent, menèrent une vie agréable et eurent un grand nombre d'enfants (e Hüffe Kinder !) On peut donc penser

que leur vie fut heureuse jusqu'au bout.

Mr derf noh wohl gloewe, àss se glücklich mìtnànder gelabt hàn, bis àn ìhr Ang.

Traduction réalisée par

L'Office pour la Langue et la Culture d'Alsace et de Moselle

« Avec le dénuement, on apprend pour le reste de sa vie à tout apprécier, à prendre en horreur le gâchis, à maintenir une certaine modestie dans ses besoins, à respecter l'argent et la nourriture, contrairement aux repus qui finissent leur repas par la traversée interminable du dessert, pour se plaindre ensuite d'avoir trop mangé. » Tomi Ungerer

Remerciements

Le musée Tomi Ungerer - Centre international de l'illustration // Thérèse Willer, conservatrice en chef / Claire Chanty / Edite Fernandes / Cécile Ripoll / Joffrey Roubinet / Candice Runderkamp

Le ministère de la Culture // DRAC du Grand Est / Sandra Pascalis

Le Service éducatif et culturel des musées // Adrien Fernique / Flore Poindron

Le Crous de Strasbourg // Juliette Lacladère / Yaël Roos

Le Resto' U Esplanade // Niculina Durringer / Guillaume Dauber / son équipe

La Maison d'Arrêt de Strasbourg // Laurent Blanchard / son équipe

L'Éducation Nationale // ses enseignants

La Direction de l'éducation et de la Petite Enfance // Agnès Denu / son équipe

Les illustrateurs // Anna Oppio / Guy Pradel

L'OLCA // Bénédicte Keck

Et à tous les publics participants

www.musees.strasbourg.eu

© Diogenes Verlag AG, Zürich / Ayants-droit Tomi Ungerer

Crédit photo : Musées de la Ville de Strasbourg / Mathieu Bertola

Rédaction : Martine Debaene, Service éducatif et culturel des musées

Création graphique : Jennifer Yerkes & Emmanuel Somot

La cuisine illustrée de Tomi Ungerer

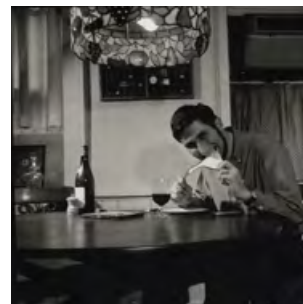
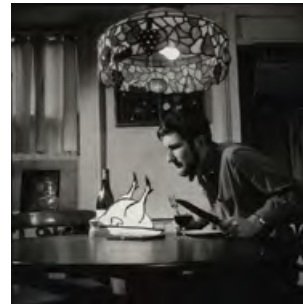


Planche contact, Tomi Ungerer: photographié par Leni Iselin, New York, années 1960 © Leni Iselin