

MUSÉE TOMI UNGERER - CENTRE INTERNATIONAL DE L'ILLUSTRATION

2, avenue de la Marseillaise

Fiche descriptive de la **visite avec une médiatrice ou un médiateur**

Niveau : **de la 6<sup>ème</sup> à post-bac — de 11 à 20 ans et +**

adaptable à des niveaux de FLE

## À TABLE LES GRANDS !

**DURÉE** 1h30

### PRÉSENTATION

Amateur des plaisirs de la table, Tomi Ungerer a toujours aimé illustrer le thème de la nourriture à la fois dans ses livres pour enfants, dans la publicité et dans la satire. Si le Géant de Zéralda est mangeur d'enfants, Trémolo, lui, se régale de notes de musique.

Tomi a illustré en 1985, *La cuisine alsacienne*, un ouvrage de recettes avec des dessins loufoques. Poster, collages... complètent ses variations autour du thème de la cuisine et de la convivialité.

Visite-atelier  
pour saliver et  
s'amuser sur le  
thème de la  
nourriture, de ses  
représentations  
et de son  
vocabulaire.

L'animation *À table* propose de créer un menu de fête pour un invité très spécial avec des jeux d'écriture surréaliste avec des assemblages de mots issus du langage culinaire, du choix des ingrédients et de l'illustration pour pimenter le tout.

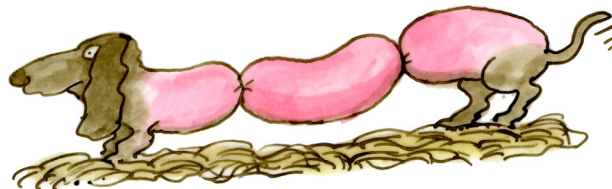
Les albums de Tomi Ungerer présentés dans la section illustration pour enfants pourront nourrir en invités très spéciaux la visite-atelier.

### DÉROULEMENT

Le déroulement de cette animation s'articule autour du canevas commun suivant :

- un invité à choisir en autonomie dans les salles consacrées à l'album jeunesse parmi les personnages de Tomi Ungerer
- un tirage au sort d'éléments imprimés (vocabulaire et images) pour aider si besoin à la réalisation d'une recette toute personnelle
- un support de dessin rassemblant invité, menu et contenu de l'assiette.

Cette visite peut être le début d'une histoire à écrire, à illustrer et à raconter... ou d'un échange autour du rapport culturel à la nourriture et des recettes familiales préférées de chacun. Elle peut aussi être le support à une écriture décalée et poétique.



Tomi Ungerer, *Salade de cervelas choucroute*, illustration extraite de *La cuisine alsacienne*, 1985  
© Diogenes Verlag AG, Zürich / Tomi Ungerer Estate

Service éducatif des musées  
[www.musees.strasbourg.eu](http://www.musees.strasbourg.eu)

**Réservations et informations**  
du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30  
03 68 98 51 54

**Strasbourg.eu**  
eurométropole

MUSÉES DE LA VILLE DE STRASBOURG

académie  
Strasbourg  
RÉGION ACADÉMIQUE  
GRAND EST  
MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION NATIONALE  
MINISTÈRE  
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
ET DE L'INNOVATION



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

# Crêpe dentelle

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

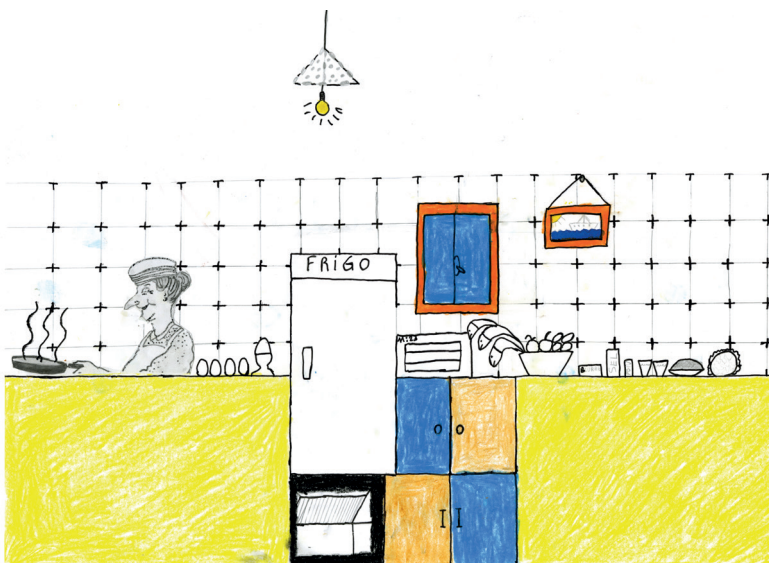


*Salade de crêpes "granda mère!"*

Poème composé en atelier d'écriture, juin 2018

Tomí Ungerer, illustration pour *La cuisine alsacienne*, 1985

# Salade de crêpes grand-mère



**Préparation de 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  
**Préparation de la pâte :** 200 g de farine, 4 œufs, 3 verres de lait, 3 verres de bière, sel, poivre, 1 demi-bouquet de cerfeuil

**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.**

Illustration composée en atelier (juin 2018), à partir d'une recette extraite de *La cuisine alsacienne*, 1985