

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^{ème} 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.

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.

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

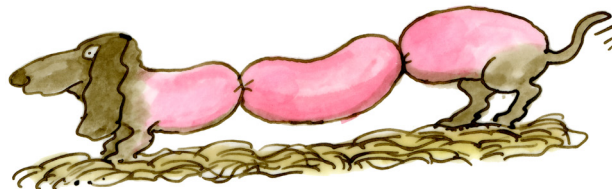
Disponible
du 22.11.2024
au 02.03.2025

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

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
DE LA RECHERCHE
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

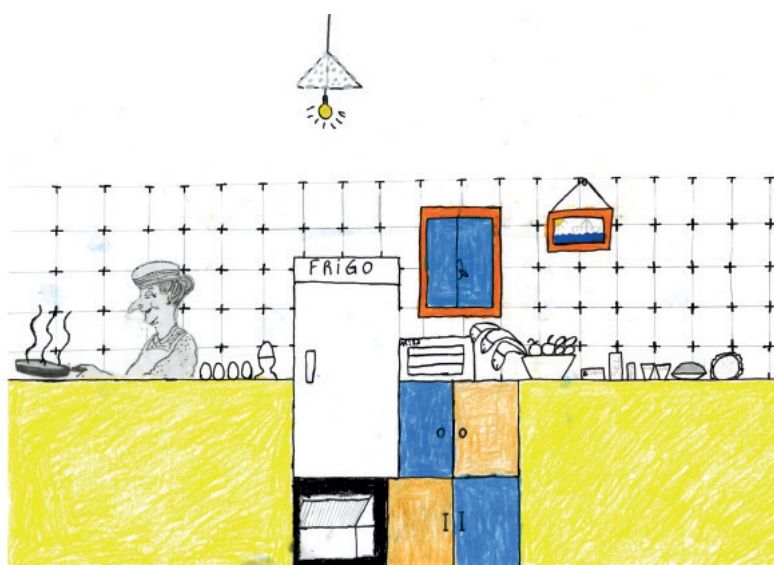


Salade de crêpes "granda mère!"

Poème composé en atelier d'écriture, juin 2018

Tomi 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