

« Un musée appétissant ! »

Pendant notre visite au musée les médiatrices ont expliqué aux élèves l'importance des couleurs dans certains des portraits : leurs symboliques, les raisons de leur choix par les artistes.

“Pour cette « Nuit des Musées », nous avons imaginé que comme lors du film « La Nuit au Musée », les portraits pourraient prendre vie et auraient alors probablement très faim.... Les élèves ont donc eu la tâche de créer un menu pour le/les personnages du portrait qu'ils préféreraient. Mais petite contrainte : les couleurs des plats concoctés devaient absolument s'accorder aux couleurs des portraits ! Eh oui, les œuvres d'arts sont très exigeantes...

Médium : travail en volume (papier mâché, pâte à sel, mousse polyuréthane, éponges, fils, papier de ponçage, objets de récupération), par deux ou trois.

« Le drap bleu »

Ce drap rend hommage au très grand tableau abstrait de Simon HANTAÏ : les élèves y ont inscrit des mots ou phrases de leur choix évoquant leur ressenti face à ce tableau. Dans un second temps ils y ont vaporisé de la gouache de différentes nuances de bleu.

Collège Tomas Divi, élèves de 5^{ème}, Châteaudun
Professeure : H.Bouhours-Colas



Menu Alexandre ANTIGNA
(Orléans, 1817 - Paris, 1878)
Les Aragonaises d'Ansó
1872

Plat

Spaghettis du soleil sur lit de salade fraîche

Maïs rissolé

Steak et ses sauces rares

Frites jaunes

Dessert

Sorbet brûlant aux fruits rouges

Chefs cuisiniers

*Tyméo, Clément, Noa, Evan, Ilyès,
Yusuf*





Menu Léon COGNIET
Portrait de Jeanne d'Amys de
Ponceau, deuxième duchesse de
Luynes (1802-1861)

Plat

Pizza Cognietta
Quenelles en sauce rubis

Dessert

Pièce montée « Duchesse »

Chefs cuisiniers

Idiatou, Zeynep, Orhan, Zeynep



*Menu Bernard RANCILLAC, « 5h35
un jour de plus. »*

Plat

*Carottes diététiques
Saucisse du jour de bien avant et ses
haricots appétissants,
dés de tofu bleus inquiétants*

Dessert

NON

Chefs cuisiniers

Ophélie, Melvina, Nolhan, Ilyes





Menu Cornelis BISSCHOP
Portrait de famille 1974

Plat

*Petit bol de carottes râpées bon
pour la santé*
Raviolis qui plairont aux enfants
Tranches de pain noir énergisantes

Dessert

Smoothie pour maman
Orange pour papa

Chefs cuisiniers

*Selya, Thaïs, Elsa, Ayoub, Aleandro
et Julien*



Menu Atelier de Jean-Marc NATTIER
Portrait d'Henriette de France en Flore
1742

Plat

Assiette champêtre de spaghettis aux herbes sauvages, accompagnée de ses toasts de julienne de légumes

Dessert

*Compotier de diverses mignardises
Smoothie et sa brochette de baies sauvages*

Thé aux fruits des bois

Chefs cuisiniers

Thalia, Chaïmae, Alicia, Khaëlla, Aline, Ylan et Steven



Menu Théodore DELAMARRE
Jeune lettré chinois écrivant au
pinceau
1874

Plat

Un steak sur son lit de frite et
haricot vert avec une onctueuse
sauce le ketchup

Dessert

Petit capuccino réchauffant

Chefs cuisiniers

Thomas, Angjie, Sacha et Lucas





***Menu Aimée Brune-Pagès
Etude de femme***

Plat

Lit de sushis et nems avec leur sauce soja

Dessert

*Petits muffins au chocolat de mamie
et délicieux cookies*

Chefs cuisiniers

Izéa et Marina



*Menu Louis II de Boulogne Sainte
Famille avec sainte Anne, sainte
Élisabeth, saint Jean-Baptiste et
saint Joachim, vers 1680*

Plat

*Mijoté de petit pois-carottes avec sa
casserole de taboulé
Carré d'innocent agneau sur lit de
sauce divine*

Dessert

Petite coupe du Graal avec myrtilles

Chefs cuisiniers

*Lilou, Maxence, Kenny, Mathis et
Elly*





**Menu Atelier de Hyacinthe
RIGAUD**
*Portrait de Louis XIV en costume de
sacre*
Après 1701

Dessert

*Assortiments de gourmandises
royales : meringue, forêt noire,
biscuit aux deux saveurs
Part de tarte crémeuse fraise et
framboise, ornée d'une fourrure de
chantilly*

Chefs cuisiniers

*Laura, Maélis, Sélya, Thaïs, Elsa,
Guven, Thomas*



*Menu Jacques MONORY
Meurtre n° XIV 1968*

Plat

*Délice de crevettes et son dôme de
riz onctueux*

Dessert

Barbe à papa réconfortante

Chefs cuisiniers

*Pierre, Sevan, Nathanaël, Mickaël,
Guven, Thomas*



*Menu Henri-François Riesener
Portrait d'Anne-Louise-Félicité
Riesener, née Longroy, et de sa sœur
Adélaïde-Anne Longroy, 1808*

Dessert

***Dôme de cerises de Montmorency
en gelée***

***Couppelles de fruits rouges et leur
sublime chantilly***

Mille-feuilles impérial

« Joséphine »

Chefs cuisiniers

Océane, Yasmina, Clara, Marion





Travail collectif réalisé essentiellement par les élèves de 5^{ème} , mais aussi plusieurs élèves de 6^{ème} et de 4^{ème} .