

Musée des
Beaux-Arts
■ Bordeaux

24 sept. 2004
3 janv. 2005

Goûts & saveurs baroques



Musée des Beaux-Arts
20, cours d'Albret
Tél. : 05 56 10 20 56
www.mairie-bordeaux.fr



MAIRIE DE BORDEAUX

Sommaire

2

3	Partenaires, commissariat
4	Prêteurs
6	Présentation
8	Extraits de l'abécédaire
12	Liste des œuvres
14	Christine Viennet, Jean Paul Gourdon
15	Programme culturel
16	Éditions, les lieux
17	Informations pratiques
18	Images disponibles

Exposition organisée par le Musée des Beaux-Arts de Bordeaux, avec la collaboration

de la Bibliothèque municipale de Bordeaux
du Conservatoire National de Région Jacques Thibaud
du Jardin Botanique de Bordeaux
du Musée des Arts Décoratifs de Bordeaux
de la Société Linnéenne de Bordeaux

le soutien

du Ministère de la Culture et de la Communication
de la Direction des Musées de France
de la Direction Régionale des Affaires Culturelles
de la Direction Générale des Affaires Culturelles de la Ville de Bordeaux

le partenariat

du Crédit Agricole d'Aquitaine
du magazine *f/d*, fruits légumes distribution
de la Ferme des légumes oubliés (Créons)
de l'Association Pénélope
de la Maison Odier

Commissaire général de l'exposition

Olivier Le Bihan
Professeur des universités
Directeur du Musée des Beaux-Arts de Bordeaux

Commissaires de l'exposition

Anne Guérin
Conservateur du Patrimoine
Direction Générale des Affaires Culturelles de la Ville de Bordeaux

Marie-Christine Hervé
Attachée de conservation
Musée des Beaux-Arts de Bordeaux

Avec la participation de Mélanie Laporte, Agathe Le Gouic, Pauline Rhoné, Tiphaine Lauga, Lucille Brémaux, stagiaires.

Prêteurs

Pour les prêteurs, nous tenons à exprimer notre gratitude aux responsables des collections suivants : Monsieur Jean-Pierre Babelon, Président de la Fondation Jacquemart-André, Paris ; Monsieur Hugo Bongers, Directeur du Musée Boijmans van Beuningen, Rotterdam ; Madame Helena Bussers, Conservateur en Chef des Musées Royaux des Beaux-Arts de Belgique, Bruxelles ; Monsieur Alain Daguerre de Hureaux, Conservateur en Chef du Musée des Augustins, Toulouse ; Madame Anne Dary, Conservateur départemental des Musées du Jura ; Madame Emmanuelle Delapierre, Conservateur du Musée des Beaux-Arts, Valenciennes ; Monsieur Jean-Luc Dufresne, Conservateur des Musées, Cherbourg-Octeville ; Monsieur Gendron, Conservateur en Chef du Musée Bernard d'Agesci, Niort ; Monsieur Dominique Jacquot, Conservateur du Musée des Beaux-Arts, Strasbourg ; Madame Caroline Joubert, Conservateur par intérim du Musée des Beaux-Arts, Caen ; Monsieur Thierry Lefrançois, Directeur des Musées d'Art et d'Histoire, La Rochelle ; Madame Marie-Noëlle Maynard, Conservateur du Musée des Beaux-Arts, Carcassonne ; Madame Marie-Dominique Nivière, Conservateur du Musée des Beaux-Arts, Agen ; Madame Annick Notter, Conservateur en Chef des Musées, Orléans ; Madame Serena Padovani, Directrice du Palais Pitti, Florence ; Madame Hélène Portiglia, Conservateur du Musée des Beaux-Arts, Arras ; Monsieur Patrick Ramade, Conservateur en Chef du Musée des Beaux-Arts, Caen ; Monsieur Nicolas Sainte Fare-Garnot, Conservateur en Chef du Musée Jacquemart-André, Paris ; Madame Claire Stoullig, Directeur du Musée des Beaux-Arts et d'Archéologie, Besançon ; Monsieur Alain Tapié, Directeur du Musée des Beaux-Arts et de l'Hospice Comtesse, Lille.

Nous adressons nos remerciements les plus chaleureux aux nombreux collectionneurs privés qui ont préféré garder l'anonymat.

Contact presse

Musée

Dominique Beaufrère, responsable du département des publics

Tél. : (33) 05 56 10 25 27

Fax : (33) 05 56 10 25 29

d.beaufrere@mairie-bordeaux.fr

Mairie

Attachée de presse, service communication de la ville

Michèle Walter

Tel : 05 56 10 21 74

m.walter@mairie-bordeaux.fr



Pieter van Boucle, *Etal de fruits avec un couple*, Besançon, Musée des Beaux-arts

Présentation

Goûts & saveurs baroques

24 septembre 2004-3 janvier 2005

Musée des Beaux-Arts, aile sud

L'exposition «Goûts et saveurs baroques» est présentée dans le cadre de la manifestation «... A la bordelaise, cuisine et société» organisée par la Ville de Bordeaux.

Elle est conçue et réalisée par le Musée des Beaux-Arts, en partenariat avec différentes institutions patrimoniales de la ville : Jardin botanique, Bibliothèque municipale, Musée des Arts décoratifs, Société linnéenne.

L'exposition s'efforce de présenter une série de natures mortes flamandes, hollandaises et françaises des XVII^e et XVIII^e siècles appartenant aux collections du musée : Pierre Van Boucle, Jan Van Kessel, Alexander Coosemans, Jan Davidz de Heem, Henri Horace Roland de la Porte, Jean Siméon Chardin, Erasmus Quellin II, Pieter Van Overschee... Elle se propose de confronter pour la première fois ces tableaux avec d'autres versions de la même composition ou de réunir de manière temporaire des séries dispersées. Parmi les intérieurs de cuisine, le tableau de Bordeaux d'Erasmus Quellin, *Jésus chez Marthe et Marie*, est rapproché des versions conservées aux musées de Lille et de Valenciennes. De même, *La Nature morte aux morceaux de viande* de Chardin est mise en regard avec les peintures du Musée Jacquemart-André (Paris) et du Musée Thomas Henry de Cherbourg.

L'exposition propose également une réflexion sur la fortune et la diffusion de certains modèles d'œuvres réputées : elle soumet au jugement critique du visiteur la distinction terminologique entre « original », « réplique d'atelier », « copie » et « œuvre apparentée ».

L'exposition puise abondamment dans les fonds des collections publiques françaises. Parmi les musées qui ont accepté de se départir d'œuvres majeures, citons ceux de Lille, Valenciennes, Arras, Besançon, Dole, Strasbourg, Cherbourg, La Rochelle, Caen, Agen, Niort, Orléans, Carcassonne, Lons-le-Saunier. Pour l'étranger, le Musée Boymans-van Beuningen de Rotterdam, les Musées royaux des Beaux-arts de Belgique, et le Palais Pitti de Florence ont apporté leur généreuse contribution à ce projet.

L'exposition offre un volet didactique attractif conçu pour un large public. Les fruits et légumes qui forment les éléments constitutifs de ces natures mortes ont été identifiés par un botaniste. Leur origine géographique et historique, leurs vertus médicinales, leur usage culinaire sont analysés. Afin de faciliter la compréhension des visiteurs, des fiches d'aide à la visite présentent les œuvres majeures.

Parallèlement, un ensemble exceptionnel de livres illustrés des XVI^e au XVIII^e siècles est joint à cette exposition. Il s'agit pour l'essentiel de livres de botanique, d'iconologie et de traités de cuisine provenant des fonds patrimoniaux de la Bibliothèque Municipale et de la Société Linnéenne de Bordeaux.

Un livre sous forme d'abécédaire historique des fruits et légumes accompagne l'exposition.

Dans le cadre de cet événement, deux céramistes contemporains ont accepté de montrer leur production récente. Ainsi **Christine Viennet** introduit l'exposition par une scénographie spectaculaire composée de buffets et tables servies en trompe-l'œil. **Jean-Paul Gourdon**, clôt le parcours de l'exposition en présentant un ensemble de biscuits d'une grande délicatesse qui figurent au naturel des fruits et des légumes. Le Centre Interprofessionnel des Vins de Bordeaux consacre, au même moment, une exposition personnelle à cet artiste, originaire du Lot-et-Garonne.



Jean Siméon Chardin, *Nature morte aux pièces de viande*, Bordeaux, Musée des Beaux-Arts

Extraits de l'Abécédaire réalisé à l'occasion de cette exposition

Abricot

Prunus armeniaca L.

Famille des Rosacées

Sources

Apicius, *A.C.*, IV, III, 6 ; IV, V, 4

Palladius, *T.A.*, I, II, XV

Ibn al-'Awwâm, *L.A.*, 40

Estienne, *A.M.R.*, p.189, 210

Dalechamps, *H.G.P.*, I, III, IV, p.250

Ronsard, *Odes.*, I, 11, 18

Serres, *T.A.M.C.*, p.624

La Varenne, *C.F.*, p.318

Tournefort, *E.B.*, I, p. 495

Massialot, *N.I.*, IV, p.22, 25-26, 30-31 ; XII, p.90; XV, p.34 ; XVI, p.52 ; XXVI, p.242 ;

I, p.300, 332 ; IV, p.336

Rozier, *D.E.C.*, III, XXI, 628

Grimod de la Reynière, *A.G.*, p.56

Candolle, *O.P.C.*, IV

Gubernatis, *M.P.*, p.1-2

Etymologie

Ce terme atteste d'une histoire complexe. Les Grecs l'appelaient *armeniakon* « fruit d'Arménie » parce qu'il provenait de ce pays. Les Latins le nommaient également par son lieu de provenance la *pruna armeniaca* « prune d'Arménie » ainsi que *praecoquum* « le fruit précoce ». Ce dernier terme fut repris en grec tardif pour devenir *praikokion* et donner en arabe *al barqûq*. Ce fut le mot arabe qui influença directement les langues romanes et donna *albaricoque* en espagnol ou *albicocco* et *albercocchi* en italien (Rey A., *Dictionnaire historique de la langue française*, Le Robert)

Historique

L'on a longtemps pensé que ce fruit venait d'Arménie, mais l'on sait désormais qu'il vient de Mandchourie. Il poussait en abondance dans ces régions de Chine, et les empereurs contribuèrent à en améliorer l'espèce. Il aurait été ramené par les marchands en Perse au III^e siècle avant Jésus-Christ, puis découvert par les Romains en Arménie et importé en Grèce et en Italie. Les Arabes se sont chargés de le faire connaître dans le pourtour méditerranéen, mais leurs médecins le considéraient nuisible à l'estomac et le suspectaient de produire des fièvres. Il ne serait venu en France qu'au XVI^e siècle, où on le consommait sous forme de confitures ou confits, comme «épices de chambre», servis après le repas pour parfumer la bouche et aider à la digestion. Pendant longtemps, fruit réservé à une élite sociale, il ne fut cultivé que dans les jardins des monastères et des châteaux. Il fut exporté en Amérique par les premiers colons.

Symbolique

L'abricot est associé à la planète Vénus et à la sexualité.

Au printemps, en Espagne, la tradition voulait que les femmes cachent ses fleurs et ses feuilles sous leurs jupes.

De Gubernatis dit qu'«on semble lui avoir attribué une sorte de vertu prophétique». Ce fruit offre des interprétations variées. Symbole de concupiscence, il peut tout aussi bien représenter la Sainte Trinité en raison de ses différentes «couches»: la peau, le noyau, la graine, de même que la vertu et la rédemption.

Propriétés

Dans *Le Livre de l'agriculture* paru au XII^e siècle, Ibn al-'Awwâm traite à l'article 40 de la «Culture de l'abricotier nommé aussi barqûq ou pomme d'Arménie». Selon lui, «l'abricot détermine des fièvres pernicieuses si on mange immodérément ; mais quand on en mange de temps en temps et avec modération, on n'en ressent aucun mal.»

Jacques Dalechamps, dans l'*Histoire générale des plantes*, nous dit que «l'huile tiré des noyaux des Abricots, selon Matthiolo, est du tout bon pour oindre les hemorroides qui sont avec inflammation, & aux enfleures des ulcères, aux empeschemens de la langue, & à la douleur des oreilles.»

Au XVIII^e siècle, l'abbé François Rozier, célèbre botaniste, nous assure que «Le fruit est doux, agréable, un peu aromatique ; la chair du fruit nourrissante, béchique, indigeste ; l'amande rafraîchissante, émulsive ; la gomme de l'écorce incrassante, adoucissante. L'amande fournit une huile qui peut s'employer dans les mêmes cas que celle d'amande douce.»

Gastronomie

Ronsard, dans l'*Ode à son valet*, lui consacre ces quelques vers : «Achète des abricôs, Des pompons, des artichôs, Des fraises et de la crème, C'est en esté ce que j'aime.»

Massialot, dans ses *Nouvelles Instructions pour les confitures, les liqueurs et les fruits*, traite des nombreuses manières de préparer les abricots : sous forme de fruits à l'eau de vie, en marmelades, pâtes de fruits, en dragées, en sirops et glacés.

La Varenne, dans *Le Cuisinier françois*, publié vers 1651, aborde l'abricot dans son chapitre de «l'Instruction méthodique pour faire diverses sortes de Confitures seches & liquides, avec quelques autres petites curiositez & délicatesses de bouches.»

Marie-Christine Hervé Lelu

Artichaut

Cynara scolymus L.

Famille des Astéracées

Sources

Théophraste, *H.D.P.*, VI
 Virgile, *G.*, I, 151
 Pline l'Ancien, *H.N.*, XIX, 43, 54
 Dioscoride, *D.M.M.*, III, 14
 Aulu-Gelle, *N.A.*, VII, 16
 Athénée, *D.*, II, 82-84
 Ibn al-'Awwâm, *L.A.*, XXVIII, 2
 Valeriano, *H.*, LX, 14-16
 Glanville, *P.C.U.*, *Des arbres et plantes*, XXXV
 Rabelais, *P.*, IV, 59
 Estienne, *A.M.R.*, II, XIII
 Dalechamps, *H.G.P.*, II, II, 14
 Dodoens, *P.P.H.P.*, quatrième partie, LXII
 Ronsard, *O.*, I, II, 18
 Furetière, *R.B.*, I, p.181
 La Varenne, *C.F.*, p.182, 40, p.188, 68-71
 La Quintinie, *I.J.F.P.*, Sixième partie, II, B ; VI, p.928-929
 Alexandre, *D.B.P.*, p.17-18
 Tournefort, *E.B.*, T.I, p.351
 Bonnefons, *J.F.*, II, p.116-120
 Candolle, *O.P.C.*, deuxième partie, II, p.73-75

Etymologie

Nom masculin, emprunt de la Renaissance à l'italien. La forme lombarde *articiocco* vient probablement de l'espagnol *al carchofa*, issu lui-même de l'arabe *al harsuf* ou *al-kharshof*. La déformation du toscan *carciofo* donna en français, au début du XVI^e siècle, *carchoffle*. Sa première attestation dans un ouvrage littéraire français date de 1530. On l'écrit alors successivement *articol*, *artichaul*, *artichô*. Son orthographe actuelle n'a été fixée définitivement qu'au XVIII^e siècle.

Historique

L'ancêtre de l'artichaut est probablement une espèce de cardon sauvage, *Cynara cardunculus* L., grande plante très épineuse poussant spontanément dans tous les pays du pourtour méditerranéen. Depuis des temps reculés, les chardons et cardons sauvages ont fait partie des plantes comestibles cueillies et consommées.

Au VIII^e siècle avant notre ère, les Egyptiens connaissaient pour ses qualités gastronomiques une forme dérivée de cardon ressemblant à l'artichaut. Athénée de Naucratis, écrivain grec ayant vécu entre le II^e et III^e siècles de notre ère, relate dans son *Deipnosophiste*, qu'au II^e siècle avant Jésus-Christ, le roi d'Egypte, Ptolémée III Evergète, avait trouvé en Libye de grandes quantités de *kinara* sauvages qui servaient d'aliments à ses soldats.

Des textes antiques parvenus jusqu'à nous décrivent la luxuriance et la richesse des potagers et jardins carthaginois ; ils citent une grande variété de légumes cultivés dont des variétés de cardons-artichauts. Les Grecs et les Romains le considéraient comme un légume de luxe.

Chez les riches Byzantins, un festin devait comprendre en plus des viandes, poissons, fruits et sucreries, des artichauts accompagnés de sauce le plus souvent blanche.

Les Arabes cultivaient dans leurs jardins maraîchers le *qinâriya*, artichaut sauvage, et c'est sans doute dans leurs potagers andalous qu'ont été cultivés, au XII^e siècle et après de nombreuses sélections, les premiers artichauts, très voisins de ceux que nous connaissons aujourd'hui.

L'artichaut moderne, résultat d'améliorations et de modifications du cardon, apparaît dans les jardins maraîchers italiens au XV^e siècle. Vers 1460, sa culture est avérée à Naples. Puis, quelques années plus tard à Florence, grâce à un certain Filippo Strozzi qui aurait ramené de la ville napolitaine quelques pieds. L'on sait qu'il fut abondant en Toscane vers 1555. Il est introduit en France au milieu du XVI^e siècle à partir de jardins potagers du Vaucluse et des environs de Nîmes. Quoique rare et cher, ce qui en faisait un produit de luxe, il connut une grande vogue ; Rabelais le citera en 1552 dans *le Quart-livre* de *Pantagruel* parmi les mets recherchés par les Gastrolâtres ; Ronsard en fera l'éloge dans une de ses odes. Catherine de Médicis, épouse du roi Henri II, qui raffolait des fonds d'artichaut et des brocolis, dut favoriser son introduction à la cour de France ; dès lors il figura sur les tables royales et celles de la noblesse.

C'est en Picardie que débutera véritablement sa culture à grande échelle. Considéré comme un mets fin, il était servi au moment du dessert et était consommé comme un fruit ; cette habitude restera vivace au XVII^e siècle.

Dès la seconde moitié du XVI^e siècle et pendant tout le XVII^e, les recettes de légumes et en particulier celles à base d'artichauts se sont multipliées dans les livres de cuisine. « Au reste il y a peu de jardins aujourd'hui où il n'y ait des *cardes*, & *artichauts* ; mesme il se fait peu de banquets somptueux, où l'on n'y serve de cette viande, pourveu que c'en soit la saison, on sert les *pommes* des *Artichauts* cuites dans le bouillon de la chair, & puis on en mange la poulpe avec sel & poyure. Les Italiens n'a pas accoustumé de les faire cuire ; mais les mangent crus avec du sel » témoigne Jacques Dalechamps.

Au XVII^e siècle, il existait trois espèces d'artichaut, le vert, le violet et le rouge. En 1749, *l'Ecole du Potager*, ouvrage sur la culture potagère en cite cinq variétés : le blanc, le vert -le plus répandu à cette époque- le violet, le rouge et le Sucre de Gênes.

Mythologie

Jacques Dalechamps, dans son ouvrage sur *l'Histoire générale des plantes*, cite plusieurs légendes liées à l'origine de l'artichaut ; ainsi il rapporte qu'« Il est nommé Cinara du nom d'une fille que les Poètes disent fabuleusement avoir été transmuée en ceste herbe. Aucuns estiment que ce nom vient de

cinis, c'est à dire cendre ; d'autant que comme Columelle & Palladius assurent l'Artichaud aime fort les cendres. Or il appert que les Grecs ont pris cette Etymologie des Latins, combien qu'il se voit par les plus anciens Autheurs grecs, tant poètes qu'orateurs qui font mention d'une épine nommée Cynara, ainsi que récitée Athénée comme Sophocle, Hécatee, Malesius, Callimachus et autres que ce mot esté Grec devant que Latin. Aucuns aiment mieux dire qu'il vient de canis, pource qu'il fut respondu par Apollon à un certain Locrus, qu'il bastit la ville qu'il desseignoit de bastir, là où il seroit mordu par un chien de bois ; et qu'iceluy ayant été piqué par un artichaud à la jambe, bastit là sa ville. Toutefois Dydimus nomme Athénée dit qu'il falloit entendre plutôt la « ronce de chien » (et non l'artichaud). »

Symbolique

Au XVI^e siècle, l'humaniste, historien et philologue Giovan Pietro Pierio Valeriano, auteur de l'ouvrage emblématique *Les hiéroglyphiques* remarquait que pour les Egyptiens, le chardon-artichaut était l'hiéroglyphe de la fragilité humaine « car si tost que ce Chardon n'ayant qu'un tronc ou tige pomme, il pousse hors entre ses piquins une fleur vermeille, laquelle blanchit incontinent, & s'en va quand & le vent ; tout ainsi que nos espérances s'esvanouissent, & que les hommes meurent pour la moindre occasion du monde. »

Propriétés

Pendant l'Antiquité, on lui a attribué des pouvoirs aphrodisiaques. Ses vertus diurétiques seront aussi très tôt reconnues.

Au XVII^e siècle, sa réputation de légume libertin est confortée. En 1666, Antoine Furetière remarquait dans son *Roman bourgeois* ; « Quand nous estions fille, il nous falloit vivre avec tant de retenue, que la plus hardie n'auroit pas osé lever les yeux sur un garçon. Si quelqu'une de nous eust mangé des asperges ou des artichaux, on l'auroit monstrée au doigt, mais aujourd'hui les jeunes filles sont plus effrontées que des pages de cour. »

Au XVIII^e siècle, il est considéré comme une plante essentiellement médicinale.

Gastronomie

« Baignets d'artichaux » extrait du *Cuisinier françois* de La Varenne :

Mettez vos artichaux en culs, faites-les cuire à moitié, & en ayant ôté le foin, coupez les par tranches, faites un appareil avec de la farine & des œufs, du sel, & un peu de lait ; puis mettez vos artichaux dedans, & lorsque votre sain-doux est chaud, mettez-les dedans tranche à tranche, faites-les frire, puis servez.

Anne Guérin

Listes des œuvres

12

Pieter van BOUCLE

Anvers, vers 1610 – Paris, 1673

La marchande de fruits

Huile sur toile, 198 x 237 cm

Arras, Musée des Beaux-Arts

Étal de fruits avec un couple

Huile sur toile, 187,5 x 288 cm

Besançon, Musée des Beaux-Arts

*Une vieille femme défendant son étal de fruits d'un jeune
chapeleur*

Huile sur toile, 138 x 167 cm

Bordeaux, Musée des Beaux-Arts

*Nature morte aux fruits, légumes sortant d'un panier renversé et
fleurs dans un vase*

Huile sur toile, 79,6 x 110,5 cm

Dole, Musée des Beaux-Arts

Michel BOUILLON

Ere, ? – Tournai, après 1670

Jésus chez Marthe et Marie

Huile sur toile, 196 x 275 cm

Arras, Musée des Beaux-Arts

Jean Siméon CHARDIN

Paris, 1699 – ibid., 1779

Nature morte aux morceaux de viande

Huile sur toile, 40,5 x 32,5 cm

1730

Bordeaux, Musée des Beaux-Arts

Table de cuisine

Huile sur toile, 31,8 x 41,5 cm

1756

Cherbourg, Musée d'Art Thomas Henry

Nature morte au quartier de côtelette

Huile sur toile, 41,3 x 33,4 cm

1732

Paris, Musée Jacquemart-André

Artus CLAESSENS

Anvers, 1600 - après 1644 ?

Nature morte à la coupe de raisins, plat de fraises et oiseaux morts

Huile sur bois, 64,5 x 49,2 cm

Collection particulière

Alexander COOSEMANS

Anvers, 1627 – ibid., 1689

Guirlande de fruits

Huile sur toile, 58 x 83 cm

Bordeaux, Musée des Beaux-Arts

Fruits et crustacés

Huile sur toile, 27 x 37,5 cm

Niort, Musée Bernard d'Agesci

Attribué à Laurens CRAEN

Peintre hollandais actif au dix-septième siècle

Homard, quatre pêches, grenade, raisin

Huile sur toile, 34,5 x 55,7 cm

Collection particulière

Alexandre François DESPORTES

Champigneulle, 1661 - Paris, 1743

Intérieur de cuisine

Huile sur toile, 90 x 118,5 cm

Collection particulière

DUBOURG

Peintre français actif au dix-huitième siècle

Nature morte aux pêches

Huile sur toile 37x 45 cm

Bordeaux, Musée des Beaux-Arts

Pierre DUPUIS

Montfort l'Amaury, 1610 – Paris, 1682

Nature morte aux branches d'abricots et de prunes

Huile sur toile, 119,4 x 84,7 cm

Agen, Musée des Beaux-Arts

Grenades, raisins, pêches sur un entablement de pierre

Huile sur toile, 63 x 95 cm

Collection particulière

Figues, raisin, pêches

Huile sur toile, 32 x 40,9 cm

Collection particulière

Jacques GAMELIN

Carcassonne, 1732 – ibid., 1803

Intérieur de cuisine

Huile sur bois, 22 x 29 cm

1796

Carcassonne, Musée des Beaux-Arts

Jan Pauwel GILLEMANS père

Anvers, 1618 – ibid., 1675

Nature morte avec fruits et légumes

Huile sur toile, 71,5 x 55,2 cm

Lons-le-Saunier, Musée des Beaux-Arts

Jan Davidsz de HEEM

Utrecht, 1606 – Anvers, 1684

Roses, coupe et timbale avec deux verres sur une table

Huile sur toile, 59 x 47,5 cm

1636

Bordeaux, Musée des Beaux-Arts

Jacob van HULSDONCK

Anvers, 1582 – ibid., 1647

La corbeille de prunes et cerises

Huile sur bois, 41,5 x 62 cm

Orléans, Musée des Beaux-Arts

Jan Van KESSEL I

Anvers, 1626 – ibid., 1679

Nature morte aux fruits et crustacés

Huile sur bois, 34 x 51 cm

1653

Bordeaux, Musée des Beaux-Arts

Nature morte avec fruits et fruits de mer

Huile sur bois, 31 x 44 cm

1653

Florence, Palais Pitti, galerie Palatine

Paul LIEGEOIS

Peintre français actif au milieu du dix-septième siècle

Nature morte aux fruits

Huile sur toile, 65 x 82 cm

La Rochelle, Musée des Beaux-Arts

Panier de prunes et figues sur un entablement de pierre

Huile sur toile, 81 x 69 cm

Collection particulière

Jacques LINARD

Peintre actif à Paris au dix-septième siècle

Panier de fruits

Huile sur toile, 52,5 x 60,5 cm

Collection particulière

Nature morte de fruits

Huile sur toile, 53 x 63,5 cm

Collection particulière

Attribué à Jacques LINARD

Nature morte de grenades, prunes et fleurs

Huile sur toile, 50 x 65,4 cm

Collection particulière

Entourage de Jacques LINARD

Panier de raisins, grenades et tulipe

Huile sur toile, 47,5 x 61,5 cm

Collection particulière

Willem van MIERIS

Leyde, 1662 – ibid., 1747

Le vendeur d'oignons

Huile sur bois, 38,5 x 32 cm

1730

Niort, Musée Bernard d'Agesci

Le vendeur de légumes

Huile sur bois, 39 x 32 cm

1730

Niort, Musée Bernard d'Agesci

Louise MOILLON

Paris, 1610 – ibid., 1696

Nature morte de pêches et raisin

Huile sur bois, 39 x 48 cm

1643

Collection particulière

Panier de fraises et panier de prunes

Huile sur bois, 44 x 58 cm

1632

Toulouse, Musée des Augustins

René NOURRISSON

Peintre français actif au dix-septième siècle

Panier de pêches et coupe de fraises

Huile sur bois, 30,5 x 42,8 cm

Collection particulière

Pieter van OVERSCHEE

Peintre hollandais actif de 1640 à 1672

Table servie avec un homard, un coquillage, des verres et des fruits

Huile sur bois, 49,2 x 64,7 cm

Bordeaux, Musée des Beaux-Arts

Dominique PERGAULT

Vaqueville, 1729 – Lunéville, 1808

Assiette de fruits au couteau et au verre de vin

Huile sur bois, 19,2 x 27,2 cm

Collection particulière

Erasme II QUELLIN et atelier avec la collaboration de Jan FYT

Ou de son entourage ?

Anvers, 1607 – ibid., 1678 / Anvers, 1611 – ibid., 1661

Jésus chez Marthe et Marie

Huile sur toile, 113,2 x 163,5 cm

Lille, Musée des Beaux-Arts

Erasme II QUELLIN et atelier

Jésus chez Marthe et Marie

Huile sur toile, 104 x 166 cm

Bordeaux, Musée des Beaux-Arts

Erasme II QUELLIN et Adriaen van Utrecht

Anvers, 1607 – ibid., 1678 / Anvers, 1599 – ibid., 1652

Jésus chez Marthe et Marie

Huile sur toile, 175 x 243,5 cm

Valenciennes, Musée des Beaux-Arts

Henri Horace ROLAND DE LA PORTE

Paris, 1724 – ibid., 1793

Nature morte à la vielle

Huile sur toile, 80,5 x 101 cm

Bordeaux, Musée des Beaux-Arts

Nature morte avec fruits et pain

Huile sur toile, 44,4 x 62,2 cm

Rotterdam, Musée Boijmans Van Beuningen

Attribué à Henri Horace ROLAND DE LA PORTE

Nature morte

Pastel sur papier marouflé sur toile, 38,5 x 46,5 cm

Bordeaux, Musée des Beaux-Arts

D'après Jean-Baptiste SANTERRE

Magny-en-Vexin, 1651 – Paris, 1717

La coupeuse de choux

Huile sur toile, 91,8 x 73,5 cm

Bordeaux, Musée des Beaux-Arts

Frans SNYDERS

Anvers, 1579 – ibid., 1657

Intérieur d'office

Huile sur toile, 238,8 x 227,2 cm

Caen, Musée des Beaux-Arts

Nature morte de fruits et pintade

Huile sur bois, 49,5 x 64,3 cm

Collection particulière

Franz Werner TAMM

Hambourg, 1658 - Vienne, 1724

Fleurs, fruits et perroquet au seuil d'un paysage

Huile sur toile, 167 x 115 cm

Bordeaux, Musée des Beaux-Arts

Adriaen van UTRECHT

Anvers, 1599 – ibid., 1652

Guirlande de fruits

Huile sur toile, 58 x 88,5 cm

1640

Bruxelles, Musées royaux des Beaux-Arts de Belgique

François-Xavier VISPRE

Besançon, vers 1730 – Londres, 1790

Nature morte : pêches et raisins

Huile sur toile, 36,5 x 45 cm

Strasbourg, Musée des Beaux-Arts

Le gobelet de vermeil

Huile sur toile, 36,5 x 45 cm

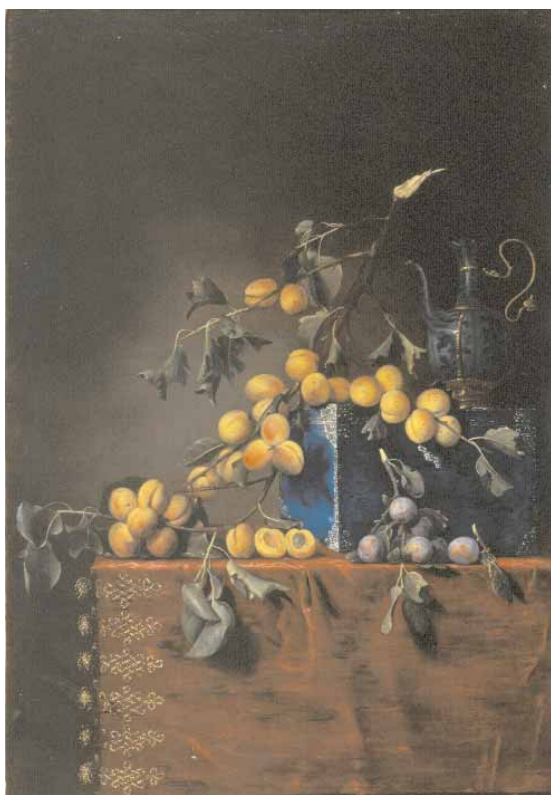
Strasbourg, Musée des Beaux-Arts

Attribué à François-Xavier VISPRE

Nature morte

Huile sur toile, 24 x 32 cm

Bordeaux, Musée des Beaux-Arts



Pierre Dupuis, *Nature morte aux branches d'abricots et de prunes*, Agen, Musée des Beaux-Arts

Christine VIENNET

Née en Norvège, à Tonsberg, **Christine Viennet** passe sa jeunesse entre la Suisse et la France. Très tôt attirée par la faïence, elle entre à l'école des Beaux-Arts d'Oslo, puis fréquente de grands céramistes norvégiens.

En 1970, elle passe une année à Perpignan dans les ateliers de Lurçat et Picard Le Doux. Passionnée par son art, elle évolue de la décoration à la création. Elle observe tout ce qui l'entoure et dès 1975, se tourne vers le trompe-l'œil pour reproduire ce qu'elle voit.

Sur plats anciens ou modernes, chacune de ses compositions est un chef-d'œuvre marqué de sa griffe. Fruits, fleurs, légumes, volailles, poissons, sortent de l'argile modelée par Christine Viennet.

A travers ces différentes techniques, elle exprime vie et mouvement, couleurs et tempérament avec une joie et un sens créatif infini. Dans son atelier au château de Raissac, près de Béziers, elle expose et travaille de manière assidue et enthousiaste sur les pas de Bernard Palissy (1510-1590). Les céramiques trompe-l'œil sont entièrement réalisées à la main, par modelage, estampage et moulage, dans une terre blanche provenant de Limoges ou de Vallauris cuite à 1060°. Chaque sujet ou plat de sa création est cuit deux fois, selon la technique ancestrale du trompe-l'œil.

Ses créations personnelles figurent dans les galeries et chez les collectionneurs du monde entier. Elle travaille pour les plus grands décorateurs et les plus grandes boutiques.

Jean-Paul GOURDON

Né en 1956 à Marmande (Lot et Garonne),

Le premier contact avec la terre de Jean-Paul Gourdon se fait à l'âge de 8 ans, lorsqu'il découvre des débris de cruches dans un puits. Au lycée à Marmande, il s'initie à la technique du modelage. De cette période, il ne conserve qu'une seule de ses réalisations, un buste de Voltaire. Il travaillera ensuite pendant 15 années comme potier dans une usine de tournage, une poterie horticole, à La Réole (33)

De 1996 à 1999, il expose au salon Maison et Objet de Villepinte (Seine-Saint-Denis)

En 1997, il est élu Meilleur Ouvrier de France avec ses sculptures, figurines et santons.

Son œuvre comporte des pièces décoratives en terre cuite d'inspiration antique, des statuettes représentant des scènes orientales. Cependant l'essentiel de son travail porte sur des fruits et des légumes en céramique. Ce sont des pièces uniques travaillées à partir des fruits et légumes de son potager. Le choix de leur couleur blanche est inspiré directement de la faïence qu'il a travaillée. Les différents éléments sont réalisés indépendamment et sont ensuite assemblés, avant d'être cuits. Il réalise un modèle, puis le moule afin de procéder à un estampage de la terre pour obtenir un tirage. Il le cuit une première fois, le défourne, l'émaille puis le remet au four. Il cuit la pièce au moins trois fois.

Jean-Paul Gourdon admire l'œuvre de Rodin et la technique de cet artiste. Il se définit comme un artisan et non comme un artiste. Il fait partie de la Chambre des métiers et réalise lui-même ses outils en buis et en métal.

Ses œuvres se vendent à Londres et à New York. Il a pour clients les restaurateurs Paul Bocuse et Alain Ducasse. (A.L.G)

VERNISSAGE

Jeudi 7 octobre, 19h,

Musée des Beaux-Arts, aile sud

Vernissage de l'exposition et animation musicale

Programme culturel

CONFERENCES

Pieter Aertsen (1507-1575) et Joachim Beuckelaer (1530-1573), la nature morte de fruits et de légumes à Anvers, dans la seconde moitié du XVIème siècle,

Mercredi 29 septembre, 14h,

Salle de conférences, aile sud, par Olivier Le Bihan, professeur des universités, Directeur du Musée des Beaux-Arts de Bordeaux.

Frans Snyders et les peintres flamands de nature morte au temps de Rubens,

Mercredi 6 octobre, 14h,

aile sud, par Olivier Le Bihan, professeur des universités, Directeur du Musée des Beaux-Arts de Bordeaux.

Les fruits et légumes dans les *bodegones* espagnols,

Mercredi 13 octobre, 14 h,

aile sud, par Olivier Le Bihan, professeur des universités, Directeur du Musée des Beaux-Arts de Bordeaux.

Chardin et les peintres de natures mortes en France au XVIIIème siècle,

Mercredi 20 octobre, 14 h,

aile sud, par Olivier Le Bihan, professeur des universités, Directeur du Musée des Beaux-Arts de Bordeaux.

PARCOURS DE L'EXPOSITION

Jeudi 14h, aile sud

30 septembre, 14 octobre, 21 octobre, 28 octobre, 4 novembre, 18 novembre, 25 novembre, 2 décembre, 9 décembre, 16 décembre par Anne Guérin, conservateur et Marie-Christine Hervé, attachée de conservation

Vendredi 15h, aile sud

1er octobre, 15 octobre, 5 novembre, 19 novembre
visite-conférence sous la conduite de naturalistes de la Société Linnéenne de Bordeaux

Dimanche 21 novembre, 15h, aile sud

Visite conférence de l'exposition par Olivier Le Bihan, professeur des universités, Directeur du Musée des Beaux-Arts

Samedi 11 décembre, 15h, aile sud

Visite conférence de l'exposition
Par Anne Guérin, conservateur

CONCERTS

Jeudi 7 octobre, 19h

Musée des Beaux-Arts, aile sud
Lors du vernissage de l'exposition, ensemble de cuivres du Conservatoire National de Région de Sylvain Delorme

Samedi 20 novembre, 18h

Musée des Beaux-Arts
Colloque de l'Association des Anciens Élèves du Conservatoire National de Région suivi d'un intermède musical

Dimanche 21 novembre, 16h 30

Musée des Beaux-Arts, aile nord
Concert de musique baroque par l'ensemble de musique ancienne *Caractères*, clavecin, traverso baroque, viole de gambe.

Samedi 11 décembre, 13 heures

Musée des Beaux-Arts
Concert avec la classe de chant du Conservatoire National de Région et Association des Anciens Élèves : cantate 211 de Jean Sébastien-Bach, dite « Cantate du café »

Samedi 11 décembre, 17 heures

Musée des Beaux-Arts
Concert de musique baroque par l'ensemble *Alma Felice*, avec Guillaume Rebinguit-Sudre au clavecin et Aurélien Delage au violon baroque

Editions

A l'occasion de cette exposition, un Abécédaire est publié. Il réunit un ensemble de textes évoquant l'origine, l'histoire, les propriétés des fruits et légumes que l'on retrouve sur les tableaux exposés et les interprétations symboliques attribuées à chacun d'eux.

Pour la préparation de cet ouvrage, nous avons bénéficié des précieux conseils de Monsieur Philippe Richard, Conservateur du Jardin Botanique de Bordeaux.

Madame Marie-Claude Julié, Directrice de la Bibliothèque de Mériadeck, et Conservateur Général, a facilité nos recherches. Nous remercions tout particulièrement Madame Hélène de Bellaigue, Conservateur en Chef des Fonds Patrimoniaux, ses collègues ainsi que le service du prêt entre bibliothèques.

Les lieux

L'exposition est présentée dans l'aile sud du Musée des Beaux-arts situé dans les jardins de la mairie. Construit en 1881 le Musée conserve une des dix plus importante collection de France de peintures et de sculptures. L'exposition Goûts et saveurs baroques s'appuie pour une part sur notre riche collection de natures mortes. Pour pouvoir la présenter, il a été nécessaire de déplacer une partie des collections permanentes.

Personnel du Musée

Administration, régie des œuvres et comptabilité

Guy Luby
Norbert Verrier
Sylvaine Lestable

Département des publics

Dominique Beaufrère

Médiateurs culturels

Mike Yve
Barbara Ertlé

Comptoir des ventes

Thierry Cacérès

Documentation

Serge Fernandez

Photothèque

Marie Cathala

Prise de vue

Lysiane Gauthier

Mailing

Christian Salvage

Restauration

Michèle Bruneau
Marie-Annick Gachet

Secrétariat de l'exposition

Fatima Laurent
Delphine Maina
Danielle Poiret

Sécurité

Eric Missègue

Technique

Armel Berton
Michel Boussaud
Gilles Mora
Luc Valade

Informations pratiques

Musée des Beaux-Arts

Ouvert tous les jours de 11 heures à 18 heures, sauf le mardi et les jours fériés.

Stationnement.

Parc autos : Mériadeck, Saint Christoly.

Tramway ligne A

Tél. : Tél. : (33) 05 56 10 20 56

Fax : (33) 05 56 10 25 13

www.mairie-bordeaux.fr

musbx@mairie-bordeaux.fr

Tarifs

Entrée : 4 €

Tarif réduit : 2.50 €

Le tarif réduit s'applique aux titulaires de cartes pass-musées, cartes vermeil et de cartes jeunes, aux militaires, aux handicapés et aux groupes à partir de 10 personnes.

L'entrée du musée est gratuite pour les scolaires, étudiants et demandeurs d'emploi, et le premier dimanche du mois.

Renseignements et réservations visites

Danielle d.poiret@mairie-bordeaux.fr

Tél. : (33) 05 56 10 25 25

Fax : (33) 05 56 10 25 29

d.poiret@mairie-bordeaux.fr

Information presse

Dominique Beaufrère, responsable du département des publics

Tél. : (33) 05 56 10 25 27

Fax : (33) 05 56 10 25 29

d.beaufre@mairie-bordeaux.fr

Documentation

Serge Fernandez

Tél. : (33) 05 56 10 25 09

Fax : (33) 05 56 10 25 13

s.fernandez@mairie-bordeaux.fr

Direction de la communication Ville de Bordeaux

Benoît Parayre

Régine de Boussac

Presse

Michèle Walter

Graphiste

Michel Porte-Petit

Illustrations disponibles : diapositives

diapositives, E.MAIL (300 dpi, Tif ou jpg, 13cm)

18



Pieter van Boucle
Étal de fruits avec un couple
Besançon, Musée des Beaux-arts



Pieter van Boucle
Une vieille femme défendant sont étal de fruits d'un jeune chapardeur
Bordeaux, Musée des Beaux-Arts



Michel Bouillon
Jésus chez Marthe et Marie
Arras, Musée des Beaux-Arts



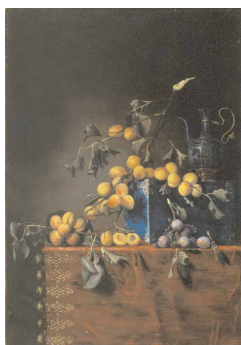
Jean Siméon Chardin
Nature morte aux pièces de viande
Bordeaux, Musée des Beaux-Arts



Jean Siméon Chardin
Nature morte au quartier de côtelette
Paris, Musée Jacquemart-André



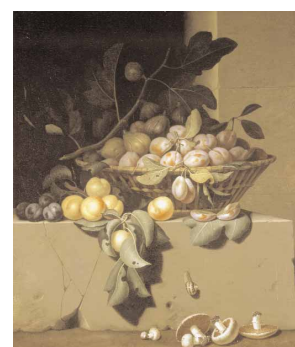
François Desportes
Intérieur de cuisine
Collection particulière



Pierre Dupuis
Nature morte aux branches d'abricots et de prunes
Agen, Musée des Beaux-Arts



Jacob van Hulsdonck
La corbeille de prunes et cerises
Orléans, Musée des Beaux-Arts



Paul Liégeois
Panier de prunes et figes sur un entablement de pierre
Collection particulière



Jacques Linard
Nature morte de fruits
Collection particulière



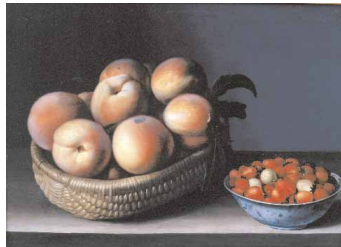
Jacques Linard
Panier de fruits
Collection particulière



Willem van Mieris
Le vendeur d'oignons
Niort, Musée Bernard d'Agesci



Willem van Mieris
Le vendeur de légumes
Niort, Musée Bernard d'Agesci



René Nourrisson
Panier de pêches et coupe de fraises
Collection particulière



Erasme II Quellin et atelier
Jésus chez Marthe et Marie
Bordeaux, Musée des Beaux-Arts



Frans Snyder
Intérieur d'office
Caen, Musée des Beaux-Arts



François-Xavier Vispré
Le gobelet de vermeil
Strasbourg, Musée des beaux-Arts



François-Xavier Vispré
Pêche et raisins
Strasbourg, Musée des Beaux-Arts



Jean-Paul Gourdon
Céramique



Jean-Paul Gourdon
Céramique



Jean-Paul Gourdon
Céramique



Christine Viennet
Céramique



Christine Viennet
Céramique



Christine Viennet
Céramique