



Charles Camoin - *Nature morte au paravent* - 1905, collection particulière  
© ADAGP, Paris, 2014, Crédit photographique : Jean-Louis Losi (Paris)

## DOSSIER DE PRESSE

### A Table en Provence, 1850-1940

Exposition du 15 novembre 2014 au 1<sup>er</sup> mars 2015

**VISITE DE PRESSE / PARTENAIRES :**

Le 14 novembre 2014 à 11h30

**VERNISSAGE**

Le vendredi 14 novembre à 18h30



## LE MUSEE D'ART DE TOULON



Ouvert en 1888, le Musée d'Art de Toulon est un Musée Municipal, labellisé Musée de France. Ses collections se composent de plusieurs fonds riches de milliers d'œuvres : Archéologie, Art Ancien, Art Contemporain, Photographie, Art Graphique... Ses collections ont été enrichies de façon considérable, tant par les legs de généreux donateurs que par le dynamisme de ses conservateurs et de l'Association pour les Musées de Toulon.

Sa programmation est diversifiée alternant présentations des collections permanentes, expositions temporaires, éditions, colloques, événementiels (spectacles, salon du dessin contemporain...).

Emblème de la diversité culturelle de la Ville, le Musée d'Art, tant par son architecture, son activité, et sa localisation s'inscrit parfaitement dans la volonté constante d'allier à ses missions la nécessité de faire rayonner culturellement le nom de Toulon, bien au-delà de ses murs.



J.-B. Olive - *Plat avec fraises et citrons* - Huile sur toile - collection privée

## UNE EXPOSITION EN DEUX TEMPS

### A Table en Provence

1850 / 1940

*De la représentation de l'identité culinaire régionale*

15 novembre 2014 - 1<sup>er</sup> mars 2015

L'exposition propose de manière inédite d'interroger l'identité culinaire régionale à travers ses représentations picturales de la Seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle à l'Entre-deux-guerres. Plus de 120 œuvres viendront aiguïser regard et papilles...

Peintres provençaux, essentiellement connus comme paysagistes, mais aussi artistes installés dans le Midi, révéleront ici tout leur intérêt pour la nature morte. Parallèlement, les scènes de marchés, de repas, de tables dressées, d'intérieurs de cuisine, de préparations de repas... viendront compléter le regard des artistes sur l'une des grandes spécificités provençales : l'Art de la Table.

Ainsi, à travers les représentations picturales, c'est tout un monde de coutumes alimentaires, de produits régionaux, de plats devenus traditionnels et de pratiques sociales qui se donne à voir... Avec en contre point l'activité agricole et portuaire, les ustensiles de cuisine (poteries, faïences), l'évocation des recettes, c'est aussi un ensemble plus large qui se dessine, celui d'une identité de terroir dont les peintres se sont fait les témoins.

### Délices d'artistes

Novembre 2015 - Mars 2016

Quand l'union entre tradition artistique et intérêt culinaire se poursuivent, de la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle à aujourd'hui. En effet, chez les artistes contemporains des « écoles » de Nice, Marseille, Toulon, l'intérêt pour la nature morte, le moment du repas où plus prosaïquement l'aliment mis en questionnement dans ses enjeux sociétaux est resté omniprésent. Pensons à Vincent Bioulès, Gérard Tranquandi, Saverio Lucariello, Denis Brihat, Marie Ducaté, Serge Plagnol, Claire Dantzer, Geneviève Martin...

## A TABLE EN PROVENCE

1850 / 1940

### De la représentation de l'identité culinaire régionale

Essentiellement composée de paysagistes, l'École provençale se développe grâce à l'impulsion d'Emile Loubon, qui en 1845 est nommé à la direction de l'école des Beaux-Arts de Marseille.

A cette époque, les natures mortes n'occupent pas une place importante dans la production des peintres provençaux. Leur exposition au Salon de Marseille est presque inexistante. Il faudra attendre les années 1870-1880 pour voir se multiplier, parallèlement à l'affirmation d'une bourgeoisie locale, des peintures de nature morte, ayant pour finalité, la décoration d'intérieurs marseillais ou aixois, mais aussi de grands restaurants. En effet, la salle à manger, lieu intime où la famille se réunit et reçoit ses hôtes, se voit doter de compositions décoratives marquées par la peinture italienne et flamande du siècle précédent. Des représentations picturales de fruits, de légumes, s'associent à celles d'objets culinaires, ou à celles de pièces de service de table raffinées (Moustiers) et viennent orner les murs. La bourgeoisie locale qui met en valeur la vie sociale et domestique remet au goût du jour le thème de la nature morte. On voit ainsi se multiplier des petits tableaux représentant des fruits, des légumes qui ne sont que le reflet des aliments qui se consomment au quotidien. Quelques scènes de déjeuners, de tables dressées ou d'intérieur de cuisine très modestes s'associent au thème de la « Nature morte ».

Dans la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle on note une amélioration du niveau de vie des provençaux. L'arrivée de denrées de différentes provenances contribue à la création de nouvelles recettes, qui conservent néanmoins les ingrédients de base issus d'une production locale.

Avec le développement du Félibrige, entre 1850 et 1860, le terme « régionalisme » apparaît en 1874. Ainsi, au même titre que la langue provençale et que la littérature d'oc qui doivent être conservées, la cuisine locale constitue un patrimoine qu'il faut protéger et faire connaître. De ce fait, en 1910, Jean-Baptiste Reboul envoie à Frédéric Mistral une copie de son ouvrage *La Cuisinière Provençale*, qui lui demande de faire une traduction des recettes en provençal ? Certains plats tels que la bouillabaisse, l'aïoli, la bourride, la poutargue, sont représentatifs d'une cuisine provençale traditionnelle.

A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et au début du XX<sup>e</sup> siècle, avec le développement du tourisme, les voyageurs entreprennent de décrire les coutumes des régions qu'ils découvrent. Alexandre Dumas, père, en est un bel exemple. Ainsi la bouillabaisse devient aux yeux des touristes et des voyageurs qui parcourent la Provence, la spécialité culinaire. La cuisine provençale traditionnelle a sa propre identité. Elle s'apparente à un art de vivre qui valorise le cadre naturel. C'est une cuisine conviviale qui se déguste en famille, en bord de mer, au cabanon, à l'occasion d'une chasse, bien souvent en plein air, dans la nature. En France, la cuisine régionale émerge et s'affirme dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.

Les régionalistes et les gastronomes s'unissent pour conserver une cuisine provençale traditionnelle véhiculée par les premiers touristes et par les grands chefs qui officient en Provence.

Dans un contexte où le régionalisme s'affirme, où le tourisme se développe et la gastronomie régionale se spécialise, la cuisine provençale a une place tout à fait honorable. Elle séduit toutes les classes sociales. On note une évolution parallèle entre la cuisine provençale mise à l'honneur et les représentations de cet art culinaire réalisées par les peintres de l'école provençale qui décrivent les aliments composant les repas traditionnels.

Les peintres des écoles locales (Marseille...) sont les fidèles représentants de ce régionalisme, et des coutumes alimentaires provençales.

Au-delà du courant naturaliste qui voit le jour en Provence dans les années 1880, c'est aussi l'attachement à leur terre natale (peu de ces artistes font carrière à Paris) qui les pousse à décrire, dans leurs œuvres, les spécialités culinaires provençales. Mais au-delà de l'évocation de plats traditionnels, c'est aussi une représentation de fruits, de légumes qui se veut le reflet d'une production locale, qui est à noter. Grâce au climat, tout se cultive en Provence.

Aubergines, courgettes, tomates aux couleurs éclatantes, mais aussi citrons, oranges évoquent le climat méditerranéen. Une place importante est donnée à la représentation des poissons et crustacés. Ceux qui entrent dans la préparation de la bouillabaisse conservent une place privilégiée.



Delphin Enjolras, *Marché devant l'église de Saint-Gilles*, 1892, Collection Fondation Regards de Provence

## Spécificité de la cuisine régionale

Dans cette région aux sites aussi divers, la mer, la garrigue, la forêt... une cuisine s'est créée, riche en aromates, en parfum, mais sans superflu.

Si on devait définir la cuisine provençale on parlerait de saveurs, d'arômes, de parfum. L'ail et l'huile d'olive sont utilisés pour leurs arômes. Les oignons et l'ail sont très présents, mais justement dosés.

Epices et aromates apparaissent déjà à l'époque médiévale. On utilise aussi très souvent des plantes fraîches et sauvages ramassées dans la garrigue. Une cuisine qui naît dans la nature, la pêche (pour les plats à base de poisson) les herbes, les olives qui sont utilisées dans certaines préparations culinaires, sont cultivées plusieurs siècles avant J. C.

Les amandes sont appréciées pour leur goût. Les légumes occupent une place importante dans la cuisine. Les recettes provençales utilisent des produits locaux et plutôt de saison. La commercialisation du poisson et sa consommation sont très anciennes.



Raymond Allègre, *Plat avec pêches, raisin et melon*, Collection particulière,  
Crédit photographique : A. Rabczuk

## Les influences et les courants artistiques

L'exposition mettra en lumière la persistance des influences italiennes et de peintres classiques tels que Jean-Siméon Chardin et Antoine Villon. Antoine Villon a remis à l'honneur les objets de cuisine accompagnés de gibier et de marée dans la tradition du XVII<sup>e</sup> siècle. Bien que lyonnais, son influence sur les peintres du Midi est importante. Villon est le maître du marseillais Jean-Baptiste Olive. Par ailleurs, il effectue trois séjours hivernaux à Marseille en 1879, 1880 et 1882 au cours desquels beaucoup de peintres, d'étudiants marseillais fréquentent son atelier (Joseph Garibaldi, Théophile Mayan, Raymond Allègre). Il expose également au salon de Marseille, notamment en 1882.

Bien que plus connus comme paysagistes naturalistes, des artistes tels que Jean-Baptiste Olive, Adolphe Monticelli, Félix Ziem se révèlent être d'excellents peintres de nature morte. Le public aura aussi l'occasion de découvrir des peintres moins connus des écoles locales, notamment Gaspard Coste, Victor Gensollen, José Mange, de Toulon, Marcel Arnaud d'Aix, Etienne Martin de Digne.

Les Fauves du Midi ou y ayant séjournés seront également présentés (Othon Friesz, Kisling, Charles Camoin, Henri Manguin, René Seyssaud, Auguste Chabaud...). Quelques courts métrages des frères Lumière illustreront les thèmes particuliers tels que le marché en Provence, la pêche..., à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.



## LES PRETEURS DE L'EXPOSITION

Outre ses propres collections, le Musée d'Art réalise cette exposition grâce au concours de nombreux prêteurs :

- Musée des Beaux-Arts (Bordeaux), Musée Calvet (Avignon), Musée Cantini (Marseille), Palais du Roure (Avignon), Musée d'Histoire, (Marseille), Musée des Beaux-Arts – Palais Longchamp (Marseille), Musée Chabaud (Graveson), Musée Fabre (Montpellier), Musée Gassendi (Digne), Musée Granet (Aix-en-Provence, Musée Réattu (Arles), Musée Ziem (Martigues)
- Archives municipales (Avignon), Bibliothèque Municipale (Toulon).
- Fondation Regards de Provence (Marseille), fondation Bemberg (Toulouse)
- Association Frères Lumière
- Chambre de Commerce et de l'Industrie de Marseille-Provence, Chambre de Commerce et d'Industrie du Vaucluse
- Galeries Stammegna, Marseille, Larock-Granoff, Paris, Estades, Toulon
- Collectionneurs privés et descendants des artistes



René Seyssaud, *Nature morte au panier de légumes*, 1940, Collection Fondation Regards de Provence

## LE CATALOGUE DE L'EXPOSITION

Historiens et historiens de l'Art se donnent rendez-vous dans un ouvrage de 144 pages, édité par le Musée d'Art de Toulon.

Sommaire :

- *Tables en Provence 1850-1930* par Elisabeth Hardouin-Fugier (Professeur honoraire des Universités)
- *La nature morte en Provence au XIX<sup>e</sup> siècle* par Brigitte Gaillard (Conservateur en chef des musées de Toulon)
- *La nature morte et la modernité en Provence* par Claude Jeanne Sury Bonnici (Docteur en histoire de l'art)
- *Les arts de la table et la faïence provençale* par Sandrine Krikorian (Docteur en histoire de l'art)
- *Avec du pain, de l'huile et du vin... Le patrimoine culinaire de Marseille Provence* par Patrick Boulanger (Conservateur du Patrimoine, Directeur des affaires culturelles, Chambre de commerce et d'Industrie Marseille Provence)
- *Corbeille de fruits de Provence aux XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles* par Gilbert Buti (Professeur des Universités, UMR Telemme - Université Aix-Marseille)
- *L'invention d'un plat emblématique : la bouillabaisse* par Brigitte Poli (Ethnologue, titulaire d'un DEA d'Anthropologie, option Ethnologie)
- *Les mutations des nourritures de mer en Provence, ou l'impossible redécouverte d'une identité culinaire (XVII<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècles)* par Daniel Faget (Maître de conférences, UMR Telemme - Université Aix-Marseille)
- *L'arrivée en gare des saveurs provençales, un scénario aux acteurs multiples* par Jean-Pierre Williot (Professeur des Universités, EA 6294-LÉA, Université François Rabelais, Tours)
- *Saveurs et cuisine provençales à Paris* par Patrick Rambourg (Historien, chercheur associé à l'EA 6294-LÉA, Université François Rabelais, Tours)
- Postface. *Des mets, des mots et des images* par Madeleine Ferrière (Professeur des Universités, Université d'Avignon)

## LA MÉDIATION

Le Service Médiation de la Direction des Affaires Culturelles de la Ville de Toulon, organisera une série de visites thématiques « Plaisirs et découvertes » :

- Le samedi 6 décembre à 14h00 et 16h00
- Le samedi 17 janvier à 14h00 et à 16h00 à l'exposition Denis Brihat à la Maison de la Photographie
- Le dimanche 1er Février à 14h00 et 16h00
- Le dimanche 15 février à 14h00 et 16h00
- Le dimanche 1er mars à 14h00 et 16h00

Le Service Médiation peut vous recevoir au Musée d'Art de 9h à 18h, du mardi au dimanche, sur réservation uniquement. Les visites commentées sont gratuites et proposées à tous les publics (scolaires, associatifs, socioculturels...).

Renseignements et réservations :

04 94 36 33 30 ou par courriel à [fpedron@mairie-toulon.fr](mailto:fpedron@mairie-toulon.fr)

## AUTOUR DE L'EXPOSITION

### Concerts

Dimanche 7 décembre 2014 (2 sessions à 14h30 et 16h)

« *Le Jardin des Saveurs* », par *Les Voix Animées*, sous la direction musicale de Luc Coadou.

Programme de musique *a cappella* pour 6 chanteurs : « *Balades et agapes Renaissance à la cour du noble Roi François* ». Musiques de Josquin, Janequin, Costeley, Clemens Non Papa...

Dimanche 11 janvier 2015 (2 sessions à 14h30 et 16h)

« *Concert des Rois* », par *Les Voix Animées*, sous la direction musicale de Luc Coadou.

Programme de musique *a cappella* pour 6 chanteurs : « *Un concert de fête à pleine voix pour l'Épiphanie. De l'Angleterre à l'Espagne en passant par l'Allemagne, la France et l'Italie, nous partons à la rencontre des monarques du XVIe siècle..., avant de croiser d'autres rois, Gaspard, Melchior et Balthazar* ». Musiques de Palestrina, Victoria, Byrd, Hassler, Lassus, chansons traditionnelles...



Victor Gensollen, *Nature morte aux poissons*, Musée d'Art de Toulon

## AUTOUR DE L'EXPOSITION

### Journée d'étude

#### *Alimentations en Provence, la cuisine provençale entre réalités et représentations*

Le samedi 31 janvier 2015 de 10h à 17h

(A l'Union Patronale Varoise, 237 place de la Liberté, 83 000 Toulon)

Une journée d'étude sera organisée en partenariat avec l'EA 6294 LÉA, Université François Rabelais, et IEHCA Tours & UMR Telemme - Université Aix-Marseille.

**Présidence** : Madeleine Ferrières (Professeur des Universités, Université d'Avignon)

#### **Communications :**

- *Avec du pain, de l'huile et du vin... Le patrimoine culinaire de Marseille Provence* - Patrick Boulanger (Conservateur du Patrimoine, Directeur des affaires culturelles, Chambre de commerce et d'Industrie Marseille Provence)
- *Corbeille de fruits de Provence aux XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles* - Gilbert Buti (Professeur des Universités, UMR Telemme - Université Aix-Marseille)
- *Les mutations des nourritures de mer en Provence, ou l'impossible redécouverte d'une identité culinaire (XVII<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècles)* - Daniel Faget (Maître de conférences, UMR Telemme - Université Aix-Marseille)
- *Les arts de la table et la faïence provençale* - Sandrine Krikorian (Docteur en Histoire de l'Art)
- *Saveurs et cuisine provençales à Paris* - Patrick Rambourg (Historien, chercheur associé à l'EA 6294-LÉA, Université François Rabelais, Tours)
- *L'arrivée en gare des saveurs provençales, un scénario aux acteurs multiples* - Jean-Pierre WILLIOT (Professeur des Universités, EA 6294-LÉA, Université François Rabelais, Tours)

**Table ronde** animée par Alain Beltran (Directeur de recherches au CNRS, UMR Irice, Paris I)

**Conclusions du colloque** : Philippe Mioche (Professeur des Universités, UMR Telemme - Université Aix-Marseille)

Des producteurs locaux et un restaurateur participeront à la table ronde pour parler du vin de Bandol, de l'huile d'olive, de la pêche, de la cuisine provençale...

## AUTOUR DE L'EXPOSITION

### Institutions associées

À la Maison de la Photographie (Place du Globe - Toulon)

Denis Brihat– Eclats d'infini

*Photographies 1958-2011*

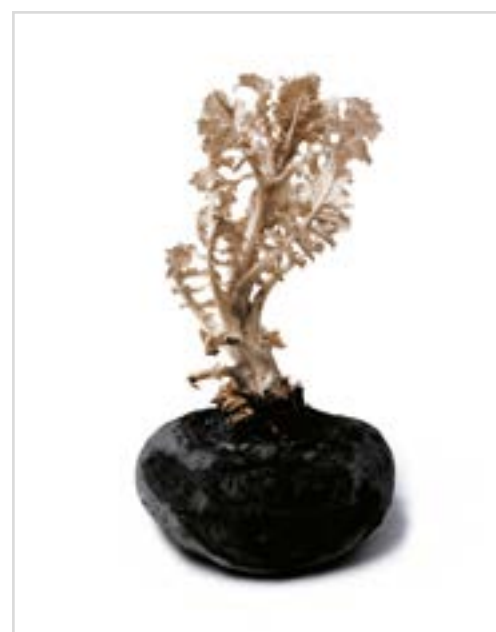
**Exposition du 7 novembre 2014 au 24 janvier 2015**

Dès les années 1950, Denis Brihat se fait connaître pour ses photographies de reportage. Encouragé par Doisneau il rejoint l'agence Rapho. En 1957, il reçoit le prestigieux Prix Niepce. Pourtant, l'année suivante il change radicalement d'orientation dans son travail et se consacre à une recherche personnelle axée sur la nature. A la fin des années 1960, il débute ses expérimentations du traitement chimique du papier argentique, rendant ses travaux extrêmement sophistiqués. Plusieurs expositions importantes jalonnent cette période, notamment en 1966 au Musée des Arts Décoratifs à Paris et en 1967 au MoMA de New-York. Lié à Lucien Clergue, il participe aux premières Rencontres Internationales de la Photographie dans les années 1970. En 1987, il reçoit le Grand Prix de la Photographie de la Ville de Paris. Son œuvre est représentée dans les plus grandes collections publiques. Les collections du Musée d'Art de Toulon possèdent deux tirages de l'artiste, acquis en 1981. L'exposition sera accompagnée par la projection d'un film documentaire : « En photographiant, je suis devenu photographe », portrait de l'artiste réalisé par Pierre-Jean Amar.

Conférence

**Samedi 29 novembre à 16h30**

**Pierre-Jean Amar**, professeur d'université, historien de la photographie, essayiste et réalisateur de documentaires animera une conférence sur l'œuvre de Denis Brihat.



Denis Brihat - Betterave germée - 1982

## AUTOUR DE L'EXPOSITION

Au Musée Jean Aicard / Paulin Bertrand (705, av. du 8 mai 1945 – La Garde)

Traditions, terre et table

*Photographies 1958-2011*

**Exposition du 13 septembre 2014 au 17 janvier 2015**

Cette installation vient compléter la présentation des œuvres de « d'André Filippi, peintre, imagier, santonnier ».

Traditions : dans l'atelier, les fêtes anciennes sont illustrées par la série lithographique du peintre Henri Pertus. Un portrait à l'huile rend hommage à l'occasion du centenaire de sa mort, au poète Frédéric Mistral. Des menus, des cartons d'invitation, des documents d'archives mettent en évidence l'intérêt de Jean Aicard pour les banquets et les échanges conviviaux.

Terre : s'harmonisant avec les collections de Clément Massier, des assiettes et des plats du 18ème siècle, montrent la beauté et la diversité des décors de la céramique régionale française.

Table : dans la salle à manger est dressée « la table des treize desserts » avec l'abondance de ses fruits et gourmandises, sans oublier « les quatre mendiants ». En face dans le salon, c'est la veillée ! Autour de la cheminée, on brode et file, les enfants jouent, tous patientent.

À la Bibliothèque Centrale (113, Bd Leclerc - Toulon)

Présentation de livres de cuisine anciens et modernes



Henri Manguin, Thé, lauriers-roses et fruit, collection particulière, © ADAGP, Paris, 2014

## VISUELS DISPONIBLES POUR LA PRESSE



Raymond Allègre  
*Plat avec pêches, raisin et melon*  
Collection particulière  
Crédit photographique : A. Rabczuk



Charles Camoin  
*Nature morte au paravent, 1905*  
Collection particulière  
© ADAGP, Paris, 2014  
Crédit photographique : Jean-Louis Losi (Paris)



Delphin Enjolras  
*Marché devant l'église de Saint-Gilles, 1892*  
Collection Fondation Regards de Provence



Victor Gensollen  
*Nature morte aux poissons*  
Musée d'Art de Toulon



Henri Manguin  
*Thé, lauriers-roses et fruit*  
Collection particulière  
© ADAGP, Paris, 2014



Jean-Baptiste Olive  
*Plat avec fraises et citron*  
Collection particulière  
Crédit photographique : A. Rabczuk



René Seyssaud  
*Nature morte au panier de légumes, 1940*  
Collection Fondation Regards de Provence  
© ADAGP, Paris, 2014

## CONTACTS

### Commissariat de l'exposition

**Brigitte Gaillard**

Conservateur en chef du patrimoine  
bgaillard@mairie-toulon.fr  
04 94 36 81 07

Assistée de

**Anne Jouve et Carine Alphonsine**

Assistants de Conservation du Patrimoine  
ajouve@mairie-toulon.fr  
calphonsine@mairie-toulon.fr  
04 94 36 81 04/09

### Communication / Presse

**Rémy Kerténian**

Responsable des programmations et de la communication  
Direction des Affaires Culturelles  
rkertenian@mairie-toulon.fr  
04 94 36 36 80

### Médiation / logistique

**Frédéric Pedron**

Chef du Service Médiation et Logistique  
Direction des Affaires Culturelles  
fpedron@mairie-toulon.fr  
04 94 36 33 30

