

De nombreux tableaux du musée représentent des aliments : fruits, légumes ou autres denrées éveillent nos papilles par un simple regard.

Et si ces peintures étaient l'occasion de cuisiner quelques bons plats en famille ?
À vos fourneaux !

Cette semaine, c'est un fruit de saison, la poire, qui est à l'honneur grâce à ce petit tableau de Paul Cézanne : *Sucrier, poires et tasse bleue*.



Paul Cézanne (1839-1906), *Sucrier, poires et tasse bleue*, 1865-1866,
Huile sur toile, 30 x 41 cm
Paris, musée d'Orsay, déposé au musée Granet

Paul Cézanne, est un peintre né à Aix-en-Provence en 1839 et mort en 1906.

Parmi ses œuvres conservées au musée Granet se trouve cette petite nature morte, caractéristique de sa période de jeunesse : la peinture y est très épaisse, appliquée au couteau à palette ou à la brosse et les couleurs sont plutôt sombres.

Paul Cézanne a placé ce tableau dans un portrait de son père : *Portrait de Louis-Auguste Cézanne, père de l'artiste, lisant « L'Événement »*. Il a ainsi réalisé ce que l'on appelle une « mise en abyme », c'est-à-dire le fait de représenter un tableau dans un tableau.

Si Cézanne a positionné l'un de ses tableaux au dessus de son père, c'est une manière pour lui de s'affirmer en tant que peintre. Il faut dire que son père n'était pas content de ce choix de carrière et préférait que son fils soit avocat. Ce sont les encouragements de sa mère qui ont permis à Paul Cézanne de s'inscrire à l'école gratuite de dessin d'Aix et qui feront ensuite de lui l'un des peintres français les plus célèbres.



Paul Cézanne (1839-1906)
Portrait de Louis-Auguste Cézanne, père de l'artiste, lisant « L'Événement », 1866
Huile sur toile, 298,5 x 119,3 cm
National Gallery of Art, Washington
Collection de Mr et Mrs Paul Mellon
© DR

Plus connu aujourd'hui pour ses représentations de pommes, le peintre choisit pour ce tableau de s'intéresser aux poires.

La recette que nous vous proposons de réaliser est une tarte « sucrée-salée », alliant la douceur de la poire et la force du roquefort.

TARTE POIRES-ROQUEFORT

LES INGRÉDIENTS (POUR 4 À 6 PERSONNES) :

1 pâte feuilletée
3 poires
150g de roquefort
3 œufs
20cl de crème fraîche liquide
10 / 12 cerneaux de noix
Sel et poivre

LA RECETTE :

1. Préchauffer votre four à 180°C ;
2. Disposer la pâte dans un moule à tarte et la piquer ;
3. Éplucher, épépiner et découper les poires en lamelles. Disposer-les sur le fond de pâte ;
4. Découper le roquefort en petits morceaux et les répartir sur les poires ;
5. Dans un bol, mélanger les œufs entiers et la crème. Saler et poivrer la préparation ;
6. Verser le mélange sur les poires ;
7. Répartir les cerneaux de noix sur la tarte ;
8. Faire cuire environ 45 min, laisser tiédir avant de déguster.

À VOS SPATULES !
NOUS ATTENDONS VOS RETOURS EN IMAGES À ENVOYER À
GRANET-COMMUNICATION@MAIRIE-AIXENPROVENCE.FR

