

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, nous partons en Italie grâce à une recette de risotto inspirée de *La tranche de saumon* de Jean Siméon Chardin.



Jean Siméon Chardin (Paris, 1699 – Paris, 1779), *Tranche de saumon*, vers 1730
Huile sur toile, 27 x 37 cm
Collection Philippe Meyer, mise en dépôt par l'État au musée Granet, 2000

Jean Siméon Chardin est un peintre français du XVIII^e siècle qui est devenu célèbre pour ses natures mortes. La nature morte fait partie de l'un des cinq genres en peinture et représente des éléments inanimés : objets de cuisine, vases ou pots, livres, instruments de musique, instruments scientifiques, fruits ou fleurs coupées, etc. Auparavant, on appelait d'ailleurs ce genre « vie silencieuse », bien que parfois un animal pouvait se glisser à l'intérieur de ces peintures.

Chardin ne cherche par forcément à présenter des objets exotiques ou originaux comme le font d'autres artistes. Il préfère plutôt peindre la simplicité, comme s'il avait immortalisé un fragment de vie quotidienne au XVIII^e siècle.

Dans ce tableau, nous pouvons presque imaginer le repas qui va se préparer grâce à tous les ingrédients disposés sur la table : champignons, pichet, tranche de saumon, morceau de fromage, marmite, aiguïère, poivrière, assiette et couteau. Ce dernier est un élément important de la composition car présenté ainsi en diagonale et dépassant de la table, il donne une impression de profondeur à l'ensemble.

Ces différents objets mettent aussi en avant le talent de Chardin à représenter les matériaux : cuivre, verre, terre cuite, bois. Plusieurs tableaux de Chardin comportent les mêmes ustensiles de cuisine comme si le peintre disposait d'une sorte de répertoire d'objets du quotidien qu'il sublime au gré de ses compositions. Paul Cézanne admirait Chardin et, comme lui, dans ses natures mortes ne comptait qu'un nombre restreint d'objets de son quotidien.

Pour la recette de cette semaine, le *risotto aux champignons et au parmesan*, nous vous proposons d'utiliser presque tous les ingrédients présents (ou imaginés) dans cette nature morte de Chardin.

Et si vous souhaitez être au plus proche du tableau, vous pouvez accompagner une petite portion de risotto d'un pavé de saumon.

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET AU PARMESAN

LES INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES) :

250g environ (ça dépend de l'appétit de chacun) de riz spécial pour risotto (arborio ou carnoli)
300g de champignons de Paris (mais vous pouvez utiliser des cèpes ou des girolles, voire même des champignons séchés que vous pouvez faire réhydrater dans votre bouillon)

1 échalote

1 gousse d'ail

15 cl de vin blanc (pas d'inquiétude, l'alcool s'évapore durant la cuisson !)

30 cl environ de bouillon (eau + 2 cubes)

40 g de parmesan râpé

2 noix de beurre

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

sel, poivre

LA RECETTE :

1. Hacher l'ail et le faire revenir dans une poêle avec une noix de beurre ;
 2. Ajouter les champignons préalablement coupés en petits morceaux ;
 3. Faire cuire quelques minutes puis réserver ;
 4. Préparer puis réserver le bouillon : dans une casserole, placer environ 30cl d'eau et y ajouter 2 cubes bouillon de votre choix (volaille, pot au feu, légumes) ;
 5. Dans une grande sauteuse, verser 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et y ajouter l'échalote découpée finement. Laisser cuire 3 à 4 minutes ;
 6. Ajouter la 2e noix de beurre puis le riz. Laisser cuire quelques minutes tout en remuant, jusqu'à ce que le riz devienne légèrement translucide ;
 7. Ajouter le vin blanc et faire cuire, tout en remuant, jusqu'à ce qu'il soit absorbé par le riz ;
 8. Ajouter ensuite une à deux louches de bouillon et remuer jusqu'à ce qu'elles soient absorbées par le riz. Répéter l'opération autant de fois que nécessaire, jusqu'à ce que le riz soit cuit : il faut compter environ 20 à 25 minutes. N'oubliez pas remuer régulièrement, c'est ça le secret du bon risotto !
 9. À la fin, ajouter les champignons, le parmesan et assaisonner à votre convenance ;
- !!! Pour une texture encore plus crémeuse, vous pouvez ajouter à la fin une noix de beurre et même, pour les plus gourmands, une cuillère à soupe de mascarpone.

À VOS SPATULES !

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

