

N'avez-vous jamais pensé à un plat ou un dessert en contemplant les œuvres du musée ? À défaut de pouvoir le visiter, nous vous proposons une approche culinaire de certaines de nos toiles grâce à des analogies entre cuisine et peinture.

Une fois n'est pas coutume, cette semaine nous avons décidé de faire le chemin inverse : et si un gâteau nous inspirait un tableau du musée ?

À l'occasion de la Pentecôte, nous avons choisi de vous parler d'un dessert très spécifique que quelques pâtisseries provençaux mettent à l'honneur à l'approche de cette fête religieuse : le colombier.

La **Pentecôte** est une fête chrétienne qui se déroule 50 jours après Pâques. Il s'agit de célébrer la venue du Saint-Esprit, c'est-à-dire l'Esprit de Dieu, traditionnellement représenté par une colombe. Le gâteau colombier, réalisé spécialement pour cette occasion, tire son nom de cette symbolique animalière. Mais sa création n'a rien de religieux car elle est liée à la ville de Marseille. L'histoire raconte que dans les années 1900 des pâtisseries marseillais devaient se retrouver dans leurs cabanons des calanques pour la Pentecôte. Il fallut alors imaginer un gâteau transportable et qui supporterait la température ambiante. Une fève en forme de colombe est cachée à l'intérieur du gâteau, assurant paix et bonheur à la personne qui la trouve.

Cette fève en forme de colombe se retrouve dans une autre légende marseillaise, détournant légèrement le mythe fondateur de la cité phocéenne : face à de nombreux prétendants, la Celte Gyptis aurait dissimulé ce petit objet dans un gâteau en promettant de se marier avec celui qui la trouverait. C'est le marin grec Protis qui trouva la colombe et l'épousa. Cette union aurait non seulement apporté la paix entre deux peuples mais aurait également entraîné la création de Massalia, la ville de Marseille.

Le colombier s'accompagne ainsi d'un adage : « qui trouve la colombe se marie dans l'année ».

Ce gâteau d'origine marseillaise et sa légende nous ont inspiré le rapprochement avec un tableau du musée Granet : *L'Annonciation* de Pierre Puget.



Pierre Puget (1620–1694)
L'Annonciation, 1658
Huile sur toile, 193 x 148 cm
Ville d'Aix, 1999
© musée Granet

Pierre Puget est un artiste marseillais complet, excellant aussi bien comme peintre, sculpteur et même comme architecte. Certains auteurs l'ont surnommé le « Michel-Ange de la France » tant son talent fut reconnu dans le pays. Si ses nombreux séjours en Italie lui permettent d'apprendre auprès des grands maîtres baroques, il reste très attaché à sa ville natale, Marseille, qu'il honore de nombreuses réalisations dont la Vieille Charité est sûrement la plus connue.

En 1658, Puget reçoit une commande de peintures sur la vie de la Vierge pour orner une chapelle du collège des Jésuites d'Aix. Parmi les épisodes les plus importants de ce personnage se trouve L'Annonciation, épisode où l'Ange Gabriel vient annoncer à Marie qu'elle a été choisie par Dieu pour être la mère son fils grâce à l'intervention du Saint-Esprit.

Dans le tableau de Pierre Puget conservé au musée Granet, le geste déictique de l'ange attire le regard sur la colombe qui irradie pour notifier son caractère divin. Se détachant d'une nuée céleste, l'oiseau incarne le Saint-Esprit comme dans l'iconographie traditionnelle.

Cette toile témoigne du talent de peintre de Pierre Puget. Elle allie une composition très structurée à un coloris intense mis en valeur par un puissant jeu de lumière traduisant tout autant un sentiment de simplicité des personnages qu'un caractère solennel de la scène.

L'origine marseillaise de l'artiste et la représentation de la colombe du Saint-Esprit dans *L'Annonciation*, nous ont donné envie de relier la toile de Pierre Puget au gâteau « porte-bonheur » de la Pentecôte, le **colombier**.



Colombier de la Maison Weibel à Aix-en-Provence

LE COLOMBIER

LES INGRÉDIENTS (POUR 8 PERSONNES) :

40g de farine
60g de beurre
125g de poudre d'amandes
125g de sucre glace
3 œufs + 1 blanc
5cl de Grand Marnier
120g de melon confit
80g d'écorces d'orange confite

L'astuce de la Maison Weibel : utiliser un peu d'extrait d'orange pur en plus des écorces pour renforcer le goût !

POUR LE DÉCOR :

120g de sucre glace
20ml de jus de citron (ou de jus d'orange)
100g d'amandes effilées

LA RECETTE :

1. Découper en petits morceaux le melon confit et les écorces d'orange puis bien les mélanger avec la farine. Il faut que les morceaux soient bien recouverts.
2. Faire fondre le beurre et le réserver.
3. Mélanger la pâte d'amande avec le sucre glace et le blanc d'œuf pour obtenir une pâte onctueuse, une pâte d'amandes.
4. Ajouter les œufs un à un dans le mélange de pâte d'amandes en utilisant le batteur électrique pour plus de puissance. Il faut obtenir une pâte blanche à consistance mousseuse.
5. À la spatule, incorporer délicatement les fruits confits. Si ils se sont recollés, prenez le temps de les détacher et de les ajouter petit à petit.
6. Ajouter le beurre fondu et le Grand Marnier.
7. Verser la pâte dans un moule de 22 cm de diamètre préalablement beurré et fariné. Pour ceux qui souhaitent maintenir la tradition, il faut à cette étape ajouter un petit sujet dans la pâte pour porter bonheur à celui qui le trouvera.
8. Enfourner le gâteau et le cuire 30mn à 180°C.
N.B. : Le four doit être bien chaud. Pour cela, n'hésitez pas à le faire préchauffer à 200°C avant de le baisser à 180°C au moment d'enfourner.
8. Démouler le gâteau sur une grille pour le décorer.
9. Pour le décor : torréfier les amandes effilées dans une poêle sans matière grasse. Mélanger le sucre glace et le jus de citron. Le répartir sur le gâteau puis y saupoudrer les amandes effilées. Vous pouvez aussi y ajouter quelques morceaux d'écorce d'orange confites.

À VOS SPATULES !