

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 le légume phare de l'automne qui est à l'honneur grâce à ce tableau de François-Marius Granet : *La récolte des citrouilles à la bastide du Malvalat*.



François-Marius Granet (1775-1849), *La récolte des citrouilles à la bastide du Malvalat*, 1796,
Huile sur toile, 74,7 x 99,2 cm,
Legs Granet, 1849

Autrefois appelé « Musée d'Aix-en-Provence », le musée doit aujourd'hui son nom au **peintre aixois François-Marius Granet**. En plus d'être artiste, ce dernier était collectionneur. Sans enfants, il décida de léguer la quasi totalité de sa collection et de ses œuvres au musée de sa ville natale. Pour lui rendre hommage, le musée prit son nom lors du 100^e anniversaire de sa mort, en 1949. Ce tableau représente des paysans en train de récolter des citrouilles. Il s'agit de ce que l'on appelle une **scène de genre**. Autrement nommée scène de vie, la scène de genre montre un moment de la vie quotidienne, sans que l'on puisse reconnaître une personne ou un moment précis de l'histoire. La scène de genre fait partie de ce que l'on nomme les genres en peinture. Au nombre de cinq, ils résument les sujets qui peuvent être illustrés par les artistes, tels que le portrait ou la nature morte.

Cette scène de récolte se situe aux alentours d'Aix-en-Provence. François-Marius Granet possédait **une bastide**, c'est à dire une maison de campagne provençale, dans le lieu-dit Le Malvalat. Aujourd'hui le quartier se nomme Les Granettes, du surnom qui était donné aux sœurs du peintre. Cette bastide existe toujours et abrite notamment une école.

La montagne peinte en arrière-plan n'est pas ici la montagne Sainte-Victoire comme nous pourrions l'imaginer. Au vu de l'orientation, il s'agirait plutôt d'une partie de la Chaîne de l'Étoile.

Néanmoins, l'artiste a réalisé d'autres tableaux depuis cette maison où l'on observe, cette fois, **la montagne Sainte-Victoire**. Ces toiles inspireront plus tard le jeune Paul Cézanne qui, encore en apprentissage à l'École de dessin de sa ville natale dans les mêmes locaux que le musée, pourra y admirer les œuvres de son prédécesseur.



François-Marius Granet (1775-1849)
La Montagne Sainte-Victoire vue d'une cour de ferme, au Malvalat
Huile sur toile, 32 x 41 cm
Legs Granet, 1849

Pour la recette que nous vous proposons de réaliser, nous avons souhaité changer de la traditionnelle soupe de potiron pour cuisiner ce légume de manière plus originale : en gâteau !



GÂTEAU AU POTIRON

LES INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES) :

500g de potiron
100g de farine
100g de sucre
100g de poudre d'amandes
10cl de crème fraîche
2 œufs
50g de beurre fondu
1 sachet de sucre vanillé
1/2 sachet de levure chimique
Au choix : une gousse de vanille, quelques gouttes d'extrait d'amande amère ou 2 bouchons de rhum



LA RECETTE :

1. Enlever la peau du potiron, découper la chair en morceaux et faire cuire à la vapeur environ 25/30mn. Écraser le potiron en purée puis mettre de côté ;
2. Préchauffer votre four à 180°C ;
3. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Monter les blancs en neige avec 50g de sucre ;
4. Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, 50g de sucre, le sucre vanillé et la levure. Ajouter le beurre fondu, la farine, les jaunes d'œufs la crème fraîche, et l'ingrédient au choix (vanille, amande ou rhum) ;
5. Ajouter la purée de potiron et bien mélanger ;
6. Incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation ;
7. Beurrer et fariner un moule puis y verser la pâte ;
8. Faire cuire environ 45mn. Laisser refroidir avant de déguster.

À VOS SPATULES !

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

