SPÉCIAL GRANDS CHEFS

MUSÉE GOURMAND

MUSEE GRANET AIX PROVENCE

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.

Cette semaine c'est la scène de genre des Frères Le Nain, *Les Joueurs de cartes* qui nous a inspiré.

Les frères Le Nain (actifs à Paris vers 1628-1650)
Les Joueurs de cartes, vers 1635-1640
Huile sur toile, 63 x 76 cm
Don de Périer, 1855

Antoine, Louis et Matthieu Le Nain sont trois frères peintres nés à Laon au XVIIe siècle. Travaillant de concert et signant uniquement de leur nom de famille, il est difficile d'attribuer les œuvres à l'un ou l'autre des trois frères. Proches de certains milieux populaires, les souvenirs de leur ville natale et du quotidien rural se retrouvent au centre de leur création. Alors que la scène de genre connaît un essor au XVIIe siècle aux Pays-Bas, les frères Le Nain en deviennent les grands représentants français.

Les Joueurs de cartes illustrent un thème populaire : les soldats buvant et jouant aux cartes pour se détendre. Deux hommes assis autour d'une table sont en pleine partie de carte. Un vieillard les observe, une bouteille à la main, alors qu'un jeune serviteur se fond dans l'obscurité de l'arrière-plan.

Le sujet des joueurs des cartes est souvent associé, dans l'histoire de l'art, à celui de la tricherie (Le Caravage, De La Tour) comme c'est le cas dans cette version des frères Le Nain puisque l'homme de gauche semble dissimuler un as sous la table.

Cette toile, léguée au Musée Granet en 1855, a certainement influencé Paul Cézanne pour ses propres *Joueurs de Cartes* (1890-1895).

L'ORIGINE DES FRÈRES LE NAIN ET L'AMBIANCE DE TAVERNE QUI SE DÉGAGENT DE LA TOILE NOUS ONT INSPIRÉ LA RECETTE DE CUISINE SUIVANTE :

SOUPE D'ENDIVES À LA BIÈRE

LES INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES) :

6 endives
4 pommes
1 échalote
25 cl de bière
10 cl de crème fraîche
1 cube de bouillon (volaille ou légumes à votre convenance)
1 noix de beurre
sel, poivre
Optionnel : une cuillère à soupe de cassonade.

LA RECETTE :

1. Dans une grande casserole, faites revenir l'échalote émincée dans une noix de beurre ;
2. Ajoutez les endives coupées grossièrement ;
3. Pour ceux qui craignent vraiment l'amertume, vous pouvez ajouter une cuillère à soupe de cassonade ;
4. Pelez, épépinez les pommes et coupez-les en gros morceaux. Ajoutez-les aux endives ;
5. Versez la bière, ajoutez le cube de bouillon, salez et poivrez à votre convenance. Ajoutez un peu d'eau pour arriver jusqu'au niveau des légumes et les recouvrir. Laissez mijoter 30mn environ.
6. Une fois cuit, mixez l'ensemble et ajoutez la crème fraîche pour apporter de l'onctuosité.

À VOS SPATULES !

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

AIX EN PROVENCE LA VILLE