

N'avez-vous jamais pensé à un dessert ou à une pâtisserie en contemplant les gestes que le peintre a effectués pour travailler la matière picturale ou en observant la délicatesse des nuances d'une même couleur ? A défaut de pouvoir visiter le musée, nous vous proposons une approche culinaire de certaines de nos œuvres grâce à des analogies entre cuisine et peinture.

Cette semaine, c'est un paysage hivernal de Claude Monet, *Le Mont Kolsaas, Norvège*, qui nous a inspiré. Cette œuvre est exposée à la Chapelle des Pénitents blancs, site Granet XX^e et appartient à la collection Jean et Suzanne Planque.

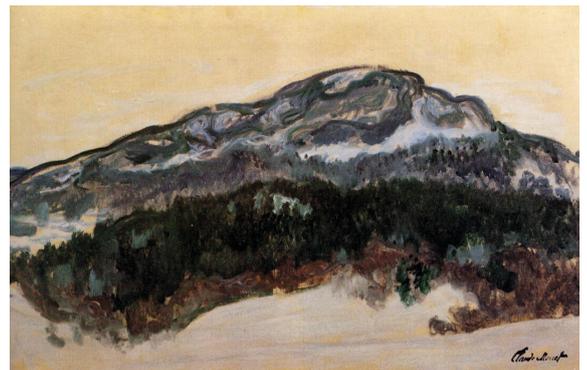


Claude Monet (Paris, 1840 - Giverny, 1926), *Le Mont Kolsaas, Norvège (Tempête de neige)*, 1895, huile sur toile, 65 x100 cm, collection Jean et Suzanne Planque, site Granet XX^e ©Musée Granet.

Claude Monet est un célèbre peintre français, chef de file de l'Impressionnisme. Il s'agit d'un courant artistique de la seconde moitié du XIX^{ème} siècle qui, quand il s'agit de paysage, se pratique en plein air. C'est d'ailleurs le peintre des ciels Eugène Boudin (1824-1898) qui convertit le jeune Monet en l'emmenant travailler sur le motif. Les artistes impressionnistes s'appliquent à tenter de capturer un instant de la vie d'un paysage, d'où leur goût pour les séries qui permettent de rendre compte des variations de la lumière du jour ou bien des évolutions apportées par les saisons. Monet a peint ce tableau, aujourd'hui dans la collection Planque, durant l'hiver qu'il passe en Norvège en 1895. Entre février et mars, l'artiste réalise une série de 12 toiles qui représentent toutes le mont Kolsaas.



Claude Monet (Paris, 1840 - Giverny, 1926), *Le Mont Kolsaas en Norvège*, 1895, huile sur toile, 65,5 x 100,5 cm, musée d'Orsay ©Musée d'Orsay. DR.



Claude Monet (Paris, 1840 - Giverny, 1926), *Le Mont Kolsaas en Norvège*, 1895, huile sur toile, 65 x 100 cm, musée Marmottan-Monet ©Musée Marmottan-Monet. DR.

Si l'on compare le tableau de la collection Planque avec deux autres de la même série, on comprend justement que Monet s'est attaché aux effets des variations de la météo hivernale sur la montagne. Le mont de la collection Planque se singularise par une vision toute embrumée, presque illisible. Il est en effet représenté dans une tempête de neige que le peintre a rendu dans des tonalités légèrement roses, toutes rapprochées les unes des autres. D'une grande délicatesse, cet audacieux effet de monochromie rose sur rose efface pour ainsi dire le motif.

LA LÉGÈRETÉ DES TOUCHES AINSI QUE LA DÉLICATESSE DES COLORIS DE CE TABLEAU DE MONET NOUS ONT SUGGÉRÉ LA RECETTE DE CUISINE SUIVANTE :

ÎLE FLOTTANTE À LA ROSE

LES INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES) :

3 blancs d'oeuf
1 cuillère à café d'eau de rose
45 g de sucre glace
1 pincée de sel
3 jaunes d'oeufs
45 g de sucre roux
35 cl de lait demi-écrémé
1 goutte d'extrait de vanille liquide
10 g d'amandes effilées grillées

LA RECETTE :

LES ÎLES :

1. Monter les blancs en neige très fermes avec le sel, puis incorporer le sucre glace et l'eau de rose ;
2. Former des boules avec une cuillère sur une plaque recouverte de papier sulfurisé légèrement beurrée, enfourner 8 minutes à 120°C (thermostat 4) ;
3. Sortez les boules et les laisser refroidir.

LA CRÈME ANGLAISE :

1. Faire bouillir le lait et le verser sur les jaunes d'œufs, le sucre et l'extrait de vanille préalablement battus à la fourchette ;
2. Verser la crème dans les bols, détacher les îles de la plaque à l'aide d'une spatule et les disposer sur la crème ;
3. Saupoudrer les îles avec les amandes grillées.

À VOS SPATULES !

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

