

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 une scène d'extase religieuse qui nous a inspiré. Cette oeuvre est exposée au sous-sol du musée Granet et appartient à la galerie de peintures anciennes.**



Anonyme, XVII<sup>e</sup> siècle  
*Saint religieux en extase*  
Huile sur toile, 124 x 124 cm  
Donation Bourguignon de Fabregoules, 1860  
© musée Granet

Ce tableau représente un saint non identifié agenouillé, en robe blanche, dans des effets de lumière inspirés du Caravage (1571-1610), le grand peintre baroque italien. Devant lui, sur une table, sont disposés un cierge allumé, un crucifix et un livre ouvert, peut-être la Bible. Le décor de lourds rideaux de velours rouge renforce la tension dramatique de la scène qui transporte le personnage dans une posture caractéristique : l'extase religieuse.

Un code gestuel traduit en image l'expérience mystique vécue par ce saint, si l'on part du principe que le visage et le corps sont le miroir de l'âme, ainsi qu'on le pensait au XVII<sup>ème</sup> siècle. D'abord, le regard du personnage est extatique, c'est-à-dire qu'il voit ce qu'il n'est pas possible de voir. Le visage extatique comporte des éléments qui se répètent de manière assez systématique, ainsi que l'a codifié le peintre Charles Le Brun (1619-1690), directeur de l'Académie royale de peinture et de sculpture : un cou rigide, une tête penchée, des yeux ouverts et des sourcils élevés vers le ciel, tandis que la bouche est entrouverte pour témoigner de la soumission et du respect de l'âme. Ensuite, le corps, de son côté, se pose comme un instrument d'extériorisation de l'âme : les bras sont écartés dans le geste de l'adoration et de l'acceptation totale.

La lumière joue également un rôle essentiel dans cette composition religieuse : la lumière réelle de la bougie est prolongée par la lumière mystique qui émane de la tête du Christ. Toutes deux mettent en valeur l'éclat de la chasuble et les plis qui ondoient le long de la robe du saint. La touche de l'artiste est travaillée de manière à accompagner le froissement de l'étoffe qui drapait le corps penché du personnage.

Cette sensibilité dans le traitement des volutes du tissu blanc nous a irrésistiblement fait penser à la douceur de la crème Chantilly. Tandis que le cierge qui éclaire la scène nous a semblé comme annonciateur de la « fête des chandelles » ou Chandeleur le 2 février.

**CETTE SCÈNE RELIGIEUSE OÙ LE PERSONNAGE ATTEINT L'EXTASE NOUS A SUGGÉRÉ D'ATTEINDRE UNE AUTRE FORME D'EXTASE SI LA RECETTE DE CUISINE SUIVANTE EST RÉUSSIE :**



## **AUMONIÈRES DE CRÊPE À LA CRÈME CHANTILLY**

### **LES INGRÉDIENTS (POUR 8 PERSONNES) :**

3 oeufs  
750 ml de lait  
250g de farine  
75g de beurre  
20g de sucre  
50cl de crème fraîche liquide entière  
35g de sucre glace  
Pépites de chocolat  
Cure-dents ou ficelle alimentaire



### **LA RECETTE :**

#### **LES CRÊPES :**

1. Préparer la pâte à crêpes à l'avance. Dans un blender, déposer les oeufs, le lait, le beurre et le sucre. Ajouter la farine en dernier ;
2. Mélanger le tout 2-3 minutes avant de laisser reposer la pâte 2 heures au réfrigérateur ;
3. Cuire les crêpes et les réserver dans une assiette.

#### **LA CRÈME CHANTILLY :**

1. Placer le saladier 1 heure avant au frigo pour aider à monter la Chantilly ;
2. Une fois sorti, mélanger dans le saladier la crème fraîche, tout juste sortie du frigo, et le sucre glace ;
3. Battre le tout à l'aide d'un fouet électrique. Changer de vitesse (du plus lent au plus rapide) progressivement, toutes les 30 secondes environ ;
4. Laisser reposer au réfrigérateur 2 heures au minimum.

#### **LES AUMONIÈRES :**

Pour le montage, garnir chaque crêpe en son centre de 2 à 3 cuillères de crème Chantilly et de pépites de chocolat. Puis, ramener les bords et fermer l'aumonière avec 1 cure-dents ou de la ficelle alimentaire.

**À VOS SPATULES !**

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

