

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 tableau de Pierre Soulages peint en 2004 et présent au sous-sol du musée qui nous a inspiré.



Pierre Soulages, Sans titre, acrylique sur toile, 2004, 243 x 181 cm, collection particulière, en dépôt au musée Granet.
©Musée Granet. DR.

Pierre Soulages (né à Rodez en 1919), peintre de la lumière qui se matérialise dans la peinture noire, est l'un des plus grands artistes abstraits du XXI^e siècle. Il inaugure une nouvelle voie du noir à laquelle il donne le nom d' « outrenoir ». L'instrument est moins le noir que la lumière qui le transfigure : « *Outrenoir pour dire : au-delà du noir une lumière reflétée, transmutée par le noir. Outrenoir : noir qui, cessant de l'être, devient émetteur de clarté, de lumière secrète. Outrenoir : un champ mental autre que celui du simple noir*¹. » Refusant de se limiter aux outils traditionnellement assignés au peintre, Soulages se plaît à en détourner l'utilisation, et même à en inventer de nouveaux, comme les brosses qu'il façonne lui-même en fonction de ses désirs picturaux. L'artiste peint sur des panneaux de plus en plus grands qu'il installe par terre et qu'il recouvre de peinture avant de venir travailler dessus directement dans l'épaisseur de la matière picturale.

¹ Pierre Soulages, « Les Éclats du noir, entretien avec Pierre Encrevé » (Beaux-Arts Magazine, Hors-série, Paris, mars 1996).

En 2004, l'année où il réalise ce tableau, Soulages abandonne l'usage exclusif de la peinture à l'huile pour se tourner vers l'acrylique, riche de nouvelles possibilités quant à la réflexion de la lumière. Le temps de séchage permet en effet de jouer sur de nouveaux contrastes. La texture de la peinture – c'est-à-dire sa fluidité, son épaisseur, ses brillances ou matités – et sa première trace sur la toile initient le dialogue entre l'artiste et l'oeuvre en train de se faire. Ce processus créateur ménage ainsi une part au hasard : Pierre Soulages affirme que c'est en faisant qu'il découvre ce qu'il cherche.

LES STRIES DANS L'ACRYLIQUE AINSI QUE L'INTENSITÉ DU NOIR DU TABLEAU DE PIERRE SOULAGES NOUS ONT INSPIRÉ LA RECETTE DE CUISINE SUIVANTE :



GÂTEAU SÉSAME NOIR ET FARINE DE RIZ*

LES INGRÉDIENTS (POUR 8 PERSONNES) :

LA PÂTE :

250 g de farine de riz
200 g de sucre
110 g de beurre
100 g de graines de sésame noir
2 œufs
24 cl de lait entier
12 cl de crème entière (30 % de matière grasse)
1 sachet de levure chimique
Sel

LE GLAÇAGE :

60 g de beurre très mou
250 g de fromage frais (type Philadelphia)
150 g de sucre glace
Quelques gouttes de colorant alimentaire noir*

**Si vous ne parvenez pas à trouver de colorant alimentaire noir, mélangez des colorants rouge, bleu et vert, à parts égales. Vous n'obtiendrez cependant pas une teinte véritablement noire comme celle du colorant, mais un gris foncé qui se rapprochera du noir.*



LA RECETTE :

LA PÂTE :

1. Toaster les graines de sésame noir dans une poêle sans matière grasse à feu moyen, en remuant fréquemment jusqu'à ce qu'elles soient parfumées et commencent à craquer (environ 2-3 min) ;
2. Dans un robot (ou à l'aide d'un mixeur) les réduire en fine poudre sans qu'elles forment une pâte non plus ;
3. Dans le robot, continuer de mixer la poudre restante avec le sucre, jusqu'à ce que celui-ci soit uniformément gris et qu'il ne reste plus aucun morceau de sésame ;

4. Transférer la poudre sucrée dans un grand bol, et en prendre un peu pour chemiser un moule rond préalablement beurré ;
5. Dans le bol, ajouter la farine, la levure chimique et une pincée de sel. Fouetter pour bien mélanger ;
6. Dans un autre bol, mélanger le beurre fondu avec les œufs jusqu'à ce qu'ils soient émulsionnés (le mélange doit être crémeux). Y Ajouter le lait et la crème puis mélanger au fouet ;
7. Verser la préparation dans le premier bol et mélanger, puis verser le tout dans le moule ;
8. Cuire 40-50 min à 180 °C, jusqu'à ce que votre couteau ressorte sec ;
9. Laisser refroidir 10 min, démouler et poser le gâteau sur une grande assiette.

LE GLAÇAGE :

1. Dans un saladier, à l'aide d'un batteur à main ou dans la cuve d'un robot, travailler le beurre mou avec le fromage jusqu'à obtenir un mélange homogène ;
2. Ajouter alors le sucre glace en 3 fois, en fouettant le mélange à chaque fois pour que le mélange reste lisse ;
3. Au dernier moment, ajouter le colorant et continuer de fouetter pendant 5 mn pour bien homogénéiser ;
4. Couvrir de film étirable et placer au réfrigérateur pendant environ 30 mn pour que le glaçage devienne plus ferme et plus facile à travailler.

* Avec l'aimable autorisation d'Alice Moireau (www.lefooding.com).

C'est à ce moment-là que la technique de Pierre Soulages rencontre votre recette. Amusez-vous, grâce à ce glaçage compact et brillant, à créer des effets de matière comme le ferait l'artiste sur sa toile. Vous pouvez utiliser une spatule, une maryse ou une poche à douille pour déposer le glaçage sur le gâteau rond. Puis, usez de votre imagination pour reproduire des stries, des hachures ou de simples lignes à l'aide d'un couteau, d'un cure-dent ou de tout autre outil permettant de jouer graphiquement avec le glaçage.

À VOS SPATULES !

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

