



Pierre-Auguste Renoir
*Sous la tonnelle. Portraits des peintres Claude Monet,
Alfred Sisley et Norbert Goeneutte, 1876*
Moscou, Pushkin Museum
© Luisa Ricciarini / Bridgeman Images

Valérie Duclos

**Avec la collaboration de
Dominique Lobstein**

**Photographies
Guillaume Czerw**

À mes filles Emma, Amandine et Clémence

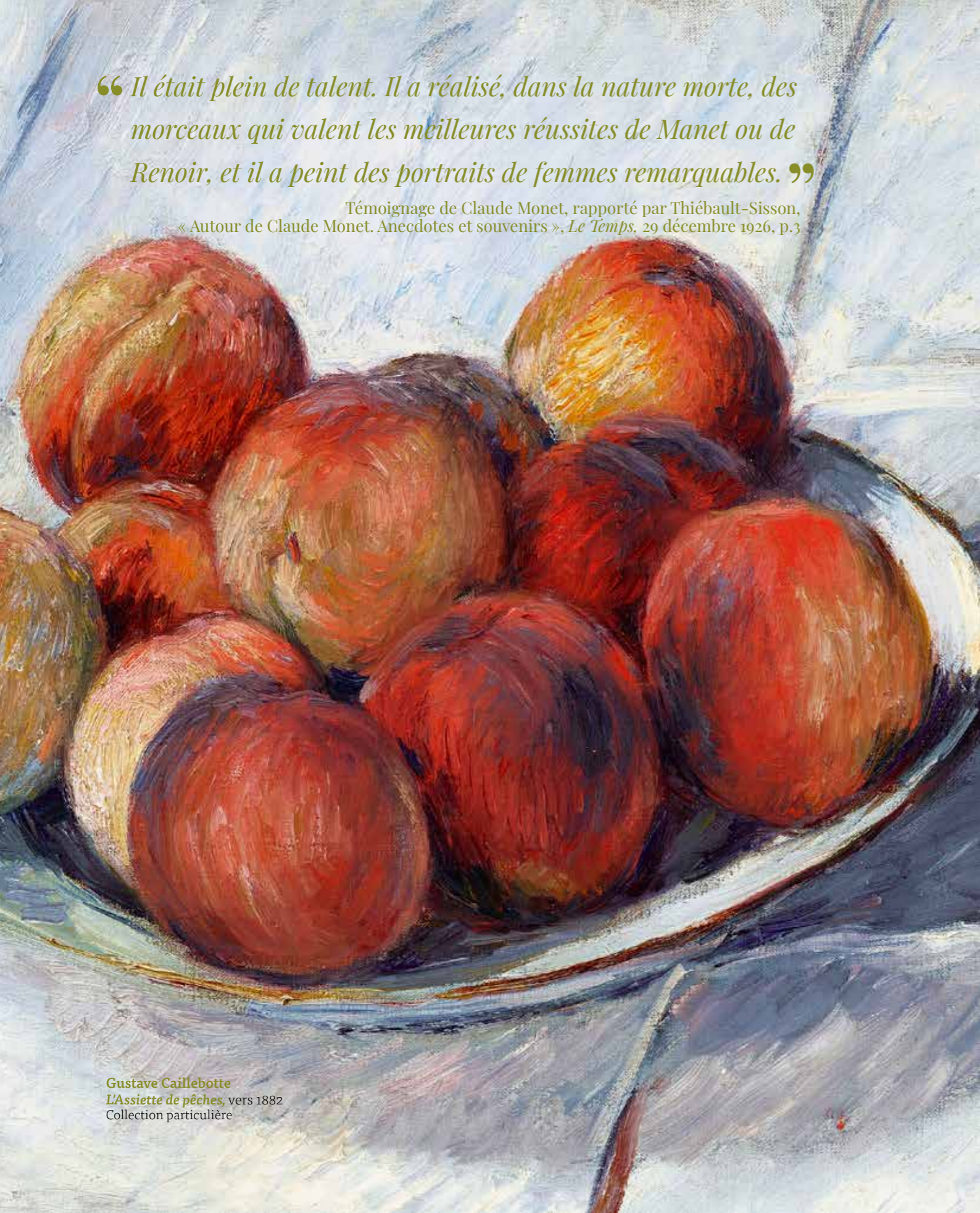


la table
des peintres
impressionnistes



« Il était plein de talent. Il a réalisé, dans la nature morte, des morceaux qui valent les meilleures réussites de Manet ou de Renoir, et il a peint des portraits de femmes remarquables. »

Témoignage de Claude Monet, rapporté par Thiébault-Sisson,
« Autour de Claude Monet. Anecdotes et souvenirs », *Le Temps*, 29 décembre 1926, p.3



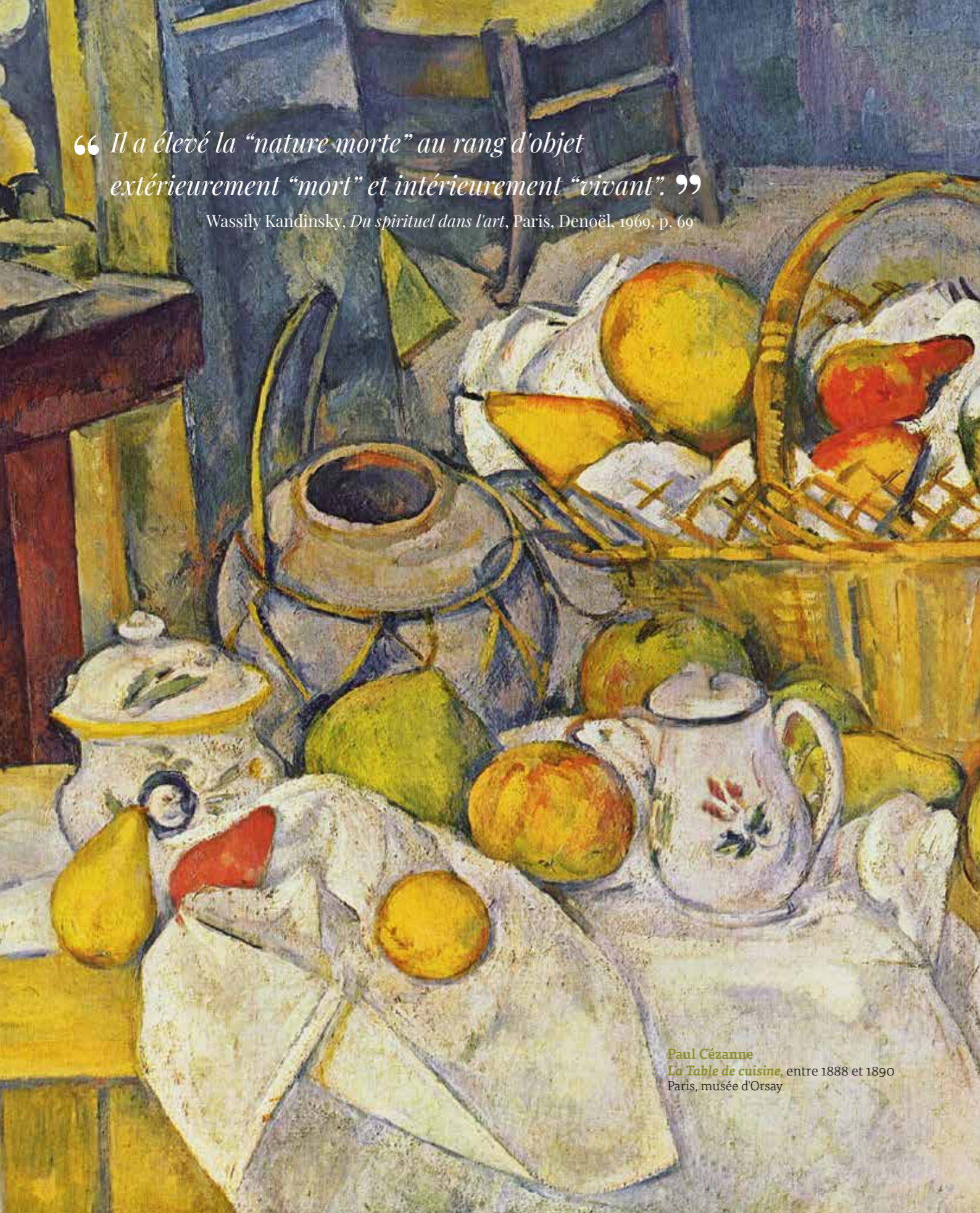
Gustave Caillebotte
L'Assiette de pêches, vers 1882
Collection particulière

Sommaire

Préface - Valérie Duclos	9
Avant-propos - Dominique Lobstein	11
La Ferme Saint-Siméon	15
<i>Cabillaud, chou-fleur</i>	22
<i>Araignée, avocat et curry</i>	26
<i>Ravioles d'ananas pochées à la citronnelle, mousse au lait de coco et crémeux au miel</i>	28
Les Fauves	33
<i>Tartare de magret à la mangue</i>	34
<i>Ravioles de chou-rave à la ricotta et gremolata</i>	36
<i>Asperges vertes, vieux comté et condiment anchois</i>	40
<i>Makis de saumon et raifort, condiment oignon grillé et vinaigrette thaïe</i>	42
Le Donjon	47
<i>Homard de nos côtes, asperges, ail noir et bisque</i>	50
<i>Langoustines, coulis de cresson, condiment aux algues</i>	54
<i>Saint-pierre en écaille de céleri, sauce combawa</i>	56
Hôtel Baudy	67
<i>Crêpes au camembert</i>	70
<i>Profiteroles chocolat chantilly</i>	72
La Guinguette	77
<i>Velouté de petits pois</i>	80
Café de la Paix	85
<i>Royale d'asperges vertes du chef Laurent André, Café de la Paix</i>	88
<i>Gratinée à l'oignon « Café de la Paix 1862 »</i>	92
<i>Mille-feuille « Café de la Paix »</i>	94
La Mascotte	103
<i>Sole meunière, teppanyaki de légumes</i>	106
<i>Carpaccio de Saint-Jacques, vodka, yuzu et caviar</i>	108
<i>Paris-Brest praliné, cacahuètes, crémeux caramel</i>	110
La Bonne Franquette	113
<i>Estouffade de bœuf aux carottes</i>	116
<i>Saucisson pistaché et lentilles</i>	118
<i>Poêlée de ris de veau au miel</i>	120
Maison Fournaise à Chatou	123

“ Il a élevé la “nature morte” au rang d’objet
extérieurement “mort” et intérieurement “vivant”. ”

Wassily Kandinsky, *Du spirituel dans l’art*, Paris, Denoël, 1969, p. 69



Paul Cézanne
La Table de cuisine, entre 1888 et 1890
Paris, musée d'Orsay

Préface



La réalisation et l’écriture de cet opus dans la collection *À la table de...* ont été un immense plaisir. Écolière à perpétuité que je suis, par le biais de mon métier de journaliste et ma passion pour les livres gourmands, ce fut l’occasion de plonger dans une époque picturale passionnante, philosophique, colorée, poudrée de féminité. Avec Guillaume Czerw, photographe, nous nous sommes baladés de Honfleur à Étretat en passant par Giverny, le Havre, Montmartre... mettant en lumière des chefs inspirés tels que Gabin Bouquet, Gauthier Teissère, mais aussi des institutions : La Bonne Franquette, La Mascotte, le Café de la Paix, la Ferme Saint-Siméon, l’Hôtel Baudy...

Une promenade savoureuse, iodée, esthétique, amicale que je vous confie ici. Comme moi, plongez dans une époque fantastique où liberté du pinceau rime avec liberté de penser. À l’instar de Claude Monet, à qui l’on doit le nom du mouvement artistique, interprétation de *Impression, soleil levant* (1872) : « Ce que je ferai ici aura au moins le mérite de ne ressembler à personne, parce que ce sera l’impression de ce que j’aurai ressenti, moi tout seul. » Une impression merveilleuse d’apprendre, de (chercher à) comprendre, de transmettre... Photographies délicieuses, escapades bucoliques, clichés parisiens, nous avons ici tout rassemblé pour satisfaire Cézanne : « Celui qui n’a pas le goût de l’absolu se contente d’une médiocrité tranquille. » Laissez-vous impressionner !

Avant-propos



Les premiers repas représentés dans l'Occident chrétien, au haut Moyen-Âge furent religieux, les peintres nous faisant assister à la Cène qui réunissait le Christ et ses apôtres autour d'une table peu garnie. Le sujet se désacralisant, rois et aristocrates, n'hésitèrent pas bientôt à se faire représenter à table avec la volonté d'étaler les marques de leur richesse et de leur pouvoir. Autour de tables à eux seuls réservés, ou à quelques favoris disposés par ordre d'importance, progressivement, les tables se sont garnies d'une multitude de mets rares et somptueusement préparés et d'ustensiles toujours nouveaux pour consommer ce que les cuisiniers s'épuisaient à préparer. Avec le XIX^e siècle, le thème s'embourgeoise tandis que le repas et les couverts prennent une forme et une disposition uniques et encore très solennelles, qui se retrouvent dans nombre de tableaux et de gravures.

Dès le XVIII^e siècle, la solennité de cet instant est remise en cause à travers des scènes d'extérieur – par exemple celles qui accompagnent les chasses –, et que développeront encore les tenants du naturalisme dans le dernier quart du XIX^e siècle.

Afin de situer l'appréhension du sujet par les peintres impressionnistes, trois tableaux présentés aux expositions impressionnistes permettent de comprendre l'héritage social et culturel qui leur permet de proposer une représentation du repas. À la première exposition impressionniste de 1874, Claude Monet expose *Déjeuner* qui réunit sa future épouse, Camille Doncieux, son premier fils, Jean, une visiteuse et une domestique anonymes. Ces personnages



Claude Monet
Déjeuner, 1868
Francfort, Städtische Galerie im Städtischen Kunstinstitut



Gustave Caillebotte
Déjeuner, 1876
 Paris, collection particulière

occupent l'arrière-plan alors que la table occupe une grande partie du premier plan. Sur elle sont disposés tous les plats et les couverts d'une manière désordonnée. L'assiette du peintre, au premier plan, demeure intacte alors que sa chaise éloignée de la table indique qu'il vient de se lever. Malgré la résonance bourgeoise de la présence de la bonne, le désordre ordonné qui règne sur la table où tous les plats sont disposés, et la présence d'un journal qui sera lu à table, sont les preuves d'un souffle de liberté, une irruption dans un monde moderne où les conventions changent.

À l'exposition impressionniste suivante, en 1876, Gustave Caillebotte, issu d'une famille de la grande bourgeoisie parisienne, présente un autre *Déjeuner*. Néanmoins, l'assiette vide au premier plan se montre plus présente tandis que les hôtes, la mère et le frère du peintre, et le domestique chargé du service sont noyés dans l'ombre. La lumière ne mettant en valeur que les cristaux abondants qui captent la lumière au détriment des personnages et de leur repas. Si cet



Pierre-Auguste Renoir
Déjeuner des canotiers, 1881
 Washington (DC), The Phillips Collection

instantané s'inscrit dans la tradition, il semble désormais subvertir son sujet pour se concentrer avant sur une démonstration plastique. Le dernier tableau que nous voudrions citer est le *Déjeuner des canotiers* présenté à la septième exposition des impressionnistes de 1882. Le tableau fait sortir nos modèles de leurs intérieurs pour les réunir dans une guinguette des bords de Seine, à la belle saison. Plus de contraintes alors, chacun bouge à sa guise et la table ne présente plus que le désordre d'une fin de repas bien arrosé. Illustration d'un jour de divertissement des classes populaires, tout empreint des textes de Guy de Maupassant, cette peinture rompt donc avec la tradition par sa composition tout comme par sa technique. À travers ces trois œuvres et ces trois représentations, l'impressionnisme se révèle tel qu'il est, protéiforme et capable d'interroger la création picturale de multiples façons pour évoquer le monde moderne... et chatouiller nos papilles.

Dominique Lobstein



La Ferme Saint-Siméon

“ Oh, Saint-Siméon ! Il y aurait une belle légende à écrire sur cette hostellerie ! Que de gens y [ont] passé et des célèbres, à ma suite. ”

Lettre d'Eugène Boudin au vicomte Emmanuel dit Jehan Soudan de Perreffitte, 1896

U

ne auberge de renom fréquentée par une pléiade de peintres, dont Monet, qui découvre le lieu au printemps 1864, avec son ami, Frédéric Bazille, artiste montpelliérain à qui il écrit, ce dernier étant reparti à Paris, le 26 août : « *Je regrette bien que vous ne soyez pas là, car en pareille société il y a bien à apprendre.* » Monet tire ses enseignements de Boudin et Jongkind. L'environnement verdoyant de la Ferme Saint-Siméon inspire, au fil des saisons. La route qui la longe, la chapelle de Grâce juste au-dessus, le chantier naval en dessous... L'inspiration s'écrit ici en majuscules. « *... je suis toujours à Saint-Siméon, on y est si heureux, j'y travaille beaucoup. Je suis assez content quoique ce que je fais soit loin d'être ce que je voudrais, et pourtant j'en reçois assez de compliments. (...) nous avons un petit cercle bien agréable (...) nous nous entendons à merveille et nous ne nous quittons plus. Ribot va probablement venir, il doit faire un bateau de pêche avec des figures en plein air. Je serais curieux de le voir faire*¹. » Regarder faire et trouver sa façon singulière d'interpréter une impression... telle est l'essence même de ce mouvement coloré, à la fraîcheur infinie.

1. Claude Monet, lettre à Frédéric Bazille, Honfleur, 26 août 1864.



Eugène Boudin
Honfleur. *La Ferme Saint-Siméon. Personnages attablés* (détail), 1855-1857
Collection particulière

Pour y arriver, Monet n'hésitera pas : « *Je vous étonnerais bien en vous disant que nous allons nous installer au beau milieu des quais, à bord des navires, enfin au milieu de tout le monde.* »² Au milieu de l'élément, tel est le souhait de l'artiste qui fera l'acquisition, en 1872, d'un bateau-atelier afin de travailler au plus près de l'eau. Honfleur, grande source d'inspiration comme en témoigne Frédéric Bazille, écrivant à sa mère le 1^{er} juin 1864 : « *Dès notre arrivée (...) nous avons cherché nos motifs de paysages. Ils ont été faciles à trouver car le pays est le paradis. On ne peut voir de plus grasses prairies avec de plus beaux arbres. Il y a partout des vaches et des chevaux en liberté. (...) Le Port d'Honfleur et le costume des Normands en bonnet de coton m'intéressent beaucoup, comme tu peux te le figurer.* »

2. Claude Monet, lettre à Boudin.



Eugène Boudin
Nature morte à la raie, tourteaux et homard, avant 1861
Honfleur, musée Eugène Boudin, inv. 63.1.1
© Honfleur, musée Eugène Boudin, H. Brauner





Salle à manger du restaurant La Boucane à Honfleur.

Cabillaud, chou-fleur

Pour 2 personnes – Préparation : 30 min – Cuisson : 40 min

2 filets de cabillaud
1 chou-fleur
250 g de beurre à température ambiante
2 jaunes d'œufs
25 cl de jus d'orange

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Ôtez les parures du chou-fleur. Réservez. Nettoyez le chou rapidement sous l'eau, puis badigeonnez-le de 100 g de beurre. Salez et enfournez à 30 min.

Caramélisez les parures de chou-fleur avec 25 g de beurre, puis mixez pour réaliser la purée. Réservez.

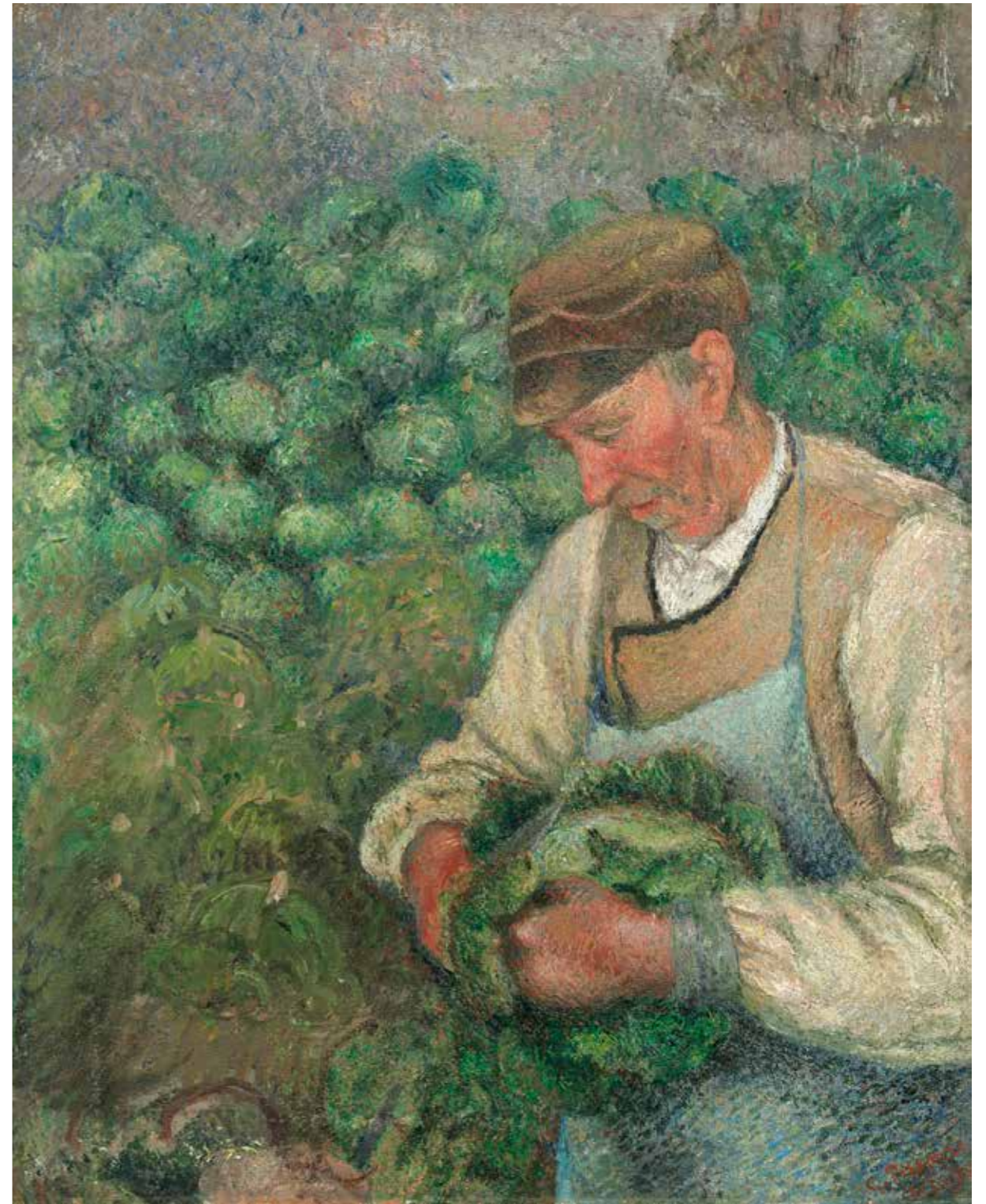
Pour la sauce maltaise, versez dans une casserole les jaunes, le jus d'orange, le sel et le poivre, puis montez-les en sabayon. Ajoutez le beurre restant et réservez au chaud. Faites cuire le cabillaud à la poêle 5 min du côté peau. Servez le poisson avec la purée de chou-fleur.





“ On aurait pris le potager pour deux tapis parallèles
aux dessins réguliers, sur fond rougeâtre, qu'on brossait
soigneusement chaque matin. Des bordures de thym
mettaient des franges grises aux deux côtés de l'allée. ”

Émile Zola. *Le Ventre de Paris*



Camille Pissarro
Le Jardinier - Vieux paysan avec un chou, 1883-1895
Washington, National Gallery of Art

Araignée, avocat et curry

Pour 2 personnes – Préparation : 45 min – Cuisson : 10 min

1 araignée
1 l d'eau
50 cl de vin blanc de cuisine
1 oignon
1 échalote
1 branche de thym
1 branche de céleri
1 feuille de laurier
Poivre noir en grains
Gros sel

Pour le jus d'araignée :

1 carcasse d'araignée
1 tomate
1 carotte
1 échalote
1 oignon
Cognac
20 g de concentré de tomates
1 cuillère à soupe de vin blanc
1 feuille de gélatine
1 l d'eau

Pour la purée d'avocats :

1 avocat
1 pincée de piment d'Espelette
Tabasco
1 citron jaune
1 pincée de sel

Pour la mayonnaise au curry :

1 jaune d'œuf
10 g de moutarde
10 g de curry
30 cl d'huile de tournesol

Pour la pâte :

300 g de farine
100 g d'œufs
125 g de farine de sarrasin
Sel
Jus de citron
Zestes de citron vert
Estragon
Sel et poivre

Faites cuire l'araignée dans le court-bouillon (ensemble des ingrédients) 10 min à partir de l'ébullition. Coupez le feu et laissez tiédir dans le bouillon, puis décortiquez-la. Récupérez la carcasse de l'araignée pour faire un jus. Ajoutez tous les ingrédients (hors gélatine), laissez mijoter, puis passez-le au chinois étamine. Ajoutez la gélatine et laissez poser au frais.

Réalisez une purée d'avocats. Mixez la chair de l'avocat avec un trait de jus de citron, le Tabasco et le piment d'Espelette. Salez. Réservez.

Préparez la mayonnaise. Mélangez le jaune, la moutarde et le curry, puis montez à l'huile.

Mélangez la chair de l'araignée. Ajoutez un trait de jus de citron jaune, des zestes de citron vert, de l'estragon haché, sel et poivre. Réservez.

Mélangez les ingrédients de la pâte. Étalez au laminoir, taillez 8 ronds à l'aide d'un disque, déposez une cuillère de farce d'araignée sur la moitié des ronds, recouvrez d'un autre rond, pincez les pourtours pour fermer et faites souffler à la friteuse quelques secondes, juste le temps de dorer la pâte. Servez aussitôt avec les autres préparations.

