

Normandie impressionniste

Portrait de Saveurs



Organisée du 16 avril au 26 septembre, la troisième édition du Festival Normandie Impressionniste trace encore davantage le sillon marqué par les deux précédentes éditions, qui avaient réuni 1,8 million de visiteurs.

Cette manifestation, initiée par Laurent Fabius et Pierre Bergé, tous deux à l'origine du projet, revêt cette année une importance particulière.

En 2010 et 2013 déjà, le Festival avait irrigué tout le territoire normand et, d'une certaine façon, anticipé la nouvelle carte régionale.

Aujourd'hui, c'est la première manifestation de cette envergure organisée dans la nouvelle région normande.

Ce bouquet d'activités culturelles, expositions, spectacles vivants, danse, opéras, guinguettes, cinéma, colloques, va illustrer la vitalité culturelle de la Normandie en France comme à l'étranger.

La thématique retenue pour 2016 est orientée vers l'impressionnisme en portraits. Des portraits au sens classique du

terme, mais aussi dans une interprétation plus contemporaine. Le but est de placer plus que jamais l'être humain au cœur du Festival : portrait d'une époque et de la société du XIX^e siècle, de ses loisirs, de ses femmes, de ses enfants, de ses artistes, le Festival s'intéressera aussi de près aux déclinaisons contemporaines comme le selfie. Il interrogera la représentation de soi et des autres, son utilité, son message, sa signification, 140 ans plus tard.

L'édition 2016 du Festival Normandie Impressionniste dispose de tous les atouts pour être un nouveau grand succès.

Erik ORSENNA	Président du Festival et du Conseil Scientifique
Hervé MORIN	Président de la Région Normandie et Premier Vice Président du Festival
Frédéric SANCHEZ	Président de la Métropole Rouen Normandie et Second Vice-Président du Festival
Jérôme CLÉMENT	Commissaire Général du Festival

Éditos

PORTRAIT DE SAVEURS

Quand l'art pictural rencontre l'art culinaire en Normandie...

Des paysages préservés, entre un littoral tempétueux et une campagne apaisante, des jeux de lumières aux couleurs subtiles et contrastées, des parfums aux effluves enivrants, un air sain et vivifiant résonnant aux échos des tracteurs, des clochers et des mouettes...

Voici le portrait de notre NORMANDIE qui a inspiré hier les plus grands Impressionnistes !

Une terre nourricière généreuse, une mer aux ressources variées, un savoir-faire de nos pêcheurs et de nos paysans, une diversité de produits pour une mosaïque de saveurs, alliant avec bonheur tradition et innovation, répondant à la fois à l'exigence de l'œil et du palais...

Voici le portrait de notre NORMANDIE qui inspire aujourd'hui les plus grands Cuisiniers !

Portrait de Saveurs, ou quand la cuisine et la culture se rencontrent... : une action originale et créative, qui a suscité l'enthousiasme et la mobilisation de nos lycées hôteliers et CFA Normands. Leurs ingrédients ? Des peintres, des écrivains et une large palette de produits de qualité et de proximité : viandes et charcuteries, poissons et coquillages, fruits, légumes, produits laitiers, cidricoles, spécialités sucrées et céréalières. De quoi assouvir leur passion culinaire !

Découvrez au fil des pages les créations de nos artistes du Goût : une invitation à un voyage en Normandie associant art, littérature et gastronomie, au gré des saisons !

Sébastien WINDSOR, président d'IRQUA Normandie / Hervé MORIN, président de la Région Normandie

Entre l'Art Impressionniste et la Cuisine, il n'y a qu'un pas... Que les élèves et les équipes pédagogiques de nos établissements ont franchi avec audace et passion. Une occasion formidable en effet d'apprendre autrement, de développer l'ouverture culturelle, d'apprendre à chacun à repousser ses limites, pour progresser et révéler sa créativité...

A travers ce livret, nos jeunes vous invitent à une initiation gourmande inspirée d'un triptyque associant un produit Normand, un peintre et un écrivain.

Les œuvres ont été choisies parce qu'elles évoquent les produits, la convivialité du repas, ou bien pour leurs couleurs, leurs textures, leurs paysages, leurs « impressions »... : une source inattendue d'inspiration pour nos jeunes, qui leur permet ici comme ailleurs de porter haut les couleurs de notre gastronomie normande !

Les proviseurs des établissements :
Beaudoin ANDRIEU, Laurence LEBLANC, Jean-Marie LEJEUNE,
Bruno LEPROUST, Sophie PERRAT, Jean-Luc PETERS,
Laure POUILLAIN et Clarice TARLEVE.

Sommaire

ÉDITO	3
HISTOIRE	4
LA NORMANDIE ENTRE TERRE ET MER	6
LE PROJET PEDAGOGIQUE	8

RECETTES DE NORMANDIE

<i>Le pain de Dieppe</i>	12
Entrées	13
• Tartare d'huîtres de Normandie, mangue et pommes acides, lentilles corail, émulsion d'iode.....	14
• Samoussas aux pommes flambées au Calvados, sauce Livarot.....	15
• Filet de sole farci d'une mousseline au saumon accompagné d'une purée de Vitelotte et de brocolis ; sauce cresson	16
• Verrines de moules Normandes au curry.....	17
• Camembert de Normandie rôti à l'ancienne.....	18
• Abondance de Giverny.....	19
• Terrine de campagne Normande.....	20
Plats	21
• Duo de ravioles et émulsion au café	22
• Reflet de nos côtes Normandes	23
• Mini bouchées d'huîtres et de bulots, julienne de légumes.....	24
• Estouffade de bœuf au cidre de Normandie.....	25
• Samoussas de bulots, huîtres pochées et légumes de saison.....	26

Desserts	27
• Pâté aux poires de Fizet	28
• Mousse de fromage blanc au citron sur dacquoise et insert de jus d'orange pressée	29
• Mousse de pommes chanteclerc au cidre Augeron et mascarpone, sur crumble de sablés au beurre salé	30
• Œuf à la neige inversé et disque de caramel.....	31
• Feuilleté de Neufchâtel, caramel aux pommes.....	32
• Miroir café chocolat, accompagné de macarons ganache chocolat.....	33
• Le Carotte Orange Vanille	34
Cocktails	35
• La pomme d'Adam.....	36
• Pear apple cocktail	37
• Apple cherry	38
• Normandie Bucolique	39
• L'étincelle Normande.....	40
• Universel	41
Les 9 établissements	42

Cuisine « à la Normande » au temps des impressionnistes



Jules Gouffé, *Le Livre de cuisine*, 1867

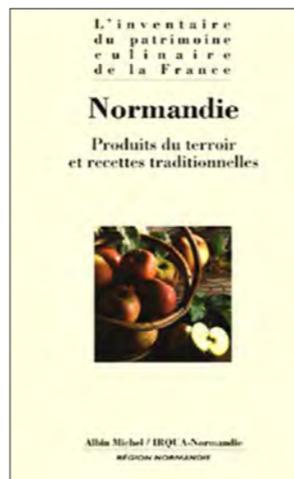
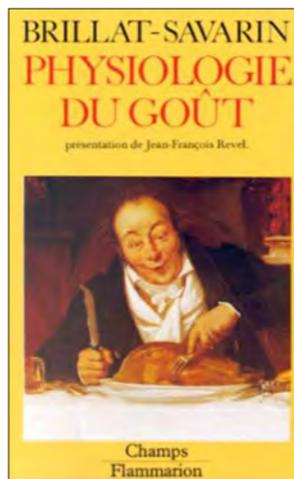
La nourriture était un thème apprécié des Impressionnistes. Depuis les natures mortes (La Brioche /1876 et Une botte d'asperges/1880 d'Edouard Manet, Fruits à l'étalage/1882 de Gustave Caillebotte, par exemple) jusqu'aux représentations de repas (Le Déjeuner /1874 de Claude Monet, Le Déjeuner des canotiers/1880 de Pierre-Auguste Renoir, Le Déjeuner dans l'atelier /1868 d'Edouard Manet, entre autres), sans oublier les cafés et les restaurants (Coin de café-concert/1879 d'Edouard Manet, Le Restaurant de la Sirène à Asnières/1887 de Vincent Van Gogh, notamment). Ces artistes aimaient les plaisirs de la table comme le montrent nombre de leurs œuvres. Ils vivaient une époque d'émulation culinaire à l'apogée de la gastronomie française.

C'est au XIXe siècle, en effet, que se mettent en place les principes mêmes de notre gastronomie actuelle. Grimod de la Reynière et Brillat-savarin créèrent de nouvelles formes de littérature gourmande. L'ancien service à la française, où l'on disposait un ensemble de plats en même temps sur la table, fut progressivement abandonné et remplacé par le service dit « à la russe », où les mets sont servis les uns après les autres, comme nous le faisons

encore aujourd'hui. Le restaurant devient un véritable phénomène de société et un espace de sociabilité novateur qui contribue à la modernité culinaire du XIXe siècle.

Les grands établissements, notamment l'Hôtel des Roches-Noires de Trouville, peint en 1870 par Claude Monet, proposaient une cuisine sophistiquée à l'adresse d'une clientèle parisienne et internationale. Les établissements plus modestes, comme La Ferme Saint-Siméon à Honfleur, peinte en 1870 par Eugène Boudin, et bien connue des Impressionnistes, préparaient une cuisine beaucoup plus simple, à base de produits locaux et de spécialités régionales. Deux traditions culinaires que l'on retrouve dans le Livre de cuisine de Jules Gouffé (1867) qui consacre son ouvrage à la cuisine de ménage et à la grande cuisine.

Dans les premières décennies du XIXe siècle, la grande cuisine française était une cuisine de dressage et de piédestaux. Sa mise en œuvre s'élaborait dans une vision architecturale. Antonin Carême en était le maître. On cherchait avant tout à flatter l'œil du convive. Mais le dressage des plats était d'une grande complexité et prenait beaucoup de temps. Dès la seconde partie du siècle, cette façon



de cuisiner ne correspondait plus à l'attente du public. Il fallut simplifier la décoration des plats sans toucher à la qualité des mets. A l'époque des Impressionnistes, la cuisine française était en pleine mutation. Une nouvelle conception de l'art culinaire se mettait ainsi en place sous la tutelle d'Auguste Escoffier et d'autres chefs qui donneront l'impulsion nécessaire à cette évolution.

Cette simplification culinaire allait de pair avec l'émergence et l'affirmation des cuisines régionales : les premiers ouvrages de recettes régionales parurent à l'Est et au Sud du pays, et plus tardivement à l'Ouest. Dans les livres abordant la cuisine française dans son ensemble, les appellations se référant à la Normandie deviennent régulières dès le début du XIXe siècle. Matelote normande ou « à la normande » vers 1810 : une étuvée de poissons de mer préparée au vin blanc et liée au beurre, garnie de crevettes, de moules ou d'huîtres. Pour Antonin Carême l'appellation « à la normande », comme d'autres appellations régionales, appartient aux noms illustres de la cuisine française.

La sole normande ou « à la normande » devient un classique, grâce à la réputation des soles pêchées sur les côtes de Normandie,

aux ingrédients employés dans la recette (crème, champignons, moules, huîtres, queues de crevettes, écrevisses), qui symboliseront très vite les préparations de poisson « à la normande », mais aussi grâce au développement des stations balnéaires et à leur clientèle élitiste. La crème, le cidre, le Calvados et la pomme sont alors les ingrédients incontournables de la cuisine normande : fèves et haricots à la normande, fricassée de volaille, escalope de veau à la crème, etc. sans oublier les desserts à base de pommes.

Des éléments qui, aujourd'hui encore, caractérisent la cuisine normande, qui a néanmoins su répondre aux nouvelles tendances de la consommation (plaisir et équilibre), en rebondissant sur la diversité et la qualité des productions régionales. Alliant avec justesse tradition et modernité, la gastronomie normande se veut toujours plus créative pour le plus grand plaisir des convives.

Patrick Rambourg, historien de la cuisine et de la gastronomie.

La Normandie entre Terre et Mer

Saveur des viandes

Terre d'élevage par excellence, grâce à la richesse de ses herbages, la Normandie est à l'origine de produits de qualité : viandes bovines (dont la fameuse race normande, à la chair tendre et persillée), ovines (dont l'agneau AOP Prés-salés du Mont-Saint-Michel à la saveur exceptionnelle), volailles de Normandie, palmipèdes gras, lapins... ainsi qu'une variété de spécialités réputées : andouille de Vire, boudin de Mortagne, jambon du Cotentin, saucisson du Marin, tripes à la mode de Caen, canard de Rouen...

Jus de pomme et autres boissons

Les pommiers et poiriers normands donnent naissance à des produits cidricoles prestigieux : le cidre frais et fruité (l'AOP Pays d'Auge à la saveur moelleuse et aux arômes puissants), le Poiré, issu des petites poires rondes et juteuses des vergers normands (dont l'AOP Poiré Domfront), le Pommeau de Normandie AOC (apéritif doux et léger issu du mutage d'un jus de pommes à cidre et d'un jeune Calvados), les AOC Calvados, Calvados Pays d'Auge et Calvados Domfrontais. Sans oublier les jus de pommes fermiers.

Gourmandises du pays

Les artisans et industriels normands proposent un éventail de spécialités délicieuses : galettes et sablés normands, chocolats, caramels (d'Isigny), madeleines, confiture de fruits et de lait, miels, ainsi que les sucres de pomme rouennais, la célèbre Teurgoule (riz cuit dans du lait parfumé à la cannelle), et l'inoubliable tarte aux pommes normandes.

Richesses du lait

La réputation normande se fonde sur les 6 produits d'Appellation d'Origine Protégée : Le Camembert de Normandie, avec son odeur de terroir et sa saveur fruitée relevée. Le Pont-l'Évêque, à la saveur subtile et raffinée mais néanmoins musclée. Le Livarot, appelé Colonel pour ses laïches naturelles, au parfum soutenu. Le Neufchâtel, en forme de coeur, à la pâte lisse et onctueuse. La Crème d'Isigny, ses parfums et saveurs mondialement célèbres. Le Beurre d'Isigny, son goût et sa douceur inimitables. Sans oublier le Pavé d'Auge et autres spécialités fromagères, ainsi que tous les produits innovants : yaourts, desserts lactés, crèmes, laits fermentés...

Fraicheur du jardin

La Normandie apporte toute l'année une variété de fruits et légumes d'une fraîcheur et d'un goût exceptionnels : pommes, poires, salades, choux, poireaux, oignons, navets, carottes, (dont la fameuse carotte de Créances, cultivée dans le sable, ...), cresson. La Normandie, entre plaisir et équilibre, c'est aussi des produits innovants : salades croquantes prêtes à l'emploi, légumes prêts à cuire, soupes chaudes et froides, purées...

Trésors des mers et des rivières

La Normandie, c'est 600 km de côtes pour une pêche fructueuse : harengs, bars, rougets, turbots, merlans, maquereaux... Grâce à des cours d'eau de qualité, truites et saumons complètent cette palette de saveurs. C'est la première région productrice de coquilles St-Jacques (Label Rouge depuis 2002), mais aussi de bulots et de produits conchylicoles (moules, et huîtres avec ses 4 crus renommés : Côte Ouest à la saveur iodée ; Isigny, croquante ; St-Vaast au parfum de noisette et Côte de Nacre, ferme et charnue).



le projet pédagogique



CIFAC
2, rue Claude Bloch, 14000 CAEN

Le CIFAC a voulu sensibiliser ses apprentis en première année de BP charcutier à leur patrimoine régional culinaire artistique. A cet effet, l'équipe pédagogique a souhaité mener un projet interdisciplinaire alliant la littérature, l'art et la pratique professionnelle. Trois professeurs ont œuvré : Stéphane LAUNAY, professeur de Travaux pratiques, Eric LEPETIT, professeur d'arts appliqués et Nicolas BOULAY, professeur de français. Ce projet nous a permis de valoriser le travail créatif des apprentis tout en présentant leur savoir-faire professionnel.



Il a été décliné dans chaque établissement de formation au travers d'une approche pluridisciplinaire : « afin de donner du sens aux enseignements, des ponts ont été jetés entre les arts appliqués, les lettres, l'histoire, la gastronomie et les arts de la table dans le but de valoriser le patrimoine culturel, artistique et gastronomique normand ».

Ainsi à partir d'un triptyque constitué :

- d'un produit alimentaire phare de la Normandie
- d'un tableau impressionniste
- d'un écrivain évoquant le produit de son œuvre

les élèves ont été invités à créer une recette normande.

CFA
78/79 Rue Hilaire Colombel, 76 600 LE HAVRE

C'est nourris de deux chefs d'œuvre de la peinture impressionniste que nos apprentis bouchers et charcutiers ont puisé leurs sources.

Ce projet leur a permis de valoriser le patrimoine culinaire et artistique Normand, en associant Gastronomie et Impressionnisme, à travers un projet pédagogique original et pluridisciplinaire.

En histoire de l'art, plusieurs items ont été abordés, tels que :

- Pourquoi appelle-t-on ces artistes « les impressionnistes » ?
- Qu'est-ce qui caractérise les impressionnistes ?

En français : nous avons travaillé sur le fonctionnement du texte, nous avons développé les compétences d'analyse, de synthèse et de reformulation orale.

En technologie bouchère et charcutière : ce projet nous a permis de perfectionner la composition nutritionnelle et culinaire, le développement des sens organoleptiques et la mise en scène d'une assiette.



CFA de la CMA76 - ZI Rouxmesnil-Bouteilles
Zone marron - BP 701 - 76206 DIEPPE Cedex

Notre projet visait à sensibiliser les apprentis Boulangers 2^e année et les Mention pâtisserie sur les produits locaux.

Nous avons choisi deux recettes typiques, qui s'inscrivent dans notre histoire régionale.

Le pain de Dieppe a pour origine les pains qu'emportaient les marins pêcheurs au long cours ; quant à la poire de Fizet (ou Fisée), elle se déguste au nord de la Seine Maritime sous forme de pâté, au mois d'octobre. Depuis toujours, c'est le gâteau traditionnel de la Toussaint.

Les apprentis ont découvert ces recettes et ont pu les réaliser en laboratoire sous la houlette de leurs professeurs.

En cours d'Arts Plastiques, différents tableaux leur ont été proposés et leur choix s'est arrêté sur « Trois poires » de Paul Cézanne et « Nature morte à la bouteille » de Claude Monet.

En cours de français, des textes en rapport avec le thème ont été lus et travaillés.



Lycée Flora TRISTAN
7-9 Avenue Lemeunier de la Raillière - 61600 LA FERTÉ MACÉ

Le projet « Portrait de saveurs », dans le cadre de Normandie Impressionnisme, doit réveiller tout le potentiel de créativité des élèves de première bac pro Commercialisation et Services en Restauration ainsi que de Cuisine. Grâce à notre partenaire culturel le musée Charles Léandre de Condé sur Noireau, nous choisissons les œuvres d'art sur lesquelles nous travaillons. Il faut disséquer les tableaux, en extraire le contenu, comprendre les arts de la période concernée.

La suite des travaux s'enrichit d'ateliers de création des 3 cocktails et d'une recette en partant sur la base de 4 produits phare de notre région gastronomique : le cidre, le Calvados, le Camembert de Normandie et le jus de pomme ! Quelle aventure ! Il faut retrouver une vie effacée, un temps oublié par la rencontre de grands auteurs de l'époque Impressionniste en Normandie. Le pari est gagné, nous sommes heureux de vous présenter nos créations, bonne dégustation !

Lycée professionnel Auguste BARTHOLDI
52, Avenue Aristide Briand - 76360 BARENTIN

Avec le soutien de nombreux enseignants en pluridisciplinarité, les élèves de Terminale CAP restaurant et cuisine ont pu dans un premier temps analyser la composition des œuvres, puis les retranscrire graphiquement tout en veillant à mettre en valeur l'un de nos nombreux produits culinaires normands. Ils ont ensuite mis en œuvre leurs créations pour les immortaliser à leur tour sur une « toile numérique », cette fois-ci grâce à la photographie culinaire....

Enfin, ils ont travaillé sur des extraits d'un auteur contemporain nationalement connu pour ses intrigues policières « Made in Normandy » : Michel Bussi. Son style personnel et décalé, au vu du projet, a permis de pimenter et d'interpréter une autre saveur de notre région.



Lycée professionnel LE HURLE-VENT
1 avenue Jean Moulin - BP 68 - 76470 LE TRÉPORT

Les 2nde Cuisine ont tout d'abord redécouvert les nombreux tableaux impressionnistes de la région dieppoise avec leur professeur d'arts plastiques. Dans un second temps, les recherches se sont poursuivies au CDI pour trouver les deux tableaux sur le thème des deux produits choisis avec le professeur de cuisine : l'huile de Veules Les Roses et le Neufchâtel. Après l'élaboration des recettes, les professeurs de Français et de documentation ont guidé les élèves pour la rédaction et le choix des textes.

Un parcours enrichissant, des découvertes gustatives étonnantes pour les élèves. Une rencontre iodée avec M Gallot, ostréiculteur à Veules les Roses... En bref, une recette réussie !



Lycée technique hôtelier Maurice MARLAND
159 rue des Lycées - 50400 GRANVILLE

C'est la deuxième fois que les élèves du lycée Marland participent à ce magnifique projet sous l'égide d'IRQUA-Normandie. Ce sont des élèves de cuisine de seconde et première professionnelle qui, après avoir pris connaissance du cahier des charges, ont choisi les produits marqueurs de Normandie. Durant les séquences d'ateliers expérimentaux, chaque élève a produit une recette. Ce sont les plus abouties qui ont été choisies. L'intérêt de ce projet est multiple :

- Emulation entre les cuisiniers
- Recherche et confection de recettes normandes
- Résultat concret du travail par la création d'un livret
- Découverte pour certains des œuvres impressionnistes
- Plongée dans la littérature française.



CFAIE Val-de-Reuil
41 rue du Passage des Heures - 27100 VAL-DE-REUIL

Le projet a été mené dans le cadre de la sécurisation des parcours des apprentis avec un groupe de 8 jeunes en médiation aux savoirs de base. Dans cette classe, où les parcours sont très hétérogènes, nous développons une pédagogie adaptée et par projet. Normandie Impressionniste, « Portrait de Saveurs », par sa transversalité, permet de travailler dans ce sens.

Nous avons commencé par du concret, en leur proposant de créer et de réaliser deux recettes à base de deux produits normands imposés : le Livarot et les moules.

Ensuite, ils ont choisi parmi des tableaux proposés par Michèle Ratel, ceux qui « parlaient » le mieux de leurs recettes. A partir de cette phase d'oral, ils ont écrit un petit texte pour mettre en relation les deux.

En parallèle, nous avons fait des recherches sur l'Impressionnisme et étudié de courts textes littéraires. Les jeunes en ont choisi deux pour illustrer les recettes.

Pour finir, ils visiteront l'Atelier du peintre à Poses et lui présenteront leur travail.



CFA-CMA Rouen
41/43 route de Bonsecours - 76000 ROUEN

Les élèves sont partis de l'envie d'associer la carotte de Créances à un dessert. Puis, en recherchant un tableau, les cheveux roux de Vincent Van Gogh ont retenu leur attention.

L'idée d'y associer le livre « Poil de carotte » est ensuite venue. L'enseignant d'arts appliqués nous a secondés sur ce projet en travaillant avec les apprentis sur l'histoire de l'impressionnisme.





NATURE MORTE À LA BOUTEILLE

Claude Monet, Huile sur toile, peint en 1862-1863.
National Gallery of Art, Washington DC, USA
Credit : Collection of Mr. and Mrs. Paul Mellon

Légende des élèves

Sur la table, après le déjeuner, quelques traces de beurre frais dans une assiette et le pain entamé nous rappellent les saveurs des tartines de beurre de notre enfance.



CFA Dieppe (76)

Le Pain de Dieppe

1 kg de farine courante type 55 ou 65
18 g de sel
50 g de sucre
40 g de levure
60 g de poudre de lait
60 g de beurre AOP d'Isigny
200 g de pâte fermentée
550 cl d'eau

- Mettre tous les ingrédients dans la cuve d'un batteur
- Battre 5 mn à vitesse 1 jusqu'à obtention d'une consistance ferme
- Pétrir 5 mn à vitesse 2
- La pâte doit être à 24°
- Laisser reposer la pâte dans la cuve environ 1 H, recouverte d'un film plastique
- Séparer la pâte en parts de 350 g
- Les laisser reposer 15 mn au réfrigérateur recouvertes d'un film plastique
- Façonner en boules et disposer sur les plaques de cuisson
- Dorer à l'œuf
- Inciser le dessus du pain
- Laisser reposer à nouveau 1 H à température ambiante recouvert d'un film plastique
- Redorer à l'œuf
- Enfourner à 200/220° pour environ 20 mn
- Laisser refroidir sur une grille.

Recette à retrouver chez votre boulanger pâtissier, Paul Debonne, 9 rue Thiers à Dieppe

Portrait littéraire

Ode au pain, 1954

« [...] Nous irons, couronnés d'épis, conquérir terre et pain pour tous, et alors la vie aussi aura forme de pain, elle sera simple et profonde, innombrable et pure. Tous les êtres auront droit à la terre et à la vie, et ainsi sera le pain de demain, le pain de chaque bouche, sacré, consacré, parce qu'il sera le produit de la plus longue et la plus dure lutte humaine [...] ».
Pablo NÉRUDA (odes élémentaires)

Entrées

de Normandie



Crédits photos : ROUGEREAU / Fromages AOP de Normandie



L'ASSIETTE D'HUITRES

Antoine Vollon, huile sur bois, XIX^e siècle.
Coll. Conseil départemental de la Manche / Musée Maritime de l'île Tatihou. Photo Tatihou - PY Le Meur

Légende des élèves

Quand l'huître de Veules les Roses vous invite à un voyage exotique et savoureux.



Lycée professionnel Le Hurle-Vent (Le Tréport, 76)

Tartare d'huîtres de Normandie, mangue et pommes acides, lentilles corail, émulsion d'iode

Pour 6 personnes

6 huîtres de Normandie
1 mangue
1 pomme Granny
30 g d'échalote
1/4 botte de ciboulette
100 g de tomates
1/4 de concombre
15 cl de crème liquide de Normandie
200 g de lentilles corail (décoration)
2 citrons verts
10 cl d'huile d'olive
sel et poivre (PM)

- Ouvrir les huîtres, les égoutter, récupérer l'eau iodée, passer au chinois étamine et réserver.
- Tailler en brunoise les fruits et légumes, ciseler les échalotes, hacher la ciboulette.
- Presser le jus de citron, ajouter l'huile d'olive.
- Concasser la chair des huîtres, mélanger et assaisonner puis réserver au frais.
- Cuire les lentilles corail croquantes dans l'eau salée (facultatif : colorant dans l'eau), puis refroidir à l'eau fraîche avec des glaçons.
- Rajouter la crème liquide à l'eau iodée, mettre en siphon, réserver au frais.
- Dresser et servir 15 min plus tard.

Portrait littéraire

Huîtres, moules, bivalves et C^{ie}, 1998

« [...] Le spectacle d'une huître ouverte, et offerte, est une merveille. Figurez-vous (...) une vasque de nacre irradiant toutes les couleurs de l'arc-en-ciel. Au milieu de cette vasque, une masse de chair fraîche, translucide ou grassouillette, dodue à souhait, aguichante d'abandon [...] ».

Coll. Cuisine & Cie, Editions Loubatières, Charles DANEY.

CFAIE de Val de Reuil (27)

Samoussas aux pommes flambées au Calvados sauce Livarot

Temps de réalisation : 5 à 10 min.

Pour 4 personnes

3 pommes de Normandie
1 échalote
1 bouchon de Calvados
3 feuilles de brick
200 g de Livarot AOP
20 cl de crème AOP d'Isigny
10 g de beurre AOP d'Isigny
Muscade
Poivre

- Tailler les pommes en brunoise, ciseler les échalotes.
- Sauter au beurre les pommes et les échalotes, puis flamber le tout au Calvados et réserver au chaud.
- Couper en bande de 3 à 5 cm les feuilles de brick. Disposer les pommes flambées et commencer le pliage en triangle. Continuer à plier en triangle jusqu'à la fin.
- Poêler les samoussas dans l'huile jusqu'à coloration.

Réalisation de la sauce Livarot

- Mélanger la crème et le Livarot coupé en petits dés et faire fondre.
- Assaisonner (poivre, muscade) et porter à ébullition 1 à 2 min.
- Verser la sauce dans un ramequin.

Dressage

- Sur une ardoise, disposer les samoussas avec quelques feuilles de salade et la sauce Livarot.

Portrait littéraire

Faim de mots, 1947

« [...] La cuisine n'existe pas sans le partage. A commencer par celui des mots. [...] La cuisine ne se réduit pas à des recettes [...]. Tout comme écrire est bien autre chose que d'aligner joliment des mots [...] ».

Jean BARDET et Jean-Yves NAU, Édition Glénat.



JARDIN DU PEINTRE

Michèle RATEL

Légende des élèves

Du « Jardin du peintre » émanent toutes les saveurs, les couleurs épicées, la chaleur, les odeurs et la paisibilité qui se savourent dans le « jardin du cuisinier ».





BORD DE SEINE A POSES
Michèle RATEL

Légende des élèves

Au fil de l'eau en barque, le tableau a fini par se refléter dans l'assiette... de manière éphémère mais délicieuse !



CFAIE de Val de Reuil (Val de Reuil, 27)

Filet de sole farci d'une mousseline au saumon accompagné d'une purée de Vitelotte et de brocolis ; sauce cresson

Pour 4 personnes - Préparation : 1 heure
2 soles de nos côtes - 200 g d'épinards - 300 g de brocolis

Farce
100 g de saumon de Cherbourg - 1 blanc d'œuf
8 cl de Crème AOP d'Isigny - sel et poivre

Sauce cresson
250 g de cresson de Normandie - 10 cl de fumet de poisson
100 g de crème épaisse AOP d'Isigny - 50 g de beurre AOP d'Isigny

Purée de vitelotte
1 kg de pommes de terre Vitelotte - 400 g de lait de Normandie
40 g de beurre - sel

- Vider et lever les filets de sole. ▪ Éplucher et laver les légumes.
- Cuire à l'eau bouillante salée les épinards et les rafraîchir à l'eau froide.
- Cuire les brocolis de la même manière. ▪ Cuire les pommes de terre.

Confectionner la farce mousseline

- Dans un mixeur, mélanger le saumon avec le blanc d'œuf et assaisonner.
- Incorporer doucement la crème. ▪ Réaliser une purée de vitelotte

Élaborer la ballottine de poisson
Sur le film plastique, disposer un filet de sole, une couche d'épinards, de mousseline, de céleri et finir avec de la mousseline. Rouler le tout en ballottine et cuire 10 minutes dans de l'eau frémissante.

Confectionner la sauce cresson
Blanchir le cresson 30 secondes et le rafraîchir à l'eau froide, le mixer avec la crème et le fumet réduit. Monter au beurre dans une casserole et assaisonner.

Réchauffer la ballottine à la vapeur et la couper en rondelles

Dresser les assiettes

Portrait littéraire

Les carnets de cuisine de Claude Monet contiennent un très grand nombre de recettes souvent écrites de sa main. Cela va des plats les plus simples aux mets demandant un peu plus d'art. Monet adorait le poisson frais, en particulier le brochet de son étang, mais aussi les poissons des côtes normandes comme la sole : à découvrir dans ses Carnets la recette du Filet de sole à la Veron.

Oscar Claude MONET,
artiste peintre mouvement Impressionnisme 1840/1926

CFAIE de Val de Reuil (Val de Reuil, 27)

Verrines de moules Normandes au curry

Moules Marinières
300 g de moules normandes
100 cl de vin blanc ou de Cidre brut du Perche
2 échalotes
5 g de beurre AOP d'Isigny
Bouquet garni
Persil

Sauce au curry
20 g de beurre AOP d'Isigny
20 g de farine
5 g de curry
Jus de moules
100 cl de crème liquide
sel et poivre

- Faire suer les échalotes avec du beurre et verser le vin blanc.
- Porter à ébullition et ajouter les moules, le bouquet garni et le persil. Poursuivre la cuisson 5 à 6 min. Laisser refroidir et décortiquer les moules. Garder une douzaine de moules non décortiquées pour le décor.
- Réaliser le roux (beurre+farine). Cuire 1 à 2 min. Lier le jus avec le roux. Ajouter la crème et le curry puis faire réduire.
- Réserver au chaud.

Dressage

- Remplir au 2/3 les verrines de sauce au curry à l'aide d'un pochon.
- Mettre quelques moules dans les verrines.
- Disposer dans une assiette 4 à 5 moules autour des verrines et décorer d'un brin de persil.

Portrait littéraire

Une gourmandise, 2000

« [...] Qui est cuisinier ne peut l'être pleinement que par la mobilisation de ses cinq sens. Un mets, doit être un régal pour le regard, l'odorat, le goût bien sûr - mais aussi le toucher, qui oriente le choix du chef dans tant d'occasions et joue son rôle dans la fête gastronomique. Il est vrai que l'ouïe semble un peu en retrait de la valse ; mais manger ne se fait pas en silence, non plus que dans le vacarme, tout son qui interfère avec la dégustation y participe ou la contrarie. [...] »
Muriel BARBERY



POSES
Michèle RATEL

Légende des élèves

De ce tableau ressortent les couleurs et les thèmes de nos verrines. Le paysage reflète la pêche et la Normandie. Notre assiette est un tableau de cuisinier à déguster.



Camembert de Normandie rôti à l'ancienne

Recette utilisée dans les années 1920 dans les fermes du bocage Virois. Les fromages étaient cuits et flambés dans la cheminée. Le fromage remplaçait la viande et il était également appelé la viande du pauvre.

1 camembert de Normandie AOP (pas trop fait)
10 cl Calvados AOC
75 g Beurre Isigny demi-sel AOP
2 grandes tranches de pain de campagne
Noix de muscade PM

• 1 réchaud • 1 poêlon • 1 pince • 1 plat de service

- Laisser fondre un morceau de beurre demi-sel dans le fond du poêlon.
- Déposer au fond les 2 tranches de pain. Laisser frire un instant.
- Couper dans le sens de l'épaisseur le fromage.
- Poser les 2 tranches de Camembert sur chaque tranche de pain.
- Laisser « rôti » le fromage à flammes douces. Vous pouvez saupoudrer le fromage de noix de muscade.
- Servir bien chaud à la cuillère.

Vous pouvez accompagner les fromages d'une salade et de cidre demi-sec du Perche.

Portrait littéraire

Le ventre de Paris, 1873

« [...] Le camembert, de son fumet de venaison, avait vaincu les odeurs plus sourdes du maroilles et du limbourg ; il élargissait ses exhalaisons, étouffait les autres senteurs sous une abondance surprenante d'haleines gâtées [...] ». Émile ZOLA

Abondance de Giverny

Tuile salée accompagnée de ses graines

70 g de farine - 4 blancs d'œufs - 70 g de beurre AOP d'Isigny fondu
Petite mesure (sésame, graines de pavot)

- Fouetter la farine et les blancs d'œufs. Pour éviter les grumeaux sans monter les blancs en neige, ajouter les graines, sel et poivre. Étaler sur une feuille de papier cuisson et enfourner sur plaque, cuire à 175°C durant 8 à 10 min. Sortie du four, découper des rectangles et les déposer sur un support arrondi.

Chutney pommes groseilles

150 g de groseilles rouges - 100 g d'oignons émincés
35 cl de vinaigre de cidre - 250 g de pommes granny
250 g de sucre en poudre - 20 g de beurre

- Faire suer les oignons et déglacer au vinaigre de cidre. Ajouter la pomme, la groseille et le sucre. Cuire 30 min. à feu doux.

Mousse d'andouille de Vire

25 cl de crème liquide - 100 g d'andouille de Vire - sel et poivre

- Faire chauffer la crème. Ajouter l'andouille. Laisser infuser jusqu'à un goût prononcé. Passer au chinois et laisser refroidir au réfrigérateur. Monter la préparation au batteur puis assaisonner.

Pomme Saint-Jacques

4 pommes granny évidées - 1 citron
4 noix de Saint Jacques de Normandie

- Découper chaque pomme à l'horizontale de façon à obtenir un chapeau. A la verticale, découper 4 faces. Citronner la partie de la pomme sans peau. Mettre au four à 150°C, 10 min.
- Cuire à la poêle les Saint-Jacques, 4 min. sur chaque face. Sortir les pommes du four et incorporer la Saint-Jacques chaude et replacer le chapeau.

Sauce fumet de poisson

0,5 l de fumet de poisson - 10 cl de vin blanc
30 g de beurre AOP d'Isigny - 20 cl de crème liquide
30 g de roux blond - 30 g d'échalote

- Faire suer les échalotes, déglacer au vin blanc, monter à ébullition et mouiller avec le fumet de poisson.
- Laisser frémir 8 min. à feu doux. Crémier puis lier à souhait.
- Réaliser le montage en assiette.

Portrait littéraire

Le père Amable, 1886

« [...] L'andouille grésillant sur le feu vif et clair, emplissaient la maison d'un parfum épais, de la fumée des charbons francs arrosés de graisse, de l'odeur puissante et lourde des nourritures campagnardes [...] ». MAUPASSANT, G



AUTO PORTRAIT, 1873

Guillaume Fouace - huile sur toile
Collection Cherbourg-en-Cotentin.
Musée Thomas Henry - copyright D.Sohier

Légende des élèves

Les couleurs de l'autoportrait, sa vie, son œuvre nous inspirent la création d'un camembert fermier « rôti » aux palettes de couleurs crémeuses, ambrées et sombres.



LE BASSIN AUX NYMPHEAS, harmonie verte

Claude Monet 1899
Art museum, Princeton University, New Jersey, 90 x 90 cm
Collection William Church Osborn - © photo Scala/Forence

Légende des élèves

Giverny est riche de couleurs et de senteurs, comme cette assiette où se retrouvent sur un fumet de poisson, la pomme, la coquille Saint-Jacques et un chutney groseille.





UN REPAS DE NOCES A YPORT, 1886

Albert Fourié (1854-1937), Huile sur toile, dépôt de l'Etat, 1888, Rouen, Musée des Beaux-Arts inv.D.889.1. 2 © C. Loisel / C. Lancien, Réunion des Musées Métropolitains, Métropole Rouen Normandie

Légende des élèves

Il est beau mon cochon ! Elle est belle ma terrine !
Venez déguster la terrine de campagne normande finement relevée de thym, laurier et d'épices.



CFA Le Havre (76)

Terrine de campagne Normande

Terrine de 1.5 kg - 6 personnes

2/5 de porc Normand (gorge ou poitrine)
2/5 de veau de Normandie (collier ou tendron)
1/5 de foie de porc
1 verre de Calvados AOC
Fond de veau maison ou lyophilisé
3 pommes Boscop
Une branche de thym
5 feuilles de laurier
2 cuillères à soupe de 4 épices
1 cuillère à soupe de poivre noir
13 g de sel par kg de viande (20 g pour 1.5 kg de farce)
1 crêpine

- Hacher grossièrement le veau. Le mettre dans un grand saladier.
- Hacher grossièrement le porc. Mettre les 3/4 dans le saladier.
- Hacher finement le reste du porc avec le foie. Bien mélanger le tout. Intégrer dans la mēlée les 3 pommes préalablement émincées.
- Ajouter alors le Calvados, les épices, le poivre, le fond de veau, le thym émietté, 1 feuille de laurier écrasée et le sel. Mélanger.
- Tapiser la terrine avec la crêpine. Verser la farce. Poser les 4 feuilles de laurier sur le dessus et recouvrir avec l'excédent de crêpine.
- Fermer la terrine avec le couvercle et la placer dans une cocotte allant au four.
- Préchauffer le four à 110°C. Remplir la cocotte d'eau bouillante jusqu'à 2/3 de la hauteur de la terrine. Faire cuire pendant 4h.
- 1 h avant la fin de la cuisson, découvrir la terrine. La laisser refroidir à température ambiante puis au réfrigérateur. Les arômes sont optimum après 3 jours de repos au frais.

Portrait littéraire

La traversée de Paris, 1947

« [...] Suivi des deux visiteurs, il se dirigea vers le coin de la cave où les torchons blancs recouvraient une forme indécise. Débarrassé de son linceul, un cochon apparut au jour de la lumière électrique. L'animal était découpé en une douzaine de quartiers soigneusement rapprochés de façon à reconstituer le porc qui se présentait le ventre béant, vidé de ses entrailles.

Le patron s'effaça et laissa aux deux compagnons le temps de se rendre compte que la bête était entière [...] ».

Marcel AYMÉ

Plats

de Normandie



Crédits photos : ROUGEREAU / Fromages AOP de Normandie



LE DÉJEUNER DANS L'ATELIER, 1868
Édouard MANET

Légende des élèves

Nous avons choisi ce tableau pour son originalité et son titre. Le blanc et le noir sont les deux couleurs majeures du tableau et nous avons utilisé les produits posés sur la table, café et huître.



Lycée technique hôtelier Maurice Marland (Granville, 50)

Duo de ravioles et émulsion au café

Pour 4 personnes

La pâte à raviole

150 g de farine - 2 œufs
10 g d'encre de seiche - 1 pincée de sel

La farce

8 huîtres de Normandie - 400 g de bulots de la baie de Granville
100 g de champignon - 25 g d'échalote - sel, poivre

L'émulsion au café

0.1 l de fumet de poisson - Le jus des huîtres - 50 g d'échalote
0.005 l de vin blanc - 0.01 l de crème normande - 1 café

Finition

Ciboulette, poireaux, mâche, huile d'herbes

- Mélanger tous les ingrédients de la pâte à raviole et incorporer à la moitié de la pâte l'encre de seiche.
- Passer au laminoir et détailler des disques.
- Réaliser l'émulsion à partir d'un fumet de poisson réduit et crémé dans lequel un café a été ajouté.
- Réaliser la farce en mélangeant duxelles de champignons, huîtres pochées, bulots et persil haché, assaisonner.
- Farcir les cercles de ravioles avec cette farce.
- Pocher 5 minutes.
- Dresser dans une assiette creuse.

Portrait littéraire

Spleen, 1880

« [...] Tout m'ennuie aujourd'hui. J'écarte mon rideau,
En haut ciel gris rayé d'une éternelle pluie,
En bas la rue où dans une brume de suie
Des ombres vont, glissant parmi les flaques d'eau.

Je regarde sans voir fouillant mon vieux cerveau,
Et machinalement sur la vitre ternie
Je fais du bout du doigt de la calligraphie.
Bah ! sortons, je verrai peut-être du nouveau.

Pas de livres parus. Passants bêtes. Personne.
Des fiacres, de la boue, et l'averse toujours...
Puis le soir et le gaz et je rentre à pas lourds...

Je mange, et bâille, et lis, rien ne me passionne...
Bah ! Couchons-nous. - Minuit. Une heure. Ah ! chacun dort !
Seul, je ne puis dormir et je m'ennuie encor. [...] »

Jules LAFORGUE

CIFAC (Caen, 14)

Reflet de nos côtes Normandes

Le traitement de l'eau, du reflet sur la seine ou sur les côtes normandes sont très présents chez les impressionnistes...
Se reflètent dans l'assiette les produits normands.

1 Feuille de brique
50 g d'andouille de Vire
70 g de pommes
20 g de Camembert AOP de Normandie
80 g de crème fraîche AOP d'Isigny
15 g d'échalote
30 g de vin blanc ou de cidre ou de poiré
10 ml de Calvados AOC
10 g de sucre roux
1 fond de volaille.

- Prendre une feuille de brique, la poser dans un moule en aluminium et la passer au four. Couper en carrés de 1 cm sur 1 cm les pommes et l'andouille.
- Faire revenir les pommes avec du beurre et le sucre roux, les flamber avec le calvados et ajouter l'andouille.
- Dans une casserole, faire revenir les échalotes en les déglaçant au vin blanc et laisser réduire. Ajouter la crème, le camembert auquel on aura préalablement retiré la croûte. Laisser fondre et rectifier l'assaisonnement. Placer les pommes et l'andouille dans la feuille de brique. Rajouter la sauce dans une saucière.
- Accompagner la recette d'un cidre ou d'un poiré.

Recette à retrouver chez votre traiteur charcutier, Christophe TOURNEUX, 40 rue de la Seine à CAEN

Portrait littéraire

« [...] Camembert, poésie,
Bouquet de nos repas,
Que deviendrait la vie,
Si tu n'existais pas ? [...] »
BRILLAT-SAVARIN : célèbre gastronome qui a donné son nom à un fromage créé en 1930.



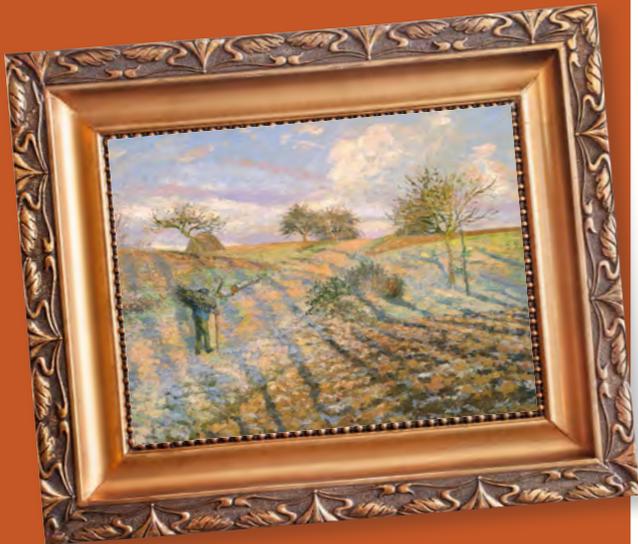
LE BEC DU HOC, GRANCAMP, 1885

Georges Seurat
The National Gallery

Légende des élèves

multiples touches de peinture pour ce roc du littoral normand ; petits bâtonnets, brunoise et sauce pour vous impressionner gustativement.





GELÉE BLANCHE, 1873
Camille PISSARRO, Orsay

Légende des élèves

Nous avons choisi ce tableau car le travail des champs, les sillons, les arbres, la gelée matinale et la couleur du champ nous ont inspiré pour ce plat. Le travail des sillons est représenté par des « gressin » de pâte à chou. Les bouchées représentent les arbres et l'homme, les radis, la gelée.



Lycée technique hôtelier Maurice Marland (Granville, 50)

Mini bouchées d'huîtres et de bulots, julienne de légumes

Pour 4 personnes

Bouchées aux huîtres et bulots

4 huîtres de Normandie - 400 g bulots de la Baie de Granville
250 g carotte des sables - 250 g courgette - 1 gousse d'ail
1 plaque pâte feuilletée - 0.05 l vin blanc - 0.2 l fumet de poisson

Pâte à chou

75 g farine - 50 g beurre AOP d'Isigny - 2 œufs - 0.125 l eau

Légumes

50 g radis - ciboulette

- Détailler la pâte feuilletée en cercle, cuire au four à 180°C durant 20 minutes.
- Réaliser la compotée d'huîtres et de bulots, puis farcir les cercles de feuilletage.
- Réaliser la pâte à chou, coucher.
- Sauter les courgettes et carottes détaillées en rondelles, couper en fines lamelles les radis.
- Dresser sur une assiette ardoise noire et décorer avec de la ciboulette

Portrait littéraire

L'invitation au voyage

« [...] Mon enfant, ma soeur, Songe à la douceur, D'aller là-bas, vivre ensemble ! Aimer à loisir, Aimer et mourir, Au pays qui te ressemble! Les soleils mouillés, De ces ciels brouillés, Pour mon esprit ont les charmes, Si mystérieux, De tes traités yeux, Brillant à travers leurs larmes. Là, tout n'est qu'ordre et beauté, Luxe, calme et volupté. Des meubles luisants, Polés par les ans, Décoreraient notre chambre ; Les plus rares fleurs, Mêlant leurs odeurs, Aux vagues senteurs de l'ambre, Les riches plafonds, Les miroirs profonds, La splendeur orientale, Tout y parlerait, A l'âme en secret, Sa douce langue natale. Là, tout n'est qu'ordre et beauté, Luxe, calme et volupté. Vois sur ces canaux, Dormir ces vaisseaux, Dont l'humeur est vagabonde ; C'est pour assouvir, Ton moindre désir, Qu'ils viennent du bout du monde. Les soleils couchants Revêtent les champs Les canaux, la ville entière, D'hyacinthe et d'or ; Le monde s'endort Dans une chaude lumière. Là, tout n'est qu'ordre et beauté, Luxe, calme et volupté. [...] ».
Charles BAUDELAIRE

CFA Le Havre (76)

Estouffade de bœuf au cidre de Normandie

1 kg de bœuf Normand (paleron)
250 g de poitrine de lard maigre
250 g de champignons de Paris
50 cl de cidre brut de Normandie
3 oignons, 2 gousses d'ail
2 cuillères de farine
1 tranche de pain d'épices
1 feuille de laurier, persil, poivre au moulin, sel

- La veille : couper la viande en bouchées et la faire mariner dans 50 cl de cidre.
- Faire revenir la poitrine coupée en lardons dans une cocotte. Réserver.
- Dans la même cocotte, mettre les morceaux de bœuf avec les oignons émincés, la gousse d'ail écrasée, poivrer au moulin, saler, saupoudrer de farine et laisser roussir en remuant.
- Mouiller avec le cidre ; à ébullition, ajouter la feuille de laurier et les lardons, couvrir et faire cuire au four à 180° pendant deux heures et demie.
- Égoutter la viande dans une sauteuse et laisser reposer la sauce pendant 15 min. Dégraisser.
- Faire sauter au beurre les champignons de Paris avec une gousse d'ail et le persil émincés
- Réduire la sauce de cuisson et y incorporer la tranche de pain d'épices.
- La verser dans la sauteuse sur la viande et laisser mijoter encore 15 min.
- Servir avec des pommes de terre locales.

Portrait littéraire

Le mythe du bifteck

« [...] Manger le bifteck saignant représente donc à la fois une nature et une morale. Tous les tempéraments sont censés y trouver leur compte, les sanguins par identité, les nerveux et les lymphatiques par complément [...] Le bifteck est, en France, élément de base, nationalisé ; il figure dans tous les décors de la vie alimentaire : plat, bordé de jaune, semelloïde dans les restaurants bon marché ; épais, juteux, dans les bistrotts spécialisés ; il participe à tous les rythmes, au confortable repas bourgeois et au casse-croute bohème du célibataire [...] »
Roland BARTHES



LE QUARTIER DE VIANDE

Claude Monet - Oscar (1840-1926)
Paris, musée d'Orsay
Photo RMN - Grand Palais /Hervé Lewandouski

Légende des élèves

L'élégant quartier de viande attend avec la gousse d'ail la main du maître qui saura le transformer en une estouffade de bœuf au cidre de Normandie.





AU BORD DE LA MER, 1883
Pierre-Auguste RENOIR

Légende des élèves

Nous avons utilisé des produits de la mer pour réaliser cette entrée que la jeune femme ne manquera de déguster après sa pause.



Lycée technique hôtelier Maurice Marland (Granville, 50)

Samoussas de bulots, huîtres pochées et légumes de saison

Pour 4 personnes

Samoussas de bulots

30 g d'échalote
400 g de bulots de la baie de Granville
0.100 l de vin blanc
Sel, poivre
1 bouquet garni
0.01 l de fumet de poisson
5 feuilles de brick

Huîtres

4 huîtres de Normandie
vinaigrette

Légumes

1 poireau de Créances
1 carotte des sables
1 betterave

- Réaliser la farce des samoussas : suer les échalotes, ajouter les bulots hachés, déglacer avec le vin blanc et mouiller avec le fumet. Réduire puis crémier.
- Réaliser des lamelles de feuille de brick et réaliser les samoussas.
- Sauter 2 minutes de chaque côté.
- Pocher les huîtres et réaliser une vinaigrette.
- Cuire les carottes et les poireaux séparément avec du beurre.
- Disposer tous les éléments sur l'assiette avec art.

Portrait littéraire

Sensation, 1870

« [...] Par les soirs bleus d'été, j'irai dans les sentiers,
Picoté par les blés, fouler l'herbe menue :
Rêveur, j'en sentirai la fraîcheur à mes pieds.
Je laisserai le vent baigner ma tête nue.

Je ne parlerai pas, je ne penserai rien,
Mais l'amour infini me montera dans l'âme ;
Et j'irai loin, bien loin, comme un bohémien,
Par la Nature, heureux- comme avec une femme. [...] ».

Arthur RIMBAUD

Desserts

de Normandie



Crédits photos : ROUGEREAU



TROIS POIRES

Paul CÉZANNE - Huile sur toile - Peint en 1878-79
National Gallery of Art, Washington DC, USA
Crédit : Collection of Mr. and Mrs. Paul Mellon

Légende des élèves

Des poires juteuses, de la pâte feuilletée, un peu de sucre... Voilà tout ce qu'il faut pour réaliser ce délicieux dessert normand.



CFA Dieppe (76)

Pâté aux poires de Fizet

Pâte feuilletée : 500 g farine, 10 g sel, 50 g beurre fondu
AOP d'Isigny, eau, 400 g beurre de tourage

Poires de Fizet

1 kg de poires de Fizet (petites poires faisant partie
du patrimoine des Pays de Caux et de Bray)

vin rouge

200 g sucre cristal

- La veille, réaliser la pâte feuilletée.
- Eplucher et cuire les poires au four ou dans une casserole avec un couvercle (avec le vin).
- Le lendemain, égoutter les poires, garnir le pâté entre deux abaisses de feuilletage.
- Dorer à l'œuf, rayer au petit couteau, puis laisser reposer 4 heures avant de cuire le pâté au four 210° - thermostat 7 (35/45 minutes).
- A la sortie du four, sur le pâté chaud, passer du sirop de poire à l'aide d'un pinceau.
- Il est conseillé de déguster ce pâté chaud.
- Peut se déguster avec du Cidre ou du Poiré de Normandie.

Variante possible : Pâté dans lequel on coule, après refroidissement, une gelée de pommes ou de coings ; ce pâté doit alors être consommé froid.

Recette à retrouver chez votre boulanger pâtissier des Bateaux Étienne Canaple, 14 quai du carénage à Dieppe

Portrait littéraire

Le Vol des poires

« [...] Il y avait un arbre, un poirier, dans le voisinage de notre vigne, qui était chargé de fruits attrayants ni par leur forme ni par leur saveur. Nous allâmes en jeunes vauriens le secouer et le dépouiller au beau milieu de la nuit (où, suivant une malsaine habitude, la fin d'un jeu sur les places publiques nous avait conduits) et nous en retirâmes de grandes brassées ; elles n'étaient pas pour nos agapes mais plutôt pour jeter aux porcs, et même si nous en mangeâmes quelque chose, ce qui comptait alors pour nous fut la délectation de l'illicite [...] ».
Saint-Augustin (Confessions, II)

Lycée Professionnel Auguste Bartholdi (Barentin, 76)

Mousse de fromage blanc au citron sur dacquoise et insert de jus d'orange pressée

La dacquoise

75 g de blancs d'œufs - 90 g de sucre semoule
60 g de poudre d'amande - 10 g de noix de coco râpée - 15 g de farine

- Monter les blancs en neige en incorporant le sucre.
Ajouter délicatement la farine, la poudre d'amande et la coco.
Verser sur une plaque et cuire 15 mn à 170°C.

La gelée d'orange

4 oranges - 15 g de sucre - 2 feuilles de gélatine

- Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide. Presser les oranges, ajouter le sucre puis la gélatine hors du feu. Mouler dans un bac à glaçons pour former des cubes et congeler 6 h.

La mousse de fromage blanc

190 g de fromage blanc de Normandie - 2 citrons jaunes bio
65 g de sucre semoule - 65 g d'eau - 1 blanc d'œuf
2 feuilles de gélatine - 25 g de crème liquide normande
1 cuillère à soupe de lait

- Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre et cuire jusqu'à 116°C. Parallèlement, monter le blanc en neige puis verser le sirop dessus en continuant de battre.
 - Une fois cette meringue refroidie, ajouter le fromage blanc et les zestes de citron râpés.
 - Monter la crème en chantilly et l'incorporer délicatement au mélange précédent.
 - Remplir un moule demi-sphère, mettre un glaçon de jus d'orange au milieu, recouvrir de mousse puis déposer un disque de dacquoise.
 - Placer au congélateur 4 h voire une nuit.
- Le glaçage miroir**
50 de sucre - 50 g de glucose - 20 g d'eau - 40 g de lait concentré
50 de chocolat blanc - 2 feuilles de gélatine - colorant orange
- Porter l'eau, le glucose et le sucre à ébullition et verser sur le chocolat.
 - Ajouter le reste des ingrédients et lisser le tout.
 - Démouler les mousses encore glacées et verser le glaçage refroidi à environ 35°C en une seule fois. Réserver au frigo et dresser.

Portrait littéraire

Ne lâche pas ma main, 2013

« [...] Comment apprécier une taille de guêpe lorsque l'on a goûté au parfum d'une reine ? Imelda possède un corps de chocolat, double crème, à s'en empiétrer.

Des formes qui débordent, floues, changeantes, un nuage de sensualité à pétrir de ses désirs [...] »

Michel BUSSI



JEUNE FEMME AU MIROIR, 1890

Auguste Renoir, Huile sur toile,
Rouen, Musée des Beaux-Arts
© C.Loisel / C.Lancien, Réunion des Musées Métropolitains,
Métropole Rouen Normandie

Légende des élèves

Nous avons voulu reproduire symboliquement le miroir par le reflet des formes généreuses de la femme qui évoque la féminité et la douceur de celle-ci par la légèreté du fromage blanc. Tout en soulignant l'éclat de ses yeux qui révèle sa pétillante personnalité.





LA PLACE SAN MARCO À VENISE, 1881
Pierre-Auguste RENOIR

Légende des élèves

A partir de ce tableau, nous avons imaginé et créé cette recette en nous inspirant de ses couleurs et volumes verticaux et en associant des produits d'origine normande comme la pomme et le cidre, mais aussi une crème mascarpone « spécialité italienne ».



Lycée technique hôtelier Maurice Marland (Granville, 50)

Mousse de pommes chanteclerc au cidre Augeron et mascarpone, sur crumble de sablés au beurre salé

Pour 4 personnes

Pour la mousse

4 pommes chanteclerc, 20 cl de cidre AOP Pays d'Auge, 2 feuilles de gélatine, 250 g de crème mascarpone, 25 cl de crème liquide, 150 g de sucre

Pour le biscuit

400 g de sablés normands, 100 g de beurre salé

Pour la décoration

3 blancs d'œufs et 120 g de sucre cristallisé pour la meringue italienne, framboise, sucre tiré en grillage, spaghetti en chocolat noir.

- Éplucher les pommes. Les couper en morceaux et les faire cuire 10 min dans 20 cl de cidre du pays d'Auge.
- Faire tremper 2 feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Mixer les pommes et ajouter les 2 feuilles de gélatine ramollies.
- Au batteur, fouetter 25 cl de crème et 150 g de sucre jusqu'à l'obtention d'une crème bien épaisse. Délicatement, ajouter la crème mascarpone et la purée de pommes.
- Faire fondre le beurre salé et y ajouter 400 g de sablés, mixer au robot coupe.
- Garnir un fond cercle de 8 cm de diamètre avec le biscuit sablés et par-dessus, disposer la mousse de pomme chanteclerc.
- Mettre au réfrigérateur pendant 3 heures.

Décoration, au choix

Framboise, sucre tiré en grillage, spaghetti en chocolat noir, meringue...

Portrait littéraire

Dans la peinture comme dans les autres arts, il n'y a pas un seul procédé, si petit soit-il, qui s'accommode d'être mis en formule.
Pierre-Auguste RENOIR

Lycée Professionnel Auguste Bartholdi (Barentin, 76)

Oeuf à la neige inversé et disque de caramel

Meringue

150 g de blancs d'œufs - 50 g de sucre semoule

Crème anglaise

250 g de lait de Normandie - 130 g de crème liquide
2 gousses de vanille - 75 g de sucre semoule
3 jaunes d'œufs

Disques de caramel

200 g de sucre semoule - 60 g de glucose - 40 g d'eau

■ Crème anglaise

Dans une casserole, chauffer le lait, la crème et la vanille grattée. Blanchir les jaunes et le sucre, verser le liquide bouillant sur les jaunes battus. Cuire à feu moyen sans cesser de mélanger jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.

■ Tuiles au caramel

Réaliser un caramel avec le sucre, le glucose et l'eau. Couler le caramel sur du papier cuisson jusqu'à ce qu'il durcisse. Le mixer en poudre.

A l'aide d'une passette, tamiser la poudre au-dessus de pochoirs en papier sulfurisé de même calibre que les moules. Passer au four à 180°C durant quelques secondes de façon à former des disques.

Beurrer les cercles.

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre semoule.

Déposer la meringue dans les cercles à pâtisserie en creusant un puit.

Verser 1 à 2 cuillères de crème anglaise puis recouvrir délicatement de meringue (en raclant la meringue sur le bord du cercle). Égaliser à l'aide d'une spatule plate.

Enfourner à 80°C durant 12 mn.

Laisser reposer 1 min. puis déposer délicatement en le faisant glisser le cercle sur l'assiette.

Démouler très délicatement.

Déposer un cercle de caramel.

Portrait littéraire

Nymphéas noirs, 2011

« [...] Nous vivons dans un tableau, ici. Nous sommes emmurés ! On croit qu'on est au centre du monde, comme on dit. Mais c'est le paysage, le décor, qui finit par vous dégouliner dessus. Une sorte de vernis quotidien de résignation. De renoncement... Louise, la chercheuse de pissenlits de Giverny, devenue princesse de Bohême, c'est une légende, Laurenç. Ça n'arrive pas. Ça n'arrive plus [...] ».
Michel BUSSI



ALICE HELLEU ALLONGÉE DANS L'HERBE, vers 1890

Paul-César HELLEU (1859 - 1927)
Huile sur toile, Don Jacques-Émile Blanche, 1933,
Rouen, Musée des Beaux-Arts, inv. 1933.9.2
© C. Loisel / C. Lancien, Réunion des Musées
Métropolitains, Métropole Rouen Normandie

Légende des élèves

Notre dessert s'inspire de la légèreté de l'œuvre. La pureté évoquée par la couleur de la dame est transposée par un blanc en neige inversé garni de crème anglaise. L'ombrelle quant à elle est symbolisée par un craquant aux couleurs chaudes du soleil.





NATURE MORTE AUX FROMAGES

Denis Pierre BERGERET
N°INV=A.719 ; BA.1 193 H.140 (Inv. Magnien)

Légende des élèves

Comment rendre encore plus craquant le cœur de Neufchâtel et annoncer le dessert à venir.



Lycée professionnel Le Hurle-Vent (Le Tréport, 76)

Feuilleté de Neufchâtel, caramel aux pommes

- 600 g de pâte feuilletée
- 1 fromage de Neufchâtel AOP (environ 300 g)
- 1 L de cidre doux de Normandie
- 500 g de pommes golden
- 200 g d'échalotes
- 300 g de sucre
- 200 g de Beurre AOP d'Isigny
- 80 cl de crème liquide
- 0,5 L de fond brun lié

- Abaisser la pâte et la découper en petites bandes. Avec une roulette à piques, percer les bandes de pâte puis les placer entre deux plaques à pâtisserie avec deux papiers sulfurisés ; mettre en cuisson à 180 degrés 20 min.
- Réaliser la crème de Neufchâtel
- Ajouter les échalotes ciselées dans le cidre, le fond brun, réduire.
- Ramollir à feu doux le Neufchâtel décroulé dans une partie de la crème liquide.
- Mixer les deux préparations, assaisonner et réserver.
- Réaliser le caramel
- Eplucher les pommes, réaliser une compote avec très peu d'eau et de beurre. En fin de cuisson, passer la compote au chinois.
- Faire fondre le beurre à feu doux, ajouter le sucre et remuer au feu moyen, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et légèrement colorée ; puis incorporer progressivement la crème liquide.
- Hors du feu, continuer à mélanger, ajouter la purée de pommes et passer au chinois étamine.
- Monter le mille-feuille en alternant crème de Neufchâtel et feuilleté.
- Dresser, décorer, servir.

Portrait littéraire

Le ventre de Paris, 1873

« [...] Trois bries, sur des planches rondes, avaient des mélancolies de lunes éteintes ; deux, très secs, étaient dans leur plein ; le troisième, dans son deuxième quartier, coulait, se vidait d'une crème blanche, étalée en lac, ravageant les minces planchettes, à l'aide desquelles on avait vainement essayé de le contenir [...] les neufchâtel, les limbourgs, les marolles, les pont-l'évêque, carrés, mettant chacun leur note aiguë et particulière [...] ».

Émile ZOLA

Lycée Professionnel Auguste Bartholdi (Barentin, 76)

Miroir café chocolat accompagné de macarons ganache chocolat

Macaron

- 100 g de blancs d'œufs - 125 g de sucre
- 125 g de sucre glace - 125 g de poudre d'amande
- Monter les blancs en neige en incorporant le sucre. Tamiser le sucre glace avec la poudre d'amande. Mélanger les 2 préparations.
- Faire des petits tas à la poche à douille et cuire 15 min à 150 °C.

Ganache (Chocolat)

- Miroir café chocolat - 100 g chocolat - 100 g de crème liquide de Normandie
- Verser la crème chaude sur le chocolat et dresser sur les demi-coques.

Biscuit

- 90 g de farine de blé normand - 90 g de sucre - 3 œufs
- 15 g de cacao pur non sucré - 1/2 paquet de levure chimique
- 200 g de nescafé - 50 g de sucre - 50 kg de lait - 5 jaunes d'œufs
- 25 g de crème liquide de Normandie

6 feuilles de gélatine

- Séparer les blancs des jaunes, battre les jaunes avec le sucre jusqu'à le blanchir.
- Ajoutez la farine, le cacao et la levure.
- Battre les blancs en neige, les incorporer avec un maryse.
- Cuire à 180°C pendant 30 minutes dans un moule beurré.
- Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Mélanger le lait chaud et le nescafé.
- Remuer et verser sur les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre.
- Remettre dans la casserole à feu doux, jusqu'à épaississement. Ajouter la gélatine essorée.
- Monter la crème en chantilly et incorporer la crème anglaise.
- Couper en deux le biscuit. Mettre la crème café. Puis découper et remettre au réfrigérateur.

Glaçage

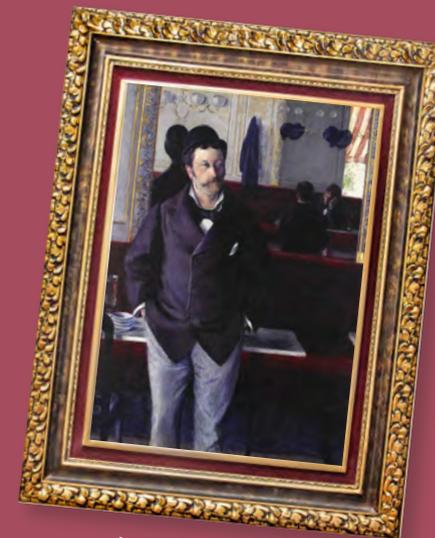
- 80 g d'eau - 240 g de sucre - 80 g de cacao en poudre
- 160 g de crème liquide - 6 feuilles de gélatine
- Réaliser un sirop (sucre + eau). Ajouter le cacao et porter à ébullition.
- Ajouter la gélatine réhydratée dans l'eau froide.
- Ajouter la crème, porter à ébullition.
- Verser le glaçage sur les parts de gâteau.

Portrait littéraire

Gravé dans le sable, 2014

« [...] La position du type cool qui n'attend personne, qui ne fait pas une montagne d'une visite de plus ou de moins. Tout le contraire du gars qui n'aurait pas croisé un client depuis un mois et qui l'attendrait avec impatience. Tout le contraire de moi ! [...] ».

Michel BUSSI



DANS UN CAFÉ, 1880

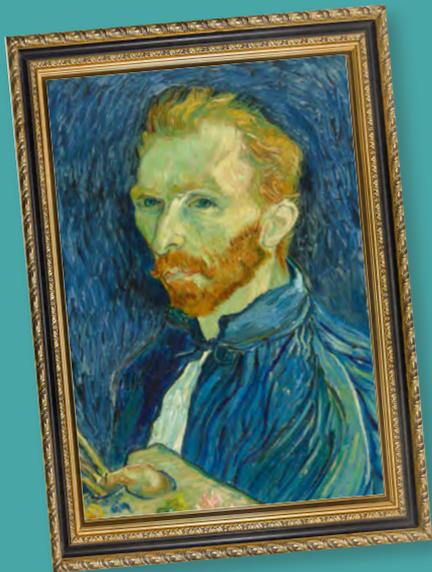
Gustave CAILLEBOTTE
Huile sur toile, Rouen, Musée des Beaux-Arts
© C.Loisel / C.Lancien, Réunion des Musées Métropolitains, Métropole Rouen Normandie

Légende des élèves

Ce tableau nous a inspiré des parfums de café entremêlés de chocolat comme pouvez l'être la discussion de l'époque : vive et contrastée.

Le reflet du glaçage évoque le miroir, le standing et les macarons la forme des chapeaux melon qui renforcent la stature du personnage.





AUTO PORTRAIT, 1889
Vincent VAN GOGH

Légende des élèves
De la palette au palais dans une harmonie de couleurs...

34



CFA Rouen (76)

Le Carotte Orange Vanille

25 petits gâteaux - Préparation : 120 min. - Cuisson : 20 min.

Biscuit carotte

62 g jaunes - 35 g sucre inversi - 70 g sucre - 180 g huile
210 g carottes des sables râpées - 175 g farine
5 g quatre épices - 78 g blancs - 17 g sucre

- Crémér les 3 premiers composants
- Ajouter l'huile
- Mélanger à sec les carottes râpées, la farine et les 4 épices, ajouter au 1^{er} mélange.
- Réaliser une meringue française, puis l'incorporer au mélange précédent.
- Cuire à 180°C pendant 10 min.

Crèmeux carotte orange

160 g purée de carotte - 50 g jus d'orange - 80 g beurre AOP d'Isigny - 90 g œufs - 63 g jaunes - 63 g sucre - 4 g gélatine

- Au bain-marie, fondre la purée de carotte, le jus d'orange et le beurre.
- Mélanger les œufs, les jaunes et le sucre.
- Verser dans la 1^{ère} préparation puis cuire jusqu'à épaississement
- Ajouter la gélatine préalablement hydratée dans 6 fois son volume d'eau.
- Mixer, couler puis réserver au congélateur.

Bavaroise vanille

670 g lait de Normandie - 3 p gousse de vanille - 2 p zeste d'orange - 133 g sucre - 175 g jaunes - 200 g sucre - 21 g gélatine
670 g crème fouettée

- Fendre les gousses de vanille en deux puis infuser dans le lait et le sucre ainsi que les zestes d'orange.
- Blanchir les jaunes et le sucre.
- Verser le lait infusé sur les jaunes puis réaliser une anglaise.
- Ajouter la gélatine préalablement hydratée dans 6 fois son volume d'eau.
- Verser la crème fouettée en 3 reprises.

Glaçage

150 g eau - 300 g sucre - 300 g glucose - 200 g lait concentré
20 g gélatine - 300 g chocolat blanc

- Cuire à 103°C l'eau, le sucre et le glucose.
- Ajouter le lait concentré puis la gélatine préalablement hydratée dans 6 fois son volume d'eau.
- Ajouter le chocolat blanc, mixer.

Recette à retrouver au restaurant Les Nymphéas 7-9 rue de la Pie, à Rouen

Portrait littéraire

Poil de carotte, 1894

« [...] Poil de carotte, va fermer les poules !
Elle donne ce petit nom d'amour à son dernier-né,
parce qu'il a les cheveux roux et la peau tachée [...] ».
Jules RENARD

Cocktails



Crédits photos : ROUGEREAU/IDAC



PIERRE PRUNIER

Portrait de François ÉNAULT
Huile sur panneau - collection privée

Légende des élèves

Les couleurs tintées de reflets verts, jaunes et orangés nous inspirent une recette riche en saveurs automnales et rehaussée d'une note d'orange.

Lycée professionnel Flora Tristan (La Ferté-Macé, 61)

La pomme d'Adam

Pour 1 personne

Verre à cocktail 7 cl
3 cl cidre brut du Perche
2 cl Calvados AOC
1 cl Grand Marnier

- Verser les ingrédients dans la timbale : le cidre brut, le Grand Marnier puis l'alcool.
- Shaker puis servir dans un verre à cocktail.
- A déguster très frais.

Portrait littéraire

Recueil « Valentines », 1885

« [...] Je veux en vider un grand litre.
C'est très chic le cidre, et d'abord
C'est le tien ! je l'aime à ce titre.
Il est clair, derrière sa vitre,
Comme une aube des Ciels du Nord

C'était le cidre de Corneille,
Ne pas confondre avec le Cid :
Le premier sort de la bouteille,
L'autre, le casque sur l'oreille,
Doit venir de Valladolid.

C'était le cidre de Guillaume,
Duc de Normandie plein de valeur,
Qui fit, sur leur nouveau royaume,
Flotter les plumes de son heaume,
Plus doux que les pommiers en fleur ! [...] ».

Germain NOUVEAU

Lycée professionnel Flora Tristan (La Ferté-Macé, 61)

Pear apple cocktail

Verre à cocktail 7 cl
3 cl jus de pomme fermier
2 cl sirop de poire
2 cl Calvados du Domfrontais AOC
Décoration : 1 tranche de pomme

- Verser les ingrédients dans la timbale : le sirop, le jus de pomme puis l'alcool.
- Shaker puis servir dans un verre à cocktail. À déguster très frais.

Portrait littéraire

Madame Bovary, 1857

« [...] C'était sous le hangar de la charreterie que la table était dressée. Il y avait dessus quatre aloyaux, six fricassées de poulets, du veau à la casserole, trois gigots, et au milieu, un joli cochon de lait rôti, flanqué de quatre andouilles à l'oseille. Aux angles, se dressait l'eau de vie, dans des carafes. Le cidre doux en bouteilles poussait sa mousse épaisse autour des bouchons et tous les verres [...] ».

Gustave FLAUBERT



LE DEJEUNER DANS LA SERRE

Abbéma LOUISE, 1877
Musée des Beaux-Arts de Pau,
photographe Jean Christophe Poumeyrol

Légende des élèves

Nous imaginons sur la table une carafe remplie d'une eau de vie délicieuse, une eau de vie du Domfrontais peut-être ? Mélangée subtilement à un sirop de poire et d'un jus de pommes, voici certainement un cocktail très « Impressionniste », riche en couleurs !





LE PANIER DE POMMES
Paul CÉZANNE

Légende des élèves

Les couleurs ambrées et la paille tressée du panier nous donnent l'inspiration d'un cocktail aux mêmes nuances à base de jus de pommes et d'un alcool à base de céréales. L'intensité des parfums céréale, pomme, cerise est remarquable.

Lycée professionnel Flora Tristan (La Ferté-Macé, 61)

Apple Cherry

Pour 1 personne

- Verre à cocktail 7 cl
- 4 cl vodka
- 2 cl jus de pomme fermier de Normandie
- 1 cl sirop de cerise
- Pour la décoration : cerise à l'eau de vie

- Verser les ingrédients dans la timbale : le sirop, le jus de pomme puis l'alcool.
- Shaker puis servir dans le verre à cocktail.
- À déguster très frais.

Lycée Professionnel Auguste Bartholdi (Barentin, 76)

Normandie Bucolique

Cocktail de 12 cl

- 1 kiwi
- 2 cl de Pommeau de Normandie AOP pour la chantilly
- 8 cl de lait entier

- Éplucher le kiwi, le couper en dés
- Mixer avec le lait entier et la glace en cube
- Verser la chantilly de pommeau dessus
- Servir aussitôt



ALICE HELLEU ALLONGÉE DANS L'HERBE, vers 1890
Paul-César HELLEU (1859 - 1927), Huile sur toile,
Don Jacques-Émile Blanche, 1933, Rouen,
Musée des Beaux-Arts, inv. 1933.9.2
© C. Loisel / C. Lancien, Réunion des Musées Métropolitains,
Métropole Rouen Normandie

Légende des élèves

Ce cocktail évoque la légèreté de la scène par la texture du smoothie. L'association de l'acidité du kiwi, temporisé par le lait entier, donne la couleur. Enfin, le fruité et le sucré du Pommeau aromatise une légère chantilly qui rappelle celle de l'ombrelle.



Portrait littéraire

Slatkins Reprints, Genève 1969.

« [...] Les Northmans ont goûté au jus de la pomme ; les Normands ne repartiront pas. Ils resteront au Paradis Terrestre, au pays du cidre, du cidre doux et sucré, pétillant et mousseux ; ils en boiront avec soif, sans soif, par crainte de la soif, et, la gaieté au cœur et la chanson aux lèvres, ils s'assaieront à balbutier les grâces joyeuses qu'a notées dans ses Cloches de Corneville, Robert Planquette : viv' le cid' de Normandie [...] ».

NAPOLÉON-MAURICE BERNARDIN

« du XV^e au XX^{ème} Études d'histoire littéraire »

Portrait littéraire

Nymphéas noirs, 2011

« [...] Nous vivons dans un tableau, ici. Nous sommes emmurés! On croit qu'on est au centre du monde, comme on dit. Mais c'est le paysage, le décor, qui finit par vous dégoûter dessus. Une sorte de vernis quotidien de résignation. De renoncement.. Louise, la chercheuse de pissenlits de Giverny, devenue princesse de Bohême, c'est une légende, Laurenç. Ça n'arrive pas. Ça n'arrive plus [...] ».

Michel BUSSI



JEUNE FEMME AU MIROIR, 1890

Auguste Renoir, Huile sur toile,
Rouen, Musée des Beaux-Arts
© C.Loisel / C.Lancien, Réunion des Musées Métropolitains,
Métropole Rouen Normandie

Légende des élèves

Notre cocktail se veut généreux et pétillant comme la personnalité du tableau. Les glaçons au curaçao bleu évoquent les yeux du personnage et donneront, en fondant, une saveur d'agrumes, un goût acidulé qui complètera les arômes fermiers du cidre.

Lycée Professionnel Auguste Bartholdi (Barentin, 76)

L'étincelle Normande

Pour un cocktail de 12 cl

Pommeau de Normandie AOC 1/10
Liqueur amaretto 1 trait
Chouchen 1/10
Calvados AOC 1/10
Cidre du pays de Caux 6/10
Glaçons de curaçao bleu 1/10

- Verser le chouchen, le Pommeau, le Calvados et le trait d'amaretto dans le shaker
- Shaker fermement
- Verser puis ajouter les glaçons cubes
- Compléter avec le cidre
- Finir en mettant les paillettes de glace au curaçao bleu.

Portrait littéraire

Ne lâche pas ma main, 2013

« [...] Comment apprécier une taille de guêpe lorsque l'on a goûté au parfum d'une reine ? Imelda possède un corps de chocolat, double crème, à s'en empiffrer. Des formes qui débordent, floues, changeantes, un nuage de sensualité à pétrir de ses désirs [...] »
Michel BUSSI

Lycée Professionnel Auguste Bartholdi (Barentin, 76)

Universel

6 cl de thé Lapsang souchong
4 cl de Calvados AOC
2 cl sucre de canne
Crème fraîche de Normandie fouettée

- Faire infuser le thé dans une théière avec de l'eau frémissante
- Faire chauffer le sucre de canne et le Calvados ; verser au fond du verre
- Verser progressivement le thé sur le Calvados en le faisant glisser le long du verre à l'aide d'une cuillère
- Verser la crème fouettée
- Servir aussitôt

Portrait littéraire

Ne lâche pas ma main, 2013

« [...] Une île, un monde », proclame le slogan touristique de la Réunion. Pas faux, au fond. Sur quarante kilomètres carrés est rassemblé un échantillon représentatif des inégalités entre les peuples des cinq continents. Un laboratoire de l'humanité [...] »
Michel BUSSI



ANDRÉ GIDE ET SES AMIS AU CAFÉ MAURE DE L'EXPOSITION UNIVERSELLE DE 1900

1901, Blanche, Jacques-Émile, Huile sur toile
Rouen, Musée des Beaux-Arts
© C.Loisel / C.Lancien, Réunion des Musées Métropolitains,
Métropole Rouen Normandie

Légende des élèves

Ce « hot drink » s'inspire du côté tamisé et cosmopolite de la scène. Nous avons voulu ainsi mélanger des arômes chauds, normands du Calvados avec un thé légèrement fumé pour évoquer la touche orientale. Le tout relevé par une légère crème fouettée pour la fumée des lieux.





CFA de Dieppe de la CMA76

Z.I. Rouxmesnil-Bouteilles - Zone marron - BP 701

76206 DIEPPE Cedex

Tél. : 02 35 84 20 97

Courriel : cfadieppe@cm-76.fr

Site : www.cma76.fr

Directeur : Jean-Luc PETERS



Le CFA de la CMA76 de Dieppe forme des apprentis en CAP pour les métiers de bouche, la restauration, la vente et la coiffure ; en BP pour la cuisine.

Il propose aussi une mention complémentaire en pâtisserie.

Lycée professionnel Auguste BARTHOLDI

52, avenue Aristide Briand

76360 BARENTIN

Tél. : 02 32 94 96 96

site : www.bartholdi-lyc.spip.ac-rouen.fr

Proviseur : Sophie PERRAT



Au-delà des apprentissages fondamentaux, l'école, et plus particulièrement le lycée professionnel, se doit d'accompagner chaque jeune dans la construction d'un projet personnel épanouissant.

Persuadées que l'ouverture culturelle favorise la mise en confiance et l'épanouissement de chacun, les équipes du lycée Auguste Bartholdi s'impliquent dans la réalisation de projets collectifs territoriaux ou internationaux portés par les élèves.

CFA Le Havre

78/79 rue Hilaire Colombel - 76600 LE HAVRE

Tél. : 02 35 19 85 55

Fax : 02 35 19 85 60

Mail : cfalehavre@cm-76.fr

Site : www.cma76.fr/Accueil-CFA-Le-Havre

Directeur : Jean-Luc PETERS



Grâce à la voie de l'apprentissage, le Centre de Formation d'apprentis permet d'obtenir auprès de chaque apprenant un parcours d'excellence pour être formé à un métier, devenir salarié et entrer dans la vie active. Nos secteurs de formation : boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie, fleuriste et vente.

Au CFA de la Chambre de métiers du Havre, nous contribuons aussi à l'égalité des chances par une éducation citoyenne et une ouverture à la culture et au monde.

Lycée Flora TRISTAN

7-9 avenue Lemeunier de la Raillière

61600 LA FERTÉ MACÉ

Tél. : 02 33 37 06 33

Fax : 02 33 37 04 78

Mail : ce.0610019p@ac-caen.fr

Site : www.etab.ac-caen.fr/flora-tristan/

Proviseur : Laure POUILLAIN



Au lycée Flora Tristan, l'apprentissage professionnel est indissociable d'une dimension éducative et culturelle plus vaste. Nos jeunes et leurs enseignants s'engagent sans réserve dans les projets qui leur permettent de réaliser cette ambition.

Lycée professionnel LE HURLE-VENT

1 avenue Jean Moulin - BP 68 - 76470 LE TRÉPORT

Tél. : 02 35 86 80 77

Fax : 02 35 86 87 08

Mail : ce.0760114l@ac-rouen.fr

Proviseur : Beaudoin ANDRIEU



Le Lycée professionnel Le Hurle-Vent est un petit établissement de la côte normande. Sa taille humaine permet à chacun de ne pas se sentir isolé et anonyme dans son parcours de formation.

Il héberge aussi dans ses locaux un UFA qui forme, entre autre, des élèves au CAP agent polyvalent de Restauration.

Outre des formations liées au commerce et à la gestion-administration des entreprises, il offre des formations de Cuisine, Restauration, Services - Bac Pro cuisine et Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration.

L'internat permet d'accueillir des élèves qui viennent parfois de loin.

Lycée technique hôtelier Maurice MARLAND

159 rue des Lycées - 50400 GRANVILLE

Tél. : 02 33 50 40 95

Fax : 02 33 50 83 76

Mail : marland-etab.ac-caen.fr

Proviseur : Bruno LEPROUST



Le Lycée Maurice Marland de Granville forme des élèves aux métiers de l'hôtellerie depuis plus de 38 ans. Sa réputation, ses résultats, ses projets, les talents qui s'y exercent et qui s'y développent vont bien au-delà de ses caractéristiques.

C'est aussi un lycée de taille modeste qui compte 450 élèves répartis en 19 classes. C'est la mobilisation d'une équipe composée de professeurs, agents, personnels de vie scolaire, administratifs et de santé au service de la réussite éducative.

C'est enfin une relation suivie et étroite avec le monde professionnel.

CFAIE de Val de Reuil

41 rue du passage des Heures - 27100 VAL-DE-REUIL

Tél. : 02 32 09 33 77

Fax : 02 32 59 49 03

Site : cfaie@cfaie.fr

Directeur : M. LEJEUNE



Apprendre un métier, c'est ce que nos apprentis acquièrent durant leurs 2 années de formation en alternance au CFAIE de Val de Reuil.

Mais l'équipe pédagogique cuisine-restauration souhaite aller au-delà, et permettre à ses jeunes de développer leur appétit en matière culturelle.

CFA-CMA Rouen

41/43 route de Bonsecours - 76000 ROUEN

Tél. : 02 35 70 77 15

Fax : 02 35 88 17 24

Mail : cfarouen@cm-76.fr

Directrice : Clarice TARLEVÉ



Le CFA accueille des apprentis en boulangerie, pâtisserie, boucherie et charcuterie (CAP et BP), en vente et fleuristerie (CAP) et en DIMA.

Transmission des savoir-faire et des savoir-être nous tient à cœur ainsi que le bien-être du public accueilli. Pour cela, le CFA déménage en 2017 pour de nouveaux locaux sur les Hauts de Rouen.

CIFAC - Chambre de Métiers et de l'Artisanat Interdépartementale Calvados-Orne

2, rue Claude Bloch - 14000 CAEN

Tél. : 02 31 53 25 30

Fax : 02 31 53 25 31

Courriel : cifac@cm-ai-calvados-orne.fr

Site : www.cifac.fr

Directrice : Laurence LEBLANC



Créé en 1978, le CIFAC (Centre Interprofessionnel de Formation de l'Artisanat du Calvados) est le Centre de Formation d'Apprentis de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat interdépartementale Calvados Orne (CMAI).

Chaque année, le CIFAC assure la formation d'environ 1.400 apprentis, stagiaires et adultes en recherche de qualification ou de reconversion, du CAP au BTS, dans les six secteurs suivants :

- alimentation (boulangerie, pâtisserie, boucherie et charcuterie)
- maintenance de véhicules et motocycles
- vente en alimentation
- santé (préparateur en pharmacie et prothésiste dentaire)
- coiffure
- administration des entreprises



www.normandie-impressionniste.fr



IRQUA - Normandie | 6 rue des Roquemonts | CS45346 | 14053 CAEN Cedex 4
www.irqua-normandie.fr | infos@irqua-normandie.fr