

Normandie

impressionnisme

Le goût & La couleur



Le succès de la première édition de Normandie Impressionniste fut tel qu'il était nécessaire de lier une nouvelle fois le plus populaire courant artistique moderne et le territoire qui l'a vu s'épanouir. Avec plus d'un million de spectateurs, la Normandie était en fête : guinguettes, déjeuners sur l'herbe, expositions remarquées. Le thème de l'eau choisi pour cette seconde édition est né de la fascination des grands maîtres impressionnistes pour la mer, les rivières et les fleuves.

Cinéma, musique, théâtre, colloques, ateliers, festivités, expositions d'art moderne et contemporain ponctueront cinq mois de festival, du 27 avril au 29 septembre 2013, sur les deux régions normandes et sur cinq départements avec le soutien des membres fondateurs et des partenaires institutionnels et financiers.

Cette programmation résolument contemporaine prendra toute sa signification avec l'implication d'élèves et d'apprentis investis dans des projets ludiques et professionnels originaux. Avec ses 600 projets tournés vers l'impressionnisme, nous vous souhaitons à toutes et à tous un excellent festival !

Pierre BERGÉ - Président du Festival Normandie Impressionniste
Laurent FABIUS - Ministre des Affaires étrangères et Vice-Président du festival

Jérôme CLÉMENT - Commissaire Général
Erik ORSENNIA - Président du Conseil scientifique

Sommaire

2	ÉDITO	3	La caille et le fusil	21
	HISTOIRE	4	Maquereau de Normandie, gelée d'écume de mer.....	22
	LA NORMANDIE ENTRE TERRE ET MER	6	Île flottante hivernale	23
	LE PROJET PÉDAGOGIQUE	8	Crêpe Normande	24
	LA NORMANDIE ET L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE	10	Aumônière de crêpes et son flambé de pommes du verger	25
	RECETTES		Les Nymphéas de Jules.....	26
	Chasse aux grenouilles en Normandie	11	Croquant de caramel sur ses compotes aux parfums printaniers.....	27
	Dinde sur son lit de verdure.....	12	Galette Pom'Monet.....	28
	Le bouquet du jardin d'Eugène	13	Teurgoule croquante, appétits sucrés.....	29
	Morilles sur la neige.....	14	Le Duby de nos berges Normandes.....	30
	Impression bord de Seine	15	Lady nature des paysages Normands.....	31
	Déclinaison des arômes laitiers Normands.....	16	Sunny cliff in Normandy	32
	Le bar de ligne en tartare de citron vert et mangue croq'sel de légumes.....	17	Cocktail de nos contrées Normandes.....	33
	Chaumière forestière, crème de Neufchâtel, petite meule de légumes oubliés.....	18	Le ciel et mer impressionniste	34
	A la découverte de nos berges Normandes.....	19	Orange trees cocktail	35
	Filet de sole de nos côtes et son oursin de pommes de terre aux crevettes.....	20	L'attrape couleur.....	36
			The purple museum cocktail.....	37
			La dame au chien.....	38
			Red lagon, Le Tsar Normand, Ziggy apple, Demoiselle.....	39
			Black laddies cocktail	40
	LES 6 ÉTABLISSEMENTS	42		

Editos

NORMANDIE IMPRESSIONNISME

Le Goût & La Couleur

L'impressionnisme est marqué par la représentation de paysages en mouvement avec leurs jeux de lumières, une création renouvelée grâce notamment aux tubes de couleurs souples que les peintres pouvaient apporter avec eux pour peindre en plein air. La Normandie a inspiré les plus grands impressionnistes ... !

La cuisine, art plus éphémère, a évolué également avec les techniques, les goûts, les mode de vie et l'histoire. D'une cuisine qui nourrissait, nous sommes passés à une cuisine plus épurée qui répond aujourd'hui à l'exigence de l'oeil et du palais. La Normandie inspire les plus grands cuisiniers....!

Entre l'Art Impressionniste et la Cuisine, il n'y a qu'un pas... que les élèves de nos lycées Hôteliers et CFA Normands ont franchi avec enthousiasme. Leurs ingrédients ? La large palette de produits de qualité issus de nos paysages de Normandie entre terre et mer : viandes et charcuteries, poissons et coquillages, fruits, légumes, produits laitiers, cidricoles, spécialités sucrées et céréalières. De quoi assouvir leur passion et leur art culinaires !

Découvrez au fil des pages les créations de nos artistes du Goût et de l'art de vivre en Normandie : inspirez vous en et à votre tour, impressionnez votre table, avec un florilège de couleurs et de saveurs, au gré des saisons !

Sébastien WINDSOR - Président d'IRQUA Normandie
Laurent BEAUVAIS - Président de la Région Basse Normandie
Alain LEVERN - Président de la Région Haute Normandie

Ali SAIB - Recteur de l'académie de Caen
Claudine SCHMIDT-LAINÉ - Recteur de l'académie de Rouen
Jacques COULOMBE et Stéphanie SMALCERZ - Délégués MGEN

Accueillir, créer, cuisiner, produire, conseiller, servir... autant de compétences acquises tout au long de leur formation par nos élèves de lycées hôteliers et CFA de Normandie. Professionnalisme, expérience, exigence, respect, passion,... cette excellence s'exprime tant à travers les enseignements que dans les partenariats professionnels et institutionnels, proposés aux jeunes dans le domaine de la santé, du social, du culturel...

Normandie Impressionnisme, le Goût et la Couleur, ou quand la cuisine et la culture se rencontrent... Ce projet collectif ambitieux a suscité l'adhésion et l'enthousiasme des jeunes et des équipes pédagogiques : l'occasion en effet d'apprendre autrement, de développer l'ouverture culturelle, d'apprendre à chacun à repousser ses limites, pour progresser et révéler ses potentialités, sa créativité...

A travers ce livret, nos jeunes invitent le lecteur à une exploration gourmande de la peinture Impressionniste, grâce à des recettes inspirées par les œuvres de Manet, Monet, Renoir, Cézanne, Pissaro, Léandre ... et bien d'autres artistes. Les œuvres ont été choisies parce qu'elles évoquent la nourriture, le repas ou tout simplement pour leurs couleurs, leurs paysages Normands, leurs « impressions »... : les jeunes y ont puisé l'inspiration de leurs recettes, qu'ils ont adaptées aux envies d'aujourd'hui. Dorénavant, impossible de visiter un musée... sans avoir l'eau à la bouche !

Catherine FLEURET - Proviseur du Lycée des Métiers Jules Le Cesne
François LEMONNIER - Proviseur du Lycée Professionnel Edmond Labbé
Michel GAUCHER - Proviseur du Lycée des métiers François Rabelais

Jean Marie LEJEUNE - Proviseur du CFAIE du Val de Reuil
Gilles GUEZENNEC - Proviseur du Lycée Professionnel Flora Tristan
Alain MARIE - Proviseur du Lycée Maurice Marland



Cuisine « à la normande » au temps des Impressionnistes

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,

Jules Gouffé, *Le Livre de cuisine*, 1867, Salade de homard et mayonnaise de filets de sole.



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 su répondre, avec succès, 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*

Richesse 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 cœur, à la pâte lisse et onctueuse. La Crème d'Isigny, ses parfums et saveurs mondialement célébrés. 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...

Tresors 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).



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...



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 AOC 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.



Le projet Pédagogique

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 ».



Après la mise en lumière du mouvement impressionniste, le projet s'est poursuivi dans chaque établissement :

Lycée Professionnel Edmond Labbé - BARENTIN (76)

Les élèves ont transposé cet univers en cuisine afin de créer des recettes « à la manière des impressionnistes ». En travaillant la conception esthétique et graphique des plats et choisissant des techniques culinaires adaptées.

Ensuite, ils ont rédigé les différentes fiches techniques.

Les serveurs et cuisiniers ont mis en valeur le plat grâce à la photographie culinaire (les élèves ont été formés avec Bruno MAUREY, photographe de l'agence HEKA, Rouen).

Puis, les élèves ont travaillé à :

- L'organisation d'un repas de gala « impressionniste » ; mettant en œuvre des reproductions en peinture et en très grand format des tableaux.

- La réalisation d'une photographie inspirée d'un tableau impressionniste mettant en scène les élèves.

- La pixellisation interactive d'un tableau impressionniste en utilisant l'ensemble des photographies culinaires prises tout au long de l'année.

Classes : Terminales CAP et Secondes Baccaauréat Professionnel Restaurant et Cuisine

Lycée Maurice Marland – GRANVILLE (50)

Les élèves ont travaillé sur la conception de cocktails Normands, de recettes valorisant les richesses de nos côtes normandes et de dessert, comme le flambage de pommes au Calvados, associant ainsi les compétences Cuisine et Service des élèves.

Classes : Terminales Baccaauréat Professionnel Cuisine et Service

Lycée des Métiers Jules Le Cesne – LE HAVRE (76)

Les élèves se sont d'abord penchés sur la création d'un menu « impressionniste ». Des croquis ont servi de support à leurs créations. Ensuite, en atelier expérimental, en utilisant les produits Normands, ils ont créé les recettes, par groupes : entrée, plat, dessert.

Ce travail s'est terminé par la finalisation du menu : dégustation, rédaction des fiches techniques et mise en valeur par la photographie.

Les classes de « coiffure » se sont associées au projet et ont réalisé un défilé présentant leur travail de recherche sur cette période.

Classe : Première Baccaauréat Professionnel Cuisine

Lycée Professionnel Flora Tristan – LA FERTE MACE (61)

Les élèves ont abordé l'étude des cocktails afin de créer une ligne de boissons innovantes assurant la promotion des produits normands. En utilisant la palette des couleurs de chaque tableau choisi, ils ont décomposé les œuvres pour en extraire les 3 dominantes puis ont créé des cocktails en fonction de la Couleur désirée et du Goût obtenu.

Ce projet s'est réalisé en partenariat avec le Musée Charles Léandre de Condé Sur Noireau. Deux journées d'animation « le goût et la couleur » se déroulent au Musée : visite et mise en scène « L'œuvre devenue cocktail » devant chaque tableau sélectionné.

Classes : Premières Baccaauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration

CFAIE – VAL DE REUIL (27)

« Transformez vos assiettes en tableaux... gustatifs » :

Les élèves ont créé un menu thématique impressionniste normand et des cocktails « Au fil de l'eau, au fil du temps... » qui sont servis au restaurant d'application.

Un partenariat avec une artiste peintre locale,

Michèle RATEL a permis de marier les plaisirs du palais à ceux de la palette... : des recettes ont été créées à partir de ses toiles.

Classe : Brevet Professionnel Cuisine et Restaurant

Lycée des métiers François Rabelais HEROUILLE SAINT CLAIR (14)

Le travail des élèves s'est décliné autour de trois volets :

- Histoire des repas : travaux de recherche sur cette époque, en France (événements historiques, inventions et découvertes en lien avec l'alimentation et les techniques culinaires),

- Création culinaire « A table avec les impressionnistes » : au sein d'ateliers culinaires expérimentaux, travail de création des 6 recettes normandes, en lien avec les 6 tableaux choisis

- Littéraire « Les élèves prennent la plume » : travail d'écriture autour des tableaux, sur deux thèmes : le peintre écrit à un ami et l'invitation au voyage en Normandie...

Classes : Terminales Baccaauréat Professionnel Cuisine et Service





Chantal RUAULT
Diététicienne du centre de santé MGEN de Paris

MONET, CEZANNE, ... de l'impression de l'image à la jouissance sensorielle !

De nombreux artistes créent un véritable lien entre la peinture et la nourriture. On peut éprouver de la jouissance avec les yeux à partir d'un goût imaginé que l'on perçoit dans un dessin de pommes (voir le panier de Cézanne). Le goût peut être réel ou imaginé, ressenti par la bouche, par les yeux, par les mains, ou par les oreilles. Il repose donc sur les cinq sens. Notre perception nous renseigne sur la diversité des nuances (sucré, salé, amer, acide et l'umami).

Cependant, n'est-il pas évident que se nourrir est d'abord une nécessité naturelle ? Elle relève d'un besoin vital. Or il s'agit tout autant d'une pratique culturelle que d'un lien relationnel, créateur d'échanges, de convivialité et de communion...

Depuis la nuit des temps, au gré des civilisations, le plaisir des sens est devenu une démarche intellectuelle, et même un art véritable.

L'équilibre ou art de vivre appartient plus à une hygiène de vie, que du « manger bouger » : la gastronomie ou « art de faire bonne chère » est aussi une démarche de philosophie et de sens.

Contribuer à la qualité de la vie grâce à des aliments de grande qualité organoleptique, voilà ce qui rassure !

On parle beaucoup de réminiscence émotionnelle et des évocations mémorielles – par exemple, à quelles odeurs nous ramène notre enfance ? La sérénade des impressions est une braise de résilience.

D'autres peuvent y trouver un dialogue : « au fond, dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es » ou encore « tu manges ou tu goûtes », « tu te nourris ou tu dégustes »...

Mais la nourriture ne conduit-elle pas aussi à la poésie ? Lisons ce poème de François Fournet ci-contre :

Coquille Saint Jacques, toi !

*Coquille Saint Jacques
ô mon doux coquillage
à la saveur subtile
des vagues de la mer.
Coquille Saint Jacques
berceau de nacre pure
contenant les délices
des parfums du grand large.
Coquille Saint Jacques
dont le cœur de corail
au quart de lune rouge
éclaire mes papilles,
ta chair fine et tendre
allume autant d'étoiles
que de désir intenses
aux voûtes de mes sens.
Coquille Saint Jacques
sous ta robe veloutée
de claire mousseline
aux arômes délicats
je baigne mon plaisir.*

Et pour terminer cette réflexion, au fond, de quoi avons-nous faim ?

Quelques repères simples : (source : Programme National Nutrition Santé)		
FAMILLE ALIMENTAIRE	PRINCIPAL ATOUT	CONSEIL DE CONSOMMATION
Fruits et légumes	Fibres, vitamines et minéraux	Au moins 5 par jour
Céréales, pommes de terre et légumes secs	Glucides complexes	A chaque repas et selon l'appétit
Lait et produits laitiers	Protéines, calcium	3 à 4 par jour
Viandes, œufs	Protéines	1 à 2 fois par jour
Poissons et produits de la pêche	Protéines, oméga 3	Au moins 2 fois par semaine
Matières grasses ajoutées	Lipides	Limiter la consommation
Produits sucrés	Sucres simples	Limiter la consommation
Boissons	Eau	De l'eau à volonté
Sel	-	Limiter la consommation
Activité physique	-	Au moins l'équivalent d'une 1/2 heure de marche rapide par jour

Le secret d'une alimentation équilibrée réside dans une bonne alliance des aliments. La recherche de l'équilibre n'empêche ni le plaisir, ni la découverte, ni la convivialité : créez des menus variés et sachez profiter du meilleur de la Normandie !

Chasse aux grenouilles

en Normandie

Pour 4 personnes

- 400 g de cuisses de grenouille
- 1 citron jaune
- Huile d'olive
- Citronnelle en poudre ou en bâton
- Sauce soja
- 1 sachet de farine tempura
- 400 g de légumes Normands de saison (radis rose ronds, radis gris, courgettes, carottes de Créances, panais, fèves...)
- Vinaigre de cidre et huile de colza
- 2 échalotes
- 300 g de jeunes pousses d'épinards
- Persil, cerfeuil, fleurs comestibles
- 20 g de Beurre salé AOP d'Isigny
- 4 feuilles de bricks

Désosser partiellement les cuisses de grenouille et les mettre à mariner avec un peu d'huile d'olive, 1 jus de citron, une pincée de citronnelle moulue, quelques gouttes de sauce soja.
Tailler 4 bandes de 10 cm en feuille de brick, beurrer puis rouler pour former des cylindres, les cuire 5 min au four à 180°C.
Laver, éplucher puis découper tous les légumes en julienne très fine.

Ajouter les échalotes en petits cubes et assaisonner d'une vinaigrette au vinaigre de cidre et huile de tournesol.
Réhydrater la farine à tempura et passer-y les cuisses de grenouille puis les frire jusqu'à l'obtention d'une belle couleur dorée. Sur une assiette disposer harmonieusement les feuilles d'épinard, les beignets de grenouille, le cylindre garni des légumes. Parsemer les herbes fraîches et les fleurs.
Décorer avec quelques touches de vinaigrette.



MUMA, Le Havre, Florian Kleinfenn

LES NYMPHEAS 1904

Claude Monet
Huile sur toile 89 x 92 cm
Le Havre MuMa musée d'Art Moderne
André Malraux - Florian Kleinfenn
Le réveil croquant et coloré des nymphéas nous plonge au cœur d'un monde aquatique que l'on devine.



Dinde

sur son lit de verdure

Pour 6 personnes

Mousse de pois :
300 g de petit pois
50 g de crème fraîche épaisse
AOP d'Isigny

Gelée de menthe :
2 feuille de gélatine
Menthe fraîche

Assaisonnement :
Carpaccio de dinde
900 g de filet de dinde
Huile d'olive
20 g d'échalotes
10 g d'ailles

Crème de pois :
90 g de petits pois
200 g de crème liquide
100 g de mesclun

12

Préparer la mousse de petits pois.
Préparation la crème de petit pois.
Découper le carpaccio de dinde.
Mariner les tranches.
Réaliser la gelée de menthe.
Faire prendre dans les verrines.
Ajouter la crème fouettée.
Dresser l'assiette.
Mousse de petit pois au centre.
Puis carpaccio de dinde dessus.
Enfin mesclun et sa vinaigrette.



LES DINDONS 1877

Claude Monet

Huile sur toile 1,74 x 1,725 - Musée d'Orsay - Paris

Le plat s'inspire des couleurs dominantes du tableau.

La chantilly rappelle la légèreté du plumage.

Les ailles symbolisent les têtes des dindes, le mesclun évoque la verdure des prairies.



Le bouquet

du jardin d'Eugène

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min - Cuisson : 10 min

250 g de carottes de Créances
180 g de navets
250 g de courgettes
4 tomates

80 g de betteraves
Basilic
Persil plat
Graine de coriandre
Huile d'olive

Éplucher les carottes et le navet, équeuter les herbes.

Tailler des lamelles de 2 mm d'épaisseur de chaque légume, enlever la peau des tomates avec un couteau d'office puis les enrouler pour réaliser les roses. Tailler des lamelles de betterave et détailler dedans des losanges se rapprochant de la forme d'une feuille, les cuire comme ci-dessous.

Chauffer sur feu très doux 2 c à s. d'huile d'olive avec les graines de coriandre écrasées, ajouter des lamelles en petites quantités et cuire sans coloration et sans les fripper.

Les garder dans un saladier avec l'huile de cuisson et les graines, assaisonner, filmer et garder au frais pendant une nuit.
Faire la même chose avec les pluches d'herbes, les garder ensuite dans un endroit sec sans l'huile.

Dressage :

Enrouler les lamelles en forme de fleurs, les disposer sur une petite assiette en alternant les couleurs. Ajouter un filet d'huile de cuisson, terminer par les herbes frites.



FLEURS ET FRUITS DANS UN JARDIN SUR DES MARCHES, 1869

Eugène Boudin (1824-1898)

Collection privée

13



Morilles

Sur la neige (amuse-bouche)

Pour 4 personnes
Préparation : 20 min - Cuisson : 10 min

15 morilles déshydratées	½ camembert AOP de Normandie
5 cl huile de noix	10 cl lait entier
4 blancs d'oeufs	10 cl crème liquide normande

Réhydrater les morilles dans l'eau tiède pendant 45 mns, les sauter dans l'huile de noix sans coloration, réserver sur du papier absorbant. Mettre de côté les morilles pour la présentation, hacher le reste.

Sauce :

Couper le camembert en petits cubes, les fondre doucement dans le mélange lait/crème. Assaisonner puis mixer au dernier moment pour obtenir une mousse en surface.

Monter les blancs en neige ferme, ajouter délicatement sel/poivre puis les morilles hachées. Mouler à l'aide de 2 cuillères à soupe des quenelles sur une assiette, cuire au micro-ondes quelques secondes (elles doivent doubler de volume).

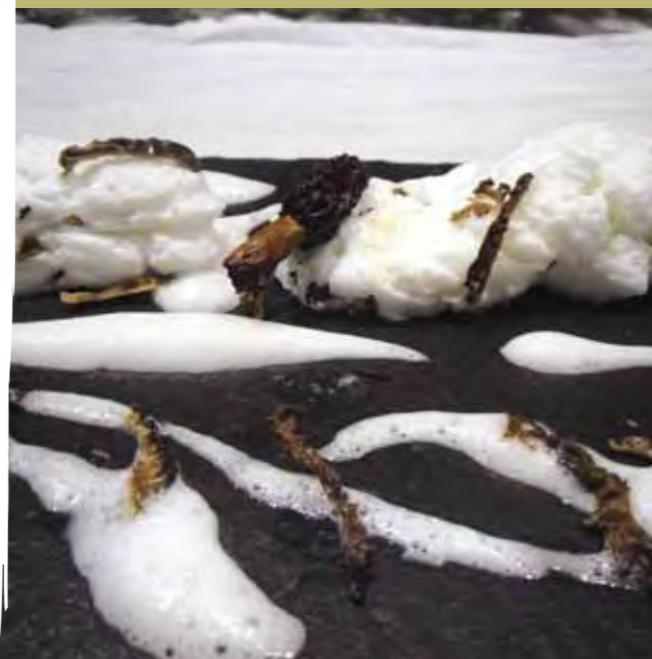
Dressage :

Disposer les quenelles sur la longueur, puis des traits de mousse au camembert, poser les morilles entières et émincées.



LA PIE

Claude Monet (1840-1926)
Entre 1868 et 1869
Paris, Musée d'Orsay



Impression

Bord de Seine

Pour 4 personnes - Préparation : 1 h30

1 kg de poisson des rivières normandes	4 gousses d'ail Safran (ou paprika) / Badiane
--	--

Fumet :

1 l d'eau / 100 g d'oignon / 50 g d'échalote / 50 g de têtes et d'arêtes de poissons / bouquet garni

Rouille :

10 cl d'huile d'olive
1 cuillère de moutarde
1 jaune d'oeuf
Sel et safran
2 gousses d'ail

Garniture aromatique :

150 g d'oignon
80 g de poireau de Créances
40 g de céleri branche / 40 g de fenouil / 200 g de tomate
20 g de concentré de tomates

Garniture :

¼ de pain Normand
Huile d'olive / Ail
1 carotte des sables / 1 courgette

Vider et écailler les poissons. Eplucher et tailler les légumes en gros dès. Réaliser le fumet.

Soupe :

Faire suer les oignons, les poireaux, le fenouil, le céleri. Ajouter les poissons, faire revenir. Mouiller avec le fumet (ou l'eau). Ajouter l'ail écrasé, les tomates, le concentré, le safran et la badiane. Assaisonner. Faire bouillir puis cuire 25 min doucement. Mixer et passer au chinois.

Rouille :

Confectionner une mayonnaise. Ajouter l'ail haché et le safran.

Garniture :

Tailler les toasts dans la baguette de pain et les enduire légèrement d'huile d'olive. Les sécher au four et les frotter avec une gousse d'ail. Réaliser des billes de carotte et de courgette à l'aide d'une cuillère parisienne. Cuire à la vapeur 2 à 3 min. Dresser dans une assiette creuse. Accompagner de croûtons, de rouille et de gruyère râpé.



BORD D'UNE ÎLE DE SEINE

Michèle Ratel

Se promener au travers de cette toile sur les bords de Seine ... c'est s'arrêter un instant déguster une impressionnante soupe de poisson ...



Déclinaison

des arômes laitiers Normands

Pour 6 personnes

Milkshake :

100 cl de lait
100 cl de crème liquide
100 g de fruits rouges
50 g de sucre glace

Mille feuilles :

Appareil à tuile
1 œuf
40 g de sucre en poudre
30 g de beurre Normand
30 g de farine
200 g de spéculos

Croquant de fromage :

450 g de fromage de Brebis
200 g de spéculos
ou sablés Normands

Milkshake :

Ajouter au lait, la crème liquide, les fruits rouges mixés et le sucre glace.
Passer au chinois la préparation. Réserver au frais.

Croquant de fromage :

Former les boules avec le fromage de brebis.
Rouler la boule dans les spéculos finement écrasés. Réserver au frais.

Mille feuilles :

Appareil à tuile :
Ajouter le sucre aux œufs. Ajouter le beurre fondu, la farine et le spéculos écrasés.
Former les tuiles sur une plaque et mettre au four environ 5 à 7 minutes.
A 180°C
Sucrer les petits suisses.
Tailler en lamelles les fraises qui serviront à garnir entre les tuiles avec les petits suisses.
Dresser.



VACHES LE LONG DE LA TOUQUES 1870

Eugène Boudin - PN 2005.7.3

Nous nous sommes inspirés du tableau pour sa couleur et son volume. Les vaches nous apportent les produits laitiers, celles marron nous ont fait penser au spéculos de mille feuilles. Le cercle de couleur blanc rosé qui les entoure inspira le velouté de fruit rouge. Enfin le verre de l'assiette représente l'eau de la Touque.



Le bar de ligne

de Normandie en tartare de citron vert et mangue Croq'sel de légumes

Pour 4 personnes - Préparation : 30 min

Poissonnerie :

0,600 kg de filet de bar de ligne
12 noix de St Jacques Normandes

60 g d'échalottes

40 g épinard frais
20 g de gingembre frais
50 g de fruit de la passion
100 g de topinambour

Légumerie :

400 g de mangue
150 g de carottes de créance
200 g de céleri rave
100 g de Panais
150 g de chou rouge
100 g de citron vert
1 botte de coriandre

Économat :

20 g de jus de Yuzu
60 g d'huile d'argan
Fleur de sel
Poivre de Séchouan

Le tartare de bar :

Lever la peau du filet. Tailler le bar en cubes. Tailler la mangue et le gingembre en fine brunoise. Saler et poivrer. Ajouter le jus de citron vert, les zestes, la brunoise de mangue. Réserver au réfrigérateur.

Le tartare de légumes :

Tailler les légumes en très fines lamelles. Assaisonner d'huile d'argan, fleur de sel et poivre de séchouan.

La marinade de Saint Jacques :

Couper les noix horizontalement en 2 ou 3. Verser un peu de jus de Yuzu et la pulpe de fruit de la passion. Réserver au réfrigérateur.

La vinaigrette :

Récupérer les jus des légumes. Ajouter les fruits de la passion et le jus de Yuzu. Émulsionner à l'huile d'argan.

Dressage :

Disposer harmonieusement les légumes en mosaïque. Mouler le chou rouge en cercle et le tartare en pyramide tronquée. Placer au centre de l'assiette. Diposier la saint jacques sur la mosaïque. Déposer la vinaigrette autour du tartare de bar. Saupoudrer l'assiette de zestes de citron vert. Disposer une pluche de coriandre sur le dessus du tartare.



LA JOURNÉE DU POISSON

Édouard Manet

À la vue de cette œuvre, j'ai envie de prendre le couteau du peintre et lever les filets de poissons pour réaliser ma recette...



Chaudière forestière

crème de Neufchâtel
Petite meule de légumes oubliés

Pour 4 personnes

Filet mignon de 600 g porc Normand	100 g de Beurre AOP d'Isigny
150 g de betterave crue	200 g de Crème AOP d'Isigny
150 g de panais	200 g Neufchâtel AOP
150 g de potimarron	4 œufs
150 g de pommes boskoop	150 g pâte brisée
100 g de cèpes	30 g sucre poudre
100 g de trompette de la mort	10 cl de Porto rouge
100 g de girolle	40 g fond brun lié
125g de mini carotte	Muscade et cumin
500 g de pommes de terre	Cerfeuil et ciboulette
15 g d'échalotes	

18 Délayer dans l'eau bouillante le fond brun lié. Détailler des médaillons de filet mignon. Tailler en biais les champignons. Abaisser la pâte brisée, foncer et pincer un cercle, cuire à blanc. Cuire à l'eau bouillante salée mais séparément le panais, la betterave, le potimarron et réaliser une purée. Réaliser un appareil à flan salé : mélanger les œufs et la crème. et les assaisonnements, ajouter ce mélange à chaque purée. Verser dans un ramequin beurré la purée. de betterave en premier....., cuire au bain marie : Tailler en mini dés les pommes boskoop, sauter au beurre et glacer.

Glacer les minis carottes avec un peu d'eau, sucre et cumin. Sauter tous les champignons dans du beurre moussant, suer les échalotes, mouiller avec le fond lié, réduire et terminer au porto. Chauffer doucement la crème et le neufchâtel, mixer, passer au chinois. Réserver au bain marie. Sauter dans un beurre moussant les médaillons de porc. Emincer les pommes gaufrettes, façonner en nid et frire à l'huile.

Dressage : garnir la tartelette de champignons, disposer les médaillons et couvrir d'un nid de pommes de terre. Napper de crème de neufchâtel, disposer la dariole de légume et décorer avec les autres légumes.



© Museum of Fine Arts, Boston.

MEULES, EFFET DE NEIGE

Claude Monet 1891 - 65 x 92 cm
Museum of Fine Arts - Boston US

La fin des moissons, la meule enferme les trésors cachés de la terre pour l'hiver.



À la découverte

de nos berges Normandes

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 / 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 / 40 g de beurre / Sel

Vider et lever les filets de sole.

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.

Farce mousseline :
Dans un mixeur, mélanger le saumon avec le blanc d'œuf et assaisonner. Incorporer doucement la crème. Réaliser une purée de Vitelotte.

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.

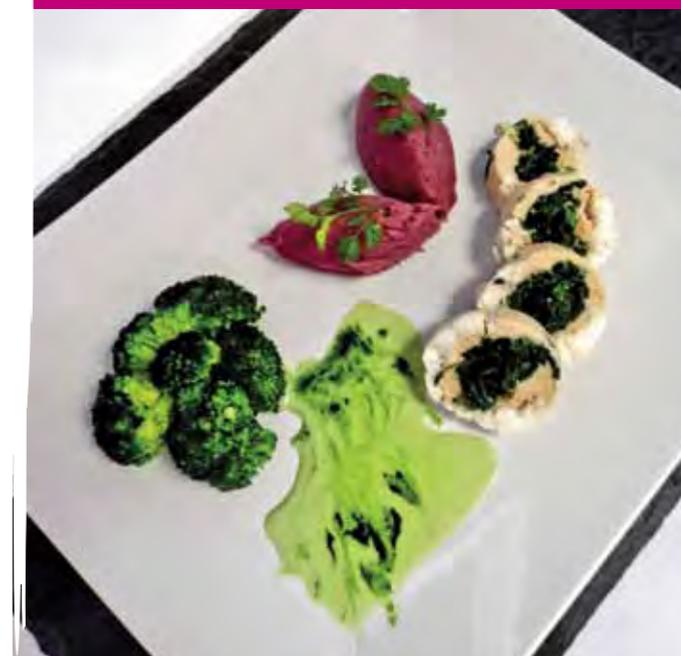
Sauce cresson :
Blanchir le cresson 30 secondes et le rafraîchir à l'eau froide, le mixer avec la crème et le fumet réduit. Monter au beurre dans une casserole et assaisonner. Réchauffer la ballottine à la vapeur et la couper en rondelles. Dresser les assiettes



BORD DE SEINE À POSES

Michèle Ratel

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



Filet de sole

de nos côtes et son oursin de pomme de terre aux crevettes

Pour 6 personnes

900 g de filet de sole
1 kg de pomme de terre
200 g de champignon

Sauce :

200 g de crevette rose
100 g de crème liquide
100 g de farine
100 g de chapelure
2 œufs

Décoration :

50 g de crème liquide
Curcuma
50 g de crevettes roses de la côte d'Albâtre
Cerfeuil une botte

Lever les filets de sole.
Couper en julienne les pommes de terre.

Pour l'appareil de crevette :
Porter la crème liquide et les crevettes décortiquées à ébullition.
Mixer la préparation.
Congeler sous forme de boule.
Rouler dans la farine puis dans la chapelure et dans les pommes de terre mélangées avec un œuf.
Congeler la préparation.
Sauter dans l'huile d'olive les champignons, réserver.
Sauter les filets de sole, réserver.
Frire les pommes de terre.
Servir immédiatement.



LE HAVRE, BATEAUX DE PÊCHE SORTANT DU PORT

Claude Monet - 1874 - The Los Angeles County Museum of Art

Les filets de sole représentent les coques d'un bateau, les champignons symbolisent les marins. Nous avons formé un oursin garni d'une sauce crevette pour rappeler le crustacé et ses richesses



La caille et le fusil

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min - Cuisson : 40 min

4 cailles	1 kg de champignons de paris
12 tranches de poitrine fumée	40 g d'échalote
80 g de carottes de Créances	25 g de Beurre AOP d'Isigny
80 g d'oignons	100 g de carottes de Créances
1 tomate	100 g de navet long
2 cl de Calvados	20 g de sucre
10 cl de cidre AOP Pays d'Auge	40 g de Beurre AOP d'Isigny
25 cl de fond brun de volaille	

Base :

Enrouler les cailles avec les tranches de poitrine, saler/poivrer l'intérieur. Déposer les cailles dans une plaque à rôtir, entourer avec des dés de carotte, oignon et tomates, filmer avec de l'aluminium et cuire au four 25 min à 180°C.

Sauce :

Garder les cailles au chaud, poser la plaque à rôtir sur le feu et colorer un peu la garniture de légumes, ajouter le cidre puis le laisser réduire des 2/3, flamber au calvados, mouiller avec le fond brun, réduire à nouveau. Assaisonner puis passer la sauce au chinois ou passoire fine, napper les cailles de sauce au moment de servir.

Macaron de champignons :

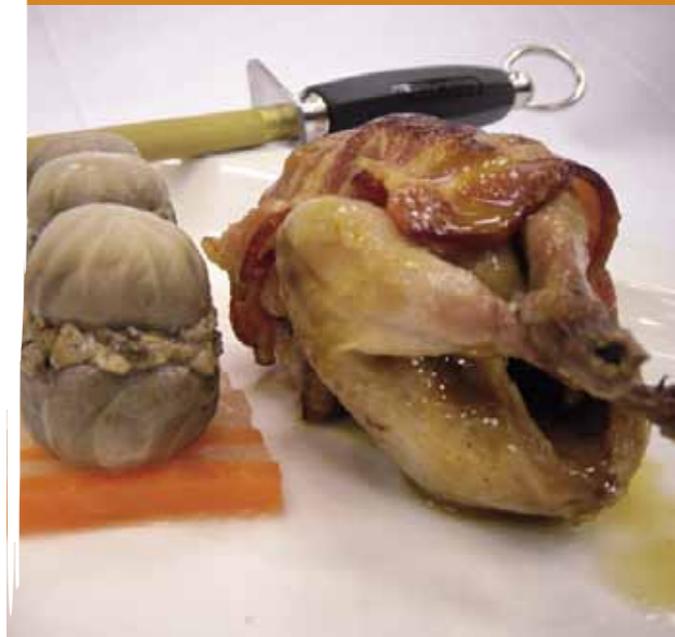
Garder 24 belles têtes de champignons, les plonger dans l'eau bouillante salée et citronnée, cuire pendant 8 mn, les réserver dans un peu d'eau de cuisson. Hacher le reste des champignons, ciseler les échalotes. Faire revenir au beurre et sans coloration les échalotes, ajouter les champignons hachés et cuire doucement et à couvert pendant 12 mn, assaisonner (vous pouvez ajouter un peu de crème à la fin). Garnir les têtes avec la duxelle et assembler les macarons. Dans 2 casseroles, mettre le sucre, le beurre, les bâtonnets de carotte et de navet, recouvrir d'eau à hauteur des légumes puis cuire sur feu doux jusqu'à qu'ils brillent.



TROPHÉE DE CHASSE 1862

Claude Monet (1840-1926)

Paris, Musée d'Orsay



Maquereau

de Normandie, gelée d'écume de mer

Pour 4 personnes

Préparation : 120 mn - Cuisson : 30 mn

2 maquereaux	10 cl vinaigre de cidre
30 cl de vinaigre de cidre	150 g de haricot vert
40 g d'échalote	150 g de betterave jaune
8 huîtres de Normandie + leur jus	2 tomates
eau de source pour compléter l'eau des huîtres à 40 cl	12 têtes de champignon
4 feuilles de gélatine	Crème balsamique
	Sel, poivre

Cuire à court mouillement les filets de maquereaux

Gelée d'écume de mer :

Réduire doucement de 2/3 le vinaigre et les échalotes ciselées.
Filtrer la réduction (il doit rester 100 gr de vinaigre réduit).
Ramollir les feuilles de gélatine dans un peu d'eau froide.
Chauffer sans ébullition l'eau des huîtres, l'eau et la réduction filtrée.
Hors de feu ajouter la gélatine égouttée et l'assaisonnement.
Placer au frais jusqu'à formation d'un gel
Diviser le gel en 2 parties (la seconde servira pour les aspics)
Battre le gel au fouet électrique, en ajoutant peu à peu le vinaigre de cidre, jusqu'à obtention d'une mousse (apparence de blanc en neige)

Mosaïque de légumes normands en aspics iodés :

Tailler et suer croquants les légumes. Mouler et ajouter un peu de gelée

Parasols : Tourner et cuire à blanc les têtes de champignons.

Décor : Crème balsamique



TERRASSE À SAINTE ADRESSE, 1867

Claude Monet (1840 - 1926)

The Metropolitan Museum of Art, New York

Le tableau représente quelques personnes flânant sur une terrasse fleurie surplombant la mer. Le maquereau symbolise la mer et les aspics de légumes évoquent les nombreuses fleurs sur la terrasse.



Île flottante

Hivernale

Pour 4 personnes

Préparation : 40 mn - Cuisson : 15 mn

Blancs en neige : 4 blancs d'œufs 100 g de sucre	½ gousse de vanille 50 cl de lait de Normandie
Crème anglaise : 4 jaunes d'œufs 100 g de sucre	Caramel : 100 g de sucre 5 cl de crème liquide

Crème anglaise :

Faire bouillir le lait avec la vanille. Blanchir les jaunes avec le sucre.
Verser progressivement le lait sur la préparation en mélangeant.
Remettre à cuire à feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe le dos d'une cuillère, remuer sans discontinuer. Attention à ne pas faire bouillir !

Blancs en neige :

Monter les blancs et les serrer au sucre. Cuire au micro ondes moins d'une minute, puissance maximum, dans un récipient en verre.

Caramel :

Faire fondre le sucre dans une casserole et déglacer à la crème.
Dresser dans une coupelle.
Verser la crème anglaise, déposer les blancs en neige.
Arroser de caramel.
Laisser reposer au moins une heure au frais avant de servir.

Décor :

Accompagner de nougatine, de tuile, de cigarette russe, de crêpe dentelle ou de sablés Normands.



NEIGE SUR LE TALUS

Michèle Ratel

Ce paysage évoque une nostalgie de votre enfance légère et fondante d'où se dégage une douceur froide.



Crêpes Normandes

Pour 4 personnes

4 Pommes (quartiers
+ 4 fines rondelles)
4 crêpes (1 par personne)
Beurre salé
Jus de pommes (6cl)
Sucre
Crème AOP d'Isigny (20 cl)
Calvados (4cl)
Pommeau de Normandie (4cl)
Amandes effilées

Compote de pomme
2 pommes, sucre, eau
4 boule de glace vanille
Menthe fraîche
1 bombe de chantilly

Matériel :
4 verres de dégustation
4 verres de présentation

Pommes flambées :
Réaliser le caramel naturel.
Détendre au jus de pomme.
Ajouter le beurre salé.
Ajouter les pommes.
Aromatiser au Pommeau de Normandie.
Flamber au Calvados.
Saupoudrer.
Ajouter la crème et mélanger.
Saupoudrer les amandes de sucre et les caraméliser.

Dressage :
Verre à dégustation : 2 cl de Pommeau, une rondelle de pommes sur laquelle est déposée une boule de glace vanille.

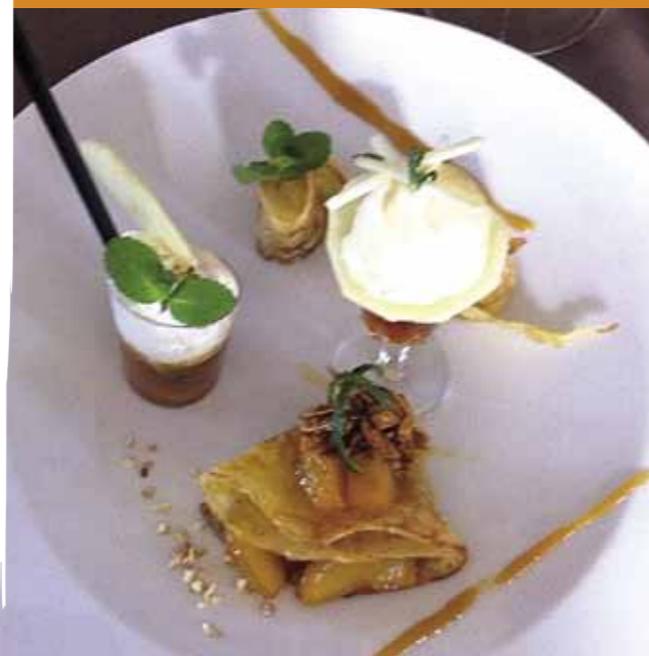
Verre de présentation : caramel restant, chantilly et feuille de menthe
la crêpe est garnie par les pommes caramélisées.
Ce dessert est servi avec un petit verre de Pommeau de Normandie (2cl).



LE PANIER DE POMMES

Paul Cézanne

Ce tableau présente des pommes et une bouteille que l'on peut imaginer contenir du Calvados. On a la recette et les ingrédients : qu'attendons nous pour commencer ?



Aumônière

de crêpe et son flambé de pommes du verger

Pour 4 personnes

Pâte a crêpes :
250 g de farine
3 œufs
100 g de sucre
100 g de beurre Normand
50 cl de Lait

Sauce caramel :
125 g de sucre
5 cl d'Eau
120 g de beurre

Pommes flambées :
5 pomme s
200 g de sucre
37.5 cl de cidre
120 g de beurre
4 cl de Calvados

Cocktail :
4 cl de Pommeau de Normandie
8 cl de cidre du Pays de Caux

Sauce caramel :
Saupoudrer le fond de la poêle avec le sucre.
Ajouter l'eau.
Faire caraméliser jusqu'à l'obtention d'une couleur blonde.
Incorporer le beurre en morceau.
Mélanger jusqu'à refroidissement.

Pommes flambées :
Faire sauter les pommes dans un caramel beurre sucre.
Flamber les pommes au calvados.
Laisser refroidir.
Faire caraméliser les crêpes au four en les saupoudrant de sucre glace.
Réaliser les aumônières.

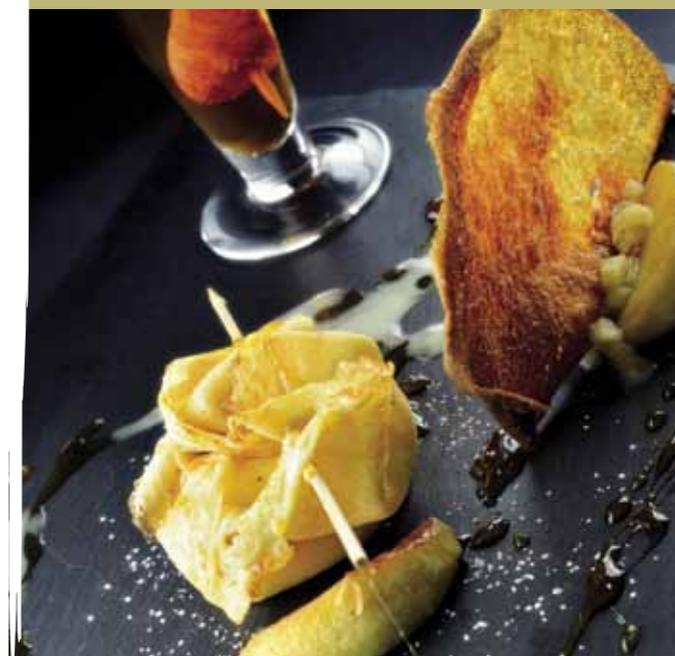
Cocktail : Voir pages 40.



REPAS DE NOCES À YPORT, 1886

Albert Fourié, 1854-1937 - Huile sur toile, 257 x 356,5 cm
Rouen, musée des Beaux-Arts

© C. Lancien, C. Loisel / Musées de la Ville de Rouen
Dessert surprenant aux arômes de notre région associant la légèreté d'un cidre et la générosité d'une aumônière de pommes flambées au Calvados.



Les Nymphéas

de Jules

Pour 4 personnes - Préparation : 2 h

42g de sucre	chocolat blanc
2.5 g d'eau	65 g de citron vert (purée)
1 g gélatine	15 g de noisettes torréfiées
Colorant vert	1 blanc d'œuf
25 g de sucre glace	2 jaune d'œuf
25 g de poudre de noisette	1 œuf
100 g de Nutella	25 g beurre ½ sel AOP d'Isigny
50 g crêpes dentelle	200 g de crème liquide
133 g de chocolat au lait	

Gelée de citron vert :

Porter à ébullition 12 g de purée de citron, l'eau, 6 g de sucre et gélifier avec 1 g de gélatine. Colorer. A l'aide d'une cuillère à café, déposer sur une feuille plastique, des « disques » de gelée de diamètres différents.

Crèmeux de citron vert :

Mélanger un jaune d'œuf, 25 g de sucre, l'œuf entier et le restant de purée de citron. Faire frémir. Ajouter 20g de beurre et mixer avant de couler dans un moule de 20cm de diamètre. Surgeler.
Demander à votre pâtissier un biscuit « dacquoise ».

Nutella croquant :

Fondre 25 g de chocolat au lait, ajouter le Nutella, les noisettes torréfiées, les crêpes dentelles et le beurre fondu. Étaler uniformément sur la dacquoise. Détailler le tout (20 cm de diamètre). Bloquer au froid.

Réaliser la mousse au chocolat au lait, à partir d'une crème anglaise :

Chauffer 60g de crème. Blanchir en fouettant le jaune d'œuf et 20g de sucre. Cuire à 85°C. Verser sur 108g de chocolat au lait, mixer.
Ajouter 140 g de crème fouettée.

Montage à l'envers :

Déposer un cercle de 22cm, de hauteur 4.5 cm sur les disques de gelée citron vert. Couler la moitié de mousse au chocolat au lait.
Déposer le disque de crèmeux citron vert.
Couler la deuxième moitié de mousse chocolat au lait
Déposer le module « Nutella croquant et dacquoise ». Surgeler avant de décercler. Glacer l'entremet avec un nappage neutre abricot.



© photo Scala / Florence

LE BASSIN AUX NYMPHEAS

Claude Monet 1899

Art Museum, Princeton University, New Jersey, 90 x 90 cm

Collection William Church Osborn

Pour illustrer le plan d'eau et réinterpréter cet illustre tableau, rien de tel qu'une part de nymphéas à croquer.



Croquant de caramel

sur ses compotes aux parfums printaniers

Pour 6 personnes

Pâte sablée :

200 g de farine
100 g de Beurre AOP d'Isigny
100 g de sucre glace
1 œuf
40 cl d'eau

Compotes :

100 g de sucre
1 kg de pommes
200 g de fraise

Coulis :

300 g de fraise
100 g de sucre

Pâte sablée :

Incorporez des petits morceaux de beurre avec la farine, la sabler, ajouter le sucre glace.

Pétrir la pâte et laisser reposer 10 min.

Réaliser les compotes.

Détailler et cuire la pâte sablée.

Réaliser le coulis de fraise.

Réaliser le caramel :

Faire chauffer l'équivalent l'eau et le sucre.

La placer sur une feuille de papier sulfurisé.

Monter les mille feuilles.



LE PONT BOIELDIEU À ROUEN, SOLEIL COUCHANT, TEMPS BRUMEUX, 1896

Camille Pissarro, 1830-1903 - Huile sur toile, 54 x 65 cm

Rouen, musée des Beaux-Arts

© C. Lancien, C. Loisel / Musées de la Ville de Rouen

Nous avons créé le caramel pour symboliser le volume et la force du pont. Les sablés représentent les piliers et le coulis de fruits rouges la seine.

27



Galette Pom' Monnet

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min - Cuisson : 40 min

250 g de pâte feuilletée,
400 g de pommes Granny
80 g de Beurre AOP d'Isigny
5 cl de Calvados Pays d'Auge

Crème pâtissière :
30 cl de lait de Normandie
3 jaunes d'œufs
90 g de sucre
40 g de farine
2 feuilles de gélatine
70 g de crème liquide

Détailler 8 cercles de 10cm de pâte feuilletée, dorer au jaune d'œuf et les cuire au four 20min à 180°entre 2 plaques.

Crème pâtissière :

Mélanger les jaunes avec le sucre puis ajouter la farine. Incorporer le lait chaud, porter à nouveau à ébullition 5 min en fouettant. Ajouter la gélatine ramollie puis mélanger, refroidir la crème.

Détailler des billes de pommes, les sauter dans un beurre chaud pour obtenir une petite coloration puis saupoudrer de sucre et laisser caraméliser, flamber au Calvados, refroidir rapidement.
Réaliser une crème fouettée sur un lit de glace, l'incorporer délicatement à la pâtissière froide.

Dressage :

Poser un cercle de pâte sur l'assiette, disposer des noisettes de crème à l'aide d'une poche avec une douille cannelée en intercalant avec une bille de pomme. Comblé le milieu avec de la pomme et de la crème.

Garder au frais 10 mns puis servir.



LA GALETTE

Claude Monet 1882
Collection particulière



Palette de verdure

sous le soleil de mai

Pour 6 personnes

500 g de carottes de Créances
100 g de navets primeurs
200 g de courgettes
100 g de tomate
100 g de aubergine
100 g de brocolis
100 g de asperge

Economat :
30 cl d'huile d'olive
100 g d'olives noires
Assaisonnement
Sucre
Vinaigre Balsamique

Réaliser un caviar d'aubergine.

Couper en tranche les courgettes et le pocher rapidement.

Couper en tranche les tomates pour la décoration.

Réaliser une purée de carottes et de brocolis (pocher, puis ajouter la crème et mixer).

Couper en julienne les carottes et les navets primeurs et les glacer

Hacher le persil pour la décoration.

Cuire les asperges à la salamandre en les imbibant d'huile d'olive

Réaliser la vinaigrette.

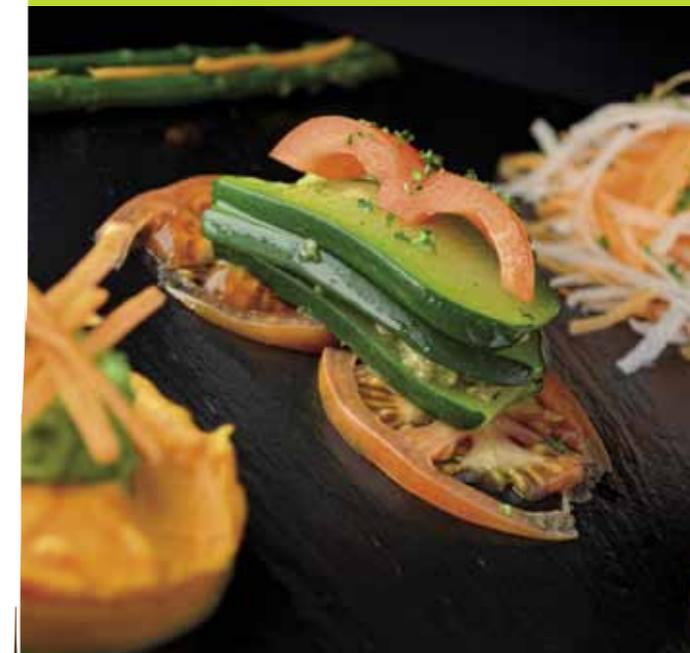
Monter un mille feuilles de caviar d'aubergine avec les tranches de courgette.



LA SEINE À ROUEN

Claude Monet - Huile sur toile, 1872

Les mille feuilles rappellent les bateaux, la couleur des ingrédients orangés et verts s'inspire des nuances du tableau. La brillance des courgettes évoque des bateaux sur la Seine.





MOIS DE MAI, POMMIER EN FLEUR 1895

Charles Frechon (1856-1929)
Collection particulière
Le tableau représente un verger de pommiers en fleurs au printemps. La teurgoule croquante constitue le tronc d'un pommier et ses appétits sucrés composent ses branches, ses fleurs et ses fruits.



Teurgoule

Croquante, appétits sucrés

Pour 4 personnes
Préparation : 90 mn - Cuisson : 30 mn

- | | |
|----------------------------|------------------------|
| 360 g de Teurgoule | Miel |
| 3 pommes reinette | 200 g isomalt |
| Calvados | colorant rouge |
| 4 feuilles de brick | 1 blanc d'oeuf |
| 200 g de confiture de lait | sucre glace |
| 3 feuilles gélatine | 3 cl d'eau |
| 2 carottes de Créances | 10 cl de crème liquide |
| 1 betterave crue | |

Teurgoule croquante :
Etaler et graisser la feuille de brick . Masquer de teurgoule .
Garnir de dés de pomme sautés et flambés au Calvados.
Façonner comme un « nem ». Sauter au beurre.

Brochettes de fruits :
Tailler les pommes en demi quartiers.Tiédifier la confiture de lait et ajouter la gélatine réhydratée et fondue.Envelopper les quartiers de pommes de confiture de lait.Tailler les carottes en sections de cylindres, blanchir longuement et glacer au caramel.Tailler les betteraves en gros dés, blanchir longuement et glacer au miel. Confectionner les brochettes de fruits sur pic décor.

Pommes d'amour :
Lever des billes de pomme.Tremper les billes dans le sirop (isomalt fondu + colorant). Réaliser une glace royale. Décorer les pommes d'amour.

Sauce caramel :
Réaliser une sauce caramel, ajouter la crème et réduire.

Le Duby

de nos berges Normandes

Pour 1 personne au shaker

- 1 cl de liqueur de Manzana
- 1 cl de Calvados AOC
- 1 cl de Pommeau de Normandie AOC
- 1 cl de jus de citron frais
- 3 cuillerées de purée de framboise
- 3 cl de Cidre Cotentin
- 2 zestes de citron

Verser la liqueur de Manzana, le Calvados, le Pommeau, le jus de citron et les 3 cuillères à café de purée de framboise dans un shaker rempli de glace.
Shaker fortement.
Verser dans un verre et compléter avec le cidre.
Disposer les zestes de citron.
Servir.



LE BONHEUR

Auguste Renoir
Ce tableau représente des gens heureux assis à une table. Lorsque vous dégustez un cocktail ou un verre de cidre entre amis, il se dégage toujours le même sentiment, la même impression : on est bien ensemble !



Lady nature

des paysages Normands

Au shaker - Quantité : 15 cl

3 cl de sirop de pomme verte
5 cl de Perrier
5 cl de jus de pomme
3 cl de Calvados AOC

Remplir le shaker de glaçons.
Verser le sirop de pomme verte, le jus de pomme puis le Calvados.
Shaker et remplir votre verre à cocktail.
Compléter de Perrier.



LA FEMME AU CHIEN

*Charles Leandre (1862 - 1934)
Pastel 1889 SDBG - Collection Espace Musée C. Leandre
Condé sur Noireau*

Un hommage à la nature et à une femme endormie, ce cocktail à la couleur verte tapisse de notes végétales et acidulées le palais, comme ces couleurs estivales adoucissent ce jardin d'été.



Sunny cliff

in Normandy

Au shaker - Quantité : 15 cl

6 cl de nectar d'abricot
Sucre semoule
3 cl de fine Calvados Napoléon
Liqueur de banane
6 cl de Poiré AOP Domfront

Remplir le shaker de glaçons.
Ajouter successivement le nectar d'abricot, la fine Napoléon puis le poiré.
Shaker l'ensemble et verser sans attendre dans le verre à cocktail.

Décoration :
Réaliser une collerette de sucre semoule à la liqueur de banane pour les plus gourmands !



BORD DE L'ORNE

*Georges Moteley (1865 - 1923)
Collection Espace Musée C. Leandre - Condé sur Noireau*
Ce cocktail possède tous les reflets ensoleillés jaunes aux couleurs de poires des falaises de la Vallée de l'Orne dans l'oeuvre de Moteley.



Cocktail

de nos contrées Normandes

Pour 4 cocktails - Préparation : 10 à 15 mn

8 cl de sirop de violette
32 cl de lait de Normandie
demi-écrémé
2 cl de sirop de menthe
10 cl d'eau plate

Matériel :
1 cuillère à café
4 verres à cocktail ou fantaisie
1 verre ordinaire
2 sous-tasses

Décor :

4 cl de sirop de violette
20 g de sucre blanc en poudre

Réaliser le décor des verres :

Dans une sous-tasse, verser 4 cl de sirop de violette.

Dans l'autre, mettre les 20 g de sucre en poudre. Tremper le haut du verre dans la 1ère sous-tasse, faire tomber l'excédent en tapotant délicatement. Tremper à nouveau le verre dans la sous-tasse de sucre et retirer l'excédent.

Préparer la menthe à l'eau.

Dans chaque verre, verser 2 cl de sirop de violette.

Ajouter ensuite 8 cl de lait : positionner la cuillère contre la paroi, dos vers le haut, verser le lait sur le dos de la cuillère afin qu'il ne se mélange pas avec le sirop de violette. Ajouter de la même manière la menthe à l'eau.

Servir frais :

Avec une paille, déguster ce cocktail lacté et rafraîchissant grâce à sa pointe de menthe et dont le goût est rehaussé par la violette.



PRINTEMPS PRÈS DE CAMBREMER

Michèle Ratel

Regarder les vaches paître tranquillement inspire à la dégustation d'un cocktail dont l'ingrédient principal est le lait de Normandie.



Le ciel et mer

impressionniste

Au verre - Quantité : 15 cl

8 cl de jus de poire
4 cl de curaçao bleu
4 cl de Poiré AOP Domfront

Prendre un verre de votre choix.

Verser en premier le curaçao puis le jus de poire.

Compléter par un poiré du Domfrontais très frais.



ÉLÉGANTES AU BORD DE MER

Eduardo Leon Garido - Musée Charles Leandre

Collection Espace Musée C. Leandre - Condé sur Noireau

Ce cocktail est en accord avec les bleus « Garido » de la ligne d'horizon qui marient si bien le ciel et la mer.



Orange trees

Cocktail

Au shaker - Quantité : 15 cl

2 cl de sirop de fleur de sureau
2 cl de crème de banane
Cidre brut de Normandie

Remplir votre shaker de glaçons.
Verser le sirop de fleur de sureau puis la crème de banane
et terminer par le cidre brut.
Remplir le verre à cocktail.



LE PARC EN AUTOMNE

Charles Leandre (1862 - 1934)
Collection Espace Musée C. Leandre
Condé sur Noireau

Ces couleurs orangées nous font découvrir le parc
en automne de Léandre, une autre perception des
couleurs et des formes à déguster en toutes saisons.



L'attrape couleur

Pour 4 cocktails - Préparation : 10 à 15 mn

6 cl de jus de citron	Décor :
6 cl de sucre de canne	1 pomme
20 cl jus de pomme rouge du Clos	1 pic en bois
Cerisey	1 paille
16 cl de Calvados	

Préparer le décor :
Couper 24 fines tranches de pomme (6 par cocktail)
et les disposer sur un pic en éventail.
Mettre des glaçons dans le corps du shaker pour le refroidir.
Verser dans l'autre partie le jus de citron, le sucre de canne, le jus
de pomme rouge acidulé et le Calvados pour réaliser 2 cocktails.
Edorénavanter l'eau des glaçons.
Refermer les deux parties du shaker et secouer rapidement pendant
5 secondes. Servir de façon équivalente dans 2 verres rafraichis au préalable.
Pour le décor, l'éventail doit reposer sur le bord du verre de façon à tenir
en équilibre, côté peau vers le haut.
Ajouter la paille.

Servir frais et déguster avec modération ce cocktail
où s'entrechoquent la force du Calvados et la douceur du jus de pomme.



COQUELICOTS DANS LE VEXIN

Michèle Ratel
Imaginer se reposer au coeur de ce champ fleuri
et chatoyant donne envie de déguster un cocktail
associant jus de pomme naturel et Calvados.



The purple

museum cocktail

Au shaker - Quantité : 15 cl

2 cl de sirop de violette
2 cl de crème de pêche
11 cl de Poiré AOP Domfront

Remplir votre shaker de glaçons.
Verser le sirop de violette puis la crème de pêche et terminer par le poiré.
Shaker rapidement puis remplir le verre à cocktail.



LE PARC

Charles Leandre (1862 - 1934)
Collection Espace Musée C. Leandre
Condé sur Noireau
Un cocktail innovant aux couleurs de violette,
il incarne l'esprit des fleurs au goût comme
aux senteurs au travers de ce magnifique
parc botanique.



La Dame au chien

Au verre - Quantité : 15 cl

2 cl de sirop d'orgeat
2 cuillères à café de miel liquide
12 cl de lait frais de Normandie

Verser dans le verre de votre choix le sirop d'orgeat puis le lait.
Verser 2 cuillères à café de miel liquide dans la préparation bien froide.
Remuer et déguster.



LA FEMME AU CHIEN

Charles Leandre (1862 - 1934)
Collection Espace Musée C. Leandre
Condé sur Noireau
Quels sont les songes dans lesquels plonge la Dame
au chien de Léandre... son fidèle ami l'accompagne.
Les blancs soyeux se révéleront en bouche dès la
première gorgée de ce délicat cocktail...
comme un songe d'été...



1 *Red lagon* Pour 1 personne

10 cl de Cidre Brut Normand
2 cl de Grenadine

Décoration :
1 rondelle de Citron
1 brochette de fruits

Préparer la brochette de fruit
(Pommes, poires en petits dés
et rondelle de citron).

Dans une flûte :
Verser le cidre.
Ajouter la grenadine
au dernier moment.
Puis ajouter la brochette
dans le verre.

2 *Le Tsar Normand* Pour 1 personne

2 cl Vodka
2 cl Pommeau de Normandie
6 cl Jus de Pomme
2 cl Cidre

Décoration :
Tranche de pomme fine dans le verre

Couper une fine tranche de pomme.
Citronner et réserver.
Réunir dans la timbale jus
de pomme, Pommeau, Vodka.
Shaker la préparation et servir
dans une flûte.
Compléter au cidre.
Mettre la tranche de pomme.

3 *La demoiselle* Pour 1 personne

4 cl de Pommeau de Normandie
8 cl de cidre du Pays de Caux

Décoration :
Jus de pomme givré
Brochette de Pomme
Rondelle de Poire

Préparer la brochette de pomme.
Dans un verre à cocktail évasé.
Givrer à l'extérieur à l'aide de sucre
et de Jus de Pomme (trempez le
bord du verre dans le jus de pomme
puis dans du sucre poudre).
Verser le Pommeau.
Ajouter le cidre au moment
de le servir

4 *Fizzy apple* Pour 1 personne

8 cl de cidre du Pays de Caux
2 cl de Calvados
2 cl de crème de cassis.

Décoration :
Crème de cassis givrée
sur le haut du verre.
Rondelle de pomme

Givrer le haut du verre à l'aide de
crème de cassis et de sucre cristal.
Verser le Calvados 2cl, ensuite
le cidre 8cl puis la crème
de cassis 2cl.
Ajuster une demi rondelle
de pomme la en haut du verre.



UN REPAS DE NOCES À YPORT, 1886

Albert Fourié, 1854-1937
Huile sur toile, 257 x 356,5 cm
Rouen, musée des Beaux-Arts
© C. Lancien, C. Loisel / Musées de la Ville de Rouen

*Black laddies*

Cocktail

Au shaker - Quantité : 15 cl

2 cl de sirop de grenadine
3 cl de Pommeau AOC de Normandie
2 cl de sirop de réglisse
6 cl de Perrier
2 cl de Curaçao

Remplir votre shaker de glaçons.
Ajouter le sirop de grenadine, le sirop de réglisse, le curaçao
ainsi que le Pommeau.
Shaker vigoureusement puis verser dans un verre à cocktail.
Compléter de Perrier. Servir très frais



PLACE DE LA CONCORDE

Eduardo Leon Garrido (1856 1949)
Collection Espace Musée C.Leandre - Condé sur Noireau
Ce cocktail nous transporte un jour d'hiver à Paris,
aux couleurs noires des ombrelles aujourd'hui
disparues...





LYCEE DES METIERS JULES LE CESNE

33, rue Fleurus – 76 600 Le Havre
 Tél 02 35 22 41 31 / Fax 02 35 21 12 17
 0760062e@ac-rouen.fr
 Lecesne-lyc.spip.ac-rouen.fr
 Proviseur : Catherine FLEURET



Le lycée Jules Le Cesne, tout neuf et proche des docks Vauban, délivre chaque année les diplômes qui permettent une intégration réussie en hôtellerie, commerce, coiffure, pressing et mode grâce à une formation d'excellence et aux nombreux stages en France et à l'étranger.



LYCEE DES METIERS DE L'HOTELLERIE ET DU TOURISME MAURICE MARLAND

159, rue des lycées - CS 70702 - 50400 Granville
 Tél 02.33.50.40.95 / Fax 02.33.50.83.76
 ce.0501850P@ac-caen.fr
 www.etab.ac-caen.fr/lycee-hotelier-granville
 Proviseur : Alain MARIE



Le lycée M. Marland forme depuis plus de trois décennies à l'excellence. «Ce qui importe, ce n'est pas d'arriver mais d'aller



vers» : d'après cette citation, on imagine un passage constructif dans notre lycée pour se créer une identité professionnelle et de citoyen affirmée dans la vie.

LYCEE DES METIERS DE L'HOTELLERIE RESTAURATION FRANÇOIS RABELAIS

Esplanade Rabelais - BP 32 - 14202 Hérouville Saint-Clair
 Tél 02 31 46 52 50 / Fax 02 31 43 90 75
 ce.0142132s@ac-caen.fr
 www.rabelais.etab.ac-caen.fr
 Proviseur : Michel GAUCHER



Le Lycée Rabelais, un établissement qui a du PEPS (Profession, Expression, Passion, Socialisation) et qui intégrera de nouveaux locaux en septembre 2014 pour mieux répondre aux attentes de formation de nos apprenants



CFAIE

CS 10205 – 41 rue du Pas des Heures
 27102 Val de Reuil Cedex
 Tél 02.32.09.33.77 / Fax 02.32.59.49.03
 cfaie@cfaie.fr
 www.cfaie.fr
 Proviseur : Jean Marie LEJEUNE



L'apprentissage c'est non seulement une formation pour acquérir un savoir-faire en lien avec les besoins des professionnels, mais c'est aussi l'occasion d'apprendre autrement, de développer l'ouverture culturelle et la créativité, au travers de projets collectifs.

LYCEE PROFESSIONNEL FLORA TRISTAN

7/9 avenue Le Meunier de la Raillière
 BP 109 - 61600 La Ferté Macé
 Tél : 02.33.37.06.33
 Fax : 02.33.37.04.78
 E-mail : ce.0610019p@ac-caen.fr
 www.etab.ac-caen.fr/flora-tristan/
 Proviseur : Gilles GUEZENNEC

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.»



Tous nos remerciements à l'équipe de Normandie Impressionniste, et particulièrement à Gerard Duchemin, chargé des projets éducatifs, pour son appui.

LYCEE PROFESSIONNEL EDMOND LABBÉ

52, Avenue Aristide Briand - 76360 Barentin
 Tél 02 32 94 96 96
 www.labbe-lyc.spip.ac-rouen.fr
 Proviseur : François LEMONNIER



Le Lycée Professionnel est, certes, le lieu où l'on reçoit une formation à un métier, mais c'est aussi là que des jeunes gens, grâce à une pédagogie adaptée, reprennent confiance en eux et découvrent que la culture peut aussi passer par eux.





www.normandie-impressionnisme.fr

