

Normandie Impressionniste...



...Portrait de Saveurs

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... : un projet pédagogique original, multipartenarial et interdisciplinaire alliant avec créativité la cuisine, la littérature et l'art..., qui a suscité l'enthousiasme et la mobilisation de nos lycées hôteliers et CFA Normands, sous la coordination d'IRQUA-Normandie, avec le soutien du Festival Normandie Impressionniste et de la Région Normandie.

Leurs ingrédients ? Des peintres, des écrivains et une large palette de produits de qualité et de proximité offerts par la Normandie : viandes et charcuteries, poissons et coquillages, fruits, légumes, produits laitiers, cidricoles, spécialités sucrées et céréalières.

Concept

Projet pédagogique alliant littérature, art pictural et art culinaire, mobilisant les élèves et les équipes encadrantes des lycées hôteliers et CFA de Normandie.

En groupe, les jeunes ont travaillé autour d'un tryptique :

- un produit normand
- un écrivain
- un tableau impressionniste.

Ils établissent ainsi le « portrait » du produit Normand, pour ensuite créer une recette normande valorisant le tryptique.

Quelques Illustrations ...

Le fromage blanc de Normandie cuisiné par le lycée Bartholdi, sous l'inspiration de *La jeune femme au miroir d'Auguste Renoir*, devient une Mousse légère citron sur Dacquoise.

Le panier de pommes de Paul Cézanne a inspiré au lycée Flora Tristan, l'Apple Cherry, un cocktail cidricole Normand chatoyant et parfumé.

Sous la *Gelée blanche de Camille Pissaro*, le bulot et l'huître de Normandie se marient, grâce au lycée Marland, dans une savoureuse Bouchée de la Mer à la Julienne de légumes, répondant ainsi à *l'Invitation au voyage de Charles Baudelaire*.

Le Livarot agrmente de sa saveur puissante le Samoussa Calvados concocté par le CFA du Val de Reuil dans *le Jardin du peintre de Michele Ratel* (illustrant *la Sensation d'Arthur Rimbaud*).

Grâce au CFA du Havre, le porc Normand s'offre en Terrine de Campagne à l'occasion du *Repas de noce à Yport d'Albert Fourié* (avec un clin d'œil à *la Traversée de Paris de Marcel Aymé*).

La nature morte aux fromages de Denis Pierre Bergeret a inspiré au lycée le Hurle-Vent son délicieux Feuilleté de Neufchâtel au Caramel (fromage cher à *Emile Zola dans le Ventre de Paris*).

... et beaucoup d'autres créations, à découvrir au fil des pages du livret !

Partenariat avec des restaurants

Certains établissements ont en outre établi un partenariat avec un restaurant ou artisan, qui s'est associé au projet en valorisant, à sa carte, les recettes créées par les élèves.

Quelques Illustrations...

Le gâteau Carotte Orange Vanille du CFA de Rouen mis à la carte du Restaurant les Nymphéas.

Le Pâté aux poires de Fizet du CFA de Dieppe proposé par la Boulangerie du Bateau de Dieppe.

La recette « Reflet de nos Côtes normandes » du CIFAC valorisée par le traiteur Christophe Tourneux à Caen.

Fruit d'un travail collectif, ce projet a permis à chaque élève de découvrir le mouvement impressionniste et son époque, parcourir la littérature, connaître les produits Normands pour mieux les valoriser et développer son sens de la créativité, en créant des recettes inspirées de tableaux choisis.

A travers le Livret de recettes Portrait de Saveurs, découvrez leurs créations et dégustez la Normandie Impressionniste !

Les 9 établissements Normands participants : CIFAC de Caen, CFA de Dieppe, lycée professionnel Auguste Bartholdi de Barentin, CFA du Havre, lycée Flora Tristan de la Ferté Macé, lycée professionnel Le Hurle-Vent du Tréport, lycée hôtelier Maurice Marland de Granville, CFAIE de Val de Reuil et CFA de Rouen.

