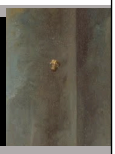
Effervescence d' une boisson qui fait mousse : et si ce n'était pas un « Dom »?

L'Angleterre importait depuis longtemps des vins tranquilles de Champagne. Champagne pétillants. Dans la seconde moitié du XVII ème siècle, l'Angleterre réunit toutes les conditions pour que le Champagne se mette à frémir. Le pays importe depuis longtemps de grandes quantités de vins de Champagne, achetés quelques semaines après les vinifications et n'ayant, la plupart de temps, pas achevés leur fermentation. Or, grâce au savoir-faire des verriers anglais, qui fabriquent des bouteilles moins chères et surtout plus solides, certains détaillants, tavernier ou marchands, ont pris l'habitude de tirer ces vins en bouteille car l'expérience a montré qu'ils se conservaient mieux et plus longtemps. Bouchés par un broquelet, ces flacons étaient ensuite entreposés en caves. Au printemps, sous l'effet de la hausse des températures, la fermentation alcoolique reprenait, provoquant un dégagement de gaz carbonique qui, à l'ouverture de la bouteille, formait les fameuses bulles. Les sources prouvent le succès de ces vins effervescents baptisés « saute-bouchon » en Angleterre bien avant leur reconnaissance en France, qui intervient dans les années 1700.

La forme et la contenance de cette bouteille ne sont pas semblables à celles d'aujourd'hui. Le champagne a longtemps été un problème pour les verriers. Une bouteille de 75 cl contient 5 kg de pression, autant qu'un pneu de camion. L'explosion des bouteilles en cave ou durant le transport est un problème à l'époque. Aussi les bouteilles contiennent moins de vin et sont plus petites. Ainsi il y a moins de pression.



Dans le Repas d'huîtres, il s'agit de la première représentation dans l'iconographie du 18ème siècle du vin pétillant de Champagne tout juste découvert près d'Epernay à l'Abbaye St Pierre d'Hauvitvillers par Dom Pérignon. Les regards convergent vers le bouchon qui saute et qui, notons- le, a gardé son muselet !

Dans l'œuvre de Troy, les bouteilles reposent dans des rafraichissoirs emplis de glace aux pieds chantournés. La bienséance montre que ni les verres ni les bouteilles ne touchent la nappe au 18 ème siècle. Les verres sont mis à rincer dans des petits rafraichissoirs en porcelaine de type Kakiémon. Les porcelaines Kakiémon étaient produites au Japon dans les ateliers d'Arita, dans la préfecture de Saga, durant le milieu du XVIIème siècle, et présentent beaucoup de similitude avec les céramiques chinoises de la « famille verte ». La superbe qualité de ses décorations était très recherchée en Occident, **et fut largement imitée par les producteurs de porcelaine occidentaux**. La Chine et plus largement l'Asie fascinent les Occidentaux charmés par les récits de voyages des jésuites ou des ambassadeurs qui publient des livres illustrés mêlant observations scientifiques et contes merveilleux. **Comme ses contemporains, le prince Louis-Henri de Bourbon-Condé (1692-1740) se passionne pour les arts d'Extrême-Orient et collectionne laques, indiennes et porcelaines. Afin de compléter sa collection, mais aussi fasciné par le mystère que constitue encore alors la fabrication de la porcelaine, vers 1730, il décide de patronner un porcelainier nommé Cisaire Cirou.**

Le chimiste Cicaire Cirou met au point une pâte de porcelaine tendre, c'est-à-dire sans kaolin, mais se distinguant de la faïence par son aspect translucide. Cette pâte est obtenue à partir de matériaux extraits des sols de la région (marne de Luzarches, sable d'Aumont, etc.)

Au cours de son histoire longue de 70 ans, la manufacture va produire des pièces très prisées pour leur qualité et leur beauté. Le premier style décoratif adopté à Chantilly répond au goût dominant en Europe à l'époque : le goût des « chinoiseries » . **De 1730 aux années 1750, Chantilly va ainsi adopter le « goût japon » aussi connu sous le nom de Kakiemon. On utilise alors une palette de couleurs intenses et lumineuses mais assez réduite (bleu de cobalt, vert, turquoise, jaune pâle, rouge, brun violacé) dite de « grand feu » (car cuite à haute température entre 800 et 1400 degrés).** Les couleurs sont posées au pinceau sur fond blanc en aplats avec un fin cerne de couleur brune. On dit que les couleurs sont chatironnées. Le style Kakiemon se caractérise **par des motifs « japonisants » tels que les branches fleuries, bambous, haies, semis de fleurs, grenades, perdrix, grues, dragons, phénix, papillons, scènes de vie quotidienne et jeux d'enfants… disposés sans perspective. le vide blanc structure et organise la composition, généralement asymétrique** . Le décor sera ensuite cuit à 800°C pour être fixé dans l'émail.

3- La morale de l'Histoire : Luxuriance ou vanités des richesses de ce monde ? Fécondité de la corne d'abondance « Nature » ou leçon de ténèbres ?

Aviez- vous déjà fait attention à la traduction de « nature morte » dans les autres langues ? **« Still life »**, « **Stilleleben »** ou **« Stilleven »**, qu'on nommait assez semblablement en français au XVIIème siècle « vie coite », ou « nature reposée », ou bien encore, mais déjà avec un sens peut être différent : la « nature immobile ». Car cette immobilité pourrait bien faire penser non plus à la vie (*life, leben, leven*) mais à la mort. **La nature morte hollandaise témoigne souvent d'une tension remarquable entre le désir de jouir de l'abondance des biens que procurait la prospérité de cette fière nation et la mauvaise conscience qui en était comme la rançon.**

En peinture, une Vanité est définie comme « une représentation allégorique de la mort, du passage du temps, de la vacuité des passions et activités humaines ». Clara Peeters réalisera d'ailleurs un *Autoportrait à la Vanité* avec une bulle de savon, des fleurs qui s'étiolent et nous rappellent la fuite du temps et la fragilité de l'existence .

Mais dans notre œuvre, (à part y voir un avertissement précoce en peignant la précieuse tulipe venue de Turquie, qui sera au centre du premier crach boursier de l'Histoire quelques années plus tard en 1637); les fleurs ne se fanent pas encore, même si disposées sur la nappe, le verre de vin n'a pas été bu, les aliments sont encore en ordre et un seul bretzel semble avoir été nettement cassé comme pour mieux induire une présence. **Les historiens ont supposé de manière trop systématique que les innombrables peintures relevant de ce genre abritaient un symbolisme caché porteur parfois d'une dimension religieuse .** Chez Floris van Dijck on retrouve cette idée du projet contradictoire avec l'envie de célébrer, par l'opulence des tables, le monde sensible tout en constatant son caractère transitoire : aviez -vous remarqué ici le vieillissement progressif des trois fromages ? A ce propos ***Fromage sur fromage c'est tenter le Diable*** nous informe un vieux dicton hollandais. **Étaler deux couches de produits laitiers l'une sur l'autre (du fromage sur du beurre), passait pour un luxe inutile**. **Mais il reste difficile d'affirmer que le peintre avait cette signification en tête, le fromage était l'un des produits d'exportation les plus importants des Pays-Bas**. Notez enfin dans cette œuvre que l'artiste célèbre les saveurs avec le sucré du raisin/salé du fromage/amer de la noix et l'acide de la pomme .

Les artistes vont surtout chercher à représenter harmonieusement une multitude d'objets divers et des mets recherchés pour donner l'illusion du réel. Au sujet **des huîtres très appréciées à l'époque de J-F de Troy point d'évocation grivoise comme dans la *Mangeuse d'huîtres* de Jan Steen même si elles sont invariablement citées pour leurs vertus aphrodisiaques (l'artichaut aussi !) et deviendront l'emblème du désir sexuel et du commerce charnel dans les peintures hollandaises. Le poète flamand renommé Jacob Cats écrit qu'il faut se méfier du pouvoir aphrodisiaque du jus d'huître salé !**

L'œuvre de J-F de Troy a été réalisée à la demande de Louis XV pour décorer la salle à manger des retours de chasses. Ainsi comprenons-nous mieux la présence uniquement masculine d'amis vêtus en habits de cour chamarrés !

Au sujet de l'appreciation des huîtres : Henri IV, dit-on, en mangeait jusque 300 lors de ses repas ! Elles venaient depuis les côtes par convois de chasse- marée jusque Paris et Versailles.

https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/6/6f/Jan_Steen_008.jpg

En invitant à ralentir, on est invités à s'intéresser davantage à ce qui nous entoure, à cueillir les détails et les saveurs du monde.

Carlo Petrini

Artistiquement Vôtre !

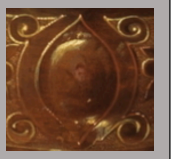
La réponse d'Audrey !

Le Petit Bol d'Art n°3…À table !

1- Points communs : regardez à nouveau les trois œuvres

En raison de son omniprésence dans le quotidien, la nourriture fait fréquemment partie des sujets de représentation dans l'art depuis des siècles. Ces trois peintures sont un véritable régal pour les yeux et les papilles par leur brio d'exécution et les reflets raffinés que nous distinguons jusque dans les bouteilles de Dom Pérignon. **Floris van Dijck** affiche la structure friable des fromages affinés et **Clara Peeters** celle de son bretzel croquant tandis que **Jean-François de Troy** nous fait sentir l'air iodé qui se dégage des coquilles d'huîtres qui s'amoncellent sur la paille au premier plan. Les maîtres de la nature morte alimentaire choisissaient des mets tels que poissons, huitres, fromages, charcuteries, pains ainsi que des petits encas comme des olives ou des noix. **Chez Clara Peeters**, **les objets apparaissent soigneusement placés sur la table (sans nappe) dans un ordre apparemment aléatoire**. Elle a travaillé simultanément pour fournir une vue frontale et claire de tous les objets. **Les fruits secs, figues, raisins, amendes servent de substituts aux fruits frais et étaient appréciés comme « snack » pendant l'hiver**. En 1614 à Amsterdam sont ramenés, huiles, raisins, figues et vins d'Espagne. Le vin rouge **venait aussi d'Italie, de France (le vin blanc liquoreux de Dordogne) ou de la vallée du Rhin d'où proviennent aussi ce beau verre Roemer (qui signifie style romain) et le pichet en grès de *Siegburg chez Floris van Dijck. Cette *ville près de Cologne** commercialisait ses fameux grès blancs, dits Jacoba-Kanne auxquels la comtesse Jacoba de Bavière (1401-1436) a donné son nom.

Parmi ces œuvres, **nous distinguons en général de la vaisselle coûteuse** comme les plats en argent massif du *Déjeuner d'huîtres*, les **verres en cristal de Murano comme celui de Clara Peeters qui nous rappelle que des artisans souffleurs italiens s'étaient installés dans les Flandres**. Les artisans de Murano ont su trouver un moyen d'éliminer ces oxydes métalliques qui donnaient jusque-là des teintes irisées. Nous voyons aussi dans les tableaux des porcelaines orientales, **des contenants en bronze ciselé**, reproduits jusqu'au moindre détail et à ce propos…



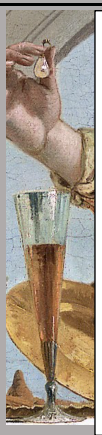
…Aviez-vous repéré l'autoportrait de Clara Peeters ici sur la coupe dorée ? (Son portrait miniature apparait au moins 7 fois dans les reflets du tableau.)

Dans la plupart de ses œuvres on le retrouve glissé sur le bosselage de la vaisselle faisant office de miroir convexe et sur laquel se reflètent des anamorphoses complexes de son visage comme dans le pichet en étain de cette peinture. Elle fait ainsi démonstration de sa virtuosité technique et de son talent d'illusionniste.

Nous ne savons presque rien de la formation de Clara Peeters si ce n'est qu'elle fut un talent précoce. Bien que les registres de la guilde des peintres d'Anvers datés de 1607-1628 aient été perdus ; en principe les femmes n'étaient pas admises comme apprenties chez les artistes. Elles étaient formées à l'époque par leur père. **Clara Peeters est documentée en 1611 à Amsterdam et 1617 à La Haye. Après 1621, sa trace se perd. Elle fait figure de pionnière dans le genre de nature morte d'aliments, sous-genre que le néerlandais qualifie de *ontbijtjes* (petits déjeuners) lorsque les objets et les aliments sont simples ou de *banketje* (banquets) lorsque le luxe apparaît. On observe une parenté de ses œuvres avec celles d'Osias Beert (v. 1580-1623). Clara fut une artiste a succès, lorsqu'elle avait une vingtaine d'année elle signa 31 œuvres pour de riches commanditaires. Ses œuvres sont parsemées d'objets précieux, très couteux qui reflète le niveau de vie de ses clients** …En 2017, la Mauritshuis propose *Slow Food. Natures mortes à l'Âge d'Or.* Cette exposition a vu le jour suite à l'acquisition en 2012 du chef-d'œuvre *Nature morte avec fromages, amandes et bretzels* de Clara Peeters (ci-dessous) et rendait hommage à des maîtres qui avaient méticuleusement composé ces natures mortes à la manière dont un grand chef élabore ses mets délicats.

A propos du titre de l'exposition *Slow Food* : saviez-vous à quel concept il fait référence ? En 1986, la chaîne de restauration McDonald's s'apprête à installer une succursale sur la splendide Place d'Espagne (*Piazza di Spagna*), un site historique de Rome. Devant ce qu'ils considèrent être une inadmissible avancée de la malbouffe en terre d'Italie, le chroniqueur gastronomique Carlo Petrini et ses collègues de la société gastronomique italienne Arcigola jettent alors les bases du mouvement *Slow Food*. Avec humour et intelligence, ils convainquent une brochette d'artistes et d'intellectuels italiens de se joindre à leur projet. Après tout, l'Italie est le berceau de la grande cuisine européenne. La cuisine française lui est même redevable de ses lettres de noblesse. Dès lors, Slow Food s'est mis à lutter pour sauvegarder la diversité des cuisines à travers le monde. »

Enfin à propos de la flûte vénitienne dans l'œuvre de Peeters que l'on retrouve chez Tiepolo au 18ème siècle



La boisson des Dieux : une histoire qui tourne au vinaigre

La flute vénitienne dans cette œuvre appartient au siècle de Tiepolo mais l'épisode du banquet de Cléopâtre doit être situé entre 35 et 32 av J.-C.

Dans le but de lui montrer la vanité du faste de ses banquets, Cléopâtre promit de dépenser au cours d'un seul dîner dix millions de sesterces. Une fois la perle dissoute dans du vinaigre elle but le contenu. La quantité n'était pas suffisante pour dissoudre les deux perles (pendants d'oreilles) et un second récipient dut être amené dans le but de faire boire la deuxième à Antoine.

Une perle est composée **à 92 pour cent de bicarbonate de calcium, la dissolution provoquée par le vinaigre est tout à fait possible, sa force de corrosion était bien connue des Anciens. Le pouvoir acétique de cette boisson ne fait aucun doute** : la véritable question est de savoir en combien de temps et d'envisager une dissolution seulement partielle de celle-ci. Cléopâtre se présentait comme **Isis** réincarnée, la perle quant à sa couleur et sa consistance était considérée comme le symbole de la lune, Séléné, à savoir Isis. Le vinaigre ***acetum*** désignant un vin âpre, piquant, acide, (***acer*** dérivé de ***acies*** signifie tranchant, pointe d'épée, bataille et donc un usage militaire) est symbole de **Dionysos** auquel s'assimilait Marc Antoine. **Le breuvage inestimable devenait l'expression de l'union des Dieux Isis -Dionysos. Mais Lucius Munantius Plancus, consul et témoin du pari, empêcha la reine de dissoudre la deuxième perle en mettant fin à la mise en scène orchestrée. Le banquet n'était donc pas seulement la pure démonstration d'un luxe raffiné et rare, il avait aussi une valeur historico-politique par cette union symbolique.**

La **souveraine est devenue le symbole de l'étalage de ses richesses. Les banquets organisés par ses soins étaient sa mise en scène de prédilection pour afficher le luxe de sa cour dans l'intention de fasciner ses hôtes**. Après avoir remonté le fleuve Kydnos à la suite de la convocation à Tarse par Antoine, Cléopâtre ensorcela le chef romain par des diners organisés avec un faste indescriptible. Cet épisode où Cléopâtre clôt le diner en dissolvant l'une des deux perles les plus grosses au monde et raconté par Pline, illustre de façon négative le thème du gaspillage autant que le charme irrésistible de la souveraine. Dans les années 1950 une tentative d'analyse vise à clarifier la dimension chimique de cette action mais les résultats ne suffisent pas à établir si le breuvage produit était ou non buvable**. Dans l'antiquité la différence entre le vinaigre et le vin résidait moins dans le goût que dans le degré d'alcool. La législation romaine sanctionnera la vente du vinaigre à la place du vin (Sorrente). La fermentation du vin se produisait naturellement, pendant la mise en cuve, le vin correspondait à la moût fermentée. Il était bu après avoir été mélangé à l'eau, on l'adoucissait avec du miel ou l'assaisonnait. Il existait des vins très acétifiés et plus proche du goût du vinaigre. Les anciens appréciaient les vinaigres soit pour leur aigreur soit pour leurs qualités aromatiques. Il deviendra l'un des produits de base de l'alimentation ancienne pour trois utilisations : assaisonnement, marinade des aliments et prolongation de leur conservation, qualité désinfectantes et digestives. Quelques productions locales étaient très appréciées en raison des notes âpres ou aromatiques comme le vinaigre d'Égypte, de Chypre et de Thasos. Mais alors ?!!! L'expérience chimique de Cléopâtre fonctionne-t-elle dans la solution hydro-alcoolique nommée Champagne☺ ? ☹ Oui si l'on utilise l'une des 168 bouteilles Veuve Cliquot, Heidsieck, Juglar vieilles de plus de 170 ans et découvertes en 2010 au fond de la mer Baltique. Une cargaison intacte qui révéla la présence d'acide acétique (liée au mauvais contrôle de la fermentation) mêlé à une note florale ou fruitée ! Le champagne ne manquait ni de fraîcheur ni de caractère !**