

5 JUIN 2023

**PRIX
BALZAC.**

POUR LA CRÉATION CONTEMPORAINE

« Monsieur de Beauséant, semblable à beaucoup de gens blasés, n'avait plus guère d'autres plaisirs que ceux de la bonne chère ; il était en fait de gourmandise de l'école de Louis XVIII et du duc d'Escars. Sa table offrait donc un double luxe, celui du contenant et celui du contenu. Jamais semblable spectacle n'avait frappé les yeux d'Eugène, qui dînait pour la première fois dans une de ces maisons où les grandeurs sociales sont héréditaires. »

Le Père Goriot,
Honoré de Balzac

SOMMAIRE

- **ÉDITO** 05 **PRÉSENTATION DU PRIX** 06 **LES MEMBRES DU JURY** 09
LE COMITÉ DE SÉLECTION 10 **LES DUOS SÉLECTIONNÉS** 11
LE CONSEIL D'ADMINISTRATION 39

« Nous avons à saisir l'esprit, l'âme, la physionomie des choses et des êtres.
Les effets ! les effets ! mais ils sont les accidents de la vie, et non la vie. »

Le Chef-d'œuvre inconnu,
Honoré de Balzac



© Claire Curt

ÉDITO

PAR FLORENCE BRIAT-SOULIÉ, PRÉSIDENTE
DU PRIX BALZAC POUR LA CRÉATION CONTEMPORAINE

Convaincu que les dieux et les muses y avaient élu domicile, Balzac a fait entrer en cuisine le roman du XIX^e siècle. Jamais rassasié, il a tout dévoré de son temps. Prisonnier d'aucun carcan, il a voulu que les beaux-arts aient aussi un ventre. Dans sa nouvelle *Gambara*, parue en 1837 et reprise dans *La Comédie humaine*, il érige ainsi la cuisine à l'égal de la peinture, de la sculpture, de la musique.

Balzac est cet écrivain formidable qui ne laisse pas de nous séduire précisément parce qu'il embrasse tous les arts, multiplie les accords et se joue des disciplines. Pour cette deuxième édition du Prix Balzac pour la création contemporaine, il me paraissait naturel d'associer deux artistes, un cuisinier et un plasticien. Ensemble, ils liront *La Comédie humaine*, ensemble, ils créeront deux œuvres en miroir pour « saisir l'esprit, l'âme, la physionomie des choses et des êtres » comme Honoré de Balzac les y invite dans *Le Chef-d'œuvre inconnu*.

Ensemble, ils rechercheront l'art sous toutes ses formes, à l'instar de ce cousin Pons amoureux de cette perfection qu'il décèle autant dans un tableau que dans un mets. De la cuisine triste et grise de la pension Vauquer du *Père Goriot* aux confitures brunes tartinées du *Lys dans la vallée*, Balzac aimait les arts comme il pouvait aimer les poires et le raisin, le Vouvray du terroir de son enfance. Il passait de la table de travail à l'autre, la grande, celle des festins de bonnes chères, goûtant les huîtres et les côtelettes, les perdreaux et les navets.

Mon vœu très cher est que ce duo d'artistes, qu'il appartiendra à notre jury pluridisciplinaire présidé par Guy Savoy de distinguer, puisse exprimer et poursuivre le travail du géant. Et ainsi notre Prix Balzac 2023, en faisant le pari des échos et des correspondances contemporaines, adressera le plus beau des clins d'œil à notre plus grand écrivain.

PRÉSENTATION DU PRIX

Cinq cuisiniers et cinq artistes plasticiens sont invités à collaborer pour créer une œuvre jumelée : la recette originale d'un plat et une œuvre inédite (peinture, sculpture, dessin ...), toutes deux inspirées de *La Comédie humaine* d'Honoré de Balzac.

Résolument contemporain, le Prix Balzac pour la création contemporaine décloisonne les disciplines en ouvrant l'œuvre balzacienne à tous les champs d'expression artistique. Il fait fi des frontières entre les arts qualifiés de majeurs et ceux dits à tort mineurs. En célébrant un duo – art culinaire et arts plastiques – le jury du

Prix Balzac pour la création contemporaine casse les codes et entend une nouvelle fois faire résonner l'œuvre balzacienne avec les artistes d'aujourd'hui.

Conseiller scientifique et membre du jury du Prix Balzac pour la création contemporaine, Yves Gagneux, directeur de la Maison de Balzac, a sélectionné les extraits de *La Comédie humaine* qui guideront les artistes dans leurs créations. Les cinq duos artistes culinaire/plasticien sélectionnés ont été appelés à concourir et à travailler ensemble afin d'inventer tout à la fois une recette et l'œuvre artistique correspondante.

« Cette année le prix exauce un de mes rêves : conjuguer Balzac et gastronomie ! Par contre, donner son avis sur un plat à côté de Guy Savoy notre valeureux président, c'est très intimidant ! »

Bruno Bénabar, président du jury de la 1^{ère} édition.



« Fier, et même Honoré ! de siéger en tant que président, au jury du Prix Balzac pour la création contemporaine. Une belle occasion de célébrer l'écrivain drogué au café et l'homme du monde pantagruélique. Il édita un recueil de textes gourmands en 1828, *Le Gastronomes français* ou *l'Art de bien vivre*, dont il écrit la préface sans la signer, et fit paraître en 1830 *Physiologie gastronomique*. Parce qu'il n'y a pas de plat sans mots pour les dire et de gastronomie sans littérature pour la célébrer, rendons hommage au grand Balzac. »

Guy Savoy
Président du jury

LE JURY

Présidé par le cuisinier Guy Savoy, il est constitué de personnalités de l'art contemporain, de la gastronomie, de la musique, du cinéma, de la science, de l'entreprise, tous passionnés de Balzac.



Guy Savoy
Cuisinier

© Brian Leartart



Eva Jospin
Artiste

© Rlugassy



Bénabar
Chanteur

© DR



Colette Barbier
Présidente de l'Association
de La Source-Paris

© Antoine Doyen



Florence Briat-Soulié
Présidente du Prix Balzac
pour la création
contemporaine

© Claire Curt



Stéphane Layani
Président du marché
de Rungis

© DR



**Romy Richter,
Hector Arroyo**
Associés, Allen & Overy,
partenaire du Prix

© DR



Bruno Dubois
Professeur de Neurologie,
Académie nationale
de médecine

© DR



Fabrice Hyber
Artiste

© DR



Florence Calvet
Administratrice du
Cercle des amis
de la Maison de Balzac

© DR



Yves Gagneux
Directeur de la Maison
de Balzac

© EDTR Photography

COMITÉ DE SÉLECTION

CUISINIERS

Florence Calvet

Valérie de Saint-Pierre

Isabelle Armand

ARTISTES

Caroline d'Esneval

Laetitia Flahault Launiau

Thierry Forien

Nathalie Guiot

Melvina Mossé

Claire Sevaux

LES 5 DUOS SÉLECTIONNÉS

Cinq cuisiniers et cinq artistes plasticiens sont invités à collaborer pour créer une œuvre jumelée : la recette originale d'un plat et une œuvre inédite (peinture, sculpture, dessin ...), toutes deux inspirées de *La Comédie humaine* d'Honoré de Balzac.

RESTAURANT JEANNE-AIMÉE

SYLVAIN PARISOT
NOÉMIE SAUVE

RESTAURANT MALLORY GABSI

MALLORY GABSI
SABRINA VITALI

RESTAURANT LE BISTROT FLAUBERT

FLAVIO LUCARINI
VALERIE DELARUE

RESTAURANT GEMELLUS

MAXIME LE MEUR
KAORI KURIHARA

RESTAURANT PARCELLES

JULIEN CHEVALLIER
INÈS LONGEVIAL

— CUISINIER
— ARTISTE

RESTAURANT JEANNE-AIMÉE

SYLVAIN PARISOT NOÉMIE SAUVE



Noémie Sauve est une plasticienne curieuse des matériaux, dont elle explore les formes et les mécaniques pour dresser des iconographies de ses terrains d'enquête. Dans *Le Chef-d'œuvre inconnu*, Maître Frenhofer, nous dit que *la mission de l'art n'est pas de copier la nature, mais de l'exprimer.*

« En lisant *La Comédie humaine* de Balzac, il nous a semblé que les repas catalysaient des moments clés de transformations réelles ou fantasmées. Ici nous prenons la fougère du *Lys dans la Vallée* pour créer le lien d'une cuisine d'illusions à voir et à manger. »

Ainsi, les recherches graphiques autour de l'animal ou du paysage servent ici de point de départ à un questionnement autour de nos libertés, de notre autonomie et de notre complexité. La passion pour l'atelier et les techniques artisanales rapproche également notre artiste de l'auteur de *La Comédie humaine*, ces éléments leur permettant de sonder les représen-

tations et les imaginaires sociaux qu'ils libèrent. Depuis sa résidence Tara Pacific en 2018, on l'assimile davantage aux sujets liés à la science et l'écologie, mais cela serait trop réducteur, à moins d'entendre l'écologie strictement comme « l'effet du tout sur le tout ». Son parcours atypique l'amène à défendre de front de nombreux projets attendants, comme le Fonds d'art contemporain agricole de l'association Clinamen (FACAC) ou encore le collectif OUVRAGES initié en 2020, qui organise des expositions et des résidences.

Actuellement, Noémie Sauve donne forme à des dessins de sel, des sculptures en lave de cristal et en bronze fluorescent inspirés de sa récente résidence à Vulcano, dans les îles éoliennes de Sicile, où elle a réalisé un film sur les pratiques agricoles locales soutenu par le programme « Géohéritage » de l'UNESCO.

Laetitia Flahault Launiau

« Vous me donnerez un chaudron pour faire ma pâte (...) puis vous irez me chercher des tiges d'artichaut, des tiges d'asperges, des orties à dard, des roseaux que vous couperez aux bords de votre petite rivière. Demain matin, je sortirai de votre cellier avec du magnifique papier... »

Honoré de Balzac, *Illusions perdues*, 1837.

LES MÉTAMORPHOSES DE LA FOUGÈRE

Coque fragile de papier de kombu, tapissée de capucine, farce de champignons, en son cœur de l'artichaut confit au lard, farci de crème de levure de bière sous une lamelle d'œuf de 100 ans, pâte d'ail noir. Minuscule paysage posé au creux de votre main, décoré d'une crosse de fougère aigle domestiquée et d'algue croustillante, chips de pousses d'érable. Cette œuvre nous intrigue et nous déstabilise. Est-elle toxique ou comestible ? Cette préparation retranscrit la métamorphose des aliments, les faisant passer à un statut de denrées exceptionnelles. Cette transformation de la matière est opérée par la main de l'homme qui utilise tous les champs d'expression artistique.

Coques de Kombu : 0,5 l d'eau | 50 g de fécule de tapioca | 50 g de feuilles de kombu au vinaigre raboté | Sel.
Fougères : 10 crosses de fougère | 1 l d'eau | 100 g de cendre de bois. **Crème de levure :** 5 œufs | 50 g de crème fraîche épaisse 60 % | 6 g de levure de boulanger sèche torréfiée | 10 g de pâte de sauce soja. **Pâte d'ail noir :** 1 tête d'ail | 10 g d'huile d'olive. **Artichauts :** 10 artichauts poivrade | 200 g de lard de colonnata fondu | 1/2 botte de sauge | Thym. **Farce oignons-shiitake :** 4 oignons | 30 g de shiitake séché et pulvérisé | 100 g jus de champignons réduit à glace | 60 g de beurre. **3 œufs de canard de 100 ans. Chips d'érable :** jeunes pousses d'érable | Huile d'olive | Sel.

Œufs de canard de 100 ans

Congeler 1 nuit. Trancher à 2 mm. Réserver.

Placer le fond d'artichaut égoutté et séché. Farcir de crème d'œuf à la levure.

Farce d'oignons shiitake

Confire à couvert les oignons ciselés avec le beurre. Ajouter 30 g de poudre de shiitake et 100 g de glace de champignons. Cuire jusqu'à une forme compacte.

Recouvrir d'un voile d'œuf de 100 ans et planter la fougère badigeonnée de crème d'ail noir dans le jaune d'œuf.

Décorez d'une feuille d'érable et kombu frit.

Coque de papier de kombu

Dans une coquille de kombu, déposer une feuille de capucine pour isoler, puis à la poche à pâtisserie, faire un gros point de farce de champignons.



Les métamorphoses de la fougère



Les métamorphoses de la fougère n°1, 2 et 3, 2023

Papier de fougère, fougère sèche, cuite et cendre de fougère, différents sables et verre soufflé coloré, colle de peau de lapin sur papier Moulin du Gué, coffrage en bois et métal, 63 x 63 cm (pour les 3).
Photo du n°2

RESTAURANT GEMELLUS

MAXIME LE MEUR KAORI KURIHARA



Les végétaux fantasmagoriques de Kaori Kurihara nous parlent de ses émotions, ses ressentis, son monde imaginaire. Imprégnée de sa culture, l'artiste japonaise introduit les formes organiques de la nature dans ses céramiques, soulignant ainsi le lien étroit qui nous relie à elle. La nature y est tout à la fois nos racines, notre vitalité, notre inspiration. Kurihara l'aborde de façon symbolique et métaphorique dans des sculptures minutieuses, infiniment poétiques.

« Je m'intéresse à la répétition des formes géométriques dans la nature. La coexistence des répétitions et des irrégularités apporte une grande "vitalité", j'essaie de la capturer en créant des œuvres entre réalité et onirisme pour révéler ma propre nature. »
Kaori Kurihara

Abondante Délicatesse, c'est sur ce thème que le duo du chef Maxime Le Meur et de l'artiste Kaori Kurihara a imaginé une œuvre commune, alliant l'éclat du contenant à celui du contenu. S'y expriment le foisonnement de l'œuvre balzacienne, la richesse des appareils décrits dans ses scènes de dîner, la grâce

« Sa table offrait donc un double luxe, celui du contenant et celui du contenu. »

Honoré de Balzac, **Le Père Goriot**, 1834.

singulière qui s'en échappe. Les ingrédients des mets présentés par Le Meur, alliant terre, mer et café, se retrouvent en coquillages, écailles, champignons, végétaux et grains de café sculptés dans la céramique de Kurihara. Pour l'artiste, ces éléments inspirants – créations culinaires du chef, univers fascinant de Balzac –, mêlés à sa propre sensibilité « s'épanouissent en une seule et même leur flamboyante », portée en piédestal par « un ciel constellé d'étoiles ».

Née en 1987 à Osaka, Kaori Kurihara est diplômée des Beaux-Arts (céramique d'Art), à l'Université Seika de Kyoto. En 2015, elle reçoit le *Prix de la Jeune Création Métiers d'Art des Ateliers d'Art de France*.

Elle s'installe définitivement à Paris sur la butte Montmartre en 2016. Ses œuvres sont exposées dans de nombreux pays dont la France, les Pays-Bas, la Belgique, la Suisse, les États-Unis et le Japon.

Caroline d'Esneval

ABONDANTE DÉLICATESSE EN 2 TEMPS

OPPOSITION DE BŒUF, HUÎTRES ET ARÔMES DE CAFÉ

Ingrédients - 1^{er} temps : 400/500 g de filet de bœuf angus | 1 pâte feuilletée | 200 g de pousses d'épinard | 200 g de champignons de Paris | 6 huîtres spéciales N°2 | 150 g de jus de veau | 1 cuillère à café de grains de café | Whisky P&M | 1 pot d'œufs de hareng. **2^e temps :** 400/500 g de filet de bœuf angus | 1 carotte | 1 oignon | 1 poireau | 1 betterave rouge | 1 citron vert | 50 g de sauce soja | 6 huîtres spéciales N°2 | 100 g de champignons de Paris | 1 cuillère à café de grains de café | Gros sel | Feuilles d'huîtres | Chryste marine.

1^{er} temps

Feuilletage de bœuf angus, dans l'esprit d'un Wellington, duxelles relevée d'huîtres et jus corsé au grain de café.

Réaliser une duxelles sèche avec les champignons, ajouter les pousses d'épinard et terminer avec les huîtres hachées grossièrement. Assécher ce mélange quelques minutes à feux doux.

Assaisonner le filet de bœuf sur toutes ses faces et le poêler très rapidement. Refroidir pour stopper la cuisson.

Étaler la pâte feuilletée et une couche (env. 1 cm) de duxelles. Disposer le filet de bœuf au centre. Enrouler le feuilletage en gardant le bœuf bien au milieu et réserver au froid. Dorer ensuite au jaune d'œuf.

Réaliser un jus de veau infusé au grain de café et relevé d'un trait de whisky.

Démarrer la cuisson à 200 °C durant 6/8 min puis terminer à 180 °C pour une cuisson à cœur. Reposer, trancher et servir accompagné de la sauce rectifiée à la feuille d'huîtres et aux œufs de hareng.

2^e temps

Cuisson minute de bœuf angus, dans un bouillon végétal relevé au café, huître fumée au marc et herbes marines.

Réaliser un bouillon de légumes bien relevé, rectifié avec la sauce soja et infusé au grain de café.

Mettre au sel des tranches (env. 4 cm d'épaisseur) de filet de bœuf durant 15 min. Rincer, sécher puis réserver au froid.

Ouvrir les huîtres et les fumer au pistolet avec du marc de café préalablement séché dans un contenant hermétique.

Dresser de fines tranches de bœuf au sel dans l'esprit d'un carpaccio un peu épais et ajouter l'huître fumée au centre. Ajouter des billes de betterave crue, les feuilles d'huîtres ciselées et des sommités de chryste marine.

Terminer avec un zeste de citron vert et des œufs de harengs, servir avec le bouillon de légumes bien chaud.



Abondante Délicatesse en 2 temps
Opposition de bœuf, huîtres et arômes de café



Abondante Délicatesse, 2023
Matériau : grès, couleurs à peindre, émaux, dorure, argenture,
36 x 38 cm

RESTAURANT MALLORY GABSI

MALLORY GABSI SABRINA VITALI



Sabrina Vitali a déjà un parcours artistique reconnu. Sa résidence de six mois proposée par LVMH Métiers d'Art en Vénétie lui a permis de se confronter pour la première fois au métal. Elle a alors transformé ce matériau froid et résistant en un matériau fragile, translucide et organique, lui apportant ainsi une nouvelle dimension charnelle et sensuelle. Sabrina Vitali est une magicienne, ou plutôt un alchimiste. Ses recherches et expérimentations la conduisent à toujours pousser plus loin les états de transformation des différents matériaux qu'elle choisit. L'artiste les métamorphose et leur donne vie pour créer des sculptures hybrides, sensibles et poétiques.

Sa collaboration avec le cuisinier Mallory Gabsi est inspirée du roman *La Peau de chagrin*. « Ce qui nous a particulièrement intéressé dans cet ouvrage, c'est la manière dont le projet de suicide agit comme révélateur. Le regard se trouve éclairé par la perspective de la mort. Il s'agit de voir la vie avec la conscience forte et définitive de son caractère éphémère.

« Cette peau projetait au sein de la profonde obscurité qui régnait dans le magasin des rayons si lumineux que vous eussiez dit une petite comète. »

Honoré de Balzac, *La Peau de chagrin*, 1830.

Cette prise de conscience agit comme un ressort de l'existence, un possible accès à la beauté du monde, une beauté désintéressée, exempte de tout désir de possession. Or la seule chose que permet *La Peau de chagrin* est l'accès à tous les désirs au détriment de la vie. Elle est le miroir de l'existence sacrifiée au profit de l'avoir. Elle est la peau écorchée d'un corps dont il ne reste que l'âme, comme la structure métallique intérieure d'une sculpture. La peau est ici un voile. Ce dépeçage est un processus de dévoilement qui révèle la nature profonde des choses. »

Les artistes nous proposent un projet qui « se déploie à la manière d'un corps écorché : la peau, le veinage intérieur et la chair éphémère ». Une œuvre sculpturale, synesthésique et performative intitulée *Anatomie du chagrin* qui, loin d'être morbide, est bien au contraire chargée d'une grande vitalité.

Thierry Forien

ANATOMIE DU CHAGRIN

Le homard cristallise bien le désir mêlé de luxure et de cruauté évoqué par Balzac dans *La Peau de chagrin*. Ici, son cadavre est en métamorphose. Il est voilé par une peau orange : un cuir d'argousier. Herbes et fleur prennent place à ses côtés et symbolisent sa renaissance. L'acidité des agrumes et le cuir d'argousier agissent comme un réveil sur les papilles, symbole une prise de conscience. La mort permet la formation du terreau fertile nécessaire à l'émergence de nouvelles formes de vie. La composition du plat évoque les peintures de vanité. Les convives sont invités à faire corps avec ce memento mori. Une fois ingérée, cette chair disparue et métabolisée devient leur propre chair pour former la boucle infinie d'une existence éphémère.

Ingrédients pour 2 personnes : 1 homard bleu breton | Huile de crustacé | Poivre de Timut | Zeste de combava | Poudre de yuzu | Herbes | 1 fleur de jasmin | **La bisque de homard :** 1 kg de garniture aromatique | Thym | 1 gousse d'ail | 150 g de tomates concentrées | 1 piment rouge | 5 kg de homard bisque | 2 kg de têtes de langoustine | 70 cl de vin blanc | 10 cl de cognac | **Le cuir d'argousier :** Argousier | Mangues | Pectine.

Réalisation de la bisque de homard

Faire colorer la garniture avec les homards bisque. Déglacer avec le vin blanc et flamber au cognac. Mouiller à hauteur avec de l'eau et faire cuire pendant 25 minutes à feu doux. Une fois la bisque passée au chinois fin, la faire bien réduire à feu doux.

Préparation du homard bleu breton

Badigeonner la chair de homard bleu breton crue avec l'huile de crustacé. Mettre 1 minute sous la salamandre jusqu'à mi-cuisson. Assaisonner un zeste de combava et du poivre de Timut, puis dresser.

Réalisation du cuir d'argousier

J'ai créé la recette d'une peau à base d'argousier, de mangue et de pectine. Étaler finement sur un silicone créé par Sabrina Vitali, puis sécher une nuit à température ambiante. Décoller le cuir du silicone en une bande irrégulière d'environ 10 cm sur 3, et la déposer sur le homard.

Dressage

Couler un rond de bisque à côté du homard. Saupoudrer d'une poudre de yuzu très fine pour apporter de l'acidité. Ajouter enfin quelques herbes et une fleur de jasmin.



Anatomie du chagrin - La peau et la chair éphémère, 2023
 Silicone et laiton broyé / Homard, argousier et combava
 104 x 67 x 3 cm



Anatomie du chagrin - Le veinage, 2023 (détail)
 Fil de laiton aplati et poli miroir
 200 x 150 x 10 cm

RESTAURANT LE BISTROT FLAUBERT

FLAVIO LUCARINI VALÉRIE DELARUE



Valérie Delarue explore son univers viscéral dans la terre, les glaçures, le dessin et la vidéo. La vanité est un thème de prédilection. Ses compositions en faïence à tête de mort ou organes garnis d'éléments végétaux presque vivants, et ruisselantes de couches d'émaux, séduisent et repoussent à la fois. Cette inquiétante étrangeté faite de superposition de vivant et d'inanimé, de couleurs précieuses de l'émeraude ou du rubis sang de pigeon juxtaposées avec les terres mates, nous plonge dans le cœur du vivant et le passage du temps.

L'artiste dans sa quête d'idéal est voué à la chute dans les romans de Balzac. Dans *Gambara*, le désir d'absolu du musicien et de son comparse le cuisinier aboutit à une cacophonie stridente ou à l'empoisonnement des convives. Seule l'ivresse, l'abandon de la raison, permettent à Gambara de produire le sublime, la musique céleste.

Le café est l'inspiration, le médium de l'œuvre sur papier et le nuancier des émaux de la « Vanité au cardoncello ». Le plat orgiaque reprend les ingrédients du plat du chef Flavio Lucarini, ses couleurs terreuses illuminées du vert de la marjolaine et de l'or de la moutarde. Les gestes parallèles du chef et de l'artiste pétrissent, coupent et transforment la matière. La cuisson introduit l'élément aléatoire, le risque et cette alchimie des ingrédients dont dépend le chef-d'œuvre.

La sculpture-vanité dans sa surabondance est en déséquilibre, elle saisit l'instant de bascule, le sens de l'œuvre, et nous emporte dans ses émaux-tions. Les œuvres de Valérie Delarue sont visibles dans des collections publiques de la Manufacture de Sèvres, du Musée des arts décoratifs, du Musée de la céramique de Rouen, et actuellement, dans l'exposition « Formes Vivantes » à Sèvres.

Claire Sevaux

« Le café tombe dans votre estomac, dès lors tout s'agite : les idées s'ébranlent comme les bataillons de la Grande Armée sur le terrain de la bataille. »

Honoré de Balzac, *Traité des excitants modernes*, 1839.

CARDONCELLO FARCI

Ingrédients - Farce : crépine | 1 cardoncello (champignon *eryngii*) | 10 g d'anguille fumée | 60 g de mie de pain de la veille | 150 g de parures de champignons | 20 g d'échalotes émincées | 5 g d'ail haché | Huile d'olive | 20 g de jaune d'œuf. **Poudre de poireau** : 1 poireau | 3 g de cardamome | Moutarde de Brive | Marjolaine. **Pickles de raisins Chasselas** : 200 g de raisins | 100 g de vinaigre | 200 g de sucre | 300 g d'eau. **Moutarde maison** : 100 g de graines de moutarde jaune | 200 g de vinaigre de riz.

La farce

Creuser le champignon et récupérer la chair, préserver le chapeau. Hacher au couteau cette chair et les parures de champignons.

Dans une casserole, ajoutez l'huile et faites revenir échalote et ail hachés, puis ajouter la chair du champignon et laisser colorer. Mouiller à hauteur avec de l'eau et laisser réduire de moitié.

Dans un saladier mélanger la mie de pain émiettée et l'anguille en brunoise puis y verser l'appareil à base de champignon. Laisser reposer 15 mn et incorporer les jaunes d'œuf. Assaisonner avec du sel et du poivre.

Pickles de raisins (à réaliser au moins 1 mois avant)

Dans le vinaigre de riz chaud, ajouter le sucre et l'eau. Porter à ébullition et verser sur les raisins dans un bocal de conserve.

Poudre de poireau

Préchauffer le four à 200°C. Monder le poireau et taillez-le en deux dans la longueur, au four jusqu'à ce qu'il soit brûlé. Mixer le poireau au blender avec la cardamome. Farcir le champignon et l'envelopper délicatement dans la crépine.

Finition et dressage

Passer le champignon à 170°C au four chaleur tournante au moins 9 mn. Dégraisser le plat et déglacer avec un peu d'eau, enrober votre champignon de cette sauce.

Dresser votre assiette avec la poudre de poireau sur le fond, y poser le champignon, la moutarde de Brive, la moutarde maison et les raisins en pickles. Terminer le tout avec les feuilles de marjolaine fraîche.



Cardoncello farci



Forêt café-chicorée, 2023 Dessin au café-chicorée sur papier, 96 x 150 cm
Vanité au cardoncello, 2023 (présentée sur une nappe de papier peinte au café), grès émaillé, 36 x 62 cm

RESTAURANT PARCELLES

JULIEN CHEVALLIER INÈS LONGEVIAL



Pour Inès Longevial (née en 1990) la couleur est fondamentale, l'élément clé dans sa perception du monde, tout comme la peau, cette frontière ténue entre soi et l'extérieur sur laquelle elle « projette ses envies et ses désirs ». Ses dessins et peintures révèlent ses impressions, ses souvenirs se gravent sur la peau des visages et des corps sensuels, présentés en close-up cinématographiques. Sa magnifique palette raconte la nostalgie des saisons, la saveur d'une glace fruitée, l'émotion d'un poème, la douceur des caresses. Ses inspirations sont multiples et quotidiennes, la lecture, le cinéma, la gastronomie, les voyages, la nature.

C'est justement le pouvoir évocateur des couleurs chez Balzac qui a inspiré les créations du duo, réunissant le chef Julien Chevallier et l'artiste Inès Longevial. Cette agilité avec laquelle l'illustre écrivain en use dans ses descriptions, en particulier côté saveurs, pour éveiller notre plaisir gustatif en parcourant les couleurs « de ses tableaux gastronomiques ». S'ajoute un clin d'œil du duo au café, dont la consommation excessive par Balzac stimulait son abondante production littéraire.

« De hautes figures douces (...) portaient des buissons de fraises, des ananas, des raisins jeunes, de blondes pêches, des oranges (...), des grenades (...), enfin toutes les délicatesses les plus friandes (...). Les couleurs de ces tableaux gastronomiques étaient rehaussées par l'éclat de la porcelaine. »

Honoré de Balzac, *La Peau de Chagrin*, 1831.

Les nuances de la peintre font écho à la saveur des mets conçus pour l'occasion par le cuisinier, l'ingrédient café unit leurs deux créations.

Inès Longevial est une artiste ancrée dans notre temps. Visionnaire, elle a été un des premiers artistes à « exposer » ses œuvres sur Instagram dès 2012. Rapidement, elle se fait remarquer par une large communauté (340 000 abonnés !) issue des quatre coins du monde. En 2017, la revue américaine *Juxtapoz* fait d'elle sa couverture, des galeristes l'exposent à Los Angeles, San Francisco, New York.

Depuis 2020, l'artiste est représentée par la galerie parisienne Ketabi Bourdet. Après une exposition chez Christie's Paris, puis à l'Alliance française NY, et au Musée des beaux-arts d'Agen, vont suivre trois expositions chez Almine Rech, à Bruxelles (avril 2023), Londres (fin 2023) et New York en 2024.

Caroline d'Esneval

TOURTES AUX POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS COMME UN PÂTÉ BOURBONNAIS

Matériel : Rouleau à pâtisserie | Papier sulfurisé | 1 pinceau | 1 moule à manqué de 20 cm antiadhésif | 1 mandoline japonaise ou couteau très aiguisé | Sel/poivre. **Ingrédients (pour 6 personnes) :** 150 g de farine pour le plan de travail | 500 g de pâte à tourte | 500 g de pâte feuilletée | 1 kilo d'épinards frais | 500 g de pommes de terre de Noirmoutier (de préférence ou autre) | 1 jaune d'œuf pour la dorure | Huile d'olive | Grains de café.

Réalisez préalablement une pâte feuilletée ainsi qu'une pâte à tourte. Farinez légèrement votre plan de travail et abaissez vos deux pâtes à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ; vous devez obtenir des pâtes d'environ 3 mm d'épaisseur.

Foncez votre moule à manqué avec la pâte à tourte et laissez dépasser l'excédent de pâte. Réservez vos deux pâtes au froid.

Enlevez les tiges des épinards et les laver à l'eau froide puis les faire cuire rapidement dans une poêle à l'huile d'olive. Laissez-les égoutter dans une passoire de manière à ce qu'ils perdent leur excédent d'eau.

A l'aide d'une mandoline, taillez des lamelles fines de pommes de terre et tapissez le fond de votre moule de pommes de terre en rosace, salez et poivrez.

Disposez une fine couche d'épinard sur les pommes de terre et réitérez l'opération jusqu'à arriver aux trois quarts du moule.

Avec votre pinceau, badigeonnez de dorure votre bord de pâte à tourte au-dessus de votre montage. Refermez votre tourte avec la pâte feuilletée, scellez les bords avec les doigts et découpez l'excédent de pâte au bord du moule.

Badigeonnez votre tourte de dorure, faites une cheminée au centre à l'aide d'une poche à douilles ou un stylo Bic.

Torréfiez doucement les grains de café à la poêle, puis infusez dans un jus de viande préparé au préalable. Passez l'ensemble au chinois et coulez-le dans la tourte par la cheminée, jusqu'au bord du chapeau.

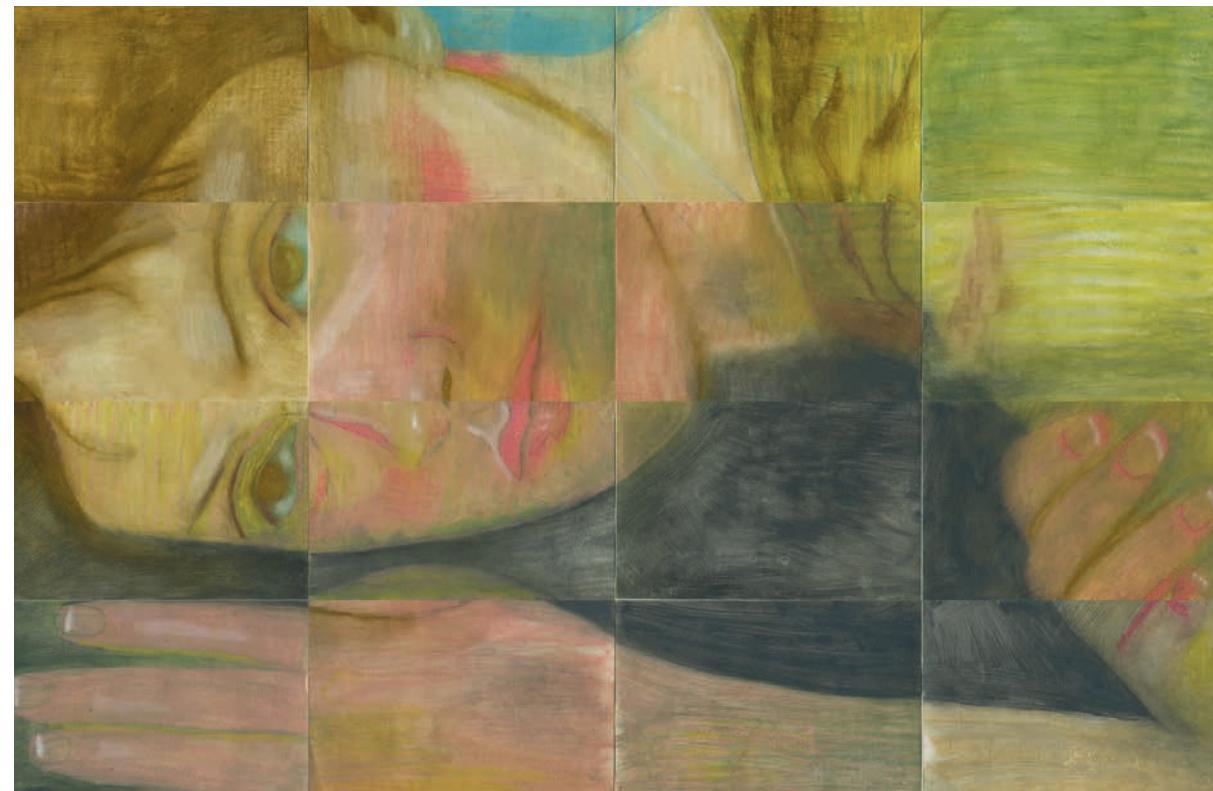
Enfournez à 190 °C jusqu'à coloration de la pâte du dessus puis laissez cuire encore 1h à 130 °C.

Laissez reposer 30 min en sortie de four.

Servez avec une salade et une crème de ciboulette, ou agrémentez de légumes de votre choix.



Tourtes aux pommes de terre et épinards comme un pâté bouronnais



La Femme de trente ans, 2023
 Pastels à l'huile et café sur papier
 56 x 86 cm



« Peu de sujets échappent à *La Comédie humaine* et Balzac a évidemment compris la place majeure du repas, temps de plaisir, théâtre d'un art de vivre que le monde entier envie à la France, mais aussi lieu de rencontre et d'échange sans réel équivalent.

Cette appréhension des enjeux de la création culinaire s'exprime pleinement dans ses romans. *Le cousin Pons* représente le premier gourmet de la littérature française, il est aussi – la conjonction de ces qualités ne doit rien au hasard – un amateur d'art capable grâce à sa sensibilité, son jugement et sa culture, de constituer à faible coût une collection d'œuvres d'art en tout point exceptionnelle.

Une longue réflexion avait conduit Balzac à caractériser l'artiste non par les modalités de son travail (peinture, sculpture, poésie, composition musicale...), comme c'était alors la règle, mais par ses capacités de visionnaire. Il envisage dans ses romans toutes les conséquences d'une définition alors révolutionnaire, même si elle semble aujourd'hui relever de l'évidence, et devient ainsi le premier romancier à assimiler le cuisinier à un artiste. Il faudra attendre plus d'un siècle avant que d'autres osent une telle comparaison. Certes, le cuisinier dont parle Balzac est fou.

Mais la folie de Giardini démontre sa nature artiste puisque, tel le peintre Frenhofer, le musicien Gambaro ou le penseur Louis Lambert, il se perd dans les jouissances de visions extatiques inaccessibles au commun des mortels, au point de ne plus veiller à ce qu'il fait – ce qui gâte quelque peu ses plats.

L'association du Prix Balzac a voulu rappeler l'originalité de cette réflexion en récompensant un tandem composé d'un plasticien et d'un chef cuisinier. À charge pour ces jeunes personnalités de parcourir à leur guise *La Comédie humaine*, d'y retenir les idées qui répondent à leurs recherches, et de se stimuler mutuellement pour explorer toutes les possibilités de la création telle que l'a définie un écrivain dont on mesure chaque jour davantage l'intelligence et la lucidité. »

Yves Gagneux
Directeur de la Maison de Balzac



© claire Curt



« Entrer dans sa cuisine c'est abolir les frontières mais pas les territoires qui expriment leurs caractères, parfois des enchantements lointains ou les sincères saveurs de légumes d'un potager voisin ou de belles poulardes de Bresse.

C'est un voyage immobile dans le temps en travaillant un canard sauce Apicius, un pâté en croûte Richelieu, un poisson à la Dugléré. Où la tradition se régénère dans la vitalité de l'époque.

Mais en amont de cet héritage culinaire ou du labeur de notre créativité, il y a une force puissante. Celle du don, de l'amour, du partage. Car l'on cuisine avant tout pour ceux qui vont s'asseoir à notre table et communier dans ce moment éphémère. »

Cuisiner, c'est d'abord aimer.

Florence Calvet

Membre du jury de la 2^e édition du Prix Balzac



« Nous sommes honorés et enthousiastes de faire partie du jury de la deuxième édition du Prix Balzac pour la création contemporaine, qui met en lumière la richesse et la diversité de l'expression artistique inspirée par l'un des plus grands écrivains français.

Nous sommes également ravis qu'Allen & Overy soit partenaire du Prix Balzac depuis sa renaissance en 2021 et contribue ainsi à faire vivre et à diffuser l'héritage d'Honoré de Balzac, qui a su peindre avec génie et finesse *La Comédie humaine*, y compris dans le secteur des affaires. »

Romy Richter et Hector Arroyo,
Associés, Allen & Overy

PARTENAIRES



ALLEN & OVERY



THEGAZE OF A PARISIENNE.COM

BON PARFUMEUR
PARIS



Avec l'aimable soutien de la Maison Ruinart

« Le champagne mousse, les convives crient, le ministre se fait une chambre complaisante, le député se fait ministre, l'électeur député, le prolétaire électeur. La vie apparaît magnifique, en ce moment de délire gastronomique. »

*Voyage pour l'éternité par Grandville,
La Silhouette, 15 avril 1830*

● CONSEIL D'ADMINISTRATION

Présidente

Florence Briat-Soulié

Administrateurs

Marie-Laure de Langle

Caroline d'Esneval

Trésorier

Thierry Forien

Agnès Bitton

Bruno Soulié

Remerciements

à Benoît Gausseron pour son soutien.

Crédits photos

Claire Curt

Design graphique

Alexia Cruse

