

ALBI

Culture. Le Club des Partenaires du Musée fête son AG avec un menu spécial en hommage au peintre.

Toulouse-Lautrec, on en mangerait

Sur les murs, des affiches en hommage au plus célèbre nabot du Tarn, tirée du « Nouveau salon des 100 », créé en 2001 à l'occasion du centenaire de la mort de l'artiste. Dans la salle, une artiste peintre albigeoise, Ludivine Pradines, qui croque les convives « à la manière de... ». Dans les assiettes, des « endives au jus », des « perdreaux pochés », des « serpents de couvent » et du « pâté de lapin artificiel ». Sur les tables des carafes d'eau dans lesquelles nagent... des poissons rouges!

Nous sommes vendredi 3 février au château de Touny-les-Roses, il est 20 heures et quelque 70 happy few membres ou amis du Club des Partenaires du Musée Toulouse-Lautrec s'apprentent à se goberger Grand siècle, à ripailler façon 1900, bref à goûter le temps délicieux où Henri de Toulouse-Lautrec délaissaient ses pinceaux pour partager avec ses proches les plaisirs de la table. Ce menu spécial Lautrec constitue le clou du dîner de gala du Club des Partenaires qui tient son AG quelques heures plus tôt au même endroit.

Car le peintre albigeois était aussi « gourmet et gastronome », selon les mots de Danièle Devynck, conservateur du musée Tou-



Après les nourritures spirituelles, au musée Lautrec le club des partenaires est assés aux nourritures plus substantielles de la bonne chère. Photo DDM, Archives.

louse-Lautrec d'Albi. « Il aimait la cuisine du terroir, les foies gras, le gibier. Une cuisine qui devait être celle de son enfance. » Gourmand de la vie, le maître n'admettait à sa table que des convives qu'il appréciait. « Il raffolait de ramereaux (NDLR jeunes pigeons ramiers) aux olives. Quand il voulait signifier qu'une personne ne lui plaisait pas il avait coutume de lancer : « Celui-là n'est pas digne des ramereaux ! ».

200 RECETTES

Lautrec avait donc folié de passer en cuisine, jusqu'à élaborer des recettes. Son légataire, Maurice Joyant, en a d'ailleurs tiré un

livre, édité pour la première fois en 1930. C'est à partir de ces 200 recettes originales que le menu a été concocté.

« Il y a toujours beaucoup d'humour dans l'œuvre et la vie de Lautrec », sourit Danièle Devynck. « Dans son livre il y a par exemple une recette qui explique « comment griller un saint ». Et s'il aimait manger, il aimait aussi boire. Il était passé maître dans l'art de créer des cocktails et il avait baptisé l'un de ses chefs-d'œuvre en la matière « Le Tremblement ».

C'est bien de gastronomie et d'humour dont il s'agira au menu de Touny. « Le serpent de

couvent » est en réalité un gâteau au corps recouvert d'écailles en amande effilées et aux yeux en raisins secs. Quant au « pâté de lapin artificiel », il ne renferme pas la moindre patte de lapin : « escalope de veau, jambon de Bayonne, aromates », égrène au contraire Michel Lavite, le propriétaire du château de Touny qui se délecte d'offrir au Club des Partenaires ce dîner servi avec « une sauce amusante et distrayante ».

Sauce qui a d'ailleurs séduit le nouveau patron d'Airbus, qui viendra dîner en mai, avec son aréopage, suivant la même formule, à succès.

Dernier détail, authentique et en provenance directe de la table du génial Henri, les poissons rouges barbotant dans les carafes d'eau : « Pour Lautrec, il était hors de question de boire autre chose que du vin à table, de préférence du château de Malromé, la demeure de son enfance (NDLR un bordeaux supérieur « très correct » selon Michel Lavite et qui sera aussi servi à table à Touny) », raconte encore Danièle Devynck. « Dans ces conditions, les carafes d'eau ne pouvaient servir que de bocal à poisson rouge et à rien d'autre. »

Jérôme Schrepf.