

BEAUX-ARTS DE PARIS

Communiqué de presse



RECETTES DE CUISINE DES ARTISTES DES BEAUX-ARTS

Parution avril 2026

Beaux-Arts de Paris éditions

Les *Recettes de cuisine des artistes des Beaux-Arts*, c'est le livre des recettes de famille, des inventions, du concept, de l'esthétique et de la poésie. C'est le livre des recettes compliquées et du snacking. Le livre des voyages ou des traditions, des souvenirs d'enfance... C'est le portrait en creux de celles et ceux qui en ont écrit les pages et qui ont réalisé des créations originales, peintures, dessins, sculptures, écritures pour les accompagner.

Éditées par le chef Olivier Gougeon, elles s'organisent comme le menu d'un banquet étonnant, du beignet de méduse au dessert de boutons de rose au clair de lune, de l'univers de l'Onigiri au crabe ivre à la chinoise, du papet au poireaux au stollen de Dresde.

Les recettes sont signées par Pascale Accoyer, Marcella Barceló, Jean Bedez, Stéphane Belzère, Mireille Blanc, Michel Blazy, Wernher Bouwens, Pierre Buraglio, Marie José Burki, Roberto Cabot, Stéphane Calais, Sacha Cambier de Montravel, Saint Clair Cemin, Nina Childress, Claude Closky, Philippe Cognée, Marc Couturier, Julien Creuzet, Inès Di Folco Jemni, Tim Eitel, Sylvie Fajfrowska, Sara Favriau, Dominique Figarella, Mara Fortunatović, Dominique Fury, Laura García Karras, Dominique Gauthier, Julie Genelin, Ludivine Gonthier, Chourouk Hriech, Emmanuelle Huynh, Christian Jaccard, Christian Joschke, Valérie Jouve, Thomas Lévy-Lasne, Frédérique Loutz, Pascale Marthine Tayou, Jack McNiven, François Mendras, Annette Messenger, Bernard Moninot, Adoka Niitsu, Patricia Ribault, James Rielly, Vincent Rioux, Anne Rochette, Ru Xiao Fan, Valérie Sonnier, Nathalie Talec, Christelle Téa, Clélia Zernik.

Prix : 28 €

160 pages

80 illustrations couleur

Format : 19,5 x 27,5 cm

Cet ouvrage sera présenté sur le stand des éditions des Beaux-Arts de Paris au Festival du Livre de Paris, du 17 au 19 avril 2026 au Grand Palais.

CONTACTS PRESSE

Claudine Colin Communication,
une société de FINN Partners
Pénélope Ponchelet
penelope.ponchelet@finnpartners.com
01 42 72 60 01 / 06 74 74 47 01

Beaux-Arts de Paris
Megane Hayworth
megane.hayworth@beauxartsparis.fr
01 47 03 54 28 / 06 10 12 66 49

Dessert de boutons de rose au clair de lune

✦ Anette Messenger

► Ingrédients

3 gros escargots entiers
17 cuises de grenouille
5 ventouses de pieuvre
3 branches d'orties
Quelques boutons de rose (10 minimum)
Des pattes d'araignées
Salive de Darnoiseau
5 litres d'urine de chauve-souris
Morve humaine féminine
Menstrues féminines

► Préparation

- Faire bouillir l'urine de chauve-souris dans une grande marmite.
Ajouter 3 gros escargots et les 17 cuises de grenouille
Après 5 minutes de cuisson, remuer 3 fois la décoction avec les 3 branches d'orties dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Jeter dedans les 5 ventouses de pieuvre en criant :
Désir
Désordre
Jalousie
Trouble
Doute
- Faire mariner les boutons de rose dans la morve humaine au clair de lune
- Ajouter au bouillon les pattes d'araignées

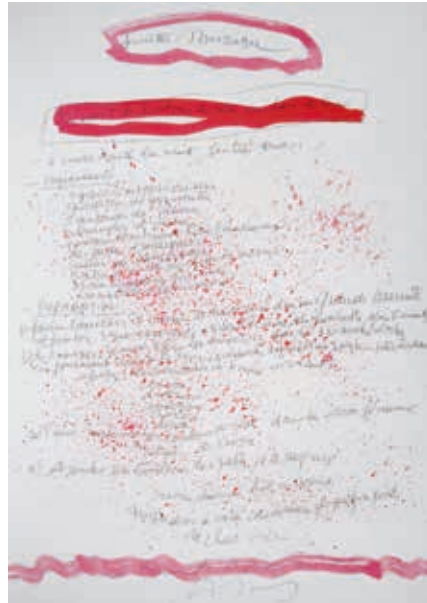
► Conseil

Servir dans un bol en argent.
Sauspoudrer à votre convenance de quelques poils de chat noir.

Bon appétit

Anette Messenger, Dessert de boutons de rose au clair de lune,
2024, crayon et peinture acrylique, 21 x 29,7 cm.

134



Anette Messenger, *Dessert de boutons de rose au clair de lune*, 2024, crayon et peinture acrylique, 21 x 29,7 cm

Raie façon Méditerranée versus Raie Parisienne aux câpres

✦ Dominique Gauthier

► Ingrédients

4 portions de raie.
3 ou 4 citrons
Poivre moulu (en quantité)
Sel
Eau
Huile d'olive (généreusement)
Noix de beurre
Poireaux
Quelques huîtres en option, délices pour patienter
Et, comme compléments aromatiques :
Denis Diderot/Salons 1765
Marcel Proust/Chardin
Rembrandt 1695
Jean Louis Scheffer/Chardin, 2002

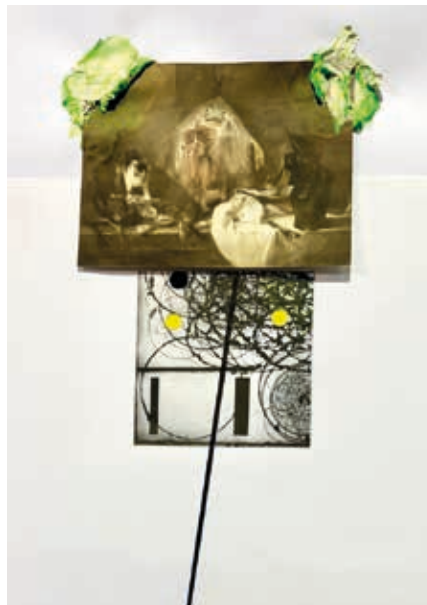
► Préparation

- Confectionnez la sauce de cuisson : eau, 1 verre d'huile d'olive, poivre moulu (beaucoup), jus des 4 citrons (avoir pris le soin, ou pas d'ailleurs, de filtrer pour ôter les pépins), sel. Bien mélanger « cet Ensemble ».
- Déposez les parts de raies dans une grande poêle, recouvrez complètement avec l'émulsion préparée et déposez un couvercle. Débutez la cuisson à feu vif et retournez deux ou quatre fois.
- Découvrez et baissez la température, arrosez avec la sauce à plusieurs reprises et ajoutez la noix de beurre (petite, juste pour créer une onctuosité sans altérer le parfum de l'huile d'olive). Réduisez encore le feu et servez avec des poireaux, préalablement revenus et caramélisés.
- Le couteau, les huîtres, les poireaux, la boîte à épices, la raie ouverte, le manche du couteau, le talent du dégustateur... » O Chardin ! Ce n'est pas du blanc, du rouge, du noir que tu broies sur ta palette : c'est la substance... c'est l'air et la lumière que tu prends à la pointe... »
- Tout au plus apprendra-t-on, que Chardin se sert de son pouce... »

Mémoires de nage en Méditerranée, de rencontre sidérante avec la raie et de cuisine lumineuse. Et tout est vrai.

Dominique Gauthier, *Varia sur les Orphiques et l'Agudeza*, 2022, technique mixte.

70



Dominique Gauthier, *Varia sur les Orphiques et l'Agudeza*, 2022, technique mixte



Fran au potimarron Le gâteau sable

► Pour 4 à 6 convives

► Ingrédients

Pour le flan au potimarron
300 g de chair de potimarron cuite et mixée
40 cl de lait entier
3 œufs
80 g de sucre
1 cuillère à café d'extrait de vanille
1 pincée de sel

► Pour le gâteau sable

200 g de farine
100 g de beurre froid coupé en dés
80 g de sucre glace
1 jaune d'œuf
1 pincée de sel

► Pour le lit coloré

100 ml d'eau ou de sirop neutre
Colorant, alimentaire, bleu et noir

► Préparation

Flan au potimarron (le cœur)
- Préchauffez le four à 160°.
- Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment.
- Incorporez la purée de potimarron, le lait, la vanille et le sel.
- Verser dans des moules coniques ou cylindriques étroits (type moules à cheminée ou tubes).
- Faites cuire au bain-marie 40 mn, jusqu'à prise complète.
- Laissez refroidir puis réservez au frais.

► Gâteau sable (la structure)

- Mélangez farine, sucre glace et sel.
- Sablez avec le beurre du bout des doigts.
- Ajoutez le jaune d'œuf et formez une pâte homogène.
- Étalez la pâte sur 5 mm d'épaisseur.
- Enveloppez ou chemisez les flans refroidis avec le sable, en laissant apparaître une forme irrégulière et verticale, évoquant une stalagmite.
- Faites cuire à 170° pendant 20-25 mn, jusqu'à une belle coloration dorée.
- Laissez refroidir.

► Le lit bleu et noir

- Mélangez l'eau (ou le sirop) avec quelques gouttes de colorant bleu.
- Ajoutez progressivement le noir pour obtenir un dégradé sombre, presque abyssal.

► Dressage

Déposez délicatement la stalagmite flan-sablée au centre du lit coloré. Laissez le liquide coloré affleurer la base, comme une roche émergeant d'une eau souterraine.

Julien Creuzet, *Stalagmites sur pâte sablée au potimarron* (détail), 2025.

101

Julien Creuzet, *Stalagmites sur pâte sablée au potimarron* (détail), 2025.

♣️ Ludivine Gonthier



Ludivine Gonthier, *L'échiquier de choux*, 2025



Mireille Blanc, *Fear*, 2020, huile sur toile, 38 x 46 cm.

90

Gâteau anglais au chocolat

♣️ Mireille Blanc

► Pour 6 à 8 convives

► Ingrédients

200 g de chocolat noir en tablette
4 verres à bordeaux de farine
3 verres à bordeaux de sucre, 1 paquet de levure chimique
2 verres d'huile, 1 verre à bordeaux de fromage blanc
3 œufs entiers
1 cuillerée à dessert de zeste d'oranges râpés
15 g de beurre

► Pour la sauce au chocolat

200 g de chocolat (qualité amère)
1 cuillerée à soupe de beurre
5 cuillerées à soupe de crème
2 cuillerées à soupe de sucre glace

► Préparation

- Bâpez le chocolat à la moutinette (ou mixez-le).
Disposez la farine en fontaine dans un saladier, mettez au centre le sucre, le chocolat et la levure. Mélangez.
Disposez à nouveau en fontaine, versez l'huile, le fromage blanc, les œufs légèrement battus en omelette et le zeste d'orange.
Mélangez à la cuillère de bois afin d'obtenir une pâte lisse, puis battez 2-3 mn au fouet (1 mn seulement si vous utilisez un fouet électrique).
- Allumez le four (th. 5-6, 180-200°).
- Beurrez un moule en couronne à bords assez hauts, versez-y la pâte jusqu'à deux tiers de la hauteur. Glissez au four et laissez cuire 45 mn. Laissez refroidir avant de démouler.
- Préparez la sauce au chocolat, cassez le chocolat en petits morceaux, mettez-le dans une casserole avec le beurre, la crème et le sucre, faites fondre à feu doux ou au bain-marie en remuant à la cuillère de bois jusqu'à obtention d'une crème lisse. Nappez-en le gâteau après l'avoir démoulé.

► Conseils

Accompagnez le gâteau d'un thé ou d'un café.

91

Mireille Blanc, *Fear*, 2020, huile sur toile, 38 x 46 cm



Pelagia Noctiluca Belgnetts de méduse

♣️ Bernard Moninot

Depuis quelques années, suite au changement climatique, on constate une prolifération invasive de méduses, un animal d'une grande importance mythologique et artistique depuis l'Antiquité. À Nice, Manuel Marchionetti, docteur en biologie marine, propose de reconsidérer positivement l'apport en protéines qu'offre l'arrivée massive des méduses afin de les collecter et de les intégrer aux menus de notre alimentation. Il s'agit d'une révolution culturelle alimentaire qui transforme les effets négatifs de l'évolution du climat au profit de notre alimentation qui devra nécessairement évoluer pour réconcilier les cycles de la nature et les conséquences climatiques. Depuis qu'il maîtrise la chasse et la cuisson des méduses, le docteur Manuel Marchionetti espère convaincre des restaurateurs partenaires d'intégrer le belgnet de méduse à leurs menus. Si cette idée peut paraître insolite, elle n'est pas vraiment nouvelle. Des scientifiques danois avaient déjà sollicité le savoir-faire des cuisiniers pour mettre au point une préparation de méduses. Une recette qui se pratique couramment en Asie. C'est aussi le sujet d'un livre écrit par Philippe Cury et Daniel Pauly : "Mangez les méduses".

► Pour 2 convives

► Ingrédients

200 g de méduses
1 feuille de nori
50 g de farine de blé, 50 g de fécule de maïs
1 œuf
10 cl d'eau gazeuse
5 cl de sauce soja
5 g de levure chimique
100 g de gingembre confit
1 l d'huile de friture

► Préparation

- Détaillez la méduse en bâtonnets réguliers de 1 cm de côté et 5 cm de longueur.
- Blanchissez les méduses, refroidissez-les dans de l'eau glacée et séchez-les.
- Préparez la pâte à tempura en mélangeant la farine, la fécule et la levure.
- Fouettez les œufs avec l'eau gazeuse en incorporant la feuille de nori découpée en très fines lamelles et la sauce soja. Jetez d'un coup le mélange sec dans le liquide et battez sans excès avec des baguettes afin de laisser des grumeaux.
- Passez les bâtonnets de méduse dans la pâte et frite dans une huile à 170° jusqu'à obtenir une belle coloration.
- Égouttez sur du papier absorbant et servez rapidement accompagné de gingembre confit détaillé en fines tranches.

Bernard Moninot, *Méduse*, 2025, acrylique sur papier préparé, 42 x 29,7 cm.

23

Bernard Moninot, *Méduse*, 2025, acrylique sur papier préparé, 42 x 29,7 cm

Côte de porc fermière, asperges vertes, ail violet, pommes de terre rates beurre noisette

• Stéphane Calais

► Pour 4 convives

► Ingrédients

4 côtes de porc fermières
1 boîte d'asperges vertes
1 tête d'ail violet
600 g de pommes de terre rates
2 branches de thym frais
5 cl d'huile végétale
80 g de beurre
Fleur de sel et poivre fraîchement moulu

► Préparation

- Lavez les rates sans les éplucher, plongez les dans une casserole d'eau froide et portez à ébullition, après 5 mn égouttez, couvrez et laissez reposer 20 mn.
- Egouttez et réservez. Coupez les pieds des asperges et plongez les dans de l'eau bouillante salée, quelques minutes selon la grosseur.
- Sortez les et plongez les dans de l'eau glacée avant de les égoutter une fois refroidies.
- Séparez les gousses d'ail en conservant la peau de chacune, écrasez les légèrement.
- Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile. Saisissez les côtes 2 à 3 mn par face à feu vif (les côtes de porc doivent être à température ambiante).
- Elles doivent être maintenant bien dorées. Baissez le feu et ajoutez 40 g de beurre, l'ail et le thym. Arrosez continuellement les côtes avec le beurre fondu, selon la taille des côtes, la cuisson prendra entre 5 et 10 mn.
- Débarassez les côtes, l'ail et le thym dans une plaque et couvrez pour laisser reposer quelques minutes.
- Dans la même poêle, faites sauter les pommes de terre et ajoutez l'ail une fois que la couleur est belle.
- Remettez l'ail et le thym, assaisonnez et disposez les côtes sur la garniture.
- Servez dans la poêle.



Stéphane Calais, Une recette simple, 2009, acrylique et encre sur toile, 60 x 50 cm.

48

49

Stéphane Calais, *Une recette simple*, 2009, acrylique et encre sur toile, 60 x 50 cm

Steak haché Pommes noisette

• Thomas Lévy-Lasne

► Pour 4 convives

► Ingrédients

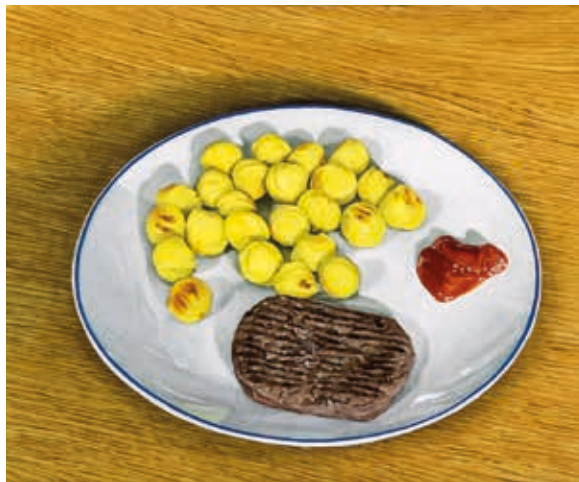
1,5 kg de pommes de terre Bintje
4 steaks de bœuf hachés
60 g de beurre
50 g d'huile de tournesol
2 gousses d'ail
1 branche de thym
Sel
Poivre

► Préparation

- Épluchez les pommes de terre et prélevez des billes à l'aide d'une cuillère à pommes parisiennes. Réservez-les dans de l'eau froide.
- Mettez les billes dans une casserole d'eau froide et portez à ébullition. Coupez le feu, couvrez la casserole et laissez reposer 3 à 5 mn.
- Égouttez les billes et séchez les bien avant de les transvaser dans une poêle chaude huilée, presque fumante.
- Ajoutez une noisette de beurre, une gousse d'ail, salez, poivrez. La quantité de billes doit à peu près couvrir le fond de la poêle, elles ne doivent pas trop se chevaucher, au risque de ne pas colorer.
- En parallèle, démarrez la cuisson de vos steaks. Chauffez la poêle à feu très vif avec le reste de l'huile, déposez la viande et ajoutez 1 noisette de beurre, la branche de thym et la gousse d'ail.
- Retournez la viande pour colorer l'autre face, à peu près 2 à 3 mn par face.
- Enfin, retirez du feu et laissez reposer 2 à 3 mn. Ainsi, vous obtiendrez une viande parfaitement cuite, juteuse à souhait.

► Conseil

Dressez dans un plat à poisson en argent les pommes de terre au fond, chevauchées des steaks. Arrosez le plat du beurre récupéré des deux poêles.



Thomas Lévy-Lasne, Steak haché et pommes noisette, 2020, huile sur toile, 33 x 41,5 cm.

58

59

Thomas Lévy-Lasne, *Steak haché et pommes noisette*, 2020, huile sur toile, 33 x 41,5 cm

CONTACTS PRESSE

Claudine Colin Communication,
une société de FINN Partners
Pénélope Ponchelet
penelope.ponchelet@finnpartners.com
01 42 72 60 01 / 06 74 74 47 01

Beaux-Arts de Paris
Megane Hayworth
megane.hayworth@beauxartsparis.fr
01 47 03 54 28 / 06 10 12 66 49