

# Giverny...

« Les Nymphéas » de Claude Monet ont rendu célèbre ce petit village normand. A juste titre. Mais il possède bien d'autres atouts. Ce haut lieu de l'impressionnisme ravira vos yeux mais aussi votre palais. Suivez le guide !

PAR VALÉRIE DUCLOS. PHOTOS GRÉGOIRE KALT.



# ... Côté cuisine



## Sandre, légumes verts et bouillon de cosses mentholé

Pour 4 personnes – Préparation : 30 min – Cuisson : 20 min

• 4 pavés de sandre de 110 g env. • 1 kg de petits pois • 500 g de fèves  
• ¼ de botte de menthe • 25 cl de bouillon de légumes • 1 citron confit

Faites cuire les pavés de sandre à la poêle. Ecossez les petits pois. Centrifugez les cosses ou, à défaut, mixez-les. Faites blanchir les petits pois à l'anglaise. Comptez 3 min de cuisson. Ecossez les fèves et faites-les blanchir. Infusez les résidus de cosses dans le bouillon de légumes bien chaud avec la menthe (comme un thé). Au moment de servir, versez dans le fond des assiettes du bouillon de cosses infusé, puis déposez un pavé de sandre, quelques légumes verts, quelques zestes de citron confit. Ajoutez quelques brins de vesce, une herbe sauvage au bon goût de petit pois.



### Un enfant du pays et deux adresses

David Gallienne a grandi à l'ombre des pommiers et trouve tout naturellement son inspiration dans les produits locaux.

**Le Jardin des Plumes** « Une cuisine se construit aussi à partir de ses voyages », explique le chef. C'est au pays du Soleil-Levant que le jeune trentenaire rencontre Eric Guérin, le propriétaire du Jardin des Plumes. Une envie d'exotisme mariée à l'amour des produits vrais, c'est le concerto à quatre mains qu'ils imaginent en 2017. Depuis, David, visage d'ange et sourire franc, a pris possession du piano avec un seul leitmotiv : « Une cuisine touche-à-tout, qui bouge, vibre, ne s'interdit rien et surtout pas le changement. Ludique mais réfléchi, elle est colorée, construite et graphique. » Et il le prouve magnifiquement au Jardin des Plumes avec une carte étonnante de délicatesse (voir recettes ci-contre et p. 56). Les ingrédients les plus simples deviennent les vedettes de l'assiette (œuf, pomme de terre, légumes verts...), et les plats sont esthétiques à l'extrême, à l'image de ses *frog legs* (entendez « cuisses de grenouilles ») présentées dans une assiette façon « nymphéas », bien sûr ! On ne serait pas étonné de le voir décrocher une deuxième étoile.

Menu en trois tableaux, 55 €. Le Jardin des Plumes, 1, rue du Milieu. Tél. : 02 32 54 26 35.

**La Musardière** On retrouve David Gallienne aux commandes de la carte de cet établissement qui a rouvert ses portes en avril après quatre mois de travaux de rajeunissement. Le pâté en croûte est une raison à lui seul de revenir à Giverny et, pourquoi pas, de rester une nuit dans cet hôtel très campagne chic. A deux pas du musée et de la Fondation, cette ancienne maison de repos pour femmes, transformée en hôtel en 1986, est idéalement située.

A partir de 95 € la chambre double, 14 € le petit déjeuner. 123, rue Claude-Monet. Tél. : 02 32 21 03 18.



## L'œuf de poule de la ferme des Marionnettes

**Pour 4 personnes – Préparation : 30 min – Cuisson : 40 min**

• 2 pommes de terre • 200 g de haddock • 1 litre de lait • 4 feuilles de brick • 50 g de maïs à pop-corn • 1 cuil. à café de cumin en poudre • 50 g de polenta • 50 cl de crème fraîche liquide • 4 œufs • beurre • huile d'olive • huile de pépin de raisin • vinaigre blanc • graines de sésame • caramel de cidre • gros sel • sel, poivre

Faites cuire les pommes de terre en robe des champs. Plongez-les dans une casserole d'eau froide. Ajoutez du gros sel à ébullition. Faites cuire de 20 à 25 min en fonction de la taille des pommes de terre. Pochez le haddock dans 25 cl de lait. Comptez 3 min env. Ecrasez les pommes de terre épluchées à la fourchette, puis ajoutez le poisson égoutté et effiloché. Étalez un peu de brandade au centre des feuilles de brick légèrement beurrées au préalable. Pliez pour réaliser des mouillettes. Faites-les dorer dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Réservez au chaud. Faites éclater le maïs à pop-corn dans une poêle avec un filet d'huile de pépin de raisin. Ajoutez le cumin en poudre, mélangez bien et laissez reposer. Torréfiez la polenta à sec dans une poêle, puis faites-la cuire dans 75 cl de lait et 50 cl de crème préalablement mélangés ensemble. Prolongez la cuisson de 10 min env. à feu doux. Salez, poivrez. Faites chauffer de l'eau dans une casserole. Ajoutez 1 cuil. à soupe de vinaigre blanc. Cassez chaque œuf dans un ramequin. Quand l'eau frémit, plongez-y un à un les œufs et laissez cuire 3 min. en ramenant délicatement le blanc sur le jaune à l'aide d'une écumoire. Pendant ce temps, dressez les assiettes. Déposez dans le fond la polenta, puis ajoutez sur le dessus un œuf poché. Accompagnez de pop-corn salé, de graines de sésame, de caramel de cidre et d'une mouillette de brick au haddock.

## ... Côté jardin

### La Fondation Claude-Monet et ses jardins

Traversez les jardins, un ancien verger de pommiers que Monet transforma au fil du temps avec ses huit enfants, replantés à l'identique et entretenus depuis sa mort par une équipe de jardiniers et de paysagistes tel un travail de mémoire. Entrez dans la maison du peintre où il séjourna quarante-trois ans, soit la moitié de son existence, et tombez amoureux de la salle à manger jaune, une couleur chère à l'artiste. Autre curiosité des lieux : une magnifique collection d'estampes japonaises, témoin de la passion du peintre-jardinier pour le pays du Soleil-Levant. Repartez vers l'entrée et empruntez le passage souterrain qui mène au Jardin d'eau et son pont vert qui embrasse les nénuphars. Monet, le « fou des fleurs », ne déroulera pas moins de 250 œuvres à l'huile dans sa série *les Nymphéas*. 84, rue Claude-Monet, 27620 Giverny. Ouvert tous les jours du 22 mars au 1<sup>er</sup> novembre, de 9 h 30 à 18 h.





### La Réserve

On tombe sous le charme de cet endroit, à vingt minutes à pied du cœur de Giverny par les sentiers, dont la bâtisse principale (cinq chambres) arbore un jaune à la Monet et le gîte, son voisin (trois chambres) une architecture scandinave. Le tout dans un calme absolu : même les cinq ânes, qui remplacent les tondeuses, ne pipent pas mot. On a l'impression d'être chez des amis tant l'accueil de Valérie Lorphelin-Jouyet est chaleureux. *A partir de 110 € la chambre double, petit déjeuner gargantuesque compris.* Le Bois de la Réserve, Giverny. Tél. : 02 32 21 99 09. [giverny-lareserve.com](http://giverny-lareserve.com).



### L'exposition « Ker-Xavier Roussel, jardin privé, jardin rêvé »

A découvrir, une centaine d'œuvres de ce peintre du xx<sup>e</sup> siècle influent du mouvement nabi, dans lequel les artistes cherchent à se libérer d'obligations de formes et de couleurs. Ker-Xavier Roussel affirme une grande force narrative par le décor planté avec des œuvres comme *Clair de lune sur la mer* (photo ci-contre) mais aussi une passion pour les estampes mélancoliques avec *la Terrasse*. Musée des Impressionnistes Giverny, 99, rue Claude-Monet. Tél. : 02 32 51 94 65. Ouvert tous les jours de 10 h à 18 h. Jusqu'au 11 novembre 2019.



### L'ancien hôtel Baudy

Ici, de nombreux peintres (Cézanne, Renoir, Sisley, Metcalf...) trouvaient le gîte et le couvert à un prix dérisoire. L'épicerie-buvette d'antan est aujourd'hui l'endroit rêvé pour prendre un verre sur une terrasse et se laisser porter par l'esprit qui émane de ce lieu, en particulier l'atelier d'artiste installé dans le jardin. 81, rue Claude-Monet, Giverny. Tél. : 02 32 21 10 03.

Merci à [eure-tourisme.fr](http://eure-tourisme.fr).

Poursuivez cette balade normande sur [femina.fr](http://femina.fr)