



Cormatin. Cabinet des Miroirs.

H. Simonet-Lenglet/Château de Cormatin

## De la Renaissance au romantisme

Dans l'histoire de l'art, une hypothèse donne le réalisme gothique franco-flamand, lequel s'est splendidement exprimé en Bourgogne, comme la véritable Renaissance. Selon Vasari, en effet, les caractéristiques de celle-ci tiennent à l'imitation du naturel et à une vision neuve de l'homme. Cela dit, l'art bourguignon influencé par l'Italie suit au 16<sup>e</sup> s. une orientation nouvelle,

marquée par un retour aux canons antiques.

Pour l'architecture, la transition s'effectue en douceur. En Bresse, encore partie du duché de Savoie, l'église de Brou (1513-1532) relève essentiellement de l'art gothique flamboyant. L'église St-Michel de Dijon est composite : tandis que la nef - commencée au début du 16<sup>e</sup> s. - est de style gothique, la façade, dont la construction s'échelonne entre 1537 et 1570, est un exemple d'intégration d'éléments Renaissance. C'est le triomphe des lignes horizontales et des arcs en plein cintre. On sculpte désormais en façade des médaillons à l'antique, des bustes en haut relief, tandis que les sujets religieux font place à des sujets profanes. C'est dans les années 1520 que sont sculptées les stalles de l'église de Montréal, œuvre d'inspiration locale, où pétite l'esprit bourguignon. Le peintre sénonais Jean Cousin réalise les cartons de vitraux pour la cathédrale St-Étienne jusqu'en 1540, date à laquelle il part à Paris. Dans la seconde moitié du 16<sup>e</sup> s. se répand à Dijon la décoration ornementale telle que la conçoit Hugues Sambin, auteur de la porte du palais de justice et, semble-t-il, d'un grand nombre d'hôtels particuliers.

La Bourgogne n'a certes pas connu une floraison de châteaux de plaisance comme le Val de Loire, mais elle compte toutefois de grandioses demeures comme Sully, Tanlay ou Ancy-le-Franc. Les fresques couvrant les murs d'Ancy, dues aux élèves du Primateice et de Nicolo dell'Abate, évoquent nettement Fontainebleau.

Le style baroque, plus enclin à la fantaisie qu'au respect du « bon goût », fait son apparition en Bourgogne sous le règne de Louis XIII dans les ors et la décoration profuse du château de Cormatin. Le sculpteur Jean Dubois, né à Dijon en 1625, réalise dans cet esprit la statuaire et le mobilier de nombreux édifices.

À l'opposé, imité du Louvre et plus tard de Versailles, l'art classique est marqué par la recherche de l'équilibre rationnel ; à Dijon, l'on aménage la place Royale et l'on construit le palais des États de Bourgogne selon les plans d'Hardouin-Mansart, les familles de parlementaires se font édifier des hôtels particuliers. Bien qu'ayant gardé les caractères de la Renaissance, l'hôtel de Vogüé (1607-1614) présente la disposition nouvelle d'un corps de logis retiré au fond d'une cour, l'accès à la rue se faisant par une porte cochère, l'autre façade s'ouvrant sur des jardins. L'ordonnance des châteaux classiques édifiés ou agrandis aux 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> s. se signale par la rigueur et la symétrie, des ailes en retour ou esquissées par des avant-corps, une façade à fronton triangulaire ou un portique qui rappellent le temple grec. On peut citer Bussy-Rabutin, Commarin, Talmay, Beaumont-sur-Vingeanne, Pierre-de-Bresse, Drée. Le style néoclassique trouve en Germain Soufflot, né à Irancy, l'un de ses fiers représentants : la patrie fera de son église Ste-Geneviève le Panthéon.

En peinture, l'avancée de la classe bourgeoise trouve son chantre en la personne du Tournusien Greuze, fort apprécié de Diderot, mais dont la renommée s'éteint avec David. C'est l'élève favori de David, Girodet - né à Montargis -, et un enfant de Cluny, Prud'hon, élève lui de Devosge à l'académie de Dijon, qui reprennent le flambeau et deviennent peintres de l'Empire. Les figures rêveuses et sensuelles de celui-ci, les images traitées avec ardeur par celui-là font partie de la première iconographie du romantisme. Vingt ans plus tard, le Dijonnais Rude adopte le même parcours en sculpture : après des débuts proprement néoclassiques, il illustre avec sa *Marseillaise* de l'Arc de triomphe de Paris la fougue du tempérament romantique.

## L'art moder

Les arts créés au cou  
l'image » : c'est la pho  
(très riche musée Nicé  
Jules Marey qui transi  
En ce qui concerne l'a  
se spécialise dans la o  
Son nom reste lié à la t  
Le visionnaire Claude  
Ste-Bernadette de Nev  
force architecturale de  
Varèse, au même titre.  
La sculpture est repré  
Seine, statue ornant le  
Eugène Guillaume (*Le  
de Dijon*), et par Fran  
Saulieu), créateur des  
schématiques qui sont  
ration moderne. Les p  
amis de grands noms, b  
Félix Ziem, proche de  
peint la campagne de I  
Alphonse Legros, né  
dont le style réaliste  
thèmes ruraux font év  
son aîné Courbet. La ve  
Legros pour les scènes c  
rier s'est en quelque  
perpétuée au travers du  
chant intimiste de Vuil  
période nabis. Plus proc  
en 1996, a travaillé avec  
de Clamecy, le grand a  
cubisme et le constructi



PH. GAJON/CHELIN, © ADAP, Paris 2005

Château-Chinon : fontaine monumentale, œuvre de Jean Tinguely et Niki de Saint-Phalle

Doux et tellement fruité !

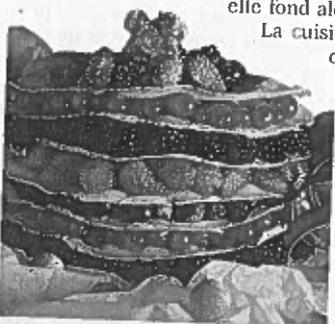


B. Kaufmann/MICHELIN

### Les plats

À l'image du terroir, la cuisine en Bourgogne est riche et généreuse. Point de prétention dans ses élaborations, elle se façonne avec les produits que lui donne sa terre et nourrit l'appétit rustique du gros mangeur bourguignon comme celui de l'invité au bon coup de fourchette. À noter que le premier livre de recettes fut concocté par La Varenne, cuisinier du marquis du Blé d'Huxelles à Cormatin, au milieu du 17<sup>e</sup> siècle. Écoutons la bonne parole de Vincenot : « Composer un repas est du même ordre que créer un poème, une symphonie, un tableau et manger pour être un artiste. Le nécessaire et plusieurs fois quotidien n'en est pas moins une manifestation sensible de l'amour de la vie. »

Le vin, gloire de la province, joue là encore un rôle de premier plan : les moutardes, sauces onctueuses à base de vin aromatisé et épicé, liées avec du beurre, les farines, agrémentent les poissons, les cervelles ou les œufs pochés. Le saucisson est une autre sauce à base de vin blanc, additionné de crème, qui s'associe au jambon à l'os coupé en tranches et poêlé ; c'est aussi le nom de la recette, appelée parfois « jambon à la chablisienne », à accompagner naturellement d'un coq au vin. Les haricots rouges se préparent au lard et au vin rouge. Le coq au vin est arrosé d'un côté-de-nuits-villages, même lorsqu'il est dit - ultime prétention - « coq-chambertin ». N'oublions pas le classique bœuf bourguignon, plat familial et traditionnel (le collier de bœuf est longuement mijoté dans du vin rouge, avec oignons et lardons), dont on rehaussera la saveur en l'agrémentant d'un bon cognac régional, par exemple un irancy ; c'est un plat qui gagne à être consommé réchauffé, après que la viande s'est bien imbibée de la sauce. Elle fond alors sous la langue.



FREELANCE

Ce millefeuille : comment l'attaqueriez-vous ?

La cuisine régionale offre d'autres petites choses délicieuses : le jambon persillé (les morceaux maigres sont pris dans une gelée de volaille puissamment ailée et persillée), le poulet de douillette de Chablis, le poulet Gaston Gérard (du nom du maire gastronome de Dijon dans les années 1920), la potée bourguignonne (le Morvan est aussi adepte du pot-au-feu traditionnel), l'oignonnade aux saumons, la pochouse, matelote de poissons de la Saône au vin blanc (brochet, tanche, perche, carpe ou anguille), le lapin à la dijonnaise (à la moutarde) ou le râble de lièvre de la Piron. Les fameux escargots dits de Bourgogne, *Helix pomatia*, sont maintenant

préservés en effet dans la région. On les prépare ici avec du beurre ailé, rencoquillés et cuits en cocotte selon une recette remontant à 1825. Du temps des Éduens, on semble que l'escargot était dégusté au dessert.

Les gourmets sont gâtés en Bresse : parmi quelques recettes locales, signalons le gratin de queues d'écrevisses, préparé dans une sauce Nantua - beurre d'écrevisses et crème fraîche -, les cuisses de grenouilles sautées avec une persillade, le foie gras let à la crème et le gâteau de foies blonds - œufs, crème et foies de volaille.

### Les spécialités

Pour accompagner la dégustation des grands crus, chablis comme corton, il y a comme meursault, la traditionnelle gougère est une bouchée soufflée faite de pâte à chou au fromage de gruyère, à consommer tiède.

Les plus célèbres des spécialités sont dijonnaises. Forte ou aromatisée, la moutarde de Dijon - dénomination réservée à la pâte fabriquée avec des produits blutés et tamisés (décret du 10 juillet 1937 imposant ingrédients et procédé) - est celle que les Européens consomment le plus ; la société Amora, gros producteur qui a ouvert un musée (voir Dijon), a absorbé en 1960 une marque vieille de trois siècles, « Véronique ». Très répandue en Bourgogne dès le Moyen Âge, la moutarde fut pour Philippe le Hardi, « Moutt me tarde », est pour quelque chose dans ce succès.