

Les 150 ans de l'impressionnisme en Essonne

Il y a 150 ans; le 15 avril 1874, le photographe Nadar - qui aurait pris la première photo aérienne au-dessus de Bièvres en Essonne -, présente dans ses ateliers à Paris la première exposition impressionniste. Ce mouvement artistique très populaire est composé de peintures de paysages et de scènes de la vie moderne, qui mettent l'accent sur la lumière, les sensations visuelles et les couleurs. Manet, Renoir ou encore Van Gogh en sont les représentants les plus illustres, au même titre que Cézanne ou encore Gustave Caillebotte, autre figure essonnienne. C'est à Yerres, dans sa demeure familiale, la Maison Caillebotte, qu'il a peint près de 80 toiles entre 1860 et 1879. Pour célébrer les 130 ans de sa mort et les 150 ans de l'impressionnisme, la Communauté d'agglomération Val d'Yerres Val de Seine et la Maison Caillebotte proposent, avec le soutien du Département, une riche programmation : cycles de conférences et de films, concerts, ballet, pièces de théâtre, lectures, échanges et débats, ateliers créatifs. Autre temps fort à ne pas manquer : l'exceptionnel accrochage d'œuvres de Caillebotte et de Monet, dans l'atelier de la Maison, jusqu'au 30 juin. Au programme aussi de cet anniversaire : une exposition historique et immersive au musée d'Orsay jusqu'au 11 août mais aussi le festival Normandie impressionniste !



+ d'infos sur maisoncaillebotte.fr
et sur vvs.fr

Notre vidéo sur
la Maison Caillebotte



Par faim d'Essonne

Mousse de fraises de l'Essonne



Temps de préparation > 10 minutes

Ingrédients pour 6 personnes > 300 g de fraises bien mûres, 75 g de sucre, 20 cl de crème fraîche, et 3 blancs d'œufs, quelques feuilles de menthe poivrée

Préparation

Lavez et équeutez les fraises. Passez-les au mixeur avec le sucre et réservez au frais. Dans un bol, fouettez les blancs d'œufs au batteur électrique jusqu'à ce qu'il soit mousseux. Dans un saladier, mélangez le coulis et la crème préalablement fouettée. Ajoutez doucement les blancs en neige à la préparation. Dressez dans des verrines. Réservez 1 heure avant de servir. Pour la décoration, posez une fraise coupée en fine lamelle en gardant la queue cette fois. Si vous le préférez, vous pouvez remplacer la fraise par quelques feuilles de menthe poivrée.

Où trouver les ingrédients en Essonne ?

- Fraises de la cueillette de Torfou (lacueilletedetorfou.fr) ou à la boutique de la Ferme des potagers à Marcoussis (lespotagersdemarcoussis.org)
- Crème fraîche de la fromagerie de la Doudou à Cheptainville (la-doudou.com)
- Les œufs fermiers de plein air de Les P'tites cocottes d'Édith à Chauffour-lès-Etréchy (ptitescocottes.fr)
- La menthe poivrée de la Ferme du Clos d'Artois à Oncy-sur-École (06 88 45 56 79)