

### Le Musée du Vieil Aix - Hôtel d'Estienne de Saint - Jean

Le musée ouvre ses portes en 1932, à l'initiative de Marie d'Estienne de Saint-Jean. Cet ancien hôtel particulier du XVII<sup>ème</sup> siècle abrite le musée d'histoire et du patrimoine d'Aix.

Ses collections, constituées notamment à partir de dons effectués par Marie d'Estienne de Saint-Jean, évoquent les traditions d'Aix et la vie quotidienne provençale. Ainsi, la très ancienne fête aixoise, dite Fête-Dieu, se déroule, magnifiquement peinte, sur la toile recto verso d'un paravent du XVIII<sup>e</sup> siècle. Une représentation pleine d'enseignement, vivante et colorée, aux côtés de santons,

marionnettes à glissières du XIX<sup>ème</sup> siècle, costumes et mobilier, objets de compagnonnages et faïences... Sans oublier la Crèche Parlante, spectacle populaire et familial joué autrefois durant la période calendale, qui a connu à Aix un grand succès et dont le musée conserve et présente les derniers et précieux témoignages. A découvrir du 22 novembre au 1<sup>er</sup> mars 2020 l'exposition « Les fêtes calendales » labellisée Marseille Provence Gastronomie 2019.

### Le Musée des Tapisseries - Ancien Palais de l'Archevêché

Créé en 1909, le musée des Tapisseries est installé au 1<sup>er</sup> étage de l'ancien Palais des Archevêques, dans les salons d'apparat. Il abrite un ensemble de collections ayant appartenu aux prélats, dont une riche collection de tapisseries des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles. Parmi elles, la série dite des «Grottesques», décor théâtral tissée à Beauvais vers 1689, et l'exemplaire unique au monde de «L'histoire de Don Quichotte», d'après les cartons de Charles-Joseph Natoire, tenture composée de neuf tapisseries. Après la constitution d'un fonds d'art textile et d'un fonds d'art

contemporain à partir des années 1970, une nouvelle orientation se fait jour dès les années 1990 avec la création d'un fonds d'arts du spectacle, en lien avec le Festival d'Aix-en-Provence. C'est aujourd'hui la thématique principale du musée, qui a bénéficié, dans les années 2000, d'une donation de décors et de costumes couvrant plus de 50 ans de l'histoire du festival aixois le plus emblématique.

## Du pinceau à la fourchette

Musée du Vieil Aix.  
Hôtel d'Estienne de Saint Jean.  
17 rue Gaston de Saporta.  
Tél : 04 42 91 89 78

Musée des Tapisseries.  
Place des Martyrs de la Résistance.  
Aix en Provence.  
Tél: 04 88 71 74 15

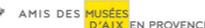
Musées ouverts tous les jours sauf le mardi de 10h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00.

Tarif : 3€70 et gratuités sous conditions et détenteur du City Pass Aix-en-Provence



## Du pinceau à la fourchette

**Du 5 au 22 décembre 2019**  
Deux musées, source d'inspiration, 2 chefs interprètes, 2 menus musées  
Aix-en-Provence





Dans le cadre de l'année de la gastronomie en Provence, les musées du Vieil Aix et des Tapisseries proposent une expérience artistique, culinaire et sensorielle avec la complicité de deux chefs aixois invités à imaginer un menu « musée », en lien avec les collections, reflet de leur sensibilité et de leur créativité.

**Joan Sampietro**, chef du restaurant *Il était une fois...* et son épouse Julie, ont trouvé l'inspiration au cœur du musée du Vieil Aix avec le **Paravent de la Fête-Dieu**. Œuvre emblématique du musée du Vieil Aix, datée du début du XVIII<sup>ème</sup> siècle, elle fut commanditée par Joseph-François de Galice, doyen du Parlement, pour la grande salle du Parlement située dans le Palais Comtal.

**Guillaume Lemelle**, chef du restaurant *Atmosph'R* de l'hôtel Renaissance a choisi comme source d'inspiration **Le repas de Sancho dans l'île de Barataria** au musée des Tapisseries. Cette tapisserie, tissée vers 1735-1744 à l'Atelier de Beauvais d'après les cartons de Natoire fait partie d'une tenture sur le thème de Don Quichotte, composée de neuf tapisseries.

Art et gastronomie se rejoignent nous donnant à déguster de nouvelles palettes de saveurs aux couleurs des chefs, qu'il s'agisse d'une «*Ballotine de volaille et son ragoût d'écrevisses ou d'un Quasi de veau mariné et rôti à la grenade.*»

Une invitation à visiter les musées et par la suite savourer les menus concoctés par les chefs dans leur restaurant respectif du jeudi 5 au dimanche 22 décembre 2019.

**Du Pinceau à la fourchette** est un projet labellisé MPG 2019, réalisé avec le soutien des Amis des Musées d'Aix.



### Il était une fois... Joan Sampietro

Restaurant bistronomique : se dit d'un restaurant qui sert une cuisine gastronomique dans un cadre simple et à un prix très abordable (comme dans un bistrot). Voici ce qui définit parfaitement l'établissement qui a ouvert en 2012. Joan Sampietro est un chef passionné de cuisine depuis ses 14 ans. Il a fait ses classes avec de grands chefs comme Bernard Loiseau, Alain Ducasse, en passant par des établissements comme la «Réserve de Beauvieu», «La Bonne Etape», «Le Port-Palace»... Toutes ces expériences culinaires ont fait de lui un chef créatif, persévérant, sensible et généreux. Tout ceci se ressent dans sa cuisine.

*« Nous essayons chaque jour de transmettre notre passion commune à nos clients. C'est un véritable challenge, il faut sans cesse se renouveler, évoluer, mais c'est ce qui nous pousse toujours à aller plus haut ! La cuisine que nous proposons est une cuisine traditionnelle, créative et surtout faite maison ! Notre carte change toutes les 3 semaines et nous essayons au maximum de ne jamais refaire 2 fois le même plat ! L'aventure « Du pinceau à la fourchette » est parfaite pour nous ! Elle nous permet de mettre en avant toute cette créativité ! Et on l'espère transmettre un peu de tout le reste ! »*

### Menu **Les Commis de François Massialot** d'après le paravent de la Fête-Dieu



L'œuvre qui nous a inspirés est le paravent de la Fête-Dieu. Cette œuvre a été conçue au XVIII<sup>ème</sup> siècle.

Le XVIII<sup>ème</sup> siècle a été incontestablement celui du renouveau culinaire, celui de l'innovation et de l'ingéniosité. On n'hésite pas à parler de nouvelle cuisine pour l'opposer à l'ancienne.

De grands changements vont s'opérer dans les mentalités, le bon goût, l'art de recevoir et la diversification des aliments...

Nous avons donc voulu faire traverser le temps à la cuisine du 21<sup>ème</sup> siècle, notre cuisine. Pour ce menu on peut donc se laisser imaginer qu'à la fin de la procession de la Fête-Dieu, tout le monde se retrouvait à la cour du roi pour poursuivre la fête autour d'un bon repas !

Il était une fois...  
4 rue Lieutaud. Aix en Provence.  
Tél : 04 42 58 78 56  
Le menu *Les commis de François Massialot* à la carte midi & soir du jeudi 5 au dimanche 22 décembre 2019

### Atmosph'R... Guillaume Lemelle

Depuis octobre 2018, Guillaume Lemelle est à la tête des cuisines du restaurant Atmosph'R, la table de l'hôtel Renaissance d'Aix-en-Provence. Dès son arrivée, il fait le tour des fournisseurs pour proposer des produits frais et locaux, véritable credo pour le créateur des saveurs. Avec une carte qui change toutes les six semaines, le Chef propose une cuisine méditerranéenne qui suit le fil des saisons, en grande partie axée sur des accords mets-huiles d'Olives. Il faut dire que le CV du jeune Chef est déjà bien fourni. Après avoir fait ses classes auprès de nombreux chefs doublement étoilés, notamment Jean-Marc Banzo, Arnaud Lallement, Philippe Mille et Claude

Legras, il revient en Provence à 25 ans et y retrouve des produits chers à son cœur. Il commence par un passage à la «Bastide de Cabriès» et à la «Villa Madie», avant d'intégrer l'équipe de Jean-Marc Banzo lors de l'ouverture du Renaissance Aix-en-Provence en 2014. En 2015, il part affûter sa lame auprès de Mathias Dandine pendant 4 ans. Fort de ces expériences, c'est en octobre 2018 qu'il devient Chef exécutif au restaurant Le Comptoir du Clos, renommé Atmosph'R en avril 2019.

### Menu **Barataria** d'après la Tapisserie du Repas de Sancho sur l'île de Barataria

L'œuvre de « Don Quichotte » par Cervantes est une œuvre incontournable, un classique de la littérature.

Pour composer ce menu, le chef Guillaume Lemelle s'est replongé dans les aventures du chevalier et a retranscrit les plats et saveurs partagés par les deux compères. Aidé également par la tapisserie « Le repas de Sancho », il a composé un assemblage de mets, dont les parfums vous emporteront pour un voyage culinaire.



Atmosph'R.  
Hôtel Renaissance Aix-en-Provence.  
320, Avenue Wolfgang Amadeus Mozart. Aix en Provence.  
Tél : 04 86 91 55 02  
Le menu *Barataria* à la carte uniquement le soir du jeudi 5 au dimanche 22 décembre 2019