

L'ALIMENTATION ET LE VIN DANS LA VIE ET L'ŒUVRE DE TOULOUSE-LAUTREC. VALORISER LE PATRIMOINE ALIMENTAIRE ET VITICOLE AU CHÂTEAU MALROMÉ, EN GIRONDE

Pauline Leclercq

Responsable du Pôle Culturel chez Château Malromé

Résumé: Depuis son achat par la famille Huynh en 2013, Château Malromé, situé en Gironde dans le vignoble bordelais, s'est développé de manière considérable. Aujourd'hui, le château est à la fois une propriété viticole, une demeure historique et un restaurant. Adèle de Toulouse-Lautrec, la mère du peintre Henri de Toulouse-Lautrec, achète la propriété en 1883. La présence du peintre, grand amateur de vin, au Château Malromé permet de mettre en place des actions de valorisation de nos trois patrimoines: le patrimoine culturel, viticole et gastronomique.

Mots clefs: culture, patrimoine gastronomique, patrimoine viticole, peinture, cuisine, art, vin, gastronomie.

Citar como: Leclercq, P. (2022). "L'alimentation et le vin dans la vie et l'Œuvre de Toulouse-Lautrec. Valoriser le patrimoine alimentaire et viticole au Château Malromé, en Gironde". En: *Actas del III Congreso Internacional sobre Patrimonio Alimentario y Museos*. 25-26 noviembre, 2021, Valencia, España. pp. 29-36. <https://doi.org/10.4995/EGEM2021.2021.14901>

Introduction

Le Château Malromé est une propriété viticole située en Gironde. Le vignoble existe depuis le XIV^e siècle, il s'est agrandi et développé au fil du temps et des propriétaires. Au XIX^e siècle, la mère du peintre Henri de Toulouse-Lautrec s'y installe. Le château devient alors pour l'artiste un lieu de vacances et de création. Il s'y éteint le 9 septembre 1901.

Propriété privée, elle a été acquise par la famille Huynh en 2013 et entièrement rénovée de 2014 à 2017. La famille Huynh, passionnée d'art, a récemment constitué une collection d'œuvres originales du peintre Toulouse-Lautrec et d'artistes contemporains. Ces œuvres sont visibles au château dans le cadre des visites guidées.

Aujourd'hui, le Château Malromé est entouré d'un vignoble de 43 hectares, pour une production annuelle d'environ 220 000 bouteilles. Il produit des vins rouges d'appellation Bordeaux Supérieur, des vins blancs d'appellation Bordeaux Blanc et des rosés d'appellation Bordeaux Rosé. Cette année, le château entame sa seconde année de conversion vers l'agriculture biologique.

Le restaurant gastronomique, *Les Abeilles*, a vu le jour le 20 mai 2021. Il propose une alimentation saine, goûteuse et de proximité, en accord avec le respect de l'environnement et le bien-être. Le Château est aussi, depuis 2020, un lieu d'accueil de séjours yoga et bien-être.

Le peintre Henri de Toulouse-Lautrec est une figure majeure, car transversale. Elle concerne à la fois l'art, le vin et la gastronomie. Ainsi le Château Malromé a la chance de pouvoir promouvoir et lier à la fois un patrimoine culturel, viticole et gastronomique.

La notion de patrimoine, dans sa première définition, renvoie à un « bien d'héritage » transmis de génération en génération. En France, depuis 1980, la notion s'est étendue, si bien que l'on ne parle plus d'un patrimoine, mais « des patrimoines » voire des « nouveaux patrimoines ». La patrimonialisation naît d'une volonté mémorielle, d'une volonté de sauvegarde, de conservation et de préservation du patrimoine.

En 1972, l'UNESCO signe une convention pour la protection du patrimoine mondial. Cette convention implique une nouvelle définition du terme. Il y a en effet, aujourd'hui, le patrimoine physique, c'est-à-dire le patrimoine bâti, les collections d'objets, les œuvres d'art, les manuscrits et archives conservés dans les musées et bibliothèques. Le patrimoine immatériel, incluant les signes et les symboles qui reflètent les expressions artistiques et littéraires transmises oralement (savoir, savoir-faire, mode de vie, croyances, mythes). Et, pour finir, le patrimoine naturel qui concerne le règne animal, végétal et minéral.

Ainsi, en 2010 « le repas gastronomique des Français », en tant que pratique sociale, est reconnu comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité, et en 2011, le vin est déclaré patrimoine immatériel de l'humanité par l'UNESCO. La loi 2014 en France dispose dans l'article L. 665-6 que « *Le vin, produit de la vigne, les terroirs viticoles ainsi que les cidres et poirés, les boissons spiritueuses et les bières issus des traditions locales font partie du patrimoine culturel, gastronomique et paysager protégé de la France.* »¹. Ainsi, on peut considérer le patrimoine viticole comme faisant partie du patrimoine gastronomique.

¹ https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000029580897/

L'objectif de cet article est de montrer comment le patrimoine viticole et gastronomique est valorisé au Château Malromé au travers de la figure du peintre Henri de Toulouse-Lautrec. Quelles sont les actions de médiation mises en place au château ?

Dans un premier temps, la figure de Toulouse-Lautrec dans la valorisation du patrimoine viticole sera traitée puis, dans un second temps, celle du patrimoine gastronomique. Les projets de développement du château dans le sens de ces deux valorisations feront l'objet de la conclusion.

Toulouse-Lautrec dans la valorisation du patrimoine viticole

« Tu me demandes ce qui me ferait plaisir ! Du vin » écrit Lautrec à son cousin Raoul Tapié de Céleyran en 1885.

Tel un satyre disgracieux dans son apparence et beau dans la création, le peintre Albigeois Henri de Toulouse-Lautrec est connu pour son amour immodéré des bonnes et belles choses, et particulièrement du vin.

Henri de Toulouse-Lautrec a connu dans sa vie deux domaines viticoles. D'abord celui de son enfance, Le Château de Céleyran. Un domaine situé près de Narbonne, dans le sud de la France, qui appartenait à son oncle Amédée Tapié de Céleyran.

Puis, le domaine viticole acheté par Adèle de Toulouse-Lautrec, sa mère, en 1883. Il s'agit du Château Malromé, situé en Gironde dans le vignoble bordelais. Le Château était en 1883 entouré de 34 hectares de vignes. Au XIX^e siècle, la crise du phylloxéra sévit en France. Dans une lettre écrite à sa mère en 1883, Adèle annonce « Je vais replanter les 34 hectares de vigne en plant américain. »² Le plant américain était la solution trouvée pour lutter contre le phylloxéra. Cette année-là, Henri de Toulouse-Lautrec assiste aux vendanges et réalise un croquis: *Vendanges à Malromé, retour au chai* (Figure 1) sur lequel on reconnaît l'un des coteaux de la propriété.

Henri de Toulouse-Lautrec a pu profiter de ces deux vignobles familiaux, comme des lieux de vacances et de création, sans oublier qu'il se faisait livrer régulièrement à Paris des barriques de vin qu'il mettait lui-même en bouteilles.

Henri de Toulouse-Lautrec était considéré, par ses amis, comme un bon connaisseur du vin, « Il dégustait, en connaisseur, les vieux crus et les alcools. Et lorsque, faisant claquer sa langue contre son palais, il décrétait que tel Bourgogne *faisait queue de paon dans la bouche*, on était fixé, par cette épithète magnifique, sur le savoureux et riche bouquet du vin. »³

Au Château Malromé, cette année, une visite thématique intitulée « Toulouse-Lautrec & le vin » a été proposée. Il s'agit d'une visite œnologique proposant une découverte des chais et des cuviers sur la thématique de Toulouse-Lautrec.

Pour cette visite, un support numérique est utilisé: une tablette, sur laquelle ont été mêlés des éléments de la vie et de l'œuvre de Toulouse-Lautrec, avec des informations concernant le vignoble (cycle de vie de la vigne, méthode de vinification).

Il s'agit d'une visite œnologique et artistique au cours de laquelle la présence du vin dans les tableaux de Lautrec est évoquée.

² Attems (Comtesse) née Tapié de Céleyran (Mary), *Notre Oncle Lautrec*, 1990 Albi, Atelier Graphique Saint-Jean, p. 26.

³ Leclercq (Paul), *Autour de Toulouse-Lautrec*, 1954 Genève, Pierre Cailler éditeur, p. 82.

L'amour que Lautrec portait pour le « jus de la treille » apparaît dans son œuvre. Dans le cadre de cette visite, plusieurs tableaux sont présentés où apparaissent bouteilles et verres de vin.

La thématique du vin convivial apparaît dans le tableau *Ces dames du réfectoire* (1893-1894) conservé à Budapest. Trois femmes sont accoudées à une table, des prostituées dans une maison close. Henri de Toulouse-Lautrec considérait la maison close comme une seconde maison. Il aimait « ce qu'il y trouvait de vie de famille » et particulièrement les « repas en commun »⁴. L'artiste leur apporte des « vins magnifiques » comme en témoigne ce tableau où, accoudées à une table du réfectoire, les femmes boivent le vin au pichet. Thadée Natanson raconte: « Il ne leur faisait pas trinquer pour s'amuser. Il ne payait pas à boire pour payer. Il buvait avec elles pour le plaisir de boire. »⁵ Ainsi, la contemplation de ce tableau invite le spectateur à s'installer à la table de ces dames comme l'a fait le peintre.

L'artiste avait la particularité de toujours avoir avec lui, où qu'il aille, un carnet de croquis. Il crayonnait sans arrêt, dans les restaurants, les bars et les cafés où il se rendait. En 1891, il réalise le tableau *À la mie* (Figure 3), conservé à Boston. La thématique du vin festif, du plaisir et de l'ivresse apparaît sur ce tableau où son ami Maurice Guibert, représentant en champagne Moët et Chandon, est attablé à une table de restaurant devant une bouteille de vin. La bouteille de vin trône sur le coin de la table devant une michette de pain à côté de deux verres de rouge.

Le Château Malromé est un domaine viticole depuis le XIV^e siècle. De nombreux propriétaires s'y sont succédé jusqu'à l'arrivée de la famille Huynh en 2013. Les affiches de Toulouse-Lautrec ont souvent été choisies pour figurer sur les bouteilles de vin du domaine.

Aujourd'hui, deux gammes de vin sont proposées: un premier vin élevé en fût de chêne français, nommé *Château Malromé, Toulouse-Lautrec* et un second vin nommé *Esprit de Malromé*.

L'œuvre de Toulouse-Lautrec apparaît dans la communication des bouteilles, sur les étiquettes de *Esprit de Malromé*. Un partenariat a été établi avec le musée Toulouse-Lautrec à Albi qui fournit les fichiers informatiques des trois affiches publicitaires apparaissant sur les étiquettes des vins.

Ainsi, l'affiche Moulin Rouge *la Goulue* (1891) est utilisée pour le rouge *Esprit de Malromé*, l'affiche du *Divan japonais* (1892) pour le blanc *Esprit de Malromé*, et l'affiche de *La passagère du 54* (1896), pour le rosé *Esprit de Malromé*.

Le vin se déguste toujours mieux accompagné d'un bon plat. Le restaurant du château est là pour répondre à ce désir gustatif. Henri de Toulouse-Lautrec, en plus d'être amateur de vin, était un gourmand fin gourmet.

Toulouse-Lautrec dans la valorisation du patrimoine gastronomique

Pour Henri de Toulouse-Lautrec, la gastronomie est d'abord une affaire de famille. Descendant d'une noble lignée, le jeune peintre a grandi dans une famille aristocratique et traditionnelle. Chez les Toulouse-Lautrec, on pratique la chasse, la pêche, et la gastronomie tient une place essentielle.

⁴ Natanson (Thadée), *Toulouse-Lautrec un peintre, une vie, une œuvre « Au bordel »*, 1951 France, Belfond Paris pour l'édition française, p. 179.

⁵ Natanson (Thadée), *Toulouse-Lautrec un peintre, une vie, une œuvre « Au bordel »*, France, Belfond Paris pour l'édition française, 1951, p. 179.

En effet, dans cette famille aristocratique tout le monde cuisine, et ce n'est pas qu'une affaire liée à la domesticité. Henri de Toulouse lui-même n'hésite pas à « ceindre un grand tablier blanc » et à « confectionner lui-même avec la précision de chimiste et une extrême minutie des plats de haut goût dont il gardait le secret. »⁶ Ainsi, Henri de Toulouse-Lautrec savait cuisiner avec brio une « bouillabaisse compliquée et savante », un steak « à la Lautrec » cuisiné au feu de sarment, copieusement poivré et « moutardé », ou encore le « homard à l'américaine ».

Mais, la gastronomie ne va pas sans l'art. La grand-mère d'Henri affirmait d'ailleurs « si mes fils tuent la bécasse, elle leur donne trois plaisirs: le coup de fusil, le coup de fourchette, et le coup de crayon ». Avant de déguster un bon mets, il faut donc d'abord le dessiner.

Ainsi, celui pour qui « dans l'art culinaire le moindre grain de sel prend une valeur capitale », était-il surnommé dans sa famille: « Henri le cuisinier », bien avant de devenir « Henri le peintre »⁷.

Édouard Vuillard (1868-1940) un ami du peintre et fondateur du mouvement Nabis, réalise en 1898 un portrait intitulé: *Portrait de Toulouse-Lautrec à Villeneuve-sur-Yonne, chez les Natanson*. Sur ce tableau, aujourd'hui conservé au musée Toulouse-Lautrec à Albi, Henri de Toulouse-Lautrec est debout, il porte des vêtements de couleurs vives et son chapeau en feutre vert qu'il ne quitte jamais, pas même pour peindre. Il s'apprête ici à pratiquer son autre passion: la cuisine.

En 1882, Henri de Toulouse-Lautrec se rend à Paris et commence sa vie d'artiste. C'est là qu'il prend rapidement l'habitude de fréquenter régulièrement les restaurants et dînant fréquemment en ville avec ses amis. Il rejoignait souvent son ami Paul Leclercq chez sa mère pour dîner. Il y retrouvait une atmosphère familiale qu'il aimait: « Ma mère fut un instant en correspondance avec la comtesse de Toulouse-Lautrec, la mère d'Henri, à propos d'une recette de confiture de marrons que Lautrec, très gourmand, appréciait beaucoup et dont sa mère possédait le secret qu'elle divulguait à la mienne. »⁸

Pour Henri de Toulouse-Lautrec, la cuisine et l'art sont liés. Édouard Vuillard raconte l'anecdote suivante: en 1897, un repas a lieu chez Lautrec avenue Frochot. Comme la tradition française le veut, le repas commence par l'apéritif, puis l'entrée, le plat et au moment des fromages, Henri de Toulouse-Lautrec conduit mystérieusement ses amis à l'appartement de Désiré Dihau (1833-1909) bassoniste à l'opéra de Paris. Arrivé à cet appartement, où au mur était accroché un chef-d'œuvre de Degas *L'orchestre de l'opéra*, Lautrec leur présente le tableau et leur lance: « Voilà votre dessert ».

Au Château Malromé, le dessert proposé est celui de la visite culturelle de la demeure historique. Depuis 2020, il existe une salle avec les œuvres originales de Toulouse-Lautrec, acquises par les propriétaires du château. On y trouve, en dépôt exceptionnellement depuis cette année, une pierre lithographique du musée Toulouse-Lautrec à Albi sur laquelle Henri de Toulouse-Lautrec a représenté son ami Désiré Dihau.

Henri de Toulouse-Lautrec est mort au Château Malromé le 9 septembre 1901. Il est aujourd'hui enterré dans le cimetière de Verdélais, avec sa mère, situé à quatre kilomètres du Château. Cette

⁶ Attems (Comtesse) née Tapie de Celeyran (Mary), *Notre Oncle Lautrec, 1990* Albi, Atelier Graphique Saint-Jean.

⁷ Attems (Comtesse) née Tapie de Celeyran (Mary), *Notre Oncle Lautrec, 1990* Albi, Atelier Graphique Saint-Jean.

⁸ Leclercq (Paul), *Autour de Toulouse-Lautrec, 1954* Genève, Pierre Cailler éditeur, p. 33.

année, les 120ans de sa mort ont été fêtés. À cette occasion des événements sur la thématique de Toulouse-Lautrec, en lien avec le restaurant du Château *Les Abeilles*, ont été proposés.

Le chef, Sébastien Piniello originaire du sud-ouest, s'est lancé dans la cuisine en 2010 en ouvrant son premier restaurant: *La cabane du Résinier*, à Mimizan. Il a ensuite voyagé en Australie puis aux Pays-Bas afin d'enrichir sa formation. Durant tout le mois de septembre, il a proposé à sa carte des menus inspirés de recettes inventées en partie par Toulouse-Lautrec.

Au XIX^e siècle la publication de périodiques culinaires prend son essor. En 1930 Maurice Joyant (1864-1930) publie chez Pellet, un livre intitulé *La cuisine de Monsieur Momo célibataire*. Cet ouvrage est illustré de vingt-quatre aquarelles et dessins de Toulouse-Lautrec et d'un frontispice réalisé par Vuillardreprésentant Henri de Toulouse-Lautrec aux fourneaux.

Maurice Joyant rencontre pour la première fois Henri de Toulouse-Lautrec au lycée Fontanes à Paris (actuel lycée Condorcet) vers 1872-73. En 1890, il devient directeur de la galerie de tableaux Boussois Valadon à Paris, prenant la place de Théo Van Gogh. À la mort d'Henri de Toulouse-Lautrec, la famille charge Maurice Joyant de trouver une collection publique pour les œuvres et la ville d'Albi accepte le don. Ainsi naît le musée Toulouse-Lautrec à Abli regroupant la plus grande collection publique au monde consacrée à l'artiste.

Pour Maurice Joyant dans l'art tout comme dans la cuisine « le grand raffinement consiste en la synthèse et la simplicité: on doit évidemment se réclamer de la tradition; mais lorsqu'on la possède, l'oublier [...]. »⁹. Il en est de même pour le chef du restaurant du château, Sébastien Piniello, qui propose des assiettes épurées et des plats tout en finesse. Il s'inspire de l'harmonie et de l'esthétique de la cuisine japonaise et allie des produits du « pays du soleil levant » avec des saveurs locales. Henri de Toulouse-Lautrec, inspiré par les estampes japonaises, maîtrisait lui aussi l'art de synthétiser et d'aller à l'essentiel.

Ainsi cet ouvrage de Maurice Joyant peut être vu comme la référence, l'ouvrage de base conduisant à la publication d'une multitude de rééditions. En effet, cet ouvrage hétéroclite et polyphonique où règne le « flou artistique »¹⁰, aucun grammage n'apparaît, peut être considéré comme une œuvre d'art à part entière.

En 1966 est publiée une nouvelle édition de cet ouvrage avec un nouveau titre *La cuisine de Toulouse-Lautrec Maurice Joyant* (197 recettes nouvelles, 400 illustrations), la volonté étant de mettre en avant l'artiste en enrichissant l'ouvrage d'un plus grand nombre d'illustrations.

En 2011, une nouvelle édition très intéressante est publiée et intitulée, *Maurice Joyant et Henri de Toulouse-Lautrec la cuisine de Monsieur Momo* permet une rencontre entre la cuisine de Maurice Joyant avec celle d'un chef Antoine Westermann. Cet ouvrage permet la rencontre de deux univers culinaires, entre tradition et modernité. Il met en évidence la modernité de la cuisine de Maurice Joyant et l'univers extravagant d'Henri de Toulouse-Lautrec.

La publication la plus récente intitulée *Les Carnets de cuisine de Toulouse-Lautrec* (2019) est une réécriture, une réinterprétation des recettes du livre initial. Les auteurs, Muriel Lacroix

⁹ Joyant (Maurice), *La cuisine de Monsieur Momo*, 1930 Éditions Pellet, p. 7.

¹⁰ Joyant (Maurice) et de Toulouse-Lautrec (Henri), *la cuisine de Monsieur Momo*, 2011 imprimeries Chauveau (réédition), préface Ory (Pascal), p. 11.

et Pascal Pringarbe, ont réalisé les recettes et proposé des grammages. Avec cet ouvrage, on s'éloigne du « flou artistique » et on se rapproche de la réalité de la table.

C'est à partir de ce livre, mis à l'honneur dans la boutique du Château, que le chef Sébastien Piniello a réalisé les recettes proposées en septembre dernier au restaurant *Les Abeilles*.

Les plats, inspirés des *Carnets de cuisine de Toulouse-Lautrec* retrouvés à la table du restaurant, sont représentatifs et en lien direct avec l'histoire du Château Malromé.

Dans l'avant-propos de l'ouvrage initial, Maurice Joyant explique qu'il a été « picorer », « récolter » et « glaner » au fil des années des recettes de cuisine. Ainsi, chacune des recettes est attribuée à une personnalité différente.

Le *Bœuf à la Malromé* est attribué à la comtesse Adèle de Toulouse-Lautrec, et le plat est localisé au Château Malromé en Gironde. Le chef a proposé une adaptation de ce plat en accord avec ses principes, c'est-à-dire en limitant la quantité de viande, environ 100 grammes, et en accordant ce plat au vin rouge de la propriété (*Esprit de Malromé Rouge*, 2014). L'accompagnement de ce plat était un écrasé de pomme de terre aux Girolles. La préparation des Girolles est une recette attribuée à Adèle de Toulouse-Lautrec dans l'ouvrage de référence de Maurice Joyant.

Le second plat emblématique rattaché à Malromé est *Le Pet-de-nonne*. Il s'agit d'un dessert attribué au couvent de Notre-Dame de Verdélais, situé à quatre kilomètres du Château Malromé. Henri de Toulouse-Lautrec et sa mère Adèle sont enterrés dans le cimetière de Verdélais, haut lieu de pèlerinage marial au XIX^e siècle.

En septembre dernier, d'autres plats ont été intégrés dans le menu, toujours sur la thématique du peintre Henri de Toulouse-Lautrec, par exemple le tourin à l'ail rose de Lautrec, ou encore la tarte aux pruneaux inspirés du livre *Les carnets de cuisine de Toulouse-Lautrec*.

Ainsi, la cuisine est, et a toujours été, affaire de transmission de génération en génération, de livre de cuisine en livre de cuisine, jusqu'à leur arrivée dans la cuisine de nos chefs qui, à leurs tours, transforment ces recettes. C'est ce qui passionne le chef Sébastien Piniello : la transformation est l'alchimie propre à ce métier.

Conclusion

Au Château Malromé, l'art, la gastronomie et le vin se rencontrent dans le cadre d'événements organisés autour de la figure de celui qui vint, chaque été, trouver l'inspiration et s'asseoir à la table du foyer maternel. La mère n'est-elle pas finalement la première cuisinière ? L'oubliée de l'histoire de la gastronomie ?

Selon Maurice Joyant après avoir contemplé le spectacle de dame nature et « Enfin, lorsqu'on s'est dépensé en commentaires et méditation devant des chefs-d'œuvre d'art, rien n'est plus complet que la sensation de vie que de déguster, de lamper, en compagnie de choix, un bon plat marié avec sa bonne bouteille. »¹¹

Le Château Malromé invite donc à la découverte gustative et culturelle. Si le premier restaurant du château portait le nom de la mère du peintre, Adèle, aujourd'hui le choix a été fait de

¹¹ Joyant (Maurice), *La cuisine de Monsieur Momo*, 1930, Éditions Pellet, p. 6.

prendre le nom *Les Abeilles* en résonance avec le dérèglement climatique et la volonté affichée de préserver l'environnement. Nous avons pour projet, entre autres d'installer un potager à caractère pédagogique.

Bibliographie

Livres

Attems (Comtesse) née Tapie de Celeyran (Mary), *Notre Oncle Lautrec, 1990*, Albi, Atelier.

Diégo-Dortignac (Geneviève), *Toulouse-Lautrec les plaisirs d'un gourmand, 1993*, SPADEM.

Joyant (Maurice), *La cuisine de Monsieur Momo, 1930*, Éditions Pellet.

Joyant (Maurice), *La cuisine de Toulouse-Lautrec et Maurice Joyant, 1966*, Edita Lausanne (réédition).

Joyant (Maurice) et de Toulouse-Lautrec (Henri), *la cuisine de Monsieur Momo, 2011*, imprimeries Chauveau (réédition).

Lacroix (Muriel), Pringarbe (Pascal), *Les carnets de cuisine de Toulouse-Lautrec, 2019*, les éditions du Chêne.

Poulot (Dominique), *Patrimoine et musée, l'institution de la culture, 2014*, Graphique Saint- Jean, Hachette supérieur.

Serroy (Jean), *Le vin des peintres, une histoire hédoniste de l'art (XVe et XXIe siècle), 2016*, presse de Gorenjski.

Toulouse-Lautrec correspondance, 1992, Gallimard.