

## Lundi 17 mai 2021

« Célébration de la naissance de Mary Cassatt avec ses caramels favoris »

Traduction de l'article de Gretchen MCKAY publié dans *Pittsburgh Post-Gazette*, 17 mai 2021

<https://www.post-gazette.com/life/recipes/2021/05/17/mary-cassatt-birthday-allegheny-city-society-party-recipe-chocolate-caramel/stories/202105110159>



Le quartier nord était connu comme la ville d'Allegheny lorsque Mary Cassatt naissait ici en 1844, dans un milieu privilégié, avec l'espérance qu'elle grandisse pour devenir une femme aisée et une mère.

Quand elle n'était encore qu'une gamine, son père Robert Simpson Cassatt, investisseur à la bourse, fut élu comme maire. Sa mère, Katherine Kelso Cassatt, issue d'une famille de banquiers, était aussi bien éduquée que cultivée. Le rang de sa famille dans la société de l'époque, autorisa Anica Preble Barlow à porter Mrs Cassatt sur la liste de ses invités pour le déjeuner de gala destiné au marquis de Lafayette lors de son passage à Pittsburgh à l'occasion de sa tournée d'adieux aux États-Unis en 1825.

Ayant quitté Pittsburgh à l'âge de 5 ans, Mary Cassatt partit étudier l'art à la Pennsylvania Academy of the Fine Arts à Philadelphia, et plus tard à Paris, où elle passa la plus grande partie de sa vie d'adulte. Célèbre pour ses portraits, Mary Cassatt est connue aujourd'hui comme une impressionniste de renommée mondiale. Elle était par ailleurs une ardente sympathisante des droits de la femme.

Alors que l'emplacement de leur ancienne demeure le long de l'Allegheny Avenue entre Reedsdale et Ridge Avenue a disparu depuis longtemps (il en reste un terre-plein près de la bretelle d'accès aux routes Interstates 279 et 376), la place de Cassatt dans l'histoire elle, reste bien vivante.

Samedi, la Allegheny City Society célébrera son 177ème anniversaire de sa naissance avec une fête de midi à 15h, dans le secteur "The Groves" de l'Allegheny Commons Park, entre Gus et *Yai Yai's ice ball cart* sur la rue West Ohio Street et la CCAC (Community College of Allegheny County) sur la Ridge avenue. Il est prévu de brèves présentations de la vie de l'artiste et une vente de livres provenant de différents musées du pays. Des biographies de l'artiste seront également disponibles.

La fête sera l'occasion de goûter les *caramels au chocolat* que l'artiste offrait aux collectionneurs et étudiants qui se réunissaient dans son appartement à Paris. Cassatt était gourmande et les caramels mous au chocolat, faits avec du miel et de la crème, étaient ses préférés. Ils ont probablement été préparés par sa compagne et gouvernante, Mathilde Valet.

Si vous ne pouvez venir à la célébration de samedi, vous pouvez toujours y participer en faisant vous-même les caramels au chocolat chez vous. Vous avez simplement besoin de cinq ingrédients et un petit quart d'heure devant le fourneau.

Cette recette a d'abord été publiée en 1966 dans le livre de Frederick A. Sweet *Miss Cassatt, Impressionist from Pennsylvania*, et a été rajoutée par Franck Fedele en 2003 dans *The Artist's Palate : Cooking with the World's Greatest Artists*.

Dans le livre de Frederick Sweet, Mary Cassatt recommandait "de faire attention à la cuisson parce que la réussite de la recette en dépend". C'est un bon conseil, car si vous brûlez le caramel, vous devrez probablement le jeter. Mais si vous n'obtenez pas la haute température suffisante, il ne se formera pas.

### **La recette de Frank Fedele**

Ces caramels maison, sont mous et moelleux, et si faciles à faire. Il faut avoir un thermomètre de confiseur afin d'être sûr que la confiserie parvienne au bon niveau de température de 235°C. Je donne à la confiserie une touche moderne avec un saupoudrage final de fleur de sel de Maldon.

½ tasse de sucre en poudre.

5 cuillères à soupe de miel

6 cuillères à soupe de chocolat râpé semi-amer et doux-amer.

3 cuillères à soupe de beurre non salé.

1 tasse de crème épaisse

**Disposez** tous les ingrédients dans une saucière, cuisez-les à feu moyen, jusqu'à ce que tout soit bien mélangé. Continuez à cuire pendant 10 mn jusqu'à ce que cela soit très épais tout en restant souple.

**Arrêtez** la cuisson et versez dans un moule carré et huilé de 22 cm. Lorsque la pâte est refroidie, coupez en 16 carrés.