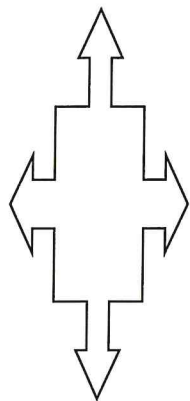




La Feuille de Chou chapitre 46 30 octobre 2021

Bonjour à tous, l'automne est là. Nous changeons d'heure et nous allons vivre à l'heure d'hiver pour quelques mois. L'été indien nous quitte, mais nous avons eu de magnifiques journées de septembre et d'octobre. Les résultats sanitaires encourageants de cette fin d'été nous permettent de rêver à de belles journées de liberté et de partages... Espérons que cela dure.

Une exposition, consacrée à la couturière Jeanne Lanvin, se tient cet automne au Palais Galliera à Paris. C'est l'occasion de se pencher sur cette femme qui a marqué son temps et s'est démarquée des carcans de son époque.



Jeanne Lanvin est née en 1867 à Paris.

Elle est l'aînée des treize enfants du couple Lanvin. La famille est modeste, Constant est employé de presse et Sophie est couturière. Naturellement, Jeanne est employée (à 13 ans) comme garnisseuse de chapeaux chez « Madame Felix » puis en qualité d'arpète chez la modiste « Boni ». Elle ouvre son propre petit magasin de mode à 18 ans où elle vend ses collections, notamment des chapeaux. Après la naissance de sa fille, elle conçoit des robes qui lui inspirent très vite une collection pour enfants. Son talent se révèle si grand qu'une collection pour femmes est lancée en 1909. Depuis lors, c'est surtout pour ses robes que Jeanne Lanvin est connue. Son insistance pour les finitions de ses toilettes contribuèrent à sa renommée et elle représente alors « LA Parisienne ».

Jeanne Lanvin apprécie énormément les couleurs ; sa couleur fétiche le bleu Lanvin ou encore le rose Polignac en hommage à sa fille ou bien le vert Vélasquez sont des classiques de la maison. Pour conserver l'exclusivité de ses couleurs, elle fonde ses propres ateliers de teinture à Nanterre en 1923.

Malgré cet amour pour les couleurs, Jeanne Lanvin affectionne particulièrement le noir qu'elle considère comme représentant le « chic ultime » et qu'elle devait porter toute sa vie.

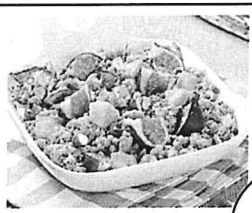




C'est à partir de cette photo de Jeanne Lanvin et de sa fille Marguerite que la marque de Haute Couture prend sa source. Ce logo est retravaillé en 1927 par Armand-Albert Rateau. Mère et fille sont cette fois gravées sur le flacon boule d'Arpège, parfum imaginé par Jeanne pour les trente ans de Marguerite avec la complicité du nez André Frayssé.



La naissance de **Marguerite Lanvin** en 1897, est une révélation comblant le manque affectif de Jeanne et stimule son inspiration. La mode pour enfants n'existe pas. Qu'à cela ne tienne, la couturière dessine pour sa « Ririte » une garde-robe taillée dans les plus nobles étoffes : crêpe de soie, mousseline, satin de coton, dentelle, lainage. Elle ose des coupes réservées jusque-là aux « dames » et des couleurs « excentriques », le noir par exemple, bien avant sa rivale, Coco Chanel. « Total look » révolutionnaire qui restera une constante chez Lanvin. Personne auparavant n'a eu l'idée d'une collection pour les bambins. Jeanne, elle, débordante d'inventivité, stimulée par sa muse, pique, coud, coupe, brode, semant des marguerites sur sa robe de baptême, lui taillant des guêtres en peau d'ange, imaginant un manteau d'hermine et un bibi en maille d'argent. Et Marguerite pose alors tel un mannequin miniature vêtu comme une princesse. Véritable publicité ambulante qui franchit les frontières. *Harper's Bazaar* publie un jour le portrait des princesses d'Angleterre, Elisabeth et Margaret, filles du roi George VI et de la reine Elizabeth, posant avec leurs poupées, tout habillées en Lanvin.



Crumble aux pommes et aux figues fraîches.

Au marché : 3 pommes, 4 figues fraîches, 80 g de farine, 60 g de beurre ramolli, 600 g de cassonade ou de sucre.

Rincer les figues, peler les pommes et les couper en dés.

Faire revenir les fruits dans une poêle avec la moitié du beurre et du sucre. Mélanger la farine, le reste de sucre, de beurre afin d'obtenir une pâte sableuse.

Disposer les fruits dans un plat à gratin, parsemer de pâte en l'effritant du bout des doigts.

Enfourner 30 minutes à 180°, servir chaud ou tiède, vous pouvez l'accompagner d'une boule de glace ou d'un yaourt nature. C'est délicieux en dessert et au goûter surtout !

Cherchons les mots suivants dans la grille :

CHANDELLE CITROUILLE
 JACK DECORATION
 HALLOWEEN LANTERNE
 MONSTRES NUIT ORANGE
 PEUR POTIRON TRADITION

L	T	R	A	D	I	T	I	O	N
L	A	N	T	E	R	N	E	E	R
A	E	J	A	C	K	N	U	I	T
C	I	T	R	O	U	I	L	L	E
S	O	L	O	R	A	N	G	E	P
P	I	C	I	A	L	R	R	I	E
M	O	N	S	T	R	E	S	E	U
I	P	O	T	I	R	O	N	E	R
H	A	L	L	O	W	E	E	N	N
O	C	H	A	N	D	E	L	L	E

Nous vous souhaitons de très agréables journées dans les chaudes couleurs de l'automne.

Bonne lecture !
 Portez-vous bien !