**ANNEXE 1**

**FRANS SNIJDERS (1579-1657), PHOTOGRAPHE AVANT LA LETTRE**

À la fin du XVIe siècle, Anvers traverse une période de turbulences. En 1585, après la fureur iconoclaste et la période calviniste, la ville se rend et tombe dans le giron espagnol. Le blocus de l'Escaut et l'exode de milliers d'habitants plongent Anvers dans une grave crise économique. Cependant, la ville continue à miser sur la fabrication d'objets d’art et de produits de luxe. Une nouvelle génération d’artistes, Rubens, Van Dyck, Jordaens et Snijders, garde la peinture à son apogée jusqu'en 1660. Les archiducs Albert et Isabelle, les guildes, les artisans et les confréries, la noblesse, la classe moyenne des petits entrepreneurs et des marchands relancent l'économie. Grâce à la Trêve de douze ans, courte période d'accalmie de 1609 à 1621, Anvers peut respirer à nouveau et reprendre son train-train commercial comme avant.

Pierre Paul Rubens rentre d'Italie en 1608 et Frans Snijders quelques semaines après la signature de la Trêve de douze ans. Rubens et Snijders ont, chacun à leur manière, donné corps à une nouvelle époque, le baroque, qui allait progressivement métamorphoser la ville. Snijders s'est révélé dans la peinture animalière et les natures mortes. Ses paniers de raisins, ses compositions mêlant de la fine porcelaine chinoise remplie de fraises des bois, ses tableaux de chasse au gibier à plumes, ses étals débordant de poissons frais et frétillants sont tout sauf statiques. Un vrai régal pour les yeux. Ce sont des compositions éblouissantes, très tactiles, baignées d’une lumière froide et tamisée, dans une mise en scène dynamique et dramatique. Le mot baroque y est épuré à l’extrême. Snijders crée, invente et joue avec la couleur. Il capte la lumière. C’est un metteur en scène, mais aussi un esthète. C’est un photographe avant la lettre.

La restitution photographique des tableaux de Snijders fait des entorses à la réalité. Celle-ci est flatteuse, quasi parfaite, mais en trompe-l'œil. Poissons de mer et de rivière ne se côtoyaient jamais sur le même étal. Les poissons d'eau douce se vendaient sur les marchés aux poissons en plein air, alors que ceux de mer trouvaient preneur dans les halles couvertes, dans l'intra-muros. La précieuse porcelaine chinoise Wanli n'a jamais fait office d’assiette de présentation dans un étal. Elle ne servait qu'à décorer les maisons des riches. Dans leur représentation naturelle, les fruits et légumes semblent agencés de manière désordonnée en apparence, mais avec bon goût. Le regard attentif ne tardera pas à se rendre compte qu'il est impossible de disposer les choux avec une telle perfection et qu'une dépouille de bécasse ne peut dominer ainsi la scène de la tête. L'anguille, versée à l’instant dans un baquet de poissons fraîchement pêchés, se tortille comme si elle se préparait à un numéro de pole dance. Quant au cygne, certes impressionnant avec ses ailes déployées parmi les autres gibiers dont le cou gracieux pend sur la table en contrebas, il a surtout permis à Snijders d’équilibrer sa composition, pour venir soutenir une diagonale ou une verticale invisible. Cependant, la beauté nous éblouit ; Snijders a atteint son but. Ses tableaux sont une belle vitrine pour Anvers. Au Moyen Âge, notre ordinaire n'était composé que d'aliments traditionnels (bouillie, pain d’épices, pain, légumes du potager et gibier à plumes). 200 ans plus tard, on observe, notamment grâce à l’héritage de Snijders, que la ville s’est muée en port international et importe des denrées alimentaires des quatre coins du monde. Asperges, cardons, artichauts et choux-fleurs sont des légumes nouveaux, importés dans nos régions à partir du XVIe siècle et cultivés aussi dans nos contrées. Ils occupent une place prépondérante dans les natures mortes ou les scènes de marché.

Snijders a souvent flâné sur les marchés d'Anvers. Il s'en est inspiré, mais il s'est aussi imprégné de leur atmosphère. Il a peut-être même écumé l’une ou l’autre taverne des environs. Aubergistes, taverniers et bistrotiers prenaient leurs quartiers près des marchés. Aux XVIe et XVIIe siècles, l’auberge était l'endroit idéal où sortir boire un verre et manger un bout, à la bonne franquette. À cette époque, on ne pouvait pas à proprement parler de restaurant. Ce concept n’a vu le jour qu’à la fin du XVIIIe siècle à Paris. Le baroque avait alors fait son temps !

**Hildegard Van de Velde**

**Sources :**

Leen Beyers, Ilya van Damme (red.), *Antwerpen à la carte, Eten en de stad van de Middeleeuwen tot vandaag*, Antwerpen, BAI Masbooks, 2016, 208 p.

Leen Huet, *Pieter Paul Rubens, Brieven*, De Bezige Bij, 2014, 421 p.

Susan Koslow, *Frans Snijders*, Antwerpen, Mercatorfonds, 1995, 373 p.

Leo Moulin, *Europa aan tafel, een cultuurgeschiedenis van eten en drinken*, Mercatorfonds Antwerpen, 2002, 424 p.

Hella Robels, *Frans Snijders, Stilleben und Tiermaler, 1579-1657*, München Deutscher Kunstverlag, 1989, 592 p.