



Journal de l'INFO AGRICOLE

métier

[SCULPTURE EN FRUITS ET LÉGUMES]

Exalter par le regard...

Les fruits et légumes sont bons pour la santé... Ils peuvent aussi exalter le regard, et se transformer en merveilleux bouquets, tableaux, en animaux, devenir de magnifiques œuvres entre les mains de sculpteurs. Ces spécialistes, souvent artistes culinaires, font découvrir et aimer autrement les fruits et légumes. Un art qui se développe.



D.R.

Une passion, un hobby, une véritable activité, la douzaine de sculpteurs en fruits et légumes de l'hexagone ont chacun leurs spécificités, leurs domaines de compétence et d'intervention... Cet art né en Chine dès le V^e siècle, a évolué dans le temps, autant dans le geste que dans l'esthétique. En Thaïlande, il s'agit presque d'un sport national, auréolé d'une spiritualité, avec de véritables maîtres vénérés tels des stars... En France, la doctrine est en plein développement.

Valoriser les produits

Frédéric Jaunault, champion de France de sculpture sur fruits et légumes, inscrit sa démarche dans l'initiation. « On peut apporter une réflexion philosophique importante », il y a pour lui toute une symbolique, avec le Jardin d'Eden, les figes dans le bouddhisme... « Ce sont avant tout les produits qu'il faut valoriser », insiste-t-il. Frédéric, avec un très beau parcours dans la cuisine et chez



Frédéric Jaunault, champion de France de sculpture sur fruits et légumes, et l'une de ses œuvres.

les plus grands chefs, s'est spécialisé en Thaïlande. « Pour moi, la sculpture est seulement une vitrine qui me sert dans mon métier, mais le véritable but est d'interpeller les gens sur le bien manger végétal », explique-t-il. « Si une souris réalisée à partir d'un radis réussit à faire aimer le légume aux enfants, j'ai tenu mon objectif », sourit-il.

Frédéric, qui a participé très activement à la popularité de la Fraîch'attitude, intervient dans les cuisines des plus grands restaurants, écoles de cuisine,



Il s'agit au travers des œuvres de « faire ressortir le légume », explique Laurent Hartmann.

chaînes hôtelières ou encore traiteurs, et celles des écoles et des centres de formation. « Je transforme la nourriture pour aider les enfants à comprendre ce qu'ils mangent, pourquoi ça pique, pourquoi c'est salé ou sucré », commente-t-il. Il veut mettre en avant le potentiel esthétique et nutritionnel des produits de la terre. Ce chef cuisinier confirmé milite au quotidien pour les fruits et légumes, et va même créer une discipline MOF, dédiée à ces produits qu'il affectionne tout particulièrement.

Ephémère

« J'essaie de faire ressortir le légume », explique aussi Laurent Hartmann, ce cuisinier de formation, beaucoup plus jeune dans la discipline, qu'il a découverte suite à un voyage au Mexique. Cet autodidacte, qui a appris surtout via Internet et en passant par une école de sculpture en Suisse – sur glace, chocolat, sucre –, a monté sa société en 2006. Il est aujourd'hui formateur auprès de tout public, initie les



