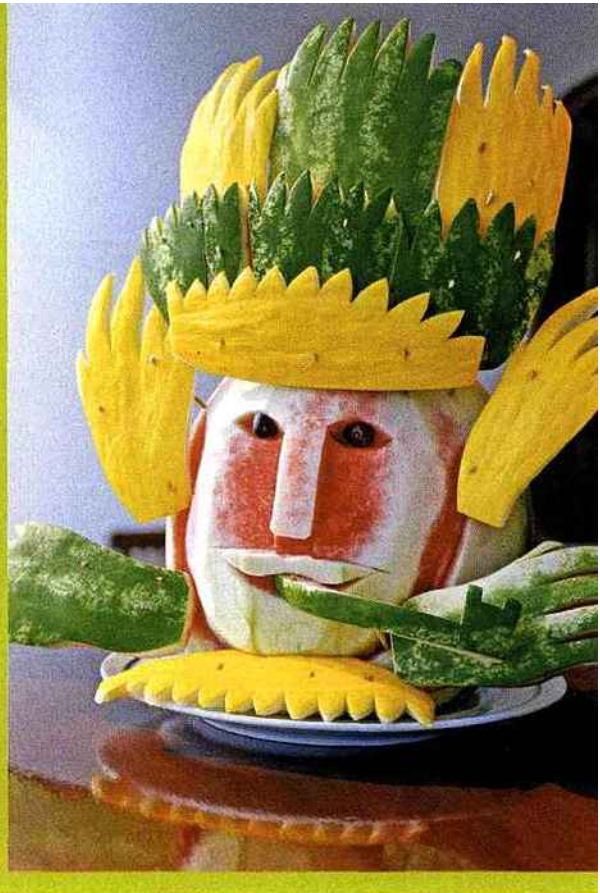




LE DESIGN VÉGÉTAL

L'ART DE SCULPTER LES FRUITS ET LES LÉGUMES

Comment sublimer ses plats quand la recette est déjà délicieuse ? En y apportant une touche de décoration culinaire originale. Inutile de viser l'excellence : une réalisation simple suffira à éblouir !



Au patrimoine des arts de la table, il faut inscrire une discipline qui compte de nombreux adeptes, anonymes ou participants à des concours spécialisés : la sculpture sur fruits et légumes, aussi appelée « design végétal ». Née en Chine au V^e siècle, cette technique a évolué avec le temps, tant dans ses gestes que son esthétique.

UN ART QUI SE DÉVELOPPE

Si elle fut relativement boudée pendant des années en France, la sculpture végétale connaît aujourd'hui un intérêt croissant. Une nouvelle génération, initiée par les maîtres en la matière, reprend le flambeau. Ainsi, Olivier Herbomel fait partie de ces jeunes « premiers designers » passionnés. Évoluant dans le milieu de la restauration, Olivier a été séduit, il y a quelques années, par cette technique et s'est lancé en autodidacte, avec pour seuls supports un livre et quelques outils.

Aujourd'hui, il partage son temps entre sa passion et sa profession : « J'y consacre

une grande partie de mon temps et je participe à de nombreux concours », précise-t-il. Cet amoureux de la sculpture végétale s'enthousiasme également pour l'art floral : « Les deux disciplines sont finalement assez proches, car on doit marier harmonieusement couleurs et formes, donner une identité de style à la composition. »

Olivier se pose en puriste de la spécialité, refusant notamment d'utiliser des colorants et s'exerçant à la discipline la plus pointue, celle de l'école thaïlandaise. « Elle est plus exigeante, plus technique que la chinoise, explique-t-il. Je la préfère, car je la trouve noble. L'école japonaise émerge depuis quelques années, elle se distingue par le dessin, d'une exceptionnelle finesse. Sur ce plan-là, c'est déjà la plus forte ! » Olivier l'avoue, il a « toujours un fruit ou un légume sous la main. On me demande souvent une démonstration improvisée et j'adore ça ! » Il se distingue d'ailleurs dans les concours internationaux, comme au festival de Prague où il s'est classé troisième en 2008.

LES GRANDS RENDEZ-VOUS DE LA SCULPTURE

- **LE MELOUNOVY**, le festival international de Prague (République tchèque).
- **LE FESTIVAL DE L'IRIS**, au château d'Auvers-sur-Oise (94, Val-d'Oise).
- **LE TROPHÉE DE LA PALOMBIÈRE** à Romorantin (41, Loir-et-Cher).

Oiseau de paradis par Frédéric Jaunault



LA DOUBLE DÉMARCHE DE FRÉDÉRIC JAUNAUT

Le champion de France de sculpture sur fruits et légumes exerce ses talents non seulement par passion mais aussi, et peut-être surtout, pour le message que ses créations permettent de faire passer. En émerveillant par la qualité de ses réalisations, Frédéric sensibilise son public à l'extrême richesse des potagers et des vergers. Intervenant dans les cuisines des plus grands restaurants, écoles de cuisine, chaînes hôtelières ou encore traiteurs, il participe activement à la popularisation de la « fraîche attitude »... tout en surprenant les bambins dans les classes en sculptant des fleurs ou des animaux dans une variété de légume. Il leur explique d'où il vient, comment il pousse et rappelle qu'il constitue, avec les autres membres de cette immense



En Thaïlande, la sculpture végétale est un véritable sport national dont les maîtres sont vénérés comme des stars.

famille, la meilleure alimentation qui soit pour être en bonne santé. Une jolie façon de mettre en valeur le potentiel esthétique et nutritionnel des produits de la terre ! Ce chef cuisinier confirmé milite au quotidien pour remettre les fondamentaux au centre des menus, des cantines aux cuisines familiales. Et son talent est effectivement une arme de premier ordre pour diffuser son message !

Frédéric Jaunault dispense des cours d'initiation ou de perfectionnement en français et en anglais, édite livres et DVD spécialisés en direction des particuliers et des professionnels.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur son site www.creasaveur.com (Tél. 06 50 102 103).

Le matériel et les ouvrages d'initiation

Pour s'exercer à la sculpture végétale, nul besoin d'être artiste ! Même les enfants peuvent s'initier à cette discipline, avec des ustensiles de base (voir page suivante). Pour débiter, il vous faut :

- un couteau d'office,
- une (ou plusieurs) gouge, sorte de long couteau en forme de U que l'on trouve facilement,
- un couteau économe ou un rasoir à légumes.

2 ouvrages de référence : « Passion Fruits » et « Passion Légumes », de Frédéric Jaunault, éd. Délicéo.

LA PETITE HISTOIRE

L'art de la sculpture sur fruits et légumes remonte à la nuit des temps. On retrouve de nombreux témoignages autour de ces œuvres éphémères en Thaïlande, pays où, en tous lieux, est pratiquée la sculpture végétale, souvent nimbée de spiritualité, et dont les maîtres sont de véritables stars.



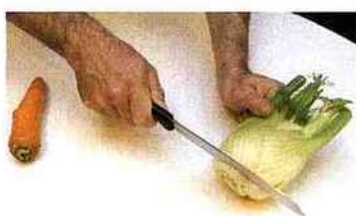
LEÇON DE SCULPTURE
PAR FRÉDÉRIC JAUNAUT

ARUM & ARÔME EN FENOUIL

Votre réalisation pourra être conservée deux ou trois jours si vous la trempez dans l'eau froide. En créant plusieurs arums et en les mêlant à de véritables fleurs, vous réalisez un centre de table magnifique pour une grande occasion !



1 Le matériel : un fenouil bien rond avec une forme assez longue, une carotte, un couteau scie, un couteau d'office, une gouge droite, un pic en bois.



2 Taillez la base du fenouil, soit environ 2 à 3 cm, avec le couteau-scie.



3 Détachez délicatement une tige du fenouil en prenant soin de ne pas la casser.



4 Sur un côté, à l'aide du petit couteau, découpez une arabesque en partant du centre de la partie blanche.



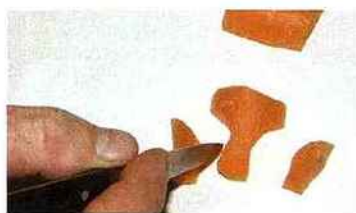
5 Répétez la même opération que précédemment de l'autre côté de la feuille.



6 La forme de votre arum étant déjà réalisée, vous devez l'affiner. À l'aide du couteau d'office, désépaississez la partie haute de la feuille jusqu'à la base, en veillant à conserver une épaisseur régulière.



7 Comme sur la photo, enlevez de l'épaisseur au centre de la feuille, là où vous logerez le pistil.



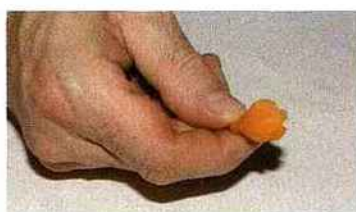
8 Pour réaliser ce pistil, taillez un tronçon de carotte de 2 à 3 cm de longueur. Coupez-le en deux dans la hauteur. Procédez à la découpe de l'une des moitiés, comme présenté ci-dessus.



9 Arrondissez de façon régulière la partie la plus forte comme pour former une grosse olive.



10 Sur la partie la plus ronde, à l'aide de la gouge, effectuez des mouvements de spirale en partant du sommet du pistil et en réalisant des arcs de cercle. Répétez l'opération sur tout le pourtour.



11 Vérifiez la bonne découpe de votre pistil avant de le fixer à la base de la feuille. Enfoncez un demi-pic en bois dans la base fine du pistil (celle qui n'est pas découpée).



12 Piquez délicatement le pistil à l'intérieur de la feuille. Si le trou n'est pas assez grand, ne forcez surtout pas et creusez à nouveau avec le couteau d'office afin de pouvoir le poser sans casser la tige.