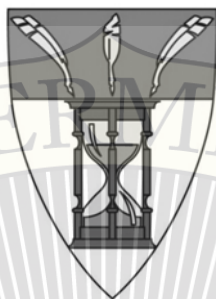


Les travaux personnels du Lycée Ermesinde Mersch



Sculpter dans légumes et fruits

Lynn Albers

Classe : 7TEC6

Tuteur : Harald Schleicher

Semestre : 2

Juin 2016

Travail

Personnel

**Sculpter dans légumes
et fruits**

2016

Index

1. Introduction
2. Historique
 - 2.1. L'usage principal
 - 2.2. Pays d'origine
3. L'ABC de sculpter
 - 3.1. M. Xiang Wang
 - 3.2. Quelques règles fondamentales
 - 3.3. Conservation
 - 3.3.1. Légumes
 - 3.3.2. Fruits
4. Mes propres réalisations
5. Conclusion
6. Les sources



1 .Introduction

J'ai choisi le sujet « l'art de sculpter » comme travail personnel parce que je suis fascinée de la façon de créer de merveilleuses sculptures avec des fruits ou des légumes. Je pouvais profiter de mon engagement principal de demander à Monsieur Serge Vanneste (chef de cuisine et gérant de la cantine au LEM) de me montrer différents techniques.

2. Historique

Voici une petite panoplie que j'ai trouvée pendant mes recherches sur le site web de Monsieur Pascal Cano, vice-champion français dans cet art :

L'art de découper et sculpter les fruits et légumes est une coutume orientale ancestrale qui trouve ses origines en Chine au temps des dynasties qui se succédèrent entre le Xème et le XIII siècle de notre ère. Cet art exquis a été lentement développé et raffiné au cours des années. Les magnifiques réalisations de sculptures sur fruits et légumes étaient créées uniquement pour l'Empereur et sa cour, lors de banquets et fêtes.

En Thaïlande, cet art acquit (=erreicht) ses lettres de noblesse (reçoit son titre de haute qualité) en 1364 à Sukhothai, alors capitale du Royaume du Siam et située dans ce qui est aujourd'hui dans la plaine centrale de la Thaïlande. Lors des célébrations du Loy Krathong, une des domestiques (=Dienstmädchen) du roi, appelé Nang Noppamart, chercha comment elle pourrait rendre son Krathong plus beau, afin de satisfaire le roi. Elle décida de faire des fleurs en les sculptant dans des fruits et légumes. Le résultat fut si beau et impressionnant que le roi décréta (=ordonna) que pour les années suivantes, chaque Krathong(domestique du roi) devrait s'en inspiré. Ainsi naquit (se produisit) une nouvelle tradition en Thaïlande. Petit à petit, cette tradition fut élevée au rang d'art à part entière. Les créations sublimes ornèrent (décorèrent) aussitôt les tables, banquets et fêtes de la Cour.

La sculpture des fruits et légumes fut également louée dans les poèmes écrits par le Roi Rama II, qui régna de 1808-1824. Il y vanta la beauté des repas thaïs et des splendides réalisations des artistes de la Cour.

Après la révolution de 1932 la sculpture des fruits et légumes devint plus populaire et les réalisations commencèrent à orner les tables bourgeoises (=bürgerlich) et celles des restaurants de renom. Aujourd'hui on enseigne cet art dans les écoles primaires thaïlandaises dès l'âge de 11 ans.

Cet art est maintenant passé à l'étranger et est pratiqué autour du monde. Il est particulièrement populaire parmi les chefs désireux d'améliorer la présentation de leurs plats. Chacun peut maintenant apprécier cet art étonnant dans les hôtels, bateaux de croisière, dans chaque restaurant thaï autour du monde.

Extrait du <http://www.fruititude-art.com/ma-page-d-accueil/un-peu-d-histoire/>

A mon opinion, cet article décrit très bien l'évolution de cet art. Ça commence dans les familles nobles (riches) pour décorer leur table lors des grandes fêtes et devient de plus en plus populaire durant les siècles. Après 1932, cet art est appliqué aussi dans les maisons bourgeoises (non-riches).

En outre j'ai trouvé d'informations dans le livre (l'ABC de sculpter) sur les différents façons/pratiques régionaux qui se sont développés en Asie.

L'art chinois de sculpter les fruits et légumes est facile à apprendre. Il faut seulement un grand nombre de burins (couteaux) et de ciseaux différents. L'art thaïlandais, par contre se réalise à l'aide d'un simple couteau à sculpter, mais il est beaucoup plus difficile à apprendre, surtout pour les Européens.

2.1. L'usage principal

L'art de sculpture est principalement utilisé pour décoration. Mais on peut aussi le déguster.

2.2. Pays d'origine

Les sculptures viennent de Thaïlande vers l'année 1300.

3. L'ABC de sculpter

3.1 M. Xiang Wang (auteur du livre)

M. Xiang Wang est né à Beijing et a travaillé en tant qu'expert et professeur en Chine pendant plus de 15 ans. Il explique aux débutants, étape par étape, l'ABC de la sculpture sur fruits et légumes.

Il n'a utilisé qu'un assortiment de 3 ciseaux et un couteau de cuisine normal pour réaliser les sculptures présentées dans le livre « ABC de la Sculpture des Légumes et des Fruits ».

3.2. Voici une petite liste avec quelques règles fondamentales avant de commencer à sculpter :

- Les légumes ou les fruits devraient être frais, parce qu'ils se conservent donc plus longtemps.
- Les outils (couteaux) devraient être soigneusement aiguisés.
- Le matériel nécessaire, tels les découpoirs, les grains de poivre et les colles pour légumes, sont à portée de main.
- Vous devriez préparer un récipient plein d'eau, le film alimentaire et le vaporisateur pour fruits pour une conservation optimale.

- Vous devriez préalablement étudier les fruits ou les légumes pour en tirer le meilleur parti en fonction de leur taille et leur couleur.
- Vous devriez visualiser chaque étape du processus de sculpture.

3.3. Conservation

On fait une différence entre la conservation des légumes et celle des fruits.

3.3.1. Légumes

On doit placer les légumes « durs » dans de l'eau froide immédiatement après la sculpture et les mettre dans le réfrigérateur.

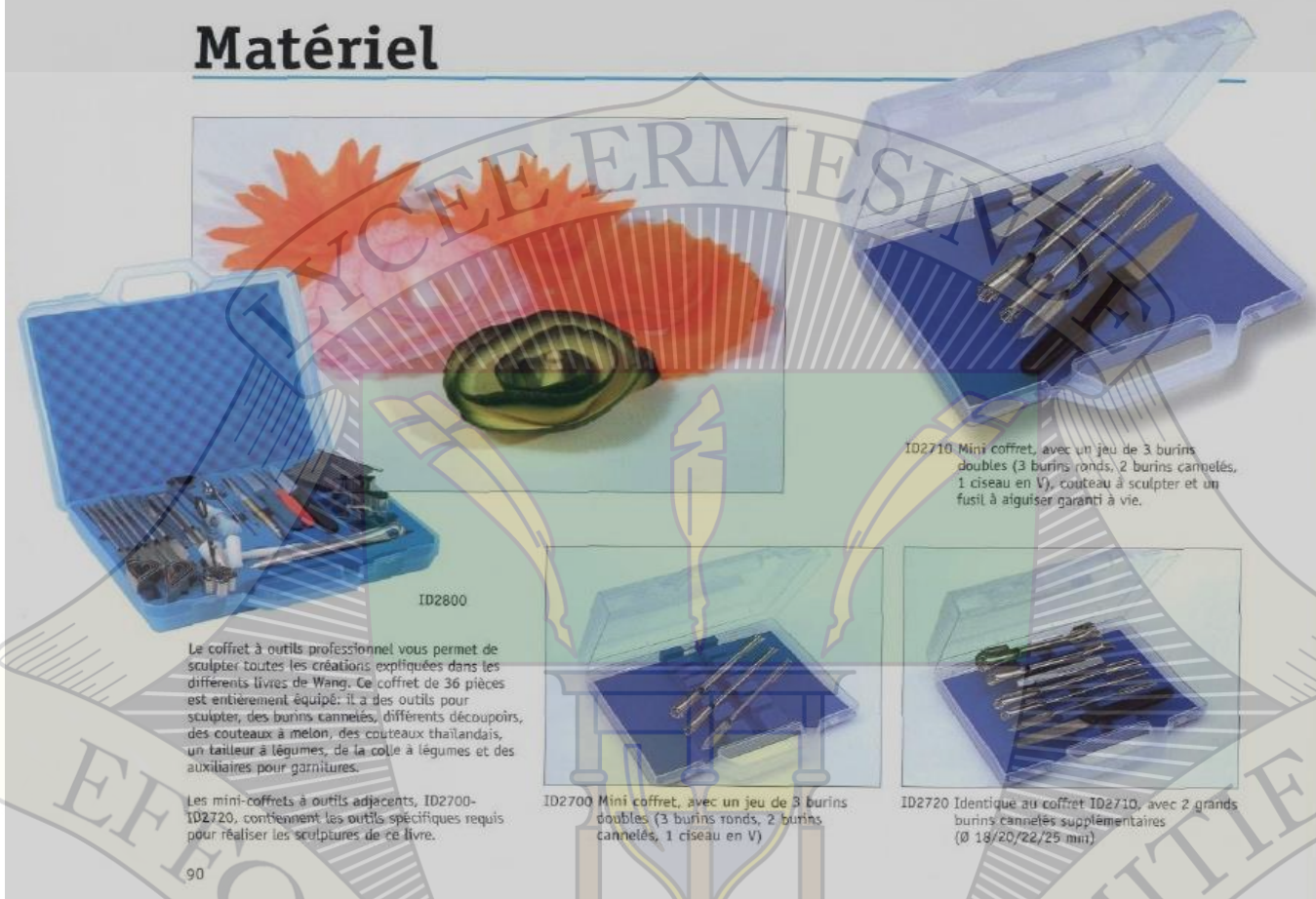
Les légumes « mous », sont difficiles à conserver. C'est pourquoi ce type de légumes comme les tomates doit être sculpté au dernier moment. Si nécessaire, couvrez-les avec du film alimentaire et mettez-les dans le réfrigérateur.

3.3.2. Fruits

Les fruits sculptés lorsqu'ils sont encore verts se conservent plus longtemps. Dès que vous avez fini, pulvériser les objectifs sculptés avec le vaporisateur F-keep-fresh. Vous pouvez soit les placer dans un récipient à couvercle, soit les envelopper de film alimentaire.

Une fois pulvérisés avec F-keep-fresh les fruits ne bruniront plus. Emballés sous vide et placés dans le réfrigérateur, ils paraîtront encore fraîchement sculptés quelques jours plus tard !

Matériel

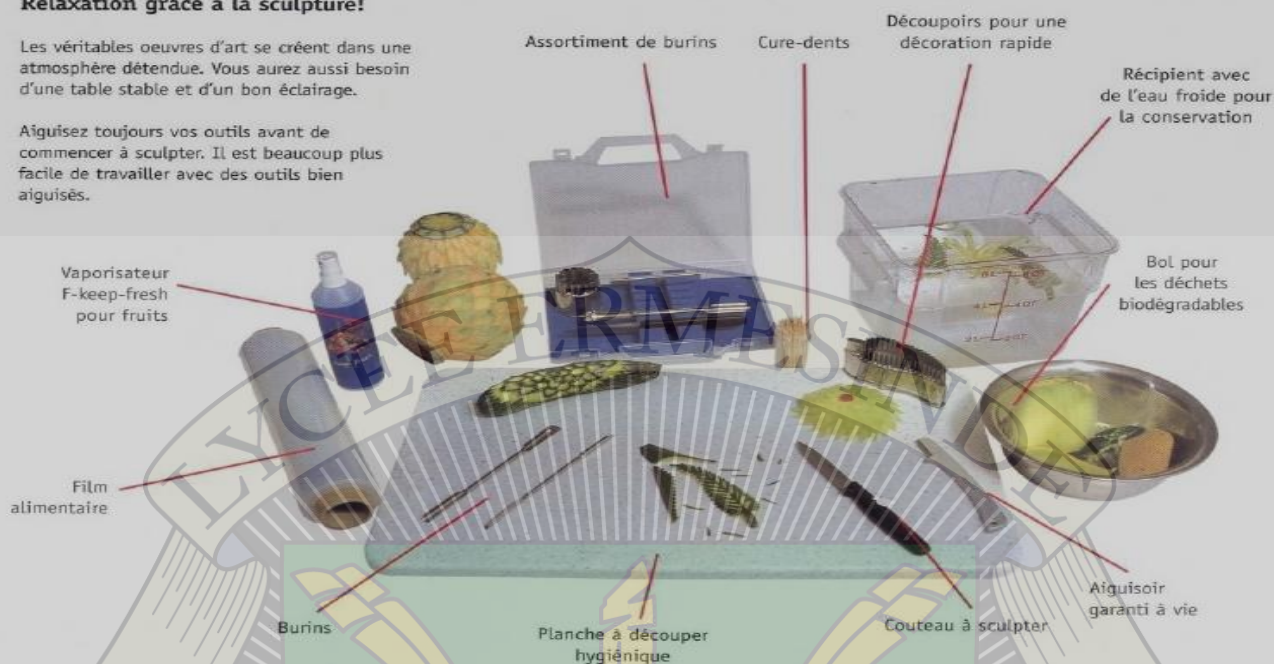


Outils

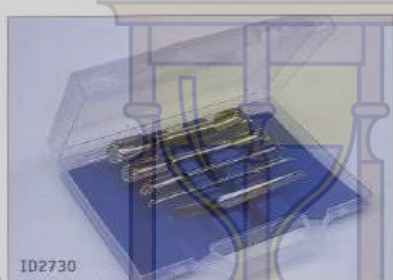
Relaxation grâce à la sculpture!

Les véritables œuvres d'art se créent dans une atmosphère détendue. Vous aurez aussi besoin d'une table stable et d'un bon éclairage.

Aigüisez toujours vos outils avant de commencer à sculpter. Il est beaucoup plus facile de travailler avec des outils bien aigüisés.



ID2730 Mini coffret contenant 4 burins cannelés (8 dimensions, Ø 10/08/12/15/18/20/22 et 25 mm), plus 1 burin à marquer.



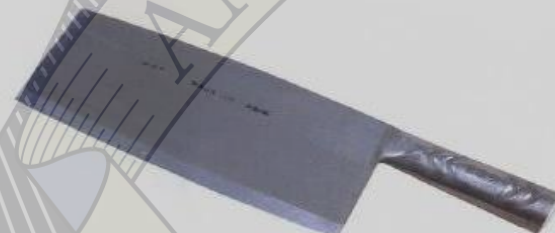
ID1000 Couteau thaïlandais à lame flexible et pointe pour marquer.

ID1005 Couteau favori de Wang, à manche en bois et lame de 8 cm.

ID4502 Couteau à sculpter à manche en nylon, lame de 8 cm



ID1008 Couteau chinois universel, en acier au chrome-nickel, manche soudé, 100% hygiénique.



ID1110 Colle à légumes (non comestible)

ID1100 Tailleur à légumes pour décoration rapide.

ID1010 Aigüisoir suisse "PROFI" avec pierre de diamant pour toutes sortes de couteaux, burins et ciseaux.

ID1020 Aigüisoir suisse "MINI" avec pierre de diamant pour toutes sortes de couteaux, burins et ciseaux.

ID1121 Coffret contenant 4 sachets de poudre F-keep-fresh (comestible), correspondant à 4x2 dl de liquide à pulvériser.

ID1120 Flacon pulvérisateur de 2,5 dl avec orifice de vaporisation extra-fin



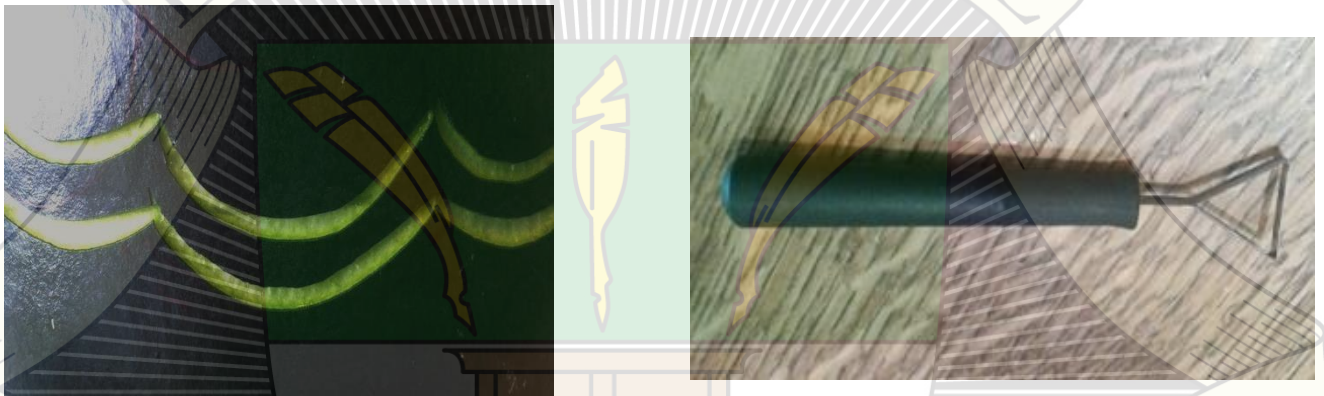
4. Mes propres réalisations

J'ai fait mon melon d'eau dans l'entreprise « Art culinaire » avec M. Vanneste. J'ai eu besoin de 3 plages pour réaliser la sculpture.

J'ai sculpté une fleur dans un melon d'eau.

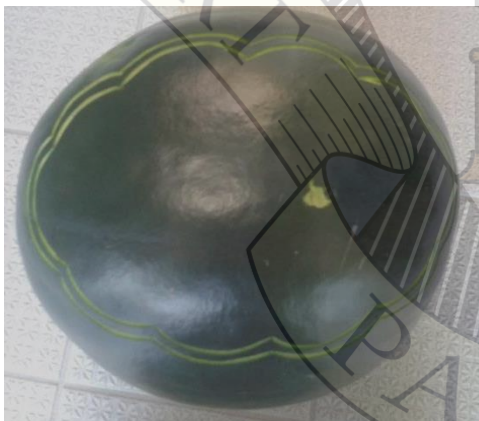
J'ai fait des photos des différentes étapes.

a.



D'abord, j'ai gravé deux vagues l'un au-dessus de l'autre. Avec ce couteau.

b.



Voici est la vue d'en haut.

c.



Ensuite, j'ai gravé une ligne (marqué en rouge) autour du melon comme aide pour poser les feuilles.

Pour la ligne j'ai pris aussi ce couteau.



d.



Puis, j'ai enlevé la peau avec ce couteau pour qu'on reconnaisse mieux la fleur.

e.



Ici j'ai fait les veines des feuilles. Avec ce couteau.

f.

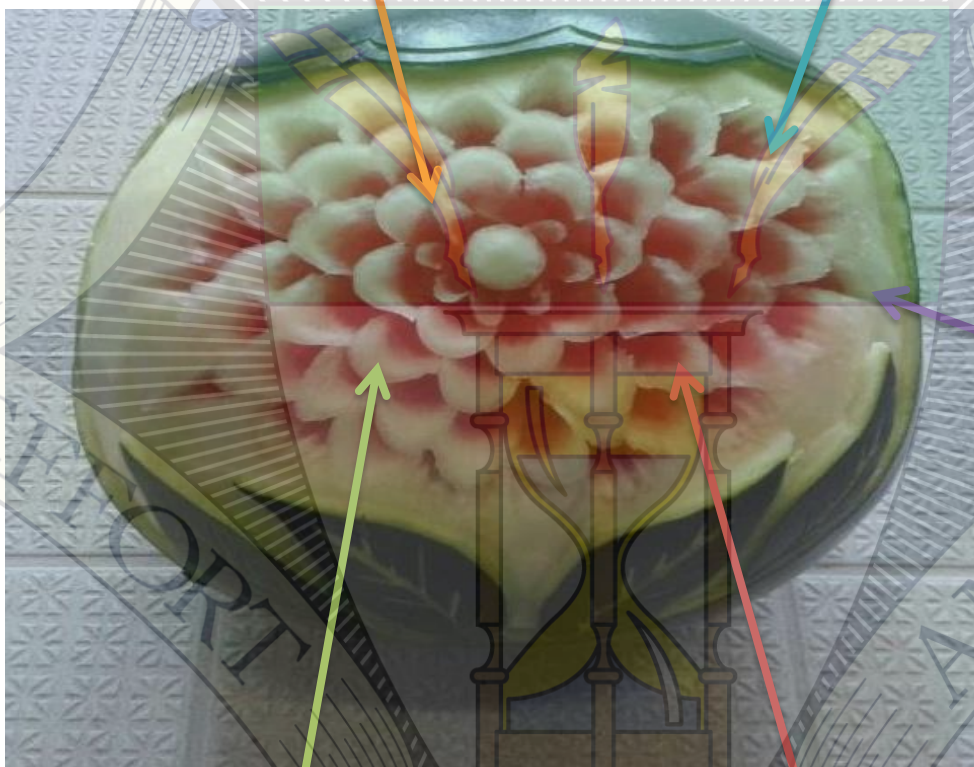


Finalement j'ai sculpté la fleur.

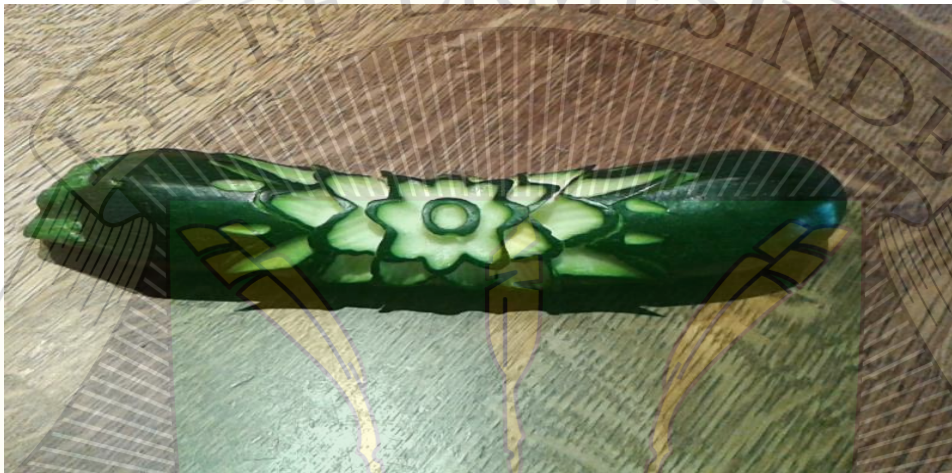
J'ai besoin de ce couteau pour les détails.



j.



J'ai sculpté cette fleur à la maison. Je l'ai conservé au réfrigérateur pendant plus que 2 semaines.

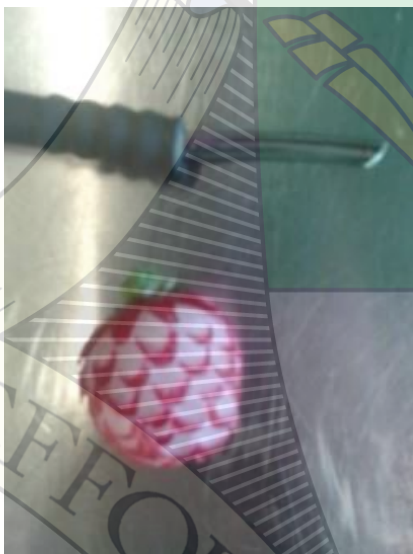


Pour la fleur j'ai utilisé les couteaux suivants:





Mon premier essai



Ma deuxième sculpture



Ma sculpture pour halloween

Les prochaines sculptures étaient pour une porte ouverte



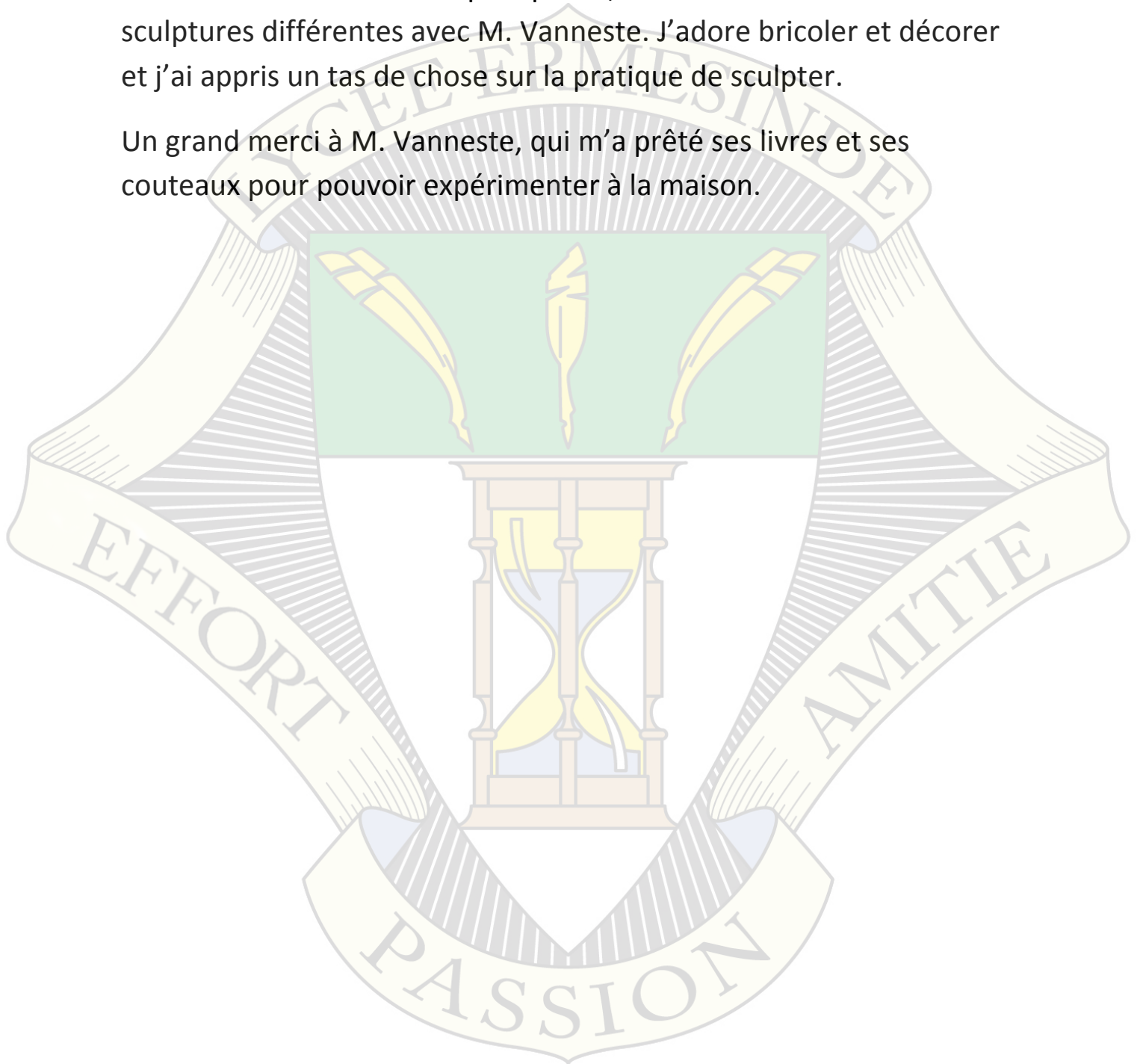
Voici des sculptures de M. Vanneste.



5. Conclusion

Ce travail m'a fait beaucoup de plaisir, surtout de créer des sculptures différentes avec M. Vanneste. J'adore bricoler et décorer et j'ai appris un tas de chose sur la pratique de sculpter.

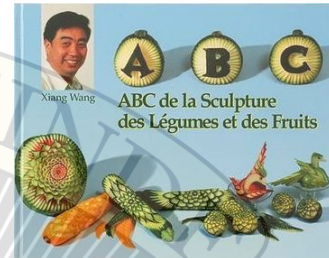
Un grand merci à M. Vanneste, qui m'a prêté ses livres et ses couteaux pour pouvoir expérimenter à la maison.



6. Les sources

Chap. 3 Les données de M. Xiang Wang

Le livre ABC de la Sculpture des Légumes et des Fruits.



Chap. 3 Document du livre/Index d'image

http://www.couteaux-services.com/content/product_1050348b.jpg

Chap. 2 Pays d'origine

<http://deavita.com/bastelideen/obst-schnitzen-anfanger-einfache-ideen.html>

Chap. 2 Historique

<http://www.fruititude-art.com/ma-page-d-accueil/un-peu-d-histoire/>

Chap. 3 Outils Matériel

<https://de.scribd.com/doc/62283942/ABC-de-Esculturas-de-Frutas-y-les-Xiang-Wang>