

La sculpture sur fruits et légumes en Thaïlande

Écrit par Administrateur
Mercredi, 31 Mars 2010 10:07



La cuisine thaïe repose sur un équilibre délicat entre saveurs contrastées, épicée et subtile, douces et fortes. C'est une cuisine originale et inventive qui utilise sans limite diverses épices, alliant l'acidulé, le sucré, l'amer et le pimenté.

La culture thaïlandaise, célèbre dans le monde entier pour son raffinement, se distingue aussi par sa gastronomie, délicieuse et surprenante. Ainsi de nombreux cuisiniers et artistes thaïs, dans le souci de créer une nourriture aussi agréable à l'œil qu'au palais, pratiquent l'art de la sculpture sur fruits et légumes. En Thaïlande, la pastèque, le melon d'eau, la mangue, la carotte, et la papaye sont les fruits les plus utilisés pour réaliser ces œuvres d'arts, mais on peut sculpter sur presque n'importe quel fruit ou légume.

Un sculpteur sur fruit doit posséder une panoplie de couteaux et d'instruments qui vont lui servir à tailler, couper, raboter, gratter, débiter...et ainsi donner au fruit ou au légume la forme choisie. Cette pratique offre des possibilités infinies à l'artiste qui peut laisser libre cours à son imagination et créer de vrais œuvres d'arts. Après de longues heures de travaux, le résultat est souvent spectaculaire. Une simple papaye ou une citrouille se transforme en un magnifique bouquet de fleurs, un radis devient une adorable petite souris, une carotte se transforme en

La sculpture sur fruits et légumes en Thaïlande

Écrit par Administrateur
Mercredi, 31 Mars 2010 10:07

marguerite, une mangue en une orchidée rare...En Thaïlande, ces sculptures représentent le plus souvent des bouquets de fleurs ou des personnages célèbres de la littérature thaïe, suivant la tradition ancestrale. En Europe, les créateurs sont souvent beaucoup plus fantaisistes.

La sculpture sur fruit – Un art



A l'image de la sculpture classique sur pierre ou autre support, la sculpture sur fruits et légumes requiert de vrais talents d'artistes. C'est un art très pointu qui fait appel à beaucoup de qualité comme la patience, la dextérité, l'imagination, la créativité, etc. Il est également indispensable de bien connaître les propriétés des fruits et des légumes utilisés.

En Thaïlande, la pastèque, le melon d'eau, la mangue, la carotte, et la papaye sont les fruits les plus utilisés pour réaliser ces œuvres d'arts, mais on peut sculpter sur presque n'importe quel fruit ou légume.

Un sculpteur sur fruit doit posséder une panoplie de couteaux et d'instruments qui vont lui servir à tailler, couper, raboter, gratter, débiter...et ainsi donner au fruit ou au légume la forme choisie. Cette pratique offre des possibilités infinies à l'artiste qui peut laisser libre cours à son imagination et créer de vrais œuvres d'arts. Après de longues heures de travaux, le résultat est souvent spectaculaire. Une simple papaye ou une citrouille se transforme en un magnifique

La sculpture sur fruits et légumes en Thaïlande

Écrit par Administrateur
Mercredi, 31 Mars 2010 10:07

bouquet de fleurs, un radis devient une adorable petite souris, une carotte se transforme en marguerite, une mangue en une orchidée rare...En Thaïlande, ces sculptures représentent le plus souvent des bouquets de fleurs ou des personnages célèbres de la littérature thaïe, suivant la tradition ancestrale. En Europe, les créateurs sont souvent beaucoup plus fantaisistes.

La sculpture sur fruit - Un art ancestrale



La sculpture des fruits et des légumes est un art originaire d'Asie. Cette technique est beaucoup pratiquée en Thaïlande mais on la retrouve aussi en Chine, au Japon et depuis quelques temps, dans beaucoup de pays du monde.

C'est un art qui remonte des siècles auparavant, probablement à l'époque de Sukhothai, qui était la capitale de la région de 1240 à 1350. Les familles royales terminaient leur repas par un fruit ou légume sculpté. La légende veut que cet art ait vu le jour sous le règne du roi Phra Ruang, durant le festival de [Loy Krathong](#). Loy-Krathong est l'une des plus populaires et des plus belles fêtes de Thaïlande. Ces festivités honorent les esprits de l'eau, qui

La sculpture sur fruits et légumes en Thaïlande

Écrit par Administrateur
Mercredi, 31 Mars 2010 10:07

jouent un rôle significatif dans la vie du pays. La nuit de la pleine lune, les thaïs fabriquent des krathong, sorte de petits paniers en feuilles de bananier dont la forme évoque la fleur de lotus et qui contiennent une bougie allumée, de l'encens, des fleurs et une pièce de monnaie. "Les krathong" sont ensuite déposés sur les rivières, les canaux et les lacs de tout le pays. Nang Nopphamat (Thao Sichulalak), première épouse du roi, aurait décoré son krathong avec de magnifiques sculptures de fruits en forme et de fleurs et d'animaux. Le roi Phra Ruang, ébloui à la vue du krathong, décréta que la sculpture sur fruits et légumes appartiendrait désormais aux arts rattachés au patrimoine culturel thaïlandais. La réalité est sans doute plus prosaïque. Beaucoup pensent que cette forme d'art a été adoptée par les Chinois, bien que les sources théoriques sur la question soient difficiles à trouver. Quoi qu'il en soit, cette tradition se perpétua et évolua pendant des siècles, jusqu'à nos jours. La sculpture sur fruits et légumes est même mentionnée dans les poésies du roi Rama 2 qui régna sur le royaume de 1808 à 1824. Il écrivit sur la beauté des desserts thaïlandais et de la sculpture sur fruits.

La plupart des thaïs possèdent aujourd'hui des rudiments de cet art, et mais très peu ont le savoir et l'expérience nécessaires à la maîtrise des techniques permettant de sculpter des créations plus sophistiquées.

La sculpture sur fruits et légumes (kae-sa-lak en thaï) était jadis réservée aux femmes de la cour royale et aux cuisiniers attachés à la royauté et à la noblesse. Les jeunes filles de la noblesse étaient envoyées au Palais Royal qui devint une université dédiée à cet art. De nos jours, il s'est démocratisé et les maîtres sculpteurs ont transmis leur savoir-faire à la nouvelle génération. C'est pour cela qu'il est possible d'assister à des démonstrations de sculpture sur fruits et légumes dans certains hôtels thaïlandais de grande classe.

Voici une petite vidéo d'une professionnelle thaïlandaise qui nous fait une belle démonstration de cet art :

Pour aller plus loin, voici quelques liens intéressants sur le sujet :

<http://www.defoulooir.org/Sculpture-sur-fruit-h72.htm>

La sculpture sur fruits et légumes en Thaïlande

Écrit par Administrateur
Mercredi, 31 Mars 2010 10:07

Un traiteur à la retraite nous fait découvrir sa passion pour la sculpture sur fruit qu'il pratique depuis 10 ans. Plein d'infos et de belles photos de ses œuvres.

<http://pagesperso-orange.fr/cuisine-thailandaise>

Un site très simple et très intéressant sur la cuisine thaïe. Plein d'infos, de recettes et de photos. Découvrez également un petit guide sur Pattaya, et sur quelques pays d'Asie.

<http://sculptureasiatique.skynetblogs.be>

Un traiteur passionné de sculpture sur fruits et légumes nous présente ses œuvres et ses réalisations dans son blog. Quel talent !

<http://sculpturedolivier.blogspot.com>

Sculpteur sur fruits et légumes, il propose ses services et présente ses œuvres sur son blog. Démonstrations, animations, cours collectif ou individuel, réalisations de centres tables originaux.

http://www.lacorporation-972.fr/sculpture_fruits_legumes/sulptures_fruits_legumes.html

La Corporation des Cuisiniers et Pâtisseries de la Martinique. Plein d'infos sur la sculpture sur fruits en direct de la Martinique !