

tendance

Grosse légume de la sculpture

Mehun-sur-Yèvre. Le restaurateur fait aimer fruits et légumes en les sculptant artistiquement. Le meilleur moment ? Quand on mange la déco !

Médaille de bronze en championnat de France, à Romorantin ; deuxième prix international, à Auvers-sur-Oise... Mickaël Goursillaud est champion. « J'ai commencé à développer la sculpture sur fruits et légumes pour les mariages, les réceptions. De fil en aiguille, on m'a demandé si je ne voulais pas donner des cours. »

La médaille des journées gastronomiques de Romorantin ouvre alors des portes insoupçonnées à ce chef de cuisine et restaurateur du Modinum, à Mehun-sur-Yèvre : « La sculpture est devenue une véritable vitrine. Sur les salons, les démonstrations permettent d'accrocher les gens et de remettre fruits et légumes au goût du jour ».

« Les enfants en parlent à leurs parents »

S'il est conseillé de manger au moins cinq fruits et légumes chaque jour, cette bonne formule n'a pas forcément la cote



Mickaël veut montrer que cet art ancestral des Orientaux existe aussi en France, qu'il faut travailler avant tout les produits de saison.

dans les familles. « Je donne donc des cours aussi bien aux adultes qu'aux enfants qui apprécient le côté ludique et en parlent à leurs parents. En fait, en matière de fruits et légumes, il faut enlever de la tête des

consommateurs les idées préconçues de papa-maman, du style : il faut éplucher les légumes. Les adultes, il faut leur montrer de façon détournée qu'ils ne savent pas ; avec les enfants, ça passe tout de suite. »

Le petit train en concombre-carotte et le pingouin en aubergine tiennent ainsi la dragée haute à la pastèque sculptée, à la fleur en navet et au melon transformé en bonbonnière ouvragée pour les fraises. « J'aime bien démontrer que grâce à la sculpture, on peut faire manger des légumes et ne pas s'arrêter au " On ne joue pas avec la nourriture " qu'on a tous entendu. »

Décorations de verres avec des pommes, amuse-bouche de petites carottes sculptées avec mousse de champignon, cuillers en fenouil avec garniture... tout se mange et c'est écolo : on n'a pas les timbales en plastique sur les bras.

Laurent Bertagnolio

nr.bourges@nrco.fr

Cours à l'office de tourisme de Mehun-sur-Yèvre, tél. 02.48.57.35.51. Prochaines séances, les 7 et 14 octobre ; ou au Modinum, tél. 02.48.57.38.52., 20 € pour 2 h. Voir aussi sur www.creasculptures.fr