



Xiang Wang



L' ABC de la sculpture sur fruits et légumes



Xiang Wang

L' ABC de la sculpture sur fruits et légumes



Adresse bibliographique

L' ABC de la sculpture sur fruits et légumes

Éditeur

© Copyright 2001 par:

Andy Mannhart AG

École professionnelle de cuisine artistique

CH-6044 Udligenswil-Lucerne Suisse

Téléphone +41 41 375 0220, Fax +41 41 375 0222

www.artonfood.com

Gestion du projet

Brunner AG, Maison d'édition • Imprimerie • PubliShop® • CH-6010 Kriens

www.bag.ch

Photos, images

b&b photographie numérique

Hans Peter Blunier, CH-6010 Kriens

Mise en page, édition de texte, lithographie, arrangement et impression

Brunner AG, Maison d'édition • Imprimerie • PubliShop® • CH-6010 Kriens

www.bag.ch

Vaisselle

Porzellanfabrik Langenthal AG

Hergiswiler Glas AG

Cet ouvrage, y compris tous ses composants, est protégé par les droits d'auteur. Toute utilisation de ce matériel est interdite sans le consentement préalable de Andy Mannhart. Ceci s'applique à la reproduction, la copie, la traduction, la mise en microfiches, l'enseignement à des fins commerciales ainsi que le stockage et la transformation au moyen de systèmes électroniques.

Distributeur exclusif de la version francophone

Sté L. TELLIER

15-21, rue Guy Moquet

95100 ARGENTEUIL - FRANCE

Tél: (33).1.34.11.38.38

Fax: (33).1.34.11.18.50

Info : www.tellier.fr / LT@tellier.fr

ISBN 3-9522048-2-X







Table des matières

Préface	6
Introduction	7
Outils	8
Conservation	9



Cygne en
chou-rave 16



Calla des marais
en fenouil 24



Pingouin
en aubergine 34



Grenouille en
concombre 10



Fleur de cactus en
piment rouge 19



Lys en poireau 28



Orchidée
en melon 38



Fleur d'arbre 13



Petite rose
en radis 22



Dahlia en
pomme 31



Renoncule
en pelures 42



Sauterelle 45



Palmier en poireau 55



Gardénia en chou-rave 65



Aster en potiron 76



Célosie en carotte 48



Souci en courgette 57



Feuille en concombre 68



Crabe en pêche 80



Aster d'hiver en céleri 52



Crocus en concombre 61



Canard en radis 71



Panier en pastèque 83

École professionnelle	88
Matériel	90
Manuels	94
Créations artistiques	96

Préface

Lorsque je suis venu m'installer en Suisse en 1992, mon souhait était d'enseigner aux Européens l'art de la sculpture sur fruits et légumes, encore inconnu à cette époque. L'enthousiasme suscité par mes deux manuels, ainsi que les nombreuses réactions que j'observe chaque jour, sont une force positive qui me pousse à concevoir encore et toujours de nouvelles créations.

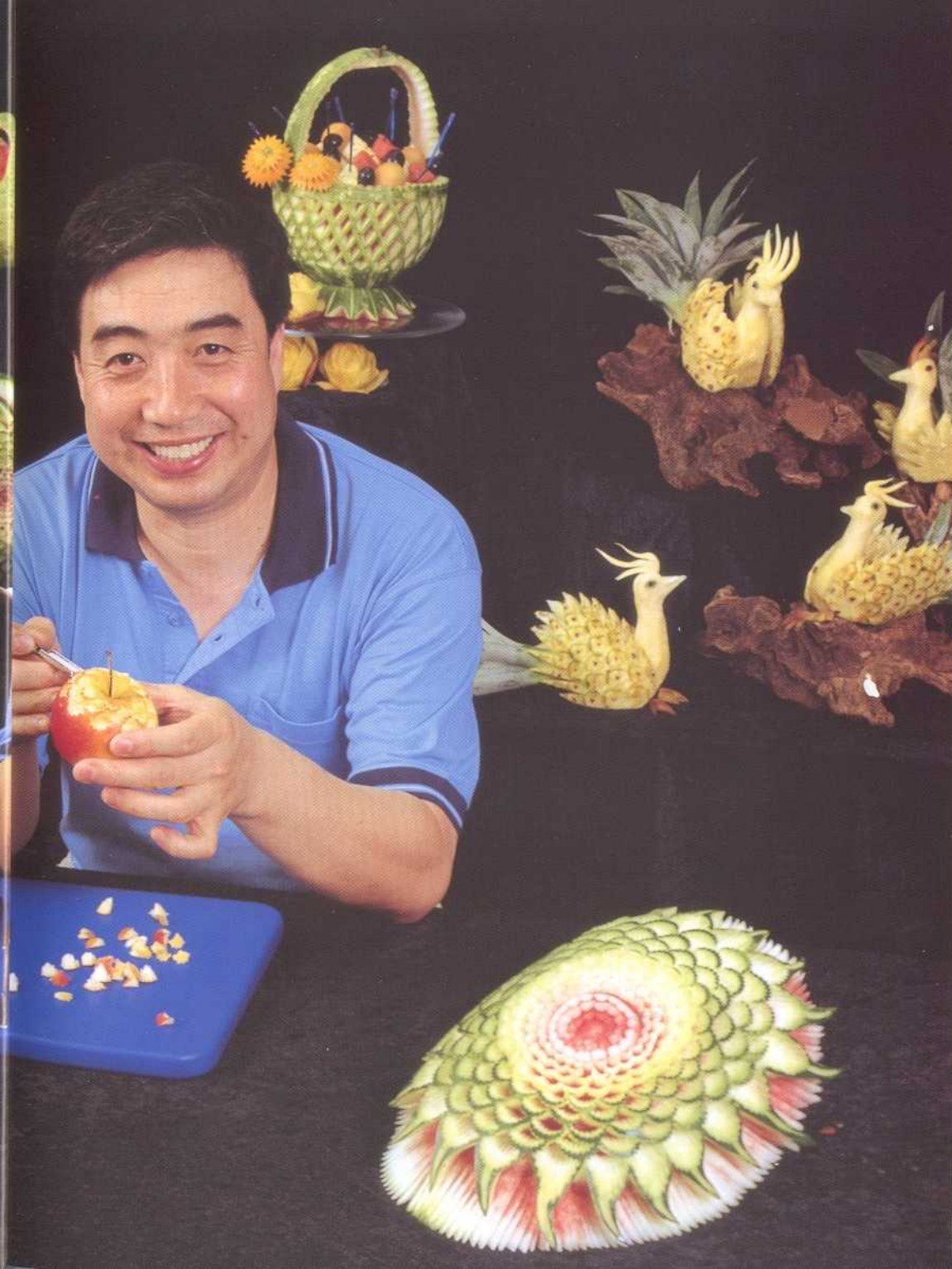
Ce livre est idéal pour le sculpteur amateur, qui a besoin d'avoir à la maison un petit guide de référence, pour créer des sculptures sur fruits et légumes sans trop d'effort.

J'espère que vous prendrez du plaisir à réaliser les décors qui vous sont proposés dans ce livre.

王祥 X. Wang

Xiang Wang





Introduction

L'art chinois de sculpter les fruits et légumes est facile à apprendre, c'est un fait reconnu, mais il nécessite généralement un grand nombre de burins (ou gouges) et de ciseaux différents. Son équivalent 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.

M. Xiang Wang n'a utilisé qu'un assortiment de 3 ciseaux et un couteau de cuisine normal pour réaliser les sculptures présentées dans ce livre.

Dans les pages suivantes, vous allez voir que l'on peut créer de véritables oeuvres d'art avec ce simple assortiment d'outils. Avant de commencer à sculpter, prenez l'habitude de vérifier à l'aide de cette petite liste les points suivants:

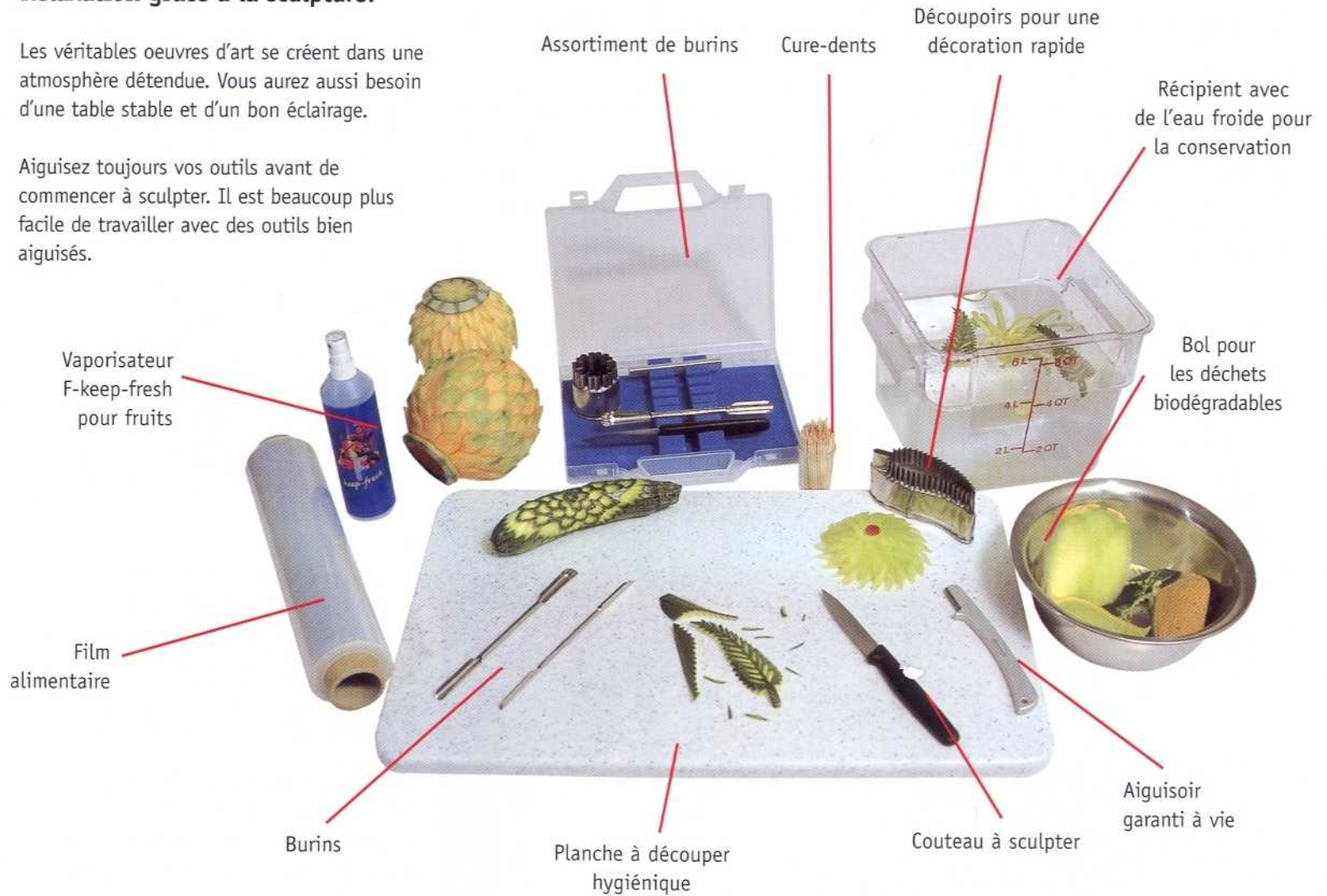
- Les légumes ou les fruits sont frais et se conserveront donc plus longtemps.
- Les outils ont été soigneusement aiguisés.
- Le matériel nécessaire, tels les découpoirs, les grains de poivre et les colles pour légumes, est à portée de main.
- Vous avez préparé un récipient plein d'eau, le film alimentaire et le vaporisateur pour fruits pour une conservation optimale.
- Vous avez préalablement étudié les fruits ou les légumes pour en tirer le meilleur parti en fonction de leur taille et leur couleur.
- Vous devez visualiser chaque étape du processus de sculpture.

Outils

Relaxation grâce à la sculpture!

Les véritables oeuvres 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.



Conservation

Nous faisons une différence entre la conservation des légumes et celle des fruits.

Légumes

On doit placer les légumes "durs" dans de l'eau froide immédiatement après la sculpture et les mettre dans le réfrigérateur. Si on désire les conserver plus longtemps, il faut changer l'eau tous les jours.



Couvrez ou enveloppez les grandes créations artistiques avec un tissu mouillé et mettez-les dans le réfrigérateur.

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



Fruits

Les fruits sculptés lorsqu'ils sont encore verts se conservent plus longtemps. Dès que vous avez fini, pulvérisez les objets 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!

Grenouille en concombre

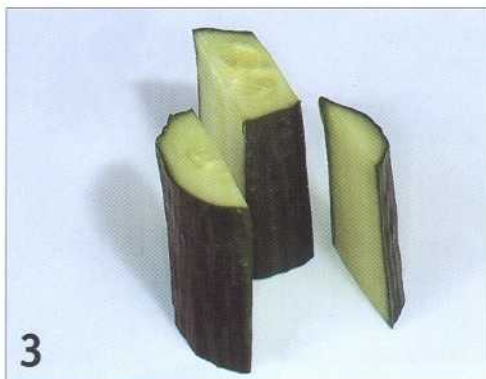
Ce roi-grenouille n'est pas seulement pour les princesses: la grenouille en concombre, ingénieuse et décorative, amusera petits et grands à toute occasion.



Outils et matériel: couteau, burins ronds, burins cannelés, cure-dent, grains de poivre.



Découpez deux morceaux de concombre en diagonale, de façon à ce que celui de l'extrémité soit un peu plus long que l'autre.



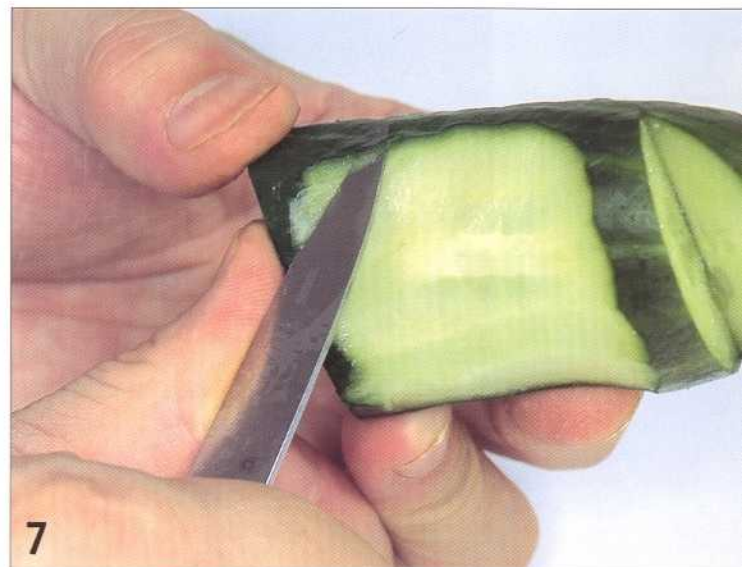
3

Placez le deuxième morceau de concombre debout et prélevez-en un morceau demi-circulaire de chaque côté: un plus petit pour les pattes arrières et l'autre un peu plus grand pour les pattes avant.



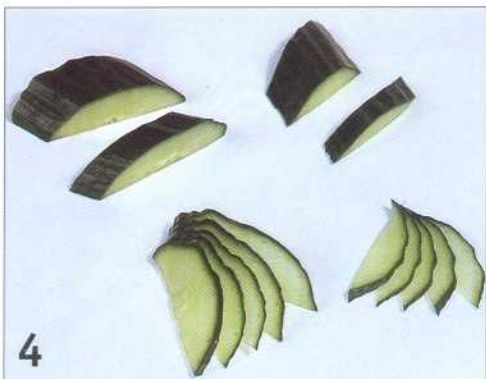
5

Prenez le plus long des deux morceaux, posez-le et découpez un morceau de la tête pour faire la bouche.



7

Marquez le torse en épluchant légèrement la partie inférieure du concombre avec un couteau.



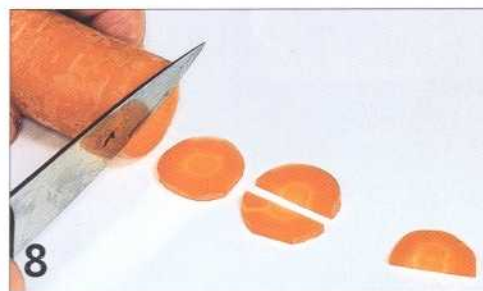
4

Mettez les deux morceaux demi-circulaires de concombre à plat sur la planche à découper, en plaçant les grandes surfaces coupées vers le bas. Découpez cinq tranches fines. Les quatre premières en commençant la coupe à quelques millimètres de l'extrémité supérieure de façon à ce que les tranches restent ensemble. À la cinquième coupe, découpez la tranche complètement. Découpez de cette façon les petits morceaux de concombre et les grands, deux fois chacun.



6

Avec le burin rond moyen, faites deux trous ronds sur le dessus pour les yeux.



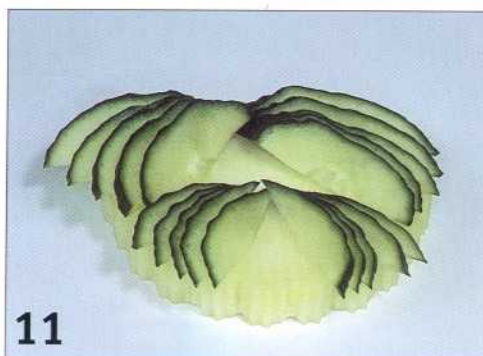
8

Pour la langue, découpez une rondelle fine de carotte puis coupez celle-ci en deux.

Concombre



9
Prélevez deux morceaux ronds sur une carotte à l'aide du burin rond moyen puis placez-les dans les trous prévus pour les yeux. Utilisez des grains de poivre pour les pupilles. Insérez la langue.



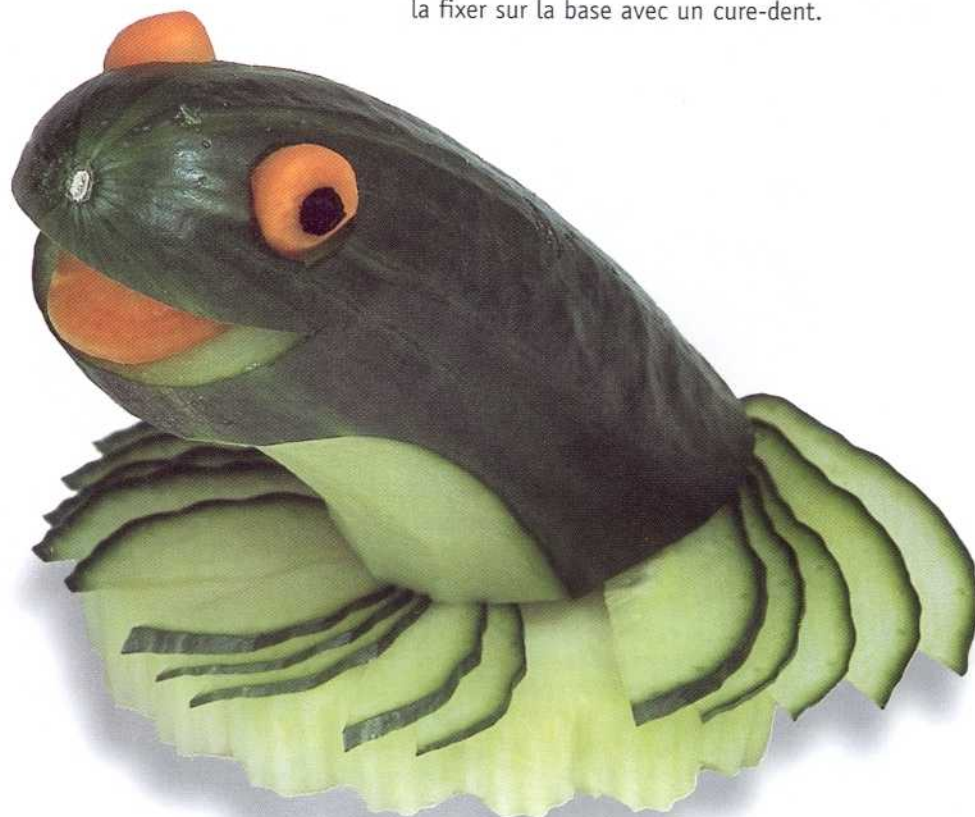
11
Placez les pattes sur la base.



12
Coupez la base du corps de la grenouille de façon à ce qu'elle soit plate pour bien tenir debout sur la base. On peut éventuellement la fixer sur la base avec un cure-dent.



10
Découpez une tranche de chou-rave, d'environ 1,5 cm d'épaisseur, qui servira de base. Incisez tout le tour de la tranche avec le grand burin cannelé en plaçant la partie ronde vers l'extérieur.

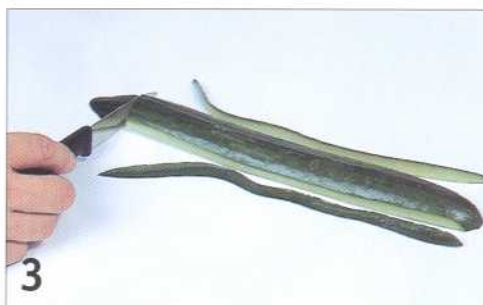


Fleur d'arbre

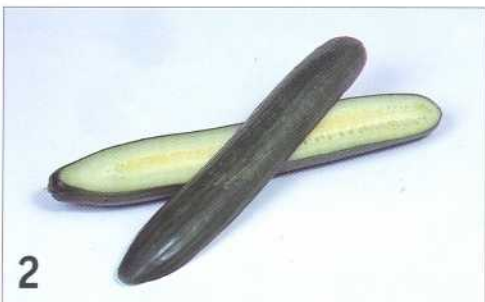
Concombre



Outils: couteau, une paire de ciseaux

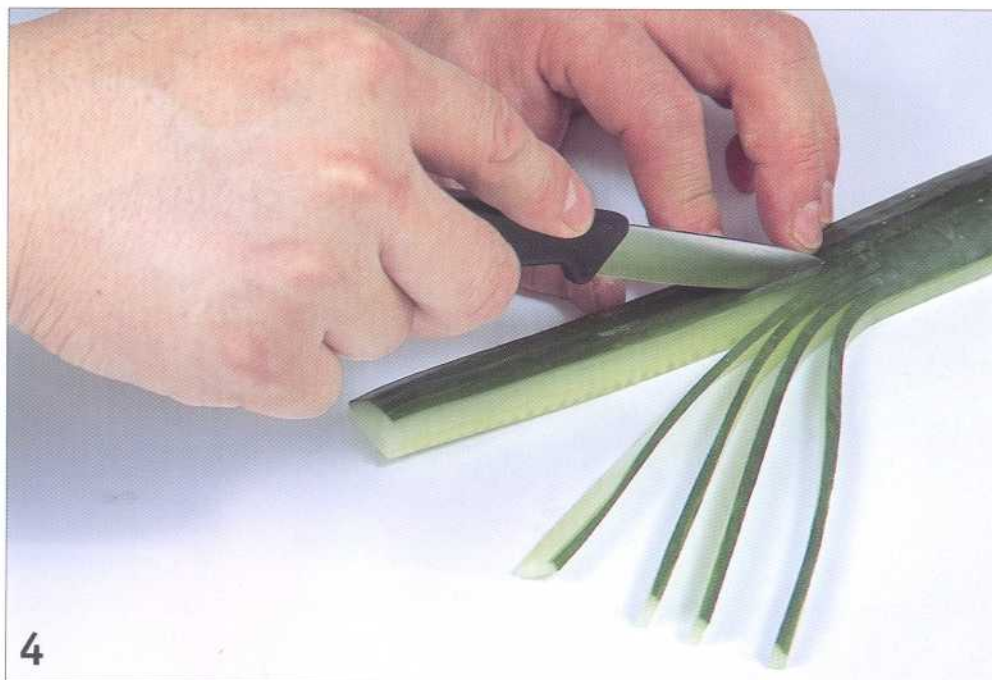


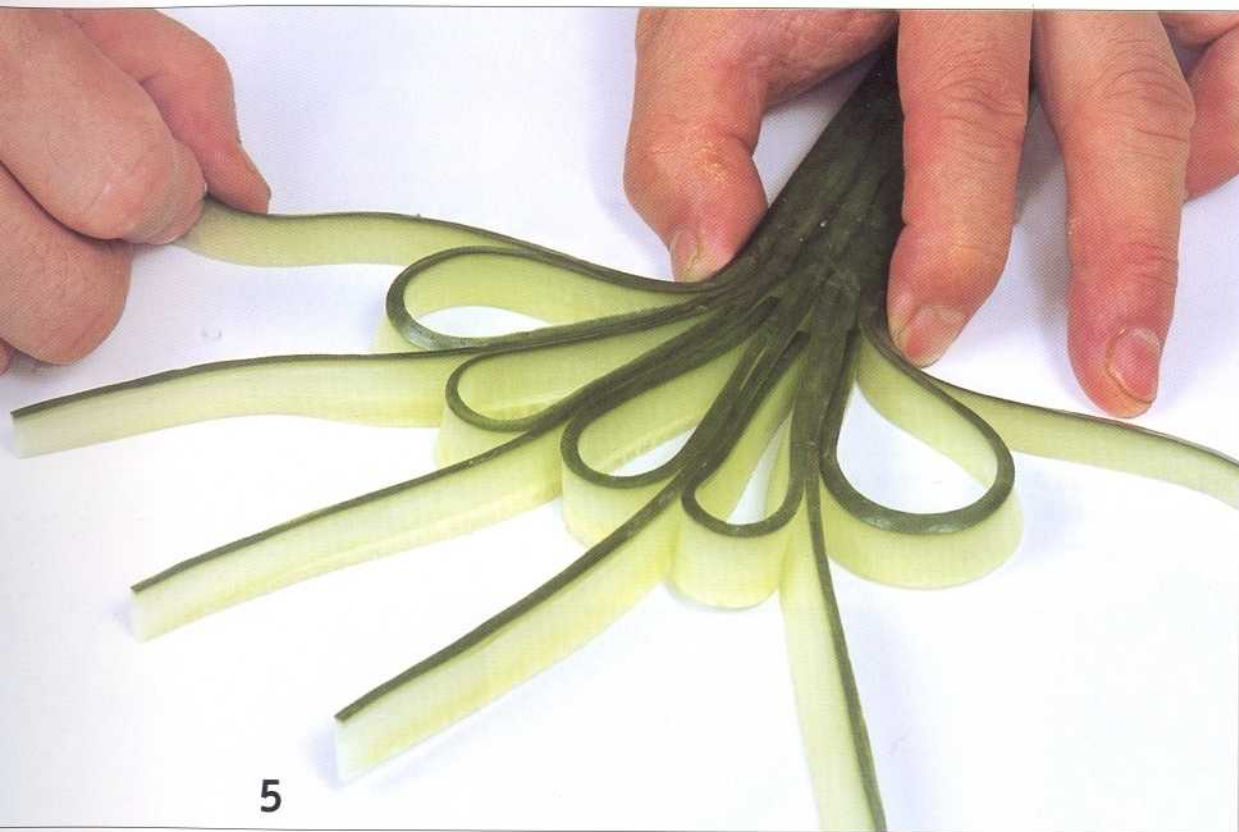
Posez le morceau de concombre à plat.
Découpez une bande de chaque côté dans la longueur, puis prélevez l'extrémité du morceau.



Découpez avec un couteau un tiers du concombre dans la longueur; la fleur sera réalisée à partir de ce morceau.

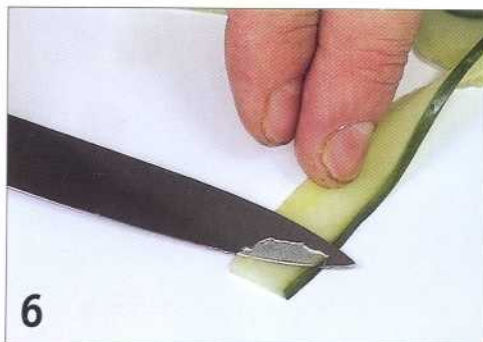
En partant à mi-hauteur du concombre, découpez dans la longueur des tranches d'une épaisseur de 3 à 5 mm environ. Faites en sorte que le nombre de tranches soit impair.





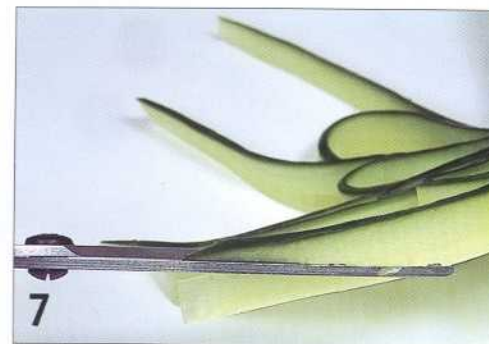
5

Pliez vers l'intérieur et vers le centre une tranche sur deux. Arrêtez-vous à la moitié et procédez de la même façon pour l'autre côté.



6

Posez les extrémités à plat et taillez-les en pointe à l'aide du couteau.



7

Rétrécissez et affinez les bouts avec les ciseaux.



Le conseil de Mr. Carving

Il est recommandé de conserver la fleur dans de l'eau froide pour qu'elle reste ferme et qu'elle tienne bien!

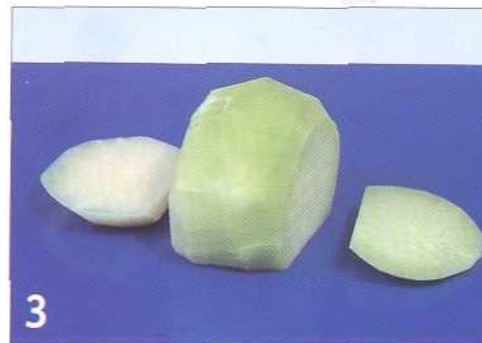
Concombre



Cygne en chou-rave



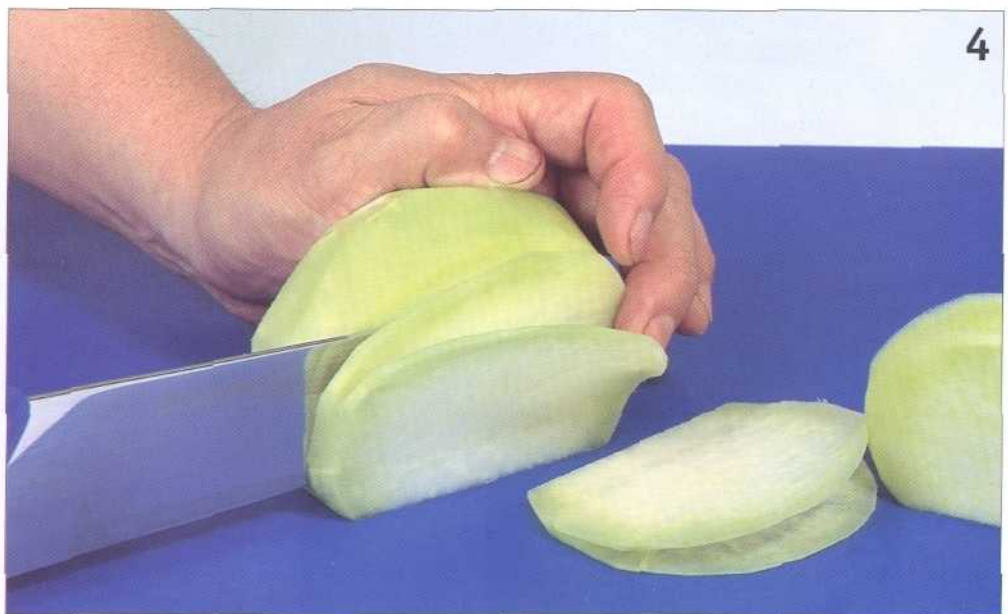
1
Outils et matériel: couteaux, ciseau en V, cure-dent, grains de poivre



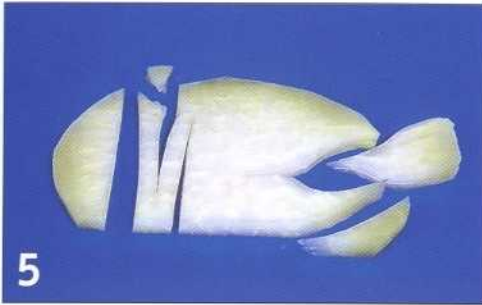
3
Placez le chou-rave à plat. Prélevez encore un cinquième du chou-rave de chaque côté.



2
D'un côté, coupez environ un cinquième du chou rave pour avoir une surface plate qui vous permette de travailler.

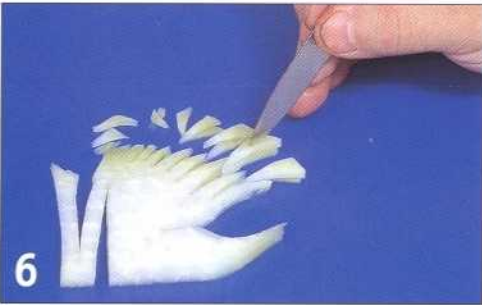


4
Découpez une tranche, en vous arrêtant à 4 mm de la base. Découpez ensuite une deuxième tranche de la même épaisseur, mais cette fois en la coupant complètement. Il est important que les tranches soient un peu plus épaisses à la base.



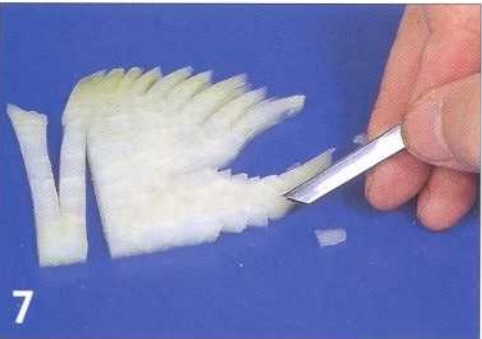
5

Découpez la tranche de chou rave en forme de cygne, comme sur la photo.



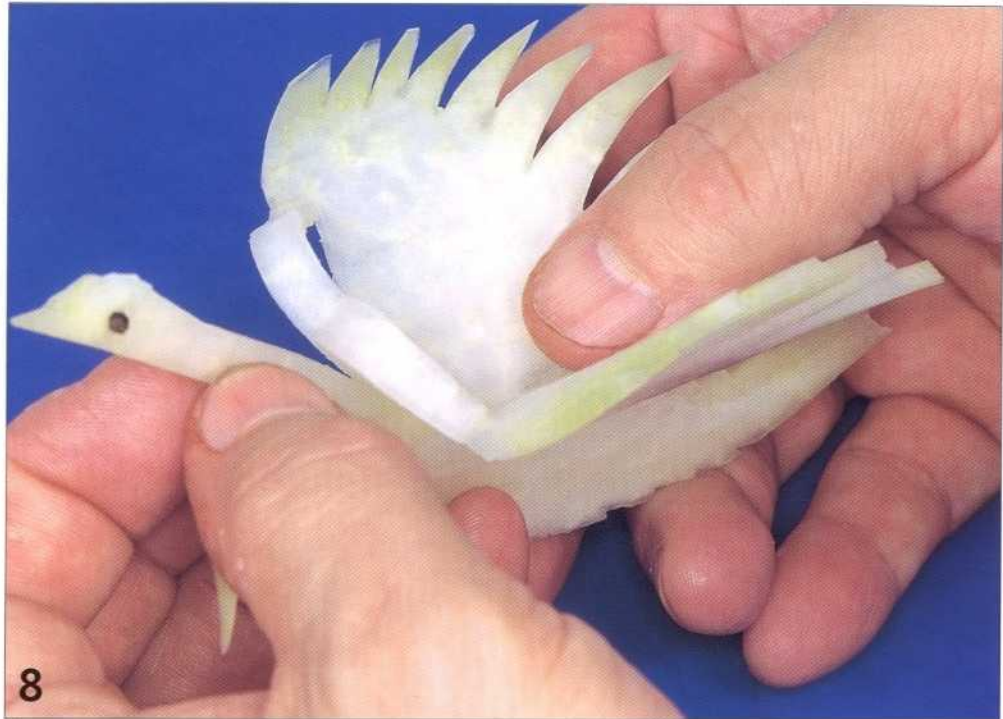
6

Faites de petites incisions en dents de scie sur la partie supérieure de l'aile. Elles devront être progressivement plus larges vers l'extrémité.



7

Découpez la partie postérieure du cygne en dents de scie bien nettes avec un ciseau en V.



8

Découpez la tête. Placez un grain de poivre de chaque côté de la tête pour faire les yeux. Séparez délicatement les ailes et placez la fin du cou du cygne entre les ailes.



9

Lors de la création de ce cygne laissez libre cours à votre imagination et amusez-vous bien. Une fois terminé, placez le cygne sur un cure-dent et regardez-le voler!

Chou-rave



Le conseil de Mr. Carving

Si vous n'avez pas de chou-rave, vous pouvez aussi utiliser des betteraves, radis, carottes ou melons pour réaliser ce cygne. Vous trouverez un papillon sculpté de façon similaire dans "Le manuel complet de la sculpture des légumes et des fruits" de Wang Xiang, également avec des instructions étape par étape.



Fleur de cactus en piment rouge



Outils: couteau

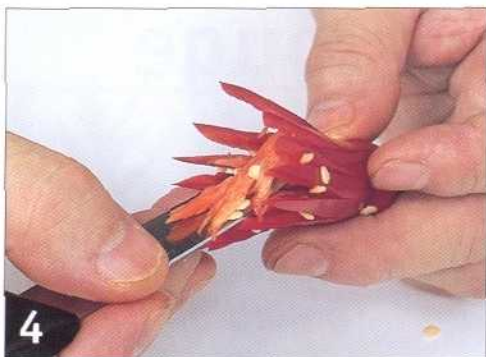


Coupez un piment rouge en deux.



Prenez la partie inférieure du piment entre vos doigts et découpez des lanières étroites et pointues sur les trois quarts du piment.

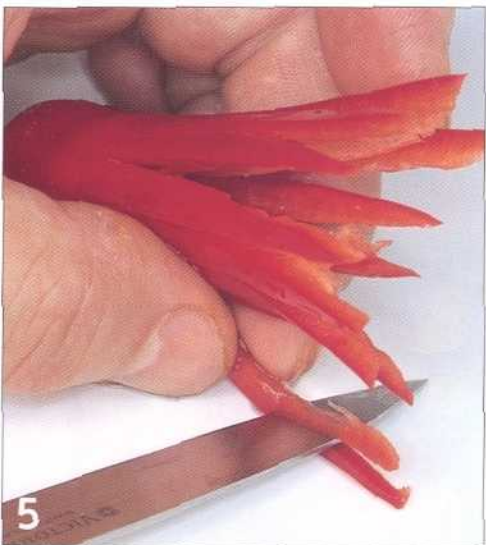




4
Prélevez délicatement le cœur. Rincez la fleur et enlevez toutes les graines.



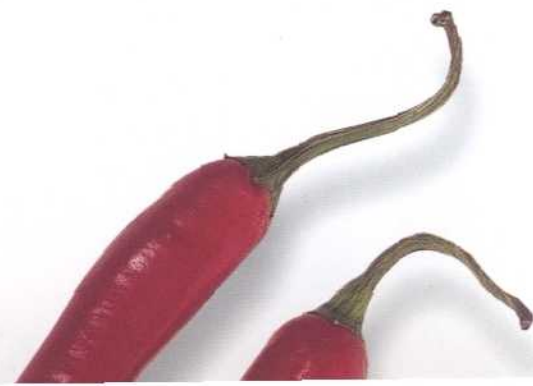
6
Mettez la fleur dans de l'eau froide de façon à ce que les pétales s'enroulent vers l'extérieur.



5
Retirez délicatement la chair de chaque pétale de façon à les affiner le plus possible.



7
Utilisez le bout du piment comme pistil, en le fixant au centre de la fleur avec un cure-dent.





8

Pour les sculpteurs plus avancés: répétez les étapes de 3 à 5 avec le morceau de piment qu'il reste et utilisez-le comme centre de la fleur.



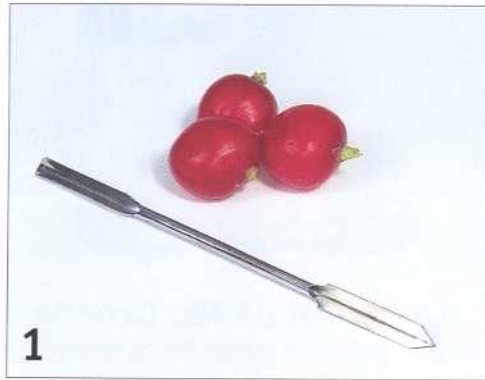
Le conseil de Mr. Carving

Lors du découpage de ces fleurs, faites bien attention de ne pas toucher votre visage ni vos muqueuses, parce que le piment brûlerait ces zones sensibles!



Piment rouge

Petite rose en radis



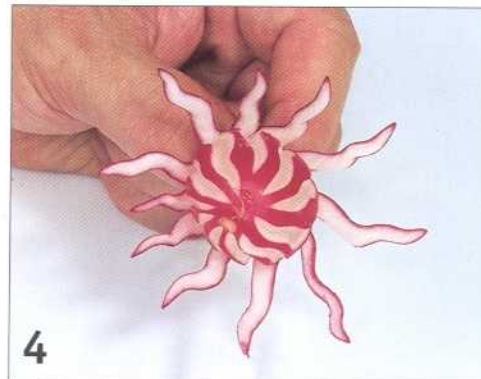
Outils: ciseau en V



Sculptez uniformément tout autour du radis. Faites bien attention de toujours laisser un peu de peau rouge entre les parties creusées.



Sculptez des raies ondulées à l'aide d'un ciseau en V, en partant du centre du sommet du radis vers la base.



Mettez le radis dans de l'eau froide pour que les pétales restent fermes et se tiennent bien droits.



Le conseil de Mr. Carving

Ces fleurs peuvent être sculptées en un rien de temps et on peut parfaitement les préparer à l'avance; elles sont idéales comme décoration d'assiette.

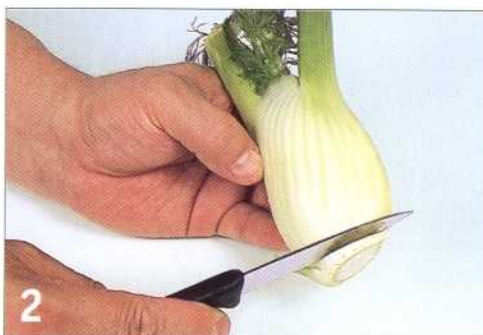




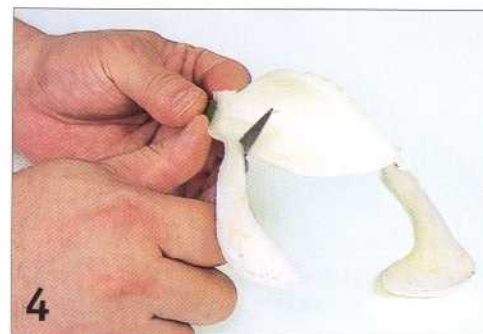
1
Outils: couteau, burins cannelés, ciseau en V, cure-dents

Calla des marais en fenouil

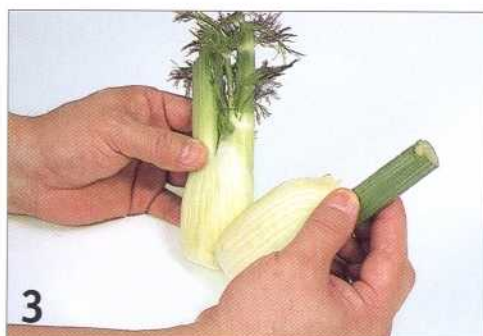
Cette merveilleuse fleur en fenouil a plusieurs avantages: on peut la sculpter rapidement et facilement, elle se conserve longtemps et elle ne revient pas très cher. Étonnez vos invités!



Rincez consciencieusement le fenouil et coupez-en la base.



Découpez le morceau de fenouil en forme de fleur à l'aide du couteau. Travaillez du centre supérieur vers le bas, en prélevant la chair supplémentaire sur les côtés.



Détachez délicatement les couches extérieures du fenouil. Si nécessaire, redécoupez un peu la base pour pouvoir détacher chaque couche plus facilement. Un fenouil peut contenir 6 morceaux ou plus (avec leurs propres couches) qui donneront des fleurs de différentes tailles.

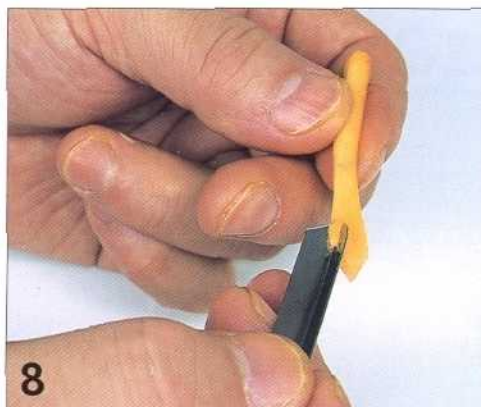


Creusez des lignes à l'intérieur de la fleur, en partant du bord supérieur et en descendant vers la base de la tige, à l'aide d'un burin cannelé. Utilisez le grand burin cannelé pour les grandes fleurs et le petit burin pour toutes les autres fleurs. Mettez les fleurs dans de l'eau froide, pour qu'elles restent fraîches.

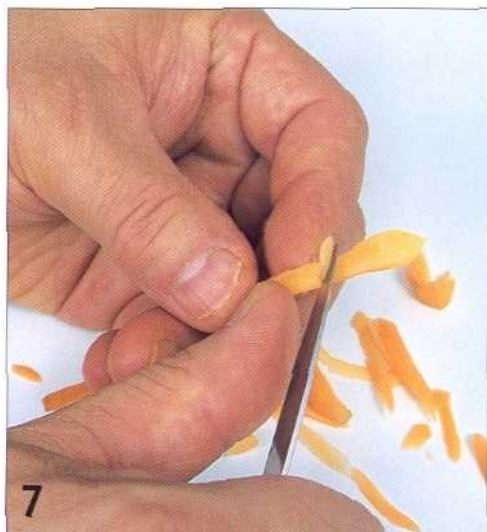




Placez la carotte dans la fleur pour la mesurer et coupez-la à deux-tiers de la longueur de la fleur.



Avec un ciseau en V, creusez des lignes dans la longueur tout autour de la partie supérieure du pistil en forme de bouton.



Taillez le morceau de carotte de façon à ce qu'il ressemble à un pistil.



Placez le pistil dans la fleur. Taillez le pistil en pointe, si nécessaire, pour qu'il puisse rentrer dans le trou de la fleur ou bien fixez-le à la fleur à l'aide d'un cure-dent.

Fenouil



Une décoration bon marché, comestible et biodégradable.





Lys en poireau

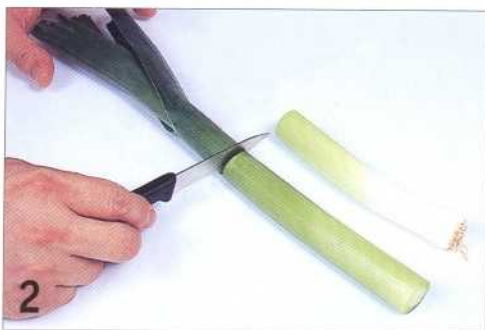


Le conseil de Mr. Carving

Les différents tons de vert du poireau créent de très jolis effets de couleur. Le lys en poireau se conserve longtemps et peut être utilisé de multiples façons. On peut parfaitement le préparer à l'avance et le conserver dans l'eau.



Outils: couteau, une paire de ciseaux



Prélevez les racines et coupez le poireau en morceaux de 12 cm de long. (on peut réaliser 3 fleurs avec un grand poireau.)

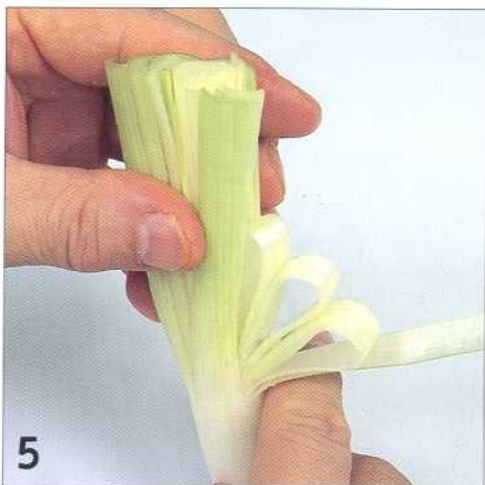


Découpez 5 lanières d'en haut vers le bas. Chaque lanière doit avoir deux tiers de la longueur du morceau de poireau. Le cœur, d'un diamètre d'un centimètre environ, ne doit pas être coupé.



Pliez la deuxième feuille, de l'extérieur vers l'intérieur, et enfoncez-la vers le bas. En travaillant toujours de l'extérieur vers l'intérieur, coincez les autres feuilles de cette lanière.

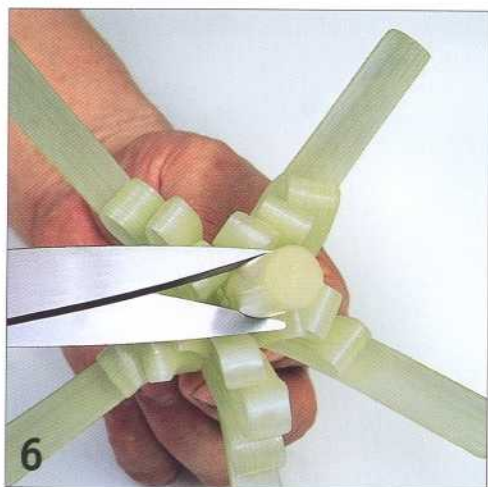
Poireau



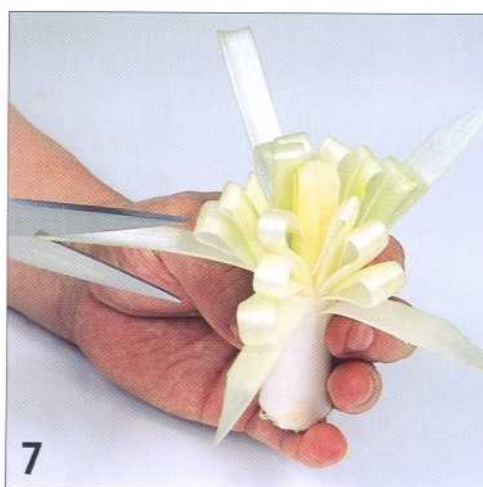
5
Procédez de la même façon avec les autres lanières en laissant toujours la feuille extérieure telle quelle.



Poireau



6
Coupez la partie supérieure du cœur avec les ciseaux.



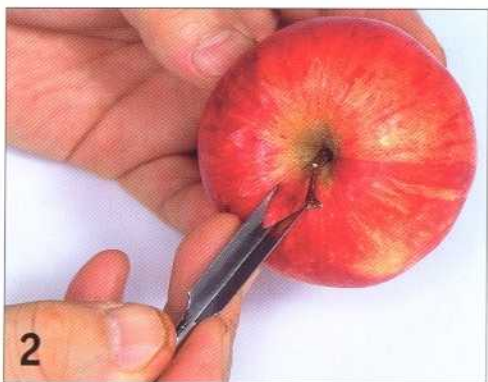
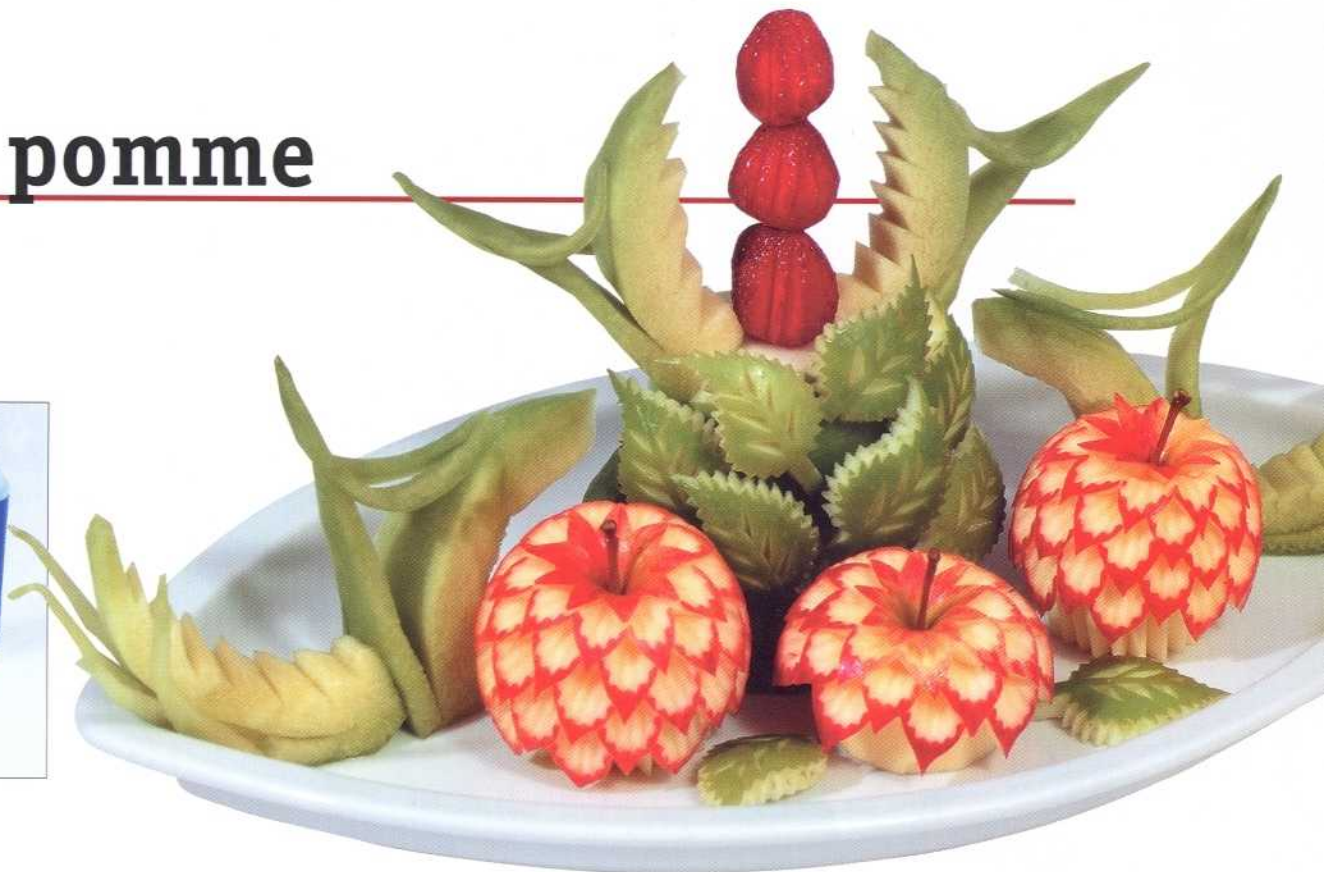
7
Découpez en pointe les feuilles qui ne sont pas pliées vers l'intérieur.



Dahlia en pomme



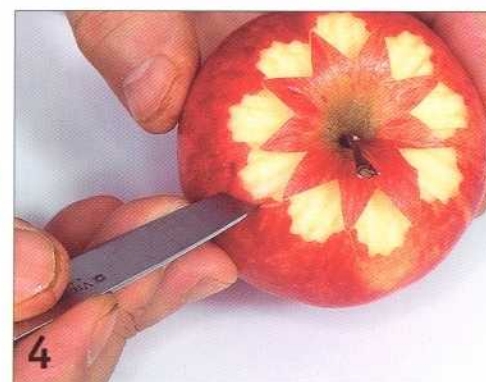
1
Outils: couteau, burins cannelés, ciseau en V, vaporisateur F-Keep-fresh



2
À l'aide d'un ciseau en V, découpez une rangée de fleurs tout autour de la base du trognon.



3
Dessinez les dents des pétales de la première rangée de fleurs à l'aide du petit burin cannelé.



4
Avec le couteau, découpez un V sous chaque pétale.



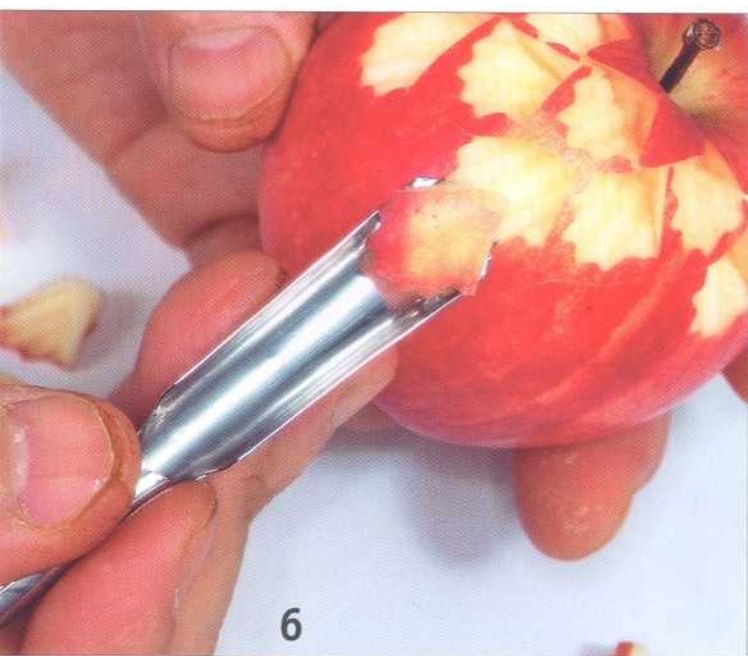
5
Sculptez une deuxième rangée de fleurs décalée par rapport à la première à l'aide du petit burin cannelé.



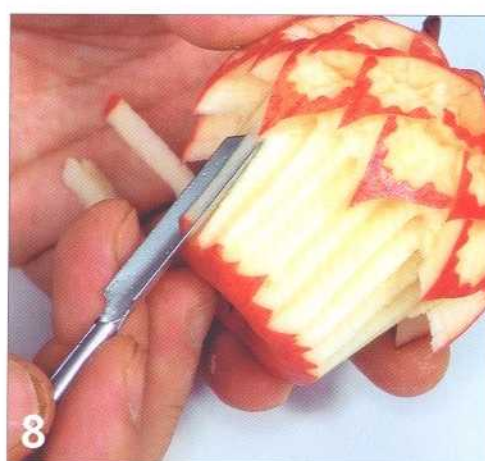
7
Après avoir découpé la dernière rangée, prélevez généreusement la chair pour dégager la fleur.



9
Pulvérisez immédiatement la fleur en pomme avec le vaporisateur F-keep-fresh. Pour la conserver, placez-la dans un récipient sous vide dans le réfrigérateur.



6
Répétez les étapes 4 et 5. Prenez le gros burin cannelé à partir du troisième rang environ, en fonction de la dimension de la pomme.



8
Décorez la base en creusant de longues lignes, à l'aide du ciseau en V. Travaillez en partant du bas et arrêtez-vous sous la dernière couronne de fleurs.



Pomme



Le conseil de Mr. Carving

Si vous n'avez pas de vaporisateur F-keep-fresh sous la main, vous pouvez utiliser du jus de citron pour

éviter que la pomme ne brunisse.

Cependant, alors qu'une pomme pulvérisée avec le vaporisateur F-keep-fresh est indéfiniment protégée contre le brunissement, même une très grande quantité de jus de citron ne pourra protéger la pomme du brunissement pendant plus d'une heure.

À ce propos: Les fruits pulvérisés avec le vaporisateur F-keep-fresh peuvent être consommés sans problème!



Pingouin en aubergine



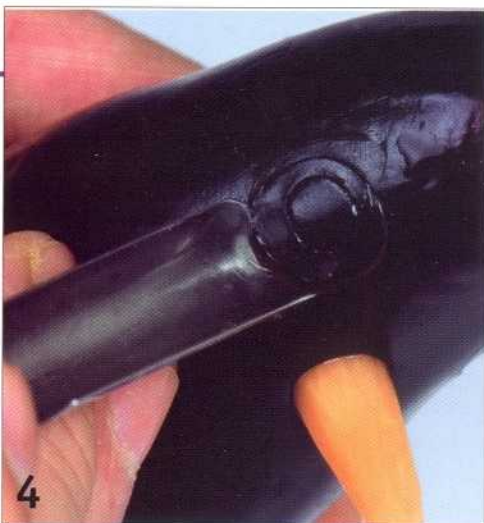
Outils: couteau, burin rond



Pour le bec, prélevez un morceau de 3 cm d'un bout de carotte et taillez-le en pointe avec le couteau.



Enlevez délicatement la queue et les feuilles de l'aubergine. Prenez l'aubergine dans la main, en laissant la petite extrémité vers le haut. Prélevez un cercle à l'aide d'un burin rond moyen à l'endroit correspondant au bec. Fixez le bec.



4

Découpez deux cercles légèrement au dessus du bec, à gauche et à droite, à l'aide du plus petit des burins ronds pour marquer les yeux. Marquez un autre cercle autour de chacun de ces deux cercles avec le plus grand des burins ronds.



5

Prélevez délicatement l'anneau extérieur à l'aide du couteau.



6

Faites une incision latérale pour figurer chaque aile. Découpez la partie postérieure de l'aile en dents de scie.



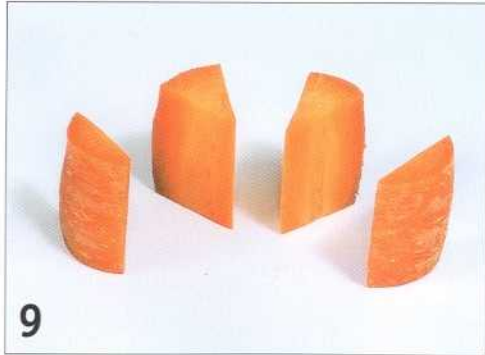
7

Découpez finement les ailes, de bas en haut.

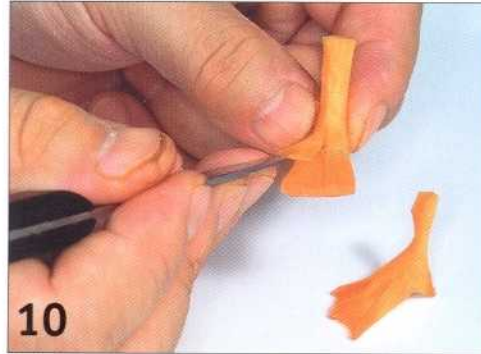
Aubergine



Suggérez le corps et les pattes du pingouin en découpant la chair de l'aubergine. Placez le pingouin dans de l'eau froide pour que les ailes se redressent.



Mettez un morceau de carotte de 4 cm environ debout, puis coupez-le en deux. Découpez chaque moitié à nouveau en deux mais légèrement en diagonale de façon à obtenir deux morceaux en forme de V.



Découpez une patte dans chaque morceau en V à l'aide du couteau et faites les incisions nécessaires pour marquer les palmures.

Dans la partie inférieure du pingouin, prélevez deux trous circulaires à l'aide du burin rond moyen pour y insérer les pattes. Placez les pattes dans les trous. À l'aide du plus petit des burins ronds, découpez deux petits cercles dans les morceaux de carotte restants et placez-les dans les yeux du pingouin pour figurer les pupilles.

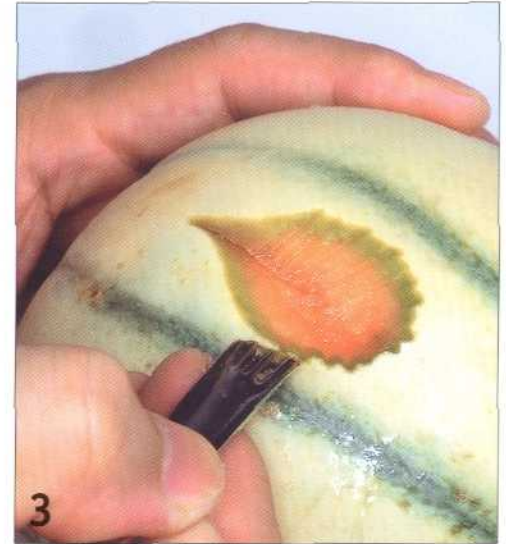




Orchidée en melon



1
Outils: burins cannelés, couteau

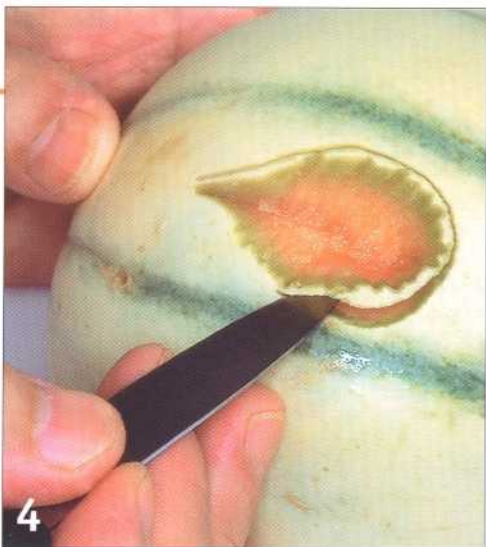


3
À l'aide du plus petit des burins cannelés sculptez des lignes en partant du bord de la goutte vers l'intérieur. Pour cela placez le burin sur le bord de la peau du melon.



2
Faites une incision en forme de goutte à l'aide du couteau et prélevez-la.





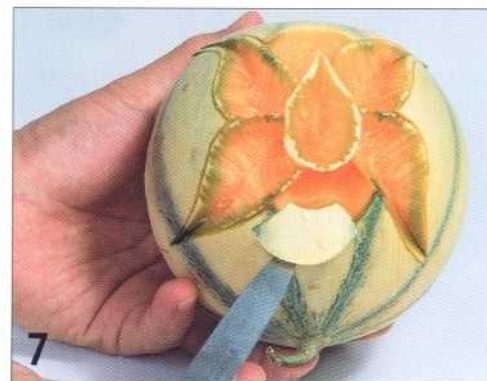
4
Entourez la goutte d'une profonde incision, à 1 mm environ du bord de celle-ci.



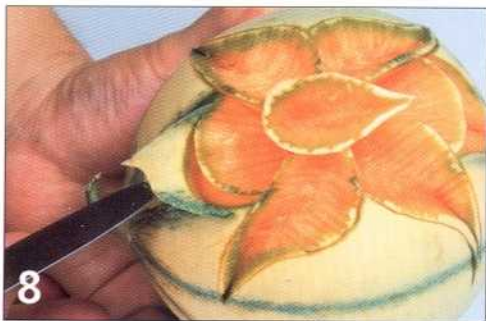
5
Découpez une nouvelle forme oblongue de feuille ou de goutte. Répétez les étapes 2 à 4.



6
De chaque côté de la première goutte, découpez 2 autres gouttes ou feuilles, en procédant comme indiqué dans les étapes 2 à 4.



7
Répétez à nouveau les étapes 2 à 4, mais au lieu de découper des gouttes, découpez deux demi-cercles, un en bas et un en haut.



Découpez un pétale sous chacun des demi-cercles comme indiqué dans les étapes 2 à 4.



Dégagez la fleur en épluchant généreusement avec le couteau.



Découpez en dents de scie profondes et allongées la surface épluchée qui se trouve sous la fleur jusqu'au bord de celle-ci.



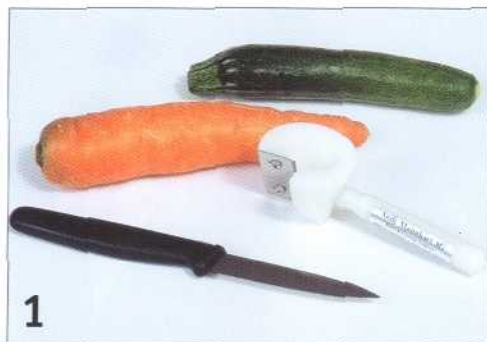


Le conseil de Mr. Carving

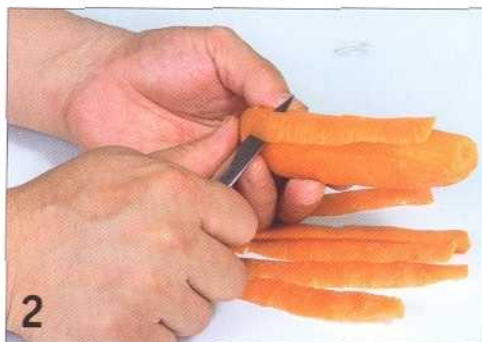
Il est beaucoup plus facile de sculpter cette fleur avec un couteau thaïlandais, parce que la lame est flexible et peut se courber. Cela réduit le danger de casser les pétales et permet un travail beaucoup plus fin.



Renoncule en pelures



Outils: couteau, tailleur à légumes



Coupez le bout le plus fin de la carotte. Épluchez l'autre morceau à l'aide du couteau, en essayant de lui donner une forme légèrement anguleuse.

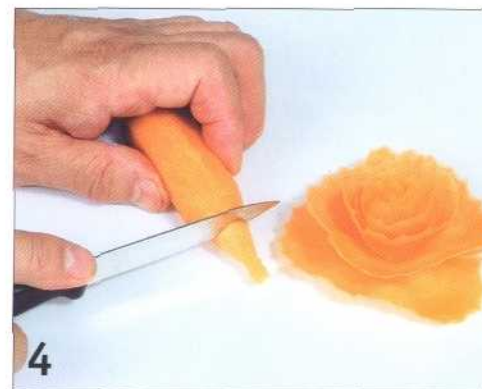


Le conseil de Mr. Carving

Plus la carotte épluchée sera anguleuse, plus les fleurs seront dentelées. Attention: Un épluchage régulier donnera aux fleurs des dents régulières!

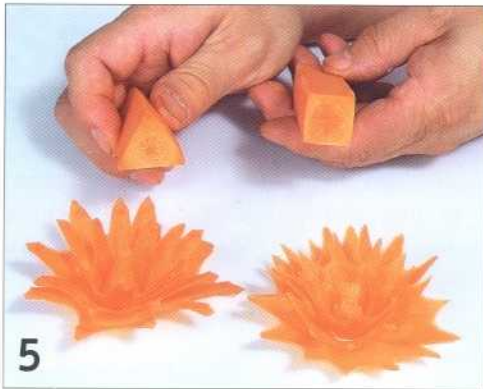


Faites tourner tout d'abord la carotte une ou deux fois dans le tailleur à légumes et retirez l'épluchure. Ensuite, épluchez la carotte, comme si vous tailliez un crayon, en la poussant légèrement dans le tailleur. Pour faire des fleurs plus grandes et plus denses, épluchez la carotte plus longtemps, en fonction de vos besoins.

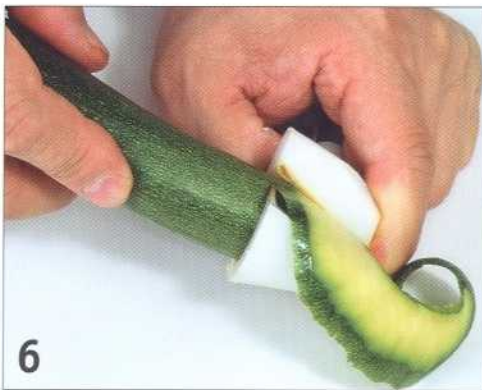


Enroulez l'épluchure en forme de fleur. Coupez le bout pointu de la carotte et utilisez-le comme pistil.

Carottes Courgette Radis

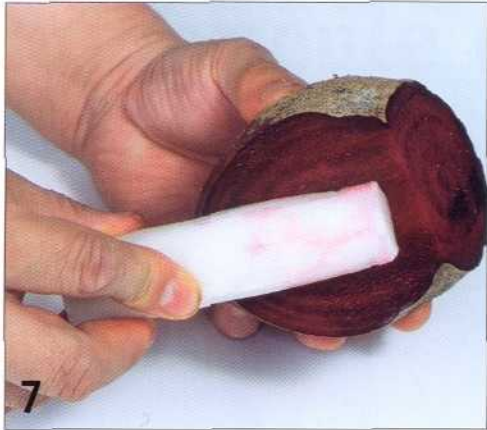


On peut aussi réaliser les fleurs en partant de carottes carrées ou triangulaires.



Les courgettes n'ont pas besoin d'être épluchées si elles rentrent dans le tailleur à légumes. Le contraste du vert foncé de la peau et du vert plus clair de la chair donne de magnifiques fleurs bicolores.





Pour obtenir une fleur bicolore on peut teindre un radis, par exemple, en le frottant sur une betterave.



Taillez le légume, comme indiqué dans l'étape 3.

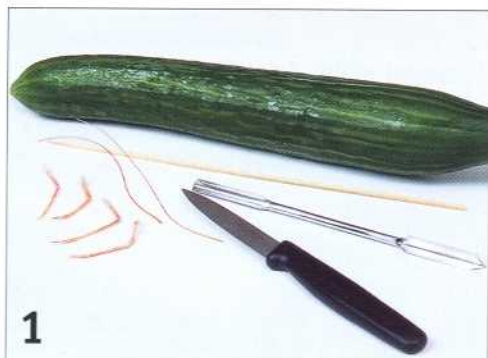


Le conseil de Mr. Carving

On peut utiliser toutes sortes de légumes "durs", comme radis, potirons, betteraves ou carottes. Taillez le légume juste pour qu'il rentre dans le tailleur!

Sauterelle

Faites la joie de vos enfants avec ces amusantes sauterelles! Vous tirerez ainsi le meilleur parti des bouts amers du concombre.



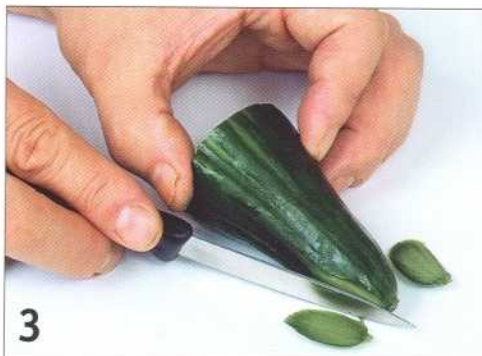
1

Outils et matériel: couteau, ciseau en V, bâtonnets (type brochette) en bois (ou antennes et pattes de crevette), grains de poivre



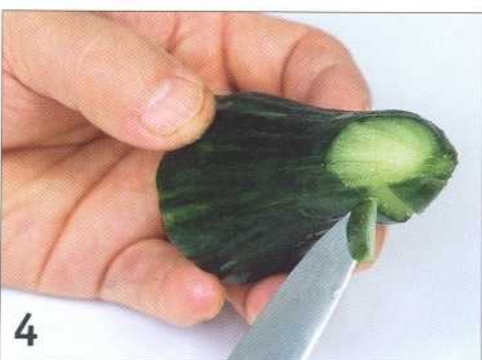
2

Découpez un morceau de 8 cm environ du bout pointu d'un concombre.



3

Pour façonner la tête, découpez deux morceaux sur les côtés à l'extrémité du concombre.



4

Découpez un coin sur le dessous du morceau de concombre.



5

Dessinez une ligne sur la surface non épluchée du dessus à l'aide d'un ciseau en V pour marquer l'endroit où finit la tête.

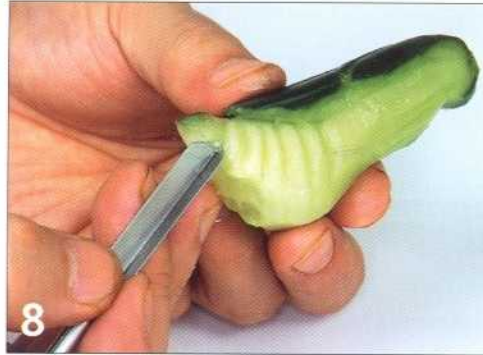


6

Dessinez d'autres lignes, à l'aide du ciseau en V, sur la partie supérieure non épluchée, pour figurer les ailes.



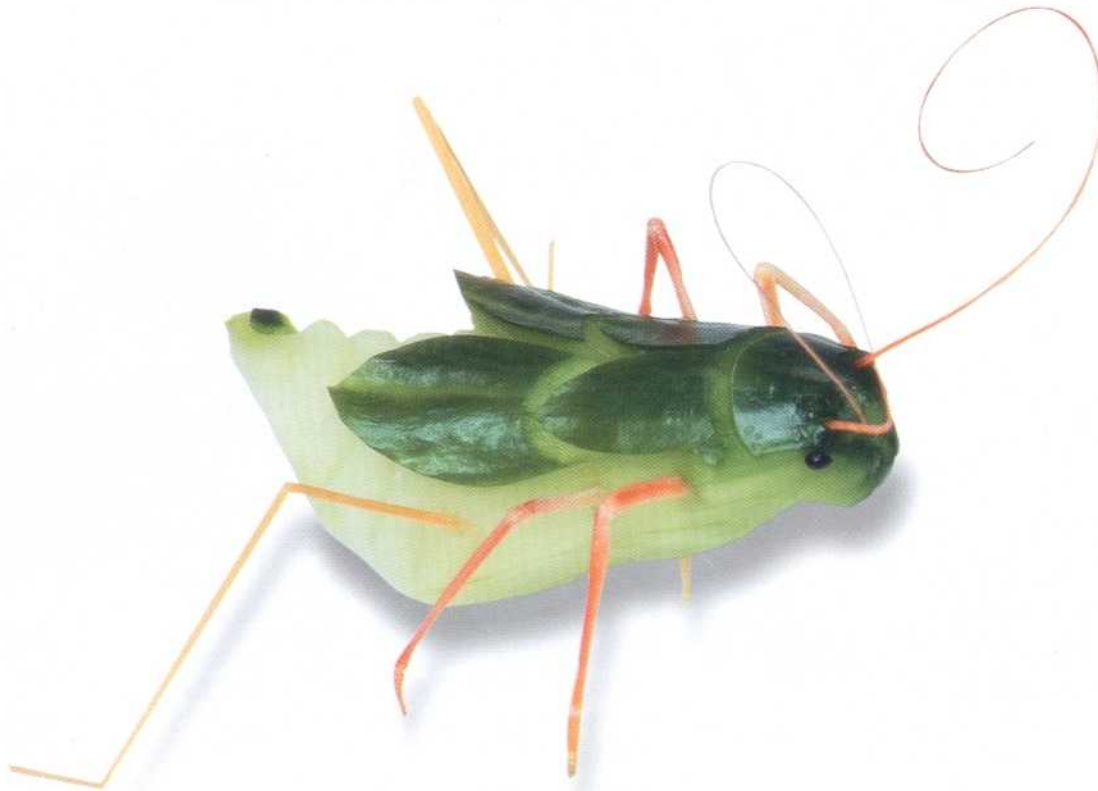
7
Épluchez au couteau la partie inférieure jusqu'aux lignes figurant les ailes extérieures. Laissez une petite pointe verte au milieu à l'arrière pour faire la queue. Façonnez le corps en épluchant soigneusement au couteau.



8
Dessinez des lignes avec le ciseau en V pour faire ressortir les formes de la queue.



9
Mettez les grains de poivre sur la tête pour faire les yeux. Taillez soigneusement un bâtonnet en bois et utilisez les copeaux pour faire les pattes et les antennes.



Le conseil de Mr. Carving

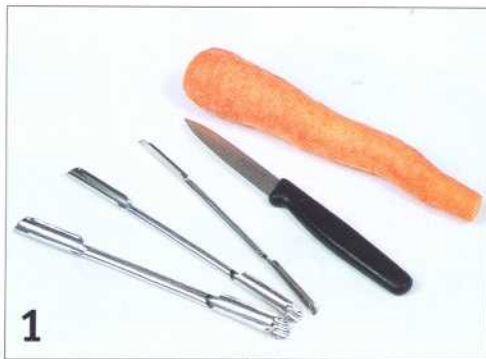
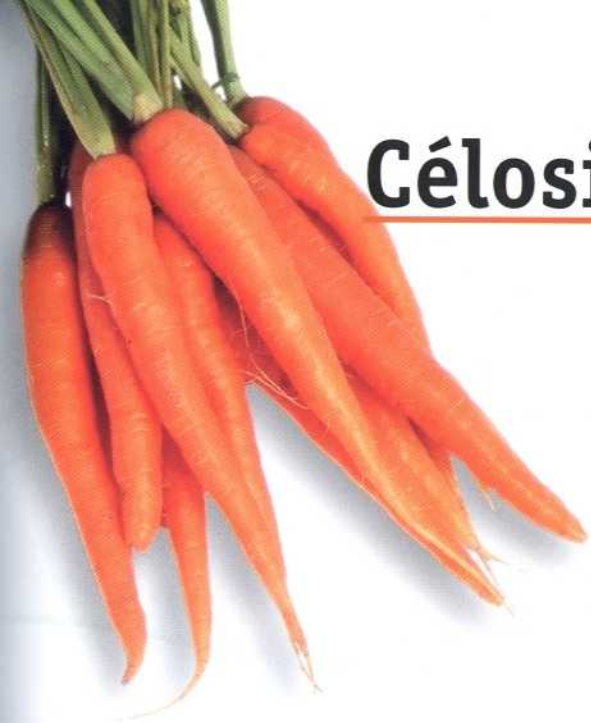
La prochaine fois que vous achèterez des crevettes fraîches vous pouvez congeler leurs pattes et antennes et les conserver pour de futures sauterelles!



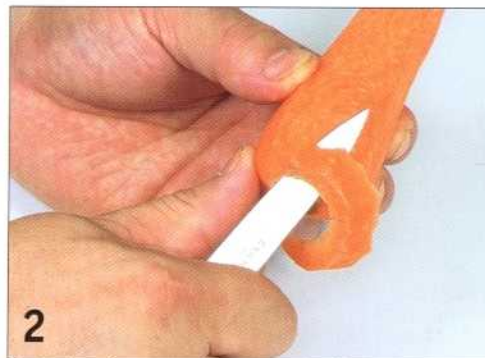


Célosie en carotte

Carotte



1 Outils: couteau, ciseau en V, burins cannelés



2 Épluchez la carotte. Puis épluchez au couteau l'extrémité inférieure et plus grosse de la carotte de façon à faire apparaître un angle.



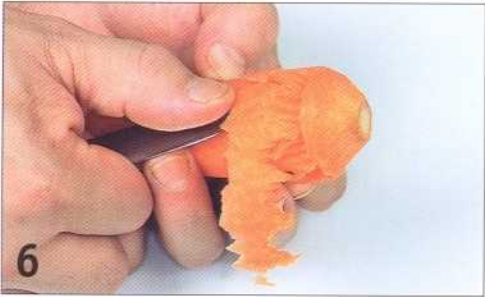
3 Faites une incision d'une profondeur de 4 mm environ tout autour de la carotte au niveau de l'angle.



4 Pratiquez des incisions obliques avec le plus grand des burins cannelés, environ 1,5 cm au-dessus de l'incision qui fait le tour de la carotte, en coupant toujours vers cette incision. Prélevez la chair. Répétez cette étape jusqu'à ce que vous ayez formé une couronne tout autour de la carotte.



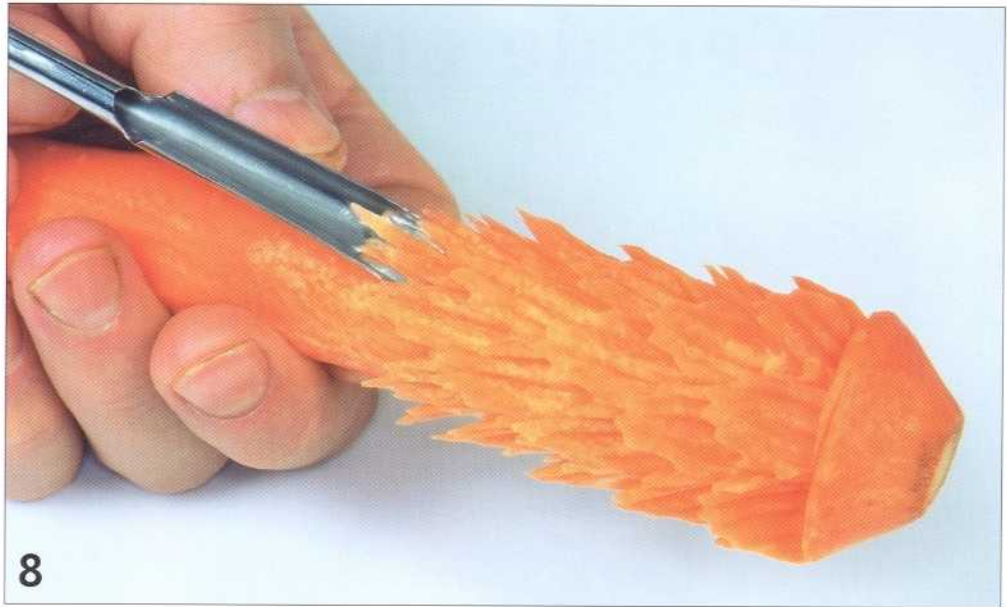
Faites des incisions parallèles un peu en retrait derrière la première couronne avec le même burin.



Découpez généreusement au couteau la chair de dessous de façon à détacher les pétales.



Répétez les étapes 4 à 6, en décalant la deuxième couronne par rapport à la première. Faites des incisions de moins en moins profondes à mesure que vous avancez.

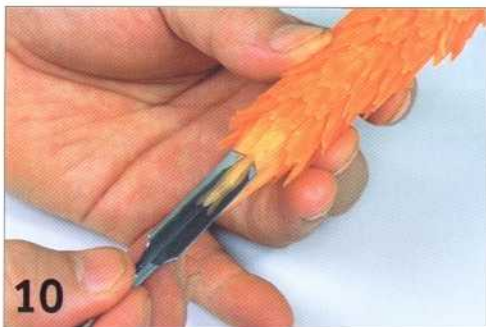


Une fois un tiers de la carotte sculpté, passez à un burin cannelé plus petit. Travaillez le tiers suivant avec ce burin.



Avec un couteau de cuisine taillez le bout de la carotte en pointe.





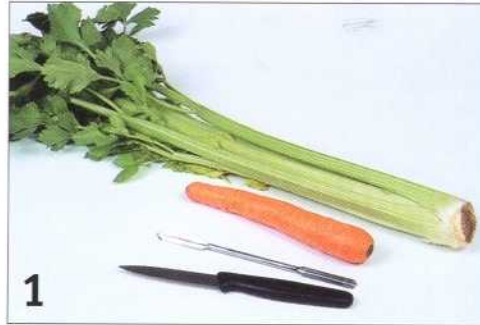
10

Creusez des lignes avec le ciseau en V, en partant de la pointe de la carotte et en vous arrêtant sous la première rangée de fleurs.



Carotte

Aster d'hiver en céleri



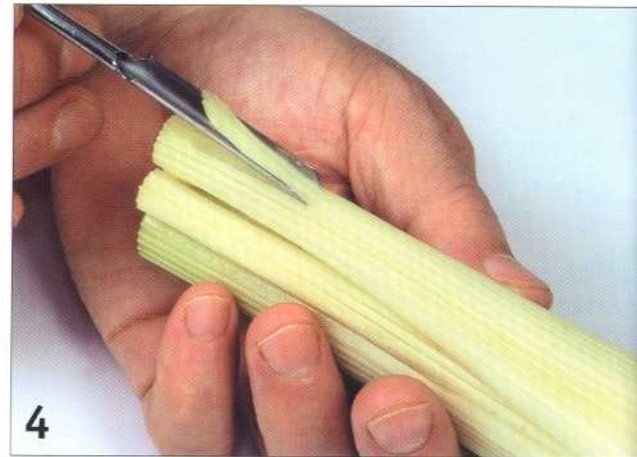
1 Outils: couteau, ciseau en V, burin cannelé



2 Coupez un morceau de 13 cm dans la partie inférieure du céleri.



3 Nettoyez consciencieusement les racines. Rappelez-vous que le morceau de céleri doit rester bien compact. Prélevez délicatement les branches extérieures sales.



4 Placez le burin rond moyen au milieu d'une branche extérieure et creusez d'en haut vers le bas en vous arrêtant à 1 cm environ du bout de la branche. La rainure doit être fine en haut et devenir plus large et plus profonde vers le bas.



À droite et à gauche de la rainure centrale, creusez 4 ou 5 rainures supplémentaires sur la même branche. Prélevez délicatement à la main les morceaux restants de la branche.



Les branches deviennent de plus en plus petites à mesure qu'elles se rapprochent du centre, jusqu'au moment où vous ne pourrez creuser que 2 ou 3 rainures par branche. Creusez autant de rainures que vous pourrez sur les branches intérieures.



Commencez à travailler sur la branche suivante et répétez les étapes antérieures. Tenez la fleur fermement par en haut pour éviter de casser des pétales sculptés.



Retournez la fleur, tenez-la par en bas et retirez avec précaution les restes de branches non sculptées.



Le conseil de Mr. Carving

Cette fleur est idéale. On peut parfaitement la réaliser à l'avance et la conserver dans de l'eau froide; elle se récupérera rapidement et paraîtra fraîchement sculptée!

Céleri



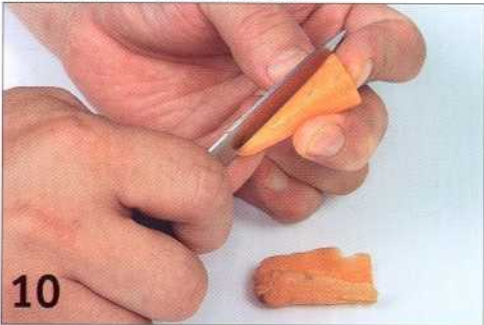
9

Mettez la fleur en céleri dans de l'eau froide pour que les pétales s'enroulent vers l'extérieur et s'affermissent.



11

En partant de la pointe, creusez des rainures dans la longueur à l'aide du ciseau en V.



10

Coupez à 5 cm environ de la pointe de la carotte. Taillez le morceau en pointe en épluchant.



12

Une fois le pistil fini, introduisez-le dans la fleur en le fixant à l'aide d'un cure-dent.





Palmier en poireau

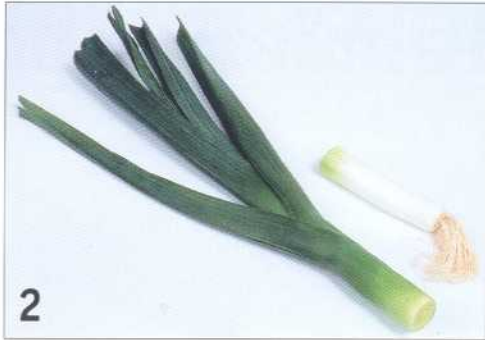


Outils: couteau



Le conseil de Mr. Carving

Le palmier en poireau est idéal comme création artistique. Les feuilles vert foncé, qui ne sont pas comestibles, apporteront volume et couleur à n'importe quelle création artistique.



Coupez la partie inférieure blanche du poireau.
Vous pouvez l'utiliser soit pour la faire cuire
soit pour en faire une fleur en poireau.



Pliez les feuilles en deux et coupez en
dents de scie les deux parties des feuilles
simultanément à l'aide d'un couteau.
Coupez le bout des feuilles en pointe.



Coupez les feuilles en deux dans la longueur
à l'endroit du pli en partant de l'intérieur
vers la pointe.



Poireau

Souci en courgette



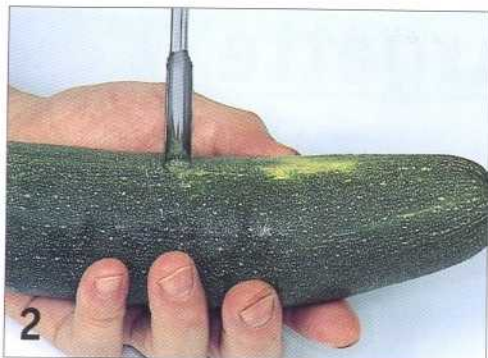
Le conseil de Mr. Carving

Les courgettes sont parfaites pour pratiquer car leur chair est tendre et elles sont bon marché lorsque c'est la saison.

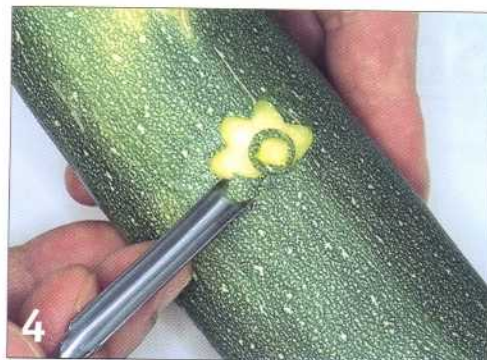


Outils: couteau, burin rond, ciseau en V, burin cannelé





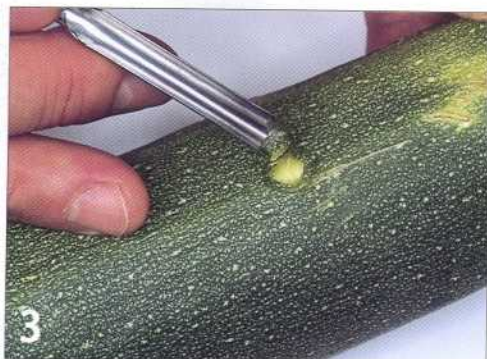
Découpez un cercle au milieu de la courgette à l'aide du burin rond moyen.



Découpez des pétales tout autour du cercle extérieur avec le plus petit des burins ronds. Laissez un anneau de peau de 2 mm de large entre le cercle intérieur et le cercle extérieur.



Pratiquez une incision légèrement en retrait derrière chaque pétale à l'aide du burin rond moyen.



Découpez un deuxième cercle, avec le plus petit des burins ronds à l'intérieur du premier et prélevez-le en une fine couche.

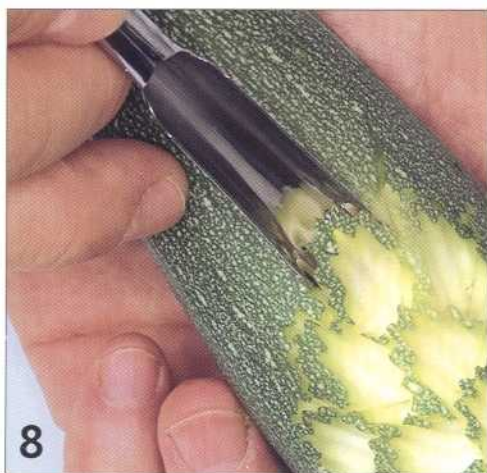


Avec le petit burin cannelé, découpez une deuxième couronne de pétales décalée par rapport à la première et incisez aussi derrière chaque pétale avec ce même burin. Découpez une autre couronne de pétales décalée par rapport à la dernière.

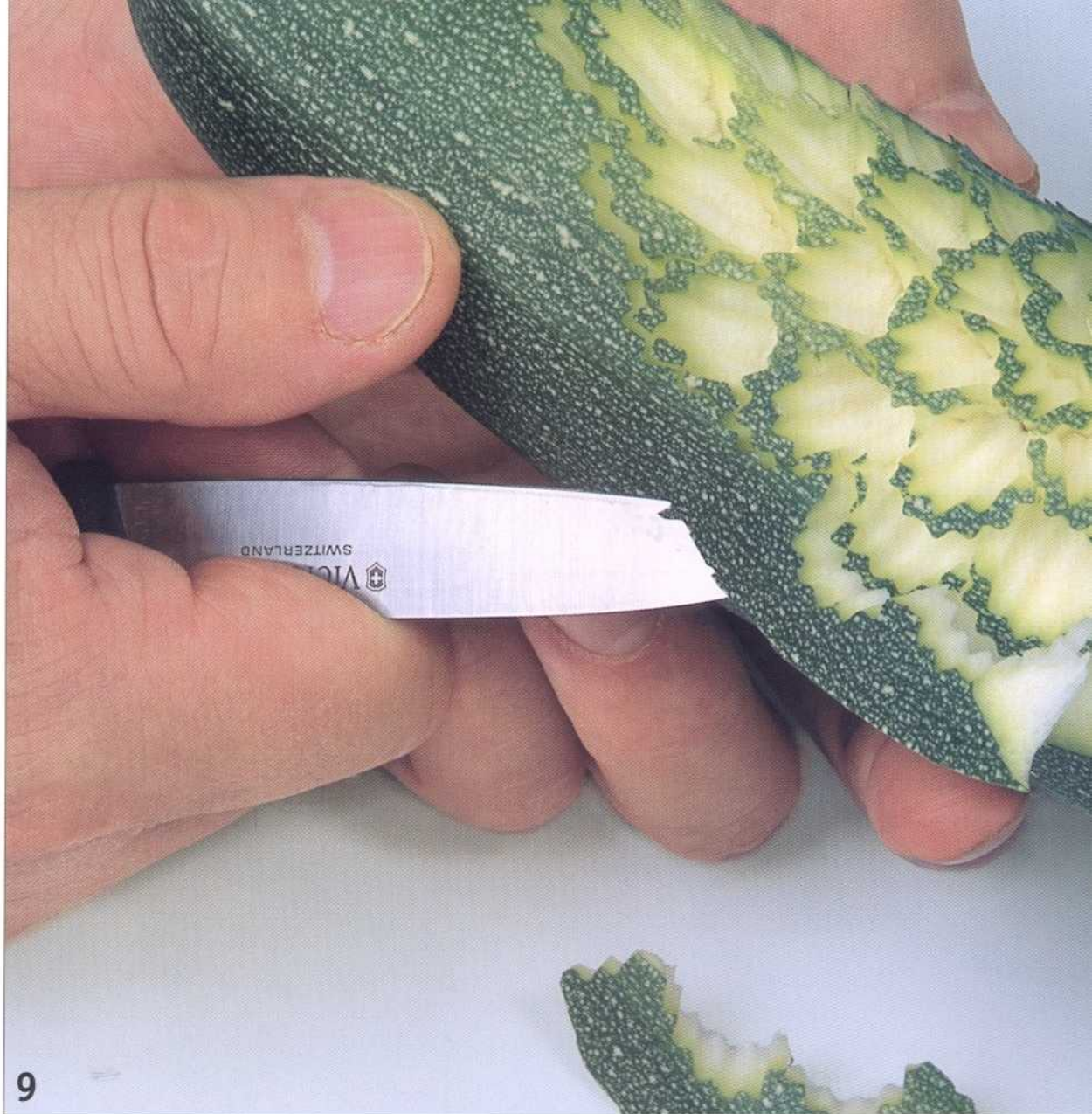
Courgette



Répétez l'étape 6, en utilisant cette fois un grand burin cannelé.



Pour la dernière couronne découpez des pétales plus allongés. Pour cela il vous faut agrandir la distance entre l'incision et la couronne antérieure.



Épluchez la courgette généreusement au couteau à 2 cm environ de la dernière couronne de pétales, de façon à dégager la fleur. Vérifiez que la forme générale soit équilibrée.

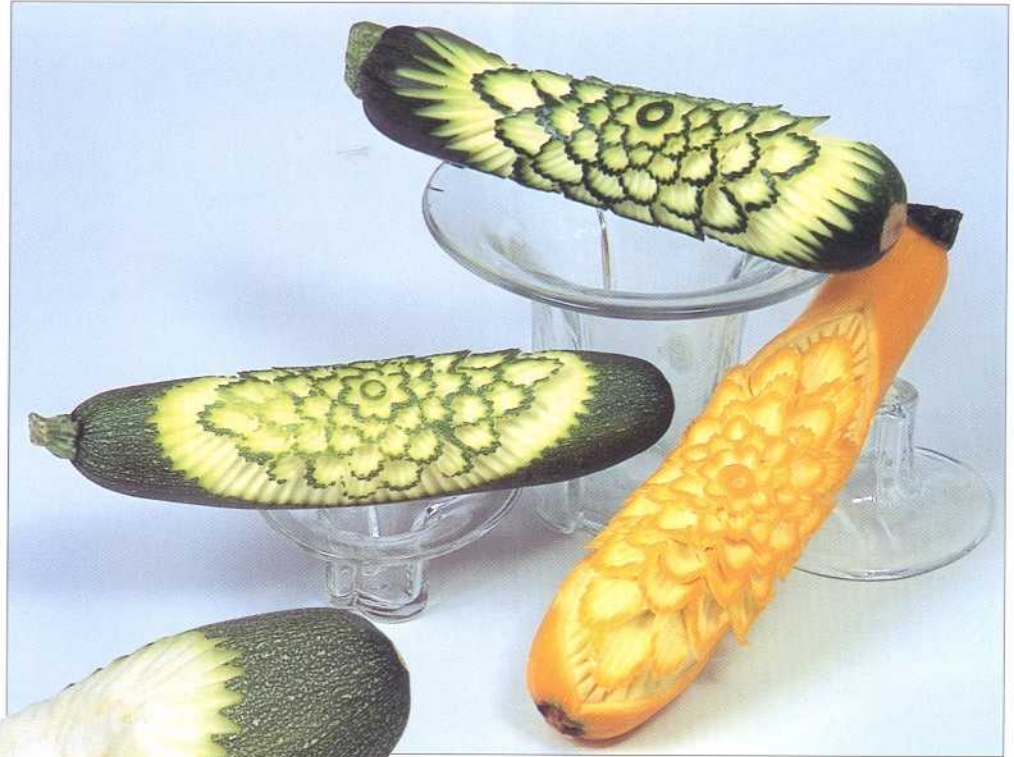
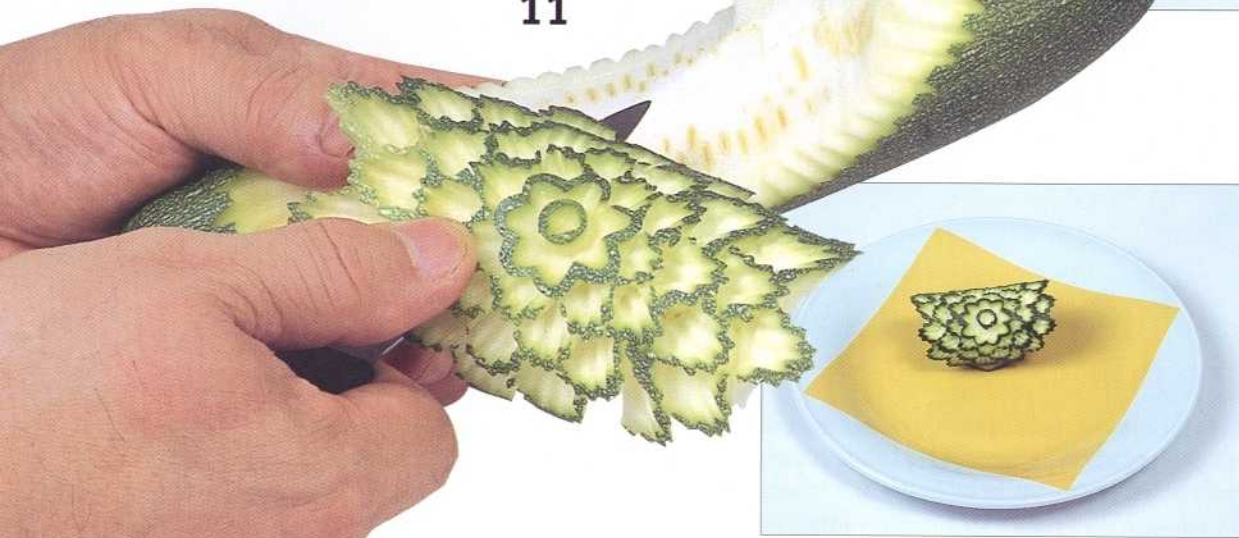


10

Creusez de fines lignes avec le ciseau en V en partant du bord de la zone épluchée vers la fleur.

Si une fleur se cassait, pas de panique: découpez simplement la fleur à l'endroit où elle s'est cassée et utilisez-la pour décorer une assiette ou un plateau!

11



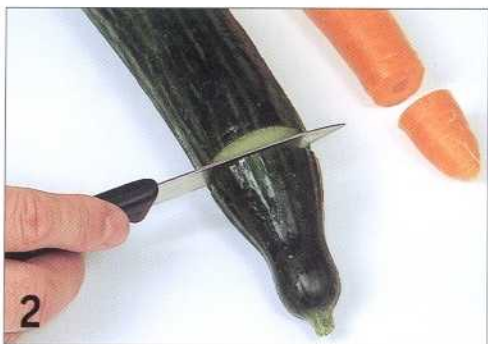
Courgette

Crocus en concombre

Il n'y a pas de meilleure façon d'utiliser cette partie amère et immangeable du concombre que de la transformer en fleur!



Outils: couteau, ciseau en V



Coupez les bouts d'un concombre et d'une carotte.

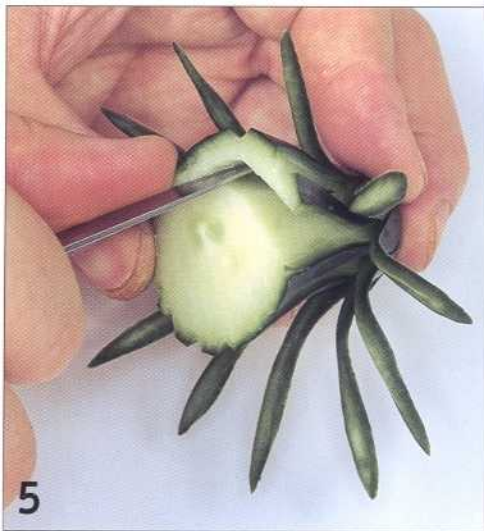
Découpez les pétales à l'aide du ciseau en V en commençant à 5 mm du bord de coupe du concombre: découpez le haut du pétale fin et élargissez-le au fur et à mesure que vous descendez. Faites de même régulièrement tout autour du morceau de concombre.





4

Prélevez le tiers supérieur du concombre.



5

Épluchez au couteau la peau qu'il reste au-dessus de la couronne de pétales. Ensuite, arrondissez les angles.

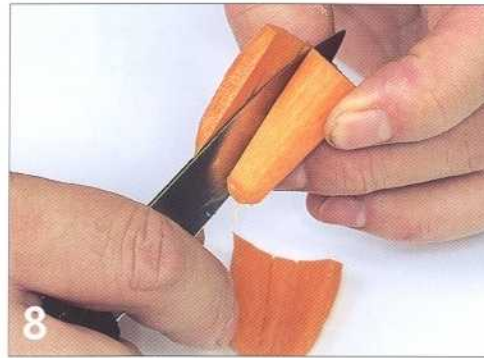


6

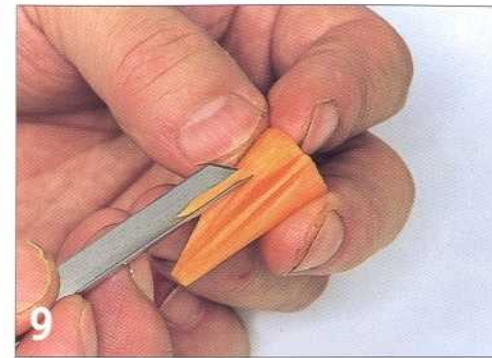
Creusez une deuxième couronne de pétales à l'aide du ciseau en V, de haut en bas, tout autour du morceau central. Augmentez l'inclinaison du ciseau à mesure qu'il se rapproche du bas.



Prélevez avec précaution la partie centrale.



Taillez le bout de la carotte en pointe avec le couteau.



En partant de la pointe, creusez des lignes dans la longueur à l'aide du ciseau en V tout autour de la carotte.



Concombre



Fixez le pistil en carotte au centre de la fleur en concombre avec un cure-dent.



Le conseil de Mr. Carving

Les étudiants avancés peuvent sculpter des fleurs ayant jusqu'à 5 rangs de pétales (voir photo 11)!



Gardénia en chou-rave



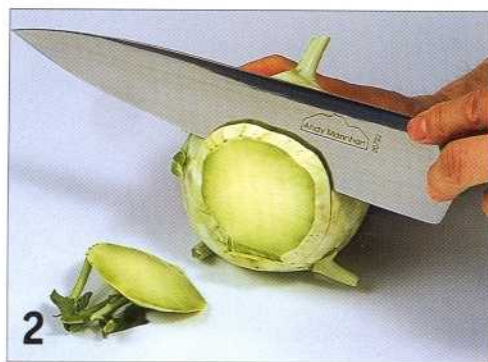
1

Outils: burin cannelé, ciseau en V, burin rond, couteau, découpoirs en forme de fleurs, cure-dent.



3

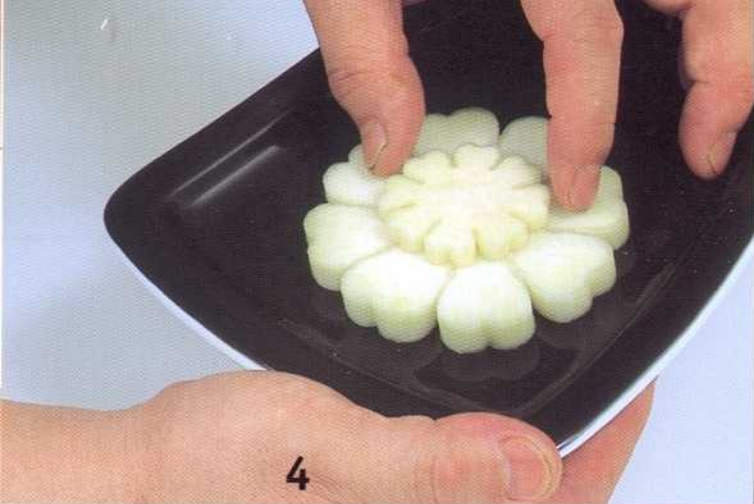
Découpez en appliquant les découpoirs en forme de fleur. Si vous n'avez pas de découpoirs à portée de main, vous pouvez utiliser un patron et découper le chou rave au couteau tout autour du patron.



2

Coupez des tranches de 1 cm d'épaisseur en partant de la partie supérieure du chou rave.





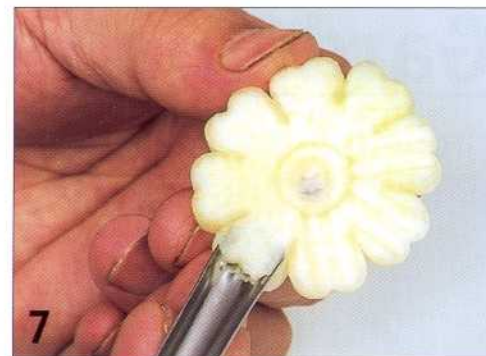
4

Si vous n'avez pas trop de temps, vous pouvez aussi créer une décoration florale de façon magique sans rien sculpter.



5

Découpez un cercle au milieu avec le plus grand des burins ronds.



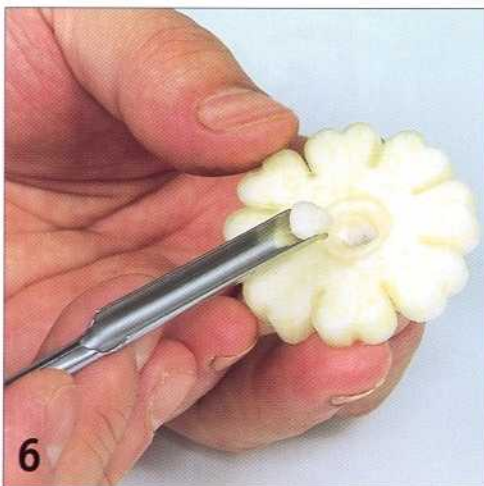
7

Pour les plus petites fleurs, creusez à l'aide du plus petit burin cannelé au milieu de chaque pétale, en partant du bord extérieur du pétale et en vous arrêtant au bord du cercle intérieur.



Le conseil de Mr. Carving

On peut aussi sculpter ces fleurs sur du fromage, du jambon, des pâtisseries, de la pâte d'amande ou du chocolat sans difficultés. Essayez!



6

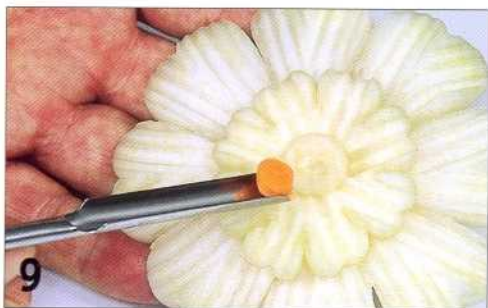
Dans le premier cercle, découpez un deuxième cercle en utilisant un burin rond moyen et prélevez-le avec précaution.



8

Pour les grandes fleurs creusez à l'aide du plus grand burin de l'extérieur vers l'intérieur en creusant deux rainures parallèles par pétale.

Chou-rave



Prélevez un petit cercle sur un légume de couleur vive avec le plus petit des burins ronds.



Fixez les fleurs avec un cure-dent ou de la colle à légumes. Fixez le pistil au centre.



Feuilles en concombre



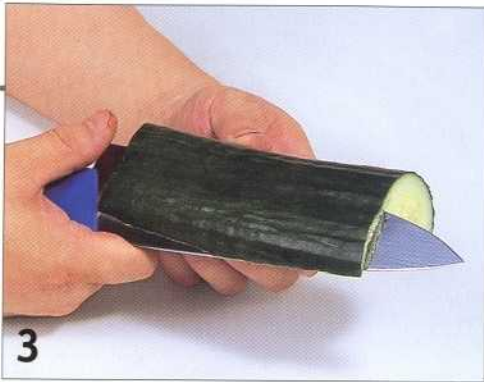
Les feuilles sont un complément décoratif idéal pour pratiquement n'importe quelle création artistique, car elles y apportent le raffinement nécessaire. Même toutes seules, les feuilles font de merveilleuses décorations d'assiettes!



Outils: couteau, ciseau en V, découpoirs en forme de feuilles



Découpez le concombre en morceaux, en fonction de la longueur nécessaire pour chaque feuille.



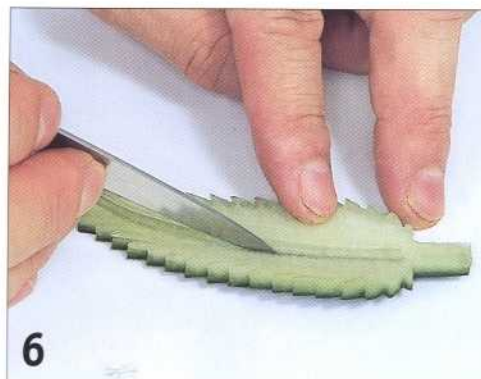
3
Épluchez la peau de concombre d'épaisseur régulière avec un couteau. Déterminez l'épaisseur en fonction de la couleur que vous désirez pour les feuilles. L'épaisseur de la peau déterminera si les feuilles seront vert foncé ou vert clair (voir étape 5).



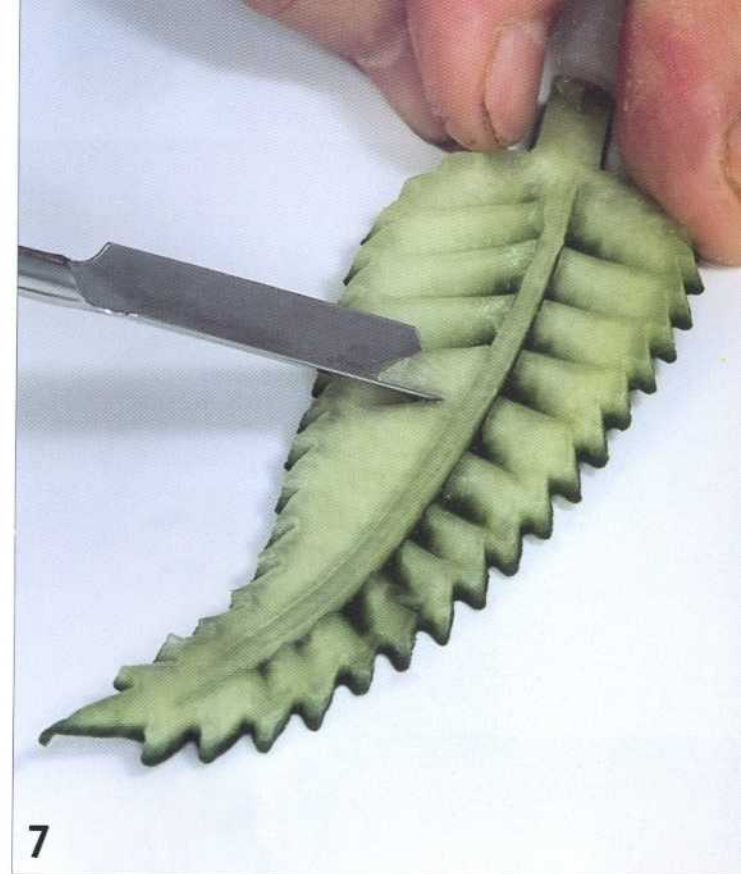
5
Pour avoir des feuilles vert foncé, la peau doit être fine. Pour des feuilles vert clair, la peau doit être épaisse, de façon à ce qu'une couche de chair vert clair reste attachée à la peau.



4
Découpez une feuille dans la peau à l'aide du découpoir. Si vous n'avez pas de découpoir à portée de main, vous n'avez qu'à poser une vraie feuille sur la peau et en découper le contour au couteau.



6
Pour des feuilles vert clair, avec un couteau, creusez deux lignes dans la longueur au centre de la feuille pour figurer la nervure centrale.



7
Dessinez les autres nervures de la feuille à l'aide du ciseau en V, en partant du bord de la feuille jusqu'à la nervure centrale et retirez les morceaux de chair que vous découpez.

Concombre



8
 Pour des feuilles vert foncé, avec le couteau, dessinez avec précaution deux lignes sur le côté foncé de la feuille qui figureront la nervure centrale.

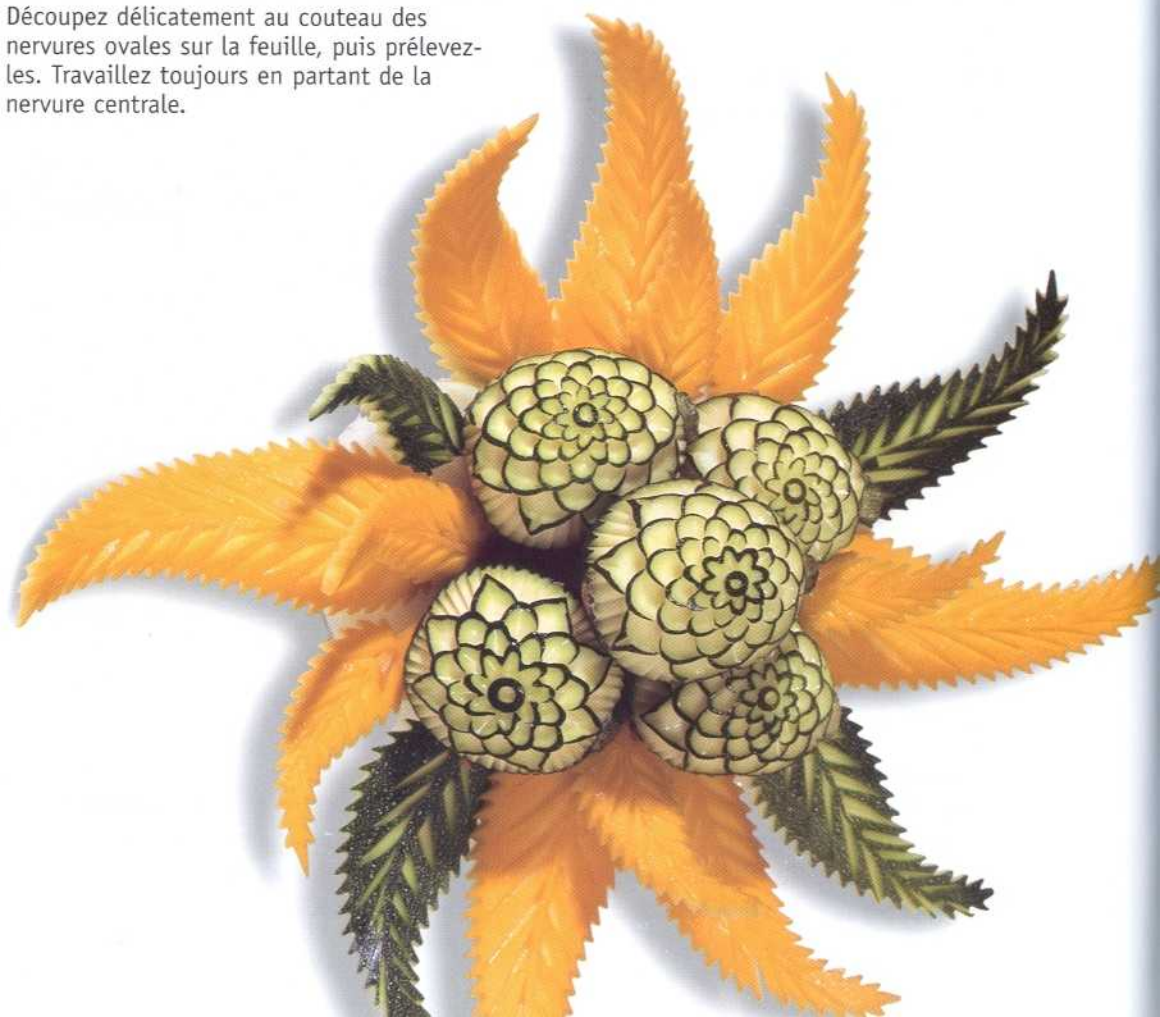


9
 Découpez délicatement au couteau des nervures ovales sur la feuille, puis prélevez-les. Travaillez toujours en partant de la nervure centrale.

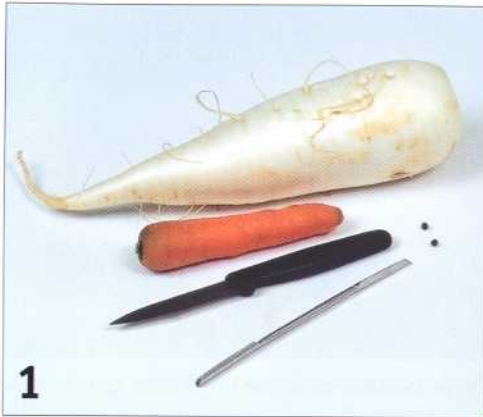


Le conseil de Mr. Carving

Les découpoirs en forme de feuille font gagner beaucoup de temps.
 Et si le temps presse vous pouvez aussi découper des feuilles décoratives sans nervures (voir photo 5)!



Canard



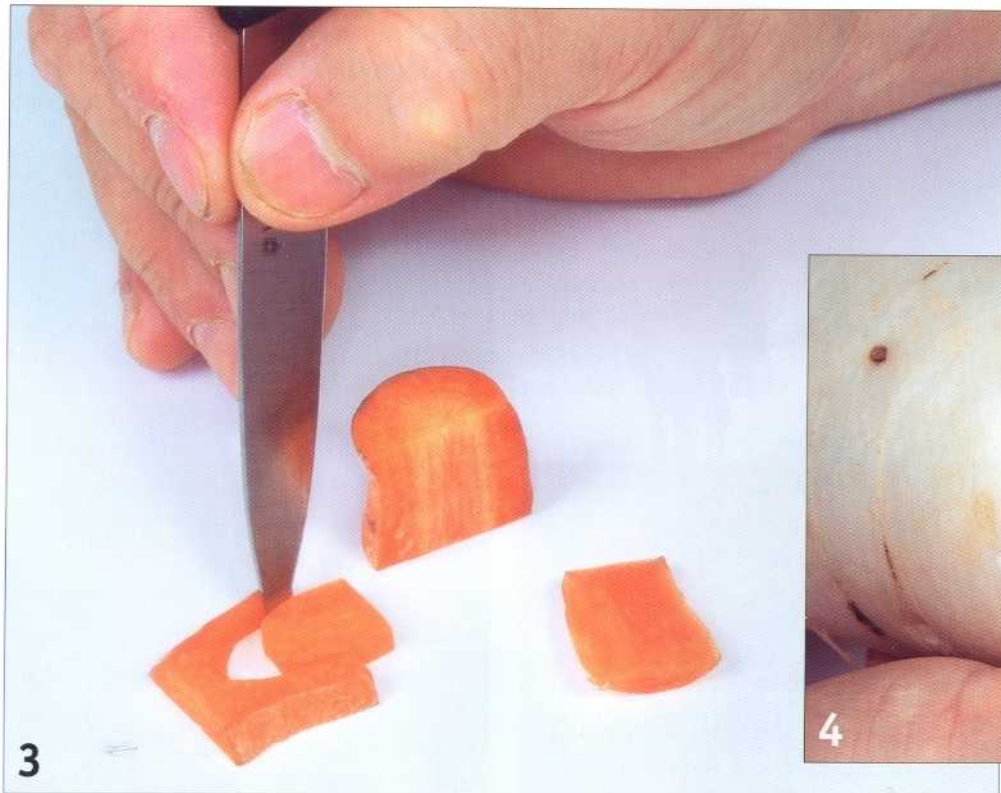
1

Outils et matériel: couteau, ciseau en V, burin rond, grains de poivre



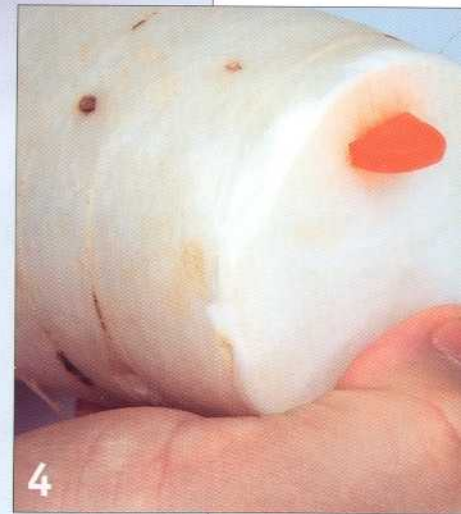
2

Si possible, choisissez un radis plutôt court et large. En partant de la partie postérieure et plus grosse du radis, mesurez une longueur de main et coupez la pointe. Coupez un morceau de carotte de 2 cm de long environ.



3

Mettez le morceau de carotte debout et coupez-en deux tranches fines. Découpez le bec dans la tranche centrale.



4

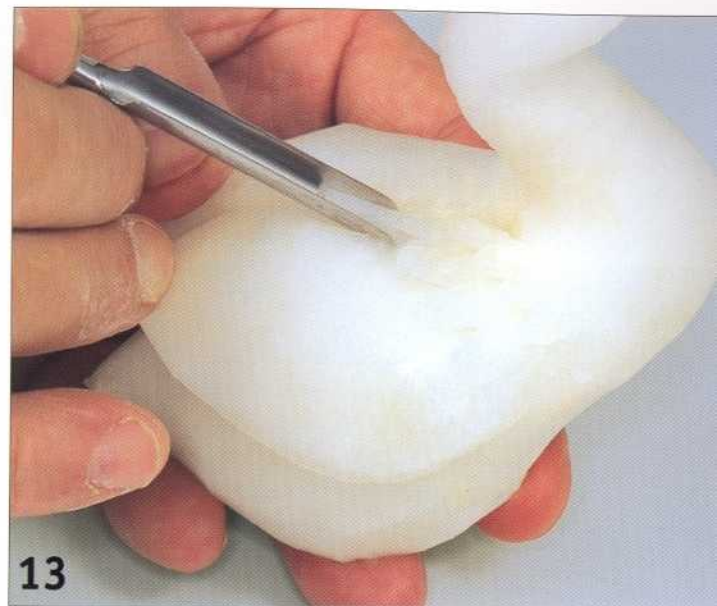
Sur la surface plate au bout du radis, assez près du bord, creusez un trou de la dimension du bec. Fixez le bec dans le trou avec de la colle ou à l'aide d'un cure-dent.



9
Dans l'alignement du cou, au milieu, découpez un petit morceau en forme de coin pour indiquer la base des ailes.



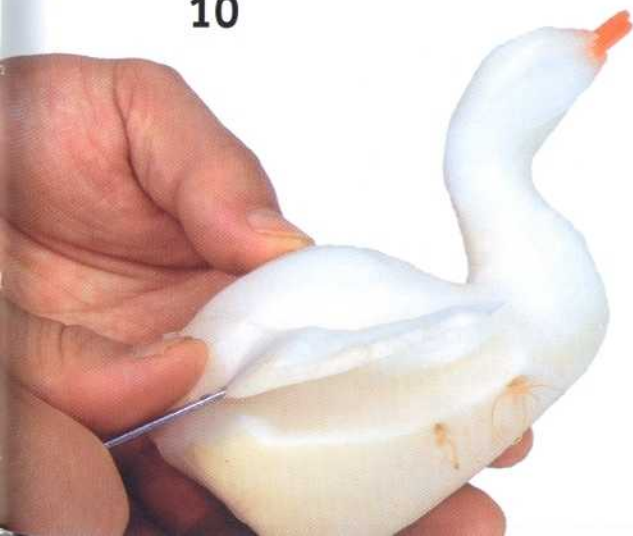
11
À l'arrière, ébauchez la forme de la queue en coupant 3 morceaux, puis épluchez doucement de façon à obtenir la forme définitive.



13
Creusez un rang de plumes sur les ailes avec le plus petit des burins ronds avec un angle de 45°. Commencez à travailler à la base des ailes, sous le cou.

Sculptez les bords extérieurs des ailes avec le couteau. Une fois la forme finale obtenue, pratiquez une incision d'une profondeur de 2 cm dans la chair sous les bords des ailes, de façon à les dégager.

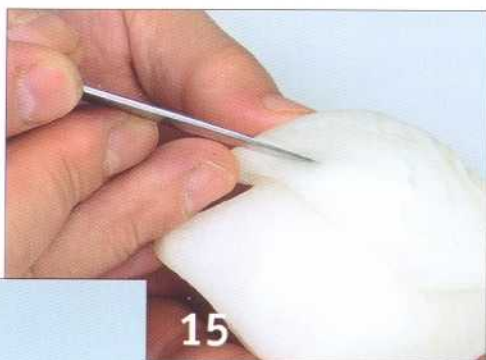
10



12
Découpez une surface plate dans la partie inférieure du canard pour qu'il puisse tenir debout. Vérifiez que la forme du corps est satisfaisante et apportez-y les modifications nécessaires.



14
Découpez des rainures avec un couteau. Pour les rangs de plumes supplémentaires, répétez les étapes 12 et 13. Décalez toujours un peu la ligne de découpage.



15

À mi-hauteur de l'aile, commencez à sculpter les plumes. Pour faire les plumes, prélevez au couteau des morceaux en forme de coin.



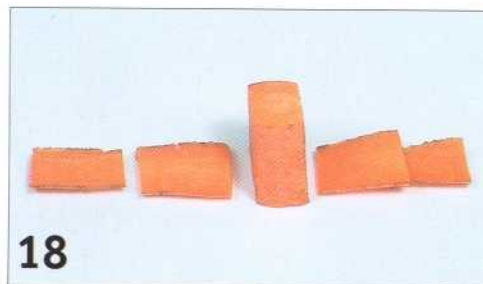
17

Sous les ailes, pratiquez de délicates incisions, avec le burin rond, en laissant une distance de 0,5 cm entre elles et en les décalant légèrement. (un peu comme s'il s'agissait d'écailles).



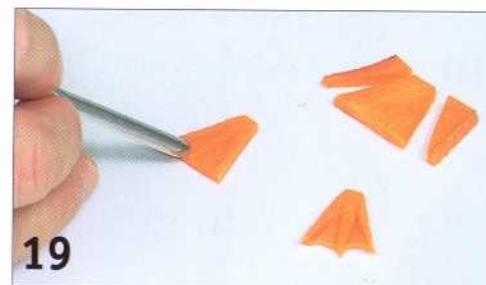
16

Creusez délicatement des rainures à l'aide du ciseau en V à la fin de la queue pour lui donner plus de volume.



18

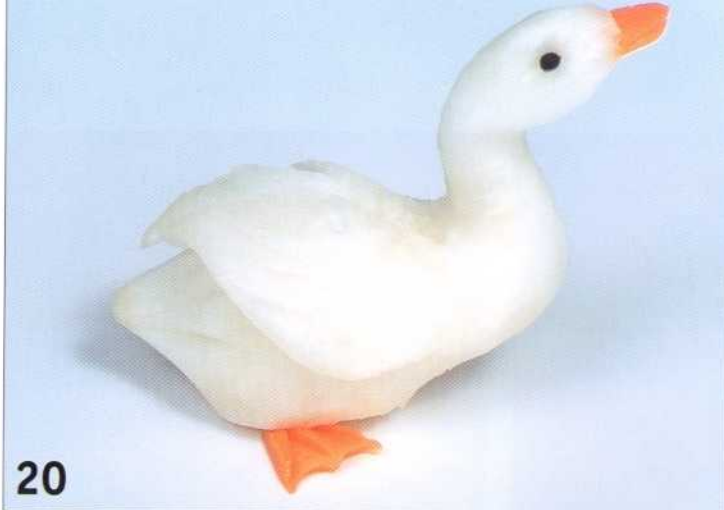
Coupez un morceau de carotte de 3 cm de long et mettez-le debout. Coupez deux tranches de chaque côté.



19

Pour faire les pattes, prenez les grandes tranches et coupez-les en forme de triangle. Découpez la forme des pieds au couteau en prélevant avec précaution la chair qui est en trop. Arrondissez les palmures des pieds à l'aide du burin rond.

Radis



20

Rassemblez les différentes parties du canard. Fixez les pattes avec de la colle à légumes ou bien à l'aide d'un cure-dent.



Le conseil de Mr. Carving

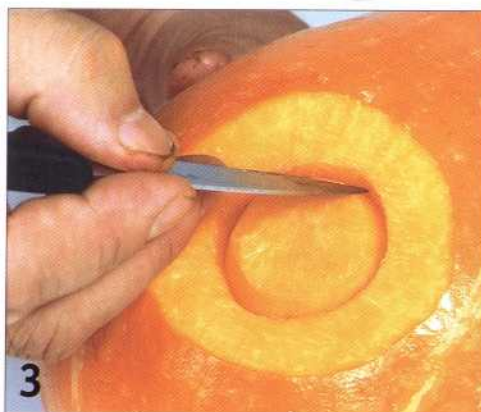
Vous trouverez trois oiseaux décoratifs différents, un cacatoès, un poulet et un paon, ainsi que les instructions étape par étape pour les réaliser, dans le Manuel complet de la sculpture des légumes et des fruits de Wang Xiang!



Aster en potiron



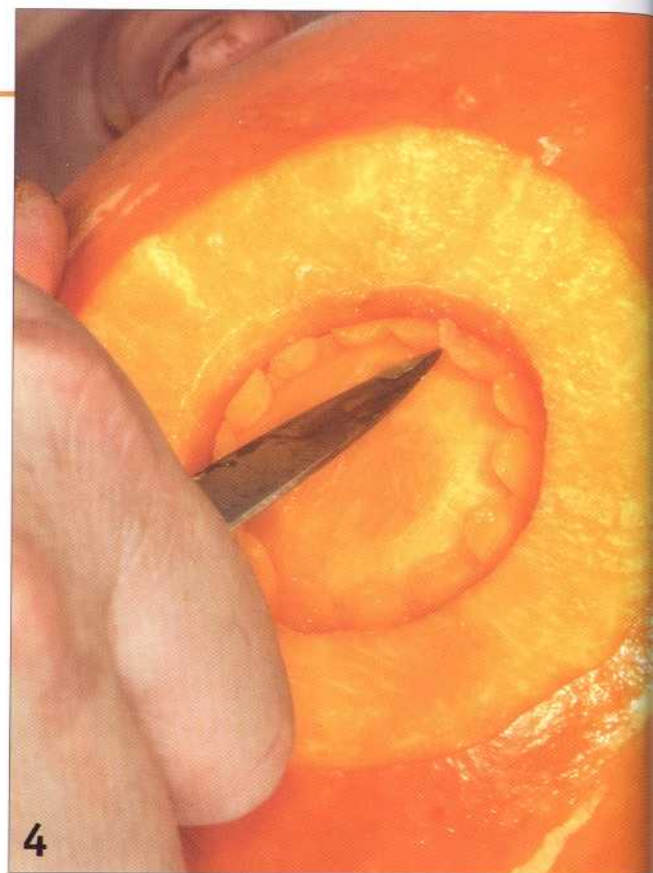
Outils: couteau, ciseau en V, burin rond



Découpez au couteau un cercle à l'intérieur de l'autre cercle. Taillez le bord du cercle intérieur en biseau (comme une facette).



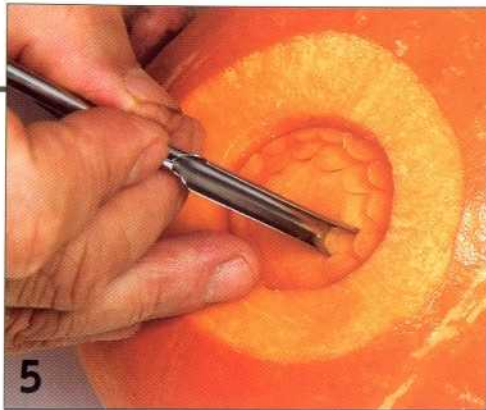
À mi-hauteur d'un côté du potiron prélevez un "couvercle" rond. Le centre de cette surface ronde doit être plus profond que les bords.



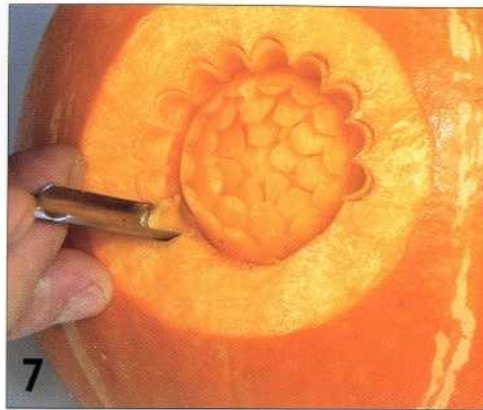
Pratiquez des incisions tout autour du bord intérieur du petit cercle avec le petit burin rond. Pour ce faire, vous devez placer la partie courbe du burin vers le centre du cercle. Avec le couteau, pratiquez une incision en biseau sous cette première rangée de façon à dégager les fleurs.



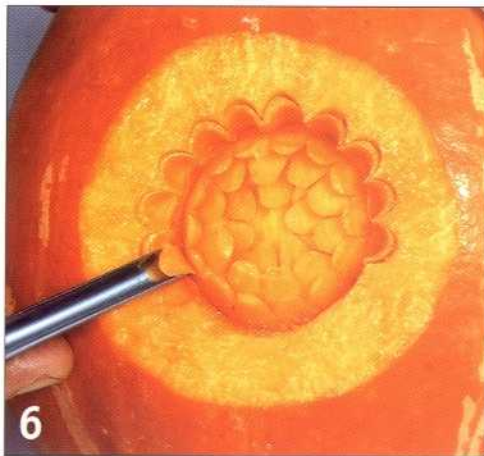
Potiron



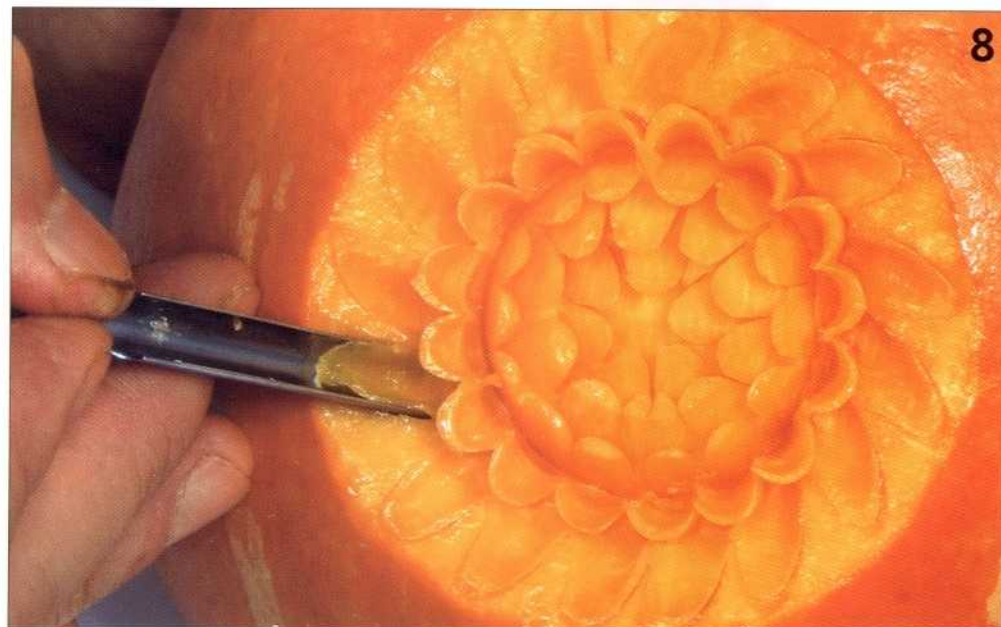
5
Découpez de la même façon une deuxième rangée de fleurs décalée par rapport à la première, en prélevant là aussi en biseau la chair du dessous à l'aide du couteau. Procédez de même jusqu'à arriver au centre de la fleur.



7
Pratiquez une incision parallèle et légèrement éloignée derrière chaque fleur. Découpez finement la chair du potiron derrière cette rangée à l'aide du couteau de façon à dégager les fleurs.



6
Découpez une rangée de fleurs au burin rond tout le long du bord extérieur de la fleur en plaçant toujours la partie courbe du burin vers l'extérieur. Prélevez la chair découpée.



Creusez une autre rangée décalée par rapport à la dernière avec le burin rond. Augmentez la distance entre l'incision et la rangée antérieure et pratiquez des incisions plus horizontales de façon à ce que les fleurs de cette rangée aient une forme allongée. Pratiquez une nouvelle incision parallèle derrière chaque fleur et prélevez délicatement la chair derrière les fleurs à l'aide du couteau.



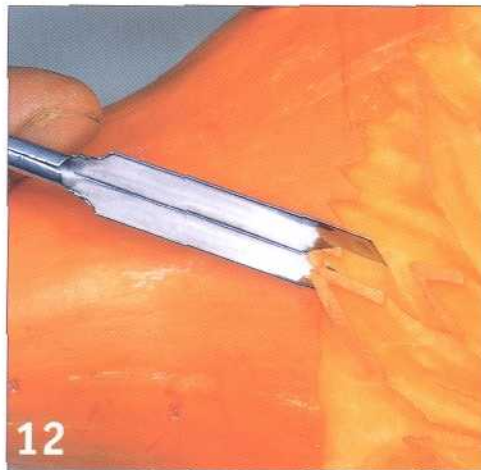
9
 Pratiquez avec le ciseau en V de fines incisions en biseau (un peu comme une éolienne), en commençant les incisions dans la partie non épluchée du potiron et prélevez la chair ainsi découpée. Faites à nouveau des incisions parallèles derrière, de façon à former des pétales. Prélevez la chair sous la rangée à l'aide d'un couteau.



11
 Prélevez la peau et la chair avec un couteau en dessinant un cercle régulier tout autour de la dernière rangée.



10
 Répétez l'étape 9, en faisant les incisions décalées par rapport à la rangée antérieure.



12
 Pour finir, creusez des rainures avec le ciseau en V, du bord du cercle jusqu'à la dernière rangée de fleurs. Pour cela, commencez l'incision dans la partie non épluchée.



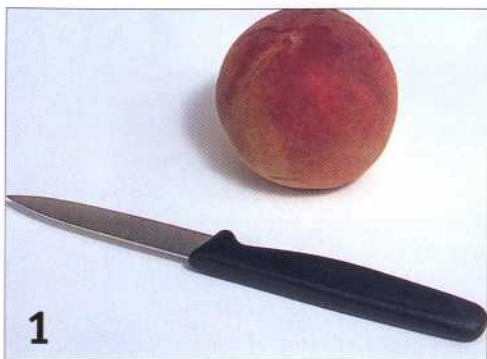
Le conseil de Mr. Carving
 Les effets de couleurs qui caractérisent cette fleur proviennent de la peau plus foncée à la pointe des fleurs.

Potiron

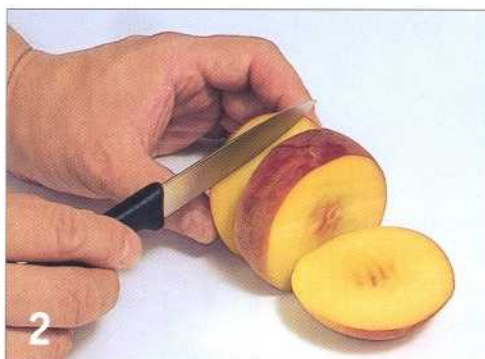




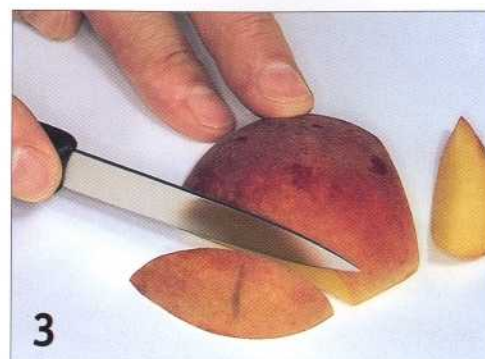
Crabe en pêche



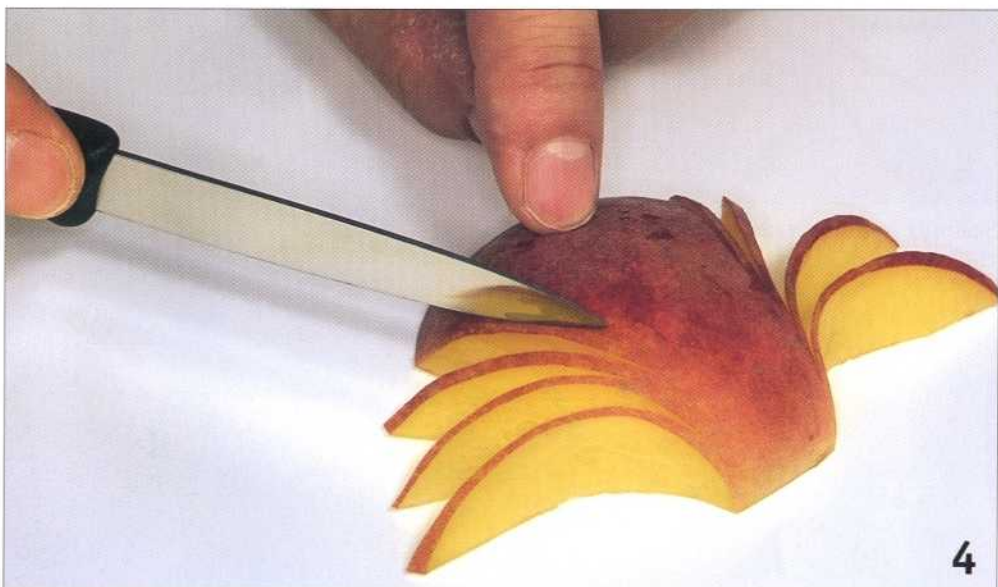
Outils: couteau



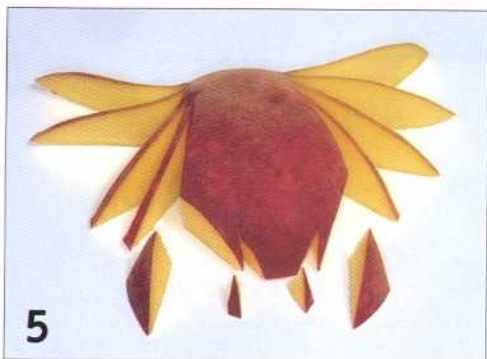
Mettez la pêche debout et prélevez-en un tiers environ de chaque côté. On peut réaliser un crabe sur chacun de ces deux morceaux extérieurs.



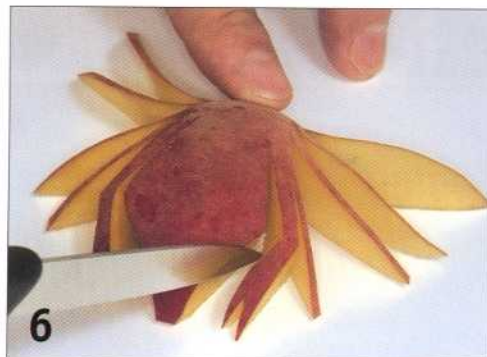
Mettez un des deux morceaux extérieurs à plat sur le plan de travail et prélevez-en deux autres morceaux plus petits en coupant légèrement en travers.



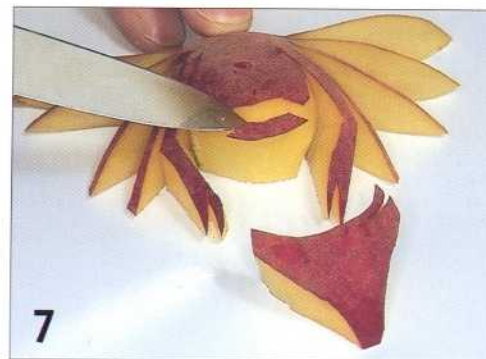
Pratiquez 4 incisions de chaque côté, en faisant chaque incision moins profonde que la précédente. Commencez à travailler sur l'extrémité étroite pour finir par la plus large.



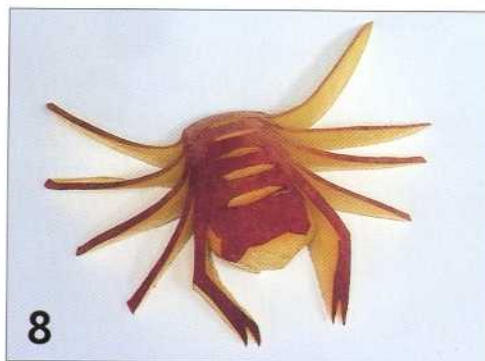
5
Prélevez de chaque côté de l'extrémité étroite un petit triangle et un coin assez fin pour dessiner les pinces.



6
Découpez les pinces et séparez-les avec précaution du corps (2 mm environ).



7
Pour faire la tête, prélevez le bout du petit morceau central en découpant un demi-cercle. Prélevez avec précaution un peu de peau sur le devant de la tête de façon à figurer les deux yeux.



8
Sculptez quelques rainures sur le dos du crabe.

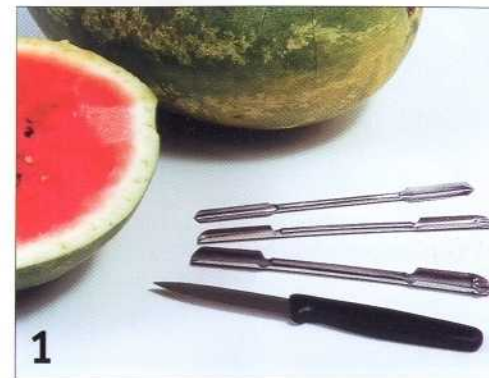


Le conseil de Mr. Carving

Vous pourrez réaliser cette décoration idéale en été sur des pêches et des prunes bon marché. N'oubliez pas cependant de pulvériser les crabes, une fois terminés, avec le vaporisateur F-keep-fresh, autrement les prunes et les pêches bruniraient.

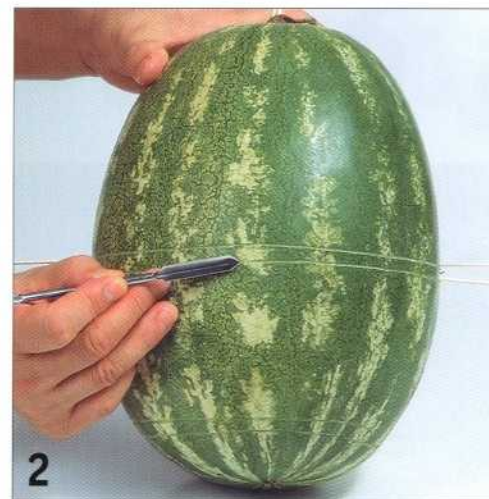


Panier en pastèque



1

Outils: couteau, burin cannelé, ciseau en V

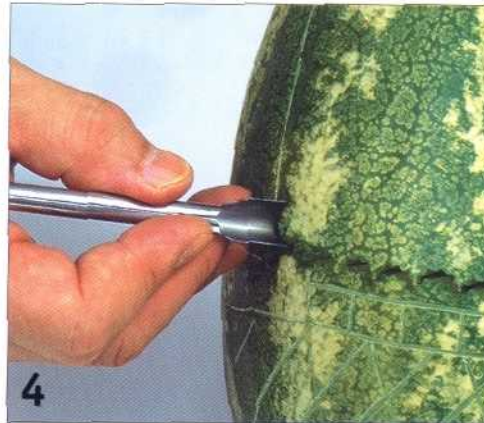


2

Marquez la forme générale du panier à l'aide de cure-dents à mi-hauteur de la pastèque. À l'aide d'un ciseau en V, dessinez des lignes fines entre les cure-dents.



3
Creusez légèrement à l'aide d'un ciseau en V le dessin de panier que vous désirez sur la peau de la pastèque. Retirez les cure-dents.



4
Faites des incisions tout le long du bord du panier, avec le plus petit des burins cannelés, suffisamment profondes pour que le burin atteigne facilement la chair rouge. Placez toujours la partie courbe du burin vers le haut. Tout le long de l'anse, découpez de la même façon avec le plus grand burin cannelé, en plaçant la partie courbe du burin vers l'intérieur.

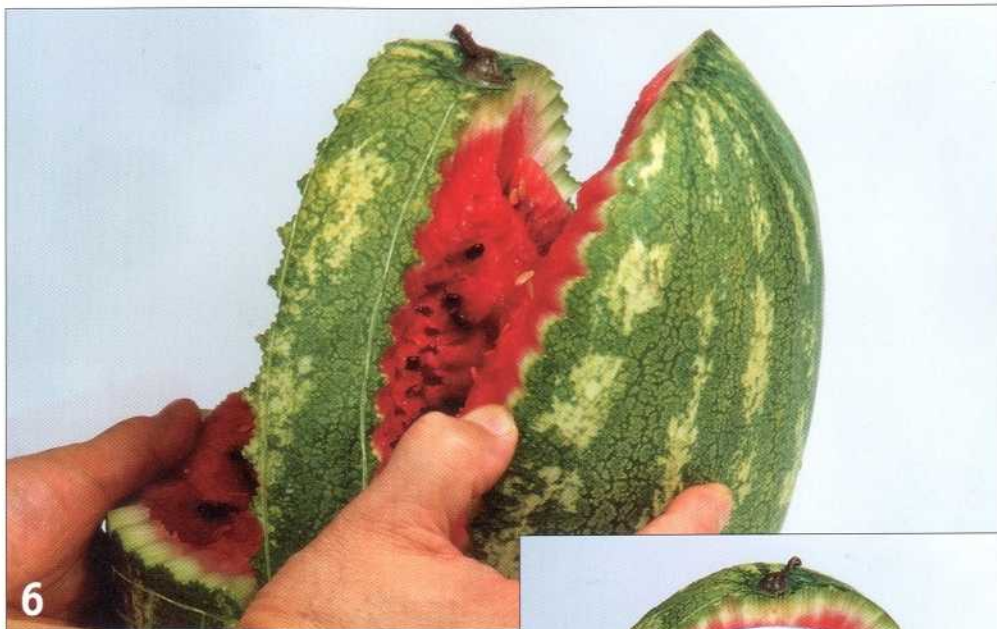
Pastèque



Le conseil de Mr. Carving

Ne prélevez pas tout de suite la partie découpée au burin rond, de façon à ce que la pastèque reste bien compacte. Le reste du découpage est beaucoup plus facile à réaliser si l'on procède de cette façon.

Faites de profondes incisions le long du dessin du panier. Prélevez avec précaution les morceaux de peau verte préalablement découpés de façon à rendre la chair rouge visible.



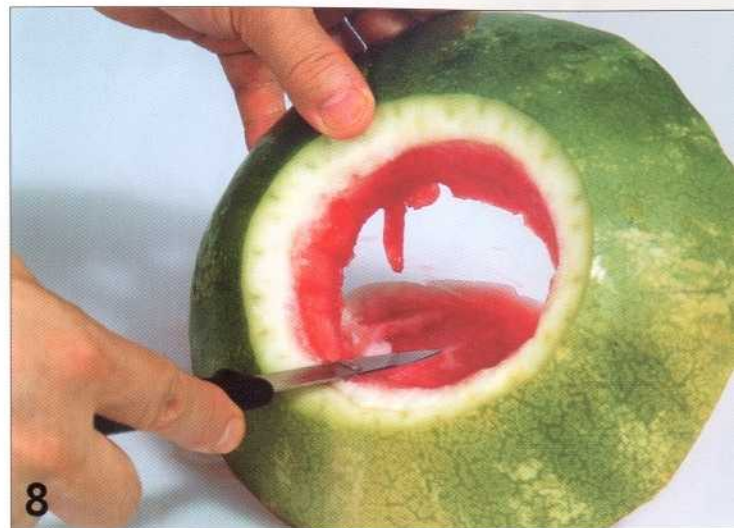
6

Découpez profondément au couteau le long des bords que vous avez préalablement incisés. Prélevez les morceaux que vous avez découpés. Prélevez aussi la chair qui est en trop sur l'anse.



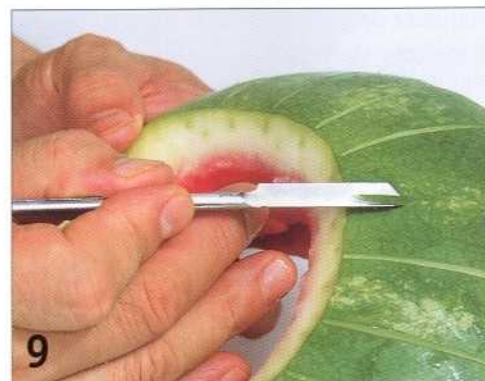
7

Si vous préférez utiliser le panier sans base, vous pouvez aussi couper le fond du panier bien plat pour qu'il tienne debout. Pour faire la base, coupez l'extrémité d'une autre pastèque, puis découpez à son tour l'extrémité de ce morceau. Posez le panier sur la base pour vérifier que les dimensions correspondent.



8

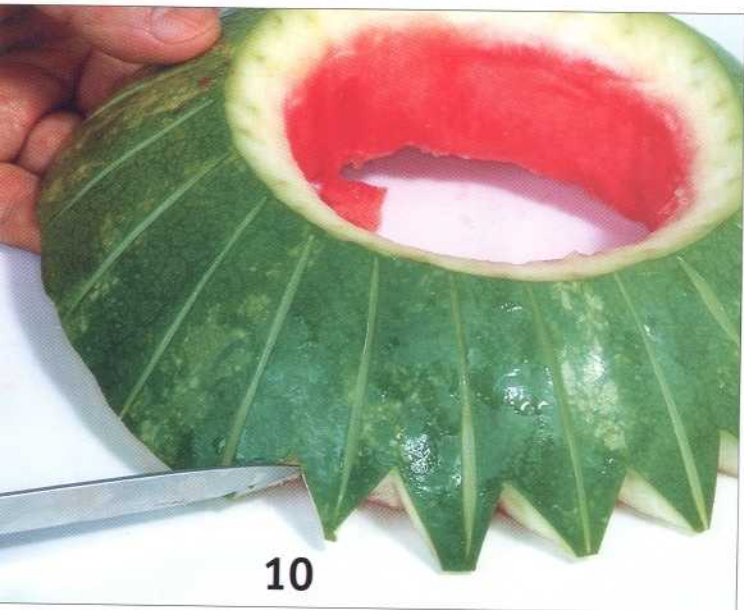
Sur le bord supérieur de la base découpez en biseau vers l'intérieur de façon à ce que la surface blanche soit le plus large possible. Prélevez la chair rouge.



9

Dessinez des rainures à l'aide du ciseau en V en partant du bord supérieur de la base vers le bas.

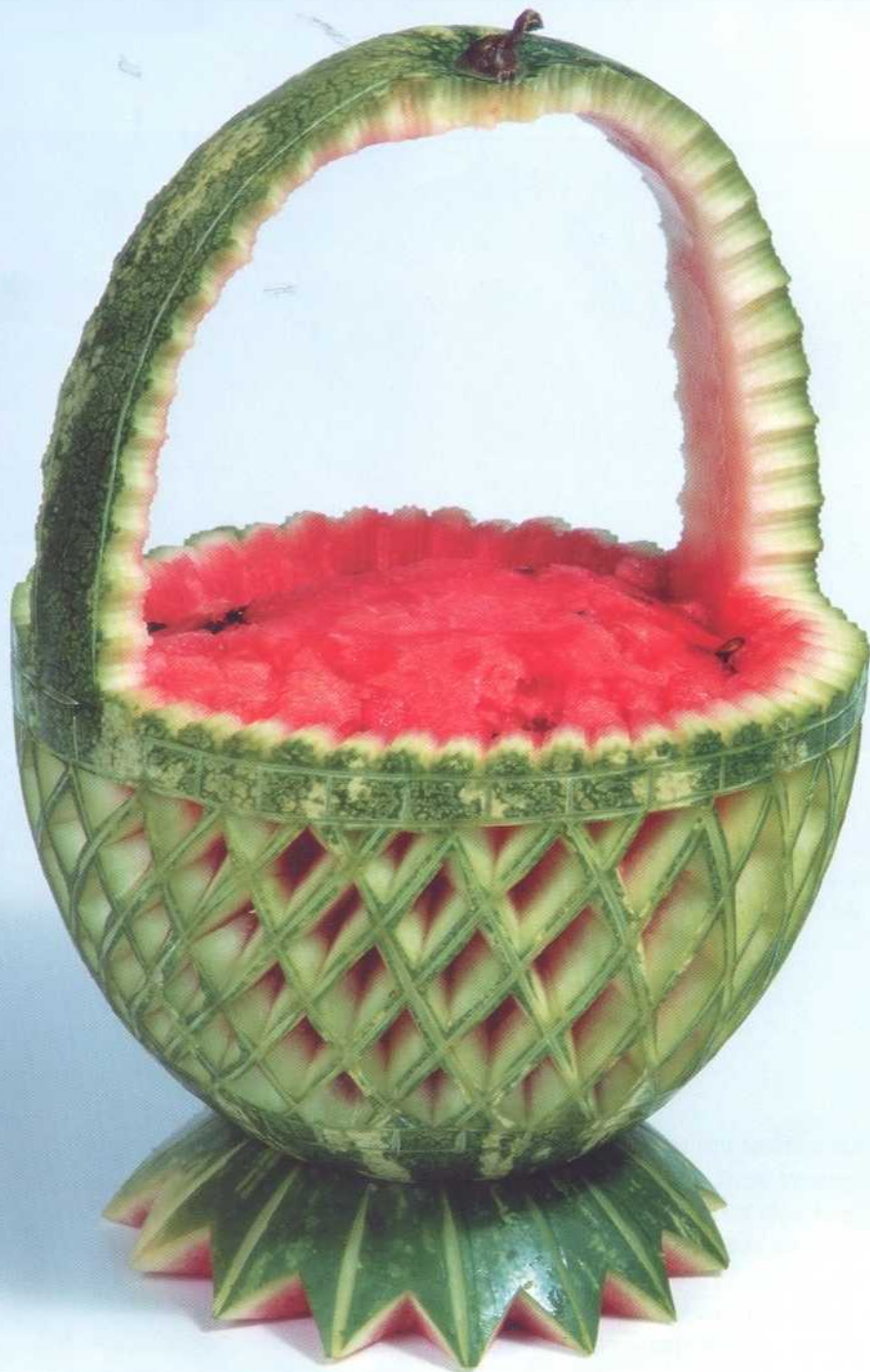
Pastèque



10

Pratiquez des incisions en dents de scie avec le couteau sur le bord inférieur de la base.

Placez le panier fini sur la base et vérifiez que la forme est satisfaisante. Si vous préférez décorer le panier avec des fleurs, par exemple, vous pouvez laisser la chair à l'intérieur. Prélevez la chair sur le dessus du panier de façon à le laisser plus ou moins plat.



11



12

Prélevez la chair de la pastèque à l'aide d'une grande cuillère ou d'une cuillère à glace.



Le conseil de Mr. Carving

Lorsque vous réalisez un panier en pastèque, vous pouvez consommer toute la chair. Lorsque le panier est entièrement vidé de sa chair, il se conserve beaucoup plus longtemps. Vous trouverez aussi un panier-cygne très décoratif dans le manuel "Couper et tailler des fruits" de Xiang Wang.



École professionnelle

Offrez-vous un cours de formation de deux ou de cinq jours à l'École professionnelle de cuisine artistique! Inscrivez-vous au moins pour deux jours afin de pouvoir acquérir une profonde connaissance des techniques de base utilisées dans la sculpture sur fruits et légumes. Évitez de faire des erreurs dès le début. Ne choisissez pas n'importe quel professeur. Profitez de l'expérience et du savoir-faire de Xiang Wang, deux fois champion du monde en sculpture sur fruits et légumes. Vous ramèneriez à la maison non

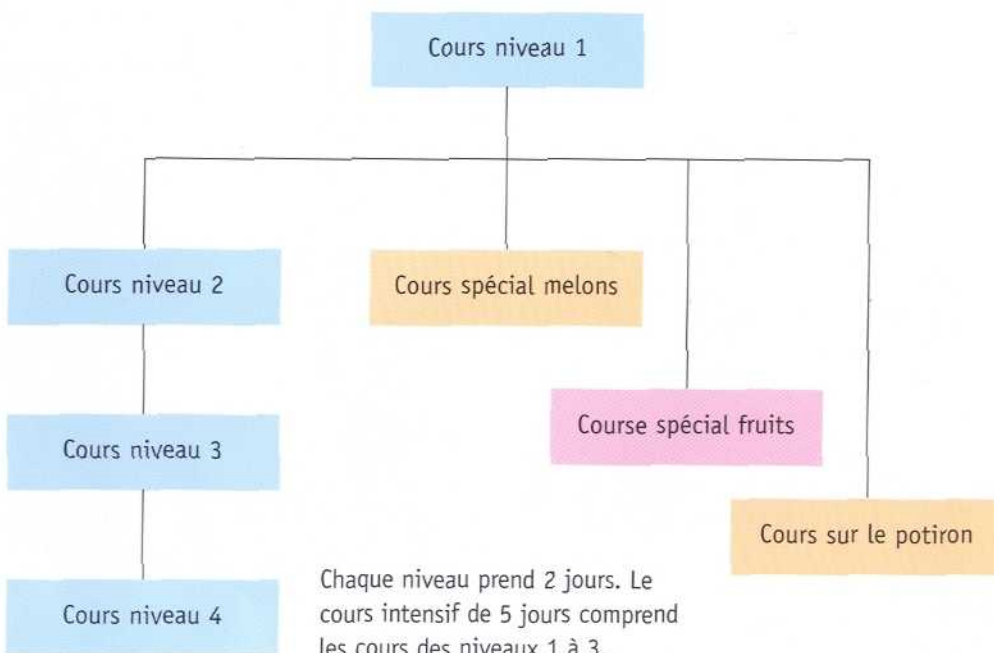
seulement vos créations artistiques mais aussi des trucs astucieux. La sculpture sur fruits et légumes est plus facile à apprendre que le tricot. Une fois les techniques de base maîtrisées, vous pourrez réaliser toutes sortes de modèles et de créations artistiques en suivant les instructions.

En plus de nos excellents professeurs, nous vous offrons un séjour de rêve à Lucerne, une des plus belles villes du monde. Notre

école est bien placée, à seulement 18 minutes en autobus de la station centrale de Lucerne et à 60 minutes en train de l'aéroport de Zurich.

Votre succès est notre succès!

Vous pouvez obtenir les programmes de nos cours en nous contactant à l'adresse: www.artonfood.com





Matériel



ID2710 Mini coffret, avec un jeu de 3 burins doubles (3 burins ronds, 2 burins cannelés, 1 ciseau en V), couteau à sculpter et un fusil à aiguiser garanti à vie.



ID2800

Le coffret à outils professionnel vous permet de sculpter toutes les créations expliquées dans les différents livres de Wang. Ce coffret de 36 pièces est entièrement équipé: il a des outils pour sculpter, des burins cannelés, différents découpoirs, des couteaux à melon, des couteaux thaïlandais, un tailleur à légumes, de la colle à légumes et des auxiliaires pour garnitures.

Les mini-coffrets à outils adjacents, ID2700-ID2720, contiennent les outils spécifiques requis pour réaliser les sculptures de ce livre.



ID2700 Mini coffret, avec un jeu de 3 burins doubles (3 burins ronds, 2 burins cannelés, 1 ciseau en V)



ID2720 Identique au coffret ID2710, avec 2 grands burins cannelés supplémentaires (Ø 18/20/22/25 mm)

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.



ID2730

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



ID1000

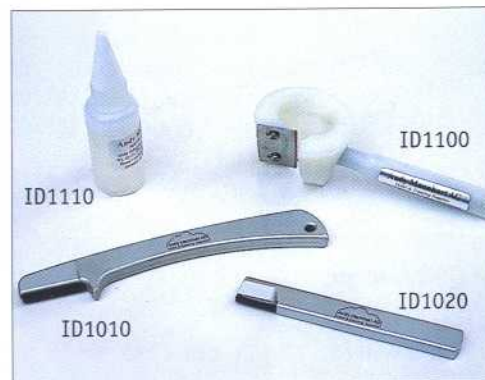
ID1005

ID4502



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



ID1110

ID1100

ID1010

ID1020



ID1120

ID1121



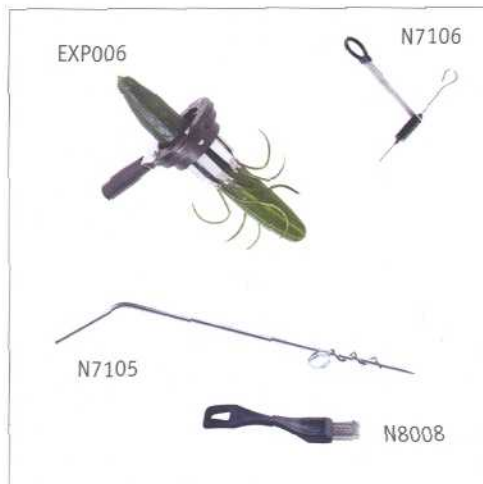
- ID4000 Vide-pommes
- ID4001 Eplucheur 2 tranchants-lame 60mm
- ID4002 Zesteur-décore
- ID4003 Décore-melon petit modèle
- ID4004 Décore-melon grand modèle
- ID4005 Décore-melon 3 coupes



- N4200 Etrognoneur à ananas Ø 28mm
- ID3500 Cuillère d'amour
- ID3501 Emporte-cœur grand modèle
- ID3502 Emporte-cœur petit modèle
- ID4500 Couteau bec d'oiseau
- ID4501 Couteau office stylet lame 65mm



- ID4010 Cuillère à pommes, Ø 10 mm
- ID4015 Cuillère à pommes, Ø 15 mm
- ID4018 Cuillère à pommes, Ø 18 mm
- ID4022 Cuillère à pommes, Ø 22 mm
- ID4025 Cuillère à pommes, Ø 25 mm
- ID4028 Cuillère à pommes, Ø 28 mm
- ID4030 Cuillère à pommes ovale, 33 x 19mm
- ID4031 Cuillère à pommes ovale, cannelée 33 x 19mm



- EXP006 Canneleur concombre LT à main
- N7105 Déco-spirale
- N7106 Déco-guirlande
- N8008 Eminceur LT multi-lames



- MEL80 Eplucheur melon inox LT, Ø 80mm
- MEL90 Eplucheur melon inox LT, Ø 90mm
- MEL105 Eplucheur melon inox LT, Ø 105mm
- MEL120 Eplucheur melon inox LT, Ø 120mm





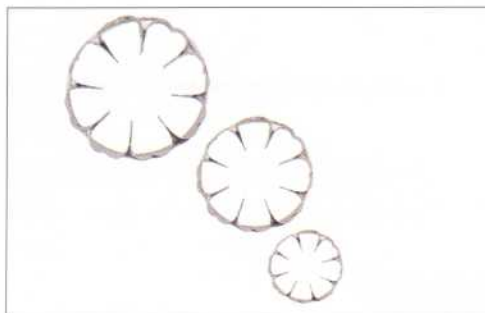
ID1210 Jeu de 3 découpoirs "longue feuille courbée," 8/11.5/15 cm



ID1211 Jeu de 3 découpoirs "petite feuille courbée," 7/10/12 cm



ID1212 Jeu de 3 découpoirs "petite feuille droite," 8/10/13 cm



ID1215 Jeu de 3 découpoirs "fleur,"
Ø 44/72/90 mm



ID1220 Découpoir "poisson" (scalaire),
9.5 x 12.5 cm
ID1221 Découpoir "dauphin," 12 x 10 cm
ID1222 Découpoir "oiseau" (colombe),
8 x 11 cm



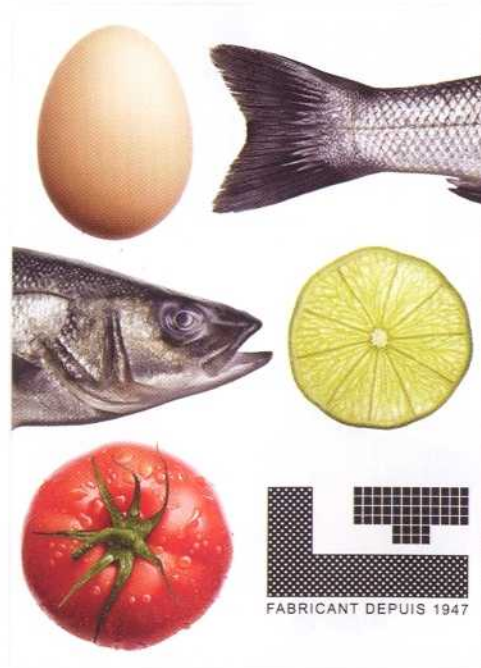
ID1300 Découpoir "fleur" petit modèle
ID1301 Découpoir "canard" petit modèle
ID1302 Découpoir "poisson" petit modèle



Catalogue TELLIER
un catalogue de 300 articles de
cuisine pour les professionnels
Disponible sur simple demande.



N7101 Emporte-pièce pour fonds à garnir,
Ø 40mm
N7102 Emporte-pièce pour fonds à garnir,
Ø 50mm



FABRICANT DEPUIS 1947

Manuels

LEÇON • LESSON **25** LEÇON • LEZIONE

FEUERWERK-SCHALE AUS PAPAYA

In der Gestaltung sind die feinsten Schnittwerkzeuge zu verwenden, um die feinsten Schnitte zu erzielen und so die Präsentation von Lebensmitteln im besten Licht zu präsentieren. Die feinsten Werkzeuge sind die feinsten, die Sie besitzen. Die feinsten Werkzeuge sind die feinsten, die Sie besitzen. Die feinsten Werkzeuge sind die feinsten, die Sie besitzen.

A FLAMBOYANT DISPLAY BOWL CARVÉE FROM PAPAYA

For the most impressive presentation, use the finest carving tools available. The finest tools are the finest tools you own. The finest tools are the finest tools you own.

LA COUPE FLAMBOYANTE SCULPTÉE DANS UNE PAPAYE

Dans la réalisation des coupes flamboyantes, il est essentiel d'utiliser les meilleurs outils de sculpture disponibles. Les meilleurs outils sont les meilleurs outils que vous possédez. Les meilleurs outils sont les meilleurs outils que vous possédez.

SPLENDENTE COPPA OTTENUTA DA UNA PAPAYA

Per realizzare una coppa splendente, è essenziale utilizzare gli strumenti di scolpitori più precisi. Gli strumenti più precisi sono gli strumenti che possiedi. Gli strumenti più precisi sono gli strumenti che possiedi.





1. Carving the papaya skin.



2. Carving the papaya skin.



3. Carving the papaya skin.



4. Carving the papaya skin.

1. Start by carving the papaya skin into a bowl shape.

2. Carve the papaya skin into a bowl shape.

3. Carve the papaya skin into a bowl shape.

4. Carve the papaya skin into a bowl shape.

Vous en voulez encore?

Le manuel complet de la sculpture des légumes et des fruits de Xiang Wang explique en 200 pages et 26 leçons comment réaliser de véritables oeuvres d'art qui décoreront magnifiquement tous vos buffets.

Réf. Livre-1
ISBN 3-9522048-1-1



LEÇON • LESSON **3** LEÇON • LEZIONE

18 ...

19 ...

20 ...

21 ...

22 ...

23 ...

24 ...

25 ...

26 ...

27 ...

28 ...

29 ...

30 ...



LEÇON • LESSON **21** LEÇON • LEZIONE

DARIL AU WASSERMELON

DARIL CURVED FROM A WATER MELON

DARILIA SCULPTA DALLA MELONE

DARILIA OTTENUTA DA UN ANGIURIA





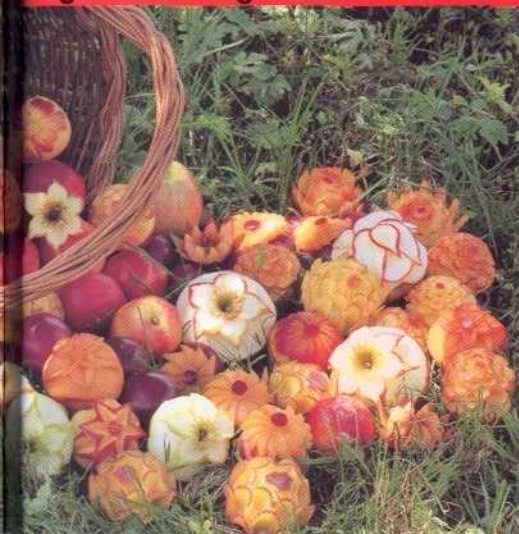

Xiang Wang

Früchte schneiden und schnitzen

Cutting and carving fruits

Couper et tailler des fruits

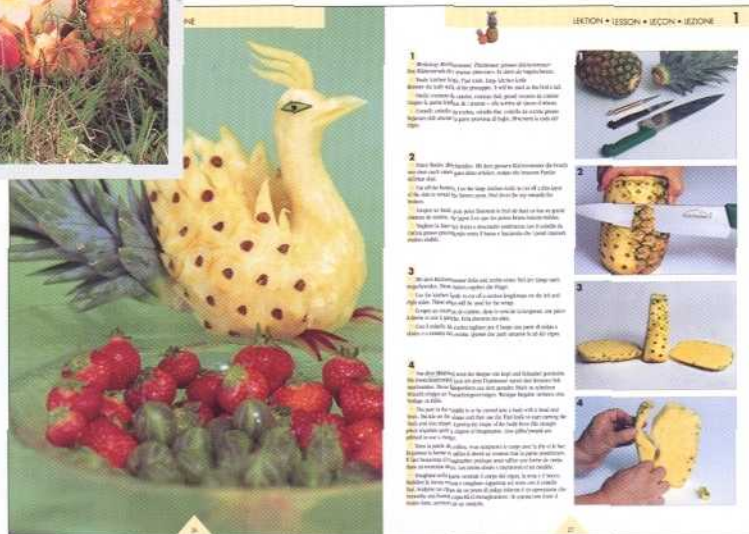
Tagliare e intagliare la frutta



Le manuel complet **Couper et tailler des fruits** explique en 206 pages comment transformer de simples fruits en chef-d'œuvre.

Le livre est divisé en leçons en fonction des différents fruits. Chaque leçon vous décrit la façon de découper ou sculpter les fruits, pour les transformer en petites oeuvres d'art.

Ref. Livre-2
ISBN 3-9522048-0-3



Pour toute commande s'adresser à:
Tellier S.A.
Z.I. du val d' Argent
15-21, rue Guy Moquet
95100 ARGENTEUIL - FRANCE
Tel: (33).01.34.11.38.38
Fax: (33).01.34.11.18.50
www.artonfood.com
LT@tellier.fr



ISBN 3-9522048-0-3

Xiang Wang

Früchte schneiden und schnitzen

Cutting and carving fruits

Couper et tailler des fruits

Tagliare e intagliare la frutta

ISBN 3-9522048-1-1

Xiang Wang

DAS GROSSE LEHRBUCH
**GEMÜSE & FRÜCHTE
SCHNITZEREN**

THE COMPLETE MANUAL
**VEGETABLE &
CARVING**

LE GRAND MANUEL DE
**SCULPTURE
DES LÉGUMES
FRUITS**

IL GRANDE MANUALE DI
**INTAGLIO DI
VERDURA & FRUTTA**



M. Xiang Wang est né à Beijing et a travaillé en tant qu'expert et professeur en Chine pendant plus de 15 ans. Dans cet ouvrage il explique aux débutants, étape par étape, l'ABC de la sculpture sur fruits et légumes. Dans ce manuel comprenant 23 leçons et plus de 300 photos en couleur, le double champion du monde explique à ses lecteurs, dans ses propres termes et d'une façon claire et compréhensible, la meilleure façon de sculpter les fruits et les légumes.

Tellier S.A.
www.tellier.fr

ISBN 3-9522048-2-X