

Fiche Sculpture

FICHE SCULPTURE: LA FLEUR D'AGRUMES

La sortie du livre de Max Timbert, sculpteur sur fruits et légumes, est l'occasion pour Linéaires de proposer une série de fiches autour de ce thème. Voici quelques créations faciles à reproduire sans formation.



Que faire des peaux d'agrumes ? Vous venez de peler votre orange pour en faire de la fraîche découpe ou pour une dégustation et vous vous apprêtez à jeter l'écorce. Et si vous en faisiez des fleurs ? Avec les trois précédentes fiches (Linéaires n° 341, 339 et 337), vous pouvez dorénavant envisager de composer votre premier bouquet !

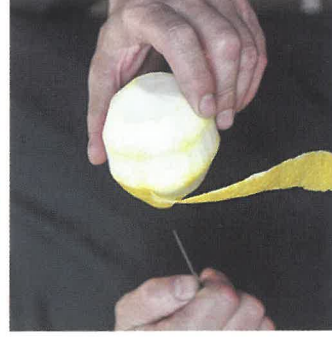
Le livre



Sculpteur sur fruits et légumes de Max Timbert. Parution en septembre 2017.
Au travers de fiches pratiques et visuelles, initiez-vous à la sculpture sur fruits et légumes et à la constitution de bouquets à partir de végétaux comestibles.
Prix : 28 €. 250 pages. [www. mapassionlesphotos.com](http://www.mapassionlesphotos.com)



1 Après avoir coupé le mamelon de votre agrume avec un couteau d'office, recoupez l'écorce dans un axe parallèle à la précédente coupe, quelques millimètres en dessous, mais sans aller jusqu'au bout. Cette partie constitue la base de votre fleur.



2 Dans la continuité de la seconde coupe, épluchez d'une seule fois les trois quarts de l'écorce de l'agrumes, sans jamais atteindre la pulpe. Puis séparez l'épiderme du fruit.



3 Sur les cinq derniers centimètres d'écorce épluchés environ, grattez la face intérieure de la peau de votre agrume de sorte à l'affiner le plus possible.



4 Puis enrroulez l'écorce de manière serrée. Une fois la fleur formée, écrasez bien les côtés pour éviter qu'elle ne se déroule. Utilisez si besoin, des petits piques pour la maintenir. Vous pouvez ensuite planter vos fleurs sur une moitié d'agrumes renversée pour confectionner un bouquet.

Photos : Dominique Marck