

Loïc Martius

**Sculpteur**

## sur fruits et légumes

**Loïc Martius, Guiclanais depuis trois ans, habite au lotissement de la Vallée. Sa passion, originale, est de révéler les fruits et légumes de nos jardins sous un nouveau jour.**

**Comment ? En les sculptant pour en faire de véritables objets décoratifs.**

**Loïc, quel parcours as-tu effectué et d'où vient ta passion ?**

Après avoir travaillé trois ans comme boucher, je me suis lancé dans le domaine de la charcuterie-traiteur. C'est le côté décoration qui me plaisait bien. Puis après une formation de cuisine, j'ai poursuivi ma carrière en tant que cuisinier au Hilton à Roissy pendant quatre ans et plus tard au Sofitel et dans un Golfe Hôtel sur la Côte d'Azur.

Au cours de toutes ces années, j'ai rencontré de grands chefs, venant du monde entier et dressé de grands buffets.

Au Sofitel, par exemple, un Thaïlandais était spécialement chargé des décorations de salle et de buffets. Il nous a fait une démonstration de sculptures sur fruits et légumes. C'est au Hilton qu'un chef méditerranéen m'a initié à la sculpture. J'ai commencé sur une très grosse courgette, que mes beaux-parents avaient oublié de cueillir dans leur jardin. La pastèque également est intéressante à travailler, car on peut marier les 3 couleurs : le blanc, le rouge et le vert.

En France, ce type de décoration est encore très mal connu. Dans les buffets, cela commence à se développer.

En collectivité, tous les ans, on a l'habitude de faire des buffets pour les clients, et c'est là

que je me suis aperçu que les gens s'y intéressent.

**Loïc, quels instruments utilises-tu ?**

Au départ, je travaillais à la gouge et au couteau, puis ensuite au scalpel et enfin au couteau thaïlandais pour aller davantage en profondeur.

Je dis toujours qu'avec un bon couteau qui coupe, on ne se coupe jamais. Il ne faut jamais forcer.

**Comment travailles-tu, d'où viennent les idées ?**

C'est sur les courgettes que je me suis fait la main. En général je commence par une fleur et je développe autour avec des feuilles, puis encore une fleur, etc. J'arrive ainsi à réaliser en assemblant des citrouilles et des fleurs sculptées.

Parfois je me lance dans le dessin. Par exemple, j'ai fait un cycliste dans une pastèque. Ce qui me plaît, c'est de mettre les différents objets en scène.

Pour le salon de la gastronomie de Landerneau, j'ai sculpté une grosse citrouille. J'avais rencontré une personne de Pouldreuzic, spécialiste des cucurbitacées, qui m'a fourni des pièces. Certaines étaient énormes, pesant parfois plus de 20 kg.



**Parle-nous du championnat d'Europe ?**

Le championnat d'Europe de sculptures sur fruits et légumes a eu lieu en 2010 à Auvers sur Oise.

Le thème des œuvres était la musique et l'art floral. Mon idée était de présenter une guitare, mais je ne voulais pas être ridicule. Je n'avais jamais fait de concours de ma vie. J'allais être face à des gens qui en font leur métier. Des amis de Guiclan, Manu et Édith Lefèvre ont réalisé le socle de la guitare et effectué l'habillage. Il me restait à faire les contours avec les produits.

**Quelle était la composition de ton œuvre ?**

Dans ma composition, il y avait des navets, dont certains jaunes, des betteraves, des carottes, des pommes, des radis et une pastèque. Je devais faire un dahlia dans la betterave.

La préparation a eu lieu à la maison. Une fois le projet terminé, je l'ai pris en photo et je l'ai expédiée à Frédéric Jauneul, qui a remporté le cham-

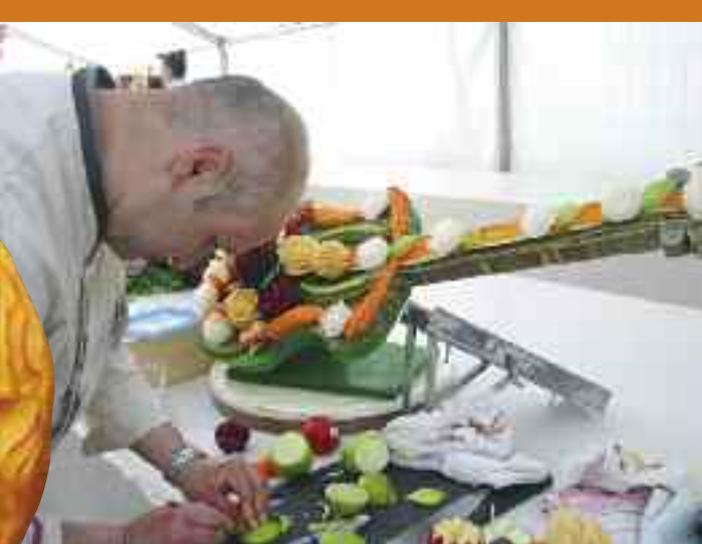
pionnat d'Europe artistique 2010 de cette spécialité. En effet, avant de me présenter à ce concours, je voulais savoir ce que valait mon travail.

Il m'a encouragé en me précisant de faire moins de roses, mais des roses superbes ; il faut que les gens croient qu'elles sont vraies. Lui s'entraînait deux heures par jour. Pour moi c'est impossible. Je me suis quand même lancé le défi. Heureusement, Claudie, mon épouse, m'a soutenu.

Une fois mon œuvre préparée la veille de l'épreuve, il a fallu tout démonter et placer délicatement les sculptures dans des seaux, remplis d'eau, et en route pour 600 km.

J'ai été sponsorisé par le fournisseur de fruits et légumes "Le Saint" et par le marchand de tissu "Kertiss". En effet, Je voulais installer un drapé sous la guitare.





L'œuvre présentée par Loïc Martius au championnat d'Europe de sculptures sur fruits et légumes dont le thème était la musique et l'art floral.

Ce commerçant fut surpris par ma demande d'un drapé couleur betterave. Il a trouvé ce championnat étonnant et m'a offert le tissu. De même, le fournisseur de fruits et légumes m'a donné la possibilité de choisir mes légumes sur place, au grand étonnement des employés de l'entreprise, qui se demandaient qui était ce personnage faisant son marché, seul, dans les grands entrepôts.

### **Le temps, j'imagine, était limité ?**

Nous avons deux heures pour effectuer le montage de notre pièce. J'ai dû refaire les feuilles en pomme car, avec la chaleur, elles commençaient à corner. J'étais un peu stressé. Claudie me disait : "Calme-toi, calme-toi..." Dans le jury, il y avait des conseillers culinaires prestigieux, dont le chef cuisinier de la Maison Blanche (de Reagan à Bill Clinton), des

champions de monde de cuisine, en plus des grands spécialistes de concours d'art floral. Nous étions 26 participants, de 8 nationalités différentes, pour cette première journée où était évaluée la partie artistique.

J'ai terminé 7<sup>e</sup> au concours artistique sur 26, et ai reçu une médaille de bronze. Je ne m'y attendais pas.

Le lendemain, la partie technique était jugée sur 4 épreuves. La première consistait à faire 9 dahlias en une heure et demie avec 9 navets. "Je peux vous dire que c'est très chaud." Dans l'épreuve suivante, il fallait sculpter un bouquet floral dans une pastèque en deux heures. Ensuite, le jury nous donnait des fruits et légumes (ail, tomate, prune, fenouil et navet) et il fallait composer un bouquet floral avec tout ça. Et enfin, dans la quatrième épreuve, il fallait faire une rose, en betterave, de cinq rangées de pétales en moins de 5 minutes. En 4 minutes, je l'avais réalisée à la surprise du jury.

Sur 18 participants aux épreuves techniques, j'ai terminé 10<sup>e</sup>.

### **Quelques anecdotes, peut-être ?**

Quand j'ai travaillé au siège de Chanel, la maison des parfums, en tant que chef cuisinier pendant cinq ans, nous avions des cocktails et des buffets à réaliser pour les clients importants. Il y avait beaucoup de réceptions pour, entre autres, bon nom-

bre de clients étrangers. Lors du championnat d'Europe de sculpture sur fruits et légumes, un des participants a effectué 3 types de fleurs dans une gousse d'ail. Le jury, très étonné, a dû prendre une loupe pour admirer le détail de cette œuvre...

J'ai donné des cours dans un lycée à des jeunes et le résultat après 2 heures de temps était surprenant. Suite à cette journée, on m'a à nouveau sollicité, mais cette fois pour donner des cours à 26 professeurs. J'avais préparé à chacun une assiette en leur expliquant la façon de faire (pomme de terre, pomme...). En 2 heures, ils y sont arrivés et sont repartis tout content, comme des gamins, avec leurs pièces sous le bras. Pour moi qui n'ai pas été très bon à l'école, donner des cours à des profs était une belle revanche...

À un moment, je voulais me mettre à mon compte en voulant créer une micro-entreprise et je suis passé par le centre des impôts. "Comment faire pour avoir un document pour m'inscrire en tant qu'auto-entrepreneur ?" Quand j'ai dit que je voulais être sculpteur sur fruits et légumes, il a rigolé, m'a affirmé que ce n'était pas un métier, ce qui m'a

mis un peu en colère sur le coup, mais rien à faire, il ne m'a pas pris au sérieux...

### **Des projets sans doute ?**

Des projets ? Le championnat de France en 2011, et plus tard, quand mes filles auront grandi, donner des cours avec des astuces toutes simples, donner des idées de décorations d'assiette, et aussi associer l'art floral et les sculptures sur fruits et légumes, l'idée étant de faire partager cette passion...

Merci à Loïc de s'être prêté à ce jeu de questions-réponses. Ce qu'il ne dit pas, c'est que, depuis trois années, il participe bénévolement à la fête des potirons à Dirinon. L'argent récupéré par l'ensemble des bénévoles qui ont semé, ramassé, cuisiné, vendu et décoré ces cucurbitacées est reversé intégralement à l'association « Solidarité Enfants du Monde » et le « Secours Populaire Français » (cette année 9 000 euros).



Citrouille de 18 kilos, sculptée en 7 heures pour la fête du potiron de Dirinon (octobre 2010).

