

mehun-sur-yèvre

Savez-vous tailler les choux ?

Le stage de sculpture de fruits et légumes, organisé par l'office municipal de tourisme avec « Mica », chef du restaurant Le Modinum, à Mehun, a remporté un franc succès. Taille de carotte, chou ou encore navet, plus de secrets pour les stagiaires pour réaliser des fleurs en fruits ou légumes. Un vrai plaisir que d'apprendre et découvrir les bons gestes pour transformer fruits et légumes, sous les conseils avisés de Mickaël Goursillaud, initiateur de Créasculptures, qui vient tout récemment, le 2 mai dernier, de remporter le 2^e prix

du concours des Irisiades 2009, à Auvers-sur-Oise, et qui était déjà médaillé de bronze au championnat de France artistique sur fruits et légumes 2008. Il adore partager sa passion pour un autre regard sur les fruits et légumes : « Déguster un végétal sculpté, c'est tellement meilleur ! »

Fort de ce succès, un second stage va être organisé le 24 juin prochain, de 15 h à 17 h, à l'office municipal de tourisme.

20 € par personne ; réservation obligatoire au 02.48.57.35.51 ; stage à partir de 12 ans.



Plus de secrets pour transformer un simple légume en une jolie fleur.