



La restauratrice Fatima Ribeiro et la porcelainière Sylvie Godel mettent le point final à une représentation de «Blanche Neige et les sept nains».



Récipients et aliments racontent des histoires. Sucrée à souhait, Blanche Neige est suivie de nains aux têtes de radis garnis de purée de pois chiches.

# Art à croquer

LA NOURRITURE  
SE MET  
EN SCÈNE

♦ **Food art** Artistes et anonymes transforment la nourriture en tableaux artistiques. Ils titillent les yeux et les papilles des petits et des grands. ——— JOËLLE CHALLANDES

Une salade de betterave rouge en forme de dinosaure, une tartine à l'effigie de Batman ou une banane aux allures de manchot... On mange aussi avec les yeux, c'est bien connu. Depuis quelques années, des photos et des vidéos de *food art* inondent les réseaux sociaux. Le principe: transformer la nourriture en représentations esthétiques, comparables dans certains cas à de véritables œuvres d'art. Un double objectif: se mesurer à son inventivité et donner envie aux enfants de manger des fruits et des légumes.

«C'est dans l'air du temps d'être dans la sociabilité, de montrer et de partager ses compétences», analyse Marlyne Sahakian, professeure assistante au département de sociologie de l'Université de Genève. À condition d'avoir du temps et de considérer la cuisine comme un moment plaisant. Ce qui n'est pas le cas de tous les Romands. Dans une enquête

représentative menée en Suisse romande, la chercheuse rapporte qu'un peu plus de la moitié de la population (53%) est d'accord avec le fait que cuisiner est une tâche noble et créative qui donne du plaisir. Mais pour 61% des sondés, la cuisine de tous les jours est répétitive et peu valorisante. «En creusant les données, on voit que c'est surtout chez les parents d'enfants en bas âge que cuisiner est peu valorisant. Ils manquent tout simplement de temps pour transformer un brocoli en arbre», sourit-elle.

## Le contrepied du gavage

Prendre le temps de faire parler sa créativité en vue de manger avec plaisir: pour Fatima Ribeiro (49 ans), c'est essentiel. Cuisinière autodidacte, chineuse passionnée, la patronne du restaurant lausannois Le Fraisier propose à la carte un «jeu de soupes en pot et un lutin de radis au beurre» ou des «crevettes roses dans une rivière

de miso blanc avec des pétales de légumes». Elle met sur pied des ateliers pour les écoliers (dès 6 ans jusqu'à 12 ans) et pour les adultes. «J'ai grandi au Portugal. À l'école, on nous gavait à la cantine, j'en garde de mauvais souvenirs. Aujourd'hui, je prends le contrepied de cela, afin de donner envie de se nourrir.»

À ses yeux, il est primordial de se mettre aux fourneaux avec les plus jeunes. «Si on leur tend un mets tout prêt dont ils ne connaissent rien, il y a de fortes chances que ça leur déplaise.» Composer des assiettes rigolotes ajoute de l'amusement durant la préparation et au moment de la dégustation.

## De savoureux rouages

Ayant œuvré dans l'univers théâtral, elle encourage tout ce qui permet de développer son imagination et d'exprimer sa fibre artistique. «Rouages de pain d'épices», «mousse au cresson pour



**DES GÂTEAUX ANIMÉS**

Le plasticien Alexandre Dubosc, qui travaille à Paris, aime l'animation et la pâtisserie... Il mêle donc ces deux secteurs, en donnant de la vie à des «gâteaux» qu'il façonne à base de pâte à modeler et de carton. Le réalisateur permet à ses pièces montées hors du commun de raconter des histoires en misant sur le praxinoscope. Inventé par le photographe français Émile Reynaud en 1876, ce jouet optique circulaire donne l'illusion du mouvement lorsqu'on le fait tourner. Parmi les créations d'Alexandre Dubosc, il y a «The Caketrop» – ci-dessus en photo – qui rend hommage à Tim Burton. Les éléments qui le composent sont des clins d'œil à ses films. Aux allures chocolatées pour évoquer «Charlie et la chocolaterie», on y aperçoit le lapin d'«Alice au pays des merveilles» ou le héros de «L'étrange Noël de Mister Jack». Lorsqu'il tourne sur lui-même, ce «gâteau» transforme le symbole de Batman en courge, puis en œil. On se croirait au cinéma!



Photos Bassam Jreidi, Alexandre Dubosc, Red Hong Yi

... tondeuse», «demande en mariage de la mort» ou «paysages d'offrandes sucrées à Isis et Osiris»... Avec la porcelanière Sylvie Godel, l'une de ses amies, Fatima Ribeiro élabore des événements à thème – appelés «mets en scène» – afin de raconter des histoires. Les hôtes sont servis dans des coupelles, bols, soucoupes et autres jarres en porcelaine créés par Sylvie Godel. «Nous invitons chacun à manger avec des couverts qui ne sont ni des couteaux ni des fourchettes. C'est l'occasion d'être plus réceptif aux saveurs, de les ressentir différemment», explique l'artiste de 45 ans, qui travaille en lien avec les aliments et les boissons depuis dix ans dans son atelier de Lausanne.

**S'aider d'emporte-pièces**

À quatre mains, inspirées par la culture et la vie quotidienne, les deux femmes dressent des banquets aussi artistiques que poétiques et goûteux. Si leurs performances ne sont pas à la portée de

chacun au quotidien, leur manière de travailler donne plein d'idées. À commencer par l'usage d'emporte-pièces, histoire de façonner très facilement des poissons et des nuages de mozzarella ou des animaux avec du jambon. «Les enfants adorent préparer les formes tout en mangeant ce qui reste», observe Fatima Ribeiro. La cuisinière détaille des billes dans des carottes et une courge. Une fois cuites, celles-ci se dressent sur des feuilles de chou frisé et de choux de Bruxelles blanchies. Avec le surplus? Un bouillon, pour réchauffer toute la tablée! ●

La prochaine soirée «mets en scène» de Fatima Ribeiro et Sylvie Godel aura lieu le vendredi 8 décembre à 19h au Fraisier, ruelle Grand-Saint-Jean 9 à Lausanne. Infos et réservations: 076 367 51 81.

**Photos et vidéos**  
 ► Créations de «food art» aussi stupéfiantes qu'appétissantes...

Il pleut du sésame noir sur cette pizza terrienne créée à base de purée de courge et de tagliatelles de carottes à l'huile d'olive.



Une pizza maritime avec du chou frisé en guise d'eau et des billes de carottes qui font des bulles!



**DÉFI: 31 JOURS, 31 CRÉATIONS**

La Malaisienne «Red», de son vrai nom Hong Yi, se définit comme une artiste rêveuse, la plupart du temps optimiste, qui peint sans pinceau. Parmi ses œuvres, la jeune femme a réalisé des portraits de Cristiano Ronaldo, Neymar et Lionel Messi avec de la peinture, un ballon de foot et ses pieds! Cuisine et pâtisserie inspirent cette diplômée en architecture, née de parents chinois. Elle vient de réaliser une toile mettant en vedette les fleurs en sucre des gâteaux qu'elle a façonnées à la poche à douille et avec de la peinture... Chaque jour de mars 2013, elle s'est lancé le défi de concevoir un tableau sur une assiette blanche, avec des aliments. «All you need is love» – ci-dessus – est le résultat de sa créativité du 6 mars. Des tomates cerises (les ballons), des algues nori (les ficelles) et de la sauce soja (le couple) le composent. Postées sur le réseau social Instagram, les photos de ces histoires comestibles montrent qu'elle est capable de transformer un concombre en paysage, des échalotes en hibou et un chou rouge en robe de soirée!