

éphémère
un art renouvelé

www.ephemart.com 514 274.2313

Institut MIA BUREAU



- ❖ Médaille d'or, *Grand salon d'art culinaire du Québec 2010*
- ❖ Médaille d'or, *Salon Culinaire International 2009*
- ❖ Médaille d'or, *Salon Culinaire International 2008*

Formation par Mia Bureau

Initiation à la sculpture sur fruits et légumes

Session 1 : 7 cours de 3h30 chacun

❖ Cours 1 : initiation à la sculpture sur fruits et légumes I

- Origines du Kae Sa Lak (Art thaïlandais de la sculpture sur fruits et légumes)
- Choisir ses fruits et légumes en vue de les sculpter.
- Maniement adéquat du couteau de sculpture thaïlandais.

Démonstrations et exercices pratiques de différents types de feuilles et fleurs :

- la feuille d'été
- la feuille thaïlandaise
- la Gloire du matin
- Ornementation en poivrons et chilis

❖ Cours 2 : : initiation à la sculpture sur fruits et légumes II

Démonstrations et exercices pratiques de deux types de fleurs :

- le Bouton de rose –technique de taille de pétales en superposition
- le Gardénia
- Trucs et astuces pour la conservation des sculptures.

❖ Cours 3 : : initiation à la sculpture sur fruits et légumes III

Démonstrations et exercices pratiques de deux types de fleurs :

- La Rose épanouie : technique de taille de pétales fins en superposition
- L'Œillet de Chine : technique de taille en dentelé raffiné

❖ Cours 4 : sculpture sur melon miel

Démonstrations et exercices pratiques :

- Sculpture d'un Dahlia sur un melon miel complet et commencez réellement à impressionner votre clientèle!
- Trucs et astuces pour la conservation des sculptures sur fruits.

❖ Cours 5 : sculpture sur melon miel

Démonstrations et exercices pratiques :

- Sculpture d'un Lotus sur melon miel qui servira de récipient intriqué et alléchant pour y déposer des cerises, une salade de fruits ou encore, pour un événement spécial : insérez une bougie à l'intérieur de la sculpture et surveillez la réaction des convives!

❖ Cours 6 : sculpture sur melon d'eau

Démonstrations et exercices pratiques :

- Vous apprendrez les techniques pour sculpter une rose en floraison entourée de feuilles sculptées sur un melon d'eau complet.

❖ Cours 7 : sculpture d'un oiseau exotique sur taro et papaye verte

Démonstrations et exercices pratiques :

- Vous apprendrez les techniques pour sculpter un élégant oiseau exotique.

Les Dates : les 7 cours sont de 18h00 à 22h00 (apportez votre lunch, nous prendrons 30 minutes pour manger)
16-17-23-24-30-31 août et le mardi 7 septembre 2010

L'adresse : 1200, boul. Crémazie Est, Édifice du CFACQ
Vous devez passer par l'entrée située à l'arrière du bâtiment du CFACQ (Centre de Formation de l'Alimentation et du Commerce du Québec)

En auto : Il y a un grand stationnement à l'arrière de la bâtisse

En Métro : Métro Crémazie, puis autobus 192 Robert, direction Est, et descendez à l'intersection Crémazie et Chambord

Ou encore : à partir du Métro Crémazie, marchez sur le boul. Crémazie en direction Est sur 620 mètres (9 minutes)

Tarif : 75.\$ par cours, soit un total de 525.\$ pour la session de 7 cours, payable en 7 versements (chèques postdatés) au moment de l'inscription ou en un versement (dépôt bancaire ou argent comptant) au moment de l'inscription.

Paiement en *argent comptant ou par chèque au nom de : **éphémère, Sculpteurs de fruits** et les poster à l'adresse suivante :

Mia Bureau
48, rue Jules-Verne
Montréal, Québec
H2R 1M5
514 274.2313 / 514 686.3062

* pour ceux qui payent en argent veuillez téléphoner svp

Au plaisir de vous y voir !