

Démonstration inédite de sculpture sur fruits et légumes !



Olivier Herbomel

Sculpteur sur fruits, légumes et fromage



De formation hôtelière au Lycée du Touquet, et riche de quelques expériences en restauration gastronomique, Olivier Herbomel se découvre en 2003 une passion pour la sculpture sur fruits et légumes. Formateur en restauration chez API Restauration et passionné par la décoration culinaire, il se présente en 2006 à son premier concours de sculpture artistique sur fruits à Prague où il obtient une deuxième place.

Les concours se succèdent jusqu'au Luxembourg (World Cup) et à Erfurt (Culinary World Olympics) où il remporte une médaille d'or. A la demande de l'UNFD (Union Nationale des syndicats des Détaillants de fruits et légumes) et de l'ENSMV (Ecole Nationale Supérieure des Métiers de la Viande), Olivier anime des formations spécifiques pour la préparation au titre de Meilleurs Ouvriers de France. Membre de l'Académie Nationale de Cuisine depuis 2011, il intègre l'Académie Culinaire de France en 2015.

<http://sculpturedolivier.blogspot.ch/>

INGRÉDIENTS

PRÉPARATION

Les fruits et les légumes, beaucoup préfèrent les manger. Olivier Herbomel, lui, a décidé d'en faire un art. Médallé à plusieurs reprises, il nous fait l'honneur d'une démonstration de son talent de sculpteur à l'Arène Gourmande.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

