

Mária Muráriková,

Etienne BRUNEAU

une artiste slovaque



Depuis son enfance, Mária a toujours été intéressée par des travaux manuels comme la broderie. Elle a fait des études de styliste et de couture. Elle est d'ailleurs professeur dans ce domaine.

Les biscuits au miel, elle a commencé à en préparer comme de nombreuses autres mères pour ses enfants. Depuis ses débuts il y a trente ans, l'évolution a été impressionnante. Aujourd'hui, ses réalisations dépassent de loin le cadre culinaire et alimentaire même si tout ce qu'elle fait peut être mangé.

Sa passion est de construire une scénographie complète au départ de ses biscuits au miel. Elle n'hésite pas à passer des heures sur Internet pour que la composition soit la plus vraisemblable possible. Elle pousse ses recherches dans les moindres détails. Naturellement, elle se base toujours sur l'ornementation traditionnelle qui caractérise ce type de biscuits. C'est pour elle un respect de son héritage culturel et c'est fondamental. Si certaines de ses œuvres sont directement inspirées de l'abeille et de l'apiculture, elle en fait d'autres qui n'ont plus aucun rapport avec l'abeille (chasse, baroque...) si ce n'est le miel qui intervient dans la fabrication des biscuits. Elle en a utilisé une tonne et demie.

Son travail est reconnu internationalement et elle participe depuis 2006 à des concours internationaux d'art culinaire. A chaque fois, elle remporte une médaille (7 d'or, 1 d'argent et 1 de bronze). Ce score est admirable lorsqu'on voit le niveau de la concurrence. Elle a passé jusqu'à 350 heures pour réaliser une composition. Il faut généralement une cinquantaine d'heures pour les compositions importantes.

La composition et l'épaisseur de sa pâte peuvent varier en fonction de la forme qu'elle veut donner au biscuit, mais on y retrouve toujours des œufs, de la farine, du miel (chauffé à 36°C), des épices. L'important est d'utiliser de bons ingrédients. La pâte est mise en moules ou travaillée à la main comme la terre le serait par un potier. Il faut naturellement prévoir la réaction de la pâte à la cuisson (220°C). Il arrive en effet que certains montages se

brisent à ce moment-là, mais vu son expérience, c'est devenu très rare. La garniture se fait à l'aide de douilles de diamètres différents avec un mélange de sucre impalpable et de blanc d'œuf.

Depuis 11 ans, elle a fait de sa passion son métier et est donc devenue pâtissière à temps plein. Elle vend beaucoup de biscuits de plus petites dimensions. Les gros ouvrages sont souvent commandés par des entreprises ou par des privés à l'occasion d'événements particuliers. Leur prix est naturellement assez élevé. Heureusement, ces présentations se conservent bien pendant six mois à un an et, dans de bonnes conditions, on peut même les garder plusieurs années, mais dans ce cas elles ne sont plus comestibles. Le syndicat des apiculteurs slovaques lui commande souvent des compositions « apicoles », comme lors du dernier congrès Apislavia en Bulgarie. J'espère que vous aurez l'occasion de la rencontrer et de voir sa production.

Elle vient au Grand-Duché de Luxembourg le 21 novembre. Une occasion à ne pas rater (des informations supplémentaires seront disponibles sur notre site prochainement).



Mots clés : autres pays, produits dérivés

Résumé : le parcours d'une couturière qui, passionnée de biscuits au miel décorés, en a fait sa profession, ce qui lui a apporté une reconnaissance internationale.