

+++++

- LUCY GILL -

+++++

\* = \* = \* = \* = \*  
CUIR DE  
POMME  
\* = \* = \*

RECETTE

&

variations

10.....recettes

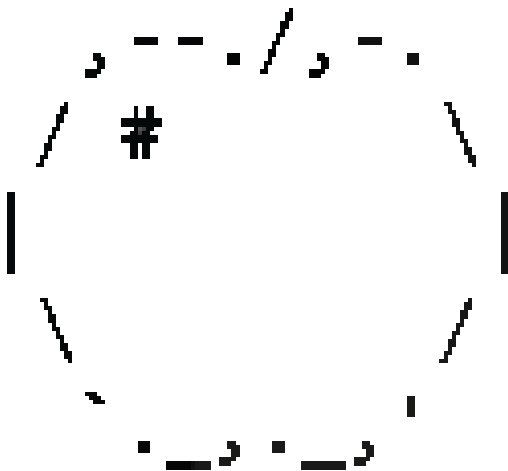
18.....pages

.....0\$.....

\\/\\/\\/\\/\\/\\/\\/\\/\\/\\/\\/\\/\\/\\/\\/  
mandatée par la Galerie FOFA  
via son programme : Exploring  
Sustainability Across the Arts  
/\\/\\/\\/\\/\\/\\/\\/\\/\\/\\/\\/\\/\\/\\/\

=====  
TPS:###  
TVQ:%%  
TOTAL:&&&

00 - APPROUVÉ - 01  
FACTURE ORIGINALE



MERCI D'APPRENDRE!  
GALERIE FOFA, MONTRÉAL

A LA PROCHAINE

-----  
-----

2026  
MONTRÉAL

=====

**Recette de base :**

(faible fibrosité, transparent, souplesse moyenne)

**Ingrédients :**

- Environ 20 pommes
- Environ 2 L d’eau
- ¼ de tasse de sucre

(Donne approximativement 3 L de pulpe - soit environ 1 L par plaque de cuisson de 18 x 13 pouces)

=====

*Dans ce zine, je présenterai le procédé et les ingrédients utilisées pour fabriquer un cuir de fruit de pomme de base, ainsi qu’une série d’explorations matérielles connexes réalisées dans le cadre du programme de signalétique écoresponsable « Explorer l’écoresponsabilité à travers les arts » de la Galerie FOFA. Le fruit de cette recherche consiste en 9 variations de cuir de fruit de pomme contenant divers additifs ou utilisant différentes surfaces de séchage. La recette de cuir de fruit de base peut être utilisée seule ou combinée avec l’une des recettes additionnelles décrites à continuation. Chacune de ces recettes additionnelles donnera un cuir avec des propriétés légèrement différentes, comme la souplesse, la rigidité, la viscosité, la texture et la “fibrosité”.*

*Je suis un-e artiste interdisciplinaire travaillant la sculpture et la performance sous l’angle de l’écoresponsabilité afin d’explorer les notions de matérialité, de processus et de travail. Ma pratique est guidée par la conviction que l’écoresponsabilité a la capacité de pousser les limites matérielles et conceptuelles tout en invitant à questionner nos relations au monde naturel et aux autres. Je mélange images, objets et matériaux liés à l’agriculture, l’écologie, la corporalité et la mortalité pour démontrer les manières dont ces notions sont nécessairement connectées.*

**2**

*Cela fait maintenant plusieurs années que j’utilise du cuir de fruit dans ma pratique en sculpture. Il s’agit d’un biomatériau comestible fabriqué à partir de diverses sortes de fruits et de légumes. Mon intérêt marqué pour la sculpture et les pratiques matérielles écoresponsables provient de la manière dont on m’a appris quand j’étais enfant à approcher le territoire et l’eau comme quelque chose de vivant : des écosystèmes interconnectés dans lesquels nous vivons, plutôt que des ressources que nous contrôlons. Cette perspective continue de guider ma pratique, puisque j’approche toujours mes matériaux et procédés avec la même question : comment cette œuvre existe au sein d’un écosystème? Je crée des sculptures qui peuvent être consommées, compostées, enterrées ou remodelées afin de venir à l’encontre des modèles extractivistes de production et de marchandisation.*

*Le cuir de fruit est à la fois un matériel et une métaphore dans ma pratique. Mon processus artistique est lent et laborieux, puisque j’étends la durée de vie de denrées périssables, les transformant en feuilles organiques qui évoquent le cuir ou bien la peau. Je retire toute l’humidité des fruits, façonnant un textile stable qui se préserve, duquel émane une odeur nostalgique de fruits cuisinés. Ces peaux retiennent la mémoire par leurs subtiles odeurs, leur goût, l’empreinte de leurs graines, et les traces fibreuses de leurs vies antérieures. En mettant l’accent sur les propriétés sensorielles et vivantes du cuir de fruit, je tente ainsi de créer des points de connexion entre les corps végétaux et nos propres corps.*

LUCY GILL

# INSTRUCTIONS RECETTE DE BASE

**Outils :**  
éplucheur  
couteau  
un large chaudron  
mélangeur  
plaque de cuisson  
spatule coudée  
optionnel : déshydrateur

## PRÉPARER LES POMMES :

Lavez et pelez les pommes. Retirez les cœurs à l'aide du couteau (cette étape est optionnelle : vous pouvez laisser la pelure, les cœurs ainsi que les tiges des pommes dans votre pulpe, cela créera un cuir beaucoup plus texturé et fibreux).

Coupez les pommes en petits morceaux (des cubes d'environ 1 pouce).

## PORTER À ÉBULLITION :

Ajoutez tous les ingrédients dans un grand chaudron, à feu vif, jusqu'à ce que le sucre se dissolve et que l'eau bouille. Lorsque l'eau est à ébullition, réduire à feu doux et laissez mijoter jusqu'à ce que les pommes ramollissent (environ 10 minutes).

## BROYER :

Laissez les pommes refroidir, puis broyez-les jusqu'à l'obtention d'une pulpe épaisse. Le mélange devrait avoir l'épaisseur d'une compote de pomme. (dépendamment de la quantité d'eau que les pommes ont libéré pendant la cuisson, vous aurez possiblement besoin de filtrer l'excédent d'eau de la préparation avant le broyage afin d'éviter que la pulpe soit trop liquide).

## PRÉPARER LA SURFACE :

Préparez une surface souple et anti-adhésive sur laquelle déshydrater la pulpe (papier parchemin, plastique épais, papier d'aluminium).

### **note:**

Les recettes présentées dans ce zine pourraient nécessiter différentes surfaces, assurez-vous de consulter les spécifications de chaque recette que vous suivez.

Ne répartissez pas la pulpe directement sur votre plaque de cuisson.

## ÉTALER :

Versez une petite quantité de pulpe sur le support que vous avez préparé et commencez à l'étaler avec votre spatule coudée jusqu'à la formation d'une couche uniforme. Continuez à ajouter de la pulpe au besoin (approx. 1L) jusqu'à ce que toute la surface du support soit couverte de manière uniforme, soit d'une couche de pulpe d'environ un huitième de pouce d'épaisseur.

### **note:**

Il est très important de créer une couche uniforme de pulpe sur la surface afin de s'assurer que la préparation sèche uniformément. Si la pulpe n'est pas bien répartie, les zones plus minces pourraient brûler/se déshydrater excessivement, alors que les zones plus épaisses pourraient ne pas déshydrater.

## DÉSHYDRATER :

### **four :**

Préchauffer votre four à sa température minimale (normalement autour de 170 F) et laissez la pulpe dans le four pendant environ 6-8 heures, en surveillant régulièrement (toutes les 30 minutes).  
Le temps de déshydratation dépendra de l'épaisseur de votre couche de pulpe et de votre four

### **déshydrateur :**

Réglez votre déshydrateur au mode fruits et légumes (135 F / 57 C) le temps de déshydratation dépendra de l'épaisseur de votre couche de pulpe et du nombre de plaques que vous déshydratez à la fois .



## **Cuir de pomme sur papier parchemin :**

(faible fibrosité, transparent, souplesse moyenne)

Suivez la recette de base.

Utilisez du papier parchemin comme surface anti-adhésive.

=====

*Le cuir de fruit séché sur du papier parchemin crée un cuir légèrement plissé avec des ondulations asymétriques car le papier a tendance à se froisser lorsque la pulpe sèche. Il s'agit d'une bonne surface de séchage pour la déshydratation du cuir de fruit dans le four car le papier parchemin peut supporter la chaleur. Au moment de décoller le cuir de fruit du papier parchemin, le papier va probablement déchirer et aura besoin d'être enlevé par section. Pour cette raison, le papier parchemin est rarement réutilisable pour de nouvelles productions de cuir de fruit*



5

6

## **Cuir de pomme sur plastique :**

(faible fibrosité, transparent, souplesse moyenne)



Suivez la recette de base.

Utilisez un plastique épais comme surface anti-adhésive.

***note:***

N'utilisez pas de plastique si vous utilisez un four, cette recette doit être utilisée uniquement avec un déshydrateur.

=====

*Le cuir de fruit séché sur un plastique épais crée un cuir très plat qui est lisse sur la surface ayant séché contre le plastique et légèrement texturé sur la surface ayant séché à l'air libre. Cette surface de séchage est idéale pour une utilisation avec un déshydrateur qui maintient une basse température, mais ne devrait pas être utilisée avec un four de maison. Le plastique épais peut facilement être décollé du cuir de fruit lorsque ce dernier est sec, et peut ensuite être nettoyé et réutilisé pour de nouvelles productions de cuir de fruit. Cette recette est idéale pour la fabrication d'un cuir de fruit consistant et lisse.*







## **Cuir de pomme sur tissu (lin/coton) :**

(grande fibrosité, opaque, souplesse moyenne, résistant)

Suivez la recette de base.

Lorsque vous préparez votre surface anti-adhésive, utilisez du papier parchemin ou du plastique comme base, pour y déposer votre pièce de tissu. Il est plus facile de travailler avec un tissu qui est légèrement plus grand que la surface de votre plaque. Versez votre pulpe sur le tissu et répartissez-la en une couche uniforme comme d'habitude.

### **note:**

Il est possible que vous aurez besoin de l'assistance d'une autre personne pour tenir la pièce de tissu lorsque vous étalez la pulpe.

=====

*Le cuir de fruit séché sur tissu sera structurellement plus fort dû au fait que la pulpe est renforcée par les fibres du tissu qui s'intègre dans le cuir lors du séchage. À noter que la texture de la surface de base (papier parchemin ou plastique) pourrait affecter la texture de la pulpe sèche et du tissu.*

### **note:**

*Le temps de déshydratation pour cette recette pourrait être plus long en raison de l'épaisseur du tissu et de sa capacité à retenir l'humidité.*



**9**

**10**

## **Cuir de pomme avec coton à fromage :**

(grande fibrosité, opacité/transparence moyenne, souplesse moyenne)

Suivez la recette de base.

Lorsque vous préparez votre surface anti-adhésive, utilisez du papier parchemin comme base et étalez votre pulpe uniformément comme d'habitude. Avant de mettre votre plaque au four, découpez un morceau de coton à fromage de la taille de votre plaque (quelques épaisseurs de coton à fromage font l'affaire) puis déposez-le à plat sur la surface. Pressez légèrement le coton à fromage pour l'intégrer à la pulpe

### **note:**

Essayez de ne pas utiliser la spatule coudée une fois que le coton à fromage a été ajouté car cela risquerait de tirer le tissu et de déformer l'uniformité de votre couche de pulpe.



=====

*Le cuir de fruit intégrant un coton à fromage crée un biomatériau légèrement plus structuré, tout en restant très flexible et malléable. Le coton à fromage renforce le cuir, mais ne crée pas un résultat aussi rigide que la recette de cuir avec tissu.*





12

### ***Cuir de pomme avec sciure de bois:***

(grande fibrosité, opaque, souplesse moyenne, résistant)

recette de base

+

sciure de bois

Préparez la recette de base. Versez un litre de pulpe dans un grand bol. Commencez à ajouter de la sciure de bois tout en mélangeant la préparation. Continuez à ajouter de la sciure jusqu'à ce que la pulpe épaississe, mais reste assez liquide pour être mélangée. Assurez-vous d'incorporer la sciure de manière à ce qu'elle soit complètement immergée et humidifiée par la pulpe. Étalez et déshydratez comme décrit dans la recette de base.

#### ***note:***

La sciure de bois est considérée comme combustible lorsqu'exposée à de hautes températures. Assurez-vous de maintenir une basse température dans le four et soyez vigilant-es lorsque vous utilisez cette méthode.

=====

*Le cuir de fruit réalisé avec de la sciure de bois crée un biomatériau très texturé et résistant. Les fibres de bois se lient à la pulpe pour créer une surface de bois malléable. La surface de ce cuir est beaucoup plus sèche au toucher que celle des autres cuirs de fruit*





### **Cuir de pomme avec gélatine :**

(faible fibrosité, transparent, rigide, cassant)

1L de pulpe de la recette de base

+

10 mL de gélatine

50 mL d'eau chaude

Préparez la recette de base. Dans un petit bol, combinez minutieusement la gélatine et l'eau chaude jusqu'à la création d'un liquide épais. Ajoutez le mélange de gélatine à la recette de pulpe de base et mélangez jusqu'à ce que la gélatine soit bien incorporée. Étalez et déshydratez comme décrit dans la recette de base.

=====

*Le cuir de fruit réalisé avec de la gélatine crée un biomatériau très rigide. Ce cuir n'est pas malléable et pourrait même se casser en raison de sa rigidité. La gélatine transforme la pulpe en un cuir qui ressemble à du plastique épais, sans pourtant acquérir sa rigidité. Ce cuir pourrait avoir tendance à se séparer et former des craques dans certaines zones pendant le processus de séchage si la gélatine n'est pas uniformément incorporée.*



13 14

### **Cuir de pomme avec glycérine:**

(faible fibrosité, transparent, grande souplesse, lustré)



1L de pulpe de la recette de base

+

10 mL de glycérine

Préparez la recette de base. Ajoutez la glycérine dans la préparation de pommes. Remettez au mélangeur la préparation afin de s'assurer que la glycérine soit complètement incorporée. Étalez et déshydratez comme décrit dans la recette de base.

=====

*La glycérine dans cette recette améliorera la flexibilité du cuir de fruit. Celle-ci donne à la surface du cuir une texture presque huileuse ou collante, donnant l'impression que le cuir est humide ou qu'il ne séchera jamais. Le cuir réalisé avec de la glycérine gardera un éclat ainsi qu'un lustre qui normalement se perdent dans le processus de déshydratation.*



### ***Cuir de pomme avec gélatine et glycérine:***

(faible fibrosité, transparence, souplesse moyenne, résistant)

1L de pulpe de la recette de base

+

10 mL de gélatine

5 mL de glycérine

50 mL d'eau chaude

Préparez la recette de base. Dans un petit bol, combinez minutieusement la gélatine, la glycérine et l'eau chaude jusqu'à l'obtention d'un liquide épais. Ajoutez cette préparation à la pulpe et mélangez jusqu'à ce que la gélatine et la glycérine soient complètement incorporées. Étalez et déshydratez comme décrit dans la recette de base.



=====

*Le cuir de fruit réalisé avec ces deux additifs sera doté d'une bonne durabilité structurelle grâce à la gélatine, ainsi que d'une grande souplesse grâce à la glycérine. La combinaison de la gélatine et de la glycérine crée un cuir de fruit résistant qui garde sa malléabilité. Les quantités de glycérine et de gélatine peuvent être ajustées dépendamment du résultat désiré.*

15

16

### ***Cuir de pomme avec agar-agar et glycérine:***

(faible fibrosité, transparent, souplesse moyenne, résistant, lustré)

1L de pulpe de la recette de base

+

2 c. à thé d'agar-agar

3 c. à thé de glycérine

50 mL d'eau chaude

Préparez la recette de base. Dans un petit bol, combinez minutieusement l'agar-agar, la glycérine et l'eau chaude jusqu'à l'obtention d'un liquide épais. Ajoutez cette préparation à la pulpe et mélangez jusqu'à ce que l'agar-agar et la glycérine soient bien incorporées. Étalez et déshydratez comme décrit dans la recette de base.

=====

*Le cuir de fruit réalisé avec de l'agar-agar et de la glycérine est à la fois souple et résistant. L'agar-agar agit comme agent liant, créant une intégrité structurelle au cuir, alors que la glycérine lui confère une souplesse et un lustre. Les quantités des deux additifs peuvent être ajustées dépendamment du résultat désiré.*





# Cuir de Pomme



*Toutes les mesures ci-haut sont approximatives. La taille ainsi que la variété des pommes utilisées donneront différentes textures et quantités de cuir ! Ma recette de base propose une quantité X afin d'être capable d'expérimenter avec la pulpe en la séparant en 3 préparations de 1L. Dépendamment de la taille de votre four/déshydrateur, vous pouvez également faire sécher plusieurs feuilles de cuir de fruit à la fois afin de réduire la quantité d'énergie utilisée durant le processus de déshydratation.*

*Cette recette peut être réduite de moitié, doublée, quadruplée et plus encore !*



Lucy Gill (elle/iel), artiste interdisciplinaire émergeant.e ayant grandi sur les terres non-cédé Musqueam, Squamish et Tsleil-Waututh (Vancouver), maintenant basé.e à Tiohtià:ke/Mooniyang (Montréal). Lucy Gill travaille les matières organiques pour créer des sculptures qui étreignent transformation, emploi et désagrégation. Gill a participé.e à de nombreuses expositions de groupe à Montréal, la plus récente étant: Au Seuil du Corps Sensible à CIRCA Art Actuel (2026), CORED, une exposition en duo avec Josh Jensen à Produit Rien (2026), Art Volt Collection Exhibition à la Galerie FoFA (2025) et Ground Level, First Floor, à Emporium Builders Supplies (2025). À l'automne 2026, avec Josh Jensen, collaborateur, ielles seront Les artistes en résidence à la Klondike Institute of Art and Culture à Dawson City au Yukon.

**ci-contre :**

*Pall*  
Cuir de fruit  
2025

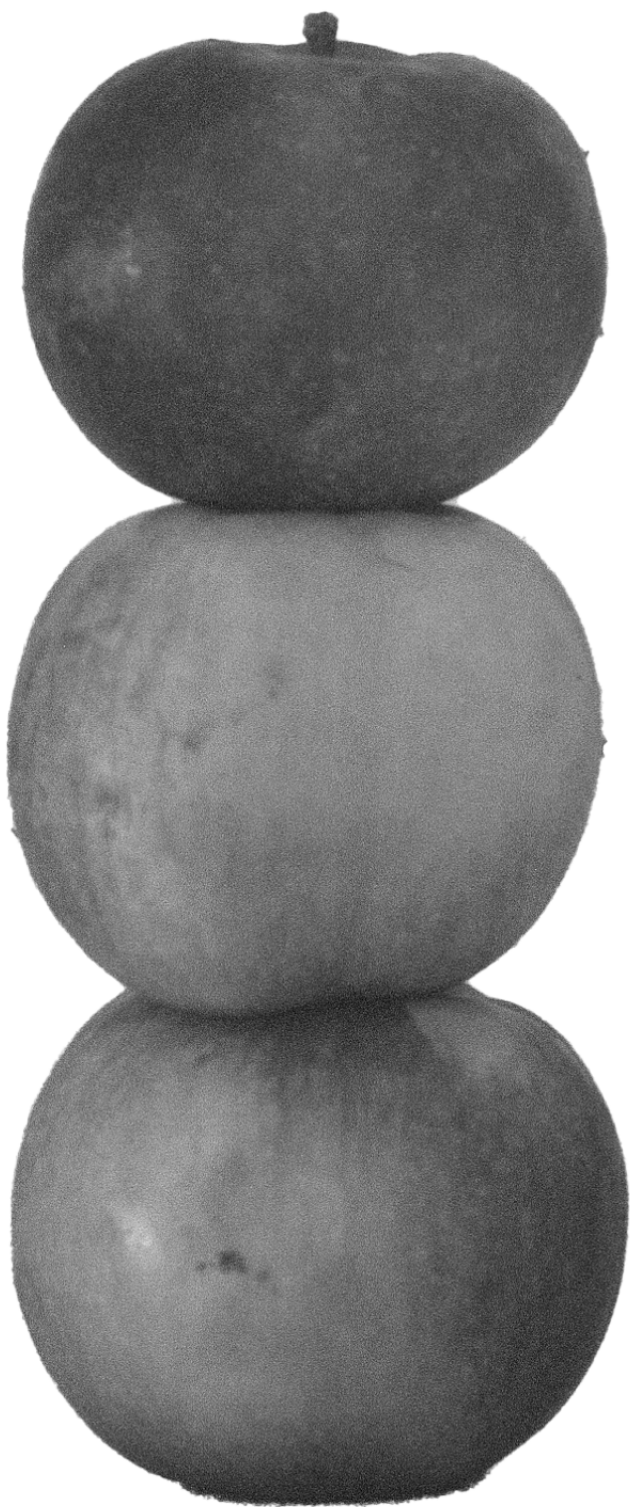
Crédits Photos:

Josh Jensen :  
pages 1-2, 12, 18, quatrième  
de couverture

Crédit design:  
Joé Côté-R

Thomas Alexandre :  
pages 7-8





Cette publication a été mandatée par la Galerie FOFA via son programme : Exploring Sustainability Across the Arts initiative. Ce programme de recherche et de diffusion vise à développer des matériaux, mais aussi des pratiques respectueuses de l'environnement dans les lieux de diffusion culturelle. Chacune des publications de cette série est le résultat des recherches réalisés par les collaborat.eurs.ices de ce programme.



Canada Council  
for the Arts

Conseil des arts  
du Canada

