

L'ART DU MONTAGE

par **Luc Eyriey**

L'ART DU MONTAGE

par **Luc Eyriey**

PHOTOGRAPHIES
Jean-Bernard Lassara

LES ÉDITIONS DE L'ÉCOLE DU GRAND CHOCOLAT



MESSAGES À MES PROCHES

*Pour Marie-Claire, mon épouse, et nos trois filles,
Aurore, Blandine et Justine: vous n'êtes pas pour moi
l'essentiel, vous êtes tout. Ce livre est d'abord pour vous.*

*A mon Père, André Eyriey, qui a été pour moi le meilleur
des maîtres. Ce que je sais aujourd'hui, je le tiens de toi,
Papa. Ce livre est le tien.*

*Aux trois générations des Eyriey pâtissiers et chocolatiers
qui ont ouvert la voie.*



REMERCIEMENTS

A Jean-Bernard Lassara,
qui, par ses photographies et sa sensibilité a su donner à cet ouvrage
le meilleur Pour ces bons moments passés en ta compagnie, merci.

À Frédéric Bau,
Fred, sans toi ce livre ne pouvait exister
Merci de ta confiance et de ton savoir-faire.

^w
À Jean-Luc Grisot,
Directeur Général de la Société Valrhona, pour sa confiance.

A Franck Vidal, Eric Martein, Gilles Moine,
Emilie Sibut, Christophe Mounié,
merci d'avoir été là pour moi et d'avoir accepté de m'aider

^w
À tous les jeunes formateurs
de L'Ecole du Grand Chocolat,
ceux d'hier et ceux d'aujourd'hui qui m'ont témoigné leur confiance
et qui m'ont tant appris. Merci d'avoir été et d'être encore là pour moi,
vous comptez beaucoup.

^w
À mes amis que j'aime.

^w
À tous les artisans qui travaillent le chocolat
et qui auront su garder un cœur d'enfant.





Un livre est un espace d'expression et de partage.

Partage de passion, de points de vue et d'expériences personnelles.

Faire connaître et partager le savoir-faire et, parfois, le "savoir être" de femmes et d'hommes aux talents singuliers, telle est notre ambition en créant Les Editions de l'École du Grand Chocolat.

Vous allez découvrir au travers des pages qui suivent, une vision bien différente du montage en chocolat: celle de mon ami Luc Eyriey artisan chocolatier et pâtissier à Embrun.

En artisanat que ce soit en pâtisserie ou en ébénisterie, il y a des hommes qui marquent leur métier de leurs mains et de leur style.

La méthode créée par Luc est remarquable et maintenant remarquée à travers le monde par les artisans qui ont partagé avec lui ses formations ou ses démonstrations.

Trois formes: le tube, l'œuf et la sphère, mises en scène à la façon "Eyriey", donnent naissance à des personnages tous plus mignons et expressifs les uns que les autres, par le simple apprentissage de l'approche proposée dans cet ouvrage: donner vie à une histoire, la vôtre.

Toute simple, très simple ou même très élaborée, la méthode que Luc partage avec vous a ceci d'extraordinaire qu'elle est plus un moyen d'expression qu'une méthode aux techniques figées.

Elle lui ressemble: ouverte, généreuse, sensible, simple, mais rigoureuse.

Vous trouverez, j'en suis sûr; votre propre moyen d'expression, plus ou moins élaboré, selon votre envie ou votre capacité créative du moment

Le chocolat prendra une tout autre dimension grâce au savoir-faire de Luc et à votre désir de vous dépasser. Ce livre vous permettra de cultiver votre soif de différence.

Je suis à la fois très fier et heureux que la démarche tout à fait singulière de Luc, un de nos fidèles chefs intervenants de L'Ecole du Grand Chocolat, soit désormais cristallisée pour votre plaisir

Avec L'Art du montage, dépassez-vous, étonnez-vous et osez le montage en chocolat "autrement" dans votre boutique et, comme chez Luc... tout au long de l'année !

Frédéric Bau
Chef exécutif
Directeur de la création
L'Ecole du Grand Chocolat Valrhona

"Enseigner, ce n'est pas remplir un vase, c'est allumer un feu."

MONTAIGNE







J'ai voulu un livre qui ne soit pas seulement un recueil de propositions de montages, mais également un outil pouvant aider chaque professionnel à fabriquer des sujets qui lui seront propres, répondant à ses besoins ou aux désirs de sa clientèle.

Cette technique simple peut fonctionner à l'infini et je crois que seule l'imagination de l'exécutant en fixe les limites.

J'ai donc tenté, dans cet ouvrage, d'apporter ma pierre à l'édifice en expliquant ce qui, selon moi, doit permettre aux professionnels de se sentir à l'aise dans cette technique, en utilisant ce que j'appelle les quatre règles essentielles du montage.

Dans cet ouvrage, vous trouverez une technique permettant à chacun de fabriquer des sujets, des plus simples aux plus élaborés.

Je me suis également penché sur le mouvement et la vie des sujets en tentant d'évoluer dans un style figuratif et amusant.

J'ai aussi tenu à aborder "la vitrine" et la vente des sujets pour que ces fabrications touchent le plus grand nombre de vos clients et les séduisent. En effet, les artisans proposent, mais la clientèle dispose...

Il est évident, aujourd'hui, que le succès des professionnels est conditionné par le pouvoir de la séduction et que l'on doit utiliser un certain nombre de techniques nées du marketing et les appliquer à ses produits.

A une époque où la diminution du temps de travail impose aux artisans une rentabilité accrue, la grande distribution et

l'industrie proposent des produits moulés de plus en plus ressemblants à ceux des chocolatiers. Seule, dans ces conditions, la qualité de la matière première utilisée peut encore faire la différence.

Les nouveaux matériaux et les nouvelles techniques de moulage facilitent le travail, mais ont également comme conséquence de réduire la diversité des sujets à mouler. Enfin, le coût d'achat d'une grande quantité de moules limite la variété de la production de l'artisan.

Je ne crois pas que les différentes techniques de montage, et particulièrement celle-ci, doivent remplacer complètement le moulage traditionnel, de même que la nouvelle pâtisserie ne doit et ne peut se substituer aux grands classiques.

Par contre, la présence en boutique de sujets originaux amènera une plus-value sur l'ensemble de la production, mettant en avant vos capacités d'artisan. Vous pourrez vous démarquer de vos confrères en variant les thèmes et en développant rapidement un style personnel.

Cette technique vous permettra également d'animer les grands rendez-vous que sont les fêtes de Pâques, de Noël.....mais aussi de proposer à votre clientèle des sujets d'anniversaire, mariage, baptême, première communion, etc. tout au long de l'année. Pour répondre aux demandes d'une clientèle souvent exigeante, il vous suffira d'avoir toujours en réserve quelques coques et tubes.

Pour conclure, j'ajouterai que la création vous procurera assurément un plaisir que les contraintes d'un moulage restreignant et répétitif ont parfois fait disparaître.





UN BRIN D'HISTOIRE AVANT DE COMMENCER

Les plus anciens d'entre nous se souviendront des incomparables Juan Giner ou Antonio Escriba qui a eu le mérite d'écrire un ouvrage de qualité il y a plus de trente ans.

Qui pourrait oublier Lluis Santapau, qui fut, avant-guerre et avant les autres, le maître incontesté de ces figurines appelées *Monas* chez nos amis espagnols et plus particulièrement catalans ?

Mais qui se souvient de celui qui fut à l'origine de ce mode d'expression ?
Car c'est d'une technique empruntée aux arts plastiques et non à la pâtisserie dont il s'agit.
C'est peut-être pour cela que les plus reconnus des "monteurs de Monas" ont souvent eu, comme le célèbre Santapau, une activité de peintre.

Pour ma part, dès lors qu'un homme a su fabriquer un jouet ou une poupée en assemblant des formes ou des objets simples, il a su faire du montage.

Seul le matériau utilisé, dans notre cas, le chocolat, fait la différence.



CHAPITRE 1

la créativité

Une créativité facilitée
Les secrets de la réussite
Dessiner ses idées

CHAPITRE 3

construire

Des sujets faciles pour débiter
La fabrication en série
Les finitions
Le chocolat plastique
Quelques détails
Le travail au pistolet

CHAPITRE 2

la technique

Des moules et des outils
Mise au point de la couverture
Mouler efficacement
Opérations spéciales

CHAPITRE 4

des sujets toute l'année

Personnages
Animaux
Véhicules
Montages rapides
Porte-menu
Micromontages
Sujets spéciaux

CHAPITRE 5

avec vos montages

Les œufs de Pâques
Des macarons vivants
Modelages contemporains
Sur les pièces montées

CHAPITRE 6

mieux vendre

Objectif : La vente
La vitrine
Composer une vitrine
Le thème

CHAPITRE 7

des problèmes

Donc, des solutions...

cahier technique

Glossaire des formes et moules
Les chocolats
L'École du Grand Chocolat
Making off



la créativité





Les professionnels que j'ai eus à former et à côtoyer m'ont souvent dit:

“ Pour vous, c'est facile, vous avez des idées et vous savez les dessiner”.

Dans ces moments, il m'est toujours venu à l'esprit cette maxime utilisée par mon père, de Brahms, je crois, et qui dit: "L'inspiration n'est que le résultat du travail quotidien".

Cette inspiration, qui semble faire peur à tant d'individus, fonctionne comme toute gymnastique où plus on pratique et plus on se sent à l'aise. Une idée et une réalisation en amenant souvent une autre, on s'aperçoit très rapidement de ses propres possibilités.

L'inspiration faisant partie de notre quotidien, elle nous accompagne dans nos promenades, au cinéma, dans nos lectures, notre travail et nos rencontres. De même dans le montage, comme en peinture ou même en pâtisserie, ce sont la vision propre à chaque individu, l'utilisation d'une forme plutôt que d'une autre, le sens des proportions, voire certaines habitudes qui conduisent l'exécutant à s'exprimer dans un style qui lui deviendra personnel.

Ce style permettra au premier coup d'œil de reconnaître l'auteur de l'œuvre.

L'exemple qui me vient à l'esprit est celui de Yann Duytsche, que j'ai eu le plaisir de former à cette méthode. Il fabrique des sujets très différents des miens, et immédiatement identifiables.

Ceci prouve qu'en utilisant une même technique et les mêmes volumes, deux professionnels peuvent se différencier par leur production. "Cette *différence si chère aux artisans comme à leurs clients* ", pour reprendre un mot de Frédéric Bau.

CHOISIR UN THÈME

Une méthode qui vous permettra de passer facilement de l'inspiration à la création sera de choisir un thème et d'en exploiter le contenu.

Si vous avez décidé que le thème serait l'Afrique, cherchez alors ce qu'il évoque pour vous et les possibilités afflueront: éléphants, singes, rhinocéros, girafes, zèbres, lions, guerriers, pileuses de mil, danseurs, etc.

Il faut s'efforcer de trouver et d'illustrer un lien dans ses travaux afin d'obtenir une certaine cohérence de l'œuvre. Le thème constituera ce lien dans votre production.

C'est également la création d'une vitrine animée qui attirera la clientèle et vous permettra d'augmenter les ventes. Vous trouverez dans le chapitre " MIEUX VENDRE ", le principe du thème.

Les professionnels s'étonnent souvent du type de sujets que je fabrique, y compris à l'occasion de fêtes comme celles de Pâques ou de Noël, pensant, à juste titre, qu'elles doivent s'adresser en priorité aux enfants, mais...



LE STYLE DES SUJETS

Un homme, artiste et visionnaire, Walt Disney a bâti son œuvre en pensant que dans chaque adulte, il y avait d'abord eu un enfant.

Il s'est penché sur le problème et en a déduit qu'il y avait deux catégories d'enfants : l'une, de zéro à trois ans et l'autre, de trois à quatre-vingt-dix ans.

La première catégorie s'intéresse plutôt au toucher; aux couleurs et aux formes "faciles", ce qui explique le succès des peluches et jouets de formes simples.

La seconde catégorie, possédant plus de références, s'intéresse davantage à la ressemblance, aux attitudes, aux sentiments et aux émotions dégagés par l'objet ou le dessin.

C'est certainement pour ces raisons que nous avons toujours autant de plaisir à retrouver ces souvenirs d'enfance et à amener nos propres enfants voir ces dessins animés.

N'oublions pas non plus que, dans le cas du montage et de son achat, ce sont les parents, détenteurs de la bourse, qu'il vous faudra convaincre.

Un autre exemple de réussite en la matière, du moins au niveau commercial, est celui de la fameuse poupée Barbie. La société Mattel a construit cet objet, inspiré d'une héroïne de BD, de façon révolutionnaire: une poupée aux formes généreuses, ressemblant à une femme, contrairement aux poupons existant auparavant et qui avaient, eux, les traits de nouveau-nés. Les petites filles s'imaginèrent alors dans leur rôles de futures femmes et non plus seulement de futures mamans.

Les gens de chez Mattel se sont inspirés de concepts utilisés dans le marketing contemporain qui consistaient, par exemple, à allonger artificiellement les jambes de la poupée afin de la rendre plus séduisante. On retrouve, de nos jours, ce procédé très fréquemment utilisé au cinéma et en publicité.

Pour sa part, Hergé a fait inscrire sur la couverture du journal de Tintin dont il était l'auteur: "Le journal des jeunes de 7 à 77 ans".

Ces concepts, novateurs pour l'époque, expliquent en partie les plus belles réussites commerciales du vingtième siècle et certainement du siècle à venir. Il n'existe donc, pour moi, qu'une seule catégorie de clients qui achète du montage: les enfants.

Mais puisque la tradition marque fortement certaines fêtes de l'année et que les sujets comme les lapins, poules, et pères Noël sont toujours aussi prisés, cette méthode vous permettra d'innover dans le style tout en proposant des sujets traditionnels.

ET LA LOI ?

Il est sans aucun doute utile de rappeler que toutes les créations, quelles qu'elles soient, objets, images, musiques ou œuvres d'art, sont protégées de plusieurs façons et que toute reproduction en est strictement interdite sous peine de poursuites. A moins, bien sûr de s'être acquitté des redevances et d'avoir obtenu les autorisations nécessaires. A de nombreuses reprises, j'ai pu voir; dans les vitrines de professionnels, des sujets qui étaient des copies de personnages connus de dessins animés.

Ces artisans utilisent l'image mais également le nom de ces créations. Il en est de même si vous utilisez un masque de carnaval pour en réaliser un moulage. Vous surmoulez une création déposée en utilisant un matériau qui n'est pas forcément de qualité alimentaire et vous vous servez d'une image et d'un nom déposés.

Si le risque d'avoir la visite d'un agent mandaté reste faible, il faut savoir que même l'utilisation d'un concept comme "Halloween" est soumise à autorisation puisqu'il est aujourd'hui déposé.

Bien entendu, il est souvent tentant de copier ce qui "marche", mais je crois qu'il est plus intéressant d'utiliser seulement la mode ou la tendance du moment en profitant de l'engouement qu'elles peuvent susciter. Rien ne vous interdit de fabriquer des Gaulois sans qu'ils ressemblent au plus célèbre d'entre eux, héros d'une non moins célèbre B.D. J'ajouterais que nombre de ces créations, inventées pour l'univers du dessin, peuvent être sculptées, mais s'accommodent mal de la technique qui nous intéresse dans ce livre.

Pour en finir avec ce chapitre, je crois que chacun trouvera du plaisir et une certaine fierté à être un auteur à part entière.

En hommage à Hergé





DESSINER SES IDÉES

Je suis partisan du principe de la sobriété, pour le dessin comme pour le décor. Il permet d'obtenir un maximum de résultat et de satisfaction à l'aide d'un minimum de moyens. Ce principe colle parfaitement aux "règles essentielles du montage".

Je parle souvent, durant les démonstrations et les stages, de la bande dessinée, une discipline dont le montage doit s'inspirer.

Dans cet univers, la référence reste à mon avis Georges Rémi, dit Hergé, le père de Tintin. Ce dessinateur utilisateur d'un principe appelé "ligne claire", tant dans ses scénarios que dans ses dessins, a un style des plus épuré. Loin d'être simpliste, comparé aux travaux d'auteurs plus contemporains, il donne à toute son œuvre une modernité intemporelle et Inégalée.

Qui, mieux que lui, apporte autant de mouvement avec aussi peu de moyens ?

Plus le temps passe et plus je suis conscient que la pratique et la recherche de la qualité passent souvent par un processus d'élimination, tout au moins du superflu.

Vous aurez à chercher ce qui peut traduire un mouvement, une émotion, voire ce qui peut figurer; un élément comme le vent gênant la marche d'un personnage... Vous devrez donc, en observant les attitudes à représenter; aller à l'essentiel. Ce qui vous conduira à la légèreté, à la fluidité, donc à l'esthétique.

Bien des outils vous seront d'un grand secours pour retrouver une expression: des photographies glanées sur Internet, des dessins de livres de coloriage, vos souvenirs...

Une solution qui donnera d'excellents résultats et des expressions du plus grand naturel pour un personnage sera de prendre vous-même la pose.

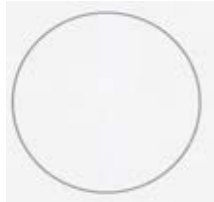


Dessinez vos sujets, puis remplacez le croquis par ces formes:

DES CŒUFS



DES SPHERES



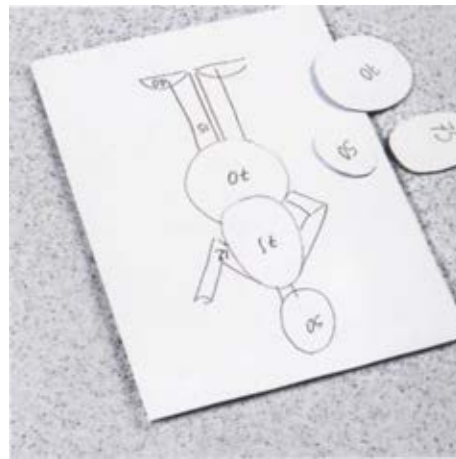
DES TUBES



Attention: utilisez des gabarits découpés à la taille de vos coques pour obtenir et respecter plus facilement les proportions voulues.



Dessin au patron



Dessin fini

IMPORTANT

- Utilisez un " modèle "
- Dessinez avec les gabarits
- Dessinez en respectant les proportions définitives
- Dessinez en pensant aux règles essentielles
- Donnez du mouvement



la technique





Tout le monde connaît, aujourd'hui, les moules en polycarbonate ou autres résines.
Les matériaux utilisés pour leur fabrication apportent à vos moulages un brillant incomparable.

Hors, ce brillant est un handicap pour la technique qui nous intéresse, car il nuit à la réalisation de soudures solides et favorise le risque de décollement ultérieur.
De plus, comme tous les sujets devront être pulvérisés par la suite, ce brillant est inutile.
Enfin, leur prix restant élevé, il peut constituer un frein à l'achat multiple de moules permettant un travail en série.



DES MOULES ET DES OUTILS



LES MOULES THERMOFORMÉS

Je préfère aux moules en polycarbonate ou autres résines les moules thermoformés dont l'utilisation donne des coques à l'aspect satiné, donc des soudures plus solides. L'aspect satiné est obtenu grâce aux matériaux employés et à la technique de fabrication.

La minceur de ces plaques produit une faible inertie thermique et offre la possibilité de remouler plus rapidement après passage au froid.

Un autre atout réside dans le coût minime de ces moules, facilitant ainsi l'acquisition d'une bonne quantité de plaques.

Vous aurez besoin des tailles suivantes:

LES CŒURS: hauteur 75,50,40,30 mm.

LES SPHÈRES: 0 70, 50, 30 mm.

LES TUBES: également nécessaires à vos fabrications, des tubes de P.V.C. de type alimentaire. Ils doivent mesurer 550mm de long. Vous aurez besoin des tailles suivantes:
0 12, 15,20,27 mm.

Vous trouverez toutes ces formes et leur taille en fin d'ouvrage dans le "GLOSSAIRE DES FORMES ET DES MOULES".

LE TOURILLON

En inox et d'un diamètre de 10 mm, il doit mesurer 650 mm de long. Il vous servira à enrouler le papier sulfurisé et à l'introduire dans les tubes.

LA RÈGLE À ONGLETS

J'ai copié cet outil sur celui qu'utilisent les menuisiers. Il doit vous permettre de vous familiariser avec différentes découpes d'angles pour fabriquer bras, jambes, etc. Sur l'une des faces, vous trouverez une graduation qui vous servira à découper les longueurs de tubes et, sur l'autre face, des marquages (A, B et C) correspondant à trois types d'angles: 30°, 45° et 65°. Cet outil est avant tout destiné à l'apprentissage de la technique et vous pourrez vous en passer rapidement après un peu de pratique.

LA PLAQUE CHAUFFANTE

La plaque chauffante doit pouvoir être réglée de façon précise à 60° centigrades.

Plusieurs types d'appareils conviennent:

- Plaque électrique traditionnelle à thermostat
- Plaque à induction
- Chauffe-plats

LA PLAQUE DE FONTE

A bord plat, facile à racler; j'ai opté pour une pelle à tarte en inox, mais toute plaque métallique peut faire l'affaire.

LE CHALUMEAU

Pour les utilisateurs de chalumeau, veillez à ne pas surchauffer les lames de vos couteaux pour ne pas les abîmer ni brûler le chocolat.

PETIT MATÉRIEL

Une poire à usage médical de 0,5 l de capacité

Un jeu d'emporte-pièce divers

Un jeu d'ébauchoirs à modeler

Un petit couteau

Un rouleau lisse et un cannelé

Un petit carré de mousse

Une raplette "Pascal"

Une passette

Un thermomètre

Feuilles de papier sulfurisé

Feuilles de papier guitare

LES PISTOLETS À PULVÉRISER

Là encore, plusieurs systèmes existent et ont leurs adeptes.

LE PISTOLET ÉLECTRIQUE

Avantages

- Pulvérisation puissante accompagnée de peu de brouillard
- Possibilité de passer le bol au four à micro-ondes
- Peu encombrant
- Possibilité de réglage du "grain" pour certains modèles haut de gamme

Inconvénients

- Pulvérisation à grain moyen ou gros
- Consommation élevée de couverture
- Culasse chauffant au bout d'un certain temps pouvant entraîner une dé cristallisation du chocolat de pulvérisation

IMPORTANT

- Choisissez un modèle de type électronique pouvant permettre, par sa puissance et ses réglages, de pulvériser de la couverture avec un grain le plus fin possible.
- Portez un masque buccal lors des pulvérisations.

LE PISTOLET À COMPRESSEUR

Avantages

- Pulvérisation très fine
- Possibilité de nombreux réglages
- Peu bruyant si le modèle est équipé d'un compresseur "silencieux"
- Robustesse

Inconvénients

- Brouillard de pulvérisation important
- Encombrant

IMPORTANT

- Doit être équipé d'un filtre à air en sortie de compresseur (humidité de l'air comprimé et fuites éventuelles d'huile).
- Préférez un modèle de compresseur "sans huile".
- Choisissez un modèle fonctionnant par gravité (bol situé au-dessus du pistolet).
- Portez un masque buccal lors des pulvérisations.

MISE AU POINT DE LA COUVERTURE

Afin d'avoir des couvertures faciles à utiliser avec une fluidité optimale et donc obtenir des coques régulières et aux bonnes épaisseurs, voici quelques règles à respecter:

Faites fondre vos couvertures de chocolat au moins 12 heures à l'avance et à 58° (chocolat noir seulement) pour permettre au beurre de cacao d'être complètement décristallisé.

Utilisez une étuve ou un fondoir et à des températures différentes selon les types de couvertures.

Maintenez la température du laboratoire entre 18 et 20° centigrades.

Utilisez un thermomètre et travaillez de façon précise pour toutes les opérations de tempérage.



Fonte complète de la couverture.

LE TEMPÉRAGE DES COUVERTURES

NOIRE

Fonte 58°



CRISTALLISATION 28,5°



Cristallisation d'une partie de cette couverture.



Ramassage de la couverture dans un second cul-de-poule et réchauffement avec de la couverture chaude, jusqu'à température d'utilisation.

IMPORTANT

- Ne jamais utiliser de marbre réfrigéré pour cristalliser une couverture de chocolat.
- Ne jamais descendre, lors du tempérage, au-dessous des températures de cristallisation (surcristallisation) sous peine de voir la couverture épaissir par la suite (vaselinage).
- Si ce problème se présentait, il faudrait ramener la couverture à sa température de fonte pendant au moins 5 heures et procéder à une nouvelle cristallisation.
- Ne pas utiliser de chocolat issu de l'ébarbage des moules pour refroidir la couverture sous peine de voir les mêmes effets se produire.
- Ne pas utiliser de chocolat sous forme de palets ou fèves pour cristalliser la couverture sous peine de voir les mêmes effets se produire.
- Pour les couvertures de types lactée ou Ivoire, ne dépassez pas les températures de fonte conseillées sous peine de détériorer la qualité de ces couvertures (la caséine du lait se détériore au-delà de 50°).

LACTÉE

Fonte 48°



CRISTALLISATION 27,5°

IVOIRE

Fonte 48°



CRISTALLISATION 26,5°

*L'ombre des roseaux balaie doucement les marches, mais aucun grain de poussière ne s'envole;
les rayons de la lune pénètrent profondément la mare, mais la surface de l'eau n'en garde nulle trace.*

POÈME ZEN



mouler

MOULER EFFICACEMENT

LE MOULAGE DES COQUES



Remplissez vos moules à ras bord.



Retournez les moules sans tapoter



Ébarbez les moulages (la découpe doit être franche) et laissez cristalliser à température ambiante pendant au moins 15 mn. Passez au froid (5 ou 6° centigrades) pendant 15 mn.



Démoulez en appuyant sur une des extrémités de la coque. Le démoulage est possible lorsque le chocolat s'est rétracté et a permis à l'air de pénétrer entre le moulage et le moule. Ce phénomène est visible à travers les moules thermoformés.

Stockez vos coques par catégories et par tailles.

Pour obtenir des épaisseurs plus importantes (grandes tailles de coques), après avoir déposé le moule sur les règles, attendez quelques minutes et répétez le garnissage du moule. N'ébarbez pas le moulage entre ces deux opérations.



Posez sur règles et laissez cristalliser suffisamment
(le doigt doit à peine marquer le chocolat).

IMPORTANT

- Vous devez fabriquer vos coques au moins 24 h à l'avance pour être sûr que leur couverture soit complètement cristallisée. Pour maximiser les conditions de conservation de vos moulages de coques, vous devez les protéger de la lumière, de l'humidité et de la chaleur.
- Ne passez pas vos moulages trop longtemps au froid (condensation et humidité à la sortie) et surtout pas au grand froid (condensation et bris des coques dus au choc thermique).
- La façon de mouler conditionne la solidité de vos montages, il est donc nécessaire d'obtenir des coques de la bonne épaisseur.
- Il est également indispensable que l'ébarbage des coques soit le plus franc possible pour les souder facilement entre elles, notamment lorsque certaines coques devront être utilisées avec le côté creux visible.





MOULER EFFICACEMENT

LA FABRICATION DES SOCLES ET DES

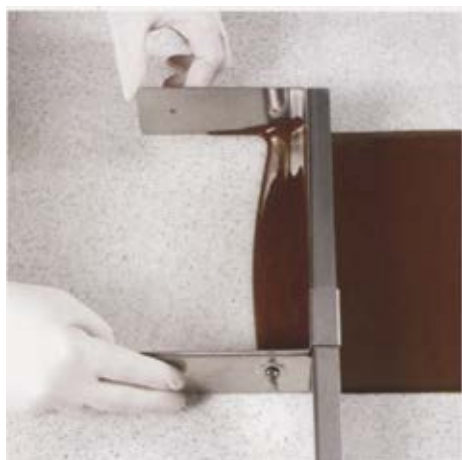
PARTIES DÉCOUPÉES



Passez une très fine couche d'huile sur votre plan de travail à l'aide d'un essuie-mains et appliquez des feuilles guitare les unes à la suite des autres, en veillant à ce que chaque feuille chevauche la suivante.

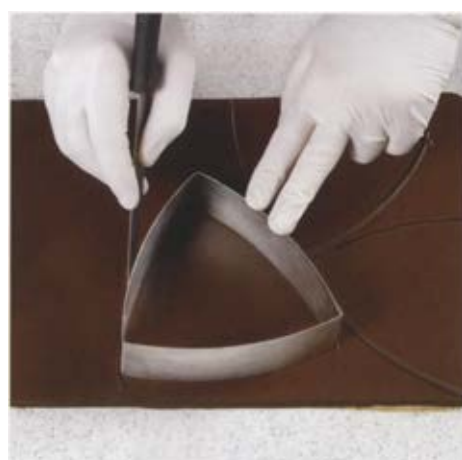


Lissez l'ensemble du plat de la main en chassant les bulles d'air



Tirez en une seule fois l'abaisse de couverture sur toute la longueur des feuilles.

Puis, laissez la couverture cristalliser suffisamment (le doigt doit à peine marquer la surface du chocolat).



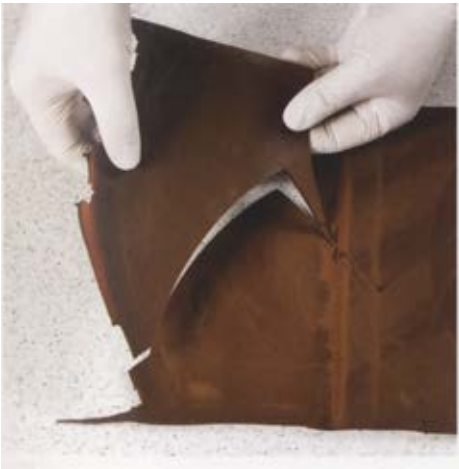
Découpez les socles ou pièces plates dont vous avez besoin à l'aide d'un gabarit (cercle à entremets, carton, etc.) et d'un couteau à lame fine.



Régalez l'épaisseur désirée sur la raplette
(pour vos socles, comptez 4 à 5 mm).



Versez de la couverture tempérée et exempte
de grumeaux entre les deux flasques de la raplette.



Retournez immédiatement l'abaisse sur le plan
de travail. Sitôt les découpes terminées, retirez
les feuilles guitare et séparez les socles des chutes.

Empilez les pièces sans trop attendre et couvrez-les
d'un poids.

Ceci évitera à vos socles de tiler (phénomène dû
à la rétractation du chocolat lors du séchage).

Laissez cristalliser votre production pendant 24 heures
avant emploi.

IMPORTANT

- * Il est nécessaire d'obtenir des socles parfaitement
plats. Si vos socles sont tuilés, vous risquez
de les briser lors du montage de vos sujets
(porte-à-faux).
- Veillez à découper vos socles après une cristallisation
suffisante de votre abaisse de couverture pour éviter
la formation d'une bavure autour de ceux-ci
(porte à faux).
- * Fabriquez des socles aux dimensions
de vos boîtages et protégez bien vos sujets
(risques de débordement).
- * Les socles doivent être suffisamment épais
pour des raisons de solidité et de stabilité.



MOULER EFFICACEMENT

LA FABRICATION DES TUBES

Vous devez apporter le plus grand soin à leur fabrication afin d'obtenir des tubes à la fois creux et d'épaisseur constante.

Car, pour des raisons mécaniques, un tube creux et régulier est plus résistant qu'un tube plein.

De plus, un tube léger vous permettra des soudures aisées.

PLACEMENT DU PAPIER DANS LE TUBE



Placez le tourillon à 2 cm du bord du papier.
Le tourillon doit dépasser de la feuille de 2cm à l'une des extrémités.



Faites passer le papier au-dessus du tourillon
en le dépassant de 2 cm.



Finissez d'enrouler le papier autour du tourillon
en roulant celui-ci sur le plan de travail.



Serrez le papier dans le sens des aiguilles d'une
montre à l'aide de la partie du tourillon dépassant
du tube.



Saisissez l'ensemble papier/tourillon et, en lui faisant faire un tour complet sur lui-même, posez-le 4 à 5cm plus loin sur la feuille.



Tirez doucement l'ensemble papier/tourillon vers vous, Vous remarquerez que le papier s'enroule de lui-même autour du tourillon.



Introduisez l'ensemble dans le tube RVC. et sortez le tourillon en exerçant un mouvement inverse de celui des aiguilles d'une montre. Vérifiez l'absence de plis à l'intérieur du tube.

IMPORTANT

- Utilisez des papiers sulfurisés neufs à chaque fabrication de tubes pour avoir une bonne rigidité du papier.
 - Pour l'économiser, découpez le papier en 2 parties dans le sens de la largeur.
- «Assurez-vous de l'absence de plis à l'intérieur du tube afin d'éviter l'introduction de couverture entre 2 couches de papier (risque de bris au moment du démoulage).



MOULER EFFICACEMENT

LE MOULAGE DES TUBES



À l'aide d'une poche munie d'une douille de petit diamètre, garnissez votre tube de couverture tempérée (tenez votre tube légèrement incliné et au-dessus d'un récipient).



Lorsque la couverture fait son apparition à l'autre extrémité, cessez de garnir et soufflez l'excédent à l'aide de la poire.

TUBES DE DIAMÈTRE IMPORTANT (20-27 MM)

Il convient de procéder de la façon suivante pour ces tubes de diamètre plus important:

Au moment de garnir vos tubes de couverture, vérifiez que la fin de la feuille de papier se trouve bien en bas, à l'intérieur du tube, pour éviter que le bond du papier ne retombe à l'intérieur à cause du poids de la couverture.

Pour éviter que le tube de papier ne glisse au moment du remplissage, vous pouvez le rabattre contre le tube P.V.C. et l'y maintenir à l'aide d'un élastique. Dans ce cas, garnissez et videz vos tubes par la même extrémité.

Pour obtenir des tubes plus épais, garnissez-les de couverture et attendez quelques instants avant de les vider. Plus l'attente sera longue et plus leur épaisseur sera importante.



Roulez immédiatement le tube d'avant en arrière de façon très énergique sur le plan de travail. La force centrifuge va répartir de façon régulière la couverture sur les parois du tube. Vérifiez que votre tube soit bien creux. Sinon, recommencez les opérations n°2 et n° 3. Laissez cristalliser le tube de chocolat pendant 10mn, puis sortez-le du tube RVC. sans dérouler le papier Laissez cristalliser encore 10mn à 5° avant de retirer la feuille de papier

IMPORTANT

- Il est très Important d'utiliser une couverture fluide pour fabriquer vos tubes et pour éviter un vaserinage. (voir rubrique" Mise au point des couvertures").
- Vous pouvez utiliser une louche pour le remplissage des tubes de diamètre important.

spéciales

OPÉRATIONS SPÉCIALES

L'OBTURATION DES COQUES

Vous aurez parfois à fermer une coque ou un tube avec de la couverture, voici comment procéder:



Étalez de la couverture cristallisée sur une feuille guitare ou une feuille de papier sulfurisé (épaisseur: 2 mm environ).



Découpez les coques de l'abaisse de chocolat à l'aide d'un petit couteau après cristallisation de la couverture.



Fondez sur plaque de fonte les bords des pièces juste avant de les obturer pour renforcer la soudure entre l'obturation et les coques et éviter ainsi une séparation ultérieure.



Appliquez immédiatement la pièce à obturer sur la couverture. Appuyez sur la pièce de façon franche jusqu'à ce que les bords touchent le papier; sans plus la faire bouger par la suite. La pression va chasser l'air contenu dans la coque en séparant les bords de la pièce de l'abaisse de couverture.



Ébarbage et finition des coques.

OPÉRATIONS SPÉCIALES

LES SOUDURES ET LES FONTES DES COQUES

Veillez à ce que la température de votre plaque de fonte se situe entre 58 et 60° centigrades afin d'obtenir des soudures solides. Ces soudures se feront rapidement. Les parties soudées ne glisseront pas et l'assemblage sera plus résistant.



Fondez, si possible, les deux parties à coller sur votre plaque de fonte dans un mouvement circulaire.



Collez les deux parties. Vous constaterez qu'un petit bourrelet se forme au joint des deux pièces. N'essuyez pas ce cordon car, comme pour tout type de soudure, il est garant de sa solidité. Je dois aussi vous mettre en garde contre l'utilisation de bombes réfrigérantes sur vos montages. Les soudeurs savent qu'on ne doit jamais souffler sur une soudure, et surtout pas avec du froid, car les assemblages ainsi réalisés seront définitivement fragilisés. La soudure de chocolat n'y fait pas exception. Le froid vous amènera aussi de l'humidité par condensation et ces bombes sont chères à l'achat. La rentabilité en sera fortement grevée, la solidité également. La soudure à la bonne température sera pour vous la meilleure des solutions.

Si vous ne devez fondre qu'une des deux parties à coller; par exemple les jambes d'un personnage sur leur socle, ce bourrelet de fonte doit absolument avoir une température suffisante (60°) pour bien décristalliser la partie du socle qui va les recevoir.

Pour souder un tube sur une sphère ou sur un œuf avec un angle particulier (représentant, par exemple, un bras sur un buste ou une jambe sur un bassin), positionnez le tube contre la sphère ou l'œuf. Vous saurez alors quelle est la partie à fondre et sous quel angle.

Tenez et fondez alors sur la plaque de fonte l'extrémité du tube sous cet angle pour obtenir l'assemblage voulu.



De la même façon, pour représenter un buste penché, fondez l'œuf sur votre plaque de fonte selon l'angle à obtenir

IMPORTANT

- La présence du bourrelet de soudure a une importance capitale pour assurer la solidité des pièces.
- N'utilisez jamais de bombe réfrigérante.
- N'essuyez pas le bourrelet de soudure car il représentera, également dans l'esprit de vos clients, le témoignage d'une fabrication artisanale non moulée.
- Le blanchiment éventuel de ces soudures n'a pas d'importance car les sujets reçoivent une pulvérisation de couverture avant finition.
- Dans cette technique, il n'est pas nécessaire d'utiliser de formes bombées (louches) pour fondre vos coques, y compris sphériques.

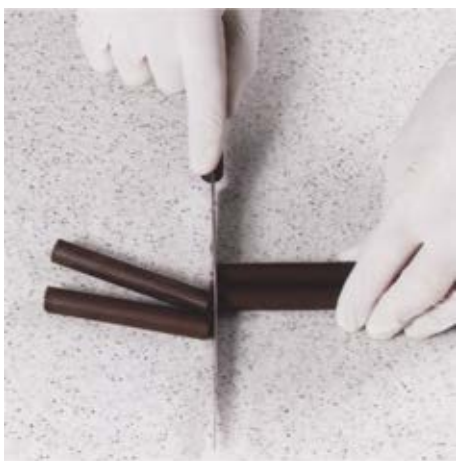
opérations
spéciales

OPÉRATIONS SPÉCIALES

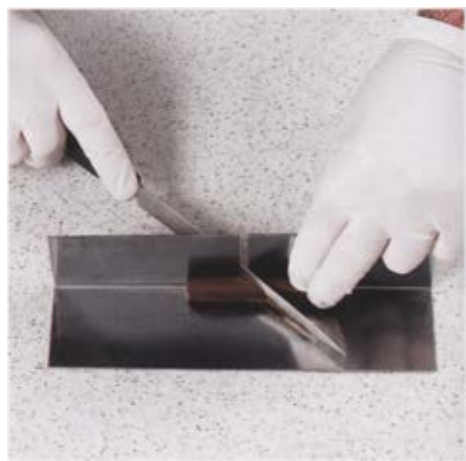
LES DECOUPES DES TUBES

Les découpes se font à l'aide du couteau et du chalumeau.

Utilisez les marquages de votre règle à onglets pour la fabrication, à partir de tubes, des jambes, bras, branches, pattes, etc.



Découpez les longueurs dont vous avez besoin.



Recoupez-les à l'emplacement souhaité (milieu de la longueur pour des jambes ou des bras) en positionnant ce point face à la lumière de la règle et en respectant l'angle indiqué.

PRINCIPAUX RESULTATS



Vous pourrez, avec un peu d'habitude, fabriquer nombre d'angles intermédiaires sans utiliser la règle à onglets.

Profitez de la fonte pour assembler les deux parties à souder en faisant pivoter l'une des deux sections d'un demi-tour

IMPORTANT

- Conservez le cordon de soudure comme dans les autres opérations d'assemblage.

opérations
spéciales



À Jean Reno,
pour son rôle dans le film " Léon



construire





Véritable livre dans le livre, ce chapitre vous permettra de vous familiariser avec cette technique dans la plus grande facilité et les meilleures conditions. Ensuite, une fois entraînés à cette gymnastique, vous pourrez passer à d'autres types de sujets.

Dans cet ouvrage, vous trouverez plusieurs niveaux de construction, de la fabrication de montages très simples à d'autres plus élaborés. Une deuxième proposition vous permettra donc de fabriquer un complément qui pourra être placé sur le socle du premier montage donnant naissance à ce sujet. Vous prévoyez alors un socle plus grand.

Je considère, en effet, que les sujets plus élaborés ne sont pas plus difficiles à fabriquer que les plus simples, mais qu'ils nécessitent seulement un plus grand nombre de manipulations.





LA FABRICATION EN SÉRIE

Ayez toujours à l'esprit les quatre règles essentielles du montage pour obtenir les meilleurs résultats en matière de solidité, rentabilité, facilité et esthétique. Si vous ne fabriquez pas un sujet pour une commande particulière, réalisez des séries d'au moins 12 pièces.

Au bas de chaque page concernant la fabrication d'un sujet, vous trouverez:

Les tailles des coques, œufs et tubes dont vous aurez besoin.

Un schéma vous expliquant la progression à respecter pour construire votre sujet avec la plus grande facilité. (Construisez toujours chacune de ces étapes en série).

Enfin, dans ce chapitre, à la rubrique "Quelques détails" (p.60) consacrée aux détails à poser avant et après pulvérisation, vous trouverez les croquis et explications nécessaires pour les finitions.

IMPORTANT

- Montez vos sujets en série.
- Pour faciliter votre travail, collez tous vos montages au plus tôt sur leur socle. Ceci vous évitera de devoir tenir ou caler vos sujets.
- * Collez vos sujets de façon à éviter tout débordement en dehors du socle.
- Respectez les étapes de montage (voir " pas à pas" en bas de chaque descriptif de montage).



POUR ACCOMPAGNER VOTRE PREMIER MONTAGE



Pour finir ce premier exemple de montage simple, vous aurez à poser quelques détails.

Encore une fois, choisissez-en une quantité limitée.

Dans les stages et formations que j'ai eus à dispenser; il m'est souvent arrivé de contraindre les participants à faire des choix dans ces détails et à les fabriquer en leur donnant un "timing" le plus court possible. Ceci pour limiter artificiellement leur durée de fabrication et leur quantité.

J'aime beaucoup cette technique car elle oblige l'exécutant à aller à l'essentiel. Je tiens ce principe de la peinture où, dans votre apprentissage, on vous contraint à n'utiliser que de gros pinceaux et ce, pour aller à l'essentiel.

Ce principe est aussi utilisé lors d'épreuves d'embauche pour tester les capacités et la créativité du candidat.



Ces recettes simples sont, pour moi, les plus adaptées, ne croûtant pas et contenant peu d'eau (absence de sirop à 30°). Elles se conservent très bien pendant plusieurs semaines.

CHOCOLAT PLASTIQUE FONCÉ

Couverture de chocolat foncée	500g
Glucose type Cristal DE 60	400g

CHOCOLAT PLASTIQUE IVOIRE

Couverture de chocolat Ivoire	650 g
Glucose type Cristal DE 60	400 g

PROCÉDÉ

Fondez la couverture foncée à 50° et mélangez-la délicatement au glucose tiédi à 40°. Dès l'obtention d'une pâte homogène, cessez le mélange. Stockez dans une boîte hermétique.

CHOCOLAT PLASTIQUE DE COULEUR

La meilleure façon de fabriquer ce type de chocolat plastique consiste à employer de la couverture colorée. Vous pourrez obtenir toute une gamme de couleurs pastel en y ajoutant du chocolat plastique Ivoire.

Vous pouvez également fabriquer du chocolat plastique de couleur en employant du colorant liposoluble.

Evitez l'emploi de colorants de type traditionnel: à base aqueuse, ils auront du mal à se dissoudre dans vos préparations. De plus, l'introduction d'humidité dans le chocolat plastique en abîme la texture et en limite la conservation.

IMPORTANT

- * Facile à fabriquer, le chocolat plastique a tendance à voir sa matière grasse se strier facilement au mélange du glucose. Veillez donc à cesser le mélange des composants au plus tôt.
- * On peut, selon la saison et la température du lieu de travail, diminuer la quantité de glucose dans les préparations (- 10% de glucose en ambiance chaude).
- * Fabriquez vos chocolats plastiques au moins 48 h à l'avance pour leur permettre de cristalliser complètement avant emploi.
- * **Stockez-les durant ce temps dans un endroit frais** (15 à 18°).
- * Pour obtenir la bonne épaisseur, abaissez-les entre une feuille de papier sulfurisé et une feuille guitare.
- * N'utilisez pas de sucre glace ni de fécule pour abaisser (détérioration de la texture, de l'aspect et absence de pouvoir collant lors de la pose de vos détails).

LA COLLE ALIMENTAIRE

Cette recette de colle vous servira à fixer les détails de vos montages, mais vous pouvez également utiliser de la couverture à point.

L'avantage de cette colle est d'être pratiquement invisible et, ainsi, de vous permettre d'obtenir des collages "propres".

RECETTE

Gomme arabique E414	100 g
Eau minérale	100 g
Acide citrique dilué à 50%	4g
Éthanol	50 g
Huile végétale	8 g

PROCÉDÉ

Dissoudre à froid la gomme arabique et l'eau pendant une nuit, le lendemain, chauffer à 50°.

Ajouter l'acide citrique, puis l'alcool et, enfin, l'huile. Conserver ce mélange dans une bouteille hermétiquement fermée, Bien agiter avant l'emploi. Il se peut que ce mélange épaississe dans le temps, dans ce cas, chauffer à 50° et rajouter de l'éthanol.



AVANT OU APRÈS PULVÉRISATION ?

Après avoir terminé les squelettes de vos sujets et avant de les pulvériser; vous aurez à ajouter certains détails.

Vous devrez également faire un choix entre les détails de la couleur principale de votre sujet, à poser avant pulvérisation et les détails en couleur qui termineront votre œuvre.

Pour les personnages et les animaux, les détails à poser seront peut-être les parties intégrantes des squelettes, à réaliser avant pulvérisation comme mains, pieds ou pattes, oreilles, nez ou museau, etc. Il convient donc de bien réfléchir car chaque type de sujet est un cas différent.

Par choix gustatif, certains détails peuvent être fabriqués en pâte d'amandes mais, pour des raisons de rigidité, l'utilisation de chocolat plastique sera préférable pour d'autres comme les mains, par exemple.

La fabrication et la pose des détails demeurant souvent les étapes les plus longues, je rappelle encore une fois qu'elles doivent être abordées avec beaucoup d'attention, en éliminant tout ce qui n'est pas vraiment nécessaire pour ne conserver que l'essentiel conformément aux règles essentielles du montage.

Vous pourrez constater que nombre de ces détails sont plutôt découpés et non modelés.

IMPORTANT

- La fixation des détails avant pulvérisation se fera à l'aide de couverture non tempérée.
 - La fixation des détails après pulvérisation se fera à l'aide de couverture tempérée ou de colle alimentaire.
- « Choisissez avec soin la quantité des détails à poser avant et après pulvérisation.

On peut facilement représenter
un personnage connu en s'appliquant
à reproduire certains détails marquants.



Ces 2 planches très
"green" sont pour un joueur de golf,
Jean-Luc Grisot....







Véritable couche de finition de vos sujets, la pulvérisation au pistolet n'a pas pour but de couvrir les éventuels défauts (bavures) de vos réalisations: elle risque, au contraire, de les souligner. Vous devrez donc monter vos réalisations avec le plus grand soin.

Utilisez des couvertures bien décristallisées, à leurs températures de fonte respectives. Fondez le beurre de cacao de rajout à 50°.

La quantité de beurre de cacao de rajout doit être la plus faible possible, car ce beurre risque d'apporter une texture cireuse en surface et de faire blanchir plus rapidement vos sujets.

Comme toute matière grasse, il peut également fixer certaines odeurs présentes dans vos laboratoires ou vos boutiques.

Mélangez le tout intimement au mixer et débutez la cristallisation du mélange en respectant scrupuleusement les courbes de température propres à chaque couverture.

Respectez également leurs températures d'utilisation (pulvérisation de couvertures lactée ou Ivoire).

Filtrez vos mélanges à l'aide d'une passette avant utilisation. Veillez à maintenir vos couvertures de pulvérisation à la bonne température durant toute leur utilisation.

Selon le type de pistolet utilisé, consultez le chapitre se rapportant aux outils.

Évitez de surchauffer même légèrement, vos mélanges pour prévenir une cristallisation dans la buse du pistolet. Cela pourrait entraîner un blanchiment tardif quelques jours plus tard.

Pulvérisez dans un lieu entre 18 à 20° et veillez à ce que vos sujets soient tempérés avant l'opération (ils doivent avoir séjourné pendant une nuit à une température de 18 à 20°). Veillez à ce que votre pistolet soit également tempéré. Stockez-le à l'étuve à 40° maximum.

La pression d'un pistolet fonctionnant avec un compresseur doit être de 2,5 bars au maximum.

Pulvérisez de petites quantités de sujets à la fois.

Appliquez une couche fine et régulière (risques de surcharge, donc de coulures) sur les sujets, deux passages sont nécessaires.

Dès la fin de la pulvérisation d'une petite quantité de sujets, éloignez-les immédiatement pour les mettre à l'abri des retombées du brouillard de pulvérisation (risques de ternir le brillant de la pulvérisation). Attendez la cristallisation complète de la pulvérisation avant de finir vos sujets (au moins 2 heures).



En augmentant la longueur des jambes
et en diminuant la taille du bassin d'un
personnage, on lui donne de l'élégance



LES COUVERTURES DE PULVÉRISATION

COUVERTURE DE PULVÉRISATION FONCÉE

Couverture foncée	700 g
Beurre de cacao	300 g
Colorant rouge liposoluble (facultatif)	qsp

COUVERTURE DE PULVÉRISATION LACTÉE

Couverture lactée	700 g
Beurre de cacao	200 g
Colorant orange liposoluble (facultatif)	qsp

COUVERTURE DE PULVÉRISATION IVOIRE

Couverture Ivoire	700 g
Beurre de cacao	200g
Colorant blanc liposoluble (facultatif)	qsp

COMMENT PULVÉRISER ?

- 1** Pulvérisez vos sujets par petites quantités (5 à 6 au maximum à la fois).
- 2** Pulvérisez-les tous sur la même face et en ligne avant de les faire tous pivoter d'un quart de tour et ainsi de suite, jusqu'à en avoir pulvérisé toutes les faces.
- 3** Tenez-vous à une distance de 40 cm de vos sujets' lors de la pulvérisation.
- 4** Pulvérisez en déplaçant le pistolet de la gauche vers la droite, parallèlement aux sujets (ne vous rapprochez pas des sujets pendant la pulvérisation).
- 5** Passez 2 couches à 5 mn d'intervalle.

L'EFFET VELOURS

À l'origine, l'effet velours s'appelait "effet Giner" du nom de son inventeur qui, après une froide nuit catalane, avait voulu pulvériser des sujets et qui eut la surprise de découvrir cet effet étonnant.

Ce principe de pulvérisation peut être utilisé dans certains cas pour représenter des fourrures d'animaux, le givre, la rouille,... ou traiter des surfaces pour obtenir un mélange de textures sur une réalisation.

La couleur de la pulvérisation peut varier selon la durée du passage au froid.
Plus elle sera importante, plus la teinte sera claire.

L'effet velours doit être utilisé avec précaution et les sujets ayant été traités par ce procédé doivent être manipulés le moins possible par la suite, les doigts "marquant" facilement (pose des décors).

PROCÉDÉ

La couverture de pulvérisation, foncée, lactée ou ivoire, doit subir une parfaite cristallisation avant emploi, sous peine de blanchiment des sujets.

Les sujets seront placés au froid positif (5°) et non au froid négatif (-18°)
pour diminuer le plus possible la condensation.

Ils doivent être pulvérisés un par un pour éviter la formation de condensation entre le moment où le sujet sort du froid et le moment de la pulvérisation. L'emprisonnement de condensation, donc d'humidité, sous la pulvérisation, risque de provoquer un blanchiment tardif voire un décollement ultérieur de la pulvérisation surtout si la couche d'effet velours est importante.

IMPORTANT

- Pulvériser dans un local tempéré (20°).
- Les couvertures de pulvérisation doivent être parfaitement cristallisées.
- Passez vos sujets au froid (5°) pendant une demi-heure pour le velours.
- La couche de pulvérisation doit être fine pour obtenir un bon résultat.





des sujets
toute l'année



PERSONNAGES

Les personnages sont peut-être les sujets les moins difficiles à réaliser car nous avons des modèles sous les yeux en permanence, à savoir nous-mêmes.

Vous pourrez fabriquer des sujets en caricaturant le modèle et arriver à des résultats surprenants. Certaines illustrations de cet ouvrage le prouvent.

Dans tous les cas, observez bien vos modèles et apportez de la fluidité dans les expressions et les mouvements.

Un personnage est articulé en 9 points différents. Même si ces articulations ne doivent pas toutes être utilisées systématiquement, elles vous permettront de donner vie à vos personnages.

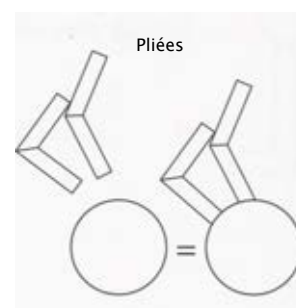
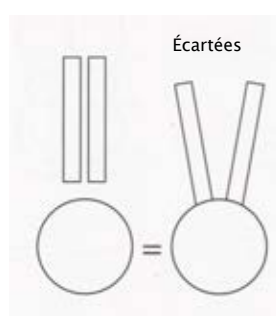
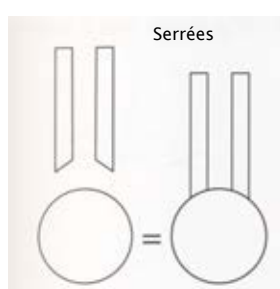
Pour réaliser un personnage, on utilise généralement :

- a** Un œuf pour la tête (la sphère possède un volume trop parfait alors que l'œuf est utilisable dans plusieurs sens).
- b** Un œuf pour le buste (utilisable dans les deux sens).
- c** Une sphère ou un œuf pour le bassin.
- d** Des tubes ou des œufs pour les bras et jambes.
- e** Un tube pour le cou.
- f** Des œufs pour les chaussures (utilisables dans les deux sens).

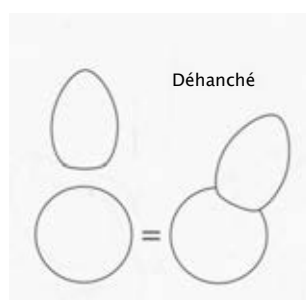
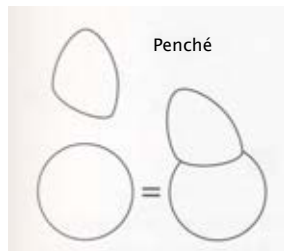
Voici quelques assemblages simples que vous pourrez exécuter pour représenter certains types de personnages et leurs principaux mouvements ou expressions,

LES FONTES ET LEURS RESULTATS SUR UN PERSONNAGE

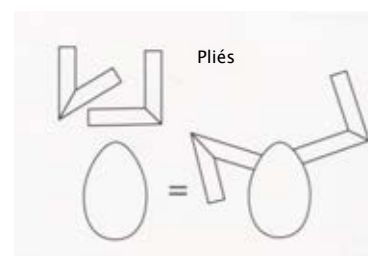
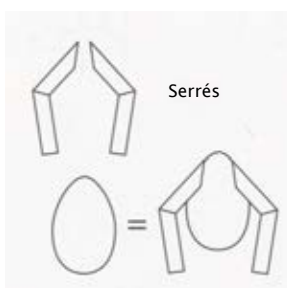
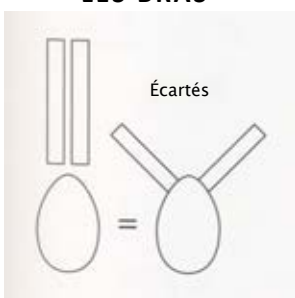
LES JAMBES



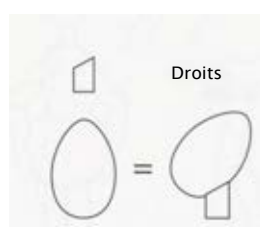
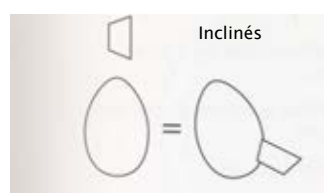
LE BUSTE



LES BRAS

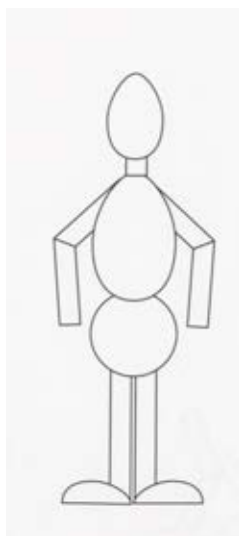


LA TÊTE ET LE COU

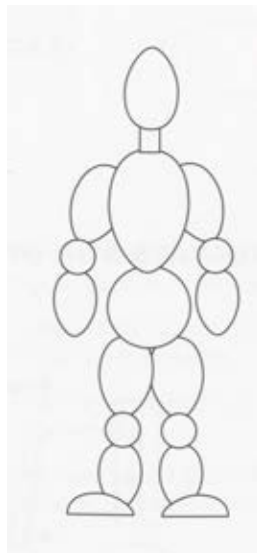


PERSONNAGES

QUELQUES TYPES

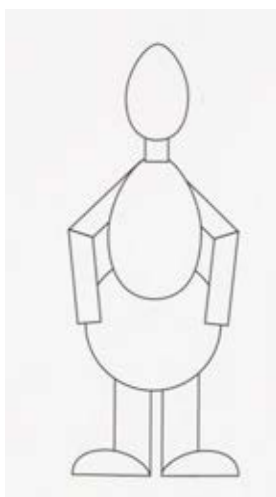


NORMAL



L'ATHLÉTIQUE

Les membres ne sont plus des tubes mais des œufs et des sphères (corps creux).
L'œuf du buste est utilisé pointe vers le bas.
Petit bassin.



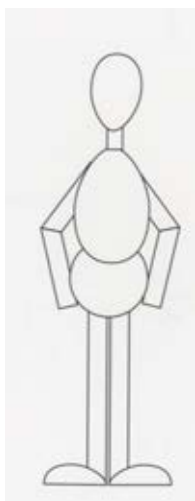
L'OBÈSE

L'œuf est utilisé pointe vers le haut pour la tête.
Bassin plus important.
Jambes courtes et épaisses.
Personnage penché vers l'arrière.



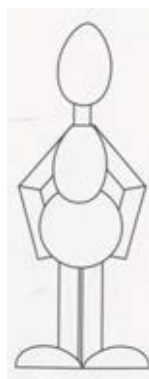
L'ÂGÉ

Maigres ou bien portants, les personnages sont représentés courbés, voire déhanchés, parfois une main dans le dos ou sur une canne.



LE MINCE

L'œuf est utilisé pointe vers le bas pour la tête.
Petit bassin.
Jambes fines et allongées.
Personnage penché vers l'avant, épaules rentrées.

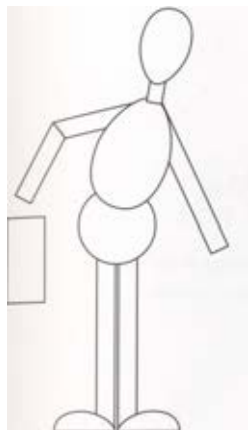


L'ENFANT

Les proportions ne sont pas les mêmes que chez l'adulte.
La tête et le buste ont la même dimension chez le bébé.
Les jambes sont plus courtes.

LES EXPRESSIONS

Appliquez-vous à reproduire au mieux les expressions souhaitées de vos sujets car elles feront la différence entre un sujet vivant et un sujet statique.



L'EFFORT

Le sujet est déhanché.
Le bras qui n'est pas chargé fait office de balancier



L'IMPATIENCE

Le personnage se croise les bras.
Le personnage regarde sa montre.
Un des pieds tapote le sol.



LA PEUR

Les jambes sont serrées en X.
Les mains et les bras cachent le visage.
Le personnage est déhanché ou penché vers l'arrière.



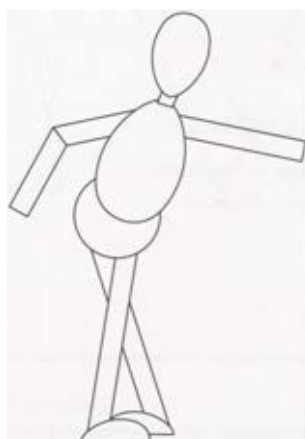
L'AGRESSIVITÉ

Les bras sont écartés du corps, tendus vers l'arrière, poings serrés.
Le buste et la tête sont penchés vers l'avant. Les jambes sont serrées.



LA TIMIDITÉ

Les jambes sont serrées et les pieds superposés.
Le personnage est courbé, regardant ses pieds.
Les mains sont dans le dos.

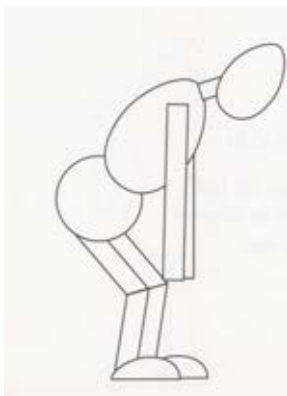


L'IVRESSE

Les jambes sont croisées.
Le personnage titubant peut être appuyé (réverbère ou mur).

PERSONNAGES

LES EXPRESSIONS



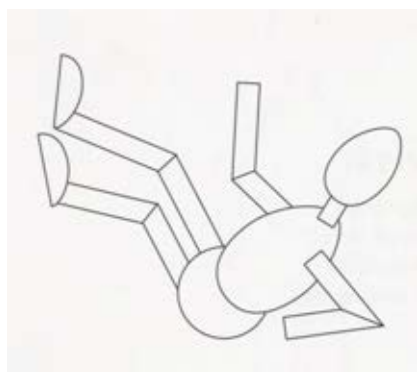
LE K.-O.

Si le personnage est debout, les bras sont pendants, le dos courbé. Les jambes sont fléchies ou serrées en X. (Cette attitude peut également représenter une extrême fatigue, par exemple un coureur épuisé).



LA POSITION ASSISE AU SOL

Les jambes du personnage sont naturellement écartées et pliées selon l'angle C.



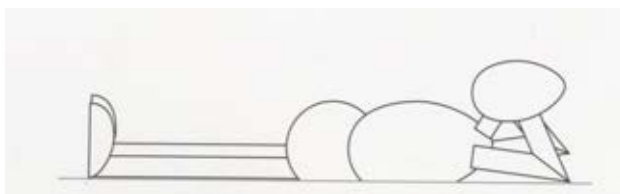
LA CHUTE

Cette position peut être représentée de multiples façons, l'essentiel étant de conserver au moins deux points d'appui à vos personnages sur les socles (une main et une jambe, par exemples).



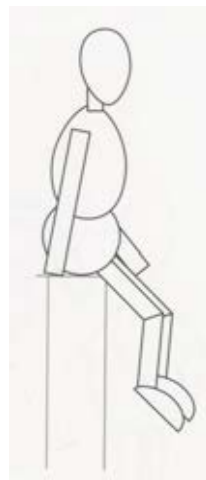
LA POSITION ASSISE SUR CHAISE

Les jambes du personnage sont découpées selon l'angle B et sont normalement et naturellement plutôt écartées.



LE REPOS ALLONGÉ

Les parties du personnage qui reposent sur le sol doivent être fondues pour obtenir un effet naturel.

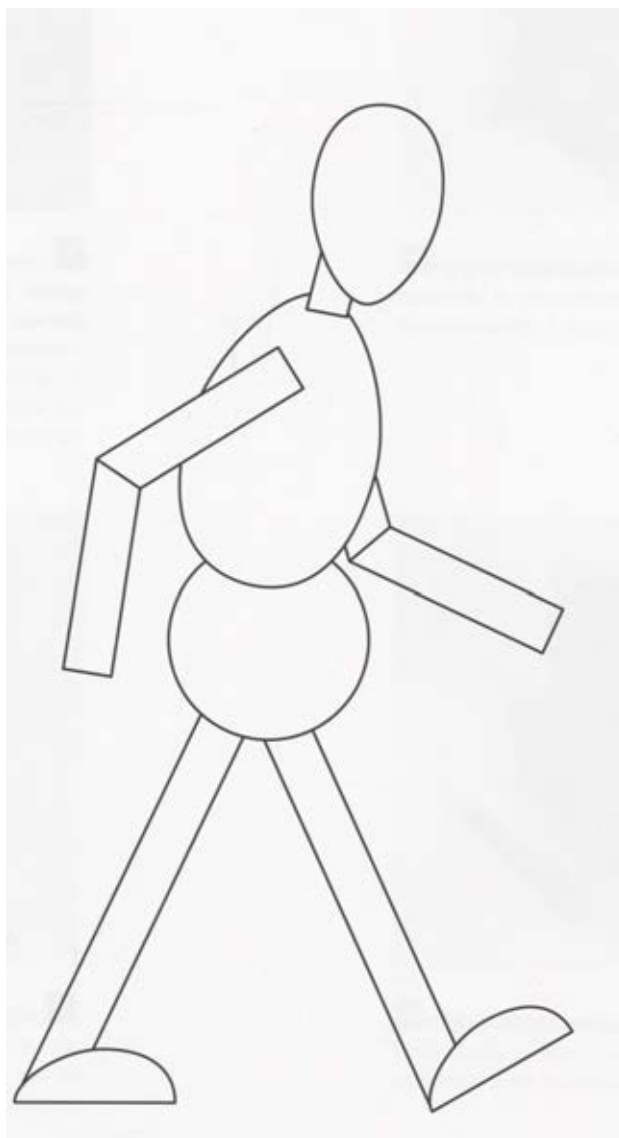


LA POSITION ASSISE EN HAUTEUR

Les jambes sont découpées selon l'angle A pour obtenir un effet naturel "pendant".

LA MARCHÉ

Les jambes sont décalées sans articulation,
le buste est légèrement penché vers
l'avant, les bras accompagnant la marche.



IMPORTANT

* Dans tous les cas à représenter, veuillez à respecter vos croquis.
Pensez aux points d'appui sur les socles, surtout pour les personnages en mouvement.

PERSONNAGES

LA FABRICATION D'UN PERSONNAGE EN SERIE



Préparez toutes les demi-coques et longueurs de tubes dont vous aurez besoin pour la fabrication d'une série. Articulez les jambes si nécessaire, selon l'angle désiré.



Fabriquez les bassins en collant toutes les demi-sphères entre elles et disposez-les sur une structure alvéolée (plaque de moules silicone ou cercles individuels à petits gâteaux, etc.) qui vous servira de socle pendant la première phase du montage. De la même façon, collez entre-eux les demi-œufs correspondant aux têtes,



Articulez les bras en procédant aux découpes nécessaires.



Collez les bustes sur les bassins en les fondant.



Collez les jambes par deux sur les bassins en fondant les extrémités des deux jambes simultanément sur la plaque, ce qui aura pour effet de les fondre à la même longueur



Collez l'ensemble jambes/bassin sur les socles.



Collez les cous sur les bustes. Puis collez les têtes sur les cous (fondez et assemblez-les par l'arrière et non par la base de la tête) afin que les personnages puissent avoir mentons et nuques. Puis collez les bras sur les bustes.



Collez les chaussures contre les jambes en les fondant pour qu'elles puissent envelopper les tubes et sembler sortir du dessous des pantalons.

LES DÉTAILS AVANT PULVÉRISATION

La fixation des détails avant pulvérisation se fera à l'aide de couverture non tempérée.

La fixation des détails après pulvérisation se fera soit à l'aide de couverture tempérée, soit à l'aide de colle alimentaire ou de liqueur

LES MAINS

(Abaisses de 4mm d'épaisseur)

Elles sont découpées dans une abaisse de chocolat plastique de 4 mm d'épaisseur à l'aide d'un emporte-pièce à bonbon de chocolat de forme "poire" ou "ovale pointu". Les doigts sont découpés à l'aide d'un ébauchoir dans la partie la plus étroite de la poire.

Elles peuvent être modelées en forme de "poire allongée" dans du chocolat plastique. En rabattant l'extrémité, formez le pouce. Les autres doigts sont découpés à l'aide d'un ébauchoir

Vous pouvez les réaliser après pulvérisation et en couleur pour représenter des personnages gantés (clown, boxeur, skieur; etc.).



IMPORTANT

- Respectez la position des pouces, situés naturellement vers l'intérieur des bras, contre le sujet.
- Dans tous les cas, les doigts sont mobiles. Ils participent grandement au mouvement et à la vie de vos personnages.

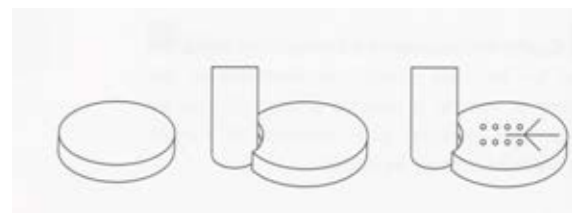
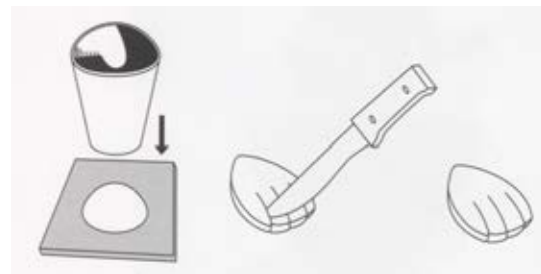
LES PIEDS ET LES CHAUSSURES

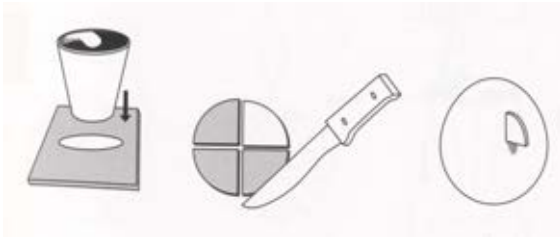
(Abaisses de 8 à 10 mm d'épaisseur)

Comme les mains, les pieds sont découpés ou modelés dans du chocolat plastique, aux mêmes épaisseurs, mais les doigts sont découpés dans la partie large de la "poire". Les doigts ont la même longueur

Les chaussures, si elles ne sont pas réalisées avec des demi-cœurs, pourront être découpées dans une abaisse de chocolat plastique d'une épaisseur de 8 à 10 mm, à l'aide d'emporte-pièce de formes différentes.

L'extrémité de chaque chaussure sera redécoupée à l'aide d'une douille et placée contre la jambe du sujet. On pourra également "marquer" à l'ébauchoir le dessus des chaussures (lacets, coutures, etc.).





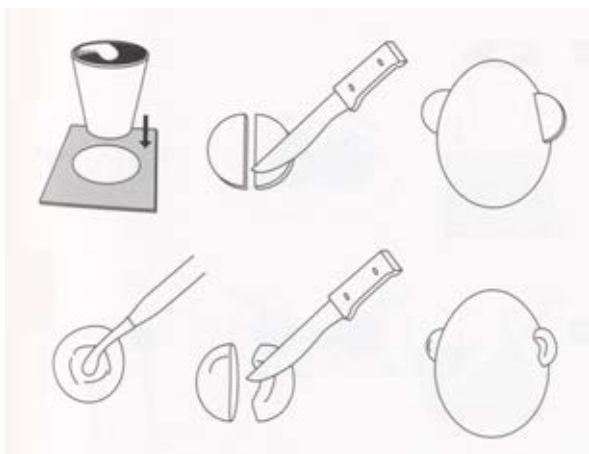
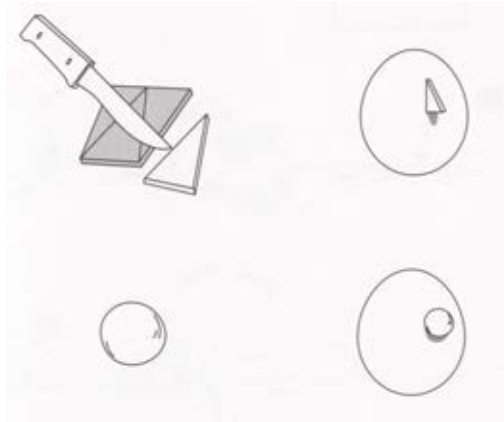
LE NEZ

(Abaisses de 4 mm d'épaisseur)

Découpé dans une abaisse de chocolat plastique de 4 mm d'épaisseur à l'aide d'une douille unie de 14 mm de diamètre. Recoupez le disque obtenu en quatre et vous obtiendrez, à chaque opération, quatre nez de forme busquée.

Découpé en triangle dans une bande de chocolat plastique de 4 mm d'épaisseur et de 10 mm de large.

Modelé en boule dans du chocolat plastique de couleur et réalisé après pulvérisation (ivrogne, clown, etc.).



LES OREILLES

(Abaisses de 2 mm d'épaisseur)

Découpées dans une abaisse de chocolat plastique à l'aide d'une douille de 7mm de diamètre. Recoupez cette pastille en deux parties pour obtenir deux oreilles.

Modelées dans du chocolat plastique en forme de boule écrasée. Pratiquez un creux à l'ébauchoir; puis redécoupez en deux parties pour obtenir les deux oreilles. Elles peuvent être réalisées après pulvérisation dans certains cas (clown, ivrogne,...).

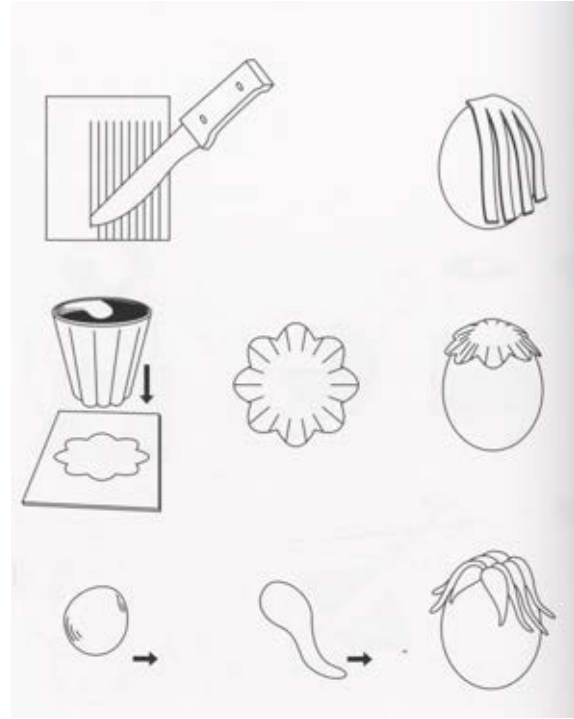
LES CHEVEUX

(Abaisses de 4mm d'épaisseur)

Fabriqués dans une abaisse de chocolat plastique de 4 mm d'épaisseur et de hauteur variable. Frangez le bord de la bande à l'aide d'un ébauchoir découpez-en un morceau de la longueur nécessaire et enroulez-le autour du crâne du personnage.

Fabriqués dans une pastille découpée à l'aide d'un découpoir cannelé à la taille désirée. Le bord du disque de chocolat plastique sera frangé à l'aide d'un ébauchoir

Modelés en forme de mèches et disposés sur le crâne des personnages. Ils pourront être réalisés après pulvérisation (clown, personne âgée, etc.).



LA MOUSTACHE

(Abaisses de 4 mm d'épaisseur)

Découpée ou modelée en forme de deux petites carottes et collée sous le nez. A réaliser avant ou après pulvérisation.



LA BARBE

(Abaisses de 4 mm d'épaisseur)

De nombreux types différents, elle sera découpée dans une abaisse de chocolat plastique de 4 mm d'épaisseur à l'aide de découpoirs ou d'emporte-pièce.

Pouvant être réalisée de différentes couleurs, elle sera posée avant ou après pulvérisation.

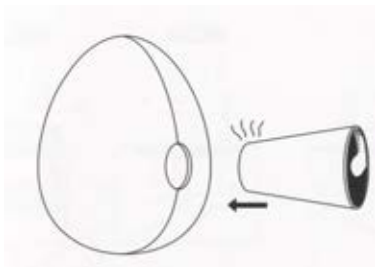
Elle pourra être passée au rouleau à canneler

Père Noël

Asiatique

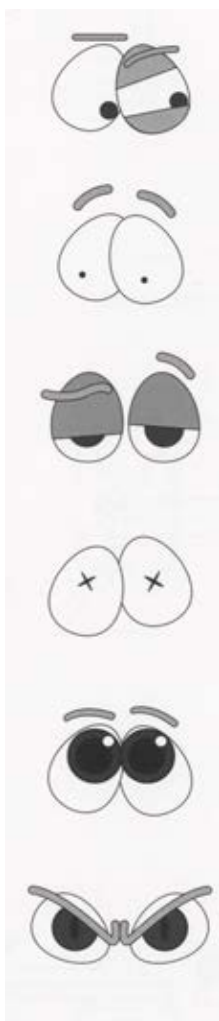
Collier





LA BOUCHE

À utiliser avec précaution car elle implique parfois la pose difficile de dents ou d'une langue. Elle peut participer à l'expression d'un personnage (cri, chant, etc.).



LES YEUX

Vous pouvez les réaliser de plusieurs façons: avec des pastilles superposées de différentes couleurs, en chocolat plastique, en couverture cristallisée et dressée au cornet, en utilisant des œufs de couverture ivoire et en réalisant les pupilles en couverture ou à l'aide de pastilles de chocolat plastique, ou bien, comme sur beaucoup de mes sujets, en pâte d'amandes pressée dans un moule à petits œufs de 30 mm.

Les yeux se composent d'un blanc, d'un iris, d'une pupille et parfois, d'un éclat de lumière.

Les principales expressions qu'ils peuvent suggérer sont:

L'inquiétude

La peur ou la surprise

La fatigue

L'ivresse ou le K.-0.

La supplication

La colère

PRINCIPALES PIÈCES D'HABILLAGE

À réaliser; au choix, en chocolat plastique ou en pâte d'amandes, elles apporteront une touche de couleur dans vos réalisations.

Vous devez, comme pour le reste, les réaliser en série et selon les règles essentielles du montage.

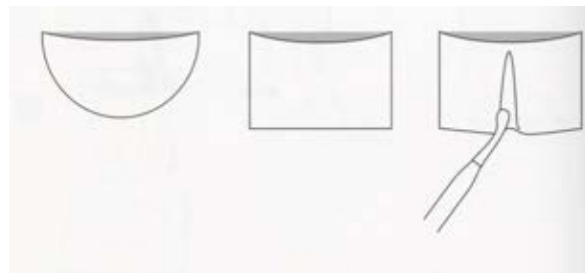
Une partie de l'habit des personnages étant représentée par leur squelette, il vous suffira de rajouter quelques pièces pour parfaire l'illusion.

Dans tous les cas, évitez "d'habiller" vos sujets.

POCHES

(Abaisses de 2 mm d'épaisseur)

Découpez des demi-disques ou des petits rectangles de la dimension souhaitée et posez-les sur le sujet. Pour parfaire l'illusion, faites "bailler" légèrement la poche. Vous pouvez représenter les soufflets des poches à l'aide d'un ébauchoir

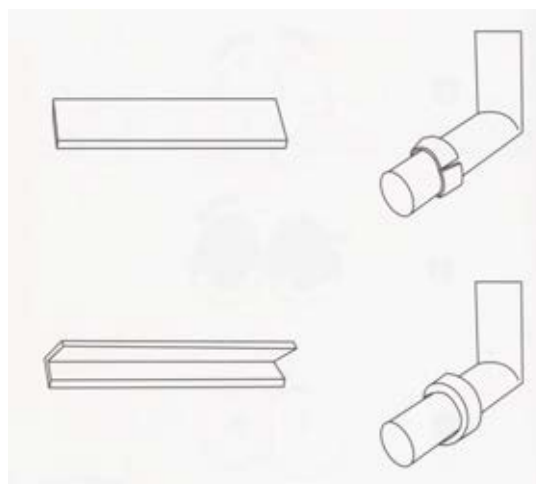


REVERS DE MANCHES, MANCHES RETROUSSÉES,...

(Abaisses de 2 mm d'épaisseur)

Découpez des bandelettes de dimensions adéquates et enroulez-les autour des manches.

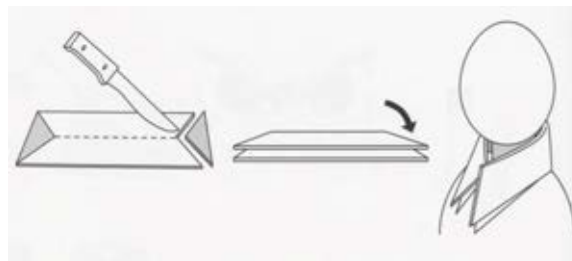
Pour représenter des manches retroussées, plissez les bandelettes dans leur largeur

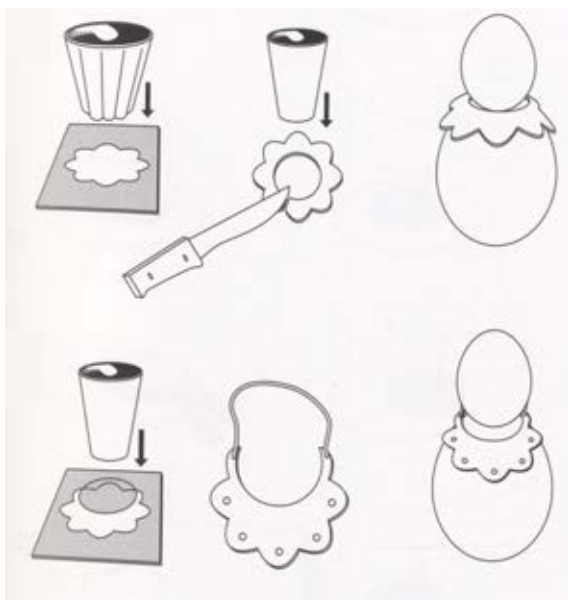


COLS

(Abaisses de 2 mm d'épaisseur)

Découpez un rectangle de dimensions adéquates, évidez les extrémités en forme de queue d'aronde et pliez le rectangle en deux dans le sens de la largeur. Passez le col autour du cou et joignez les pointes inférieures.



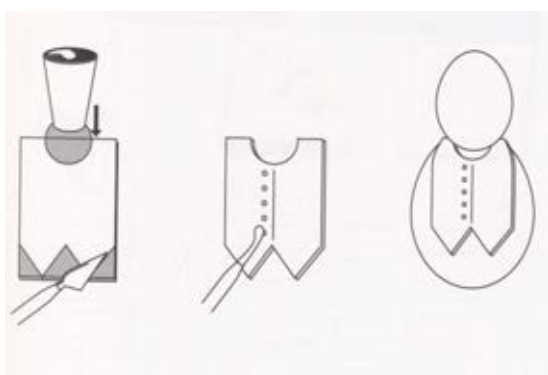


COLS DE CLOWN, BAVOIRS DE BÉBÉ

(Abaisses de 2 mm d'épaisseur)

Découpez un disque cannelé de la dimension désirée, évidez le centre à l'aide d'une douille, fendez l'un des bords au couteau pour ménager un passage et passez autour du cou.

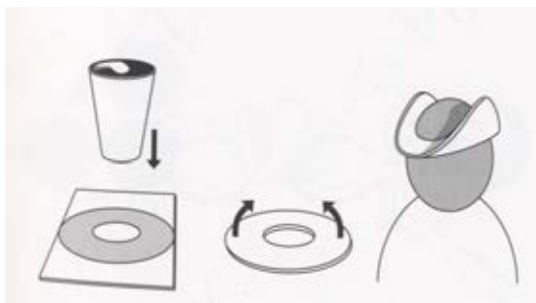
Pour représenter un bavoir; découpez des pastilles sur le pourtour du col et ajoutez une ganse dans le cou du bébé.



GILETS

(Abaisses de 2 mm d'épaisseur)

Découpez un rectangle de dimensions adéquates, évidez l'un des bords en forme de queue d'aronde et le bord opposé à l'aide d'une douille. Marquez le centre du rectangle dans sa longueur à l'aide d'un ébauchoir et marquez les boutons avec une douille de petit diamètre.



CHAPEAUX DE COW-BOY

(Abaisses de 2 mm d'épaisseur)

Découpez un disque de la dimension voulue et évidez-en le centre à l'aide d'une douille de grand diamètre pour passer la rondelle autour de la tête du personnage.

IMPORTANT

- Le sommet du chapeau étant représenté par la tête du personnage, le chapeau doit être réalisé avant pulvérisation.

CHAPEAUX: HAUT-DE-FORME, MELON, CAPELINE, ...

(Abaisses de 2 mm d'épaisseur)

Découpez un disque de la dimension souhaitée, placez un disque de couleur différente et de plus petit diamètre sur celui-ci et, enfin, un troisième disque de diamètre égal au second, mais de couleur identique au premier

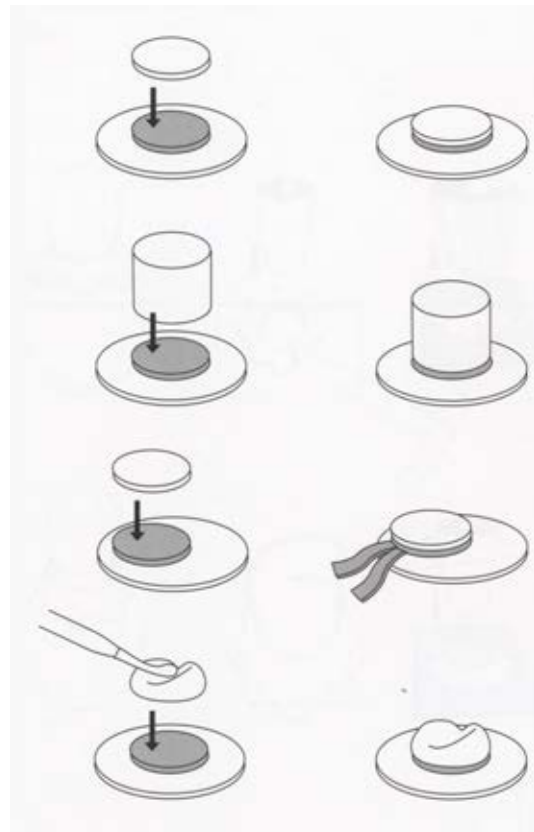
Pour un haut-de-forme, le troisième disque doit être découpé dans une abaisse plus épaisse (15 mm).

Pour une capeline, les deuxième et troisième disques doivent être déplacés vers l'un des bords du premier Chapeau féminin, il est agrémenté de rubans.

Pour un melon, le troisième disque doit être remplacé par une boule écrasée, fendue ou marquée à l'ébauchoir

IMPORTANT

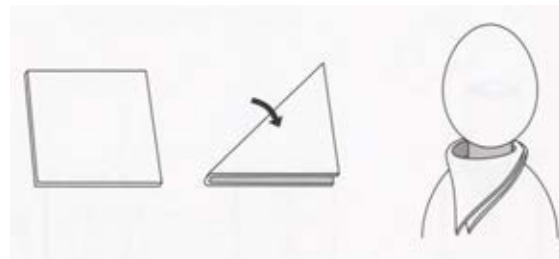
- Pour pouvoir placer ces chapeaux sur les personnages, leur tête devra être rabotée sur le dessus à l'aide d'un couteau chaud. Cette opération devra être exécutée avant pulvérisation des sujets.



FOULARDS ET BANDANAS

(Abaisses de 2 mm d'épaisseur)

Découpez un carré de dimensions suffisantes et pliez-le en deux selon la diagonale, passez ensuite autour du cou ou placez sur la tête du personnage.



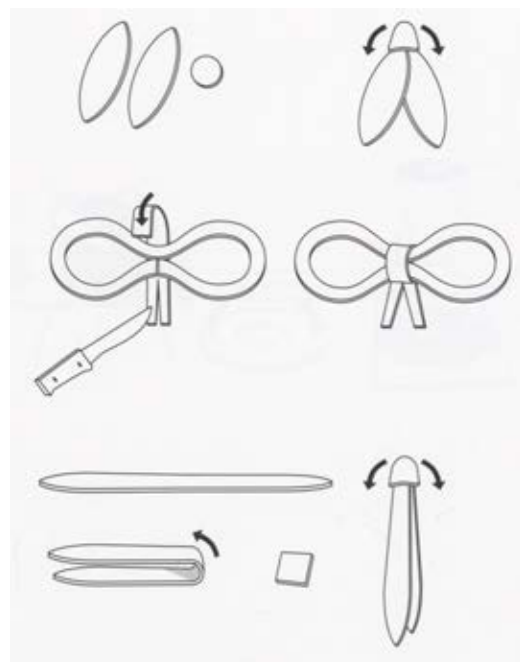
NŒUDS, GANSES, CRAVATES, ...

(Abaisses de 2 mm d'épaisseur)

Pour un nœud (bandana), découpez deux ovales pointus et allongés au couteau ou à l'aide d'un emporte-pièce. Réunissez-les par leurs extrémités et enroulez à cet endroit une pastille de petite taille,

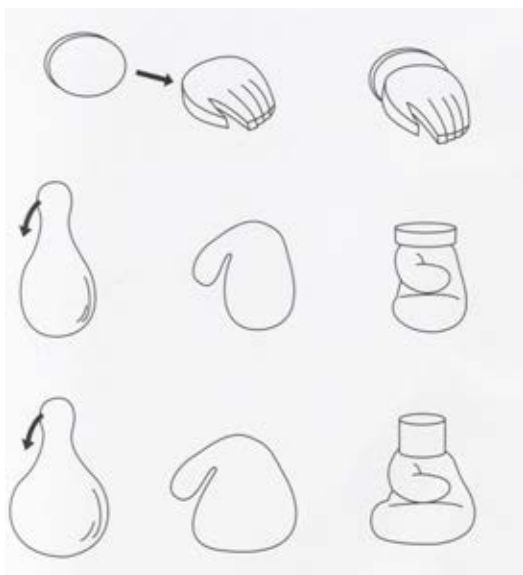
Pour une ganse, découpez de fines bandelettes, puis des longueurs de dimension voulue et repliez chacune des extrémités sur le centre. Terminez la ganse en enroulant un morceau de bandelette fendu à l'une des extrémités, sur la soudure.

Pour une cravate, découpez une bandelette de 6 mm de large, recoupez l'une des extrémités en pointe, repliez-la en deux et fermez le haut de la cravate à l'aide d'un morceau de



GANTS, MOUFLES, GANTS DE BOXE, ...

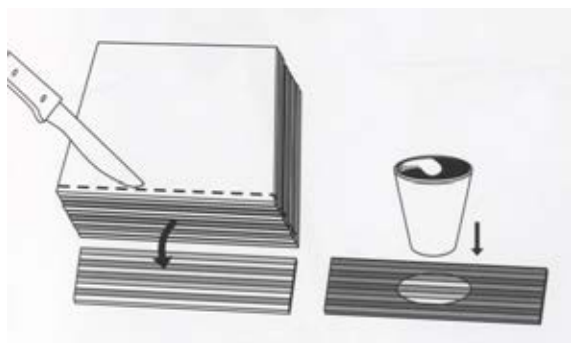
(Abaisse de 5 mm d'épaisseur)



Pour un gant ordinaire, procédez comme pour la fabrication des mains et ajoutez à la base une pastille découpée à la douille, de 3 mm d'épaisseur et de 15 mm de diamètre, afin de représenter le revers.

Pour une moufle, procédez comme pour la fabrication des mains, en utilisant le côté le plus important de la forme "poire" pour les doigts. Seul le pouce sera découpé à l'ébauchoir Placez une pastille à la base de la moufle comme pour les gants.

Pour les gants de boxe, procédez comme pour la fabrication de mains modelées, en augmentant leur taille. Découpez une pastille un peu épaisse (10mm) et placez-la à la base du gant.



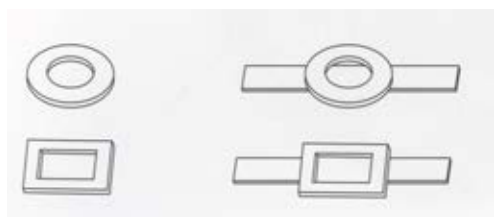
TISSUS À RAYURES

(Abaisses d'épaisseur variable selon la largeur des rayures à obtenir)

Empilez plusieurs abaisses de couleurs différentes en les collant entre elles à l'aide d'alcool.

Découpez ensuite de fines tranches de ce mille-feuille et collez-les, les unes à côté des autres, sur une abaisse de 1 mm d'épaisseur

Rallongez le tout à une épaisseur de 2mm et découpez vos pièces.



BOUCLES DE CEINTURE

(Abaisses de 2 mm d'épaisseur)

Découpez des carrés ou des pastilles et percez-en le centre avec une forme identique mais de dimension réduite.



BALLON

Colorez de la pâte d'amandes en quatre couleurs différentes. Modelez des boules de même diamètre dans les quatre couleurs. Coupez ensuite chaque boule en quatre parties. Assemblez par quatre ces quarts de couleur et remodelez en boule.

SABLE, GRAVIERS, ...

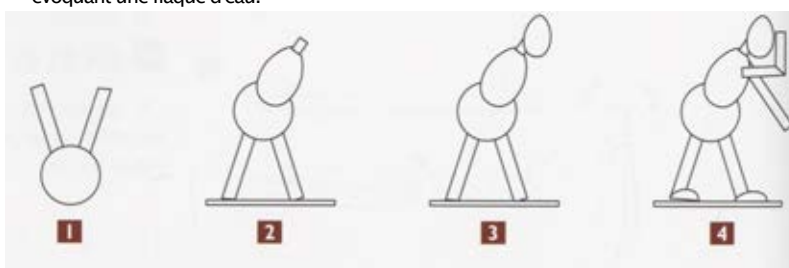
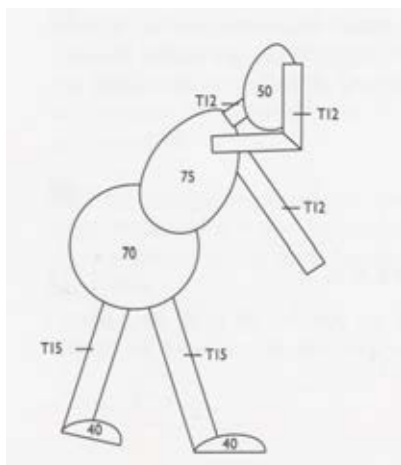
On se servira d'amandes en poudre, de gruë, de pailleté chocolat pour réaliser ces textures, et ce, avant ou après pulvérisation.



CONTRE LE VENT

Comme ici, on peut représenter un élément comme le vent en inclinant le personnage vers l'avant, en lui faisant tenir son chapeau ou en représentant une écharpe déployée.

Vous pouvez également donner une impression de pluie en appliquant un morceau de feuille guitare sur une partie du socle sitôt après pulvérisation du sujet. En décollant la feuille après séchage complet, vous obtiendrez une surface brillante évoquant une flaque d'eau.





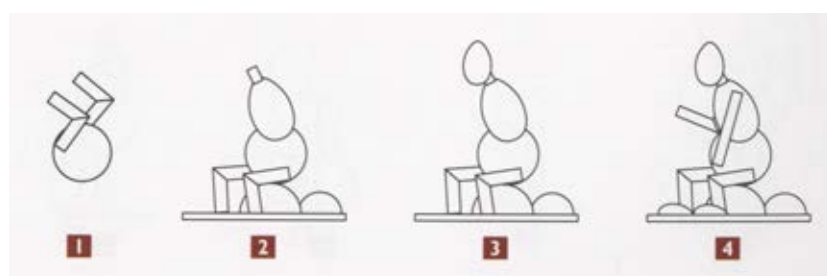
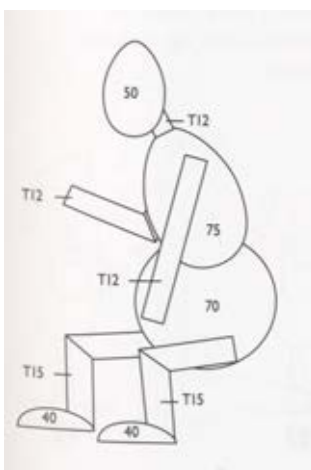
LE PÊCHEUR

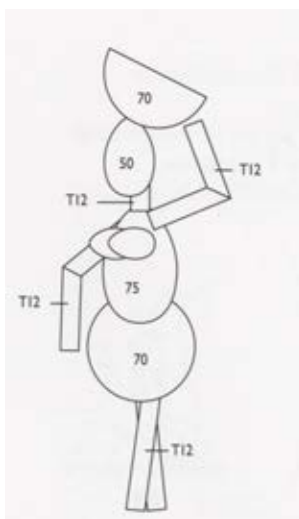
Lorsque vous représentez un personnage assis, vous devez bien positionner les jambes.

Plus le personnage est assis près du sol, plus l'angle formé par ses jambes sera aigu.

En revanche, si celui-ci est assis en hauteur; ses jambes seront pendantes.

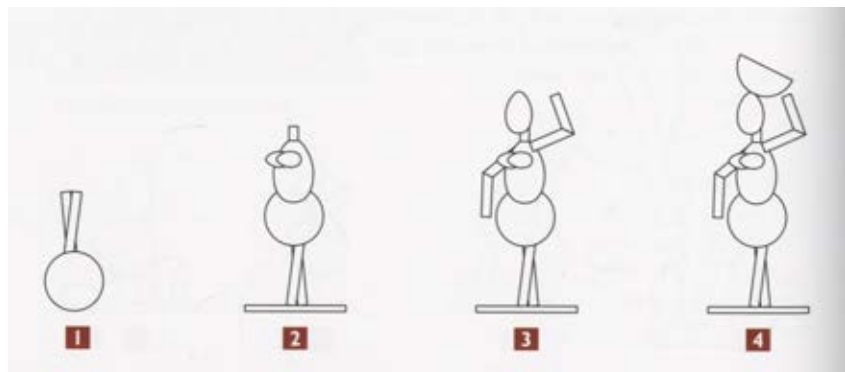
Reportez-vous aux exemples du chapitre "DES SUJETS TOUTE L'ANNÉE" (voir rubrique " Les expressions" p.73).





LA FEMME AUX CABOSSES

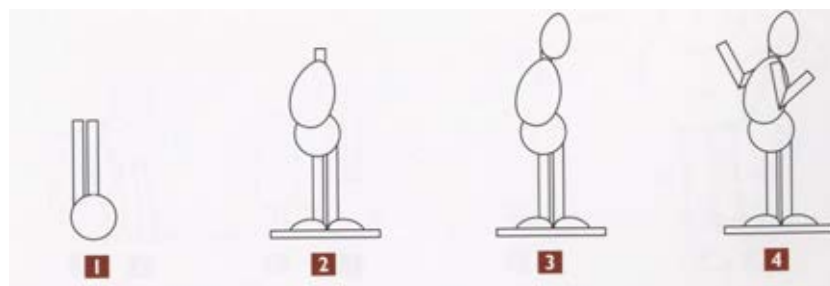
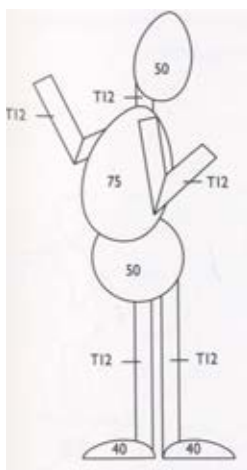
Pour des sujets qui, comme ici, portent du poids, n'hésitez pas à déhancher les personnages, le bras libre faisant office de contrepoids. Observez aussi que, pendant la marche, les pieds sont tournés vers l'extérieur





LE VIOLONISTE

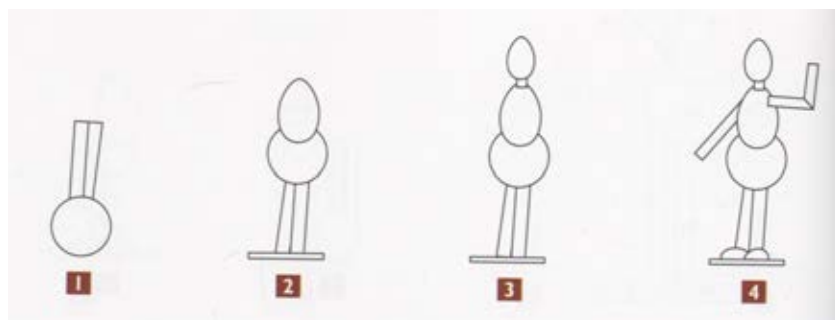
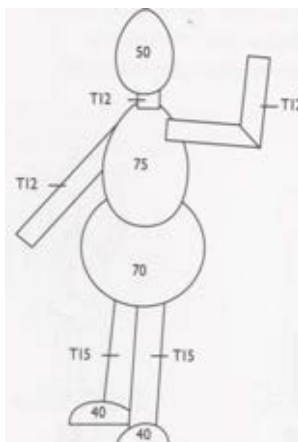
Pour ce personnage, j'ai dû utiliser une pique de bambou pour représenter l'archet.
Dans tous les cas où vous aurez à recourir à des matériaux non comestibles,
ne les pulvérisiez pas car ils pourraient être croqués, par mégarde, par vos clients.





LE PÂTISSIER

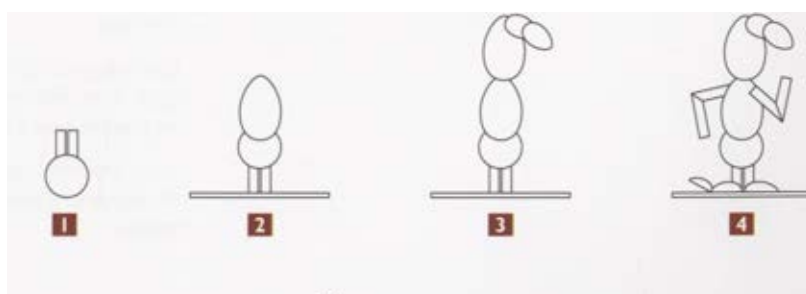
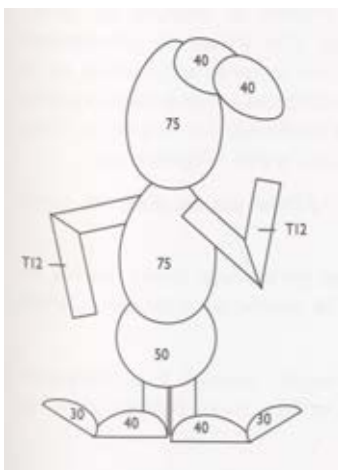
Evitez "d'habiller" vos personnages en chocolat plastique ou en pâte d'amandes car ces surcharges nuiraient à l'esthétique, à la facilité d'exécution et à la rentabilité de vos fabrications.





LE NAIN

Pour donner une idée de la taille réelle de ce sujet, utilisez des détails comme, par exemples, des fruits secs ou une pomme de pin. Sur ces personnages d'un monde de féerie, les détails comme les mains, la tête, les pieds, le nez, et les oreilles sont disproportionnés.





LES STYLES, LE TYPE

Le monde animal possède une telle diversité entre espèces, races, et jusqu'à l'intérieur d'une même famille, qu'il faudrait plusieurs ouvrages pour traiter de tous les cas.

Il vous faudra redoubler d'attention pour observer et saisir les particularités propres à chaque animal afin que vos montages "ressemblent". C'est pourquoi je vous conseille de vous munir d'un maximum de photos avant de débiter croquis et montages. Vous aurez également, dans ce type de sujets, deux façons de traiter les animaux.

Revenons un peu en arrière pour reparler de Walt Disney et des manières dont il a traité le sujet.

La première a été "d'humaniser" les personnages, en leur faisant porter des vêtements, en les faisant se déplacer à la manière des hommes et jusqu'en les dotant de mains à la place des pattes. Des mains spéciales, il est vrai, car elles ne possèdent souvent que quatre doigts. Le plus connu de ces animaux "humanisés" demeure Mickey.

Cette adaptation a permis de faire jouer à cette souris bon nombre de rôles normalement réservés à des hommes. Ce système confère à l'animal une sympathie supplémentaire de la part du public. Par contre, Mickey est assez loin de l'animal originel.

La seconde façon que le dessinateur a eu de représenter les animaux s'observe dans le personnage de Bambi. Dans ce cas, l'animal ressemble à un véritable faon dans sa morphologie et dans ses déplacements. C'est pourquoi Bambi ne peut jouer que des rôles proches de la réalité.

Pour vous, les deux cas se présenteront. Vous aurez peut-être à représenter un gentil nounours, mais parfois aussi un ours et peut-être un ours agressif. On voit la distance qui peut séparer un même animal traité de façon différente.

Dans le cas où l'animal devra être le plus près possible de la réalité, il sera très difficile, par exemple, de lui poser des yeux.

LE MOUVEMENT

La réussite exige la même démarche et les mêmes principes que pour le montage de personnages, à savoir le respect des règles essentielles du montage.

Là encore, n'accordez d'importance qu'à l'essentiel en faisant abstraction de l'inutile.

Le mouvement et sa représentation dans le montage devront se faire de façon spéciale. Pour représenter un cheval marchant (exemple de la difficulté en matière d'articulation des pattes), il est impensable d'articuler les pattes comme elles le sont dans la réalité, afin de respecter les lois essentielles du montage. En effet, les pattes avant du cheval sont articulées comme les genoux de l'homme, alors que ses pattes arrière le sont comme nos coudes ou comme les pattes d'un oiseau. Il est également impensable de vouloir en représenter la musculature puissante.

Les chats ou les chiens ont aussi les pattes articulées de la même façon...

Voici quelques particularités marquantes :

L'éléphant est un animal singulier qui possède quatre pattes articulées vers l'arrière, ce qui lui permet de s'asseoir à la manière d'un homme. C'est d'ailleurs le seul animal à posséder quatre genoux.

Un autre animal intéressant dans ce domaine est le chimpanzé qui, comme l'homme, possède des oreilles dans l'axe des yeux et, ainsi, nous ressemble.

Le lion et le chat sont d'une même famille, mais le lion a des oreilles rondes et le chat, des oreilles pointues.

Le cheval est un animal noble et musclé et l'âne, un animal plus sympathique et plus rond.

Les oiseaux ont, quant à eux, des articulations de pattes qui ressemblent à nos coudes, c'est-à-dire une pliure qui se fait vers l'avant.

Dans les différentes espèces de la grande famille des dinosaures, tous les types d'articulations sont représentés...

C'est pourquoi il faut être prudent au moment de l'étude, du dessin et de la réalisation d'un animal. Personnellement, j'ai opté pour la suppression de certaines articulations, et j'ai donc modifié la démarche de quelques animaux (sans, je pense, en diminuer l'esthétique et la crédibilité). Par ce biais, j'ai traité des sujets comme le cheval, l'âne, le cerf, l'éléphant, etc,

Dans tous les cas abordés, n'oubliez pas de doter les sujets d'un cou.

Comme pour les personnages, les animaux seront montés en série. Pour cela, vous devrez les monter selon les particularités de chaque type d'animal.

Vous pourrez mouler les coques servant à la réalisation de certains d'entre eux en couleur (ours polaires, cochons, oiseaux,...).

TYPES PRINCIPAUX

Voici les principaux animaux abordés dans cet ouvrage et leur "simplification" en termes de dessin et d'exécution. Pour illustrer ce chapitre, j'ai choisi quelques montages "phares" qui sont les plus représentatifs au niveau des spécificités de chacun.

Pour des raisons d'espace, j'ai réuni des animaux n'appartenant pas aux mêmes familles, mais possédant des caractéristiques communes.

Ils pourront tous être également traités de façon "humanisée" comme on le voit dans certains dessins animés.

1 : fourmi, guêpe, scarabée, araignée

2: poisson exotique, poisson rouge, orque

3 : mésange, perroquet, autruche

4: chat, lion, panthère

5: caniche, teckel, loup

6 : cheval, âne, cerf

7: dragon, grenouille, dinosaure

8 : lapin, rat, souris

9: chimpanzé, gorille

10 : ours, nounours, ours polaire

11 : éléphant, girafe, dromadaire

12: vache, mouton, cochon

LES DETAILS ET LEUR POSE AVANT OU APRÈS PULVÉRISATION

Après avoir terminé les squelettes de vos sujets et avant de les pulvériser; vous aurez à ajouter certains détails.

Vous aurez également à faire un choix entre les détails à poser avant pulvérisation, donc de la couleur principale du sujet, et les autres détails en couleur qui termineront votre oeuvre. On peut, dans certains cas, poser des détails de couleur claire sur un sujet et pulvériser le tout pour obtenir un effet (mouton : copeaux blancs pulvérisés en couverture foncée).

A réaliser au choix en chocolat plastique ou en pâte d'amandes, ils amèneront une touche de couleur dans vos réalisations. Vous devez, comme pour le reste, les réaliser en série et selon les règles essentielles du montage.

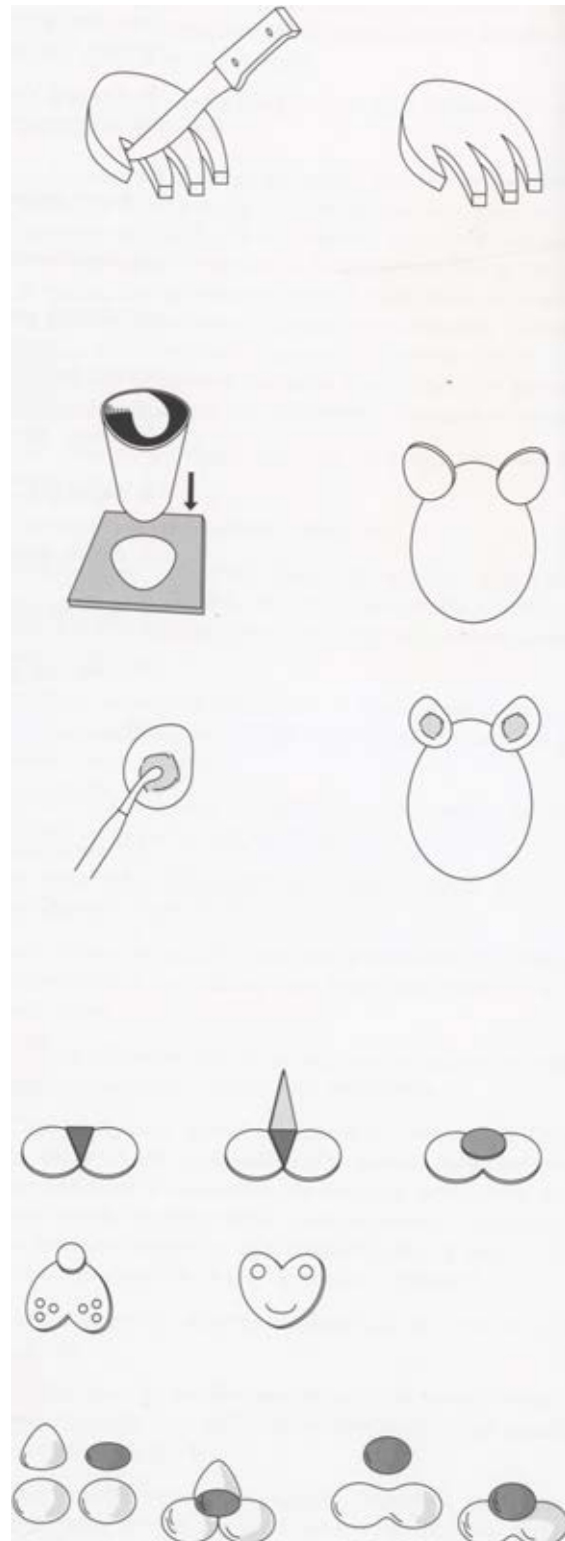
La fixation des détails avant pulvérisation se fera à l'aide de couverture non tempérée,

La fixation des détails après pulvérisation se fera comme décrite pour les personnages,

LES PATTES

(Abaisses de 6 mm d'épaisseur)

Comme les mains, elles sont réalisées à l'aide d'un emporte-pièce de forme "poire" ou modelées, mais les griffes sont découpées du côté le plus important de la poire.



LES OREILLES

(Abaisses de 2 mm d'épaisseur)

Observez, réalisez et positionnez les oreilles propres à vos animaux sous peine d'avoir, à l'arrivée, un animal différent de celui escompté. Contrairement à celles de l'homme, elles ont des formes, des tailles et des emplacements variables suivant l'espèce et même à l'intérieur d'une même famille. C'est le cas des chiens, par exemple.

Découpées dans du chocolat plastique à l'aide d'emporte-pièce de différentes tailles ou formes, elles sont parfois réalisées en couleur et posées avant ou après pulvérisation.

Modelées en boules écrasées (ours), on pratique un creux à l'ébauchoir. Comme les précédentes, elles sont posées avant ou après pulvérisation.

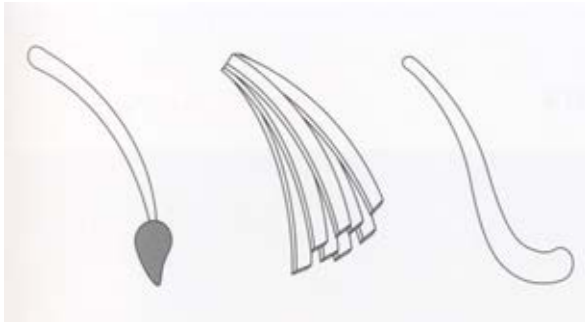
LES MUSEAUX ET TRUFFES

(Abaisses de 4 à 8 mm d'épaisseur)

Comme pour les oreilles, les animaux ont des museaux propres à chaque espèce et parfois différents dans une même famille (chiens, chats, etc.).

Réalisés en chocolat plastique et découpés dans une abaisse de 5 mm d'épaisseur à l'aide de découpoirs ou d'emporte-pièce de formes variables, ils pourront être en couleur et placés après pulvérisation.

Modelés, finis à l'ébauchoir; ils peuvent être placés après pulvérisation et réalisés en couleur

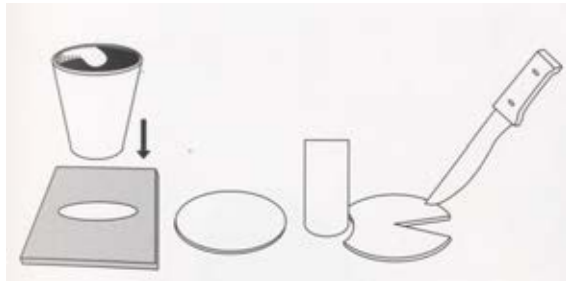


LES QUEUES ET CRINIÈRES

(Abaisses de 2 mm d'épaisseur)

Elles ont des formes, des tailles et des emplacements propres à chaque espèce et, parfois, à chaque famille (chiens, chats, singes, etc.).

Leur méthode de fabrication est la même que pour les cheveux.

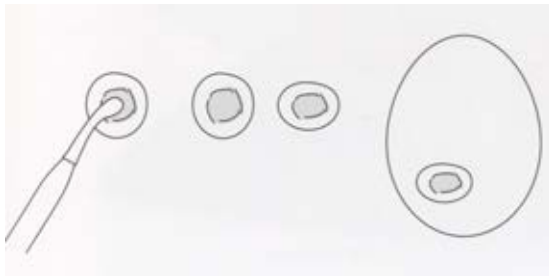


LES SABOTS

(Abaisses de 2 mm d'épaisseur)

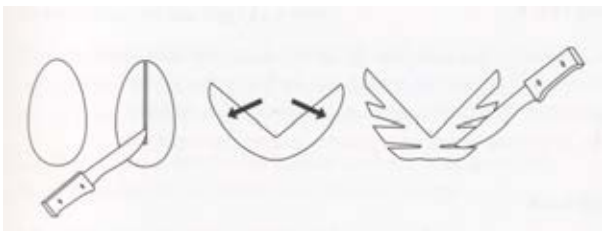
De tailles et de formes propres à chaque espèce, ils sont découpés à l'aide d'une douille de diamètre variable, en forme de disque épais.

Recoupez à l'aide de la même douille une échancrure dans le disque et fendez le sabot à l'aide d'un ébauchoir. Placez le sabot contre la patte de l'animal.



LA BOUCHE

Il faut être prudent car son emploi impose souvent de placer langue et dents. Pour les poissons, elle sera modelée en boule écrasée et marquée à l'ébauchoir.



LES BOIS DE CERF

(Abaisses de 4 à 6 mm d'épaisseur en pâte d'amandes).

Découpez un ovale et fendez-le en deux sur les trois quarts de sa longueur, frangez les bords des deux parties obtenues et passez au chalumeau. Cette opération doit se faire un jour avant la pose pour permettre aux bois de sécher.

LE PELAGE

On peut représenter le pelage ou la fourrure de certains animaux par le biais d'une pulvérisation de type "velours" ou en saupoudrant, après encollage à la couverture, les squelettes des sujets de pailleté chocolat, de gruë ou de copeaux. En pulvérisant du "velours" sur les dernières textures citées, on en augmente encore le rendu.

SPÉCIFICITÉS DES MONTAGES D'ANIMAUX



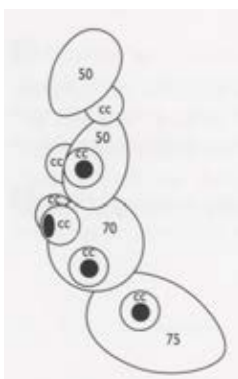
FOURMI, GUÊPE, SCARABÉE, ARAIGNÉE

FABRICATION DU SQUELETTE

Les insectes ont comme particularité d'avoir 8 pattes (on peut les réduire à 6 dans certains cas), de gros yeux, une carapace articulée, des élytres ou des ailes, des antennes, un corps velu (araignée, abeille, etc.).

Dans leur position naturelle rampante, et pour des raisons de solidité, les corps reposeront sur les socles grâce à un support (petite sphère ou corps creux) afin de pouvoir réaliser des pattes fines qui apporteront légèreté à l'ensemble.

La construction en série impose de coller au plus tôt la partie la plus importante du corps sur son support et sur le socle.



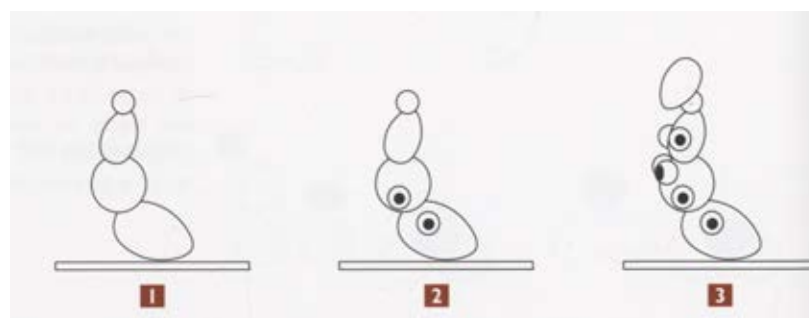
DETAILS

Comme il n'y a que peu de détails à ajouter aux sujets pulvérisés présentés au naturel, certains de ces derniers peuvent être posés après pulvérisation : les rayures, les antennes et les ailes pour la guêpe, par exemple.

DÉCOR

Champignons, feuilles, fleurs apporteront de la couleur et une échelle de taille à l'insecte.

Quant aux pièces d'habillement pour un style "humanisé", vous trouverez ce dont vous avez besoin dans les rubriques concernant les personnages.





POISSON EXOTIQUE, POISSON ROUGE, ORQUE

FABRICATION DU SQUELETTE

Afin de donner l'impression de flotter les poissons doivent reposer sur le socle grâce à un support que l'on pourra, par la suite, transformer en rocher de corail.

De même, les corps ou les queues doivent être articulés vers la gauche ou la droite pour simuler la nage.

Les corps des poissons seront collés au plus tôt sur leurs supports et socles afin de pouvoir "monter" facilement le reste de l'animal.

Pour les crustacés, on s'inspirera des insectes, dont la fabrication est très proche.

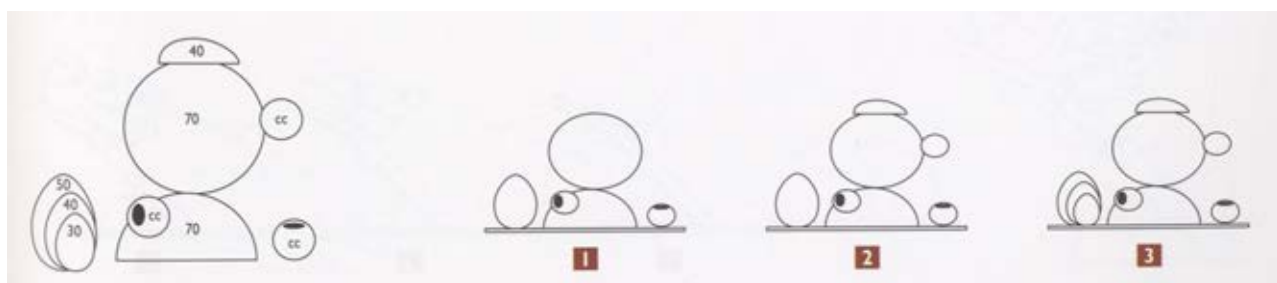
Les pinces seront découpées dans du chocolat plastique à l'aide d'un emporte-pièce ovale pointu et redécoupées à la roulette à canneler. Les pattes sont les mêmes que chez les insectes.

DÉTAILS

Les poissons étant des animaux colorés, faites un choix judicieux dans ces détails afin de respecter un équilibre entre la quantité de détails de couleur et le chocolat du squelette.

DÉCOR

Étoiles de mer; escargots, bouquets de corail,...





MÉSANGE, PERROQUET, AUTRUCHE

FABRICATION DU SQUELETTE

Les oiseaux, surtout ceux de petite taille, verront leurs corps se réduire à la forme d'une sphère. Pour représenter leur légèreté, placez-les sur ou sous des branches (mésanges).

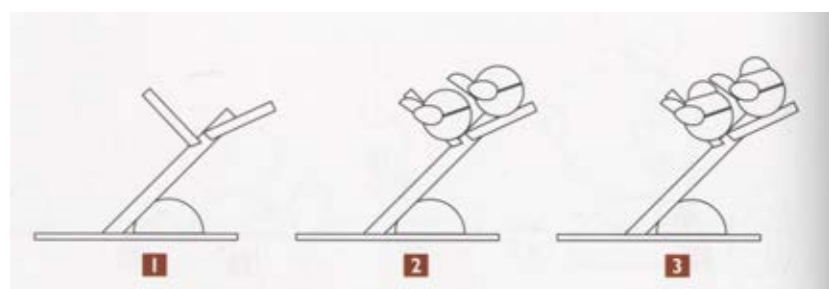
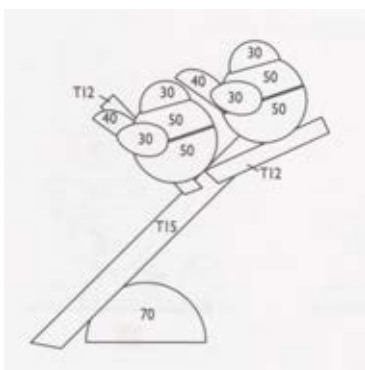
Veillez à la bonne répartition des poids sur la branche pour des raisons de solidité.

DÉTAILS

Réservez systématiquement pour une réalisation en couleur les détails comme bec, pattes, huppe, queue, etc.

DÉCOR

Décorez les branches de fleurs, feuilles, petits fruits,...





CHAT, LION, PANTHÈRE

FABRICATION DU SQUELETTE

Efforcez-vous de représenter la souplesse de ces animaux qui, dans leurs déplacements, ont souvent le corps près du sol. Les squelettes peuvent recevoir une pulvérisation de type "velours".

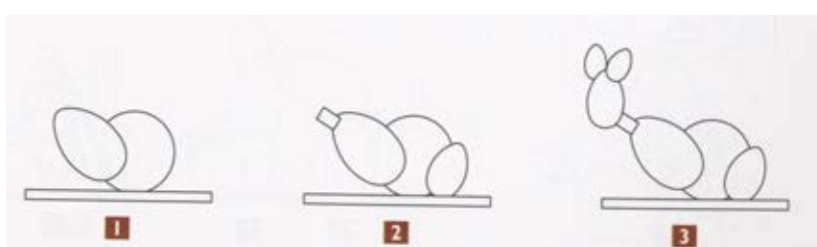
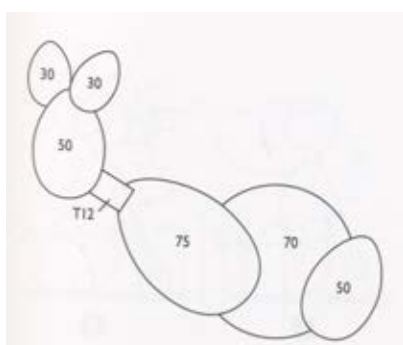
DÉTAILS

Les oreilles ou les griffes seront toujours placées avant pulvérisation ; les bajoues et la truffe seront plutôt en couleur.

Pour un lion, la crinière est abondante, absente pour la femelle, mais les deux ont des oreilles rondes.

DÉCOR

Ecuelle, balle, pelote, souris,...





CANICHE, TECKEL, LOUP

FABRICATION DU SQUELETTE

Les nombreuses races de chiens font que les possibilités de représenter les corps sont multiples.

Caniche: assemblage de boules multiples et d'œufs pour simuler une taille à la "lion"

Teckel: corps en tube de longueur importante, petites pattes et cuisses absentes.

Loup: corps assez plat et long (forte importance des coques dans leur épaisseur), pattes longues.

Les squelettes peuvent recevoir une pulvérisation de type "velours".

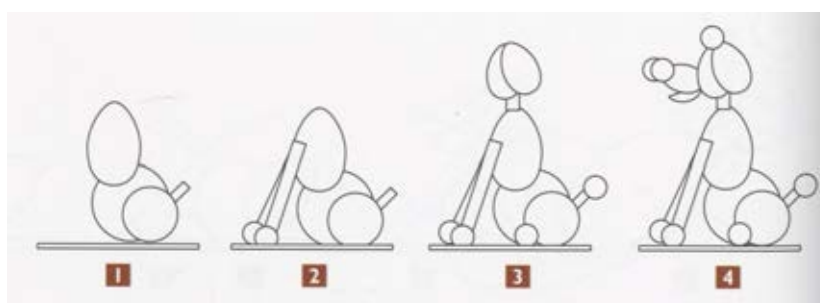
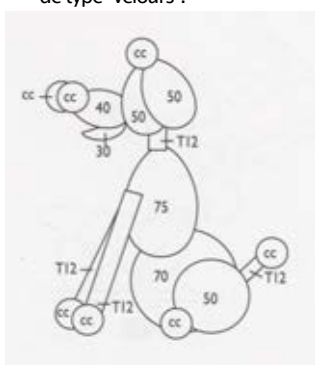
DÉTAILS

Selon la race, les oreilles seront traitées en couleur; de même que les museaux, les queues et les truffes (Teckel, Beagle, etc.).

Les colliers seront traités en couleur

DÉCOR

Ecuelle, balle, pelote, os,...





CHEVAL, ÂNE, CERF

FABRICATION DU SQUELETTE

Les corps seront en une partie (âne, cerf, biche) ou en plusieurs (cheval).

Les pattes seront collées sous les corps avant d'être simultanément fondues sur plaque de fonte et collées aux socles.

Les autres parties du squelette (cou, tête, etc.) seront montées ensuite,

Les squelettes peuvent recevoir une pulvérisation de type "velours".

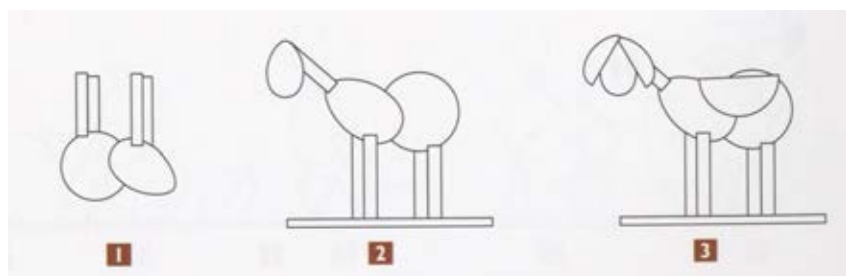
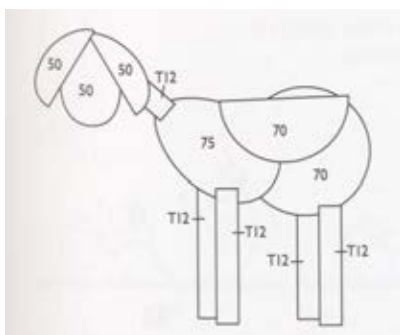
DÉTAILS

Les oreilles seront posées avant pulvérisation.

Les crinières et queues seront traitées en couleur ainsi que les pièces d'équipement: collier harnais (âne, cheval, rennes,...)

DÉCOR

Touffes d'herbe, cailloux, paille, bâts,...



ANIMAUX



DRAGON, GRENOUILLE, DINOSAURE

FABRICATION DU SQUELETTE

Les dinosaures des différentes espèces seront représentés dressés sur leurs pattes arrière et on se servira du montage du lapin comme modèle; pour les représenter sur leurs quatre pattes, c'est le modèle de montage de l'éléphant qu'il faudra utiliser

Pour la grenouille, le corps et la tête seront fabriqués d'une seule pièce avec un œuf dont les deux demi-coques seront assemblées en léger décalage pour représenter la bouche de l'animal.

DÉTAILS

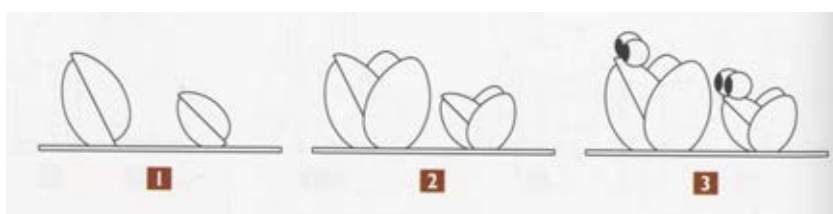
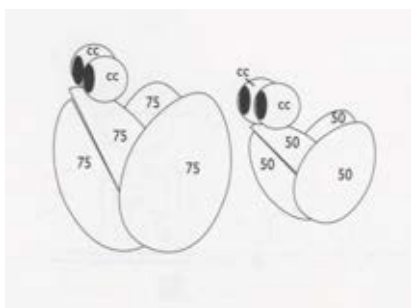
Les dragons et dinosaures pourront être dotés de crêtes sur la longueur de leurs corps et de narines proéminentes disposées avant pulvérisation.

Ces animaux de couleur peu définie, allant du vert au brun, pourront, après pulvérisation, recevoir des pastilles de tailles variées, vertes ou d'autres couleurs, qui apporteront de la gaieté à l'ensemble.

Les crocodiles auront des dents réalisées en couverture épaissie.

DECOR

Ambiance humide pour cette catégorie: nénuphars, roseaux, branches,...





LAPIN, RAT, SOURIS

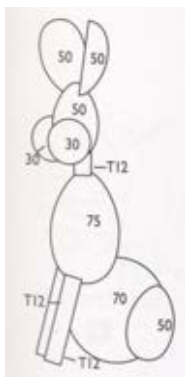
FABRICATION DU SQUELETTE

Les corps des lapins seront fabriqués en deux parties, comme pour les chats. L'animal est le plus souvent dans la position assise et, parfois, les pattes avant dressées.

Les souris ont le même genre de comportement et des corps identiques.

Les rats sont le plus souvent dans la position rampante et ont des museaux plus importants que la souris, mais leurs oreilles sont plus petites,

Les squelettes peuvent recevoir une pulvérisation de type "velours".



DÉTAILS

Pour des raisons de tenue, les oreilles des lapins seront fabriquées à l'aide de demi-œufs, et les rats recevront des oreilles en chocolat plastique avant pulvérisation pour accentuer l'effet obscur de l'animal.

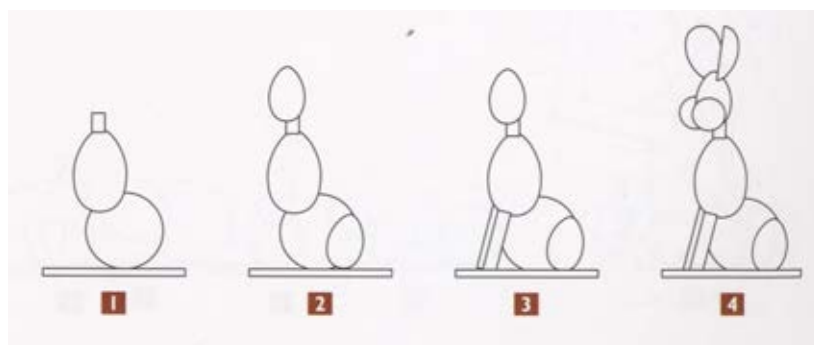
Les souris recevront oreilles et queues en couleur

Moustaches, bajoues, dents et truffes seront de couleur

DÉCOR

Jardin : salade, fleurs, carotte,...

ou grenier: fromage, graines, noix,...



ANIMAUX



CHIMPANZÉ, GORILLE

FABRICATION DU SQUELETTE

Ces animaux sont proportionnés très différemment d'une espèce à l'autre. Les corps sont toujours articulés en deux parties et l'animal est souvent assis. Chez le chimpanzé, les bras sont très longs et les pattes arrière courtes et arquées. Chez le gorille, la tête est placée en avant du buste, les bras et le corps sont massifs.

Les squelettes peuvent recevoir une pulvérisation de type "velours".

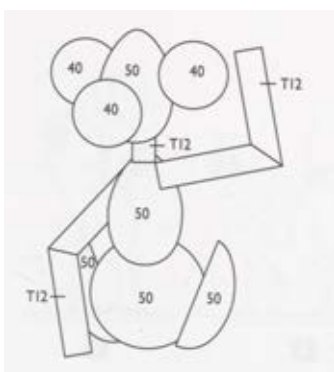
DÉTAILS

Les singes possèdent, comme nous, des oreilles, un nez et des yeux qui sont placés dans le même axe.

Les oreilles sont de tailles différentes selon la race et peuvent être de couleur. Une queue, souvent longue, est parfois présente (ouistiti).

DÉCOR

Bananes et fruits, balles, jouets,...





OURS, NOUNOURS, OURS POLAIRE

FABRICATION DU SQUELETTE

Les ours auront des corps traités en deux parties.

Le bassin est important et repose au sol. Les pattes avant sont arquées et les griffes tournées vers l'intérieur pendant la marche. La tête est en avant du buste, les oreilles sont rondes.

Ces animaux sont parfois dressés sur les pattes arrière (agressivité) ou assis.

Les squelettes peuvent recevoir une pulvérisation de type "velours".

Pour le nounours, le squelette sera traité de la même façon que celui du bébé (voir paragraphe correspondant).

DÉTAILS

Tout doit être pulvérisé uniformément chez l'ours, y compris les oreilles, seule la truffe sera rajoutée ultérieurement. C'est pourquoi la pose de décors en couleur après pulvérisation est importante.

Pour le nounours, on fabriquera les bajoues, truffe, collier ou nœud, nombril en couleur.

DÉCOR

Pour l'ours : branches, feuilles, champignons,...

Pour le nounours: ballon, jouets, hochet,...





ÉLÉPHANT, GIRAFE, DROMADAIRE

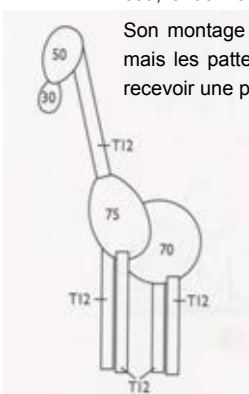
FABRICATION DU SQUELETTE

Pour représenter la totalité du corps d'un gros éléphant, on utilisera un œuf de grande dimension (0 150 mm). Les quatre pattes seront collées au corps et fondues ensemble sur la plaque de fonte pour être fixées au socle. Les pattes sont grosses et courtes.

Pour la girafe, le corps est représenté à l'aide d'un œuf, il est à l'oblique car les pattes avant sont plus longues que celles de l'arrière.

Pour le dromadaire, le corps, représenté à l'aide d'une sphère, reçoit sur sa partie avant un corps creux qui supportera le cou, lui donnant sa forme caractéristique en "col de cygne".

Son montage est du même type que celui de la vache mais les pattes sont longues et fines. Le squelette peut recevoir une pulvérisation de type "velours".



DÉTAILS

Pour l'éléphant, seules les défenses seront de couleur

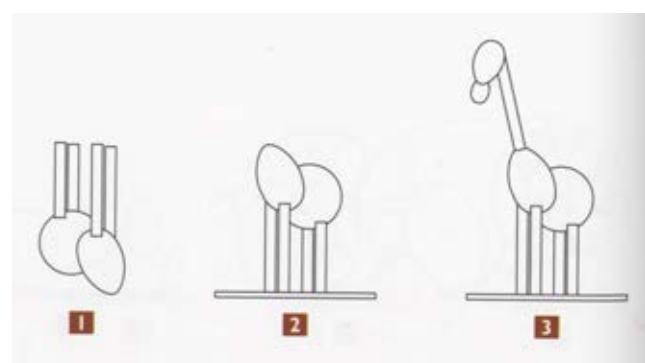
Pour la girafe, des pastilles jaunes de formes irrégulières seront collées après pulvérisation, ainsi que des antennes caractéristiques et une queue.

Pour le dromadaire, les crinières du cou et de la bosse seront traitées en couleur; ainsi que la queue et les dents.

DÉCOR

Eléphant et girafe: plantes et herbes hautes, branches,...

Dromadaire : sable (amandes en poudre), plantes grasses,...





VACHE, MOUTON, COCHON

FABRICATION DU SQUELETTE

Les corps de ces animaux seront fabriqués à l'aide d'un seul élément (œuf ou sphère), les pattes seront soudées au corps et fondues ensemble sur plaque de fonte pour être collées ensuite sur le socle.

Les pattes avant et arrière de la vache doivent être suffisamment espacées pour recevoir les mamelles.

Le corps du mouton peut être encollé de couverture sur le dessus et saupoudré de copeaux de chocolat, de gruë, de riz soufflé (avant pulvérisation).

DÉTAILS

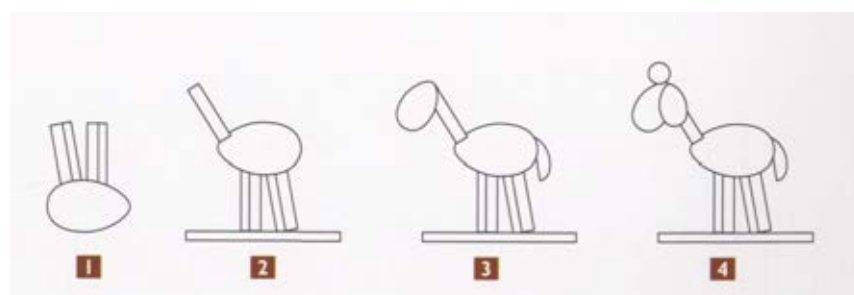
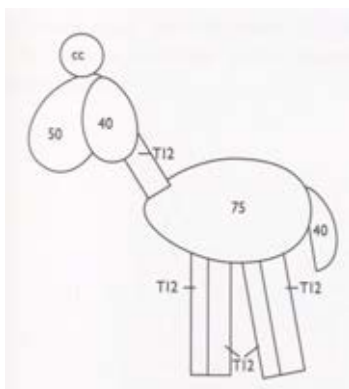
Oreilles et queue seront réalisées avant pulvérisation.

La vache recevra, en couleur; le museau, les mamelles, les cornes, l'extrémité de la queue, le collier et la sonnaile.

Le mouton sera couvert de copeaux ou d'amandes hachées et recevra collier et sonnaile en couleur

DÉCOR

Herbe, fleurs, barrière (pulvérisée), paille,...





STYLES ET PRINCIPAUX MOUVEMENTS

Avec ce genre de sujet, vous aurez à observer d'autres contraintes que celles concernant les personnages et les animaux.

Dans tous les cas, vous aurez à respecter les mêmes lois essentielles du montage, ce type de sujet se prêtant de façon naturelle à la fabrication en série.

Le seul type de mouvement observable sur un véhicule, quel qu'il soit, est son déplacement dans l'espace puisqu'il s'agit d'un sujet non vivant.

Dès lors, on peut, par exemple, représenter le déplacement du véhicule à travers l'écharpe du conducteur flottant au vent. Les possibilités de ce type d'expressions sont cependant limitées. C'est encore plus vrai pour un avion qui ne peut pas vraiment *voler*. Il vous faudra donc utiliser au maximum les quelques petits "trucs" qui pourront faire la différence.

Une autre possibilité est d'humaniser ces objets comme l'ont fait Disney et d'autres dans le passé (petit avion, voiture,...) en ajoutant yeux, nez, bouche,...

L'ESTHÉTIQUE

Elle est surtout conditionnée par le fait que vous devez, lors de la construction des sujets, respecter une symétrie parfaite dans le positionnement des éléments (roues, pare-boue, etc.).

Quant aux lignes de vos véhicules, tous les goûts semblent être dans la nature tant la diversité apparaît grande.

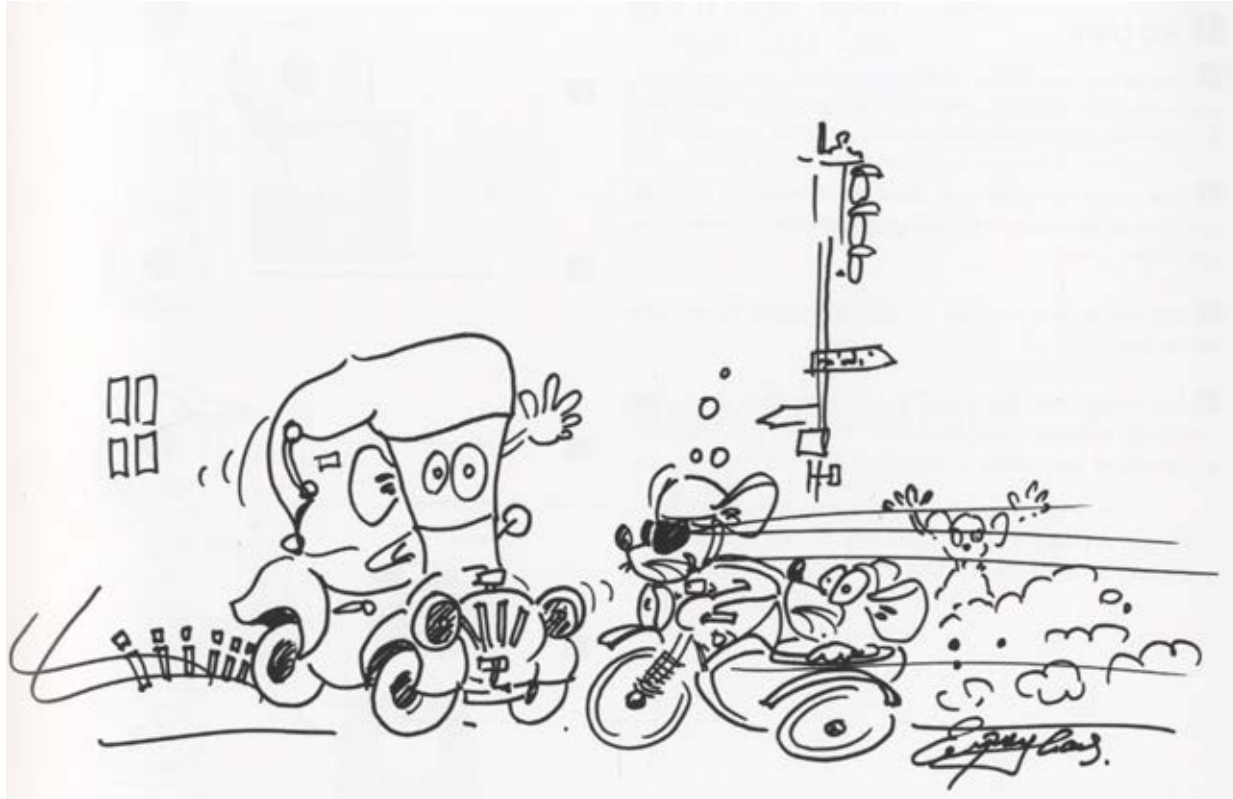
Inspirez-vous, de préférence, des véhicules des années 1920 à 1960 et vous verrez à quel point ces automobiles semblent avoir été construites à l'aide d'œufs et de sphères.

Représentez les roues directrices des sujets de préférence "braquées" pour amener de la vie, ajoutez sur les socles des éléments tels que lampadaires, bandes routières, bornes, panneaux,...

SOLIDITÉ

Ne construisez en aucun cas des véhicules qui reposent sur les roues: le châssis doit être collé au socle via l'intermédiaire de supports (corps creux) qui donneront l'espace nécessaire entre le châssis et le sol. On peut, par ce biais, mais de façon raisonnable, faire décoller un avion.

Pour un avion, les ailes seront fabriquées soit avec deux demi-œufs obturés, soit à l'aide de couverture abaissée et découpée. Soyez prudents quant aux dimensions des ailes.



LES MOUVEMENTS

FREINAGE

Le véhicule est cabré sur l'avant et, s'il est occupé par un personnage, celui-ci est incliné vers l'arrière.

DÉPART EN TROMBE

Le véhicule est cabré sur l'arrière et, s'il est occupé par un personnage, celui-ci est incliné vers l'arrière.

ACCIDENT

Les roues avant sont disposées à plat de chaque côté du véhicule et certaines pièces peuvent être déplacées (pare-boue).

LES DÉTAILS ET LEUR POSE AVANT OU APRÈS PULVÉRISATION

Vous aurez à faire un choix entre les détails à poser avant pulvérisation, qui apparaîtront de la couleur principale de votre sujet, et ceux, en couleur, qui termineront votre œuvre.

A réaliser au choix en chocolat plastique ou en pâte d'amandes. Vous devez, comme pour le reste, les réaliser en série et selon les règles essentielles du montage.

La fixation des détails avant pulvérisation se fera à l'aide de couverture non tempérée.

La fixation des détails après pulvérisation se fera à l'aide de couverture tempérée ou de colle alimentaire.

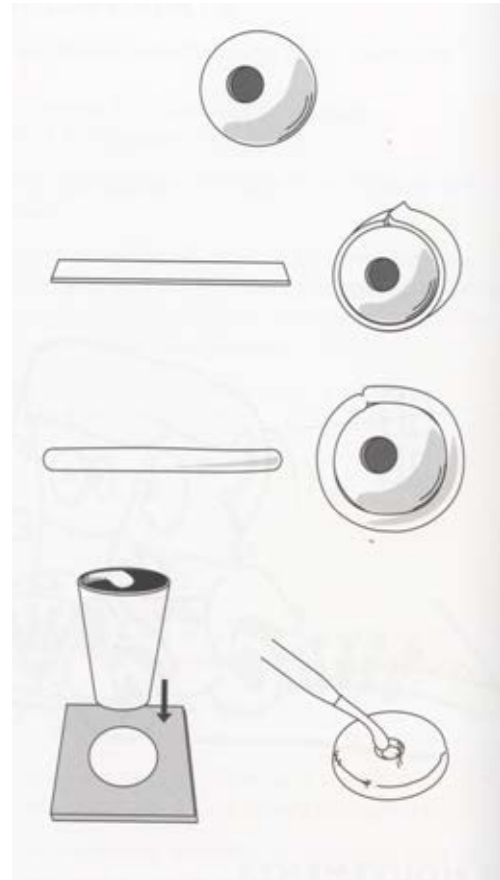
ROUES

Les jantes des roues sont réalisées soit avec des corps creux, soit avec des demi-sphères de plus grand diamètre, selon la taille de la roue à obtenir.

Les pneus sont fabriqués dans des bandes de chocolat plastique de l'épaisseur et de la largeur souhaitées, puis enroulés autour des jantes.

Les pneus sont modelés en pâte d'amandes et enroulés autour des jantes.

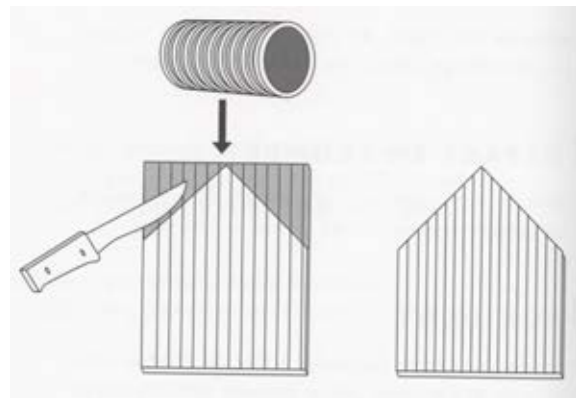
Les roues sont fabriquées d'une pièce dans de la pâte d'amandes à l'aide d'un emporte-pièce, les jantes sont marquées à la douille et les moyeux à l'ébauchoir.

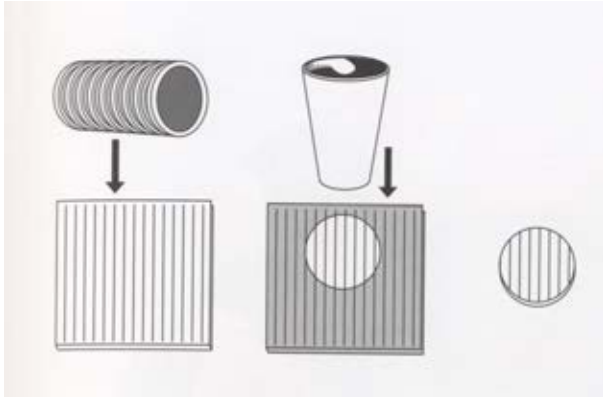


RADIATEURS, CALANDRES, SIÈGES

(Abaisses de 4 à 8 mm d'épaisseur)

Découpez la forme souhaitée à l'emporte-pièce ou au couteau. Vous pouvez passer votre abaisse au rouleau à canneler avant découpe.



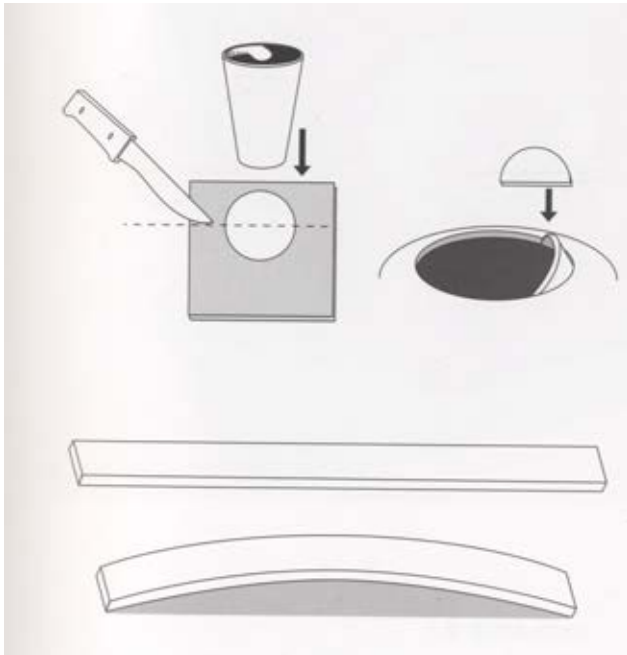


PHARES, BOUCHONS, ENJOLIVEURS, ...

(Abaisses de 2 mm d'épaisseur)

Découpez ces pièces à la douille ou à l'emporte-pièce.

Vous pouvez passer votre abaisse au rouleau à canneler avant découpe.



PARE-BRISE, CAPOTES, ...

(Abaisses de 2 mm d'épaisseur)

Découpez à l'emporte-pièce et à la forme souhaitée vos pare-brise dans du chocolat plastique ivoire. Les capotes peuvent être confectionnées dans une abaisse à rayures (voir au paragraphe "Tissu à rayures").

SANGLES, BANDES ROUTIÈRES, ...

(Abaisses de 2 mm d'épaisseur)

Découpez des bandelettes de dimensions adéquates et posez-les.

SABLE, GRAVIER, ...

On se servira d'amandes en poudre, de gruë, de pailleté chocolat pour réaliser ces textures et ce, avant ou après pulvérisation.

VÉHICULES

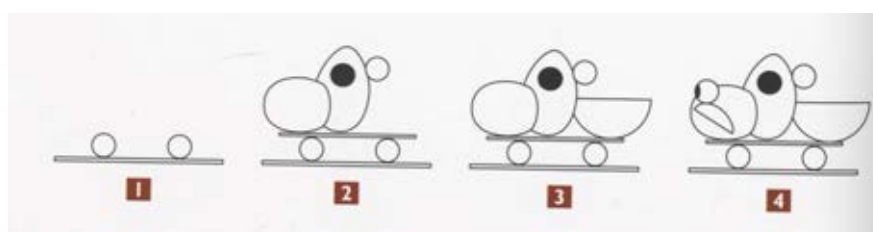
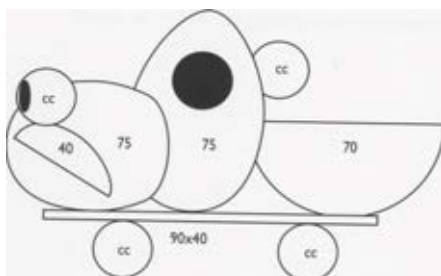


LA CAMIONNETTE

Pour la fabrication d'un véhicule, il ne faut pas que le sujet repose sur les roues.

Vous devez coller sous le châssis deux ou trois boules creuses, ou bien d'autres coques comme des demi-sphères ou des demi-œufs.

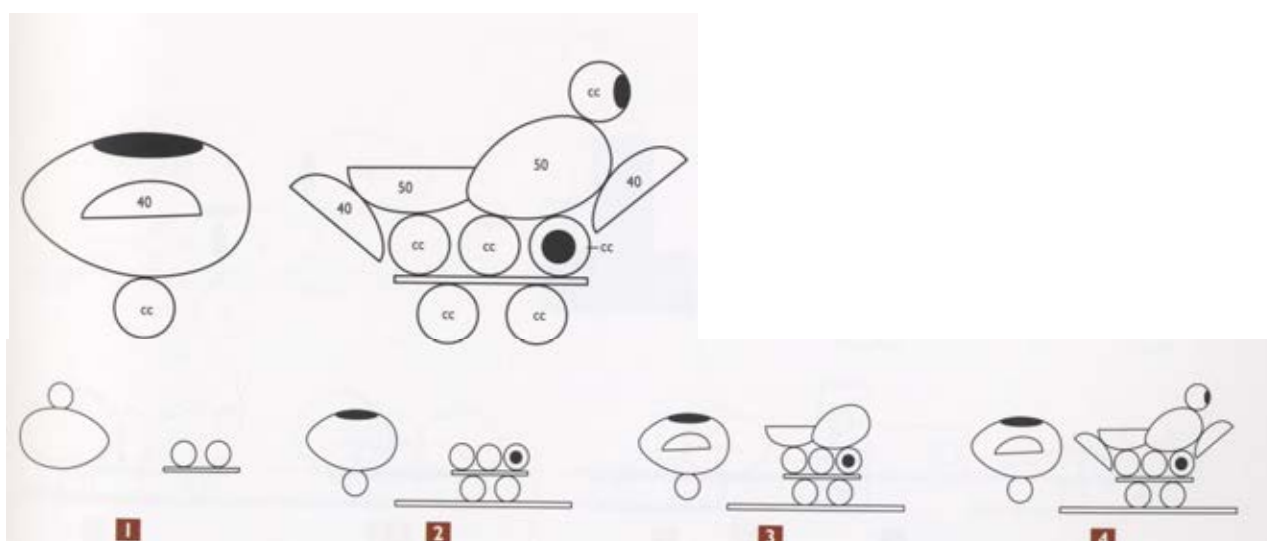
Une fois le sujet terminé, les roues seront collées de part et d'autre.





LE SIDE-CAR

Ce sujet peut être réalisé sous sa forme moto sans side. Veillez, lorsque vous collez les garde-boue, à laisser une hauteur suffisante pour le passage des roues. Pour une moto, vous donnerez un mouvement naturel en fabriquant un squelette légèrement incliné. Vous donnerez l'impression d'un repos sur la béquille de l'engin.



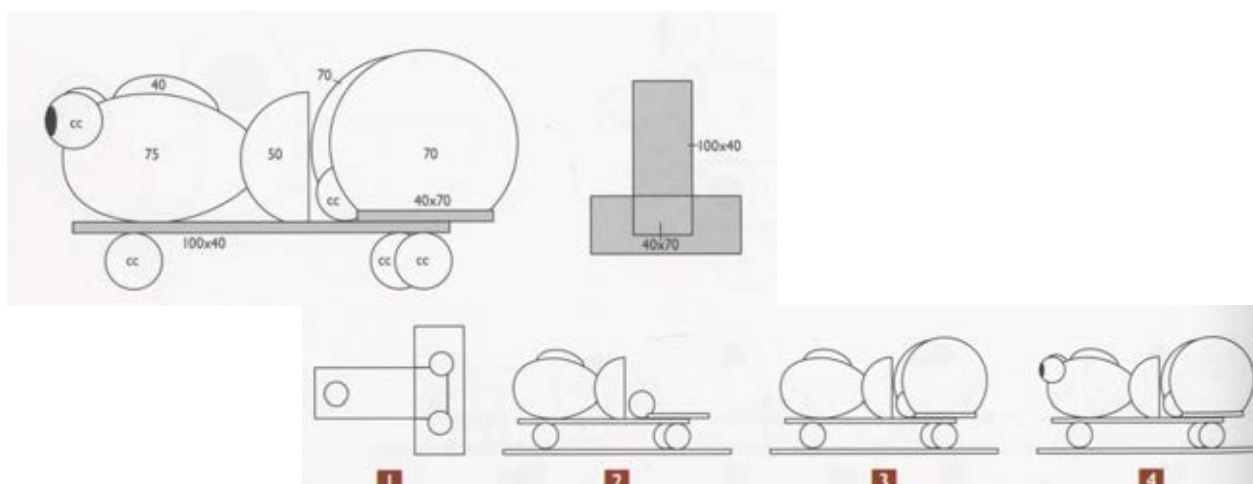
VÉHICULES



LE TRACTEUR

J'ai préféré réaliser les roues de ce montage en pâte d'amandes et non pas en chocolat plastique pour des raisons de texture et de goût.

Les roues avant braquées donnent de la vie au sujet.

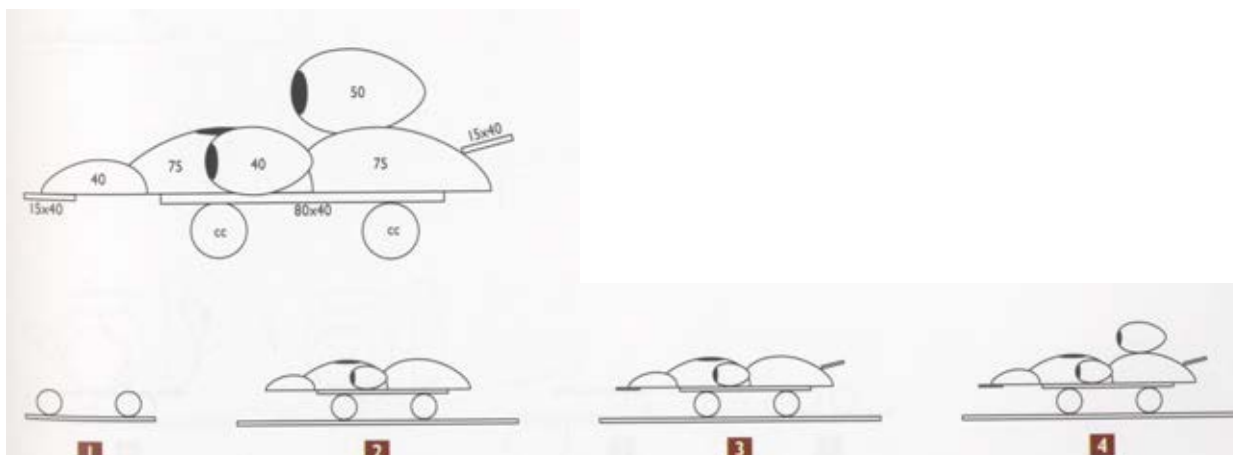




LA F1

Pour ce sujet, il faut fondre davantage les boules creuses qui supportent le châssis afin d'obtenir une voiture au ras du sol. Pour les mêmes raisons que pour le tracteur j'ai réalisé les roues en pâte d'amandes.

Après découpe et passage au rouleau à canneler; j'ai passé ces roues au chalumeau.



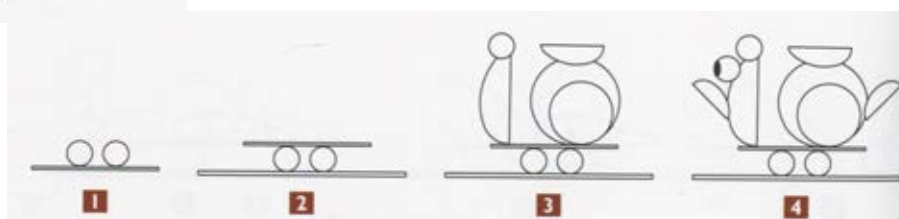
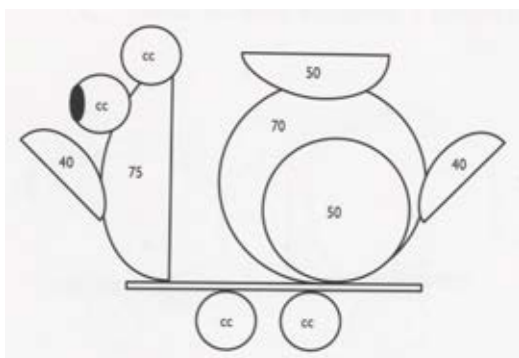
VÉHICULES



LE SCOOTER

Ou, plutôt, devrait-on dire "vespa", ce qui plairait certainement à nos amis Italiens. Nous avons là le type originel de la "DolceVita".

Vous obtiendrez un modèle plus contemporain en remplaçant la boule principale du corps et ses joues par des œufs de grandeur équivalente.







MONTAGES RAPIDES

montages

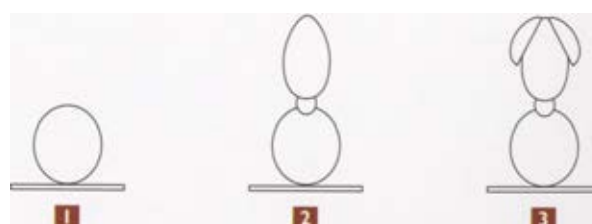


rapides

Les squelettes de ces animaux sont composés de manière identique, afin d'avoir une production encore plus rentable.

La pose de détails permet à elle seule de représenter des animaux différents.

Très faciles et rapides d'exécution, ils sont particulièrement adaptés au garnissage de friture, petits oeufs, etc.



menu

■ PORTE-MENU, M A R Q U E - P L A C E S, PORTE-NOMS



Les porte-menu et porte-noms sont destinés à décorer des tables, à devenir des marque-places, ou des petits cadeaux pour les convives, mais ils peuvent aussi servir à la décoration d'entremets.

Ils seront utiles à nos amis pâtissiers de la restauration et les tubes pourront être garnis de ganache, praliné foisonné, pâte d'amandes,...

Les détails sont fabriqués avec de la couverture épaissie (voir recette à la rubrique "Micromontages").





Les micromontages sont des sujets dont le corps est un œuf fourré de petite dimension.

Ils pourront être proposés à votre clientèle comme décors d'assiette ou vous servir à décorer vos entremets,

Ils sont finis à l'aide de couverture épaissie.

Cette couverture devra être fondue à 45° et additionnée de 8 à 15% d'alcool de type liqueur (alcool sucré) à 40 ou 45°.

Vous maintiendrez cette couverture dans un endroit tiède (30°) pour pouvoir l'utiliser

Les socles sont des pastilles de couverture tempérée dressée à la poche et peuvent être doublés d'une pastille de pâte d'amandes. Ils ne reçoivent pas de pulvérisation lorsqu'ils ne sont pas placés sur des tubes.



COUVERTURE ÉPAISSIE

Couverture noire, lactée, de couleur	100 g
Colorant liposoluble	qsp
Liqueur à 45°	8 à 12g



SUJETS SPÉCIAUX

J'ai détourné l'emploi du moule à sapin Valrhona pour fabriquer 4 sujets très différents du reste du contenu de ce livre.

Les détails sont en pâte d'amandes ou en chocolat plastique découpé.

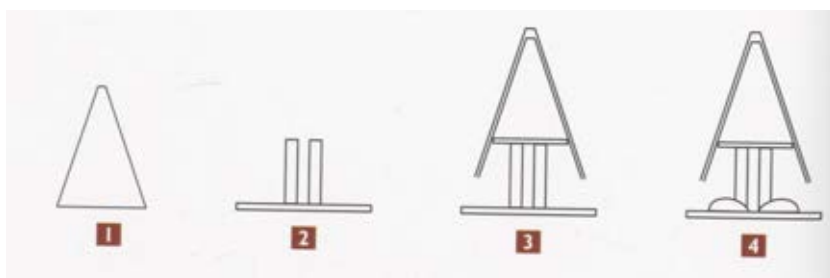
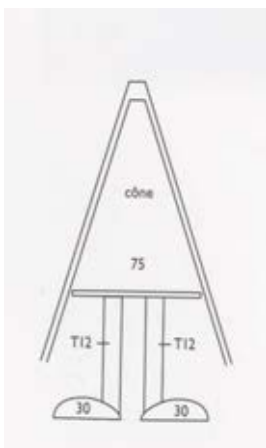


PÈRE NOËL

Moulez le corps en couverture ivoire, en 2 fois, puis pulvérisez le cône avec du beurre de cacao rouge chauffé à une température de 32°. Appliquez immédiatement du film alimentaire autour du cône. Attendez la cristallisation du beurre de cacao et décollez le film. Trempez la base du cône dans de la couverture ivoire, puis dans du sésame passé au colorant scintillant.

Découpez un disque de 75 mm de diamètre dans une abaisse de couverture et collez les 2 jambes, puis l'ensemble disque/jambes sur le socle. Collez le père Noël sur ses jambes.

Les détails sont en pâte d'amandes et en chocolat plastique découpé.





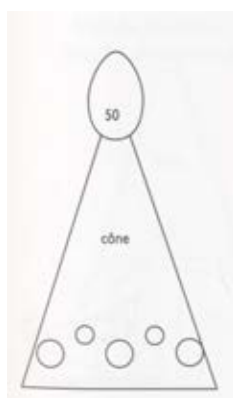
ANGE

Moulez le corps en couverture ivoire, en 2 fois et, avec une douille chauffée, percez des trous dans le bas du cône.

Obtenez et trempez la base du cône dans de la couverture ivoire puis, dans du sésame passé au colorant scintillant dilué à l'alcool.

Les ailes sont dressées en couverture ivoire sur feuille guitare et collées au dos du sujet.

L'auréole et le col sont en chocolat plastique.



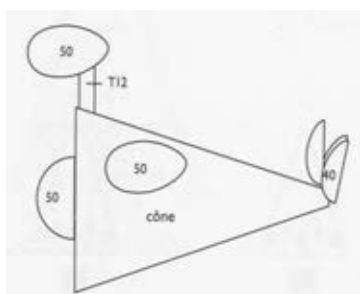
SUJETS SPÉCIAUX



POULE DESIGN

Moulez le corps en couverture ivoire, en 2 fois, et obturez le cône. Procédez au reste du montage comme indiqué.

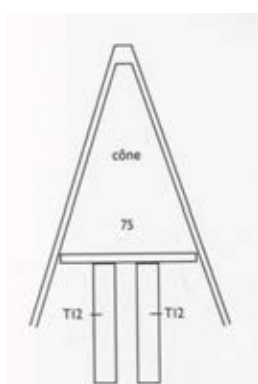
Pulvérisez avec de la couverture lactée. Les détails sont réalisés en chocolat plastique abaissé à 3 mm et imprimés à l'aide d'une feuille "structure", puis passés au colorant scintillant à l'aide d'un petit carré de mousse.



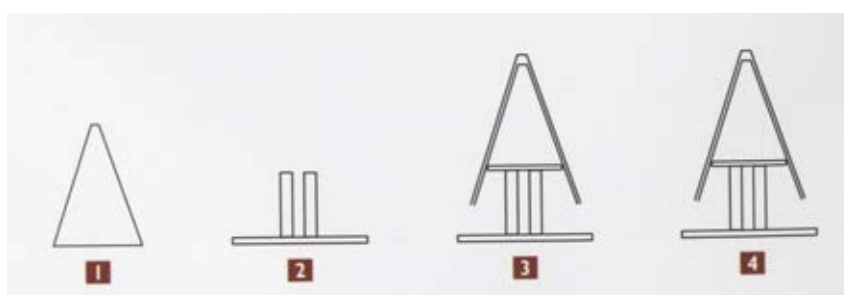


POULE CÔNE

Moulez le corps en couverture ivoire, en 2 fois. Découpez un disque de 65 mm de diamètre dans une abaisse de couverture et collez les 2 pattes, puis l'ensemble disque/pattes sur le socle. Collez la poule sur ses pattes.



Les ailes, la queue, les pattes et la crête sont en chocolat plastique découpé.





*“La chose la plus importante,
ce n’est pas le nombre d’idées rassemblées
dans ton esprit, c’est le lien qui les unit.”*

TITU MAIORESCU

avec vos montages

œufs

LES ŒUFS DE PÂQUES

Indissociables de cette grand-messe du chocolat, les œufs de Pâques trouveront leur place aux côtés de vos montages, car je pense qu'ils peuvent compléter la vitrine par leurs styles et décors. Il sera intéressant pour vous de leur donner ' un style correspondant au thème choisi pour la vitrine,

Vous trouverez, dans les exemples de décors et de styles qui suivent, des possibilités multiples pour harmoniser la production d'une fête de Pâques particulière et originale.

Pour les œufs de cet ouvrage, j'ai choisi de travailler sur 2 techniques particulières: la dorure à la feuille d'or et les incrustations.

Seule une demi-coque de l'œuf est traitée en décor pour amener de la légèreté au résultat.



ŒUF " FABERGÉ "

Moulez votre œuf de façon traditionnelle, assemblez les 2 coques et, pour que l'œuf tienne debout, dressez à la couverture tempérée une pastille, puis déposez l'œuf dessus.

Découpez dans du chocolat plastique abaissé à 4 mm le cerclage et les pieds, puis la ganse. Collez ces détails sur l'œuf.

Pulvérisez cet œuf "velours", comme décrit à la rubrique consacrée à la pulvérisation.

Découpez un disque dans du chocolat plastique imprimé avec une feuille " structure ".

Humectez le disque avec de l'alcool à 90° et déposez une feuille d'or ou d'argent en vous aidant d'un pinceau très souple. Avec un pinceau à fond de teint, appliquez la feuille de métal, puis collez le disque sur l'œuf avec un point de couverture tempérée.



ŒUF " COUTURE "

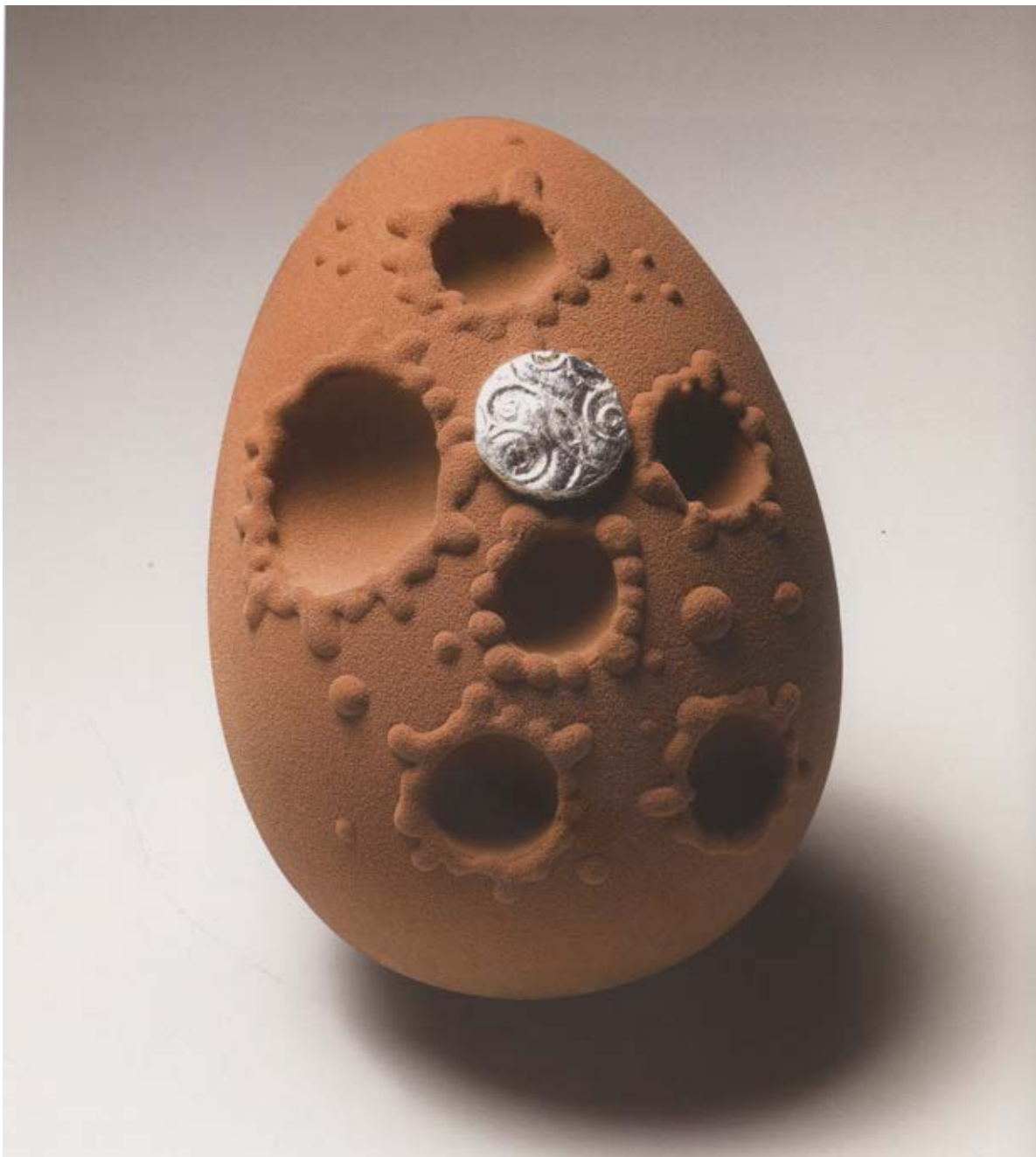
Dans votre moule à œuf bien propre, déposez une bande de chocolat plastique ivoire et veillez à ce qu'elle adhère bien au moule. Moulez la moitié de l'œuf en couverture rose, laissez cristalliser puis moulez entièrement l'œuf en couverture noire.

Assemblez cette demi-coque avec une demi-coque neutre.

Découpez un carré dans du chocolat plastique imprimé avec une feuille "structure".

Humectez le carré avec de l'alcool à 90° et déposez une feuille d'or ou d'argent en vous aidant d'un pinceau très souple. Avec un pinceau à fond de teint, appliquez la feuille de métal, puis collez le carré sur l'œuf avec un point de couverture tempérée.

LES ŒUFS DE PÂQUES



ŒUF "MOON"

Dans votre moule à œuf collez en les fondant sur une plaque chauffée à 60°, des demi-boules de 30 et 40 mm de diamètre, puis moulez votre œuf.

Après le démoulage, dressez avec de la couverture tempérée des perles irrégulières autour des cratères et quelques pastilles entre les trous.

Pulvérissez cet œuf "velours", comme décrit à la rubrique consacrée à la pulvérisation.

Découpez un disque dans du chocolat plastique imprimé avec une feuille "structure".

Humectez le disque avec de l'alcool à 90° et déposez une feuille d'or ou d'argent en vous aidant d'un pinceau très souple.

Avec un pinceau à fond de teint, appliquez la feuille de métal, puis collez le disque sur l'œuf avec un point de couverture tempérée.



ŒUF " FISH "

Moulez votre œuf de façon traditionnelle et pulvérisez-le en noir comme décrit aux rubriques consacrées à la pulvérisation.

Avec de la couverture lactée, tempérée et colorée en rouge, faites une jetée en travers de l'œuf à l'aide d'une spatule.

Découpez le poisson dans du chocolat plastique imprimé avec une feuille "structure" (voir rubrique "Mouler efficacement" p.34).

Humectez le poisson avec de l'alcool à 90° et déposez une feuille d'or ou d'argent en vous aidant d'un pinceau très souple.

Avec un pinceau à fond de teint, appliquez la feuille de métal, puis collez le poisson sur l'œuf avec un point de couverture tempérée.

Avec un pinceau ou un coton-tige et du colorant scintillant argent dilué dans de l'alcool à 90°, dessinez des bulles sur l'œuf



ŒUF "COCOTTE"

Moulez votre œuf de façon traditionnelle et pulvérisez-le en noir comme décrit dans la rubrique consacrée à la pulvérisation.

Avec de la couverture lactée, tempérée et colorée en rouge, faites une jetée en travers de l'œuf à l'aide d'une spatule.

Découpez la poule dans de la pâte d'amandes imprimée avec une feuille "structure" (voir rubrique "Modelages contemporains" p. 144).

Pulvérisez la poule "velours". Avec un carré de mousse, frottez la poule au colorant violet scintillant, puis collez-la sur l'œuf avec un point de couverture tempérée.



ŒUF " SPATIAL "

Diluez du colorant scintillant argent avec de l'ethanol, puis, avec une éponge, tamponnez le fond de votre moule avec le colorant. Après séchage du colorant, moulez l'œuf avec de la couverture noire.

Après démoulage, découpez des disques de chocolat plastique de différents diamètres et déposez-les sur votre œuf. Veillez à ce qu'ils soient bien plaqués à l'œuf

Pulvérisez en "lacté velours" comme décrit dans la rubrique consacrée à la pulvérisation.

Rapidement, décollez les pastilles.

Découpez des disques de différents diamètres dans du chocolat plastique imprimé avec une feuille "structure".

Humectez les disques avec de l'alcool à 90° et déposez une feuille d'or ou d'argent en vous aidant d'un pinceau très souple. Avec un pinceau à fond de teint, appliquez la feuille de métal, puis collez les disques sur l'œuf avec un point de couverture tempérée.

LES ŒUFS DE PÂQUES



ŒUF " EDO "

Moulez votre œuf en couverture ivoire, de façon traditionnelle. Découpez des fleurettes en chocolat plastique et déposez-les sur votre œuf. Veillez à ce qu'elles soient bien plaquées à l'œuf.

Pulvérisez en couverture lactée comme décrit dans la rubrique consacrée à la pulvérisation.

Rapidement, décollez les fleurettes.

Imprimez du chocolat plastique avec une feuille structure dans lequel vous découperez les formes de l'orchidée à l'aide

d'emporte-pièce à bonbons de chocolat: 1 disque, 1 autre plus petit, 2 poires et 1 cœur

Réunissez ces formes pour fabriquer la fleur en collant les différentes parties avec de la colle alimentaire.

Humectez la fleur avec de l'alcool à 90° et déposez une feuille d'or ou d'argent en vous aidant d'un pinceau très souple.

Avec un pinceau à fond de teint, appliquez la feuille de métal, puis collez l'orchidée sur l'œuf avec un point de couverture tempérée.



ŒUF " DAMAS "

Dans votre moule à œuf bien propre, déposez une bande de chocolat plastique ivoire et veillez à ce qu'elle adhère bien au moule. Découpez des carrés de tailles différentes dans du chocolat plastique imprimé avec une feuille "structure".

Passer ces carrés au colorant scintillant de différentes couleurs. Collez ces carrés au fond du moule.

Moulez l'œuf en couverture noire, puis assemblez cette demi-coque avec une demi-coque neutre.

Découpez un disque dans du chocolat plastique imprimé avec une feuille "structure".

Humectez le disque avec de l'alcool à 90° et déposez une feuille d'or ou d'argent en vous aidant d'un pinceau très souple. Avec un pinceau à fond de teint, appliquez la feuille de métal, puis collez le disque sur l'œuf avec un point de couverture tempérée.

macarons

DES MACARONS VIVANTS

Veritable phénomène de mode, cette vieille spécialité pourra aussi se vêtir de décors et devenir un "montage" à part entière. Pour ces fabrications également, vous aurez à respecter les règles essentielles du montage.

Ces macarons seront garnis, puis stockés au froid ou au grand froid comme pour une production traditionnelle et, enfin, décorés avant de gagner la vitrine. Là encore, vous pourrez les intégrer à votre thème de vitrine. Pour finir ces macarons, il vous suffira de découper les détails de finition dans une abaisse de pâte d'amandes (voir rubrique " Modelages contemporains " au chapitre AVEC VOS MONTAGES) et de les coller sur vos macarons.

Vous pouvez, comme pour les ganses des macarons de Noël, utiliser du chocolat plastique structuré. Les collages se feront avec de la couverture cristallisée. Mais vous pouvez également coller sur vos macarons un micromontage (voir rubrique "Micromontages " au chapitre "DES SUJETS TOUTE L'ANNÉE").

Vous pouvez fabriquer des macarons représentant des animaux, comme la poule, en utilisant les formes de leur silhouette. Pour ce, dessinez au feutre, sur papier la forme désirée, puis glissez ce papier sous votre feuille silicone ou votre papier cuisson.



LA SILHOUETTE
DE LA POULE MACARON

COLORATION DES MACARONS

Les macarons peuvent être colorés à l'aide d'un aérogaphe et de colorant scintillant ou traditionnel. Le colorant scintillant doit être dilué avec de l'alcool, ce qui permettra un séchage rapide.

Cette opération se fait une fois les macarons cuits et refroidis.

Vous pouvez, pour obtenir certains motifs, utiliser des caches, des plateaux perforés ou des grilles.



RECETTE DES MACARONS

150g de poudre d'amandes
 150 g de sucre glace
 50g de blancs d'œufs en neige
 légèrement montés
 50 g de blancs d'œufs en neige
 non montés
 15g de sucre semoule
 150 g de sucre semoule
 50g d'eau
 Colorant

Mélangez la poudre d'amandes et le sucre glace.

Faites cuire les 150g de sucre semoule, le colorant et l'eau à 110° C, versez sur 50g de blancs légèrement montés avec les 15g de sucre semoule.

Montez jusqu'à presque complet refroidissement.

Ajoutez les 50 g de blancs non montés.

Mélangez précautionneusement aux poudres.

Pochez sur feuille de silicone.

Laissez croûter environ 45 mn (les macarons ne doivent pas coller aux doigts) et faites cuire au four à 140° C pendant 12 mn.

DES MACARONS VIVANTS



MACARONS "AURORE"

Pour colorer ces macarons, utilisez des colorants scintillants de deux couleurs.

Un cache en carton et une pulvérisation en deux étapes "croisées" donneront cet effet.



MACARONS " BLANDINE "

Utilisez une plaque perforée pour obtenir cet effet imprimé.

Lors de la pulvérisation, tenez-vous bien au-dessus et à la verticale de la plaque pour éviter les bavures.

DES MACARONS VIVANTS



MACARONS "JUSTINE"

Les macarons seront stockés au grand froid et les noeuds, fabriqués à l'avance, seront collés au jour le jour
Les projections or et argent en colorant scintillant sont réalisées au pinceau.



MACARONS " CLOWNS "

Pour obtenir des macarons bien ronds, préférez l'utilisation de feuilles de silicone au papier cuisson, il en va de même pour le dressage des socles en couverture.

DES MACARONS VIVANTS



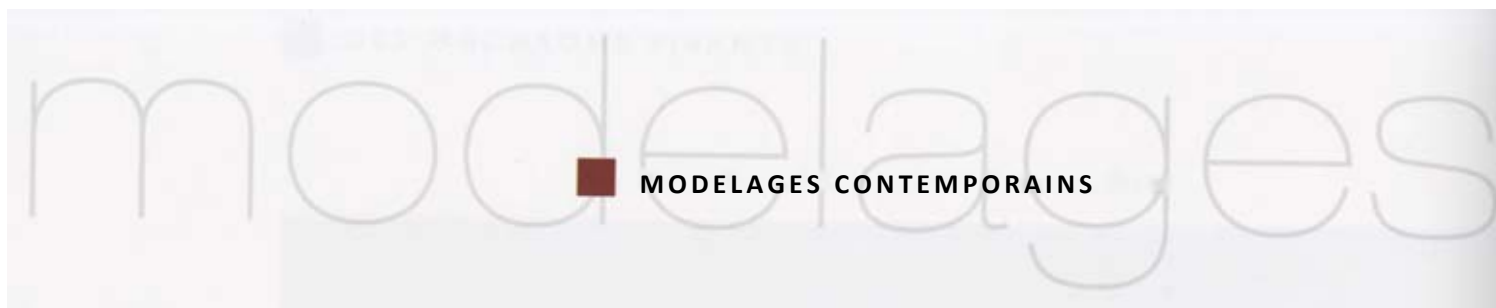
MACARONS "COCHONS"

Pour tacheter les macarons, vous pouvez utiliser une brosse à dent et du colorant dilué à l'alcool à 90°,
Idem pour les colorants scintillants, le séchage sera beaucoup plus rapide.



MACARONS "VACHES"

Pour un effet gourmand, je vous conseille de saupoudrer; avant cuisson, les macarons avec des fruits secs hachés, du gruë ou des perles craquantes.



Il s'agit, là aussi, d'une technique particulière qui offrira à chacun la possibilité de fabriquer des sujets de pâte d'amandes. En effet, les techniques traditionnelles de modelage restent difficiles pour les non-initiés et ces sujets semblent disparaître peu à peu des étals.

On a également vu apparaître des moules de silicone permettant de fabriquer des sujets, mais le constat est le même que pour les sujets de chocolat moulés dont je parle au début de cet ouvrage: impossibilité de se démarquer de ses confrères.

Avec le type de technique que je vous propose, vous pourrez utiliser une pâte d'amandes riche en fruits qui apportera un plus à vos fabrications: en effet, jusqu'alors, vous deviez choisir une pâte d'amandes plus sucrée, donc moins goûteuse, pour pouvoir la modeler.

Mais surtout, ce style plus contemporain se mariera parfaitement au reste de votre production. Il vous suffira d'utiliser des emporte-pièce unis ou cannelés et des emporte-pièce à bonbons de chocolat. Vous pourrez marquer vos sujets de quelques détails à l'aide d'un ébauchoir.

Pour un montage plus facile, je vous conseille de laisser "croûter" pendant une nuit vos découpes avant de les assembler. Pour l'assemblage, utilisez de la colle alimentaire ou de la couverture à point.

Vous pouvez colorer vos modelages en surface avec un aérographe et du colorant traditionnel.

Pour des raisons d'esthétique, mais aussi de conservation, on peut "vernir" ces modelages, mais vous devez le faire avant de les poser sur leur socle de couverture.

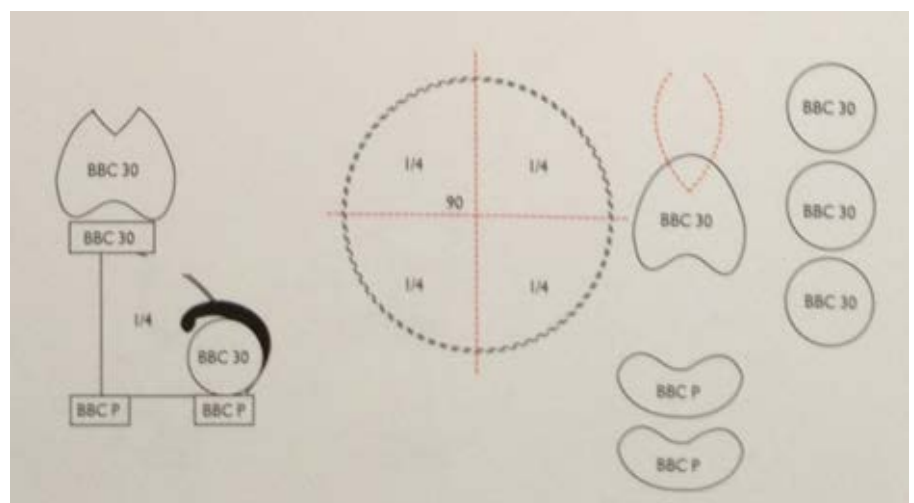
Pour cela, chauffez du beurre de cacao à 70° puis, après refroidissement à 38 ou 40°, pulvérisez vos sujets sur les deux faces au pistolet.

Vous pouvez aussi pulvériser vos modelages avec de la couverture tempérée (voir rubrique consacrée à la pulvérisation) pour donner à votre production un côté plus "chocolatier".

Après finition de vos sujets, dressez à la poche des pastilles de couverture tempérée et avant cristallisation complète, déposez le sujet.



LE CHAT

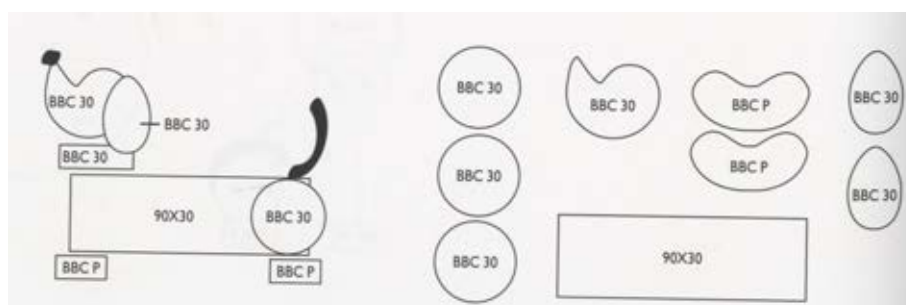




LE TECKEL

La tête du teckel à été réalisée avec un emporte-pièce à bonbon de chocolat de forme " larme"

La meme pièce, placée à l'envers, donne un résultat très différent, je l'ai utilisée pour la confection du second chien.

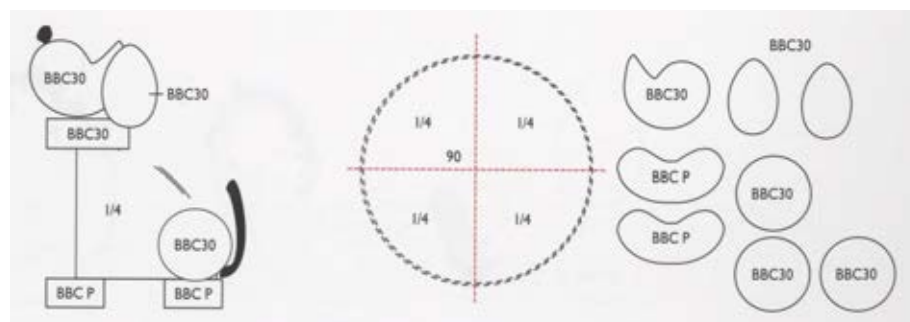




LE CHIEN DE CHASSE

Pour structurer les corps des sujets, j'ai allongé la pâte d'amandes entre deux feuilles structures.

La pulvérisation chocolat permet de faire ressortir ce détail.

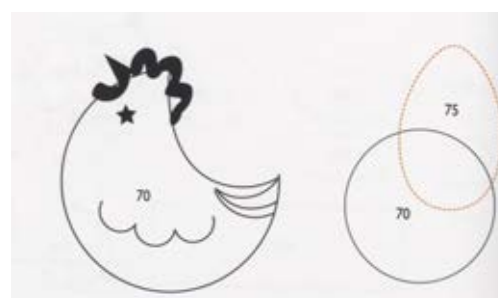




LA POULETTE

Pour fabriquer les crêtes des poules et leur donner du mouvement, j'ai utilisé du chocolat plastique.

Il a été teinté en rouge, puis brossé avec du colorant scintillant sec pour lui donner de l'éclat.

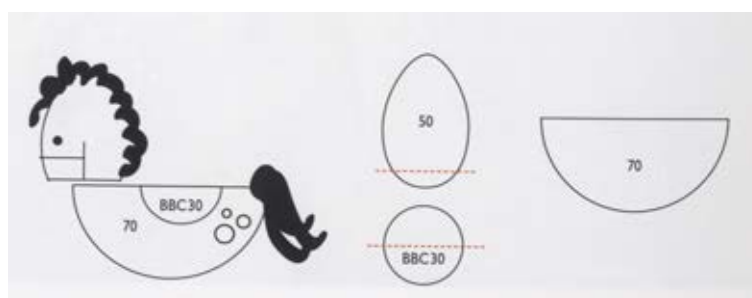




LE CHEVAL DE BOIS

Le vernissage des sujets au beurre de cacao permet d'obtenir un effet satiné plus naturel que celui du vernis alimentaire.

On peut le parfumer en utilisant des huiles essentielles comme du citron, de l'orange,







Le montage peut également être utilisé pour le décor de ce que j'appelle les pièces " démontées"
Le socle du dessert est fait de choux qui supporteront le décor

Véritable alternative au travail du sucre qui reste parfois délicat (apprentissage difficile, conditions climatiques, etc.), le montage vous permettra de fabriquer des desserts de cérémonie répondant aux demandes particulières de vos clients.

C'est aussi la possibilité, pour les mariés, d'avoir un décor qui les concerne.

Je crois que vous avez là une solution simple pour séduire cette clientèle: l'humour





*Loin des sujets traditionnels de baptême
ou d'anniversaire d'enfant, j'ai voulu, par
cette proposition, marier la tendresse et le sourire.*



*“De nos jours, la compétence ne suffit pas,
le génie encore bien moins ;il faut se vendre.”*

ANDRÉE MAILLET

mieux vendre





Pour cet ultime chapitre, j'aimerais me pencher sur la vente car comme tout t/pe de production, c'est en boutique que finissent vos sujets.

Fils, petit-fils et arrière-petit-fils d'artisans pâtissiers chocolatiers, j'ai pu, tout au long de ma vie, constater un phénomène récurrent. Ayant eu à rencontrer pas mal de professionnels pendant mon activité de démonstrateur j'ai souvent observé la même chose chez mes confrères: il y a toujours eu une espèce de fracture, voire de contentieux, entre les laboratoires et les boutiques. Je pense qu'il s'agit d'une incompréhension qui peut nuire au bon développement commercial d'un produit.

J'invite tous mes collègues pâtissiers à exercer plus souvent la charge difficile de vendeur au magasin et les vendeuses à faire un tour à la fabrication dans les laboratoires. Rien de meilleur pour comprendre le travail de l'autre.

J'ai, pour ma part, lors de la conception de cet ouvrage, demandé à des professionnels du marketing et de la vente de m'aider et ce, pour avoir un avis plus objectif que le mien en la matière. Il est bon de réfléchir à plusieurs, dans nos métiers.

Il est important aussi que le pâtissier participe à la mise en scène de ses fabrications puisqu'il est à leur origine et qu'il a une idée de leur installation finale. Le pâtissier s'adresse à sa clientèle, mais il a comme devoir et tâche de convaincre tout d'abord le personnel chargé de la vente. Une collaboration étroite s'impose !

Par exemple, il sera utile de lui rappeler qu'il doit adapter la taille de ses sujets à la taille des emballages dont disposent ses vendeuses. C'est le meilleur moyen d'éviter de voir revenir ses sujets au laboratoire en mauvais état et d'essuyer au passage quelques réflexions désagréables.

La technique du montage va permettre aux clients de passer des commandes spéciales et à l'artisan d'y répondre favorablement.

La vente et le prix de ces sujets doivent être, eux aussi, abordés différemment. Le prix doit être adapté à cette fabrication spéciale, parfois à la situation de la boutique et, donc, majoré par rapport à celui des moulages traditionnels.

Pour autant, je pense que l'artisan doit rester raisonnable et ne pas appliquer des prix d'artiste à ses créations, ce qui pourrait condamner à court terme, l'exploitation de cette technique.

Les vendeuses doivent expliquer les spécificités des montages et, à mon avis, elles participent aussi grandement au succès de ces fabrications.

Il peut être également intéressant que les artisans puissent terminer certaines fabrications dans la boutique à l'occasion de journées de démonstration et valoriser ainsi leur travail.

la vitrine

exploiter au mieux cet outil, il faut respecter quelques principes

sont établis

leurs prix...

L'objectif est de transformer le passant en client.

et jouer son rôle

indispensable de créer "un cadre" à votre production.

spéciale et de la séparer artificiellement du reste du magasin





QUELQUES PRINCIPES FONDAMENTAUX

Pour que votre étal soit votre dévoué serviteur il est bon de fixer quelques principes généraux. Ces principes peuvent s'apparenter aux règles essentielles du montage et leurs qualités sont: l'unité, la variété dans cette unité, la lisibilité, la simplicité, l'originalité.

L'UNITÉ

Pour accroître la puissance de la production, on présentera des produits de même catégorie, car l'étalage n'est pas un inventaire. Platon, déjà, parlait de l'art de la composition comme étant la faculté de faire figurer l'unité dans la variété. Vos produits doivent avoir un rapport entre eux.

LA VARIÉTÉ

Alors que vous affichez votre savoir-faire et présentez des produits différents, il faut que le client retrouve cette véritable "ligne claire" qui lie vos produits entre eux à travers le thème, la fête ou l'événement concernés. Comme pour le nombre d'or des bâtisseurs, le spectateur n'est pas conscient du procédé de votre fil conducteur; mais il y est sensible.

LA LISIBILITÉ

L'amoncellement et la surcharge fatiguent le spectateur et cet effort détourne son intérêt.

LA SIMPLICITÉ

Il n'y a de beau que ce qui est simple ; la simplicité n'est pas synonyme de pauvreté et tout ce qui n'est pas nécessaire peut nuire à l'esthétique.

L'ORIGINALITÉ

Elle se manifestera d'elle-même par la technique du montage et par le choix de votre thème, mais attention à ne pas la confondre avec l'excentricité car il faut, je crois, étonner sans déranger.

LE THÈME

La meilleure façon de valoriser votre production et d'en favoriser la vente consiste à présenter vos sujets dans un décor

Personnellement, je préfère utiliser notre matière première, le chocolat, pour obtenir des décors gourmands. Vous trouverez dans ce chapitre quelques exemples de décors faciles à réaliser. Le décor peut être également constitué d'affiches, de posters; il peut représenter une rue, un lieu, mais le simple fait de placer un thème dans son environnement naturel peut suffire.

Par exemple, des pâtisseries qui feront partie d'un thème consacré à ce métier pourront prendre place en vitrine au milieu de culs-de-poule, fouets, bassines et autres outils !

Pourquoi ne pas se servir également de livres ou revues consacrés au thème ? Des ouvrages concernant les automobiles seront parfaits pour accompagner votre production de tacots.

Accompagner en vitrine vos sujets de leurs croquis de construction, voire des outils qui servent à leur fabrication, constitue aussi une solution.

Si vous avez choisi comme thème "le jeu de boules", fabriquez des sujets différents mais complémentaires, participant à une même scène. Le client que vous aurez séduit par la scène de vitrine sera tenté d'acheter plus d'un sujet pour en retrouver l'ambiance. C'est encore plus vrai si vous fabriquez des duellistes, dribbleurs, etc. qui n'ont de sens que s'ils sont deux. Les opportunités de ce type ne manquent pas.

On peut également prévoir des éléments de décor "montés", comme des réverbères, poubelles, bancs qui serviront à merveille votre production et pourront être vendus en accompagnement des sujets.

Par expérience, il est préférable de mettre en vitrine des sujets non emballés (même en boîtages translucides), pour ne pas les couper du reste du décor donc de la vie du thème.

On doit aussi user de cette arme qu'est l'humour pour séduire et faire sourire sa clientèle. Dans ces conditions, n'importe quel thème aura sa place en vitrine.





“ Les affaires interminables sont celles où il n’y a pas de difficultés.”

BONAPARTE

des problèmes





Les différentes coques servant au montage sont épaisses, donc lourdes,

L'épaisseur des coques est irrégulière.

On observe un blanchiment de l'intérieur des coques.

Reportez-vous aux rubriques . MISE AU POINT DES COUVERTURES et MOULER EFFICACEMENT

Les tubes ne sont pas creux.

Reportez-vous aux rubriques: MISE AU POINT DES COUVERTURES et LA FABRICATION DES TUBES.

La soudure des différentes pièces du montage est difficile.

Les pièces tombent ou glissent.

Les collages ne sont pas instantanés.

Les assemblages cassent facilement.

Vérifiez que la température de votre plaque de fonte est suffisante, elle doit être à 60°.

Les montages blanchissent, rapidement ou longtemps après avoir été pulvérisés.

Les montages doivent être "tempérés", donc stockés 3 à 4 heures au minimum avant pulvérisation dans un local à 20 ou 21°.

Attention à un ajout trop important de beurre de cacao dans votre mélange de pulvérisation : au maximum 40% du poids de la couverture en beurre de cacao de rajout.

La pulvérisation doit avoir subi une courbe de tempérage parfaite.

Reportez-vous aux rubriques MISE AU POINT DES COUVERTURES ainsi qu'à celles consacrées à la pulvérisation.

Les soudures blanchissent dans le temps.

Pulvérisez vos sujets en deux fois à 15 mn d'intervalle.

La pulvérisation velours blanchit.

La pulvérisation pour effet velours doit subir une courbe de tempérage parfaite.

Les sujets sont passés au froid positif (2 à 5°) et jamais au froid négatif (-20°).

Reportez-vous aux rubriques consacrées à la pulvérisation.

La pulvérisation velours se décolle.

Les sujets sont passés au froid positif (2 à 5°) et jamais au froid négatif (-20°) pour éviter une condensation sur les montages qui empêchera la pulvérisation d'adhérer au sujet.

Le chocolat plastique "tranche" à la fabrication.

Ne chauffez pas trop le glucose (40° maximum) ni la couverture (50° maximum).

Mélangez rapidement sans insister.

Le chocolat plastique contient des grains.

Lors de sa fabrication, mélangez rapidement sans insister.

Ne stockez pas le chocolat plastique au froid.

Conservez-le dans une boîte hermétique.

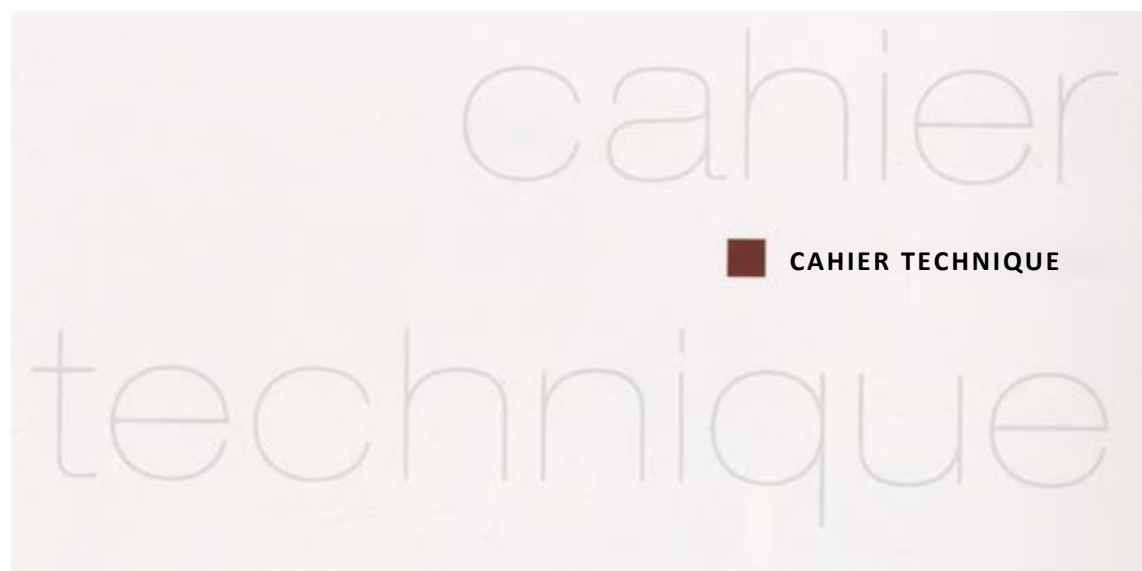
Passez-le à la broyeuse si possible.

Le chocolat plastique fendille lorsqu'on l'abaisse.

N'utilisez jamais de sucre ou de fécule pour l'abaisser, mais réalisez cette opération entre 2 feuilles de guitare ou de papier cuisson.

Pour teinter le chocolat plastique, n'utilisez que des colorants liposolubles.



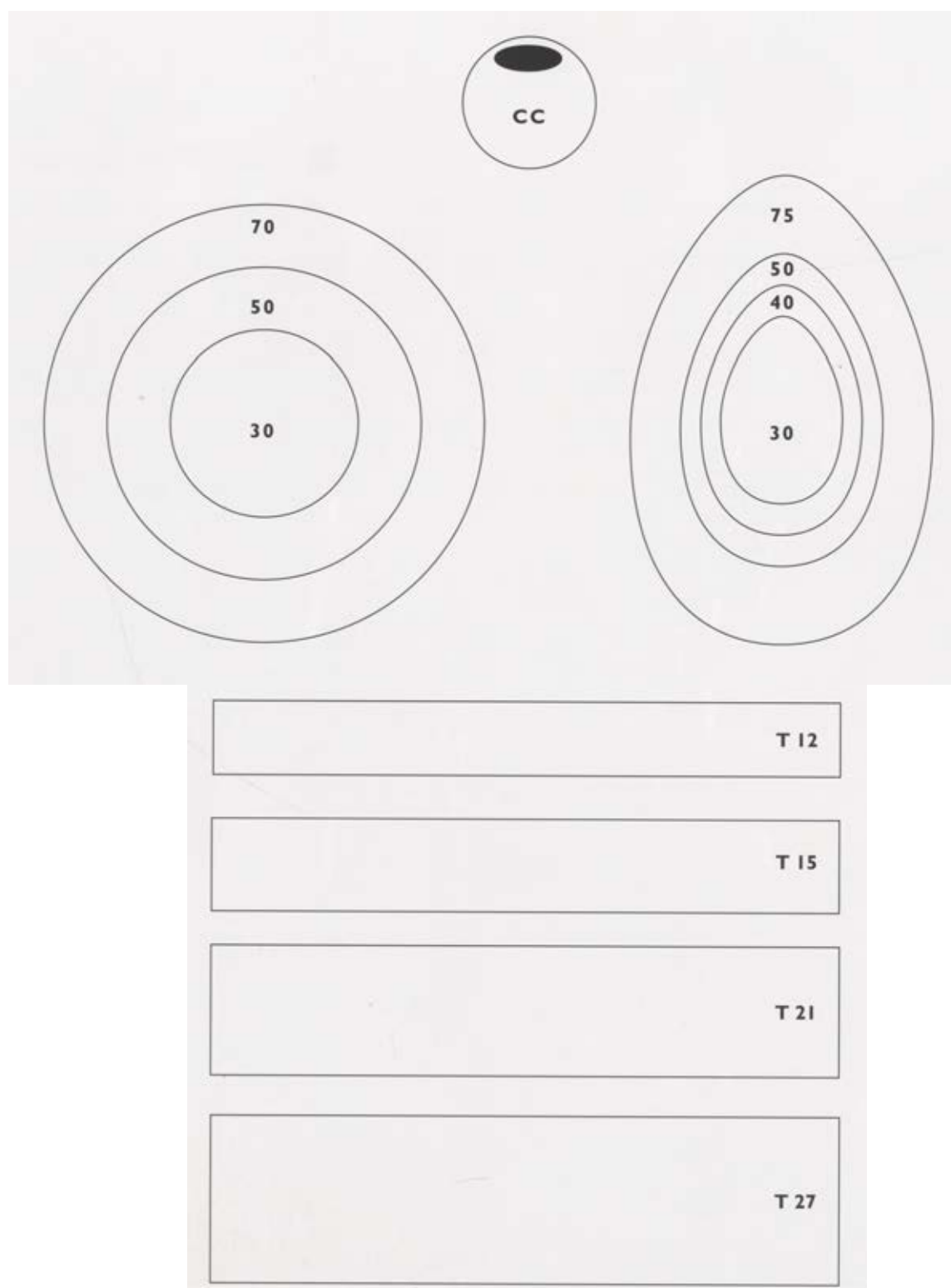


glossaire

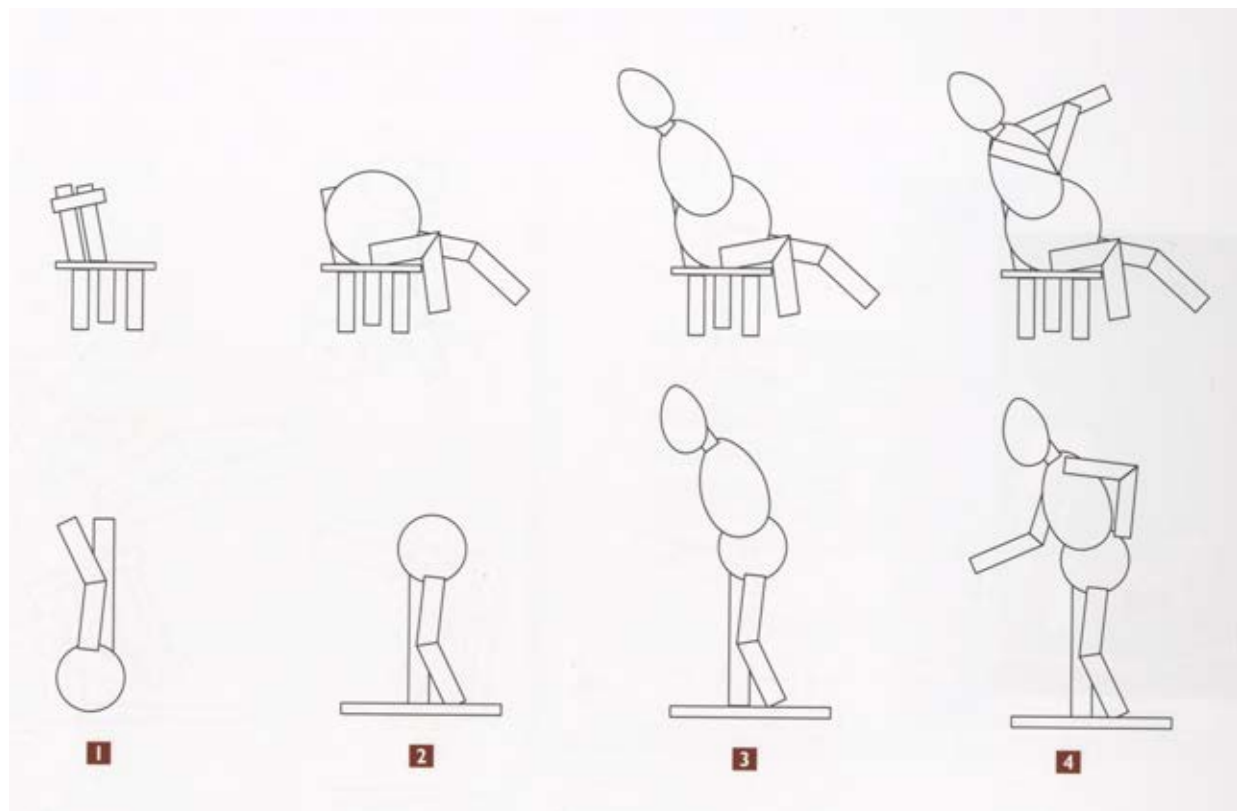
■ GLOSSAIRE DES FORMES ET MOULES

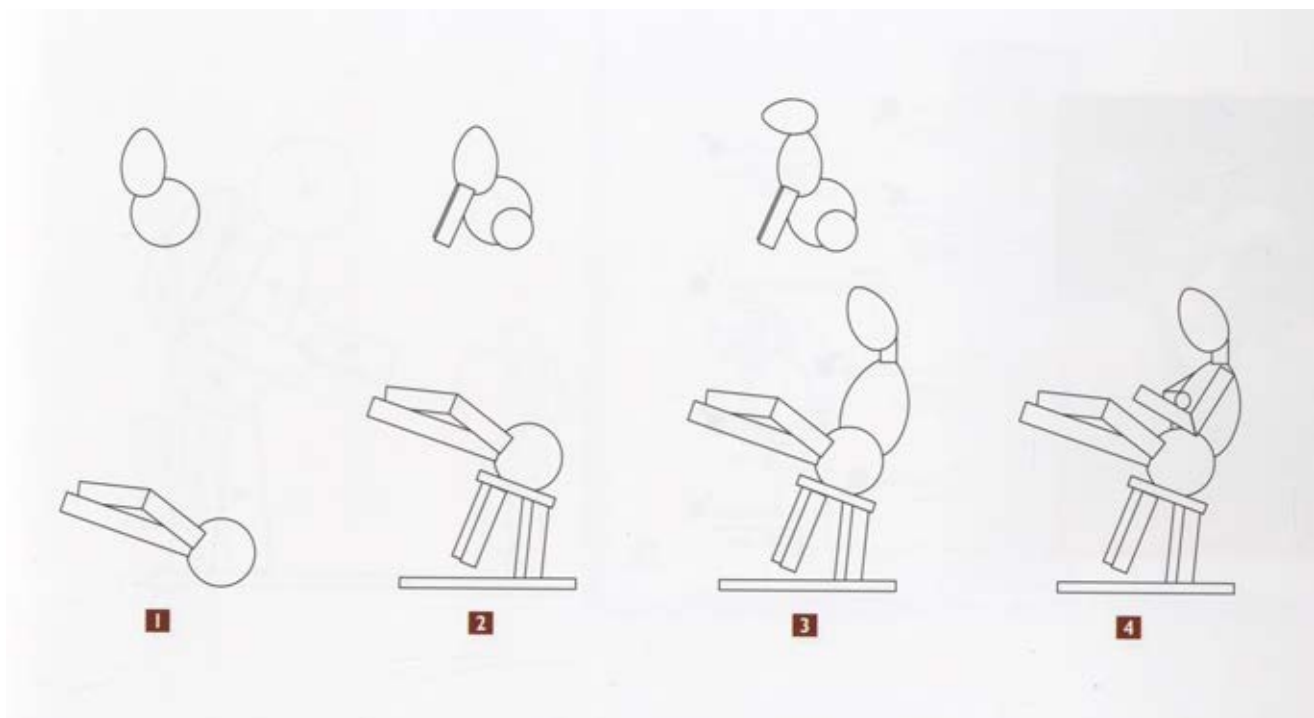
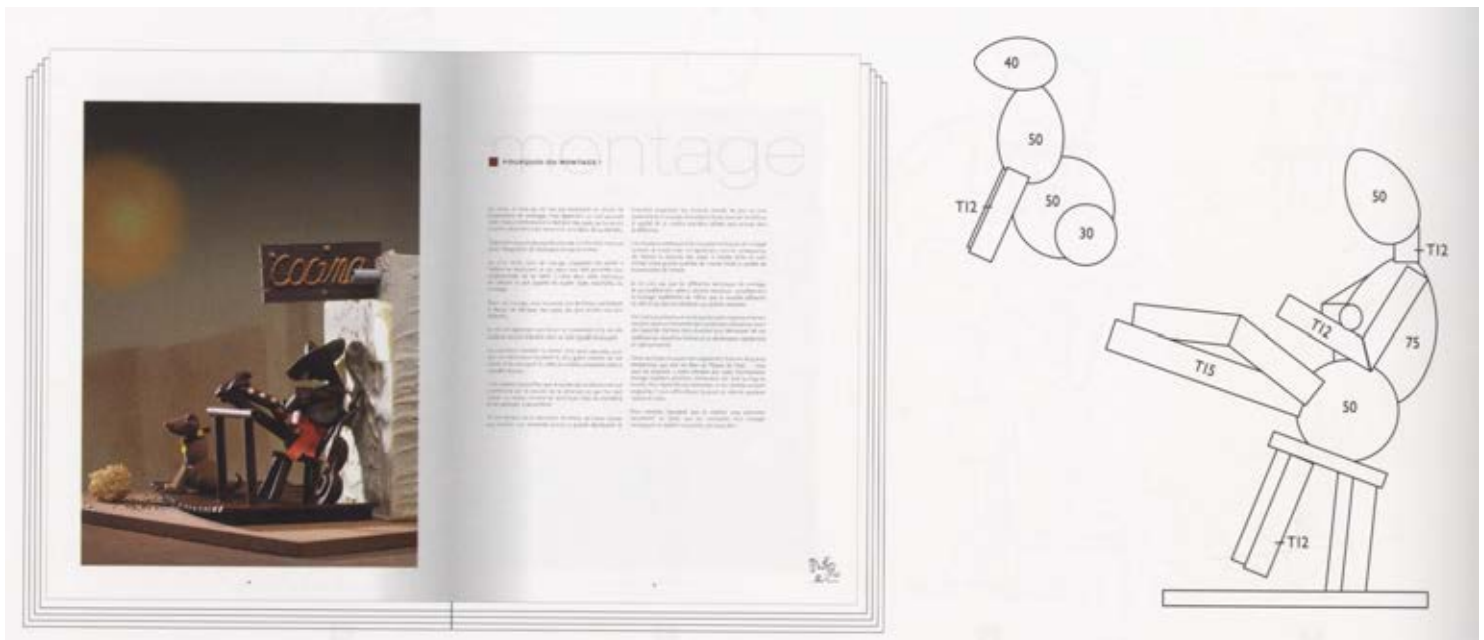
Sur cette page, vous trouverez la taille des coques et des tubes servant à la réalisation des sujets proposés dans cet ouvrage.

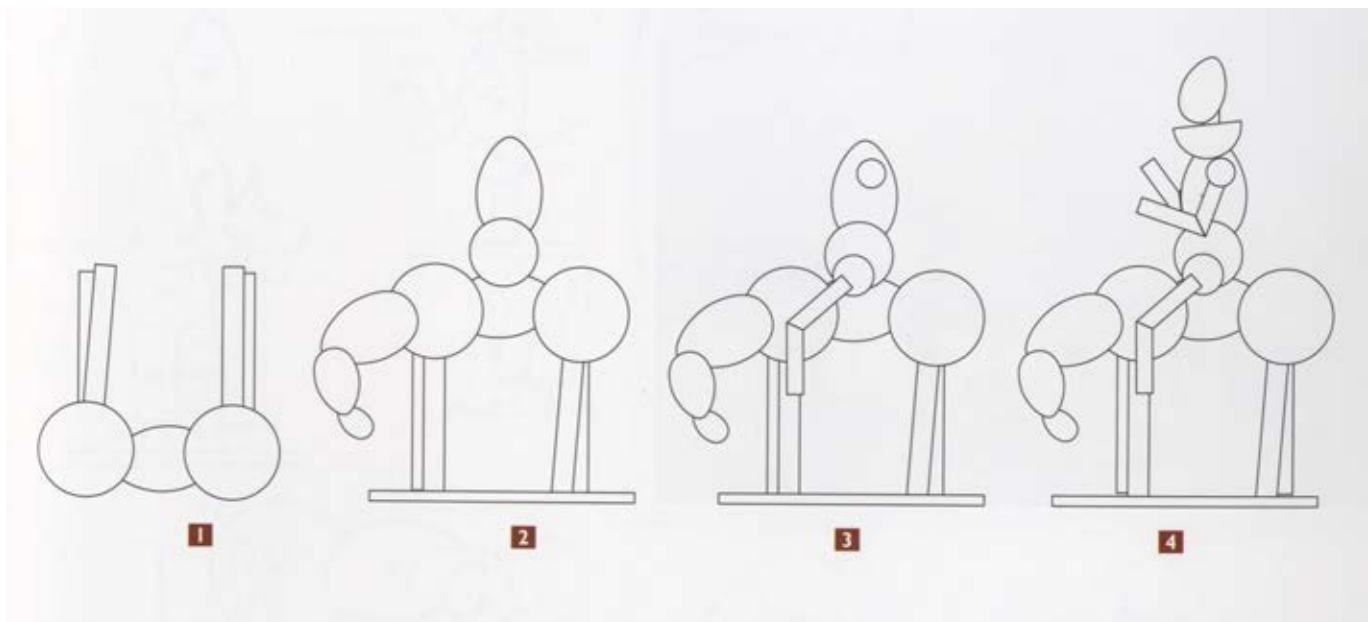
Il vous suffira de les décalquer pour pouvoir réaliser tous les patrons nécessaires (voir la rubrique " Dessiner ses idées" p. 22).

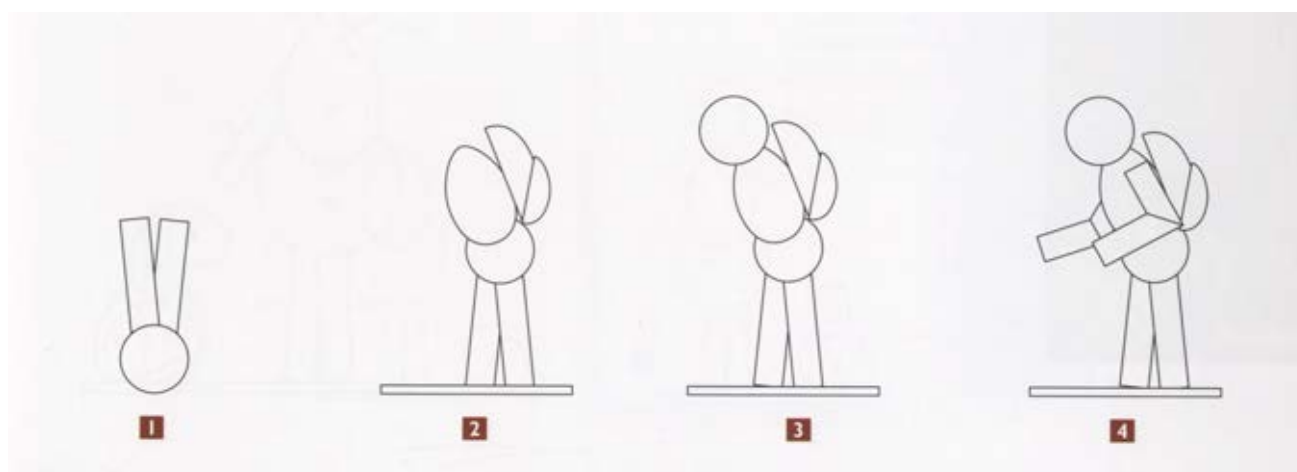
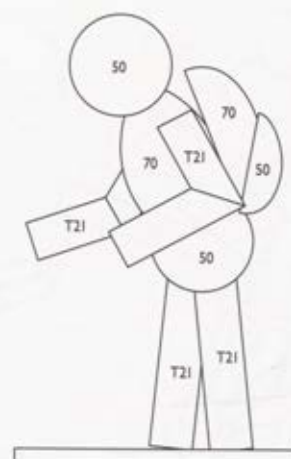


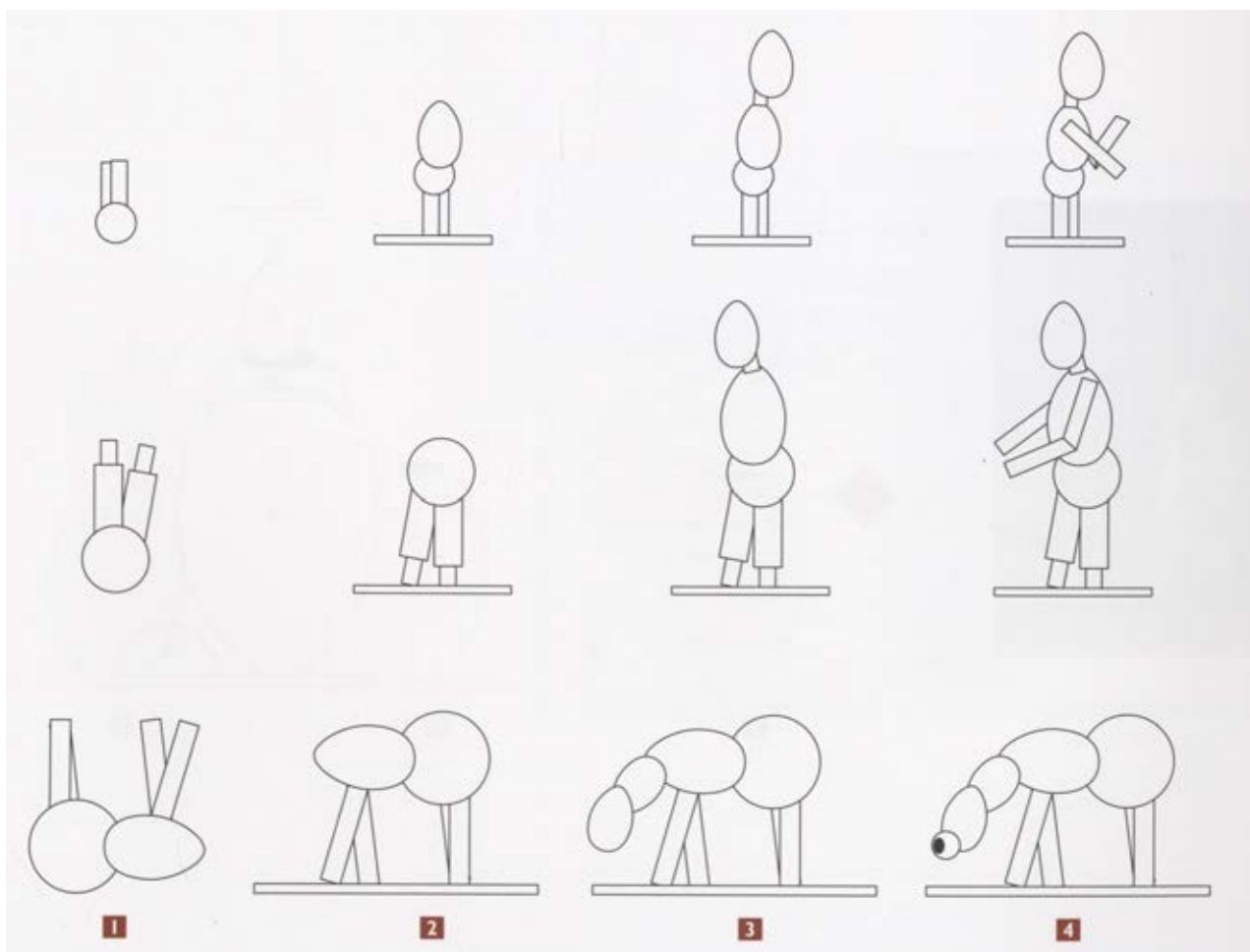
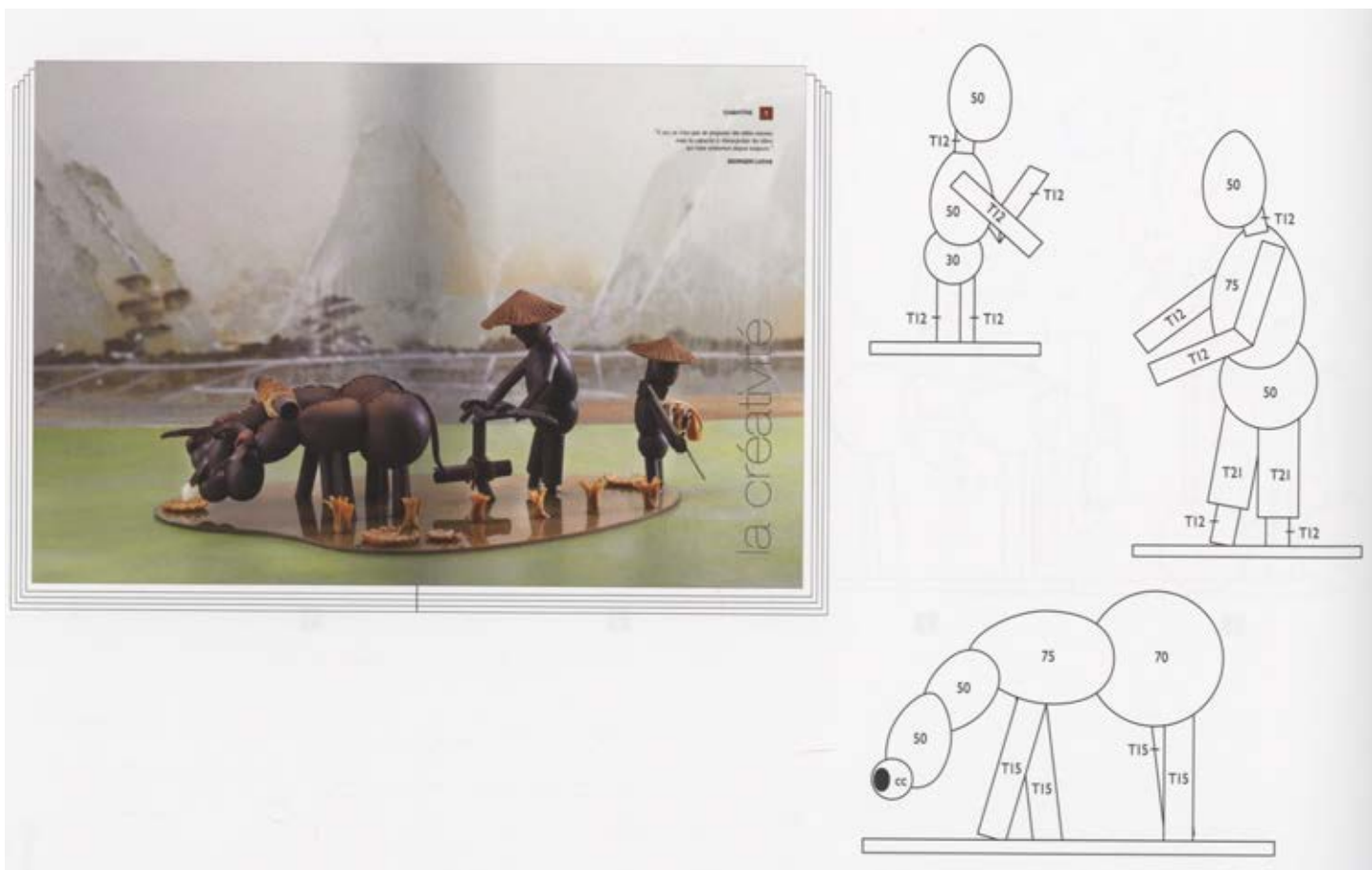


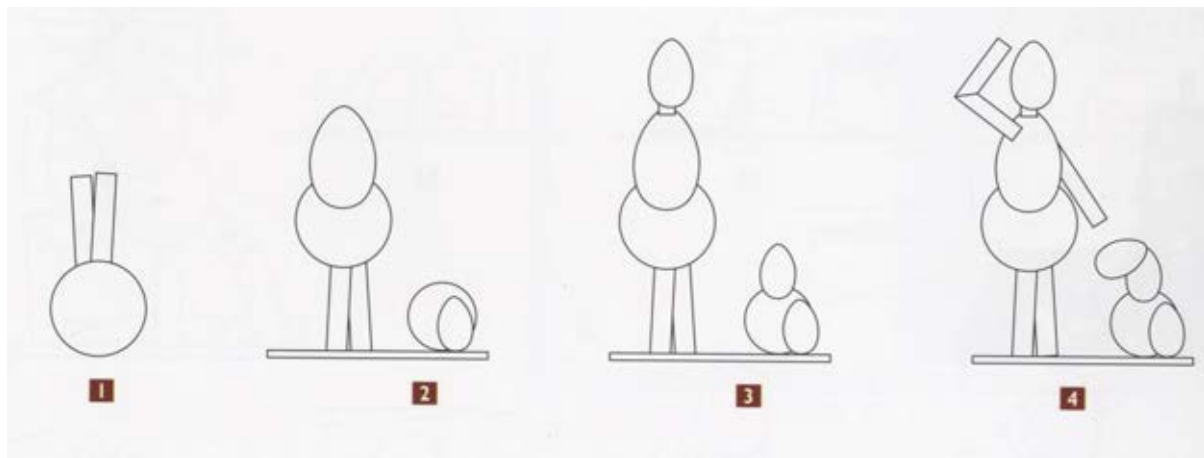


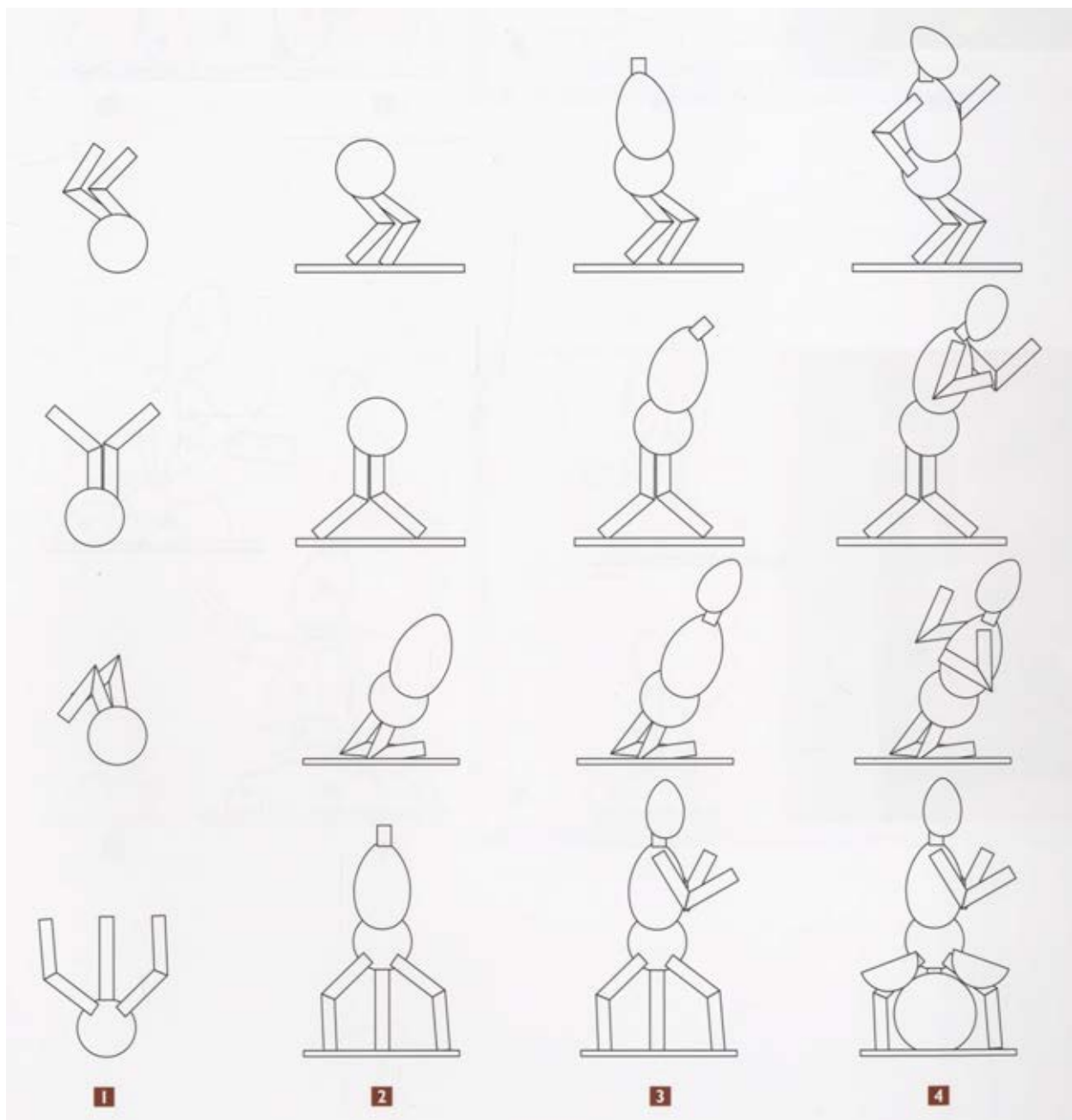
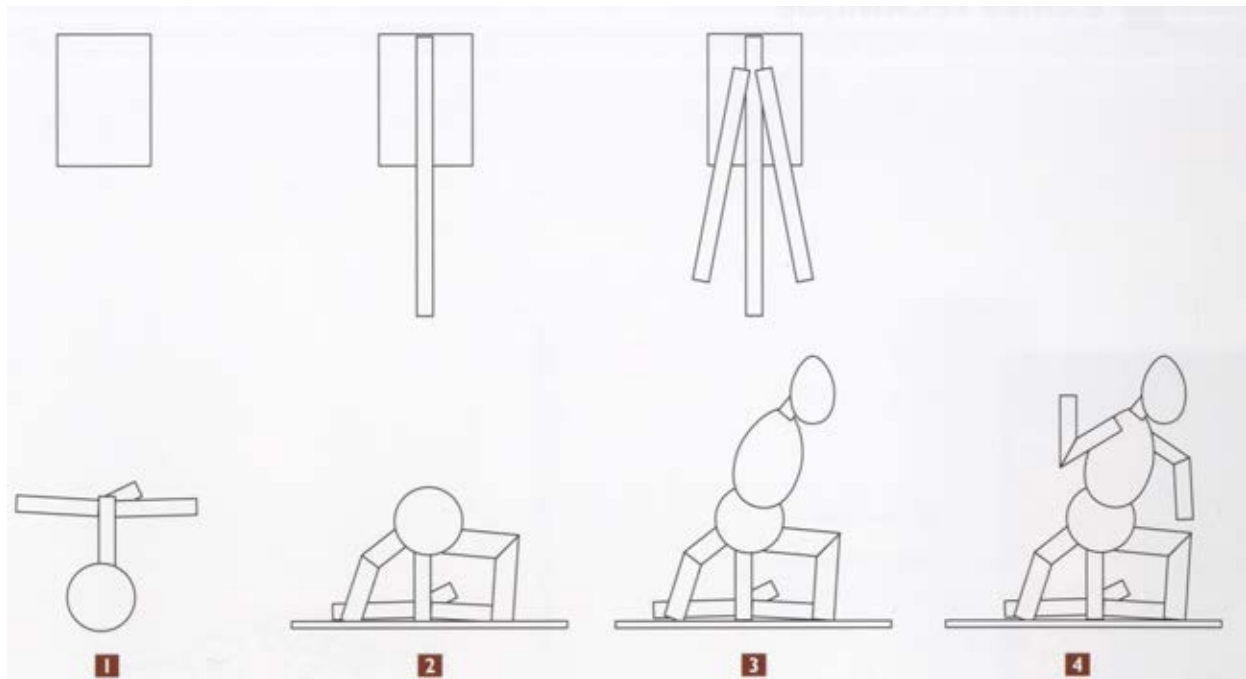


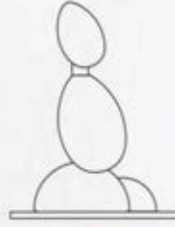
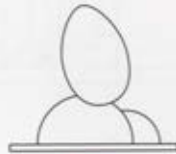
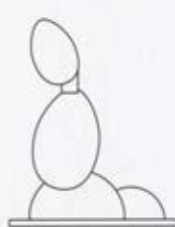
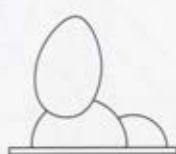
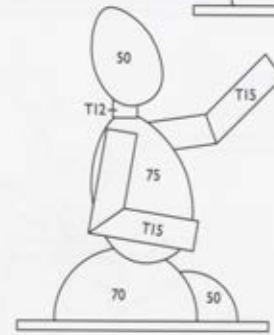
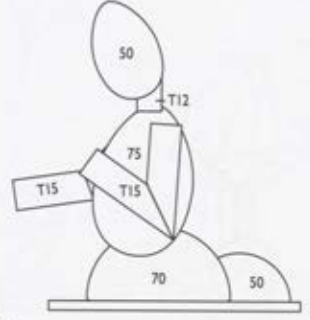
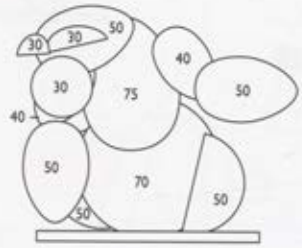


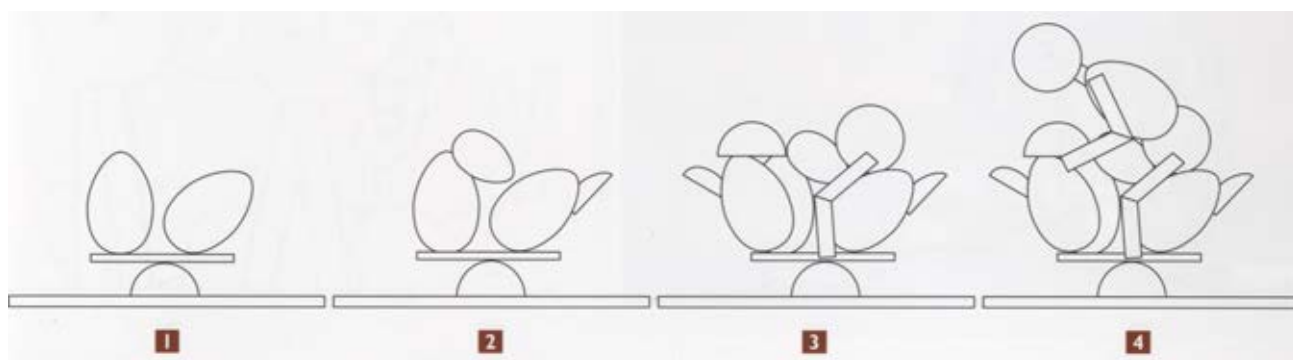
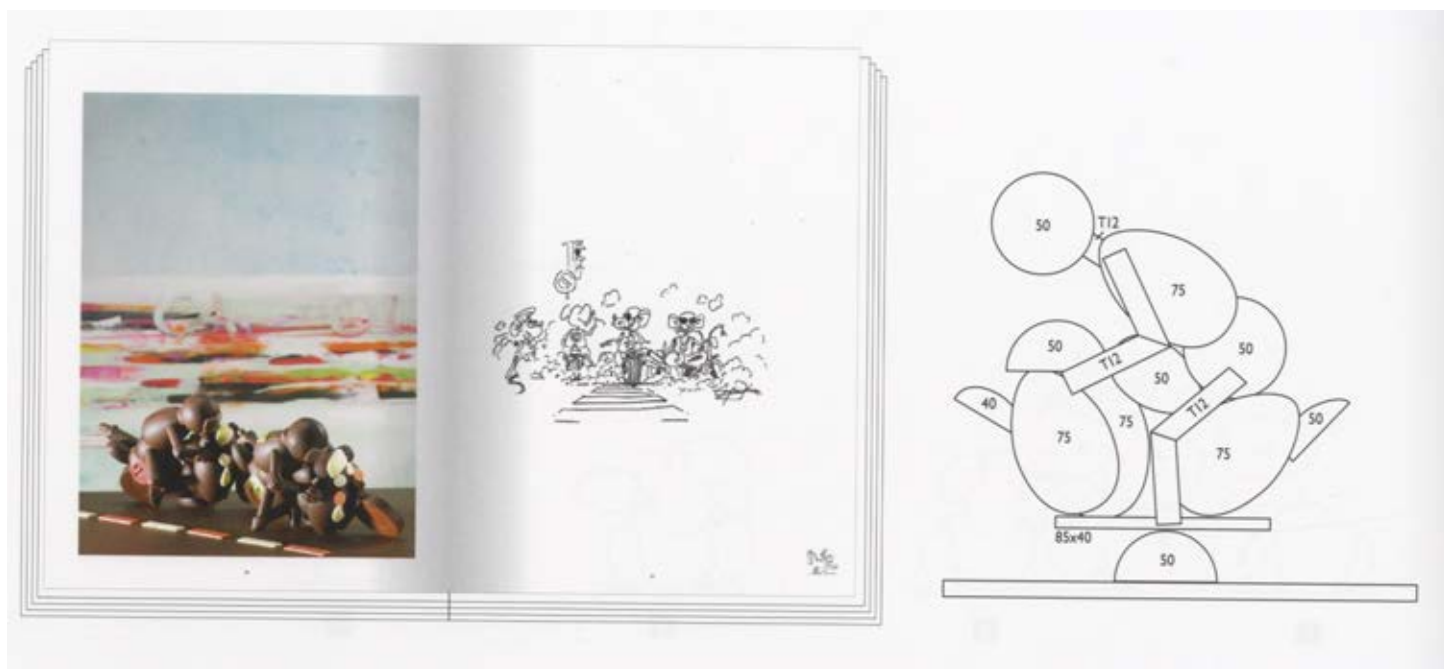


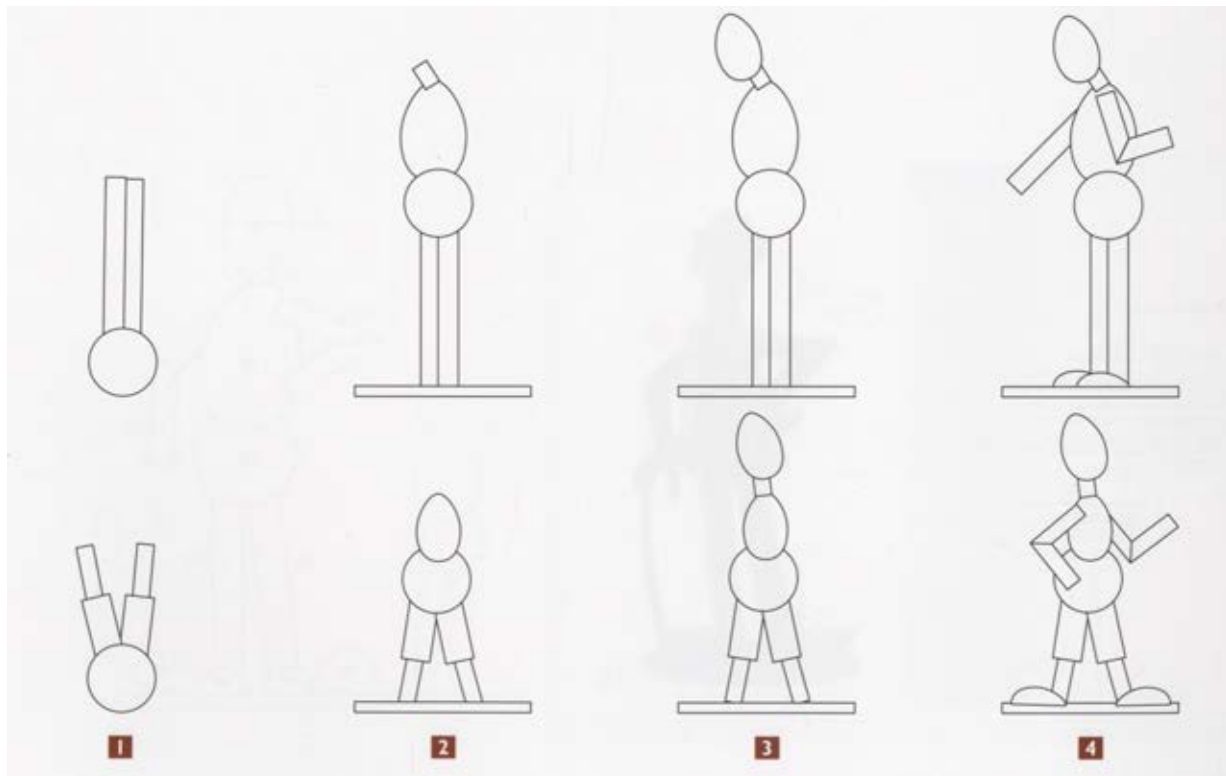


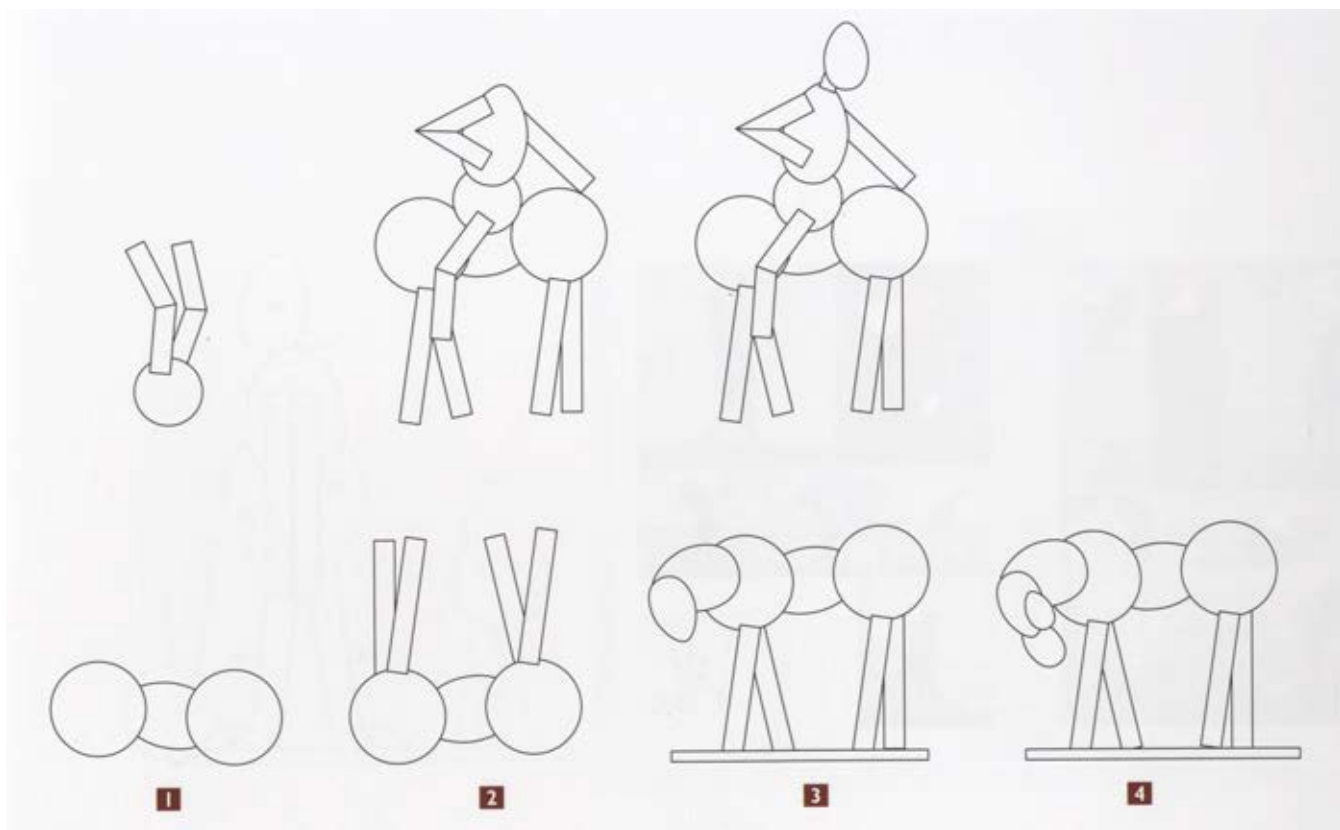


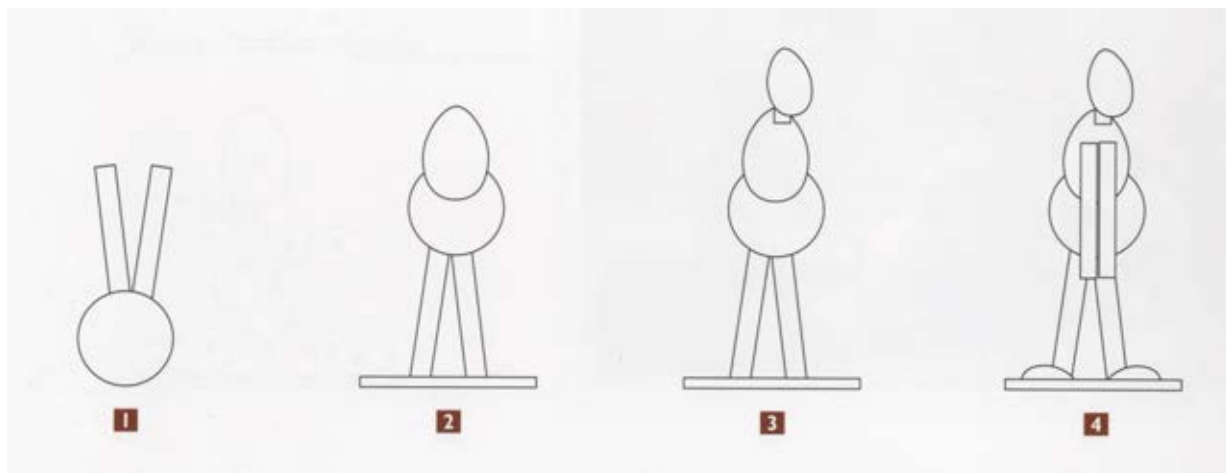


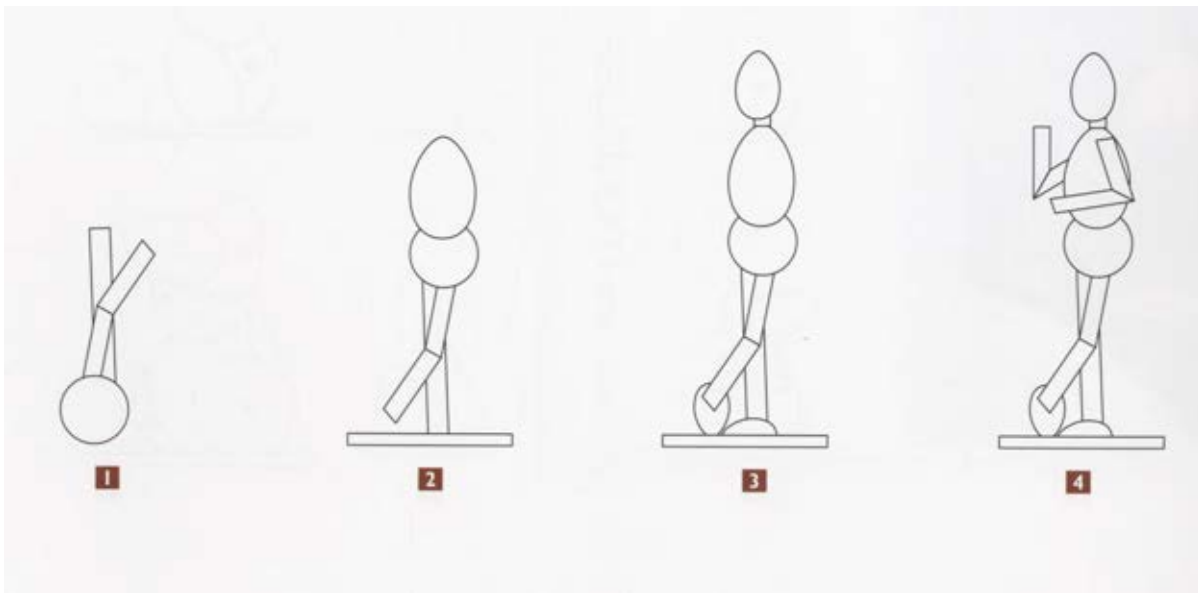


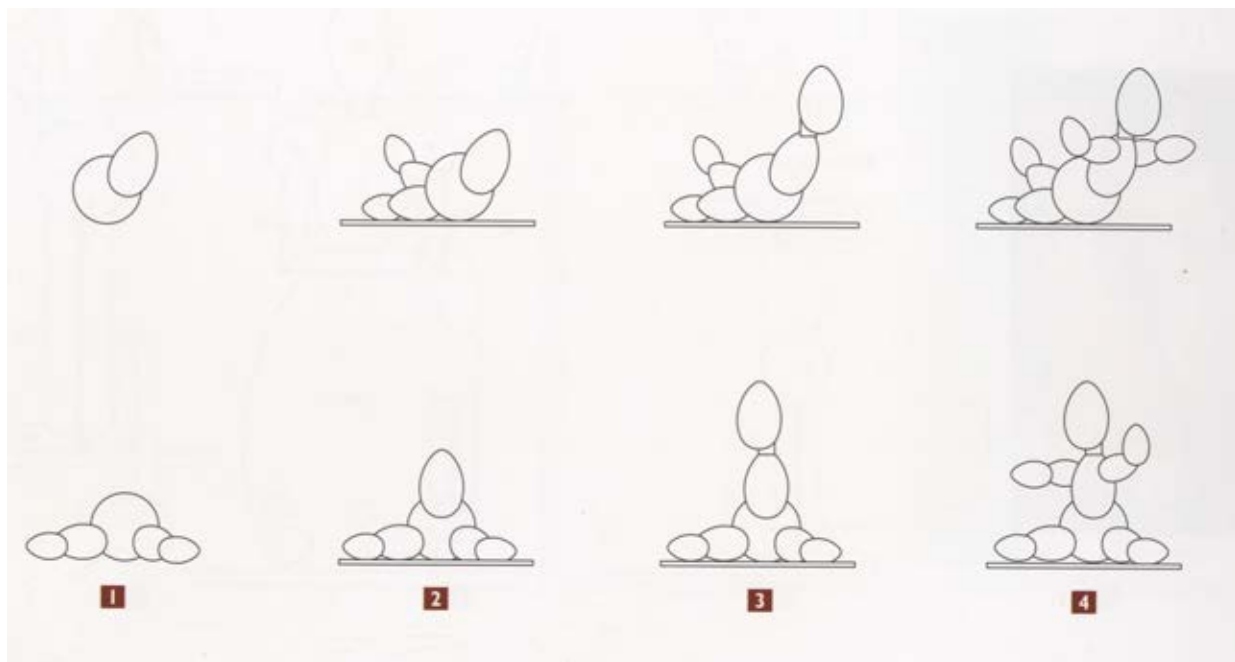


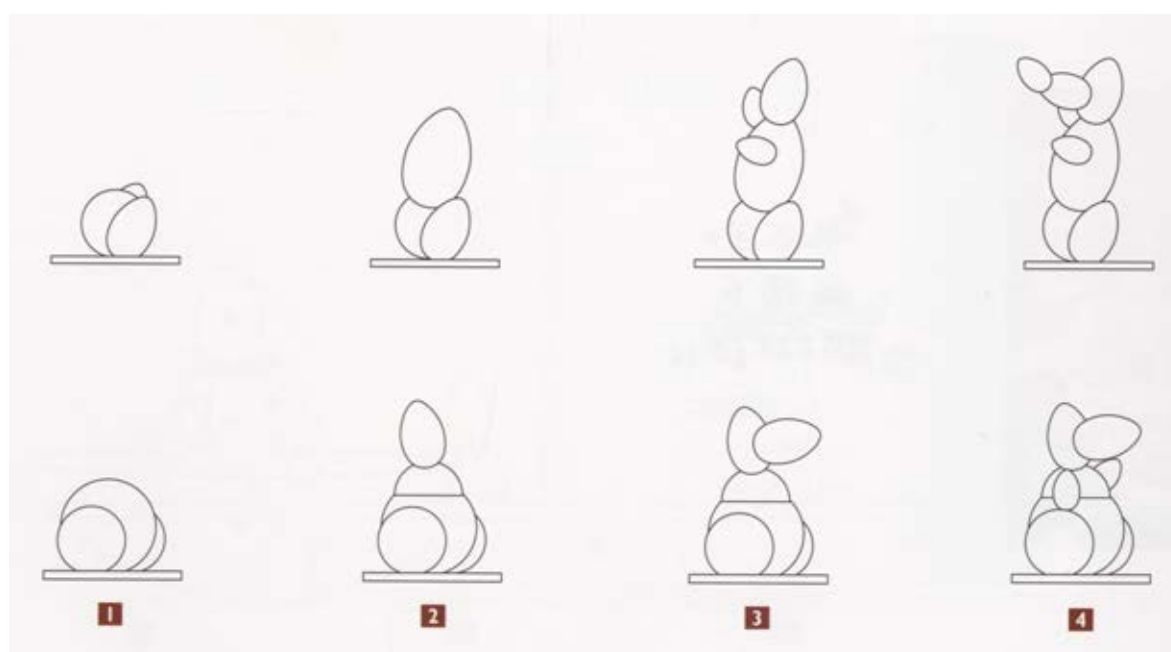
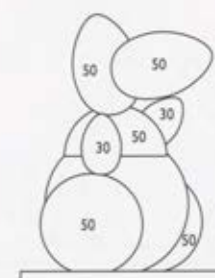
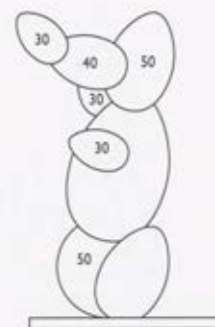


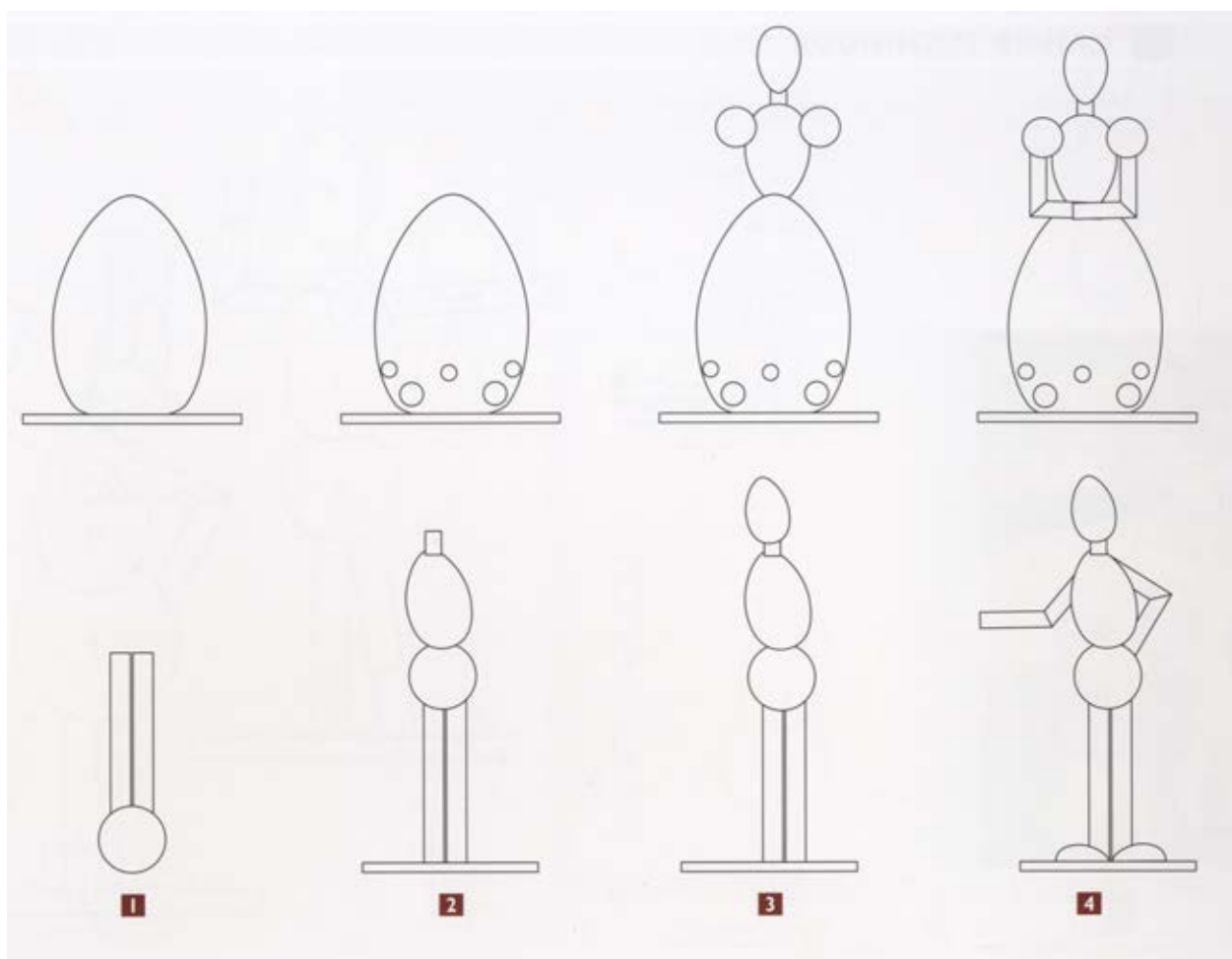






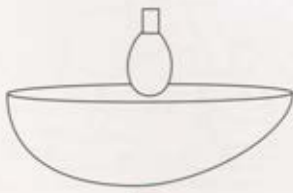
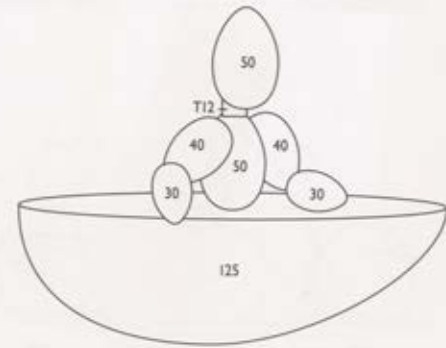




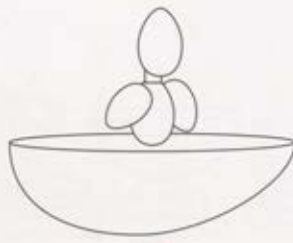




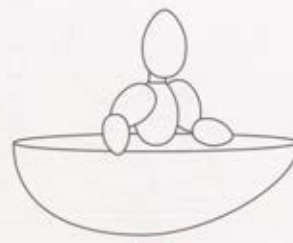
Con los datos estadísticos de la página
en el momento de escribir, el total por
este problema puede ser diferente de 125.



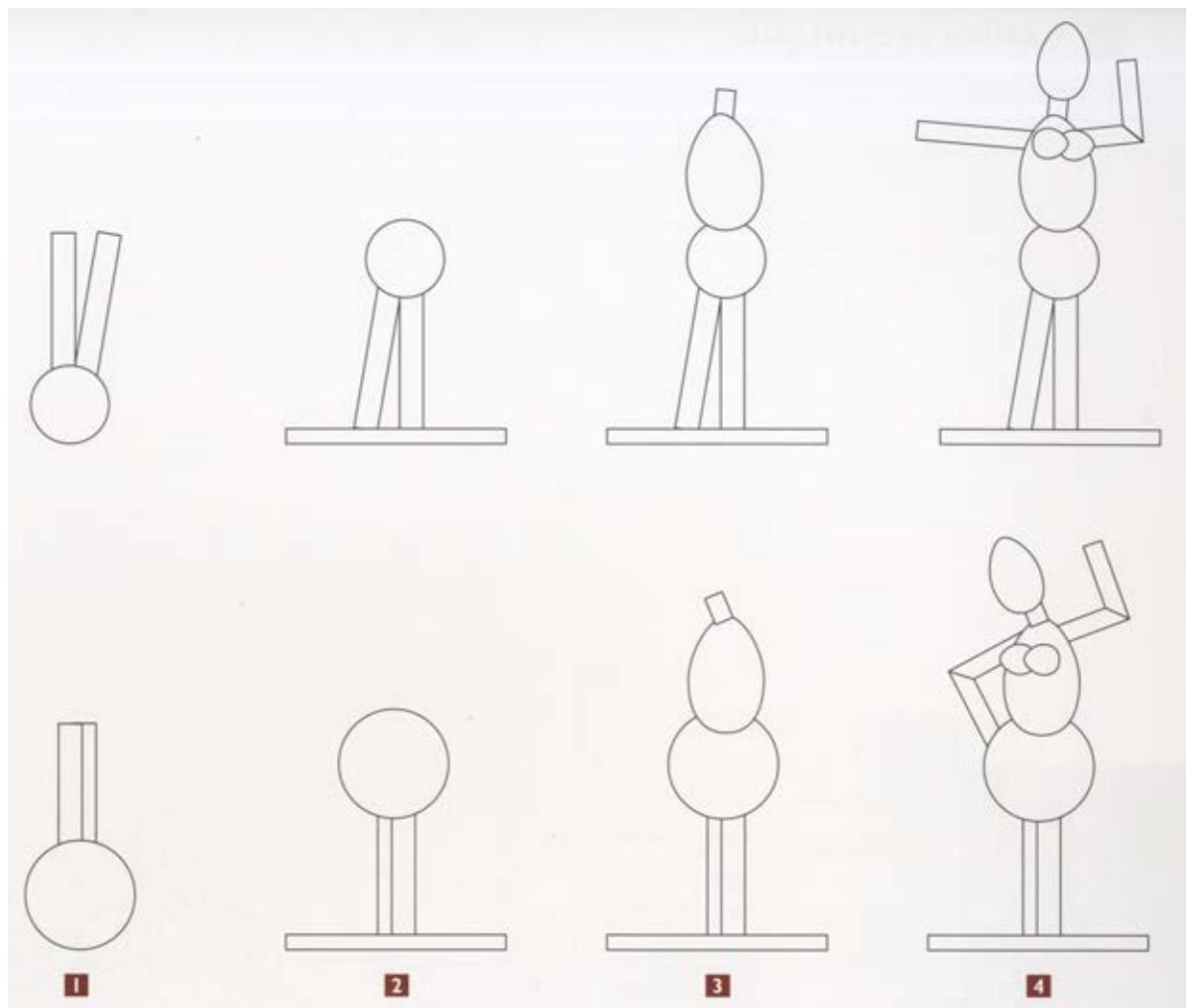
1

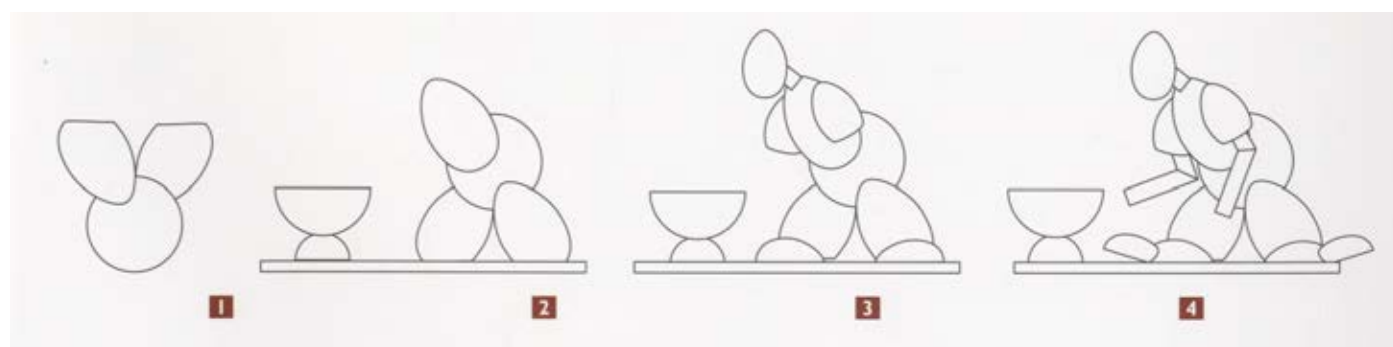


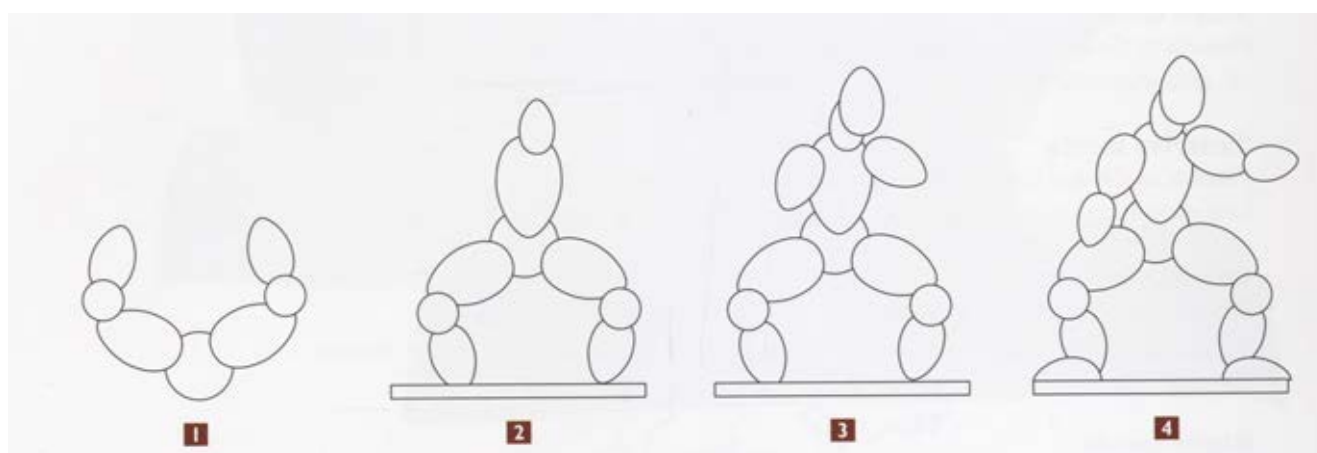
2



3









Les chocolats recommandés par Luc Eyriey pour ses montages sont les couvertures de la gamme Valrhona suivantes:

Manjari

GRAND CRU DE TERROIR, "PUR MADAGASCAR", ACIDULÉ, FRUITS ROUGES.

Des notes acidulées de fruits rouges et fruits secs propres à l'expression des arômes variétaux de ceTrinatario atypique de Madagascar

Nyangbo

GRAND CRU DE TERROIR, "PUR GHANA", CHOCOLATÉ, ÉPICÉ.

Une acidité timide, laissant éclater des notes rondes, chaleureusement chocolatées, qui laisse place à un second souffle chargé d'épices douces et relevées.

Caraïbe

LES NOTES CHALEUREUSES DE FRUITS SECS, ÉQUILIBRÉ, GRILLÉ.

Ce Mariage de Grands Crus a un nez exceptionnel, prolongé à la dégustation, de doux arômes de fruits secs.

Extra bitter

MARIAGE DE GRANDS CRUS,"L'INTENSITÉ DU CHOCOLAT":CARACTÈRE, AMERTUME,CHOCOLATÉ.

Un goût chocolaté intense révélant sur un fond d'amertume toute la puissance de son caractère.

Tanariva lactée

MARIAGE DE GRANDS CRUS," PUR MADAGASCAR", LACTÉ, CARAMEL.

Une expression équilibrée de saveurs acidulées adoucies par des notes lactées et caramel prononcées.

Orizaba lactée

MARIAGE DE GRANDS CRUS," LE FONDANT SAVOUREUX", LACTÉ PUISSANT, PEU SUCRÉ.

A l'image du lait de hautes montagnes, Orizaba Lactée possède une finesse et un fondant d'exception aux longues notes fraîchement lactées, profondes et intenses.

Bitter lactée

MARIAGE DE GRANDS CRUS," FORCE ET DOUCEUR", CACAOTÉ.

Une touche subtile de caramel biscuité, fondue dans un cœur dominant très lacté, s'efface progressivement pour laisser place à des arômes cacaotés intenses, révélés par une délicate amertume aux accents de noix.

Caramelia lactée

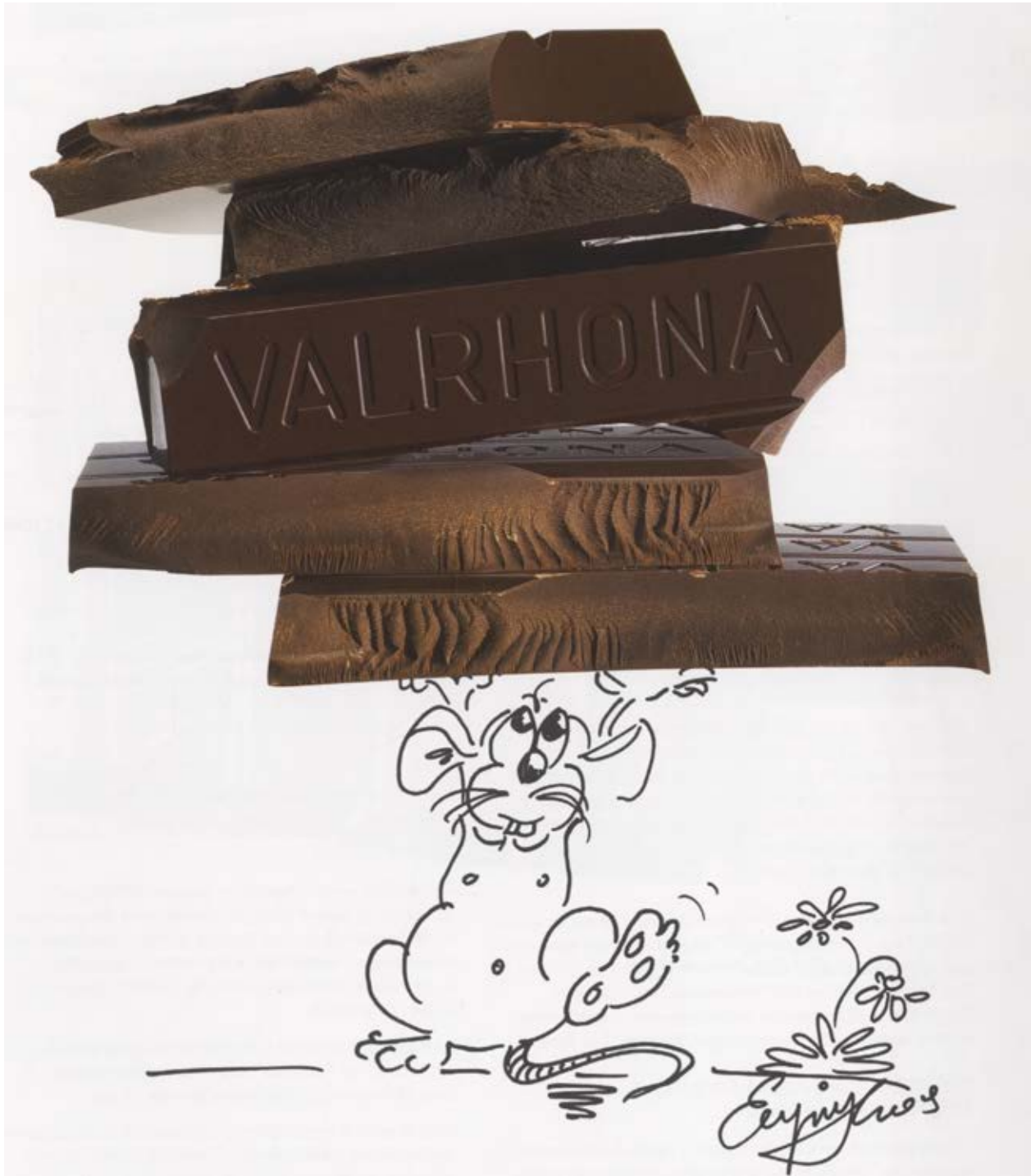
Création Gourmande," LA gourmandise du caramel": caramel crémeux, notes salées et biscuitées.

Dès les premiers instants, elle séduit par son lacté onctueux avant de dévoiler l'intensité et la puissance de son goût caramel crémeux, aux accents subtilement salés et biscuités.

Ivoire

"LA FINESSE DU LACTÉ".

Chocolat blanc peu sucré aux arômes délicats de lait frais et de vanille.





LE LABORATOIRE D'IDÉES AU SERVICE DES ARTISANS

L'ÉCOLE DE TAIN L'HERMITAGE
PLUS QU'UN LIEU DE FORMATION:
UN PÔLE DÉDIÉ AUX SERVICES.

Depuis 1988, créée et inspirée par Frédéric Bau, l'École du Grand Chocolat se met au service des professionnels de la gastronomie.

Dans ce pôle de création, chaque membre de l'équipe privilégie les valeurs humaines, l'écoute, le conseil et la disponibilité pour permettre à chaque professionnel de perfectionner sa technique, mais aussi, et surtout, de se ressourcer afin de découvrir de nouvelles idées pour séduire ses clients les plus exigeants.

Les services proposés par l'École se répartissent désormais en trois grands domaines :

- La Formation
- Le Conseil
- La Création de recettes

LA FORMATION

LE PARTAGE D'UNE EXPERTISE DE HAUT NIVEAU
À TAIN ET À PARIS.

Pour aller encore plus loin dans l'excellence, les professionnels de tous les continents se rencontrent dans des stages exclusifs proposés par les formateurs de l'École.

Qu'il soit issu de l'équipe des pâtisseries et des chocolatiers Valrhona, ou qu'il soit intervenant de prestige, chaque formateur est avant tout un passionné cherchant à partager son expertise et son expérience avec le plus grand nombre d'auditeurs possible. Il leur réserve toutes ses compétences en matière de gestes fondamentaux, techniques nouvelles, astuces ou secrets de Chef...

Si la formation dédiée aux bonbons de chocolat est devenue en vingt ans un " incontournable " de l'École, il n'en demeure pas moins que, chaque année, sous l'instigation de Frédéric Bau, l'équipe propose des "nouvelautés" en phase avec les tendances et les besoins de la profession : stages Technologiques, Stages Cuisine Fusion, Stages Montage " Luc Eyriey

DES FORMATIONS POUR LA BOUTIQUE
ET L'ENTREPRISE ARTISANALE.

L'École propose aussi des formations "Vente et découverte du chocolat" destinées au personnel du magasin, des stages "Communication" ou "Management d'équipe", mais aussi des formations " Informatique " centrées sur les préoccupations quotidiennes des artisans.
Ces formations sont animées par des intervenants experts dans leur domaine.

LE CONSEIL

L'ASSISTANCE TECHNIQUE " RAPPROCHÉE
UN FORMATEUR À DOMICILE...

Un expert de l'École du Grand Chocolat peut se déplacer dans les entreprises pour aider à faire progresser l'ensemble de leurs équipes: création d'une nouvelle gamme, mise en place d'une nouvelle technique, formation...

LE CONSEIL DESIGN : L'ATELIER CRÉATION

Au-delà des techniques artisanales, l'École propose un service de Design à la carte, permettant la création et le développement de moules personnalisés (moules à bonbons, tablettes ou entremets...). Par ce service, et grâce aux nouvelles technologies comme la 3D et les images de synthèse, les designers Valrhona conseillent les artisans sur les formes originales et exclusives pouvant sublimer leurs recettes.

LA CRÉATION DE RECETTES

LA RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT AU SERVICE
DE L'ARTISANAT

En écoutant, en échangeant, en essayant, les pâtisseries de l'École du Grand Chocolat s'inspirent des pratiques et des tendances de tous les pays afin de créer de nouvelles techniques ou recettes et de les mettre à disposition au sein d'une bibliothèque riche de plusieurs centaines d'idées de produits.

Fondation solide de tout ce bagage technique proposé par l'École, "Les Essentiels" ont révolutionné les bases de la pâtisserie il y a maintenant plus de 15 ans.

Depuis, pour la restauration, la chocolaterie ou la pâtisserie, chaque année, cette collection s'enrichit de plus de cent nouvelles recettes ou concepts pâtisseries ou chocolatiers.

Avec sa collection de livres "Les Éditions de l'École du Grand Chocolat", L'École propose une nouvelle palette de services aux artisans du monde entier



Dans notre métier à la fin de la journée, il convient de nettoyer ce qui nous permet de mener à bien nos projets. Je parle des "outils".

Sur cette page, vous pouvez découvrir les véritables "outils" de ce projet: ils ont été souvent sur la corde raide et il me semblait normal qu'ils se retrouvent suspendus à cette autre corde.

Vous reconnaîtrez dans l'ordre et de gauche à droite :

Émilie Sibut, Responsable marketing

Franck Vidal, Directeur de projet

Charlotte Caudil, Coordinatrice

Éric Martein, Responsable commercial

Jean-François Manité, Responsable mise en pages

J'ai préféré ne pas ajouter à cette liste de linge propre deux amis:

Frédéric Bau, Directeur artistique et Jean-Bernard Lassana, Photographe, j'ai encore besoin d'eux...



Emilie



Franck



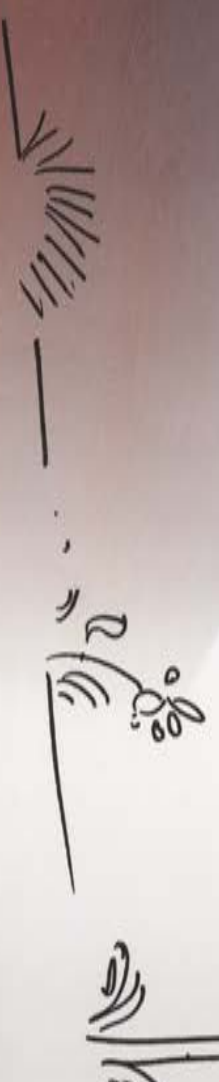
Charlotte



Éric



Jean-François





LUC EYRIEY

Pour présenter Luc Eyriey, on pense, bien sûr; à sa passion pour la pâtisserie chocolaterie; à l'originalité de ses sujets en chocolat; à sa pratique du dessin, et de la peinture; à l'importance qu'il accorde à la transmission des savoir-faire; à sa participation active à de nombreuses manifestations et salons artistiques, culturels ou gastronomiques... Mais, quand on connaît sa vivacité d'esprit, sa générosité et son humour; on ne résiste pas à commencer par dresser le portrait de "l'homme": Luc Eyriey se présente lui-même comme *"le représentant de la 4^{ème} génération de chocolatiers et pâtisseries d'une famille de musiciens... (sauf lui malheureusement) ! Et l'heureux bénéficiaire d'une épouse qui le supporte, de trois filles qui le soutiennent, et d'un chien qui se fait supporter"*.

C'est en chocolaterie qu'il s'est réellement révélé comme le créateur d'extraordinaires personnages et saynètes montés en chocolat. Initié par son père à cette technique, il ne cesse de là parfaire en donnant libre cours à son imagination. Formateur; Luc Eyriey transmet sa vocation à ses apprentis, chez lesquels il encourage la curiosité, l'investissement personnel et la remise en question. Il est aussi l'un des intervenants de la fameuse École du Grand Chocolat Valrhona où, tout autour du monde, de Tokyo à Barcelone et de Parme à Tain l'Hermitage, il transmet sa passion. À travers des cours, des démonstrations et des manifestations de prestige, ses montages étonnent les professionnels comme le grand public.



L'ÉCOLE DU GRAND CHOCOLAT VALRHONA

ISBN : 978-2-9535042-0-0



9 782953 504200