

Pâtisserie au pastel



Alliez l'agréable au culinaire en prenant pour modèle les délicatesses de votre pâtisserie locale. Une nature morte appétissante au pastel!

Par Loes Botman

Prenez pour support du papier pour pastel brun, dont la couleur chaude est idéale pour la présentation de ces bouchées sucrées. Munissez-vous de craies de pastel et, pour des contrastes plus forts, de fusain. Contrairement au pâtissier, nul besoin de suivre la recette à la lettre. Vous pouvez vous inspirer des modèles. Ensuite, vous pouvez laisser libre cours à vos préférences en matière de formes, de couleurs et de détails. Attention cependant : ces petites bouchées disparaissent vite... Prenez une photo pour ne pas vous retrouver sans modèle !

Matériel

- Papier pour pastel, brun (Pastelcard de Sennellier)
- Craies et crayons pastels dans les couleurs de votre choix
- Fusain



Esquissez les formes de base à la craie pastel blanche.



Amusez-vous ensuite à vous rapprocher petit à petit des formes et des couleurs ; d'abord avec des ajouts colorés faibles, que vous renforcez au fur et à mesure. Avec les pastels, rien n'est fini avant d'avoir tout terminé.

Vous pouvez, à votre convenance, estomper, repasser, corriger, et tester des contours.

Pour l'arrière-plan nuageux blanc, faites de petits mouvements circulaires avec un bout de craie. Ajoutez-y un peu de bleu. Renforcez ensuite les couleurs et retravaillez les formes.



Utilisez le côté plat de la craie pour les surfaces ...



... et les coins pour les contours nets.



Toutes les couleurs utilisées en un coup d'œil.



Photos : Loes Botman