



Collection
Techniques
Créatives

La Reine des Korrigans

Techniques pour travailler la pâte DARWI Classic

1/4

A. R. Tournadre



Les Korrigans sont de petits personnages qui, selon les légendes Celtes et Bretonnes, peuplent nos forêts. Tantôt maléfiques, tantôt bienfaisants, ils sont généralement laids avec des oreilles pointues.

Leur Reine, au caractère lunatique, est toujours représentée très belle et très féminine. Dotée de pouvoirs extraordinaires, il lui arrive de porter des ailes comme les fées. Femme fatale, elle se pare de bijoux et apparaît dénudée dans les contes pour adultes.

Je l'ai représentée, tout juste sortie du lac voisin, en train de se sécher les ailes sur un champignon.

1^{er} week-end : Entraînement - le pied du champignon.

Entraînement : Faites votre liste de courses, achetez et/ou regroupez vos fournitures pour que tout soit prêt le lendemain pour attaquer le champignon.



Outils et fournitures



Coloration de la pâte à l'acrylique

Si vous n'avez jamais modelé ou sculpté la pâte DARWI, faites des échantillons de pâte colorée à l'acrylique (n'hésitez pas à vous salir les mains !), entraînez vous à modeler des formes de base, boule, boudin, galettes de différentes épaisseurs. Amusez vous en réalisant des petits sujets sympas.



Doudou en pâte colorée, yeux en lentilles

Se protéger. Pensez à enfiler un tablier bien couvrant. Vous pouvez gratter un bloc de savon avec vos ongles. Ainsi, la peinture ne s'incrusterait pas en dessous.

Préparer la pâte verte pour la pelouse : prendre environ $\frac{1}{4}$ de bloc DARWI Classic blanc. Le malaxer un moment, y creuser un puits. Verser dans le creux un peu de peinture acrylique ou de la gouache vert foncé. Malaxer longuement jusqu'à obtenir une couleur vert tendre bien homogène. N'ayez pas peur de vous salir les doigts ! Mettre en attente en enrollant la boule de pâte verte obtenue dans un film plastique alimentaire. Bien se laver les mains et nettoyer son plan de travail. Désormais, vous pouvez manipuler la pâte sans qu'elle déteigne sur vos mains ou vos accessoires.

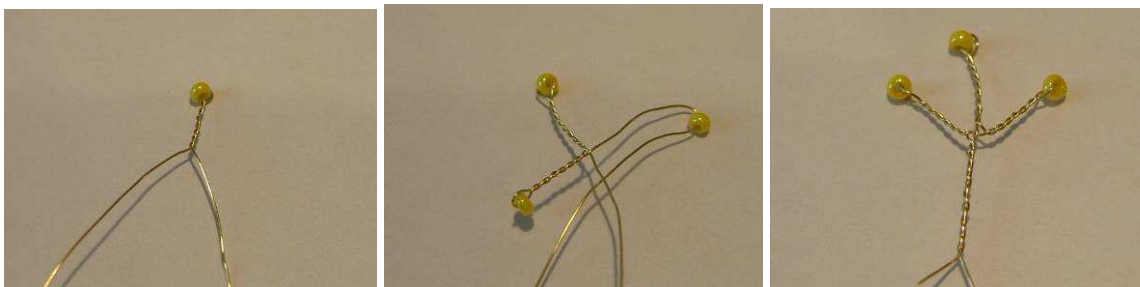
Modeler la base verte : Vous trouverez dans la cuisine tous les accessoires nécessaires pour le modelage de la base. Avec un peu de pâte blanche, faites une boule bien lisse, transformez-la en « ballon de rugby ». Etalez avec la paume de la main pour obtenir une galette ovale de 3 à 5 mm d'épaisseur. Avec la pâte verte, faites une boule lisse, transformez-la en ballon de rugby, à l'aide du rouleau à pâtisserie, aplatissez jusqu'à 2 ou 3 mm d'épaisseur. Pour cela, installez-vous confortablement sur une table en formica bien dégagée ou sur une feuille à pâtisserie bien lisse. Recouvrez la pâte blanche avec la feuille verte. À l'aide d'un couteau à bout rond, découpez l'excédent, et arrondissez le bord. Mettez l'excédent de pâte verte en attente dans le film plastique.

Colorer et modeler le pied du champignon : Colorez $\frac{1}{4}$ de bloc DARWI Classic blanc avec une noix de peinture acrylique marron clair. Malaxez bien. Partagez la boule en deux et réservez-en la moitié. Rajoutez du colorant marron clair et malaxez pour obtenir une couleur plus soutenue de marron. Prenez une boule de ping-pong de couleur marron très clair, transformez en boudin, faites de même avec la même quantité de pâte marron un peu plus soutenue. Torsadez les deux couleurs pour obtenir un marron marbré. Ne travaillez pas trop pour conserver la texture. Formez une boule de marron marbré de la taille d'une balle de tennis, ovalisez légèrement en forme de « goutte ». Plantez le pied du champignon au centre du socle vert socle que vous aurez pris soin d'humidifier à l'aide d'un pinceau gorgé d'eau.

Façonnez la collerette du champignon : prenez une boule de « ping-pong » de couleur marron marbré. Allongez en boudin ; à l'aide du rouleau à pâtisserie, aplatissez jusqu'à une épaisseur de 3 mm environ. À plat sur votre table, découpez une bande avec le couteau, assez longue pour faire le tour du pied. À l'aide d'une roulette crantée à pâtisserie, crantez un des bords de la bande. Plaquez la bande sur le pied humidifié un peu plus haut que le bord, enlevez l'excédent de longueur en coupant avec des ciseaux de cuisine. Avec le doigt humide, lissez le raccord. Avec les mains en rond, pressez sur le haut de la collerette pour qu'elle adhère à la partie conique du haut du pied. On obtient comme un creux dans lequel on pique deux cure-dents de bois qui dépasseront de 3 cm environ. Ils permettront de centrer le chapeau. Réservez les restes de pâte marron dans le film plastique au frigidaire.

Modeler la pelouse : On utilise pour cela un presse ail : choisissez en un avec une grille à trous ronds de préférence, c'est plus réaliste ! Placez une noix de pâte verte dans le presse ail, appuyez jusqu'à obtenir des brins d'herbe de 1 à 1,5 cm de long. Passez le couteau à ras du presse ail pour couper : ça écrase naturellement les brins d'herbe les uns sur les autres. Saisir la partie écrasée, la presser sur le socle vert contre le pied du champignon. On obtient une toute petite frange d'herbe. Continuer jusqu'à recouvrir toute la surface ovale d'herbe. Si nécessaire, arrosez régulièrement votre œuvre avec le brumisateur pour plantes vertes afin d'éviter que la pâte se dessèche.

Réaliser les fleurs roses : J'ai souhaité conserver le caractère « naïf » de la composition en réalisant des fleurs simples et peu travaillées. Pour faire de même, enfiler une perle de rocaille jaune de 2mm au milieu d'un fil laiton doré de 10 cm de long. Torsadez sur 1 cm. Enfiler une seconde perle sur un des fils, torsadez sur 1 cm, puis à nouveau avec une 3^{ème} perle sur l'autre fil et torsadez. Torsadez les deux fils restant pour faire la tige d'une fleur. Recommencez 4 fois de suite.



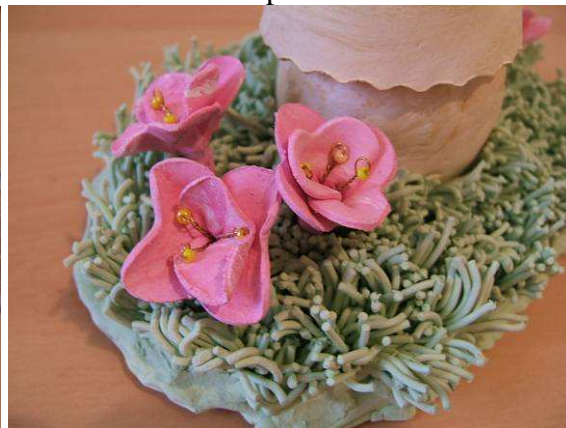
Colorez une grosse noix de pâte blanche avec un petit pois de peinture acrylique rouge primaire. Malaxez modérément pour obtenir une couleur rose marbrée. Faites une boule lisse de la taille d'une noix, puis un boudin. Aplatissez à l'aide d'un rouleau à pâtisserie jusqu'à 1mm d'épaisseur.

ASTUCE : Si vous n'arrivez pas à bien aplatir votre pâte, utilisez deux petites barrettes de 25 cm de long sur 1 cm de large, découpées dans un profilé ou une planche de 1 mm d'épaisseur. Placez le boudin de pâte entre les deux barrettes de bois et aplatissez avec le rouleau à pâtisserie jusqu'à ce que les deux bouts du rouleau s'appuient bien sur les barrettes de bois. La feuille de pâte a alors une épaisseur parfaitement calibrée de 1 mm.

Avec un petit emporte pièce à gâteaux en forme de cœur, découpez trois pétales par fleur. Faites les adhérer à la tige de fil laiton. Piquez vos fleurs dans la pelouse.



Le socle en séchage



Détail des fleurs à trois pétales coeur

Enveloppez vos restes de pâte rose dans le film plastique, placez le tout au frigidaire. Laissez sécher une semaine sur une grille à pâtisserie.