

Trame du cours du 11 janvier 2020
Clémentines et chocolat – Thème de l'hiver



Synthèse :

Ce sujet mérite une grande attention de séchage entre les étapes. Dans ce sujet, le « mouillé » a ses limites. Bien qu'il soit important d'en user pour diffuser la couleur dans une clémentine, nous aurons besoin d'un total séchage pour le traitement du chocolat. Ce choix permettra de mieux contrôler les aplats qui correspondent à des surfaces planes. Je propose donc, d'étape en étape, d'alterner leur traitement.

A- Je vous propose de traiter l'ensemble des peaux de clémentines et de mandarines qui ont presque la même couleur. Leur montée en intensité vers le rouge s'opère dans l'humidité. L'orange transparent sera d'abord utilisé en jus puis, de plus en plus pur.

B - Traiter l'intérieur des clémentines dans la même tonalité que l'intérieur des pelures d'agrumes, et utiliser un style d'encre blanche pour faire ressortir les filaments.

C - Traiter l'ensemble des chocolats, par chocolats de même nature. Il est noir dans mon exemple. Le chocolat noir a besoin, pour faire sentir son tanin, de tons successivement « froids » dans les tons les plus clairs, « chauds » dans les tons moyens, « chauds » dans les tons un peu plus foncés, et « froids » dans les tons très foncés. Ces changements de températures participent à sa présence chaleureuse, en contraste avec la lumière acidulée des clémentines. Ils participent aussi à identifier le type de chocolat.

D - Un apport de cobalt dans un jus très léger intensifiera l'ensemble des ombres des agrumes dans leur zone de contact, du chocolat dans les zones les plus sombres et sur l'ensemble des ombres portées. Les zones d'ombre des chocolats de nature noire seront intensifiées à la toute fin du travail avec un apport de couleur froide, afin de ne pas perdre des informations sur le « modelage » des carrés de chocolat. Il doit venir créer un contraste puissant avec les fruits.

Préparation

Préparer en avance du caput mortuum, de la terre d'ombre brûlée, beaucoup de orange transparent sur la palette, et un peu de cobalt. Préparer une feuille de brouillon assez grande pour les mélanges d'aquarelle. Le papier permet de sécher subtilement le pinceau. Penser à prendre deux bocal d'eau pour être plus à l'aise. L'une pour les clémentines et l'autre pour le chocolat.

Créer deux types de mélanges avec les mêmes couleurs : **du caput mortuum + un peu de terre d'ombre brûlée + une touche de cobalt**. Un mélange dans un ton froid (avec plus de cobalt) sera utilisé dans un premier temps pour les tons clairs du chocolat. Un mélange de tons chauds (avec un peu plus de caput mortuum) réchauffera les mi-teintes à l'étape suivante. Pensez à profiter du brouillon pour régler ces températures.

Pour commencer

1- Faire toute la partie chocolatée avec la teinte « froide » dans un jus très clair, de manière homogène. Les zones blanches, qui sont dessinées par les carrés, seront « enlevées » rapidement. Elles sont précises. Prendre votre papier absorbant en formant « une ligne » et venir tamponner en une seule fois, le modelé à la lumière.

2- Faire la peau des clémentines et mandarines, avec du **Orange Transparent**, dans un jus très clair, de manière uniforme. Attention aux bordures en contact avec le chocolat qui n'est pas sec. Enlever avec le pinceau mouilleur, plus sec, que la surface peinte, si besoin d'éclairer les zones très lumineuses.

3- Créer l'intérieur des clémentines, **en mélangeant un peu de jaune avec de l'orange transparent**. Retirez le jus au centre des clémentines, en enlevant avec un peu de papier absorbant. La lumière est très importante ici. Gardez cette couleur sur votre palette pour plus tard, nous en aurons besoin pour reprendre l'intérieur des clémentines dans la même tonalité.

4- Montez la peau et la pelure extérieure des clémentines et mandarines en orange transparent, de manière de plus en plus marquée, en profitant de l'humidité du premier aplats (étape 2).

5- Reprendre le centre des clémentines ouvertes en deux, et monter en tonalité les clémentines sans peau, avec la couleur **jaune-orangée** précédemment utilisée. Cette remontée en intensité modèle leur forme et la compréhension de leur volume. Cette opération est particulièrement importante dans le cas des clémentines ouvertes en deux, qui possèdent une zone plate et une zone en volume. Monter significativement en contraste l'ensemble.

6- Avec un stylo à bille blanc, reprendre les filaments blancs du contour, et du centre. Texturer légèrement, en faisant quelques graphismes avec les traits. Attention à ne pas trop en faire.

7- Marquer les zones claires du chocolat avec de l'encre blanche très fine et précise, sans remplir toute la zone de lumière.

8- Reprendre les zones mi-foncées et foncées du chocolat avec le mélange plus « chaud » que vous avez déjà préparé. Tester sur le brouillon avant d'appliquer ce mélange. Ensuite, l'essayer sur les zones d'ombre les plus foncées des chocolats, avant de l'appliquer sur les zones plus lumineuses. Vérifier si la tonalité est plaisante. Celle-ci doit être délicatement plus chaude, et ne doit pas venir contrarier trop fortement l'aplat « froid ».

9- Nettoyer vos pinceaux. Changer l'eau. Faire le support de la nature morte **avec un jus de cobalt + un peu de mélange de l'étape 7**, qui reste sur votre brouillon (il n'y a nul besoin de les chercher sur la palette, ce serait trop dosé).

Le but, ici, est de venir créer un contraste « froid » dans les zones les plus foncées qui constituent le support de la nature morte. Le cobalt est la couleur complémentaire du orange transparent des clémentines.

10- Pour procéder à cette étape, les zones de peaux ont besoin d'être presque sèches. Rajouter un peu d'eau propre, sur toute la surface, pour la diffusion de vos futures couleurs. Augmenter, avec de l'orange transparent plus intense, les zones de contact des clémentines (entre elle et avec le support). En tamponnant légèrement avec le pinceau, modéliser la texture de la peau. Ces effets pointillés diffuseront légèrement.

11- Vérifier que le chocolat est sec. Amener un jus, pas trop intense, assez chaud, qui viendra intégrer de la profondeur dans toute la partie la plus éloignée de la lumière. L'effet doit être progressif et dégradé depuis la direction de la lumière vers l'ombre. Ce travail est significatif, car il apportera au sujet beaucoup de réalisme et de profondeur. Le chocolat est un met difficile à faire ressortir. Vérifier tout le long de cette étape que vous ne perdez pas la structure du chocolat dans l'obscurité, ou que vous n'évoquez pas un chocolat plus clair dans l'ombre, par manque de contraste.

12- Profiter de cette étape pour changer l'eau car les mandarines avec la peau foncée doivent recevoir un **jus de cobalt propre**, très léger, dans les zones de contact. Profiter de ce jus pour venir foncer les zones les plus sombres du chocolat, en particulier celles qui sont en contact avec les clémentines.

13- Avec un **jus de vert anglais + un peu de terre verte**, créer l'intégralité de la feuille de clémentine. Une fois moins humide, apporter une touche de vert sapin dans les zones les plus sombres. Le vert sapin contient du bleu, il suffira à assombrir cette zone. Si vous n'avez pas de vert sapin, ajouter un peu de cobalt à votre mélange d'origine. Une fois sec, venir avec de l'encre blanche, faire ressortir les tranches fines de lumière de la feuille.

"L'arbre est deux fois plus utile que les fruits"
Cicéron