

à Caroline

STÉPHANE
L E R O U X
L'ESPRIT DANS LA MATIÈRE
B L E U
CHOCOLAT

PHOTOGRAPHE

TOM SWALENS

KLAAS DE BUYSSER

PHILOSOPHIE ET INTRODUCTION

Par Stéphane LEROUX

Dix ans... C’est le temps qui sépare le présent ouvrage de ma première publication, *Matière Chocolat*. Une décennie qui, grâce à une pratique quotidienne au sein de Belcolade, m’a aussi permis d’évoluer encore et toujours dans mon travail du chocolat et de peaufiner mon approche artistique.

Dans ces deux volumes, j’ai souhaité vous présenter plus de cent pièces et techniques pour la plupart inédites. Autant de gestes et d’approches indispensables à la pratique et à la survie d’un métier comme le nôtre. Tout ce que l’esprit a fait naître se doit d’être transmis.

Il m’a également paru important de partager mon expérience et mes exigences en matière de locaux, de matériel, de matériaux, mais aussi de réalisation de moules, d’empreintes et de différentes techniques que j’utilise au jour le jour dans la production de mes pièces.

Aidé par une mise en page particulièrement soignée et de splendides illustrations, j’ai essayé de transmettre au mieux ma philosophie de travail mais également le plaisir à mettre en œuvre cette matière exceptionnelle qui ne cesse de m’impressionner et m’obsède quasi quotidiennement.

Je suis persuadé qu’il reste quantité de pistes et de techniques à découvrir dans le travail du chocolat car la nouveauté arrive par le regard et l’interprétation que chacun d’entre nous peut porter sur les choses. Si rien n’est impossible ou inaccessible, il faut cependant rester conscient du travail, de la patience et de la réflexion à déployer en permanence, mais aussi de la nécessité d’une bonne connaissance de soi. C’est aussi ce que j’ai voulu transmettre

dans le volume dédié aux pièces artistiques, en abordant des sujets différents, plus panoramiques ou animaliers avec un regard plus personnel et parfois même abstrait. La mise en valeur de mon travail par Tom Swalens – que je connais désormais depuis dix-huit ans – est également essentielle à mes yeux. Doté d’un réel sens artistique, il fait montre aussi d’une grande exigence, d’un œil objectif et d’un grand professionnalisme. J’ai beaucoup appris à travers son regard. En vérité, c’est aussi le seul moyen dont je dispose pour immortaliser mes réalisations, même si j’aime aussi ce côté éphémère et fragile du chocolat. Chaque réalisation me permet de continuer à avancer comme si rien n’était jamais figé.

Mon plaisir réside avant tout et essentiellement dans la conception et la réalisation d’une pièce, le résultat final n’est en réalité que la simple concrétisation d’une idée ou d’une envie, parfois spontanée, et le plus souvent les pièces sont appelées à disparaître après avoir été photographiées.

Mon parcours professionnel et mes multiples rencontres me font dire que la transmission reste clairement nécessaire et même indispensable à l’évolution mais surtout à la préservation de l’esprit dans lequel on peut pratiquer un métier. C’est aussi ce que je me suis efforcé de faire, et je dédie largement ce livre à toutes celles et à tous ceux qui œuvrent dans ce sens.

J’espère que vous aurez autant de plaisir à découvrir et à utiliser cet ouvrage que j’en ai eu à le concevoir et à le réaliser.

Bonne lecture et bon travail à toutes et à tous.



TABLE DES MATIÈRES

LES LOCAUX
PETITS ET GROS MATÉRIEL
SUPPORT ET MATÉRIAUX
THERMOFORMAGE, MOULES, CHABLONS, POCHOIRS...

PRÉ CRISTALLISATION
POUR DE BON MOULAGE
RECETTES COULEURS BEURRE DE CACAO ET SCINTILLANTS
PISTOLAGE ET COLORATION
RECETTES MODELAGE

CONCEPTION, RECHERCHE, ÉTUDE
SOCLES, STRUCTURES ET VOLUMES
MOUVEMENT
FLEURS ET FEUILLAGES
EFFETS DE MATIÈRES
MONTAGE D'UNE PIÈCE

REMERCIEMENTS
ADRESSES
PARTENAIRES



LES LOCAUX

Pour obtenir de bonnes réalisations, il convient de travailler dans de bonnes conditions.

Les locaux doivent bien entendu toujours être très propres et sains mais aussi être équipés d'une climatisation bien entretenue et, si nécessaire, d'appareils permettant de réguler le taux d'humidité ambiante. L'éclairage des locaux n'est pas à négliger non plus. Un équipement de qualité permettra en effet d'assurer une visibilité irréprochable lors de travaux demandant davantage de minutie, tout en améliorant le confort de travail.

Même s'il s'agit d'une matière sèche, le chocolat a certaines exigences en matière de stockage. L'idéal est de conserver les matières premières sous contrôle de température et d'humidité dans un premier local. Un deuxième local sera affecté à la production. Et enfin, un troisième local, également sous contrôle, servira à stocker les produits finis pour en assurer une bonne conservation.

Il peut arriver que tous ces paramètres ne soient pas réunis et, bien entendu, cela ne doit pas vous empêcher de travailler, mais soyez conscient que vous ne pourrez obtenir un travail à la hauteur de vos espérances et de vos exigences dans de mauvaises conditions, y compris pour un travail artistique.



PETIT ET GROS MATÉRIEL



PETITS ET GROS MATÉRIEL

INTRODUCTION

- LA MAIN
- SURFACE ET PLAN DE TRAVAIL
- TEMPÉREUSE AUTOMATIQUE
- TEMPÉREUSE DE TABLE
- ARMOIRE ÉTUVE
- ROBOT CUTTER
- MICRO -ONDE
- PLAQUES INDUCTION
- THERMOMÈTRE LASER
- HYGROMÈTRE
- PLATEAU TOURNANT
- NIVEAU À BULLE
- PLAQUES GRANIT 40X60
- PLAQUES ET GRILLES INOX 40X60
- COMPRESSEUR
- PISTOLET
- CABINE DE PISTOLAGE
- PISTOLET THERMIQUE
- BOMBES DE FROID
- PINCEAUX ET BROSSES
- ROULEAU DE MOUSSE
- CONTENANT PLASTIQUE OU INOX
- PETIT MATÉRIEL (PALETTES, COUTEAU ETC...)
- EBAUCHOIRS ET AUTRES OUTILS DE MODELAGE...
- CUTTER
- SCOTCH OPAQUE

INTRODUCTION

Ma philosophie dans le travail artistique est d’éviter de devenir trop dépendant du matériel car un excès en la matière peut parfois être un frein à la créativité. Cependant, il ne faut pas tomber non plus dans l’excès inverse. Au cours de ces dix dernières années, dans le cadre de diverses formations, de conseils ou de démonstrations qui m’ont permis de voyager à travers le monde, j’ai pu me faire une idée assez précise de ce dont je pouvais avoir besoin dans mon travail. Voici donc un catalogue de ce qui me paraît essentiel pour aborder la mise en œuvre artistique du chocolat.



La main

La main ! Je la place sans hésiter en tête de ma liste car elle est indispensable à tout artisan. La main est le premier outil capable de matérialiser votre pensée.

Elle est souvent soumise à rude épreuve dans nos métiers et dans le travail artistique du chocolat. Elle permet d'avoir un lien direct avec la matière et vous donne la possibilité, par ce simple contact physique, de sentir, d'apprécier et de traduire concrètement vos émotions et votre sensibilité. Parfois maladroites par manque d'expérience ou de pratique, elles resteront néanmoins fidèles à votre esprit. Plus vous toucherez, plus vous découvrirez et plus vous comprendrez. Le contact de la main avec une matière reste un des plus beaux et des plus grands plaisirs offerts à un homme de métier. Donc à utiliser sans la moindre modération !

Elle reste aussi l'un des plus beaux symboles dans la transmission des savoirs. Prenez-en le plus grand soin car sa valeur est inestimable.

COMMENT RÉALISER UN MOULE EN SILICONE

Les silicones étant un matériau relativement coûteux et d'utilisation contraignante et rigoureuse, leur utilisation demande une très bonne connaissance technique des procédés de moulage afin de pouvoir les exploiter au mieux et de façon la plus rationnelle possible pour la réalisation de vos moules.

Soyez donc convaincu de leur nécessité avant de vous engager dans ce choix. Sachez aussi que d'autres matériaux vous seront indispensables : plâtre, résine, fibre, plasticine...

Certains silicones sont produits pour des usages alimentaires mais il en existe bien d'autres qui peuvent aussi être employés pour ce genre d'usage.

Pour des réalisations complexes, il est conseillé de travailler avec des professionnels du moulage.

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

gants, masque
plasticine de modelage
bombe silicone ou savon mou
ébauchoirs
bandes plastiques PVC pour le coffrage
matrice ou objet à reproduire

PROCÉDÉ

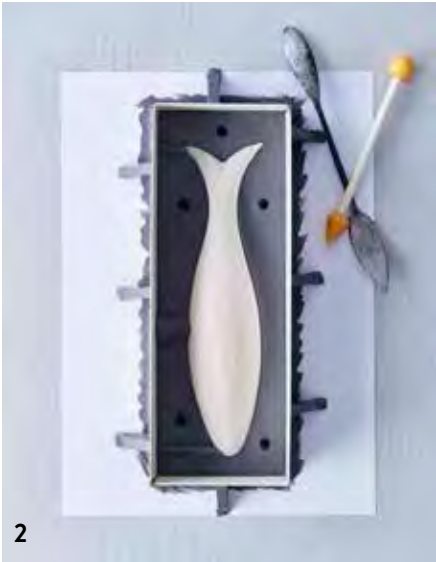
- 1 • 2** Placez votre sujet jusqu'à mi-épaisseur dans la plasticine et réalisez ensuite autour de celui-ci un coffrage parfaitement étanche. Réalisez aussi les différents repères, cheminées de coulage et d'évacuation.
- 3 • 4** Coulez ensuite votre silicone tout doucement en chassant l'air du moule jusqu'à complet recouvrement de votre sujet.
- 5 • 7** Après 48 h de polymérisation, démoulez la première moitié du moule et replacez-y le sujet.
- 8** Réalisez un second coffrage parfaitement étanche sur la première moitié de votre moule et replacez les cheminées de coulage et d'évacuation. Couvrez l'ensemble d'une fine pellicule de silicone en bombe ou de savon mou avant de couler la seconde partie du moule. Vous pourrez ainsi désolidariser plus facilement les deux parties du moule après complète polymérisation.
- 9 • 10** Coulez ensuite la seconde partie du moule avec le silicone et laissez polymériser à nouveau 48 h avant démoulage.

REMARQUES

D'autres types de silicone ou de matière élastomère peuvent également être utilisés. Certains s'appliquent à l'aide de pinces et permettent d'obtenir un moule plus fin et plus flexible, économisant la matière par la même occasion. Le moule est ensuite couvert d'une fibre rigide afin d'en faciliter la manipulation lors du moulage.



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10

COMMENT RÉALISER UN THERMOFORMAGE

Le thermoformage des plastiques PVC constitue une option de travail toujours intéressante pour la réalisation d’empreintes ou de moules en une ou deux parties sans contre-dépouilles.

Généralement, pour des réalisations de gros volume, il est bien entendu plus facile et plus pratique d’utiliser une thermoformeuse spécifiquement destinée à ce travail.

Néanmoins, voyons comment réaliser des thermoformages avec des feuilles de PVC et l’utilisation d’un décapeur thermique ou encore, d’un four ventilé.

Nous pourrons ainsi réaliser des feuilles, des pétales de fleurs, des champignons et autres effets structurés.



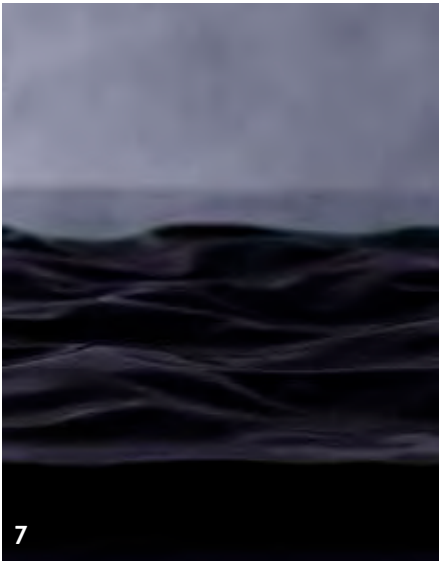
THERMOFORMAGE AU DÉCAPEUR THERMIQUE

- 1 • 2 Dessinez et découpez la forme de l’empreinte de votre choix sur une feuille de PVC rigide.
- 3 • 4 Placez la feuille de PVC sur votre empreinte, chauffez celle-ci au décapeur thermique et pressez avec la seconde empreinte pour la mettre en forme.
- 5 Les empreintes réalisées selon cette technique peuvent s’utiliser à plusieurs reprises.



THERMOFORMAGE AU DÉCAPEUR THERMIQUE

- 1 • 2 Versez sur une plaque 40 x 60 cm de 1 cm de rebord du sucre semoule, lissez l’ensemble avec une règle.
- 3 • 4 Créer l’empreinte de votre choix à l’aide d’un ébauchoir.
- 5 • 6 Déposer une feuille de PVC rigide 40 x 60 cm sur l’empreinte en sucre et passez l’ensemble dans un four à 300 °C pendant 30 à 40 secondes, ventilation éteinte. Sous l’effet de la chaleur, la feuille de PVC va se former sur l’empreinte.



UTILISATION DU THERMOFORMAGE AVEC « EFFET ONDULATION »

- 7 Après complète cristallisation du chocolat, démoulez la plaque et colorez-la avec du beurre de cacao.

REMARQUES

Ce type de moule peut également être employé pour des applications pâtisseries en cadre.

DAHLIA ET CAMÉLIA

Ces deux fleurs réalisées selon le même principe sont d'un très bel effet et offrent un volume sphérique des plus esthétiques.

Les pétales sont façonnés grâce à la technique du chablon sur des feuilles de PVC travaillées en accordéon ou encore sur des plaques de PVC ondulées. Le volume obtenu est très différent des autres fleurs et permet d'assurer un plus grand réalisme au sujet final.

La disposition des pétales demande également beaucoup de précision et de régularité. La couleur doit être utilisée de façon à mettre en valeur le volume de la fleur par la création de dégradés.



MATÉRIEL ET
MATIÈRES PREMIÈRES

PROCÉDÉ
POUR LE DAHLIA

- chablons pour les pétales
- feuilles de PVC en accordéon (pour les dahlias)
- plaques de PVC ondulées 40 x 60 cm (pour les camélias)
- feuilles de papier sulfurisé
- triangle large
- deux règles en aluminium
- forme de maintien en accordéon
- plateau tournant
- bombe réfrigérante
- pistolet et compresseur
- chocolat blanc tempéré
- beurre de cacao tempéré jaune, rouge et blanc
- paillettes scintillantes

1 • 3 Placez sur une feuille de papier sulfurisé de 40 x 60 cm, une feuille de PVC en accordéon et le chablon à pétales, le tout maintenu par deux règles en aluminium. Versez ensuite du chocolat blanc tempéré sur l'extrémité du chablon et raclez avec le triangle jusqu'à l'autre extrémité.



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10

4 • 7 Immédiatement après, retirez le chablon et disposez la feuille en accordéon sur sa forme de maintien. Laissez cristalliser l'ensemble au moins deux heures à 16 °C avant de procéder au démoulage.

8 • 10 Disposez ensuite sur un plateau tournant une base de fleur surmontée d'une forme en soucoupe et commencez le montage de la fleur en commençant par le centre.

11 › 16 Utilisez des pétales légèrement plus ouverts pour le montage périphérique de la fleur et ce jusqu'à sa base.



11



12



13



14



15



16

17 › 18 Pour la coloration, utilisez du beurre de cacao coloré jaune et rouge tempéré en créant un dégradé vers l'extérieur.

19 › 20 Finir avec des paillettes scintillantes sur le cœur de la fleur.



17



18



19



20

**MATÉRIEL ET
MATIÈRES PREMIÈRES**

- 2 ou 3 moules polycarbonates
(Chocolate World, réf. CW1673)
- bombe réfrigérante
- plateau tournant
- pistolet et compresseur
- chocolat blanc tempéré
- beurre de cacao coloré rouge et vert
- paillottes scintillantes argentées

PROCÉDÉ

- 1 • 2** Moulez partiellement au ¾ les formes en polycarbonate avec du chocolat blanc tempéré.
- 3** Basculez légèrement le moule côté pointe pour mettre en forme les pétales.
- 4 • 6** Videz l'excédent de chocolat et laissez cristalliser l'ensemble au moins 1 heure à 16 °C jusqu'à rétraction complète du chocolat avant de procéder au démoulage.



- 7 • 11** Commencez le montage du cœur en collant 3 pétales intercalés avec du chocolat blanc tempéré.
- 12 • 13** Collez ensuite ce cœur avec du chocolat blanc tempéré en vous aidant de la bombe réfrigérante sur une demi-sphère pleine de 2 cm de diamètre moulée en chocolat blanc.





14

14 › 16 Ajoutez ensuite les autres pétales en veillant à les disposer en quinconce. 9 à 15 pétales vous seront nécessaires pour réaliser ces fleurs.

17 Disposez les fleurs sur de petits supports en carton afin de pouvoir les manipuler plus aisément après coloration.

18 › 20 Commencez la coloration sur le pourtour de la fleur avec le beurre de cacao tempéré de couleur verte et finissez avec le rouge pour le centre.



15



16



17



18



19

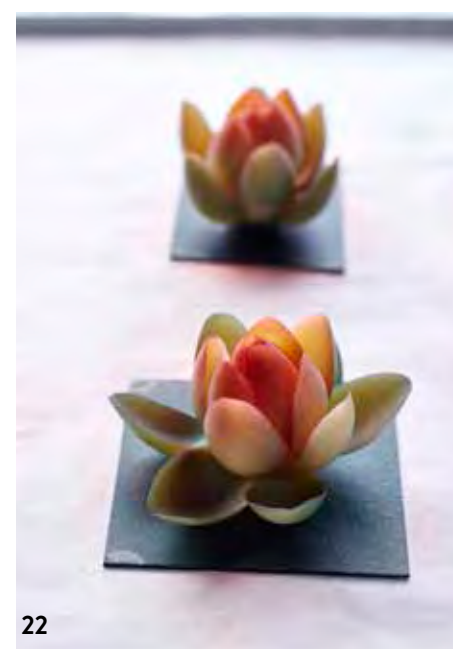


20

21 › 23 Terminez avec des paillettes scintillantes argentées et laissez bien cristalliser l'ensemble avant toute manipulation.



21



22



23

EFFET BÉTON COFFRÉ

Cet effet de matière très « brut de décoffrage » me plaît énormément. Je suis toujours très impressionné par ce que l'on peut produire dans le domaine architectural, et en particulier avec le béton. Étrangement, je trouve cette matière assez proche du chocolat, tout au moins lorsqu'il est utilisé dans des réalisations par moulage ou coffrage.

Si c'est un matériau assez froid d'apparence, il peut également se révéler très élégant, offrant des possibilités de formes, de textures et de couleurs assez variées. Certains artistes n'hésitent pas à utiliser ce type de matériau dans leurs créations.

Dans l'univers du chocolat, cette technique me permet de réaliser des volumes plus abstraits dégageant une certaine puissance, précisément grâce à cet aspect brut. Je trouve également que sa teinte grise se marie assez bien avec la couleur du chocolat. La réalisation de coffrages en carton épais me permet aussi de travailler avec beaucoup plus de souplesse et de créer des volumes à la géométrie très intéressante.



MATÉRIEL ET
MATIÈRES PREMIÈRES

- coffrage en carton (utilisez du car-
ton d'environ 1 mm d'épaisseur)
- ruban adhésif
- 450 g de beurre de cacao
- coloré gris
- 600 g de granules de chocolat gris,
- blanc et noir
- bol en plastique
- spatule
- cuillère

PROCÉDÉ

- 1 Préparez un coffrage en carton assemblé avec du ruban adhésif, ainsi que vos ma-
tières premières pour réaliser votre agglomérat.
- 2 • 3 Mélangez les granules de chocolat avec le beurre de cacao. La température
des granules doit être de 20 °C et le beurre de cacao à 38 °C, assurant ainsi une
température d'environ 30 °C à votre mélange final. Il ne doit être ni plus chaud, ni
plus froid.

REMARQUE

Vous pouvez diminuer la quantité de beurre de cacao pour obtenir un effet encore
plus brut, mais veillez néanmoins à ne pas rendre la masse trop friable.

Cette masse cristallisant assez rapidement, il est conseillé de ne pas perdre de temps
lorsque le mélange est prêt à être utilisé.

