



MOULAGE des FRUITS. Par Jean-Louis CHOISEL 2008.©

Suivi de QUELQUES UNES DE SES REALISATIONS.

On me demande souvent : « Quelle est votre méthode pour confectionner vos fruits moulés en répliques exactes ? ». Il faut dire que je me suis lancé dans les années 1980 et que ma technique est vraiment faite mains.

Mes premiers fruits exposés attiraient l'attention de nombreux visiteurs. J'ai pensé en faire don à une association : non intéressée malgré la gratuité. Et puis, des responsables d'écomusées, musées et autres organismes ont été franchement séduits par la réalité de mes reproductions. C'est pourquoi mes fruits sont maintenant la propriété de la Société Nationale d'Horticulture de France, de l'Ecomusée de Marquèze (Landes)..... Dès 2007 la SNHF a exposée ces fruits avec succès dans des manifestations de sociétés et associations adhérentes .De nombreuses personnes m'ont demandé de confier les secrets de mon art. Et pourquoi pas !



LES FOURNITURES :

1°) Pour réaliser le moule :

- Une ou deux cartouches de silicone translucide.
- Le « pistolet » injecteur de silicone.
- Des petites plaquettes de contreplaqué de 5X5 cm. Deux par fruit.
- Un cutter.
- Une cuillère à café.

2°) Pour le reste :

- Du plâtre de Paris.
- Du fil de cuivre de bobinages ou électrique dénudé d'un seul conducteur.
- Une petite pince coupante à becs.
- Un foret de 2mm.
- Un peu de ficelle.
- Une boîte de 1 kg. De peinture acrylique blanche pour sous couche sur plâtre.
- Un petit tube de colle forte pour plâtre et métaux.
- Des tubes de diverses couleurs de peintures huile artistique.
- Du vernis incolore mat pour tableau à l'huile d'artistes.
- Un peu d'essence de térébenthine.
- un morceau de tissus de drap pour y découper les étoiles représentant les sépales.
- Un clou pas trop gros pour enfoncer ces sépales dans le trou de 2mm. réalisé avec le petit forêt.
- Un bac pour y gâcher le plâtre de Paris.
- Une petite truelle pour remplir le moule de plâtre.

LES OPERATIONS :

1°) Choisir une pomme ou une poire et enlever les sépales et le pédoncule afin que les cuvette du fruit soient nettes.



2°) Prendre 2 plaquettes de contreplaqué. Elles seront les « bases » du moule. Sur les 2 inscrire le nom de la variété, puis le mot « œil » sur l'une et « queue » sur l'autre. On pose la plaquette « queue » sur l'établi en prenant soins que l'inscription soit face à la surface de l'établi, afin qu'on puisse voir cette inscription plus tard. On pose le fruit, côté cuvette de queue sur la plaquette. On recouvre uniformément le fruits par une couche de 2 cm. De silicone (photo). Attention les doigts vont « souffrir » (gluants +odeur) car on sera obligé de les utiliser pour bien répartir le produit autour du fruit. Les gants ne sont pas pratiques. Puis on pose la plaquette « œil » horizontalement, en haut, côté cuvette de l'œil les inscriptions restant visibles. Enfin on attend le séchage complet, environ 2 jours.



3°) On obtient ceci. On trace, avec un marqueur, une ligne équatoriale tout autour du moule. On découpe avec le cutter en suivant cette ligne. Ne pas oublier le détrompeur (vue suivante). Nous aurons donc deux demis moules que nous allons vider, avec la cuillère, de la vraie pomme.



Avec le



détrompeur.

Vidés de la vraie pomme.

4°) On va remplir les deux moitiés de moule avec le plâtre de Paris. La consistance adéquate est question d'expérience. On retourne rapidement une partie sur l'autre en tenant compte du détrompeur et d'un bon ajustement des bords. On laisse sécher 24 heures. Puis on démoule avec précaution. Pas besoin de talc pour un bon démoulage.

5°) On poli un peu le fruit en plâtre si nécessaire (papier de verre fin).



6°) Avec le foret de 2 mm. on perce un trou dans la cuvette du pédoncule et on y enfonce et colle un bout de fil de cuivre recourbé et assez long .Deux raisons : a) le crochet va permettre la fixation sur une ficelle pour l'opération peinture. b) Puis après peinture définitive aux teintes de l'épiderme et séchage on coupera le crochet en laissant la longueur normale du pédoncule de la variété.

6°) On trempe le fruit dans un bain de peinture blanche acrylique (couche de fond).Le mieux est de faire cette opération en ayant le crochet pris dans une ficelle qui, elle est fixée en haut.(voir vue du bas) . Il est possible, ainsi de monter la boîte en noyant le fruits dedans.

On laisse bien sécher plusieurs jours.

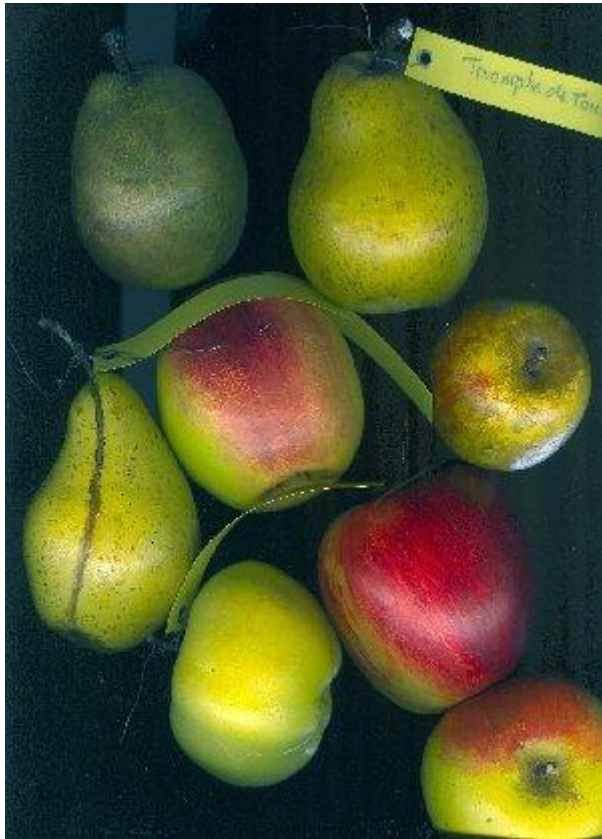


7°) Et voilà c'est le moment de montrer ses talents.
Après « décoration » exacte conformément à la variété on laisse encore sécher plusieurs jours ou semaines selon la température (surtout pas de four). Si la peinture huile artistique est bien sèche on protège le tout avec le vernis incolore mat. Puis, encore, séchage durant plusieurs jours.



8°) On aura découpé une petite étoile dans le tissu, puis on lui aura donné la couleur des sépales. Après séchage et à l'aide d'une pointe de clou, on enfonce les sépales dans le petit trou de 2mm. Un peu de colle forte est nécessaire.

Pour ce qui est du pédoncule coupé à la longueur voulu c'est encore la peinture à l'huile qu'il faut utiliser pour lui donner couleur et grosseur voulues.



Fruits moulés choisel jean-louis 1990©

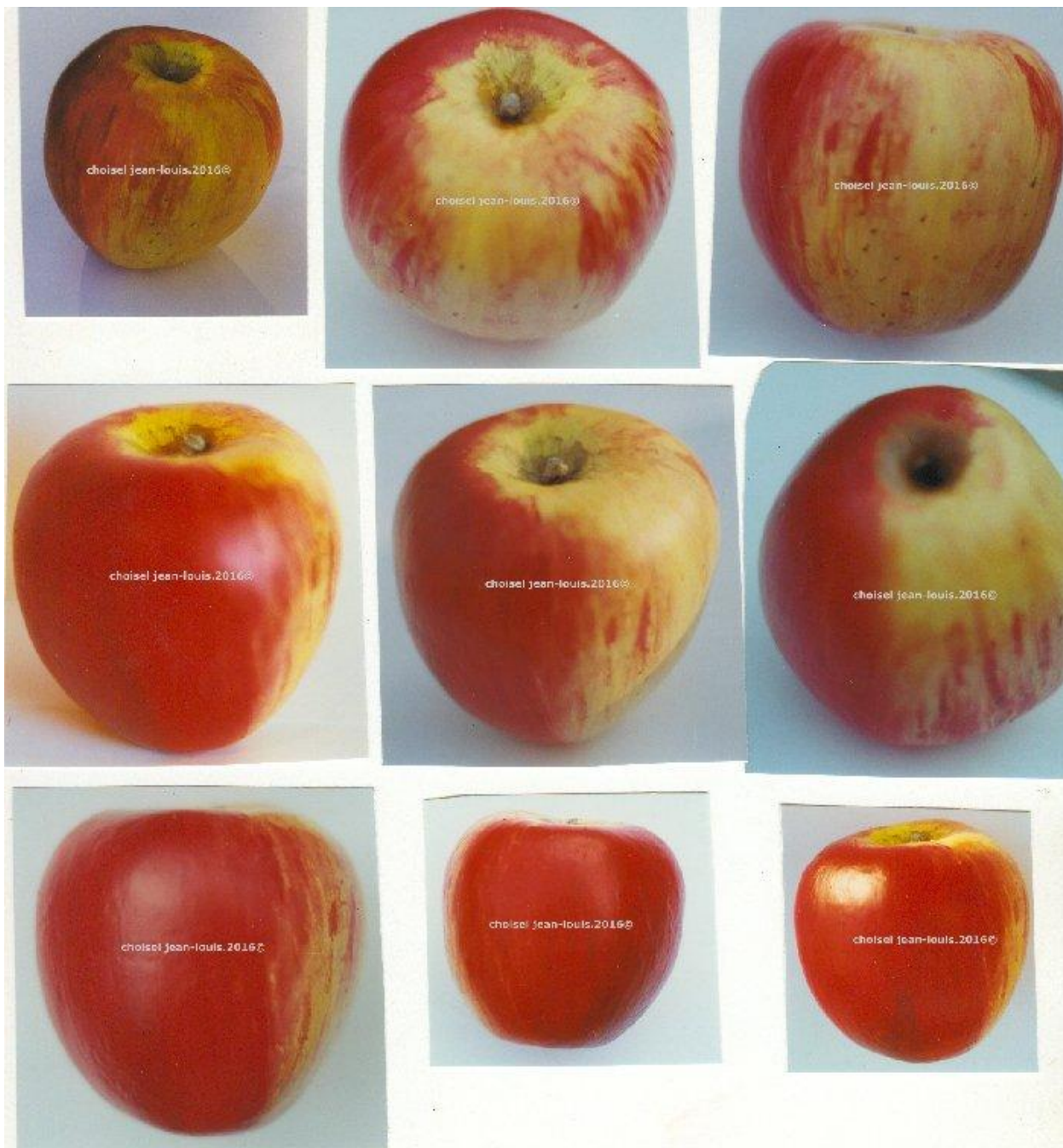
QUELQUES UNES DE MES REALISATIONS : reproduction interdite . Pour la description complète et l'historique des fruits consulter le CDRom « Chercheur de Pommes ».



Avant passer aux fruits moulés voici la pomme Beaumont la Ronce telle qu'elle est décrite par le célèbre pomologue André LEROY d'Angers, silhouette comprise. Un moment donné elle fut confondue avec la Cramoisie de Gascogne que je connais bien.



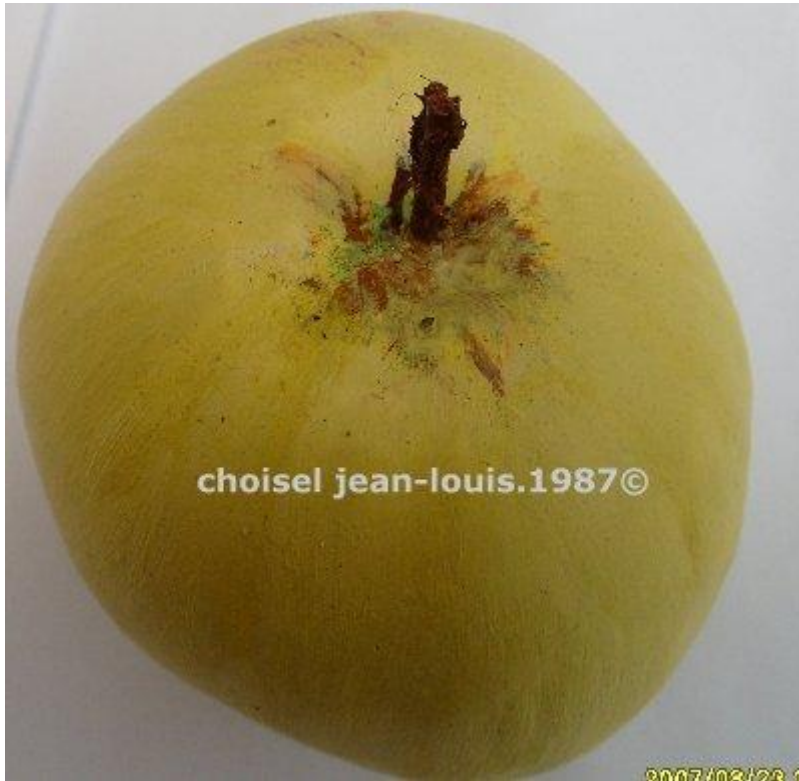
Triomphe de Touraine.



Mon moulage de BELLE DE TOURS.



Api Etoilé.



Astracan blanc.



Belle fille de l'Indre.



Calville des



femmes.

Calville du roi.



Calville Rouge du Mont d'Or 1et



2.



Curé pas encore jaune 1.



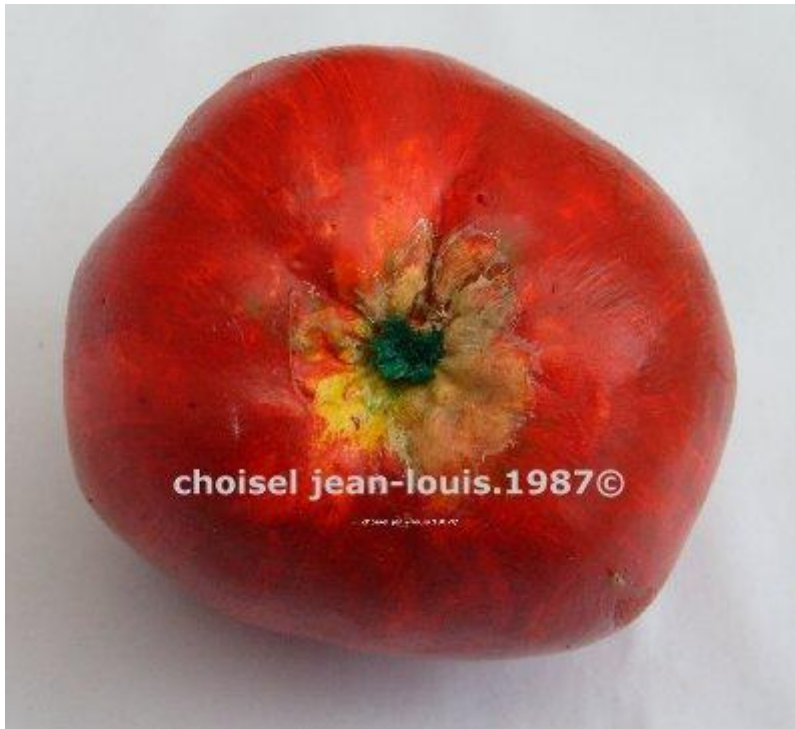
Encore Curé.



Grillot de Dambenois, Pays de Montbéliard, Doubs. (il existe plusieurs types de grillots).



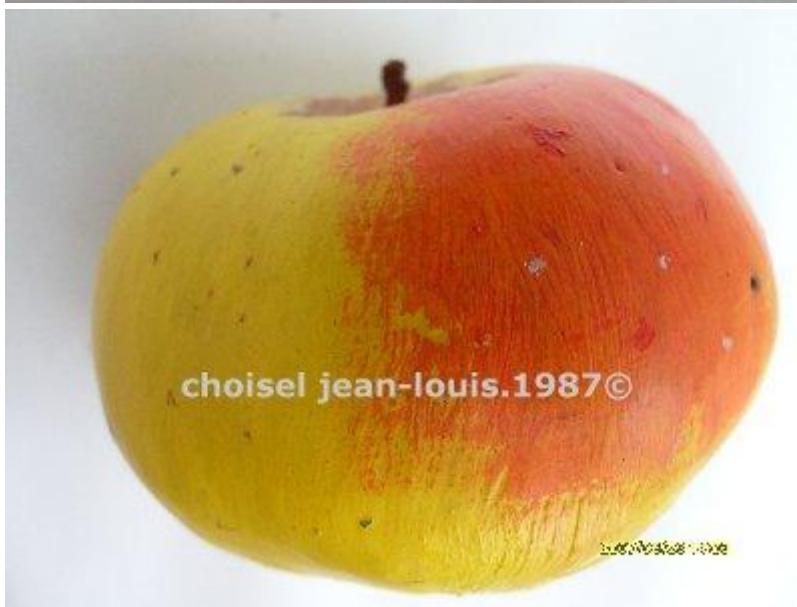
Lavigne, un seul vieux exemplaire que j'ai sauvé dans les années 80 d'un petit village du Territoire de Belfort et que j'ai apporté en Touraine en 1987 dans mon premier verger conservatoire à Saint-Branchs 37.



Pay Bou. Du Sud-Ouest.



Petit blanquet de Jean Bauhin..



Pierre du Limousin. Pas toujours si coloré.



Royale Vendée.

Cette liste n'est un petit échantillon.
Jean-Louis CHOISEL. Merci de ne pas reproduire ©.