



FICHE TECHNIQUE conçue et réalisée par Liliane BORODINE

### Les CUPCAKES

Ce n'est, bien sûr, pas du tout un thème traditionnel dans la peinture asiatique.

Les sujets privilégiés sont les « Quatre gentilshommes » : le bambou, le prunus, le chrysanthème et l'orchidée, base incontournable avant d'aborder l'autre catégorie nommée « Fleurs et Oiseaux », puis, lorsque l'on possède bien la maîtrise du pinceau, de l'encre de Chine et des couleurs en dégradé, de peindre « Les célèbres paysages de toutes les dynasties chinoises ».

Cependant, dans l'art pictural, tout est possible. Aussi, cette fiche technique est composée pour répondre à la question : « Mais, pouvez-vous tout peindre dans cet art asiatique ? »

La réponse est « oui, bien sûr » et sous plusieurs formes, puisque nous avons deux écoles de peinture : celle du Nord (Pékin), avec le style académique, minutieux, nommé *gong bi*, qui se pratique sur du papier non absorbant, et celle du Sud (Shanghai), dite école des Lettrés, berceau de tous ces grands peintres appelés « les Excentriques », puisqu'ils bousculaient les conventions et les règles de Xie He.



Les illustrations ci-contre ont été réalisées sur du papier absorbant Palais de la Lune, selon la technique en monochrome spontanée *xie yi*, où seul le pinceau petit-loup trace le cupcake – sans repentir –, selon les traits de base de la calligraphie chinoise. À aucun moment, le crayon à mine de bauxite n'intervient, pas plus que la gomme.

Pour les trois cupcakes colorés, nous avons utilisé du papier non absorbant, avec trois techniques différentes pour la coloration. Le tracé est identique à celui en monochrome.



Dans le numéro 1, la crème blanche n'est peinte qu'entre les traits. Pour le gâteau et le papier d'emballage, ce ne sont que des superpositions d'eau teintée transparente, appliquée en nombre infini. Le minimum étant de 7 couches avec un séchage de 24 h entre chaque superposition de couleurs.

Pour les numéros 2 et 3, toute la surface de la crème a été peinte. Pour le numéro 2, après séchage, les traits noirs ont été repassés. Ce qui n'est pas le cas dans le numéro 3.

Pour le gâteau et l'emballage, ce sont des couches de peinture superposées comme dans le numéro 1.

Vous avez ainsi trois cupcakes différents quant au rendu final, que vous agrémentez, en dernier lieu, de petits sucres de couleur. Les deux petits Calissons d'Aix-en-Provence, agréable friandise, ne sont là que pour évoquer le doux soleil du sud de la France.



杯形餅