

Fiche conseil proposée par Florence Lange,

Magny le Hongre le 15 février 2019

Cœur de gourmandises !



Création libre de style décoratif !

Il nous faut :

un cœur de mousse coloré, des fleurons d'orchidée, des rondelles de fruits secs (citron, pomme ou orange), des feuilles de salal, des graminées appelées chasmantium.

Nous utilisons :

des pipettes en plexiglas, des épingles perlées, de la colle si besoin, du rotin souple et des fils d'aluminium de couleur

- 1) Nous ne devons recouvrir que partiellement le cœur de mousse car il est de couleur et donc décoratif par lui-même. Nous allons décorer une moitié avec les fleurs et l'autre avec les fruits et des accessoires.
- 2) Nous utilisons pour commencer des feuilles et des rondelles fruits, ou des rubans. Soyez créative, il n'y a pas de consignes, faites avec votre gout ! La seule chose : privilégier un côté fleurs et un côté fruits
- 3) Enfoncez les tubes à fleurs directement dans la mousse en pensant à l'écartement nécessaire pour la largeur des fleurs. Insérez un peu de feuillage.
- 4) Installez vos fleurs, en faisant un peu de relief entre elles, faites attention à ce que les petites tiges soient bien dans l'eau.
- 5) Préparez des spirales avec le fil d'aluminium, jouez avec les couleurs. L'aluminium apporte du contraste de couleur et de matière en rajoutant du brillant sur le mat des fruits.
- 6) Ces spirales vont servir d'attache à nos rotins qui vont redessiner la forme de cœurs en relief sur le côté fruits.
- 7) Vérifiez l'harmonie de l'ensemble, présentez votre composition dans un joli plateau ou une assiette de présentation.

Bonne saint Valentin à tous, Florence