

Durant cet atelier, tu vas découvrir comment fabriquer de l'encre avec des ingrédients naturels issus de ta cuisine et de ton frigo!

En suivant les recettes que nous te proposons, tu vas pouvoir fabriquer du bleu, du rose, du jaune et du orange. Ce sont des couleurs que l'on retrouve dans l'exposition de Mercedes! Après avoir cuisiné les encres, tu pourras t'en servir pour peindre un extrait d'un papier peint dessiné par Mercedes.

Avant de commencer l'atelier, tu peux consulter le [cahier d'œuvres](#) pour découvrir les matériaux naturels utilisés par l'artiste Mercedes Azpilicuenta dans son exposition «Bestiario de Lengüitas».



Suis les étapes pas à pas, attention pour cet atelier tu vas avoir besoin de l'aide d'un adulte!

Pour réaliser l'atelier, il te faut:

- Du chou rouge (pour faire du bleu)
- Une betterave cuite (pour faire du rose)
- Du curcuma en poudre (pour faire du jaune)
- Du paprika en poudre (pour faire du orange)
- Un couteau
- Une assiette
- Une cuillère à café
- Une bouilloire
- Des récipients pour accueillir les couleurs que tu vas fabriquer (pots à yaourt, verres, tasses...)
- Des filtres à café, si tu n'en n'as pas, utilise un vieux torchon ou un chinois
- Des pinceaux
- Du papier épais de 120g minimum



Pour fabriquer du bleu, il va te falloir du chou rouge! Une fois chauffé, le chou rouge devient... bleu!

1 – Coupe une feuille de chou rouge en petits morceaux.



2 – Place le chou rouge dans un récipient.



3 – Chauffe de l'eau dans la bouilloire et verse-la doucement dans le récipient.



4 – Laisse infuser la préparation une heure, puis filtre l'encre obtenue dans un autre récipient pour séparer le liquide des morceaux de chou. Tu peux préparer les autres couleurs pendant que le chou infuse.



Pour fabriquer du rose, il va te falloir une betterave cuite.

1 – Coupe une demi-betterave en morceaux.



2 – Place un filtre à café sur ton récipient et dépose-y les morceaux de betterave.



3 – Chauffe de l'eau dans la bouilloire et verse-la doucement sur la betterave que tu as disposée au fond du filtre à café: au contact de la betterave, l'eau chaude va se teinter d'une belle couleur rose et tu verras ton récipient se remplir d'une encre fraîchement colorée!



4 – Pour obtenir une couleur plus intense tu peux ajouter à ton encre le jus de betterave qu'on trouve dans son sachet.



Pour fabriquer du jaune, il va te falloir du curcuma, une épice indienne dont le nom en sanskrit signifie justement «qui donne la couleur».

1 – Verse une cuillère à café de curcuma en poudre dans le récipient.



2 – Chauffe de l'eau dans la bouilloire et verse-la délicatement dans le récipient.



3 – À l'aide d'une cuillère à café mélange bien la préparation.

Pour fabriquer du orange, il va te falloir répéter les mêmes étapes que pour le jaune, en utilisant cette fois-ci du paprika en poudre, une épice originaire d'Amérique du Sud qui signifie «ce qui pique». Une fois mélangée à l'eau, cette épice rouge devient... orange!



Tes encres sont prêtes, tu as maintenant du rose, du jaune, du orange et du bleu! Tu peux maintenant télécharger en cliquant [ici](#) un morceau du papier peint dessiné par Mercedes et l'imprimer sur du papier épais pour le colorier à l'aide de tes pinceaux et des couleurs que tu as fabriquées.

Si tu n'as pas d'imprimante, tu peux dessiner au crayon de couleur noir des créatures mi-humaines, mi-animales, mi-végétales comme celles de Mercedes puis les colorier avec les encres que tu as fabriquées.

Les encres obtenues grâce aux recettes sont pâles, on appelle cela des couleurs pastelles. Tu peux les mélanger entre elles, faire des dégradés, ou apposer plusieurs couches d'encre pour faire varier l'intensité des couleurs...



Cet atelier t'a plu et tu souhaites fabriquer d'autres couleurs?! Voici quelques nouveaux ingrédients qui te permettront de poursuivre l'aventure:

- Colorant végétal bleu

Spiruline (algue marine): C'est avec l'extrait de cette algue que l'on obtient un bleu vif. On la trouve sous forme de poudre. Sensible à la chaleur, on l'utilise dans des préparations froides, voire tièdes.

Pétales de fleurs de pois bleus: La décoction de ces pétales de fleur, offre une belle teinte bleutée. Ces pois sont commercialisés sous la forme de pétales séchées pour en faire de la tisane (sans théine). On les retrouve aussi sous le nom de pois papillon ou pois savane.

- Colorant végétal orange

Jus de carotte: Riche en bêta-carotène, l'extrait de jus de carotte est aussi efficace pour obtenir une belle nuance orangée.

Poudre de tomate: Composée à 100% de tomates et sans conservateur, la poudre de tomate donne une belle couleur orange foncée.

Mélange de jus de betteraves et de jus de mangue: Un mélange subtil pour une jolie coloration orange.

Pelures d'oignon: Elles permettent d'obtenir des couleurs solides allant du jaune à l'orangé.

- Colorant végétal rose/violet

Jus de fruits rouges (cerises, fraises, framboises, groseilles): En extrayant le jus ou en les mixant avec un peu d'eau (en filtrant ensuite), on obtient le colorant rose.

Jus de mûres, myrtilles ou raisins (fruits plus foncés): On extrait le jus pour faire un violet soutenu.

Poudre d'Hibiscus: Pour réaliser un colorant mauve-rose clair, on opte pour une décoction que l'on fait bouillir pendant 15 minutes.

- Colorant végétal vert

Jus d'épinards: Pour obtenir le colorant, on broie les épinards avec un peu d'eau. Puis, on les presse dans une étamine (gaze qui permet de filtrer) pour recueillir le jus que l'on chauffe. Le gel vert qui apparaît alors à la surface servira de colorant.

Herbes aromatiques ou légumes verts (riches en chlorophylle): Pour colorer en vert, on mixe les herbes ou les légumes verts (feuilles) avec un fond d'eau. Puis, on passe la

préparation au chinois. On récupère le jus et on le fait chauffer pour coaguler la chlorophylle.

Thé matcha: Une décoction de thé matcha offre une couleur vert clair.

- Colorant végétal jaune

Pissenlit: Une décoction de fleurs de pissenlit offre une belle couleur jaune.

Millepertuis: La décoction des extrémités fleuries donnent un beau jaune d'or.

- Colorant végétal marron/beige

Café en poudre: Pour un marron foncé.

Cacao en poudre: Pour une couleur brune.

Chicorée en poudre: Pour un marron foncé.

Marc de café: Pour un brun sombre (le marc de café se recycle facilement et de manière très efficace).

Cannelle: Pour un brun clair.

Thé noir: On fait une décoction de feuilles de thé noir pour obtenir un marron clair. Au choix: thé noir de Ceylan, Earl Grey, thé noir Darjeeling, thé noir d'Assam, etc.

- Colorant végétal et naturel noir

Charbon de bois actif: Sans danger et même bon pour la digestion, le charbon végétal actif s'utilise en poudre pour une coloration d'un noir intense. Il ne modifie pas le goût de vos recettes.

Encre de seiche: L'encre de seiche colore en noir les aliments. Selon le dosage, la couleur est plus ou moins intense. Il est préférable de doser avec parcimonie et d'en rajouter si nécessaire. On peut en récupérer chez le poissonnier.