

ACTIVITE: LA « TEMPERA »

Technique de la « détrempe à l'œuf »

SES ORIGINES

« La tempera» ou **« détrempe à l'œuf »** est la technique de peinture à l'eau la plus ancienne connue à ce jour. Elle fut utilisée par les Égyptiens, les Byzantins ainsi qu'à l'époque médiévale. Au 15^e siècle, elle céda cependant sa place lors de la découverte de la technique de la peinture à l'huile.

Le terme « *tempera* » vient du latin « *temperare* » qui signifie *mélanger* ou *combiner*. Il s'agit donc de mélanger (ou de lier) des couleurs sous forme de poudre (*pigments*) avec le jaune de l'œuf ou l'œuf en entier pour obtenir de la peinture.

Cette technique est tellement résistante que les œuvres médiévales réalisées à la détrempe à l'œuf sont les mieux conservées de notre patrimoine (ex : La naissance de Vénus de Botticelli).



La naissance de Vénus – Sandro Botticelli (1485-1486)

SON UTILISATION

"La tempera" est la technique traditionnelle des "icônes". La peinture était appliquée sur du plâtre ou sur des panneaux de bois recouverts d'un enduit (craie/colle de peau), bien que la toile fasse aussi très bien l'affaire de nos jours.

Les enlumineurs autrefois utilisaient la pierre d'agate pour brunir les tempéras, outil généralement utilisé par les doreurs.



La vierge à l'enfant – Cima (1504)

PREPARATION & TECHNIQUE:

De l'œuf, on peut utiliser soit le jaune, soit le blanc, soit les deux, dans des proportions diverses. Le jaune et le blanc présentant des caractéristiques différentes. Cependant, Il est conseillé d'aborder la tempera à l'œuf de la manière la plus simple possible : ¾ de jaune d'œuf, ¼ de blanc d'œuf, eau distillée et quelques gouttes de conservateur idéalement sur un papier aquarelle assez épais (grammage > 200) ou toilé.

- **Le jaune** contient 50% d'eau, 30% de *lécithine* dite « *huile d'œuf* » et de *l'albumine* (*protéine naturelle*). Il donne beaucoup d'onctuosité à la pâte et de la solidité aux différentes couches.
- Le blanc contient 85 % d'eau (très aqueux), des traces d'huile (très maigre) et 12% d'albumine. Il donne de la transparence et rend les couleurs très vives, mais moins de moelleux et plus de fragilité (friable au séchage). On peut le battre pour le rendre plus fluide.
- Le mélange du jaune et du blanc permet de préparer des pâtes très souples et de profiter des qualités de chacun des composants. La tempera autorise des passages très subtils entre les tons, elle permet la superposition des couches sans que les anciennes ne se remettent en solution. On peut obtenir différents degrés d'opacité et de transparence.

Comme en gastronomie, les recettes de peinture à l'œuf sont innombrables. Les méthodes les plus classiques apportent des solutions stables, éprouvées par le temps, mais chacun peut faire de nouveaux essais avec les risques que cela comporte! La préparation une fois réalisée devra être conservée au réfrigérateur. Elle sera utilisable aussi longtemps que l'odeur sera bonne.

Etape 1 : Prenez un œuf, cassez-le et séparez le blanc du jaune.

Etape 2 : Une fois le jaune dans un récipient, ajoutez une petite cuillère à café d'eau puis mélangez bien.



Etape 3 : Ensuite, trempez votre pinceau humide dans le mélange, puis prenez un peu d'aquarelle (peinture à l'eau).



Etape 4 : Appliquez maintenant la couleur. Observez la différence de texture.



Votre peinture n'a plus la même consistance, elle est beaucoup plus épaisse, opaque et brillante.



Après avoir laissé sécher le bleu, vous pouvez appliquer le rouge par-dessus et vous verrez qu'il recouvre quasiment la première couche. La tempera sèche très rapidement, mais vous pouvez passer autant de couches que vous le souhaitez. Foncé sur clair, ou inversement.



Mélangez le rouge et le jaune sur la palette. Observez la zone proche du bleu plus opaque et la zone où se trouve le pinceau sur l'image, plus diluée. On obtient un lavis en mouillant plus le pinceau, mais celui-ci est différent de l'aquarelle qui garde, une fois sec, un aspect plus épais et brillant, un peu à la manière de l'huile. Faites des tests en travaillant avec plus ou moins d'eau, vous pourrez ainsi vous essayer à la technique du dégradé.

Dernier conseil pour obtenir un beau rendu :

Il faut savoir être patient, car la première couche paraît terne. Votre peinture prendra vie et sera riche après plusieurs couches.



ASTUCES:

De par sa nature, l'œuf est un aliment pour les micro-organismes, il est donc nécessaire d'ajouter à toutes les préparations quelques gouttes d'un conservateur (essence de clou de girofle, miel, vinaigre, vins blancs doux, citron, lait de figue ou même du jus de persil) et de toujours utiliser des récipients propres.

