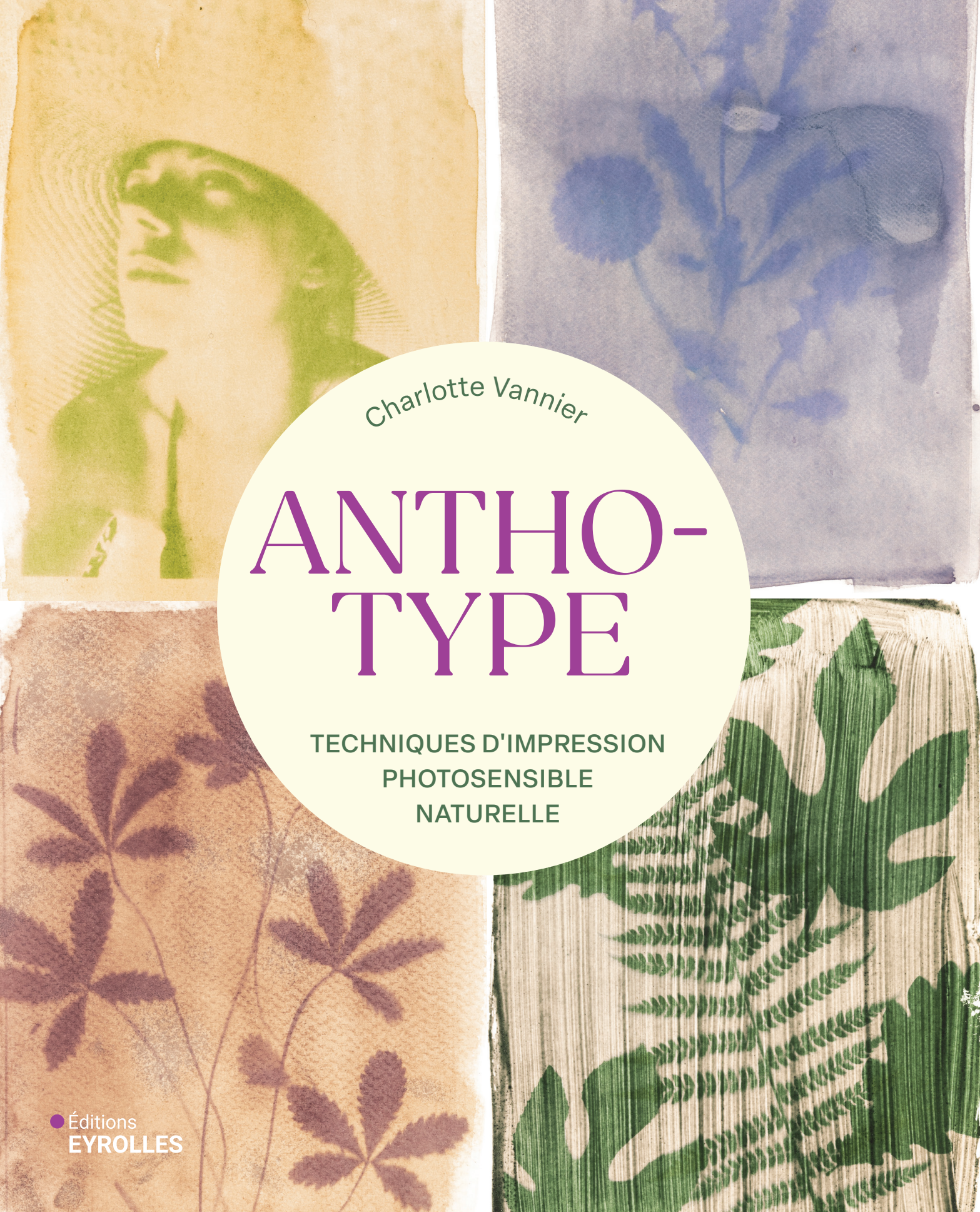


Charlotte Vannier

ANTHO-TYPE

TECHNIQUES D'IMPRESSION PHOTOSENSIBLE NATURELLE

Éditions EYROLLES

Conception graphique et mise en pages : Charlotte Vannier
Photographies : Didier Bizet

Depuis 1925, les éditions Eyrolles s'engagent en proposant des livres pour comprendre le monde, transmettre les savoirs et cultiver ses passions !
Pour continuer à accompagner toutes les générations à venir, nous travaillons de manière responsable, dans le respect de l'environnement. Nos imprimeurs sont ainsi choisis avec la plus grande attention, afin que nos ouvrages soient imprimés sur du papier issu de forêts gérées durablement.
Nous veillons également à limiter le transport en privilégiant des imprimeurs locaux.
Ainsi, 89 % de nos impressions se font en Europe, dont plus de la moitié en France.

© Éditions Eyrolles, 2025
61, bd Saint-Germain
75005 Paris
info@eyrolles.com
www.editions-eyrolles.com

ISBN : 978-2-416-01668-4

En application de la loi du 11 mars 1957, il est interdit de reproduire intégralement ou partiellement le présent ouvrage, sur quelque support que ce soit, sans l'autorisation de l'Éditeur ou du Centre français d'exploitation du droit de copie, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris.

Charlotte Vannier

ANTHO-TYPE

TECHNIQUES D'IMPRESSION PHOTOSENSIBLE NATURELLE

Éditions
EYROLLES

Chou rouge + curcuma en poudre
2 couches / Temps d'exposition : 10 jours

Sommaire

Découvrir l'anthotype ***8***

Un peu d'histoire 10

Le matériel 14

Le bon papier 18

La cueillette 20

Le carnet de cueillette 22

Le séchage de l'herbier 24

L'obtention des couleurs 28

La conservation 38

Apprendre les techniques de l'anthotype ***40***

Jus de pétales 42

Jus de baies 46

Jus de feuilles 64

Jus de poudres 84

Autres jus 94

La feuille tendue 112

La teinture du papier 114

Créer par insolation ***116***

Le papier insolé 118

Les végétaux insolés 120

Les photographies insolées 130

Conclusion 142

Le matériel

Sans compter la lumière solaire, indispensable à la réalisation d'anthotypes, cette technique nécessite peu de matériel, mais chaque élément est crucial pour obtenir un résultat optimal. Mis à part quelques éléments, tels que les films positifs ou la presse à plante, vous trouverez la plupart chez vous. Voici une liste du matériel essentiel pour créer des anthotypes sans vous ruiner.

Un carnet de cueillette
Pour protéger les plantes lors de la cueillette et noter les essences (voir page 22).

Une paire de ciseaux
Pour couper proprement les plantes et les fleurs lors de la cueillette (voir page 20).

Un mixeur ou un extracteur de jus
Pour exprimer le jus des feuilles, il est nécessaire de les broyer. Un mixeur classique de cuisine fera l'affaire, mais si vous possédez un extracteur de jus, c'est encore mieux !

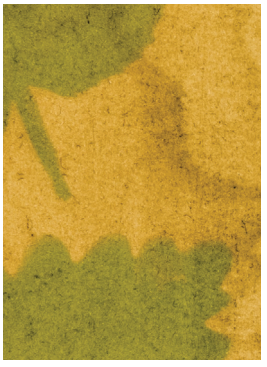
Un pilon et un mortier
Pour extraire le pigment des pétales de fleurs par exemple, il vous faudra un pilon et un mortier. Délicatement broyés, ils libéreront les pigments contenus (voir page 42).

Des gants et un tablier
Protégez vos mains et vos vêtements des éventuelles éclaboussures de jus teintés.

De l'étamine
L'étamine, une étoffe fine et légère, vous servira à filtrer les jus lors de l'extraction. Découpez-la en morceaux de 20 x 20 cm environ. À défaut d'étamine, vous pouvez utiliser des tissus de même grammage tel que du voilage en coton ou en polyester fin.

Des récipients
Pour recueillir le jus des végétaux, des récipients sont nécessaires : des bols pour la préparation, et des pots en verre hermétiques, comme des pots à confiture, pour conserver les jus au réfrigérateur entre les différentes applications de jus sur le papier.

50



Aneth

Couleur obtenue : vert
Extraction du jus : mixeur
Nombre de couches : 2 à 3
Temps d'exposition : 2 à 3 jours
Contraste : bon
Réalisation(s) : page 81

Aneth, cerise (fruit) et sauce soja

Couleur obtenue : vert
Extraction du jus : mixeur, mortier et pilon
Nombre de couches : 2 à 3
Temps d'exposition : 2 à 3 jours
Contraste : moyen
Réalisation(s) : page 51

Betterave

Couleur obtenue : rouge
Extraction du jus : mixeur
Nombre de couches : 2 à 3
Temps d'exposition : 5 à 7 heures
Contraste : bon
Réalisation(s) : pages 99, 100, 101 et 107

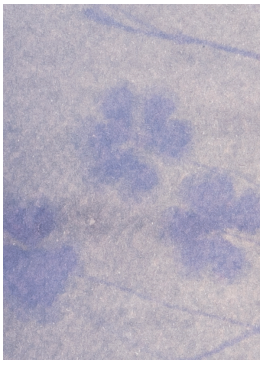
Betterave et curcuma (racine ou poudre)

Couleur obtenue : orangé
Extraction du jus : mixeur, mortier et pilon
Nombre de couches : 2 à 3
Temps d'exposition : 5 à 7 heures
Contraste : bon
Réalisation(s) : pages 87, 103 et 110

À gauche : insolé, à droite : non insolé.

Cerise (fruit) et aneth

Couleur obtenue : vert
Extraction du jus : mixeur, mortier et pilon
Nombre de couches : 1 à 3
Temps d'exposition : 2 à 3 jours
Contraste : bon
Réalisation(s) : pages 50 et 60

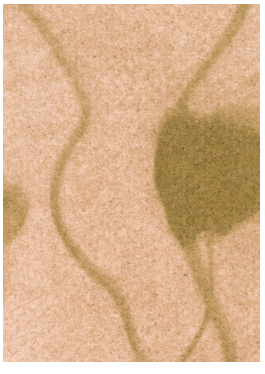


Chou rouge

Couleur obtenue : violet
Extraction du jus : mixeur
Nombre de couches : 1 à 3
Temps d'exposition : 10 jours
Contraste : bon
Réalisation(s) : pages 104, 106 et 108

Coquelicot (pétales)

Couleur obtenue : rouge violacé
Extraction du jus : mortier et pilon
Nombre de couches : 1 à 3
Temps d'exposition : 2 jours
Contraste : bon
Réalisation(s) : pages 44 et 45



Curcuma et aneth

Couleur obtenue : jaune-vert
Extraction du jus : mixeur
Nombre de couches : 1 à 3
Temps d'exposition : 3 à 5 jours
Contraste : faible à moyen
Réalisation(s) : page 78

À gauche : insolé, à droite : non insolé.

Autres jus

En dehors des feuilles, pétales et poudre, de nombreux végétaux riches en chlorophylle sont également parfaits pour réaliser des anthotypes. C'est le cas des betteraves, du chou rouge ou encore des pelures d'oignons.

Betterave

La betterave doit être hachée très finement dans un mixeur, puis filtrée à l'aide d'une étamine afin de récolter son jus. Son pouvoir tinctorial étant fort, je vous conseille de porter des gants pour protéger vos mains et de porter un tablier.

Chou rouge

Comme la betterave, le chou rouge doit être finement haché dans un mixeur, puis filtré avec une étamine. Mettez également des gants et un tablier pour vous protéger.

Pelures d'oignons

Pour obtenir le jus des pelures d'oignons (jaunes ou rouges), placez-les dans une casserole et recouvrez d'eau du robinet. Faites-les bouillir une dizaine de minutes à feu doux, puis laissez refroidir dans la casserole. Filtrez avec une passoire, puis dans une étamine. Je n'ai pas testé ce procédé dans ce livre, cependant plusieurs utilisateurs ont pu obtenir des résultats intéressants même si les contrastes apparus restent faibles.

Vin rouge, sauce soja, colorants alimentaires…

Ces liquides étant déjà conditionnés, vous n'aurez aucune manipulation à faire avant utilisation. Notez que vous pouvez également faire des essais avec du cola ou encore des jus de fruits frais (multifruits, canneberge, raisin, etc.).

Feuille de lierre
Temps d'exposition : 10 heures

Feuille de lierre
Temps d'exposition : 10 heures