

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2009)
Heft: 2

Rubrik: Bricolage

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 16.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

ILLUMINEZ vos cuillères!

Si vous changez vos couverts à moindres frais? Un peu d'habileté et trois teintes de pâte à modeler suffisent pour les habiller de neuf.



Photos: Nadine Allemann

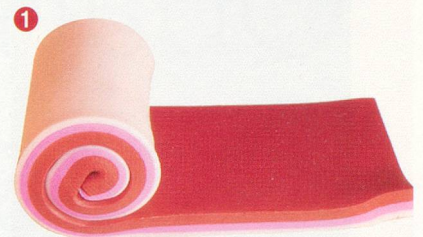


Nadine
Allemann
www
creaclic.ch

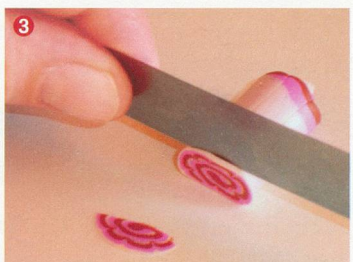
Réalisation

La pâte polymère se travaille comme toutes les autres masses à modeler mais devient dure et solide après cuisson dans votre four ménager.

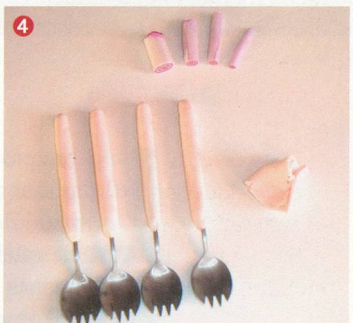
1 Prélevez un tiers de chaque bloc de pâte et abaissez la masse jusqu'à une épaisseur d'environ 2 mm. Superposez les trois couches et coupez les bords pour obtenir un rectangle aussi grand que possible. Enroulez la plaque de pâte sur elle-même à la façon d'une roulade de pâtisserie.



2 Munissez-vous d'une carte de crédit et enfoncez-la sur toute la longueur du boudin, à environ un tiers du diamètre; répétez ce geste 5 fois de façon à marquer la forme des pétales. Avec la paume, roulez le boudin sur le plan de travail brièvement sans trop l'écraser. Coupez-le en deux parts égales et mettez une moitié de côté. Continuez à rouler la seconde partie du boudin de façon à l'allonger et à diminuer son diamètre. Lorsque votre boudin mesurera environ 8 cm, coupez à nouveau en deux parts égales et mettez une moitié de côté. Répétez le travail pour que le diamètre du dernier boudin diminue encore un peu. Utilisez la pâte la plus claire, pour réaliser des boudins de taille adaptée. Vous pouvez soit enfoncer le manche dans le boudin et corriger la forme, soit modeler une plaque et l'enrouler autour du manche.



3 Au moyen du cutter, coupez de très fines tranches dans les boudins «fleur» que vous avez réalisés précédemment, et placez-les sur le manche des cuillères en les faisant se chevaucher, de façon à masquer complètement la base de pâte unie. Il est préférable de commencer avec le boudin le plus gros et d'utiliser des tranches des boudins plus fins pour combler les espaces vides.



4 Lissez soigneusement et vérifiez la forme générale du manche avant de glisser les cuillères décorées au four ménager, à une température de 130 degrés, pendant 30 minutes. Après cuisson, il est conseillé de vernir le décor pour lui donner un bel éclat et protéger votre travail.

Matériel (pour 4 cuillères)

- Pâte à modeler polymère (FIMO, Sculpey ou Cernit) en trois couleurs (caramel, chair et lavande dans notre exemple)
- Cutter ou lame fine
- Rouleau à abaisser la pâte (ou bouteille en verre)
- Vernis