



NADIA

A STAR IS BORN

ACTUS

VERNISSAGE

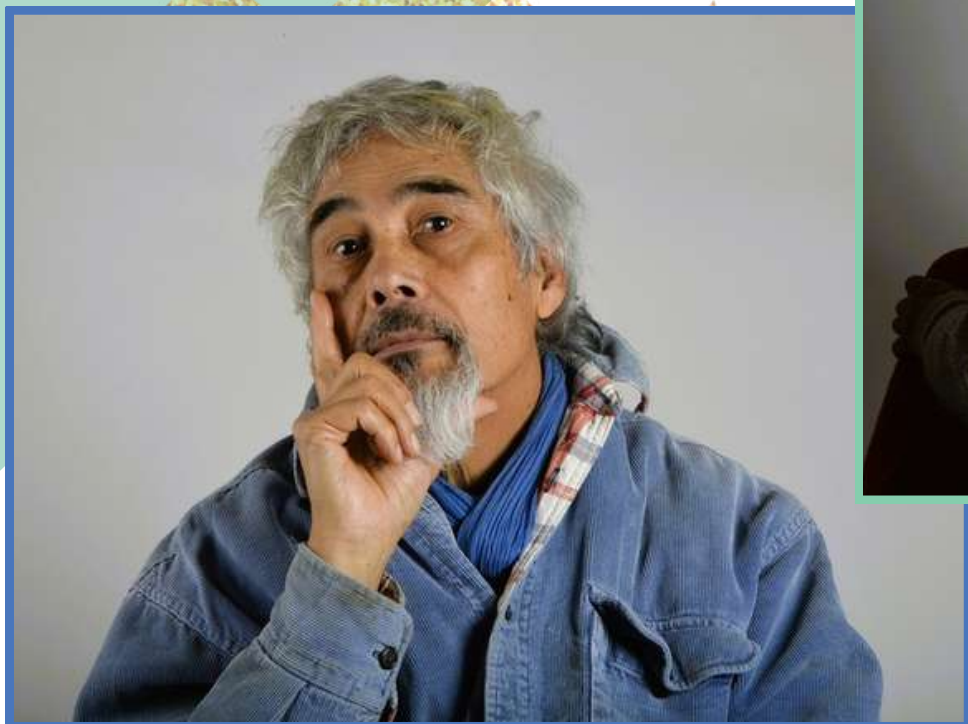
COLLAB' CCE

DOSSIER

**COMMENT
FAIRE UNE
SEANCE
STUDIO
EFFICACE ?**

**CHAQUE MOIS, RETROUVEZ LES
ÉVÉNEMENTS DE VOTRE CLUB**

**Les débutants en rêvaient ?
PCLE l'a fait pour vous !
Tout, tout, tout, vous
saurez tout sur la
photo studio.**





DOSSIER

LA PHOTO STUDIO



Vous avez besoin :

- **d'un studio** (cela semble évident),
- **d'un ou plusieurs modèles** (encore plus évident),
- **d'un appareil photo** (oui, oui),
- **de lampes avec récepteur** (bien branchées),
- **d'un émetteur** (bien rangé),
- **d'un déclencheur** (si vous utilisez un trépied),
- **d'un trépied** (si vous voulez l'utiliser).



Préparez votre matériel

Détendez votre modèle

Faites vos réglages

**Jouez avec les lumières,
les accessoires et les positions ***

** on rappelle qu'il s'agit
d'un shooting photo !*



**Pensez à tout éteindre
et bien ranger le matériel**

Réglages

- **ISO 100**
- **ouverture f/8 à f/14**
- **vitesse 1/200**

Merci à Corinne et Didier R.
pour leurs précieux conseils.





LES ACTUS DE DECEMBRE



1er décembre - Bordeaux

Sortie à Bordeaux sur le thème EXPOSITION.

3 & 10 décembre - St Androny

Shooting pour la CCE : reproduction d'oeuvres avec des collégiens.



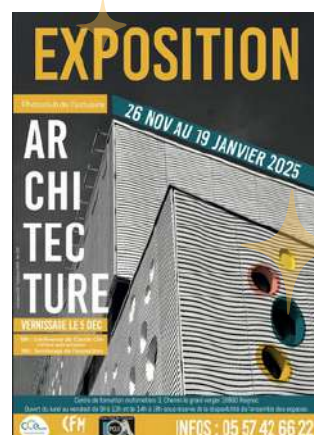
5 décembre - CFM de Reignac

18h - conférence de Claude CLIN

19h - vernissage de l'exposition

"ARCHITECTURE"

Cocktail à suivre



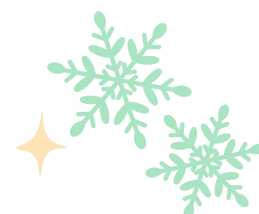
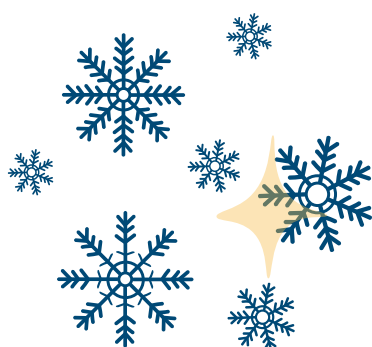
8 décembre - St Androny

Analyse du thème EXPOSITION.



15 décembre - St Androny

Intervention d'Alain sur "les mots et l'image".





Passez de merveilleuses fêtes de fin d'année
et on se retrouve **lundi 5 janvier** pour la galette !!

RECETTE : SABLÉS A LA CANNELLE

Si vous n'aimez pas la cannelle, tant pis pour vous !

Pour 4 personnes

- Farine : 125 gr
- Sucre : 35 gr
- Sucre glace : ½ CàS
- Beurre mou : 50 gr
- Cannelle : ½ CàS
- Oeuf : 1
- Sel fin : ½ pincée



Préparation : 15 min



Repos : 30 min



Cuisson : ~10 min à 180°



Préchauffer le four à 180° C.

Mélanger : farine + sucre + sel + cannelle (ou autre saveur).

Ajouter le beurre coupé en petits morceaux.

Ajouter l'oeuf.

Mélanger avec les doigts et former une boule.

La mettre 30 minutes au frigo.

L'étaler et la découper avec un emporte-pièce (idéalement en forme d'étoile).

Enfourner pour 10 minutes.

Après cuisson, saupoudrer de sucre glace ou de cannelle (si vous voulez).

REGALEZ-VOUS !

