

MARS 2026

DOSSIER
LES MASQUES

TUTO

**LES MASQUES
SUIVANTS LES
LOGICIELS**

HOMMAGE

**L'ESPRIT DE
PIERRE-MARC
PARMI NOUS**

EXPO

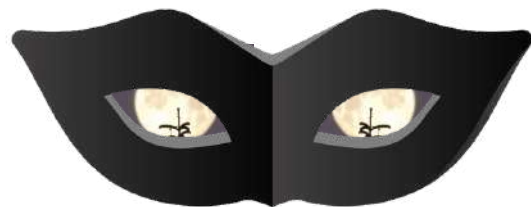
**LE SPORT DANS
TOUS SES ETATS**



Et toujours l'actu du mois et la recette gourmande



DOSSIER



LES MASQUES

Vous avez bien compris que l'on ne va pas parler carnaval (quoique) mais des masques de retouches sur logiciel.

MASQUE OU CALQUE ?

Les masques sont différents des calques mais ils sont liés.

Un **calque** permet d'ajouter des éléments sans toucher à l'image originelle. Comme une feuille de papier calque, il **superpose la photo** pour modifier des éléments, en rajouter ou en cacher.

On peut déplacer les calques les uns par rapport aux autres pour modifier le rendu.

Un masque est un moyen de modifier une zone spécifique de la photo à l'aide d'outils qui appliquent ces modifications aux parties sélectionnées.

Il suffit de choisir l'outil souhaité et d'affiner le résultat en jouant avec les curseurs (ajouter ou soustraire). Voici quelques exemples d'outils disponibles :

- couleurs, lumières : exposition, contraste, ombres, blancs, température, saturation, ...
- ajout de texte
- fusion (combiner plusieurs images ou effets en superposition)
- écrêtage (insertion de l'image dans un "cadre")
- suppression
- ...

Avantages : c'est sélectif, non-destructif (possibilité de revenir en arrière, de supprimer le masque ou le calque), on peut apporter des effets spéciaux ou des textures.

Les calques et les masques servent donc à améliorer le rendu ou à **créer une oeuvre personnalisée**. Comme Coco l'a dit en atelier :



ECLATEZ- VOUS !



Il existe de nombreux logiciels de retouche photo. Certains sont payants mais d'autres, gratuits, proposent pratiquement les mêmes outils.

Si vous vous posez la question, il n'y en a pas un meilleur qu'un autre. Chacun choisira en fonction de ses préférences, si le logiciel est en français, accessible et intuitif, proposant suffisamment d'outils, s'il a été conseillé (ou déconseillé...).

Voici une alternative aux logiciels payants :



Merci Jacqueline

Pour ma part, je rajouterai **CANVA** qui a une version gratuite limitée (comme souvent) et une version "pro" à 12 €/mois qui offre beaucoup plus d'outils.

S'il ne s'agit pas d'un logiciel de retouche photo à la base, il permet de faire des montages et des modifications assez sympathiques.

Il est bien plus aisé qu'Illustrator pour faire maquettes, flyers, affiches, et autres gazettes...

(cf page 5 !)

Quelques tutos (YouTube) sur les masques suivant les différents logiciels

• Lightroom

Théo -apprendre Lr

<https://www.youtube.com/watch?v=Or62KEWDlqA>

• Darktable

La Photo Nature

<https://www.youtube.com/watch?v=2DF7ukmDUPI>

A dabble in photography

<https://www.youtube.com/watch?v=spMprhbcNFc>

• Pixlr

Emmanuel Correia

<https://www.youtube.com/watch?v=ItFIMOSVSWI>

• Affinity

Eddy Kinol

<https://www.youtube.com/watch?v=FNvmVAdkzws>

• GIMP

<https://www.youtube.com/watch?v=wY6iO5i7f2U>

HOMMAGE A PIERRE-MARC

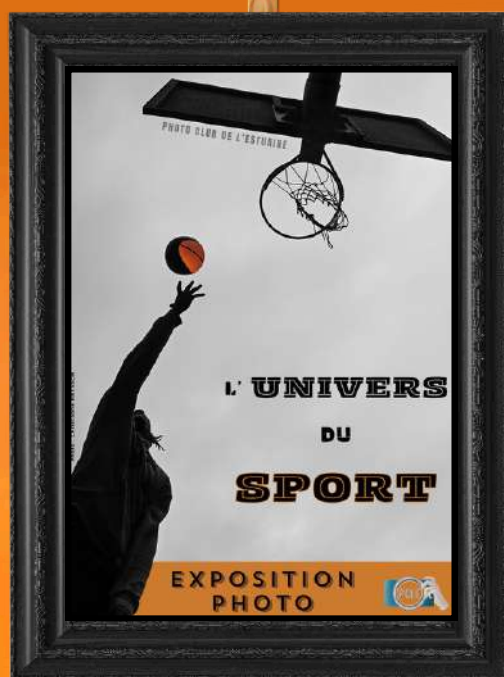




**I BELIEVE
I CAN FLY**



EXPOSITION SPORT



S

P

R

T



Retrouvez les photos sélectionnées pour la prochaine exposition ICI (ou via le site - rubrique Expositions)

<https://photos.google.com/share/AF1QipPbL1U8M1zvhK3dkZLEuuEV-ksVpHSFTahGu7hB2iNecVpfjyxbzZGRtEqLcLg4Kg?key=MnZxVk9mT21nRUVreDNOUWISRVBMTBBoZUZZSszIR>



LES ACTUS DE MARS



2 mars - St Androny

Présentation technique du thème “Abandonné”

9 mars - St Androny

Atelier pratique thème “Abandonné”

16 mars - St Androny

Projection et analyse thème “Abandonné”

23 mars - La Vergne

RDV extérieur



27 mars - 18h - Fabrique Baffort Etauliers

Expo virtuelle sur l'estuaire

30 mars - St Androny

Projection et analyse thème “La Vergne”

Présentation des tirages de l'expo Sport

6 & 13 avril : VACANCES





RECETTE : MERVEILLES

Pour X merveilles

- Farine : 250 gr
- Levure : 1/2 sachet
- Sel : 1 pincée
- Sucre : 20 gr
- Oeufs : 2
- Beurre fondu : 50 gr
- Arôme : fleur d'oranger, rhum, vanille
- Sucre glace

*ça dépend de la taille
mais comptez pour
4 gourmands*



Préparation : 10 min



Repos : 1 h au frais



Cuisson : friteuse



Mélanger la farine, la levure, le sel, le sucre.

Rajouter les oeufs, le beurre fondu et l'arôme.

Former une boule et la mettre au frais pendant 1 heure.

Etaler la pâte sur ~5 mm d'épaisseur maximum.

La découper suivant la forme souhaitée : rectangle, coeur, carré, ... Laisser libre court à votre imagination.

Faire frire (~2 minutes), les retourner à mi-cuisson pour bien faire dorer de chaque côté et bien égoutter à la sortie de la friteuse.

Saupoudrer de sucre glace et déguster !

REGALEZ-VOUS !



VERSION AIR FRYER

Remplacer 1 oeuf par 10 cl de lait tiède.

Laisser poser la pâte à température ambiante.

Découper des formes.

Badigeonner le fond de la friteuse à air chaud d'huile avant de disposer la pâte.

Faire cuire à 190°C pendant 6 minutes.