

FEVRIER 2026

LA GAZETTE DU PCLE



DOSSIER LE FLASH

VU DE VOS YEUX
WINTER IS COMING

TUTO



REDIMENSIONNER VOS PHOTOS

SOUVENIRS
J'AIME LA GALETTE

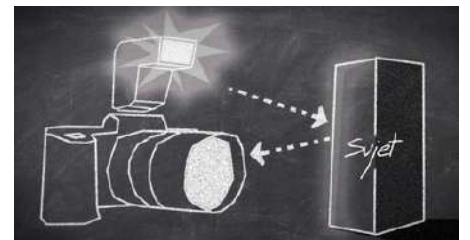
Et toujours l'actu du mois et la recette gourmande



Il y a tant à dire sur le flash que cette gazette n'y suffira pas. Par contre, voici un récapitulatif de la séance du 12 janvier dernier sur le flash cobra en mode auto.

Le mode TTL signifie Through The Lens (à travers l'objectif). Pour les modèles réflex, cela devient ITTL ou ETTL suivant la marque. Comment ça fonctionne ?

- pré-flash
- prise de mesure
- calcul de la puissance du flash nécessaire
- flash définitif

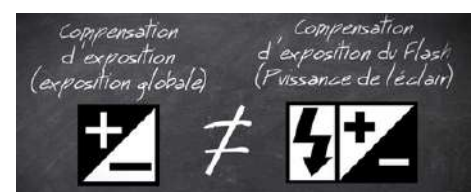


METHODE :

- Prendre la mesure d'exposition (cf. gazette #2) sur la zone la plus lumineuse.
- Mémoriser l'exposition à l'aide du bouton * ou AE-L.
- Faire la netteté sur le sujet
- Déclencher



On peut compenser la puissance du flash si celui-ci est trop fort ou trop faible, ou si au contraire on veut apporter une certaine nuance.



Nombre-guide ou GN : puissance du flash

= distance du sujet x Ouverture diaphragme pour une base de 1 mètre x f/1 (ISO 100).

GN 30 = portée de 30 mètres maxi.

GN40 + ouverture de f/8 = portée de ~5 mètres (40/8=5).



Un flash moyen a un GN compris entre 30 et 50.
Au-delà, c'est plus puissant mais aussi plus cher.



Vous avez quel flash cobra ?



Vitesse de Synchro Flash (ou Synchro X)

Vous avez des bandes noires sur vos photos ?

Il s'agit d'un problème de Synchro Flash entre les 2 rideaux.

Si le 2ème rideau se referme trop vite par-dessus le 1er rideau (le capteur n'est pas assez ouvert) = **risque d'une bande noire**.

Cela provient d'un défaut de vitesse (généralement à partir de 1/500) supérieur à la vitesse du flash.

Le seuil
entre ces 2
vitesses est
la Synchro
Flash.



NB : la vitesse influence l'ambiance générale mais pas la puissance du flash.

Possibilité de modifier la synchronisation auto dans le menu de votre boîtier.

Par défaut, le réglage est sur le 1er rideau (*début d'exposition*). Il faut sélectionner "REAR" pour synchroniser le flash sur le 2ème rideau (*fin du temps d'exposition*).



Astuces et options d'utilisation optimale d'un flash

- Utiliser un réflecteur ou un accessoire spécialisé.
- Utiliser un flash déporté en mode esclave en complément.
- Utiliser le flash pour faire de la macro (rendu plus lumineux) ou pour un sujet très proche.
- Ne pas mettre le flash de face pour photographier un visage mais sur le côté ou vers le haut (sinon ombres, visage aplati ou trop de lumière).
- Adoucir le flash à l'aide d'un élément extérieur : poche, feuille de cuisson, papier calque, scotch opaque, boîtier, ...
- Utiliser le diffuseur intégré
 - grille = diffusion grand angle
 - plaque blanche = mini réflecteur

EN COULISSES



Installation du sujet



Préparation



Réglages :

- prise d'exposition lumière
- netteté sujet

(même si le sujet n'est pas toujours net !)



SOIREE ATELIER FLASH



Photos : Jean-Yves G, Lionel G, Alain L, Claude M, Idyllia Q, Patrice S

VU DE VOS YEUX

Winter is coming !

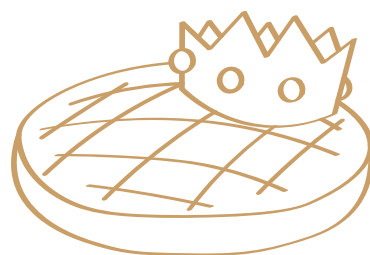




SOUVENIRS LA GALETTE



*Où est le roi ou la reine ?
Personne ne s'est fait remarquer.
Pourtant ... Je dis ça, je dis rien.*



COMMENT REDIMENSIONNER VOS PHOTOS

1°) Connaître la taille initiale de votre image :

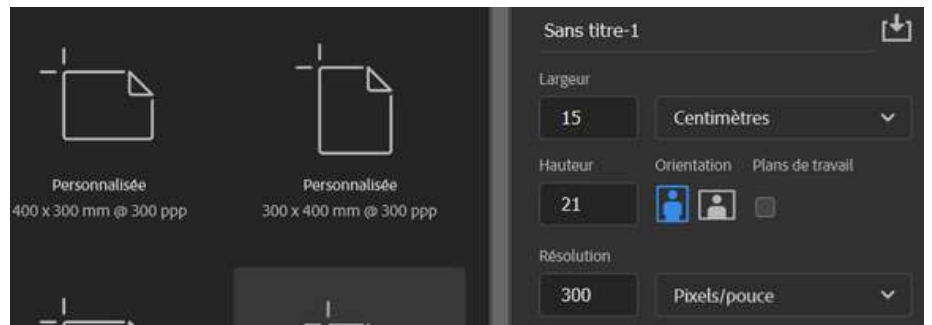
Positionner la souris au-dessus de la photo
ou clic droit - Propriétés - Détails -
descendre jusqu'à la dimension de l'image



2°) Diminuer ou augmenter la taille

Depuis **Photoshop**

- choisir le format souhaité
- importer la photo
- ajuster si besoin
- enregistrer
- exporter en JPEG



Depuis **FastStone Image Viewer**

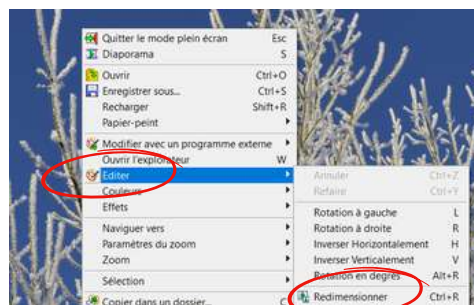
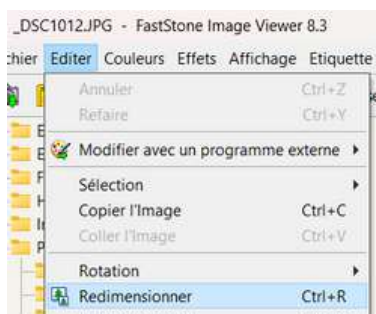
La dimension est affichée sous la photo.

- Menu en haut : Editer - Redimensionner
- OU ouvrir l'image
- faire un clic droit : Editer puis sur Redimensionner
- modifier à la dimension souhaitée.
- enregistrer



par le Menu

par le clic droit sur l'image



ou encore en passant par l'icône :



nouveau format

Rappel format photo pour analyse :

1920 pixels bord large, 1080 pixels bord court, 72 dpi

Pour les plus feignants, vous pouvez toujours demander à ChatGPT ou à quelqu'un d'autre !



LES ACTUS DE FEVRIER



2 février - St Androny

Hommage à Pierre-Marc : présentation "les masques"

(non, pas ceux du carnaval ... mais on accepte les crêpes pour la Chandeleur !)

**AMENEZ VOS ORDINATEURS PORTABLES POUR TRAVAILLER
SUR LES LOGICIELS DE RETOUCHES PHOTOS.**



9 & 16 février : vacances

! 15/02 - DATE LIMITE D'ENVOI DES PHOTOS "SPORT"

Merci de faire attention au nom des photos et au format.



23 février - St Androny

Projection photos thème SPORT



Validation finale pour la prochaine expo

Présentation du nouveau thème

(si vous avez bien lu vos mails, vous le connaissez déjà ...)

INDICE



2 mars - St Androny

Présentation technique du nouveau thème



EXPOSITION VIRTUELLE SUR L'ESTUAIRE vendredi 27 mars à 18h - Fabrique Baffort, Etauliers

En partenariat avec le Conservatoire de l'estuaire, Zinzoline, Nous Autres, le PCLE souhaite diffuser des photos de l'estuaire sous toutes ses formes.
Chacun pourra commenter sa propre photo et expliquer

Envoyer 3 à 4 photos en format 1920 pixels (grand coté) directement en réponse au mail "Expo virtuelle sur l'estuaire (carte blanche à Baffort)" envoyé par Corinne le 30/01.





RECETTE : CREPES SUZETTE



Si vous préférez les crêpes de mamie Suze, c'est presque pareil !

Pour ~12 crêpes

- Farine : 250 gr
- Oeufs : 4
- Sucre : 1 CàS
- Lait : 50 cl ou 500 ml
- Beurre : 50 gr
- Arôme : fleur d'oranger, rhum, vanille, zestes d'agrumes, Grand-Marnier, Cointreau, Bénédictine, ...
- Garniture : sauce à l'orange (Suzette) ou sucre en poudre, confiture, miel ...



Préparation : 20 min



Repos : 1/2h à 1 h (facultatif)



Cuisson : ça dépend de votre poêle et de votre cuisinière
(l'appareil, pas votre femme !)



Mélanger : farine + oeufs + sucre + lait.

Faire fondre le beurre et l'ajouter à la pâte.

Ajouter l'arôme choisi.

Laisser poser la pâte (ou pas) puis faire cuire les crêpes (ne pas oublier de faire sauter la 1ère crêpe avant une pièce dans la main).

Pour la vraie recette de Suzette, il faut faire une **sauce d'orange** :

- Couper en julienne le zeste d'**1 citron** et d'**1 orange**.
- Presser **2 oranges** pour en extraire le jus et mélanger au Grand Marnier.
- Faire cuire **50 gr de sucre** dans une poêle avec le jus d'orange au Grand Marnier et les zestes d'orange et de citron.
- Lorsque la préparation se transforme en sirop, ajouter **20 gr de beurre**.
- Imprégner les crêpes des 2 côtés, les plier en éventail.

Option : faire chauffer un alcool (Cognac, Cointreau) dans la poêle, le flamber et arroser les crêpes aussitôt.

Dégustez chaud.

ASTUCES :

- mettre 25 cl de lait + 25 cl d'eau ou de bière
- mettre de la Maïzena à la place de la farine ou faire 50/50



REGALEZ-VOUS !

*Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Mais ça, ce n'est pas mamie Suze qui vous le dit !*

