

Maurice Mathon

PAYSAGES en POP-UP

Contient
22 cartes

à découper

Dessain et Tolra

SOMMAIRE

Comment créer un paysage en pop-up ?	4
Les gestes de base	8
** Antilles	10/33
** New York	11/35
* Ouest américain	12/37
** Sydney	13/39
*** Montagnes Jaunes	14/41
** Tokyo	15/43
** Taj Mahal	16/45
** Madagascar	17/47
** Est africain	18/49
** Égypte	19/51
*** Sud marocain	20/53
** Istanbul	21/55
*** Moscou	22/57
*** Forêt	23/59
*** Gdańsk	24/61
*** Alpilles	25/63
* Toscane	26/65
* Venise	27/67
* Port de pêche	28/69
* Campagne normande	29/71
* Irlande	30/73
** Paris	31/75
* Très facile	
** Facile	
*** Minutieux	

COMMENT CRÉER UN PAYSAGE EN POP-UP

La technique présentée ici permet de réaliser des cartes pop-up avec une ouverture à 90°, après collage des éléments découpés (en général 3) sur une base de format 10,5 x 15 cm (repliée).

Chaque paysage se compose de deux parties :

- la base, la carte proprement dite, incisée puis pliée, qui assure l'ouverture et la fermeture de l'ensemble,
- les plans, éléments découpés et collés sur la base, qui représentent le paysage.

Choix et dessin des plans

D'après des photos ou des dessins, choisissez 3 plans (premier plan, plan moyen, arrière-plan) en fonction de leur intérêt : silhouettes évocatrices, formes végétales, animales ou architecturales. Certains contre-jours, effets de brume ou soleils couchants découpent souvent dans le paysage de jolis motifs.

Sur une feuille de papier blanc ou de couleur claire (120 à 160 g), dessinez le contour supérieur de chaque plan. La longueur est celle de la carte, par exemple 15 cm. Choisissez la hauteur des différents plans en même temps que leur profondeur, en sachant que la somme hauteur maximum + profondeur de chaque plan doit être égale ou inférieure à la hauteur de la carte, par exemple 10,5 cm, pour que les plans ne dépassent pas de la carte fermée.



Il est possible d'associer des plans issus de photos ou dessins différents. Dans ce cas et s'il y a entre les plans des différences d'échelle, adaptez la taille respective des motifs sans oublier que l'arrière-plan est le plus haut.



Premier plan



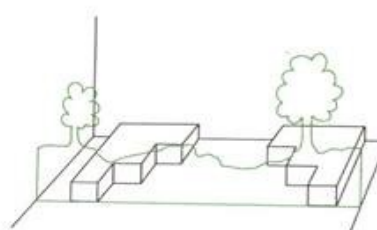
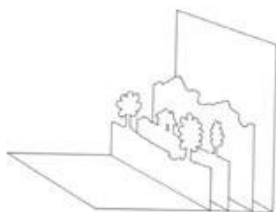
plan moyen



arrière-plan

Réalisation de la base

La base permet l'ouverture et le maintien de la carte en position ouverte à 90°, et aussi le collage des différents plans, tout en restant invisible derrière ces différents plans. Le dessin de la base doit donc tenir compte de la profondeur de chacun des plans et de leur hauteur minimum.



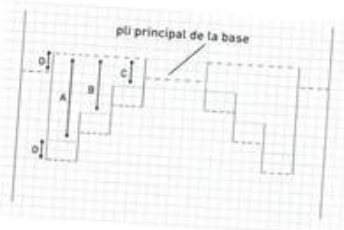
Le tracé

Pour plus de facilité, tracez le gabarit de la base sur une feuille de papier quadrillé (petits carreaux 5×5 cm) aux dimensions de la carte. Une feuille de 21×15 cm donne une carte pliée de $15 \times 10,5$ cm.

Exemple 1 : avec une hauteur D identique pour les trois plans.

La hauteur D de la base est égale ou inférieure à la hauteur minimum du premier plan divisée par deux.

A = profondeur du premier plan
B = profondeur du deuxième plan
C = profondeur du troisième plan

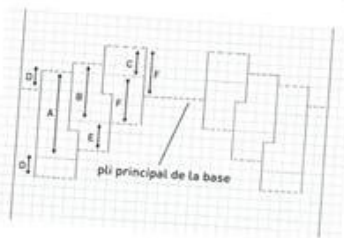


Exemple 2 : avec une hauteur de la base différente pour chacun des 3 plans.

La hauteur D est égale ou inférieure à la hauteur minimum du premier plan divisée par deux.

La hauteur E est égale ou inférieure à la hauteur minimum du deuxième plan divisée par deux.

La hauteur F est égale ou inférieure à la hauteur minimum du troisième plan divisée par deux.



La découpe

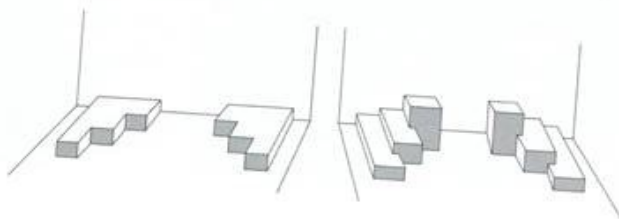
Fixez le gabarit à l'aide de trombones sur une feuille de papier blanc ou de couleur claire (160 g). Découpez à l'aide d'un cutter et rainez tous les plis avec le stylet d'embossage.

Retirez le gabarit et rainez de nouveau tous les plis.

— ligne de coupe
- - - pli vallée
..... pli montagne

Le pliage de la base

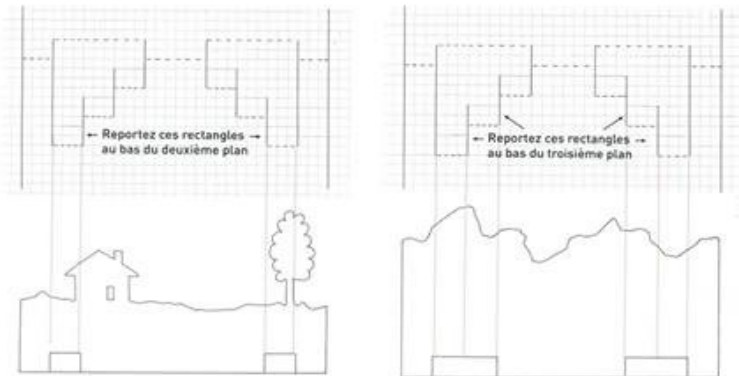
En respectant les plis vallée et montagne indiqués sur le gabarit, et à l'aide du réglet, mettez progressivement la base en volume. Repliez complètement cette base sur elle-même, puis ouvrez-la à 90° . Les zones verticales seront ensuite encollées pour y fixer les différents plans.



Découpe et collage des plans

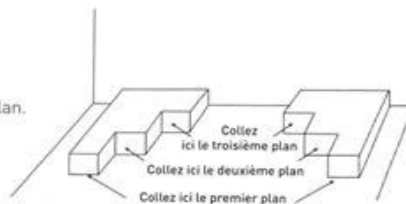
La découpe

À l'aide du cutter, découpez le contour des trois plans. Servez-vous au besoin d'un cutter à pointe effilée pour les parties les plus fines. Ensuite, en utilisant le gabarit de la base, tracez les encoches des 2^e et 3^e plans, puis évidez-les en découpant à l'extérieur du trait, afin que les plans s'emboîtent facilement sur la base.



Le collage

Encollez les zones verticales de la base correspondant à l'arrière-plan. Mettez en place l'arrière-plan, et repliez la base en maintenant le plan en place. Procédez de même pour les autres plans.



Vous pouvez travailler avec des papiers de couleur afin de donner des ambiances particulières à vos paysages, comme ce paysage romantique inspiré des dessins de Victor Hugo.

LES GESTES

Chaque paysage proposé se compose de deux parties : la base qui assure l'ouverture et la fermeture de la carte, et les plans qui représentent le paysage. Équipez-vous d'un cutter ordinaire et d'un cutter à pointe fine pour la découpe des plans, d'une plaque de coupe, d'une règle, d'un réglet métallique, d'un bâton de colle et d'un stylet d'embossage ou d'un stylo à bille qui n'écrit plus.

Conseils pour la découpe

Pour plus de confort et de précision, le trait de coupe, même avec une règle, doit se faire verticalement, du haut vers le bas.

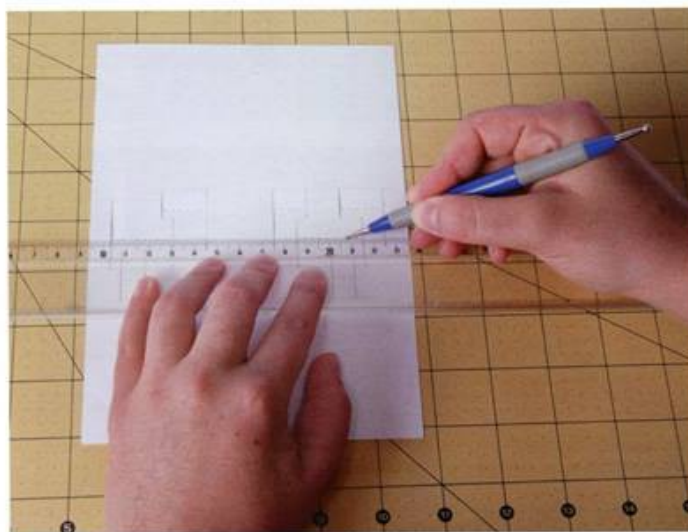
Pour découper les parties pointues, orientez la feuille de papier de manière à placer les pointes vers le bas.

Évidez les parties intérieures avant de découper le contour extérieur.

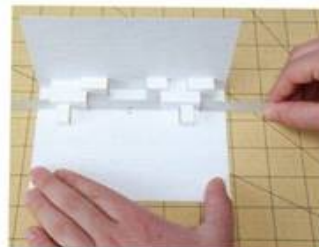
Découpe et pliage de la base

1 Détachez la page choisie et placez-la sur la plaque de coupe, puis découpez les lignes continues.

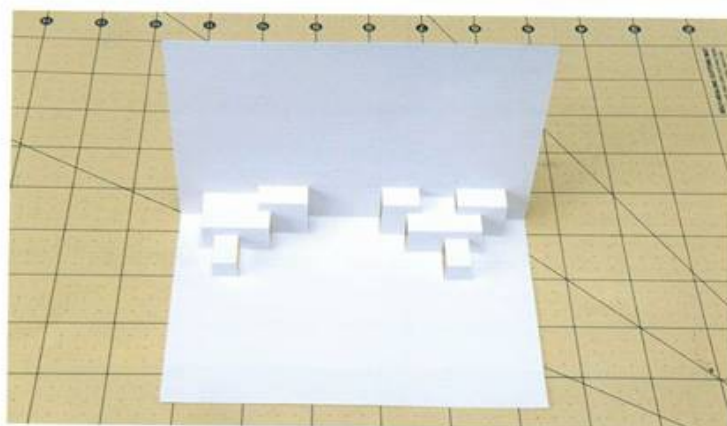
2 Avec le stylet d'embossage, rainez (marquez fortement) tous les plis pointillés.



3 À l'aide du réglet ou du stylet d'embossage, et en pinçant légèrement le papier entre vos doigts, formez progressivement les plis en respectant scrupuleusement leur sens : « vallée » - - - - ou « montagne » Veillez à ne pas plier le papier en dehors des plis.



4 Continuez à plier progressivement chacun des plis, jusqu'à replier complètement la base sur elle-même.



Découpe et collage des plans

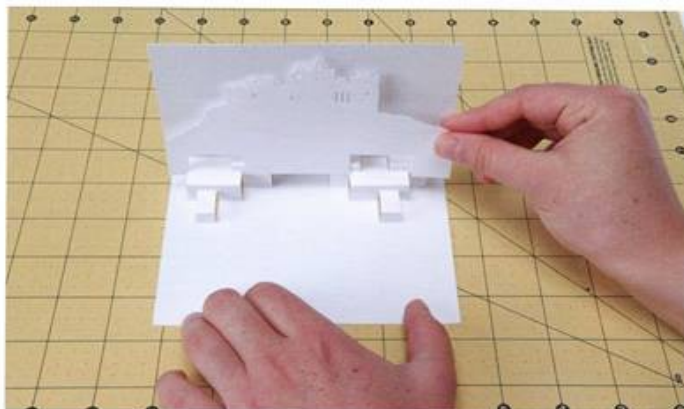
1 Découpez le contour des plans correspondant à la base choisie. Utilisez un cutter à pointe fine pour les détails.



2 Ouvrez la base à 90°. Encollez les zones verticales de la base correspondant au troisième plan. Pour les endroits difficiles, prélevez un peu de colle avec la pointe du cutter.

3 Fixez le troisième plan sur la base, puis repliez la base en maintenant le plan en place.

4 Procédez ensuite de la même façon pour le deuxième, puis pour le premier plan.



ANTILLES



Les palmiers courbés par le vent au-dessus d'une mer émeraude
dessinent sur le sable blanc des plages paradisiaques.

NEW YORK



Au large de Manhattan et de ses célèbres gratte-ciel, la Liberté éclairant le monde... un paysage tout en symboles.

OUEST AMÉRICAIN



Aride et minéral, décor de rêve pour western et aventuriers : le Far West.

SYDNEY



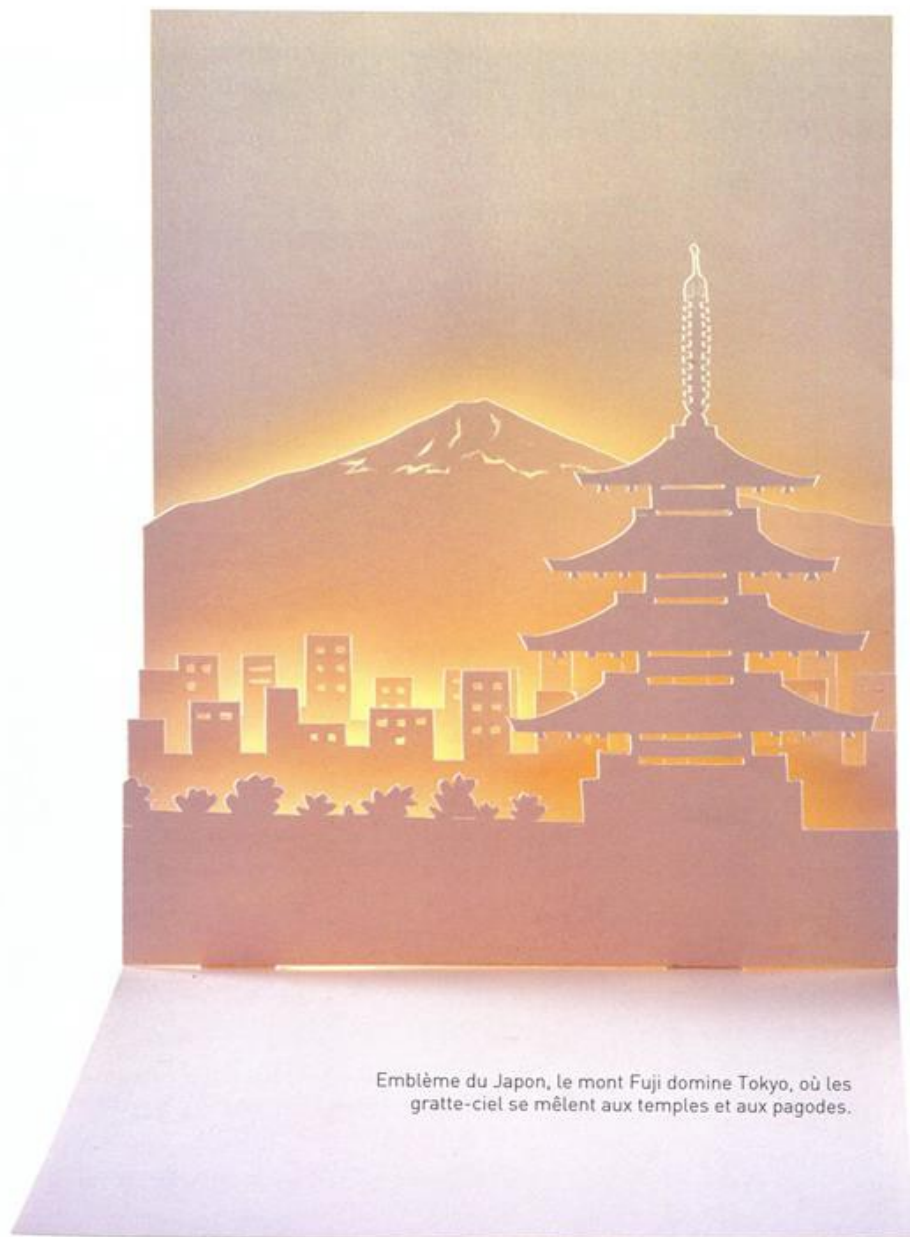
À l'entrée du port de Sydney, en Australie, le célèbre Harbour Bridge compose avec l'Opéra un panorama futuriste.

MONTAGNES JAUNES



Au sud-ouest de Shanghai, un paysage mythique de pics de granite vertigineux et de conifères aux formes tourmentées.

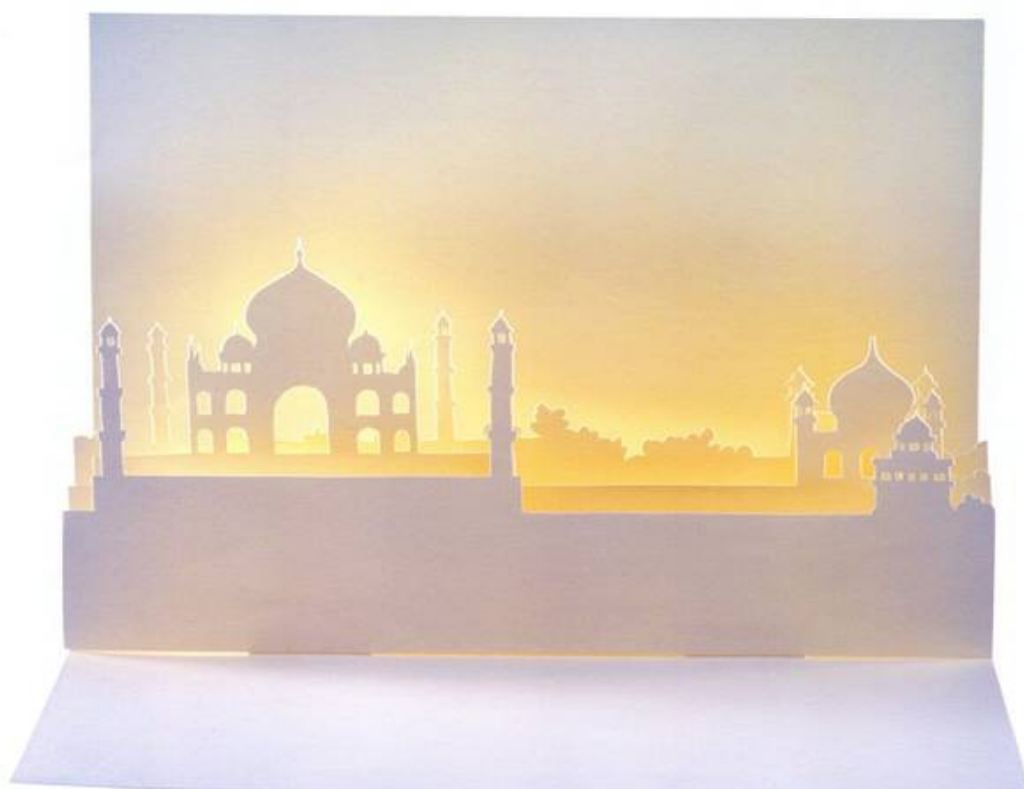
TOKYO



Emblème du Japon, le mont Fuji domine Tokyo, où les gratte-ciel se mêlent aux temples et aux pagodes.

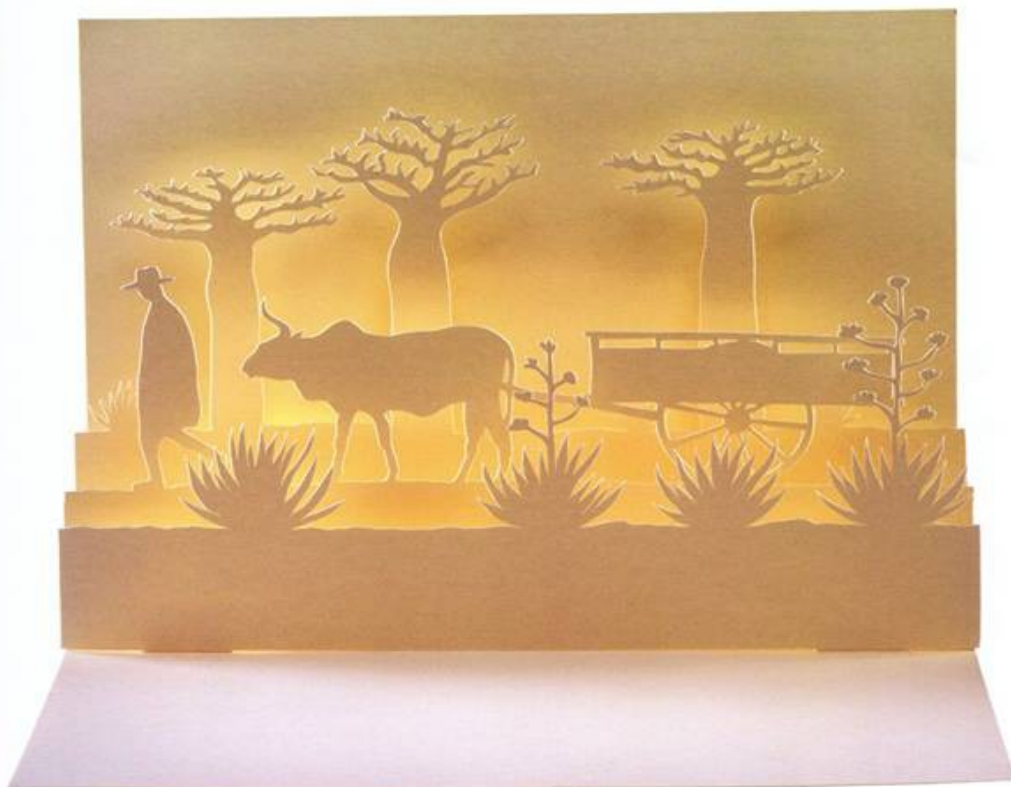
PAYSAGES EN POP-UP 15

TAJ MAHAL



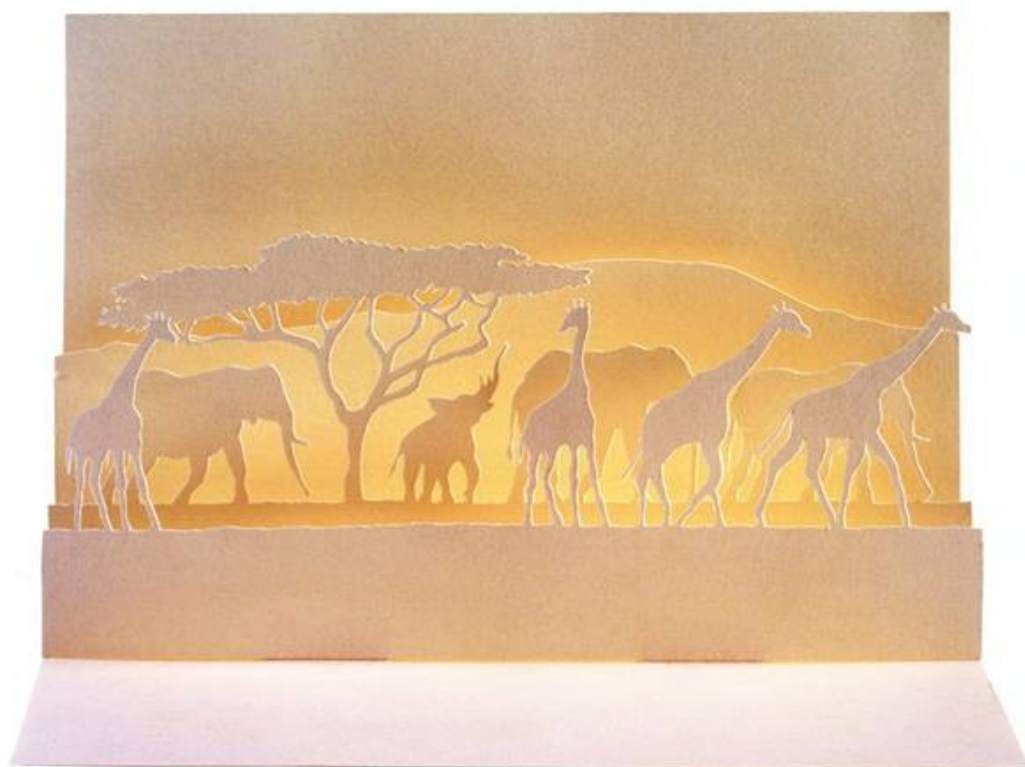
Un palais grandiose et raffiné, mausolée de marbre blanc incrusté de pierres précieuses, un des joyaux de l'Inde mystérieuse.

MADAGASCAR



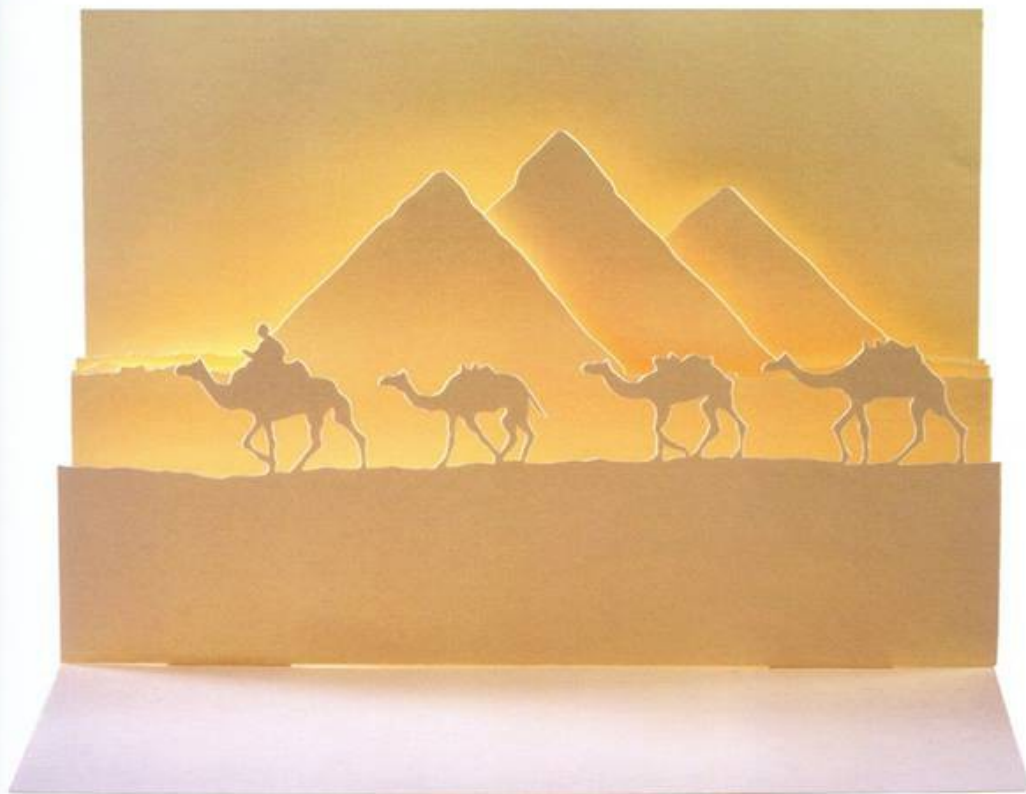
Au pays des baobabs et des sisals, le pas mesuré des zébus
donne le rythme sur les routes et dans les rizières.

EST AFRICAIN



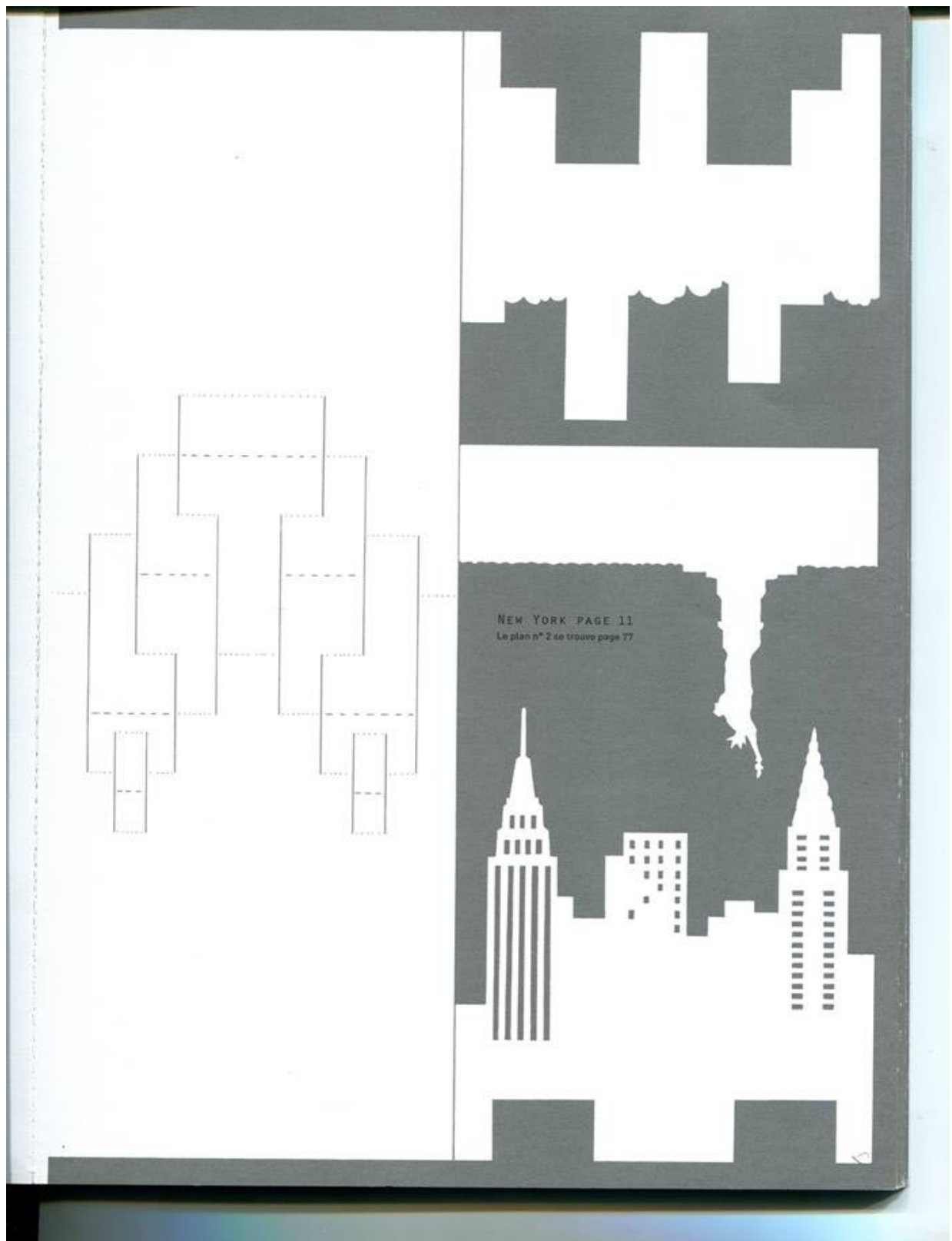
Au-dessus de la savane, loin des éléphants
et des girafes, se dresse l'imposant Kilimandjaro.

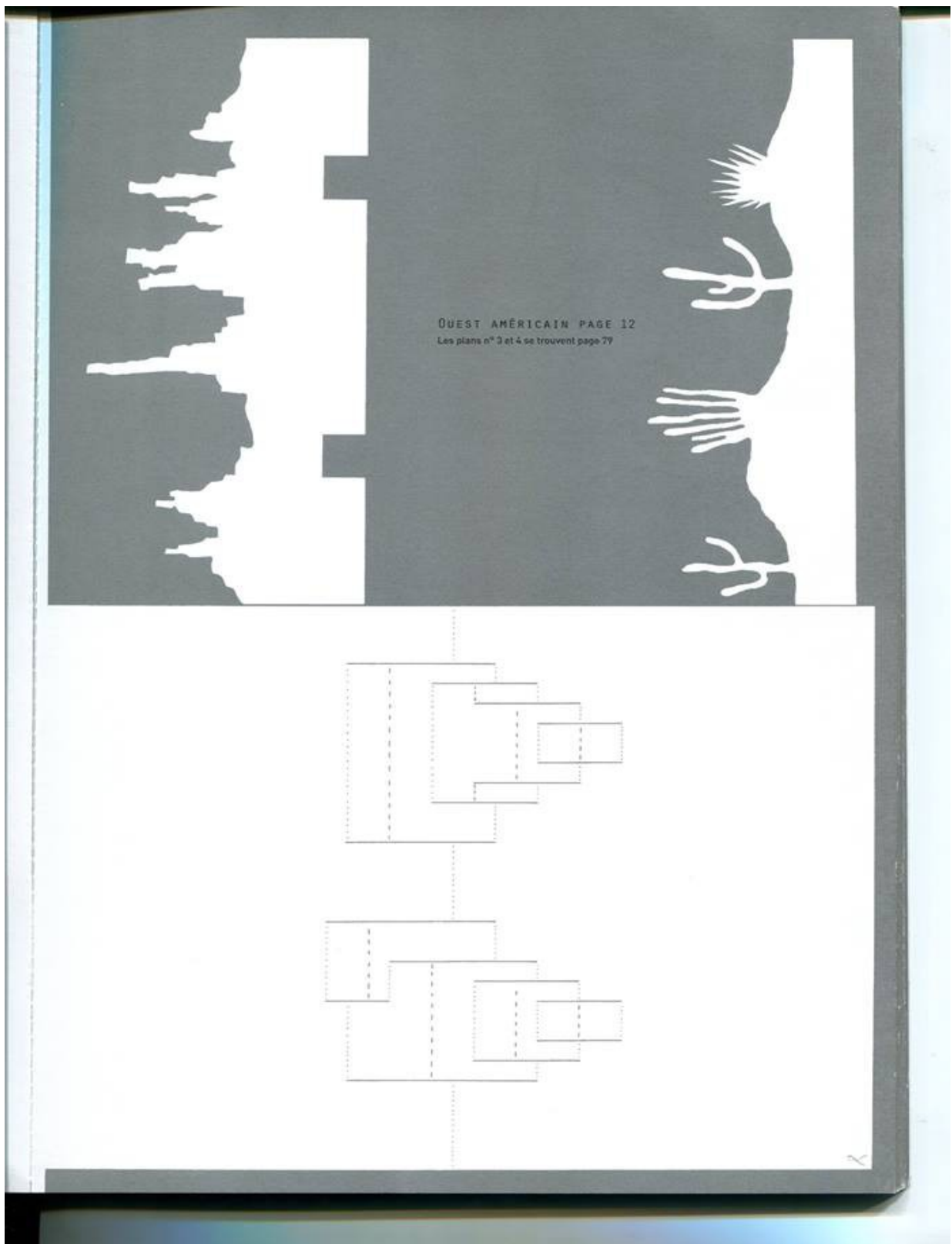
ÉGYPTE

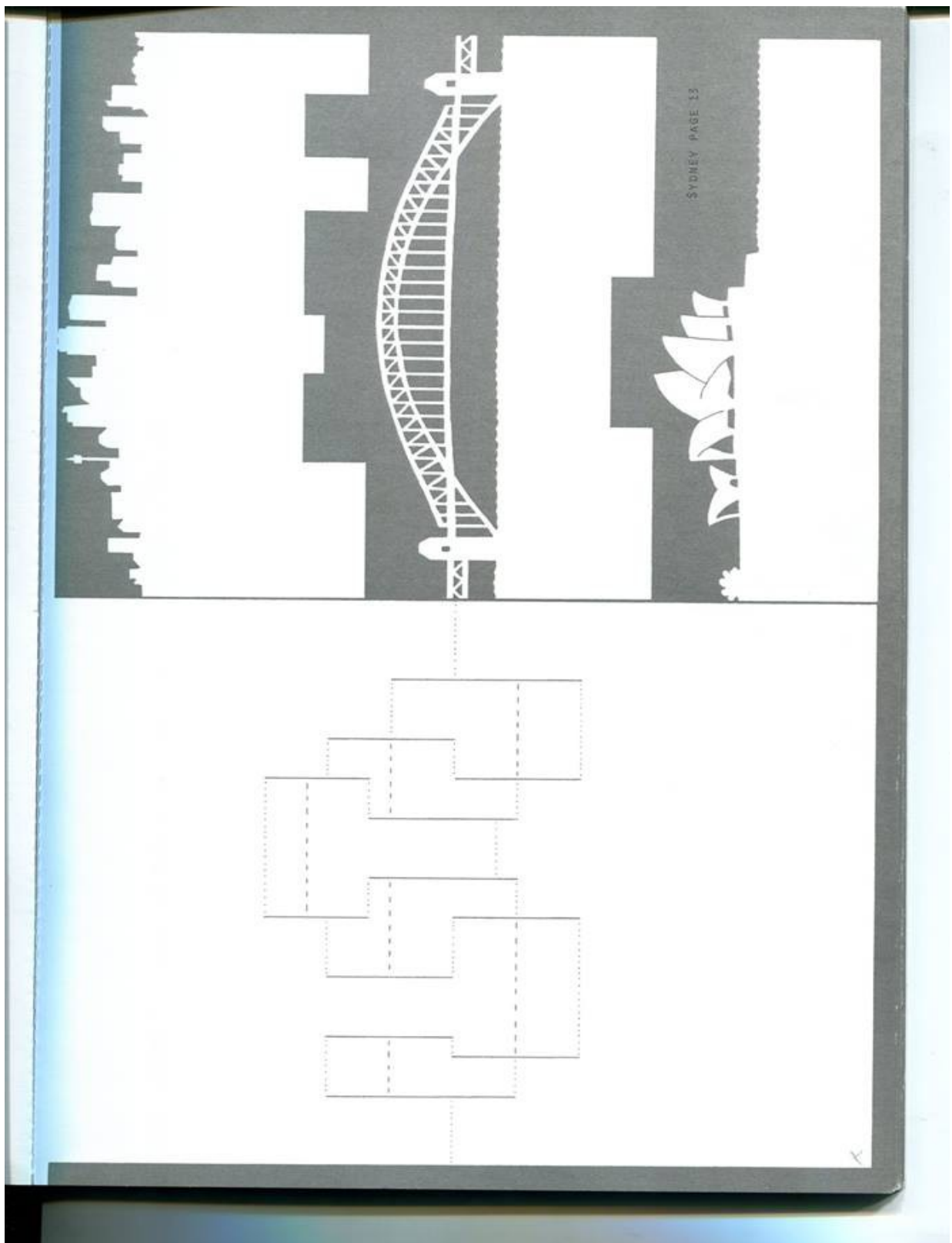


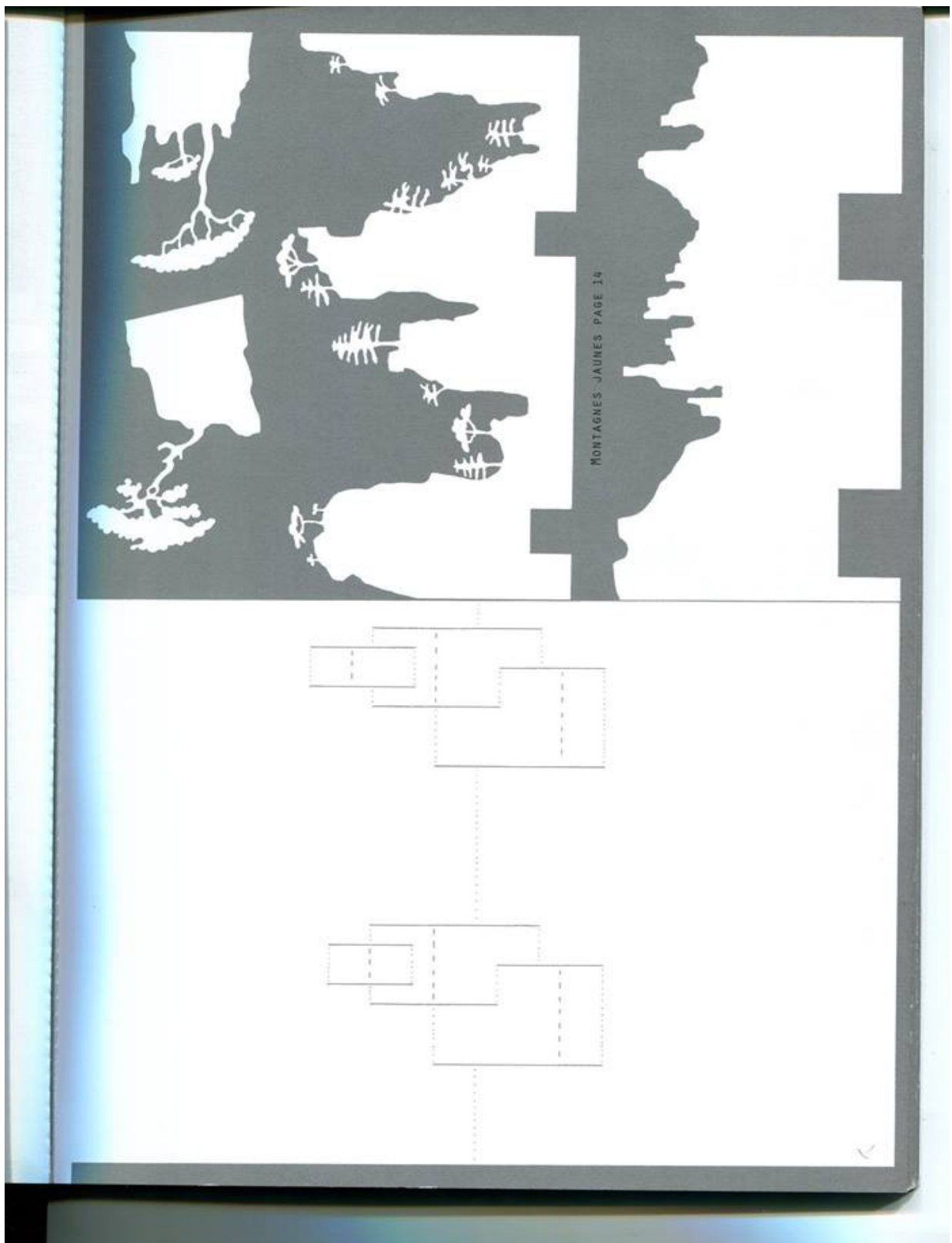
Depuis des siècles les caravanes passent devant les pyramides de Gizeh, encore auréolées de mystère.

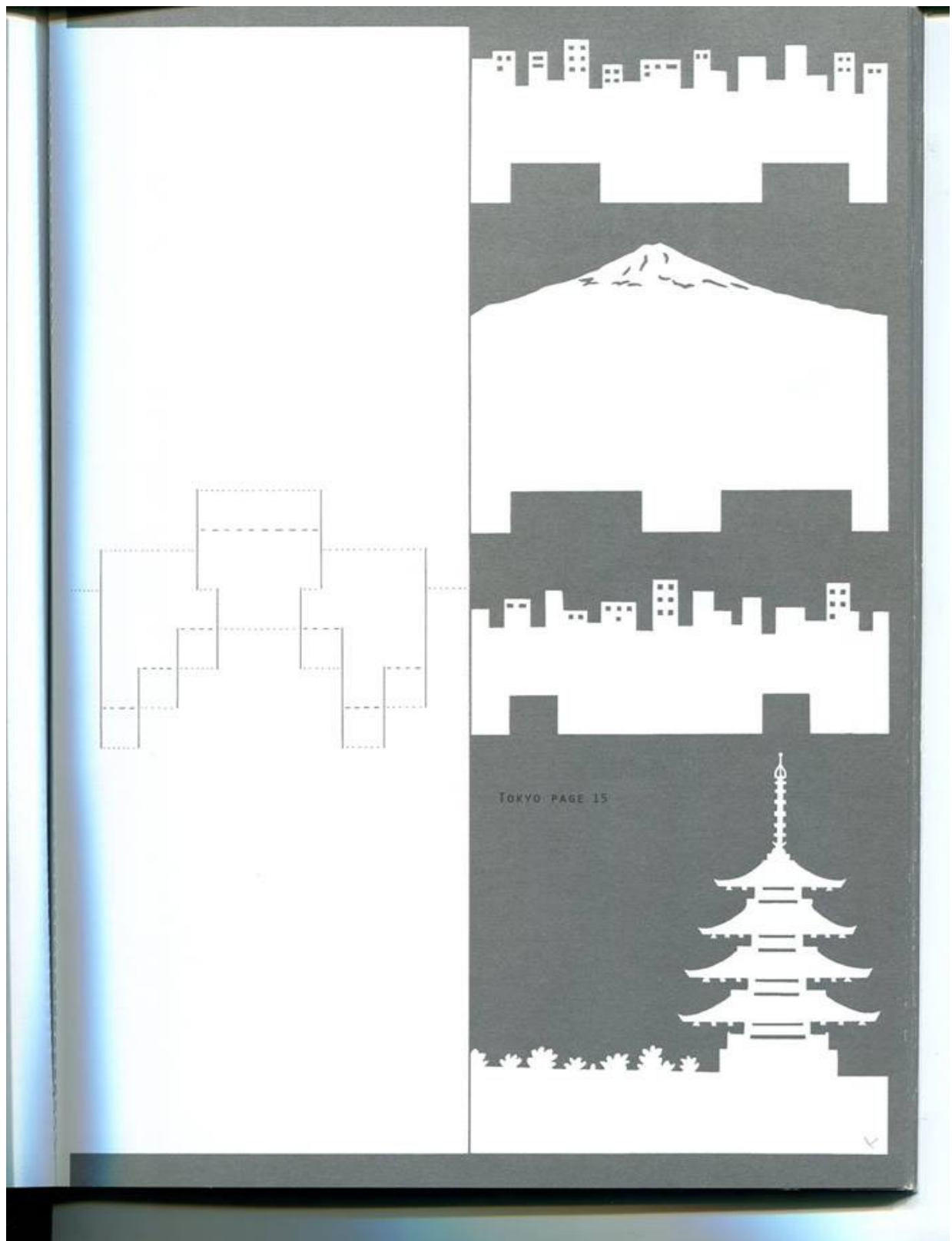


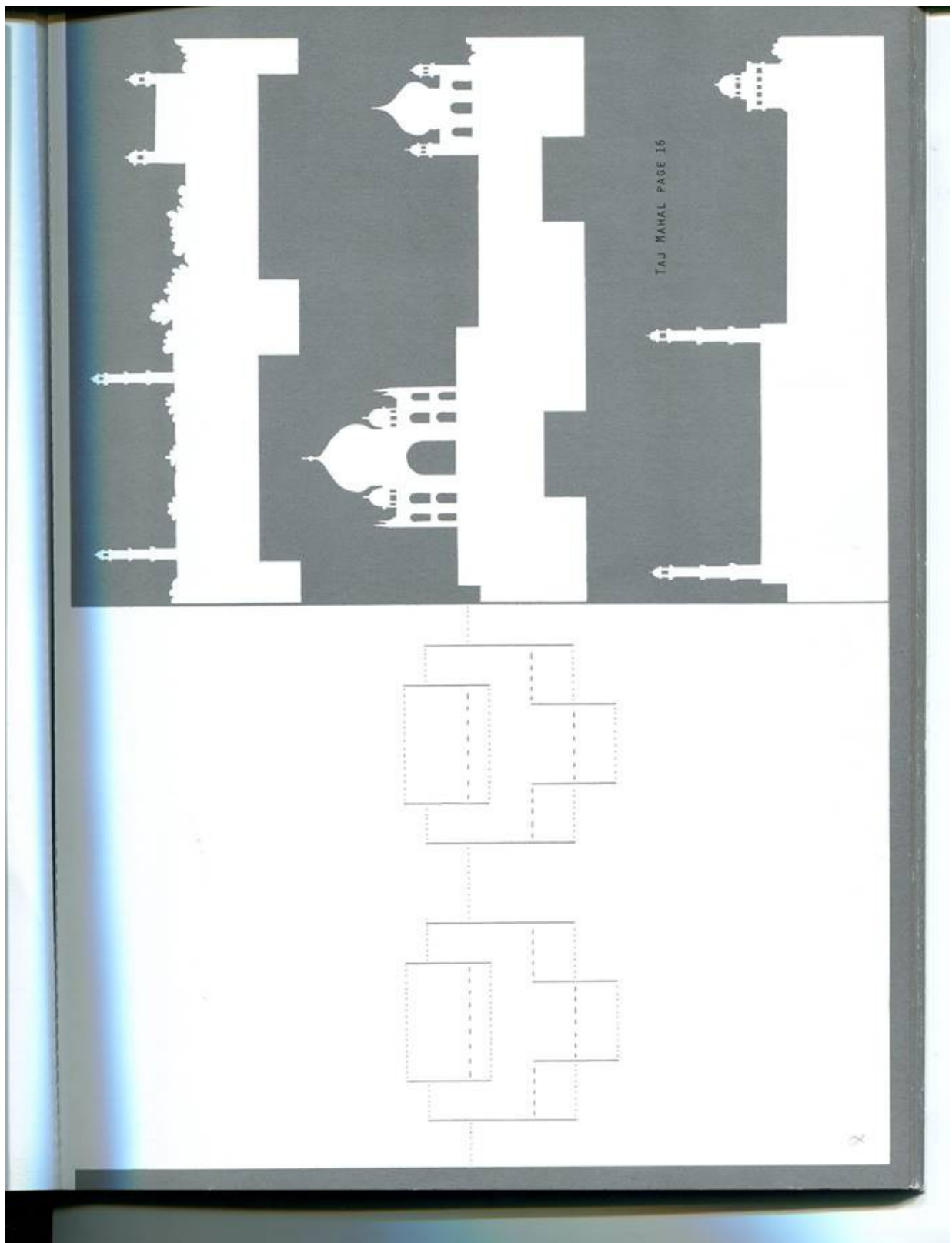


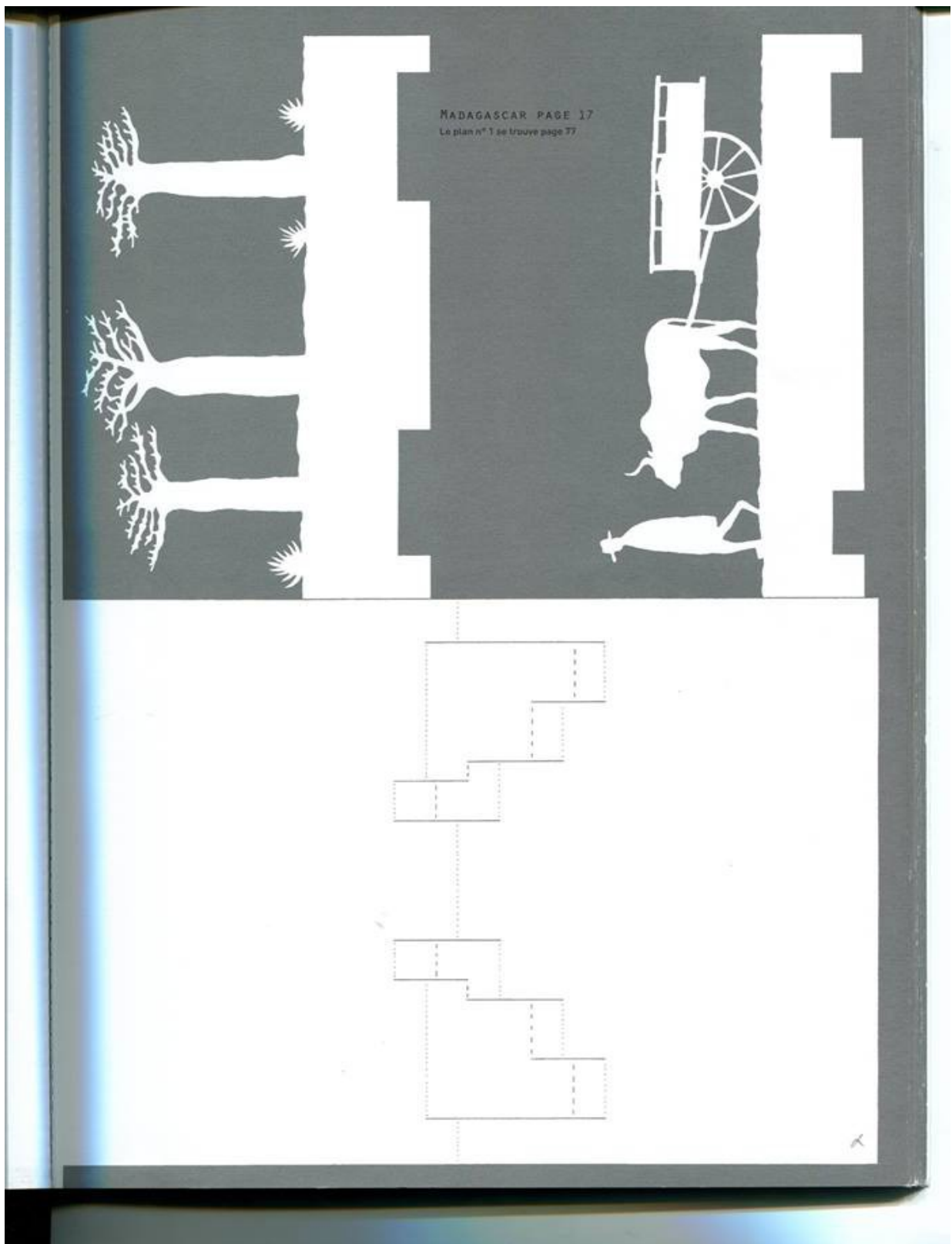


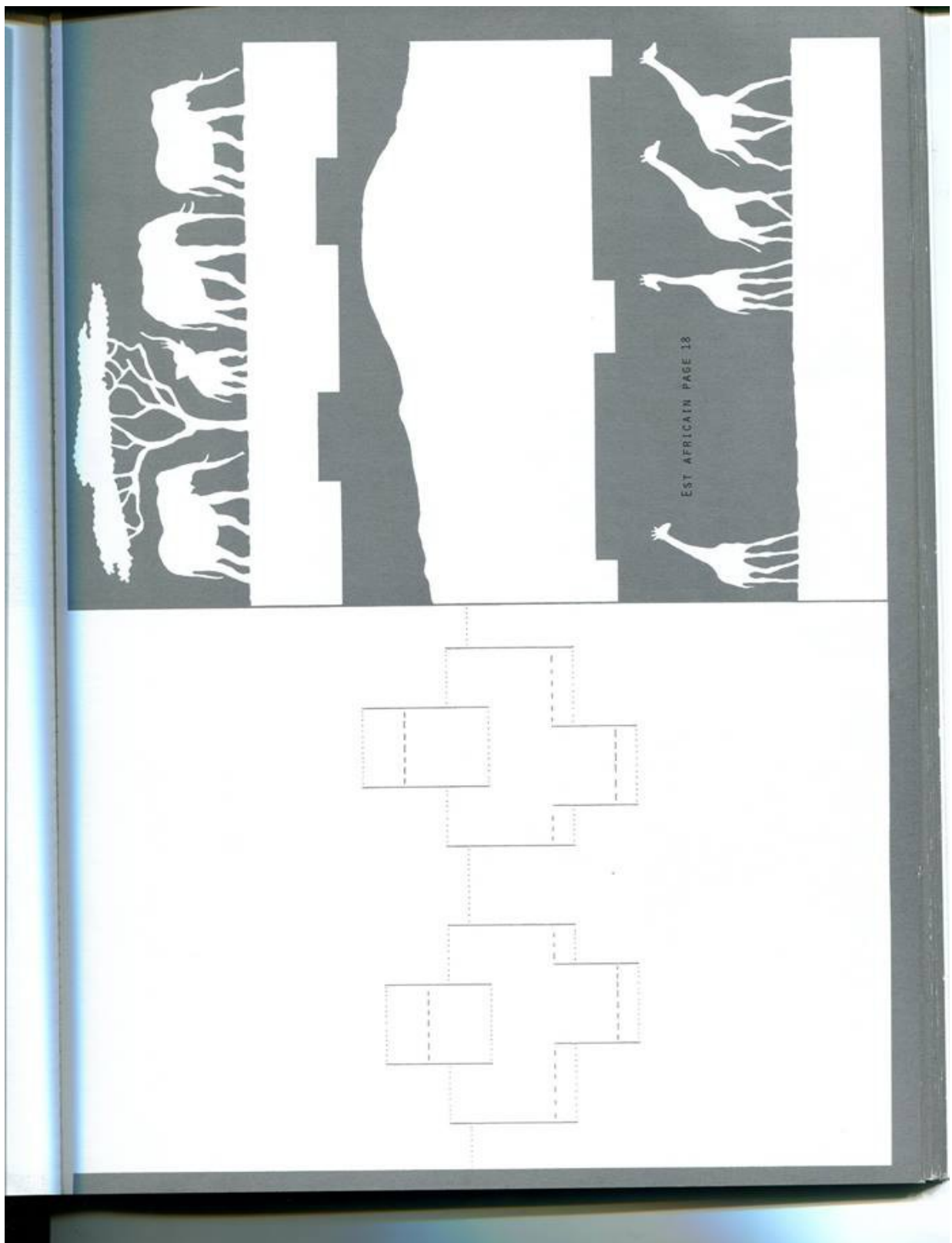


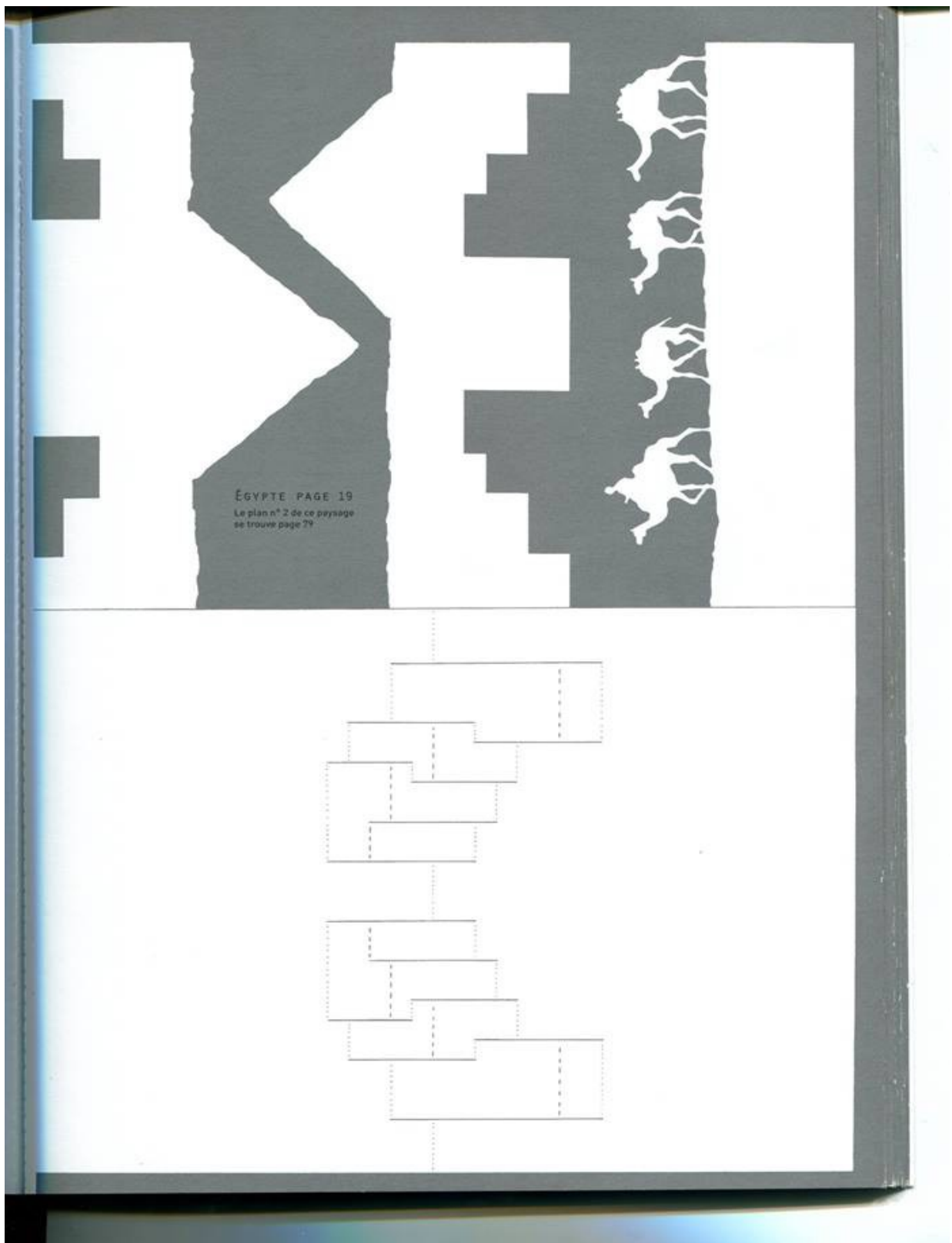


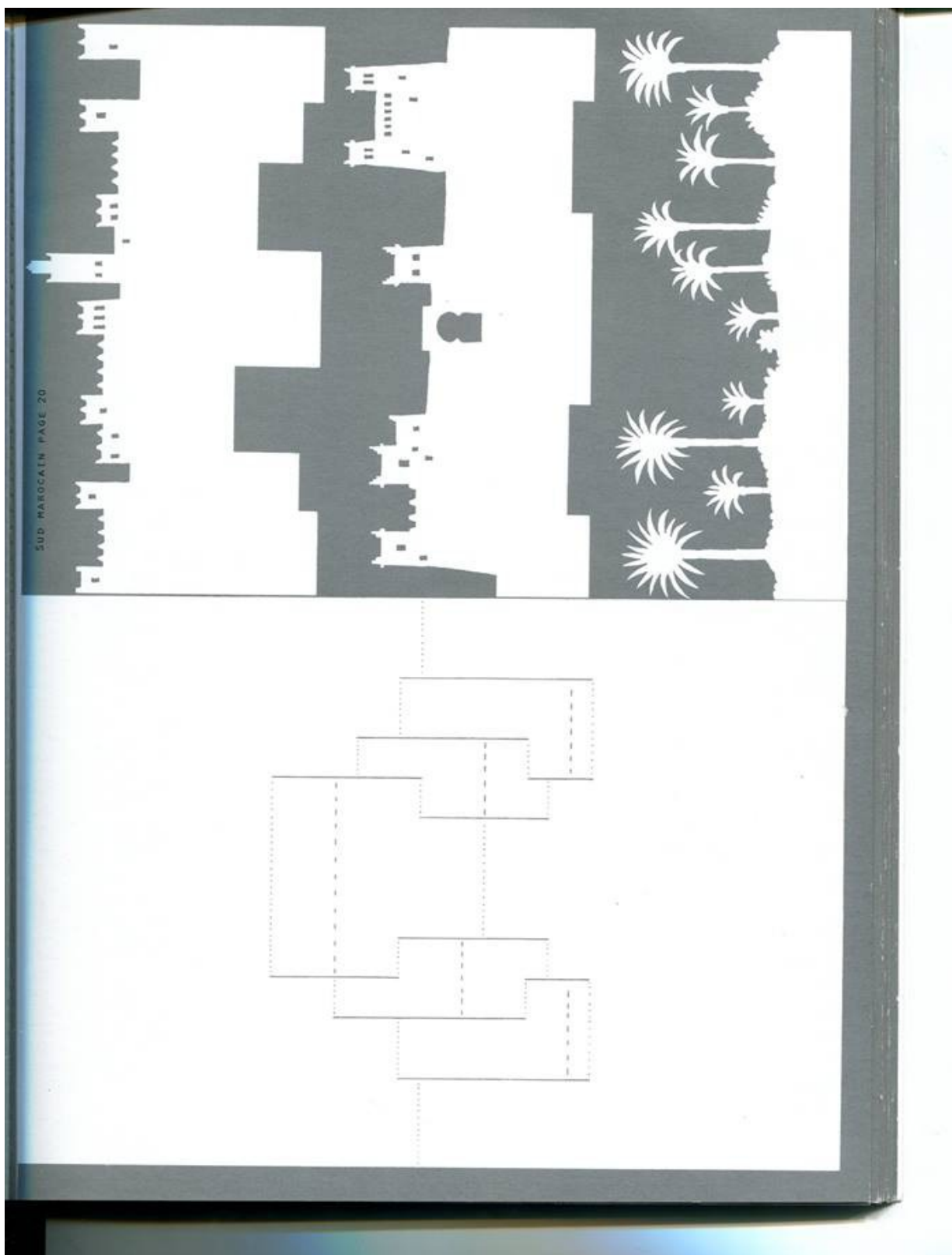


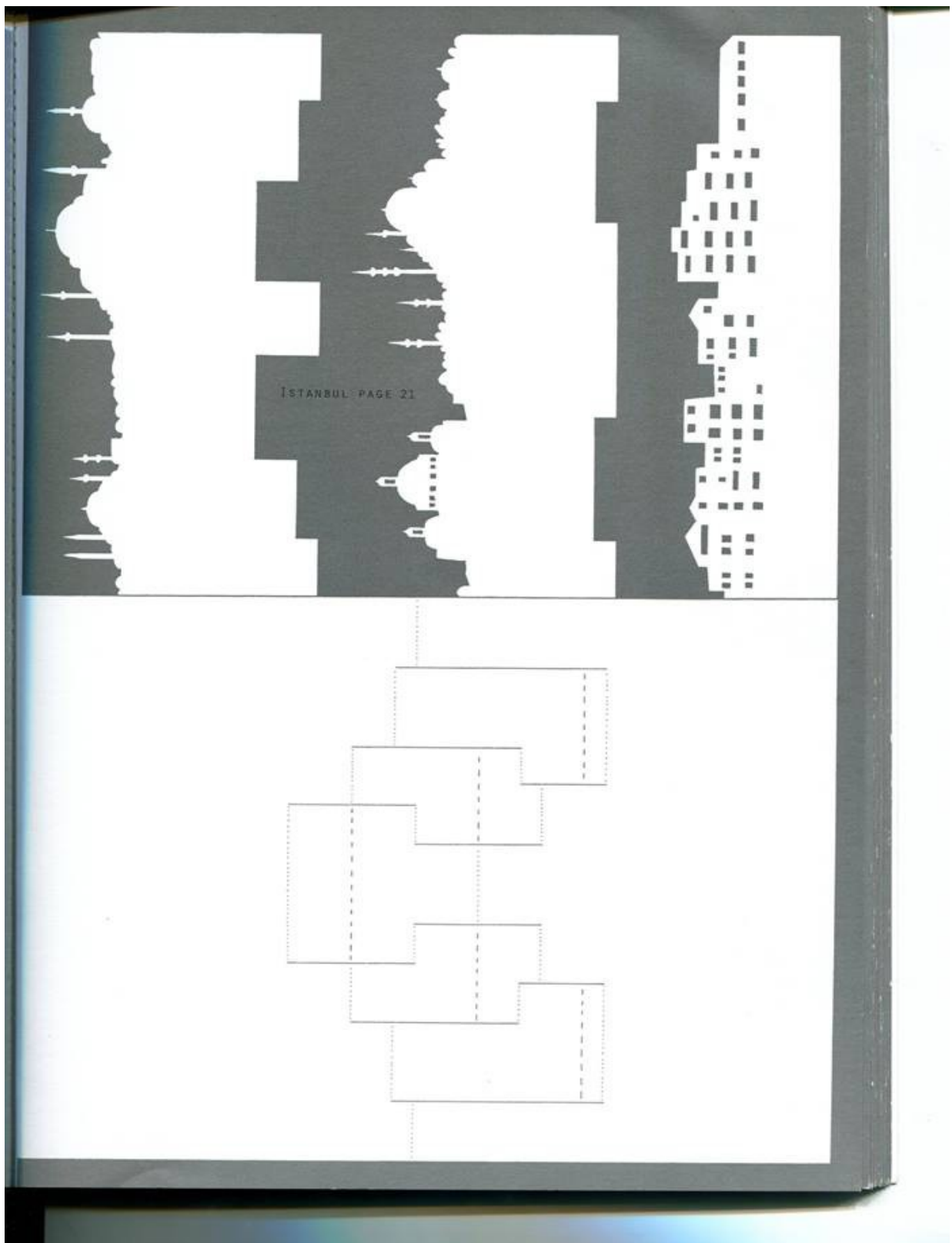


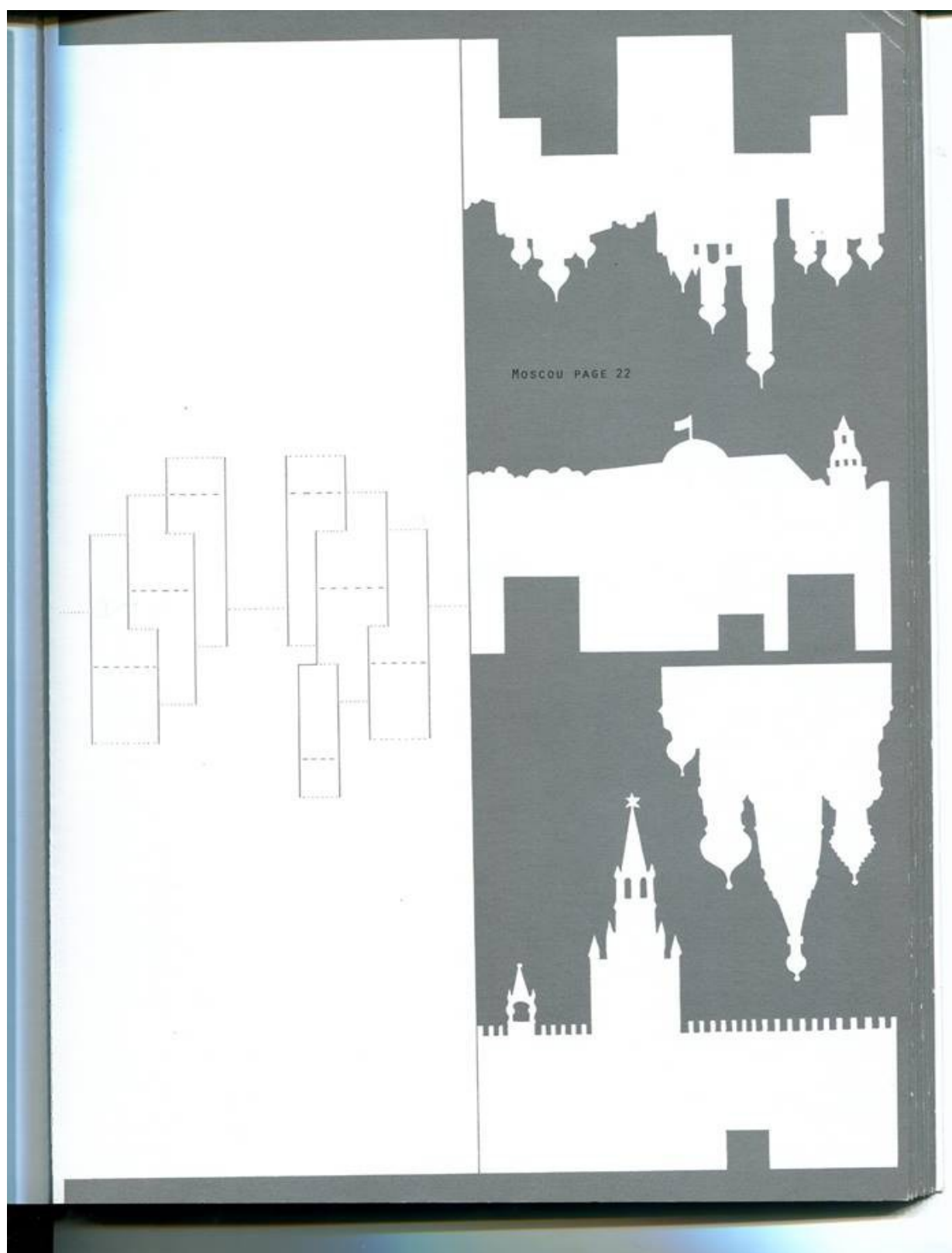


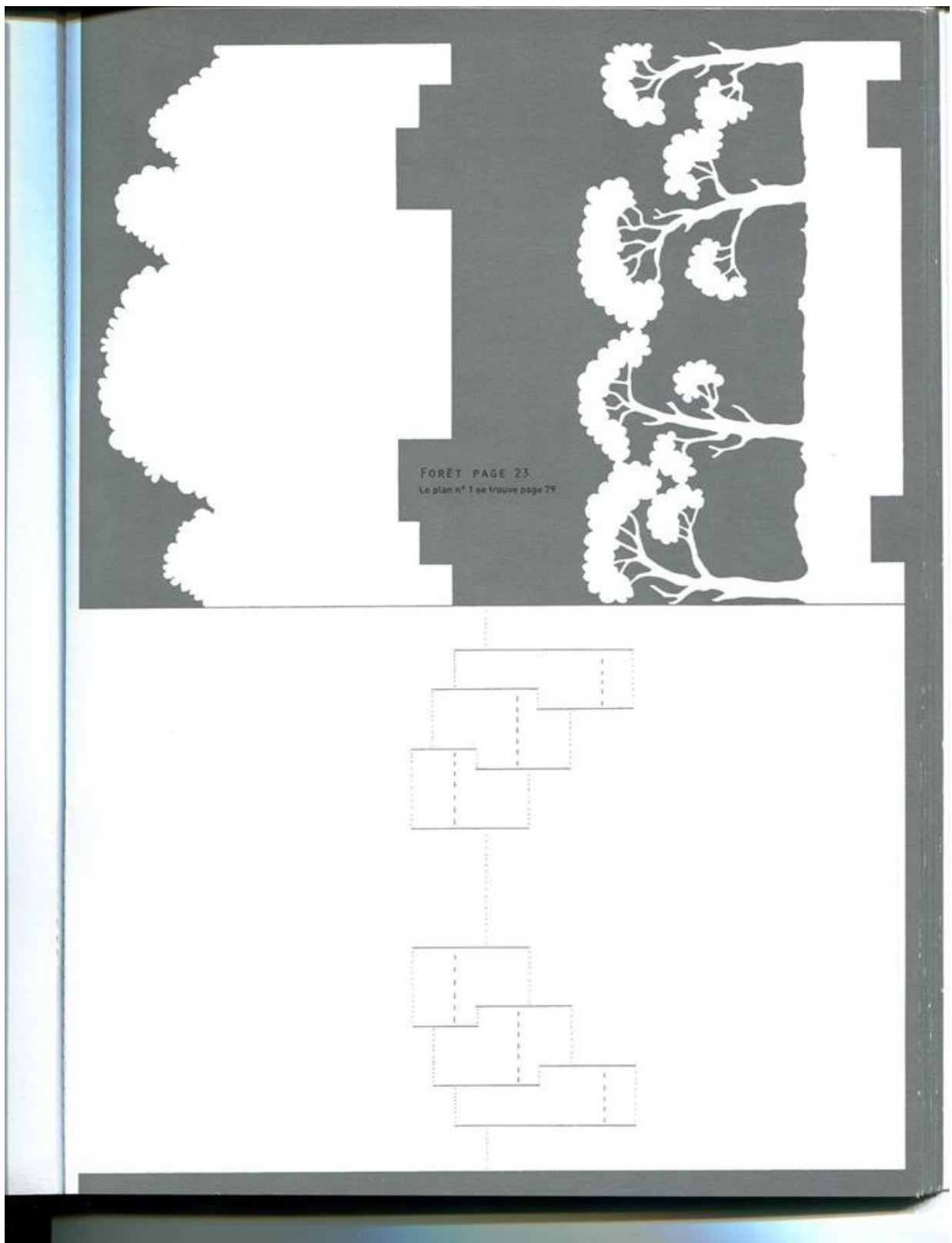


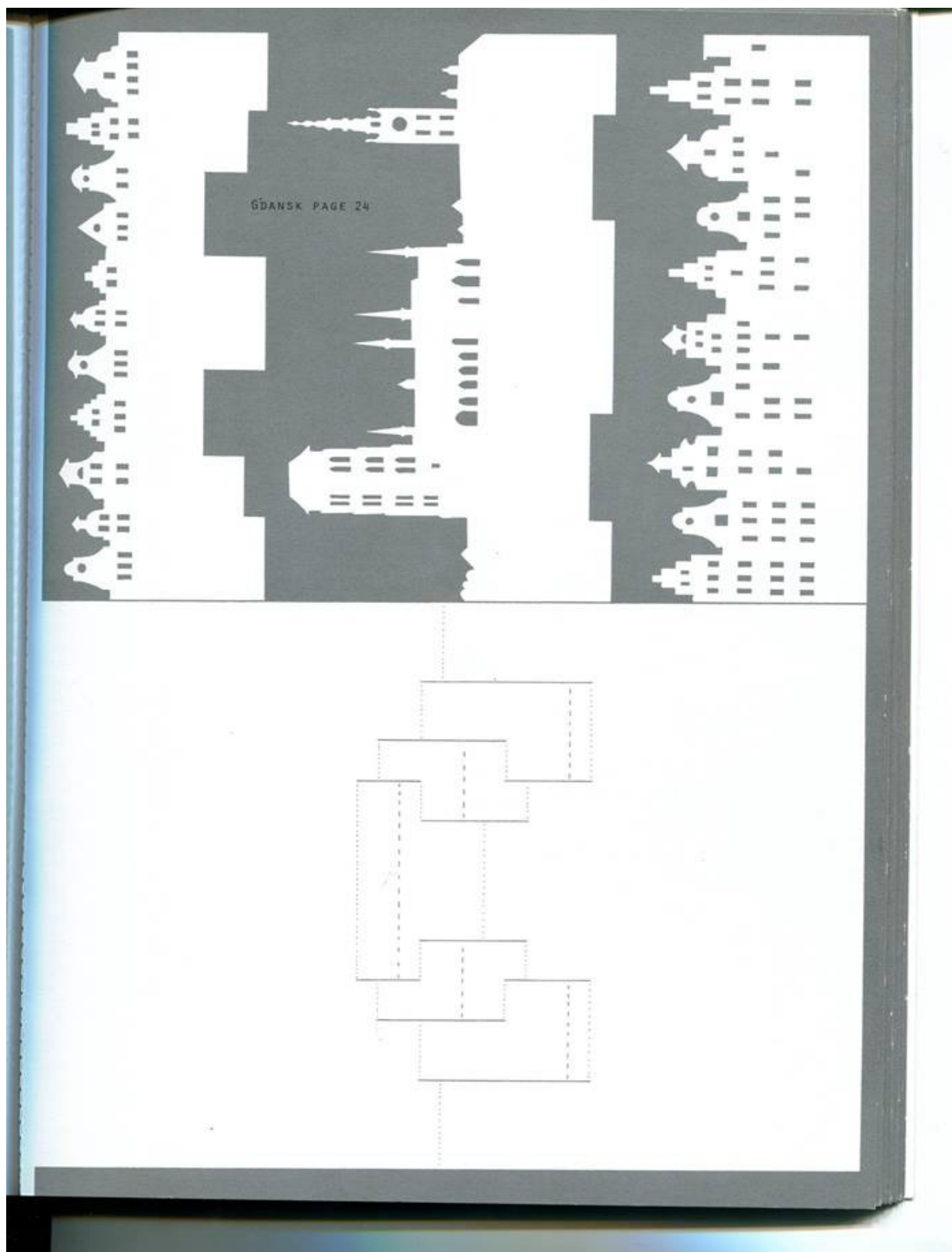


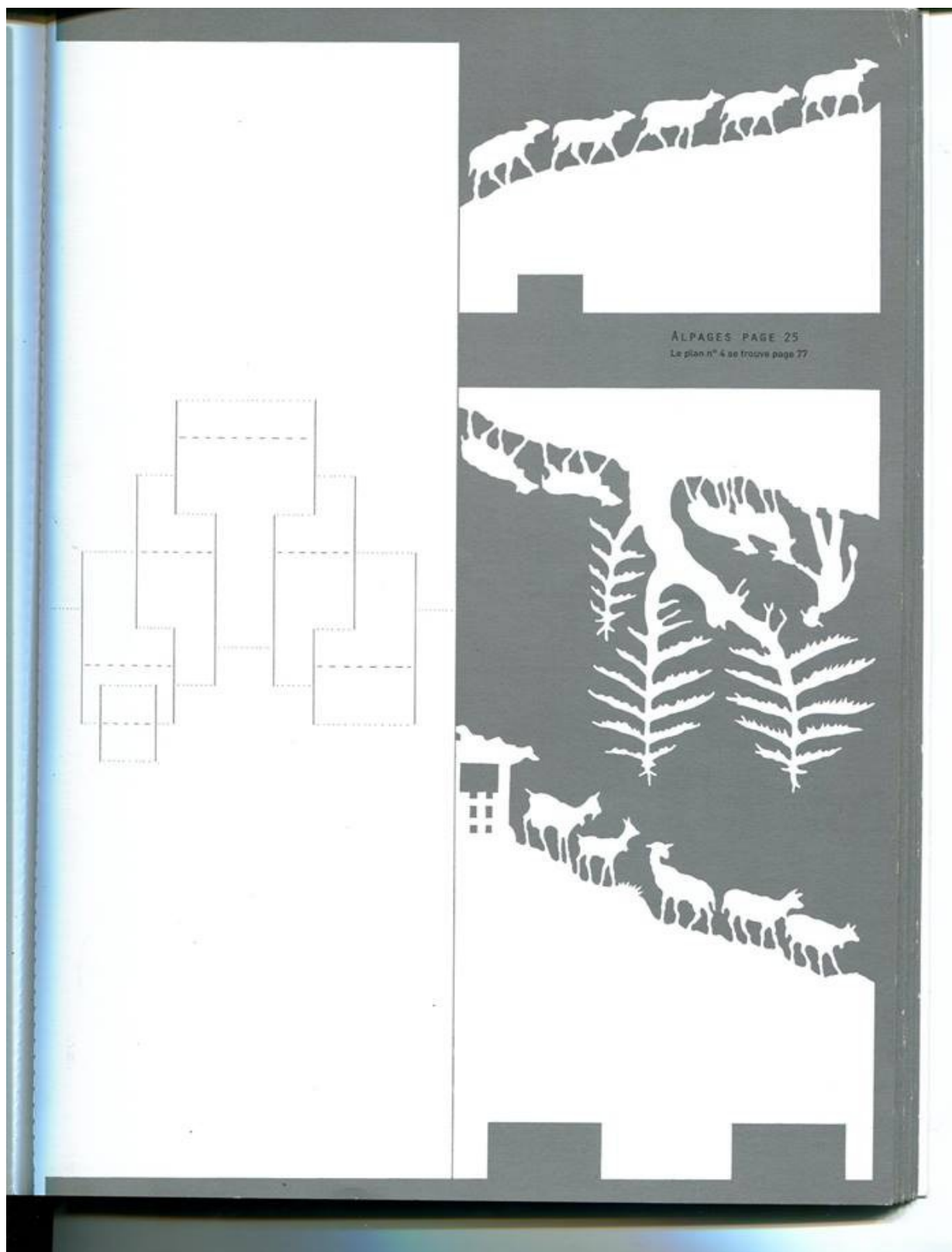


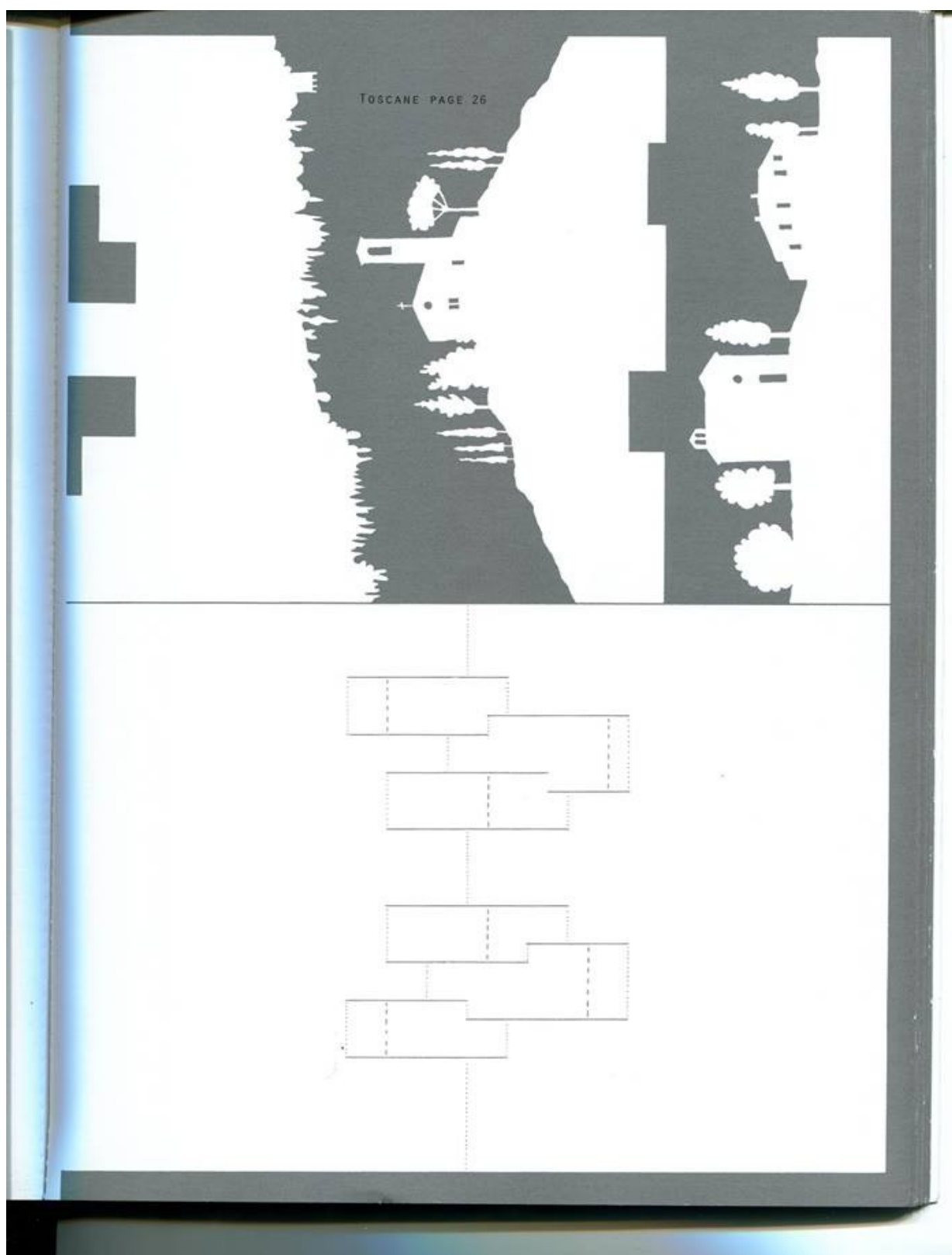


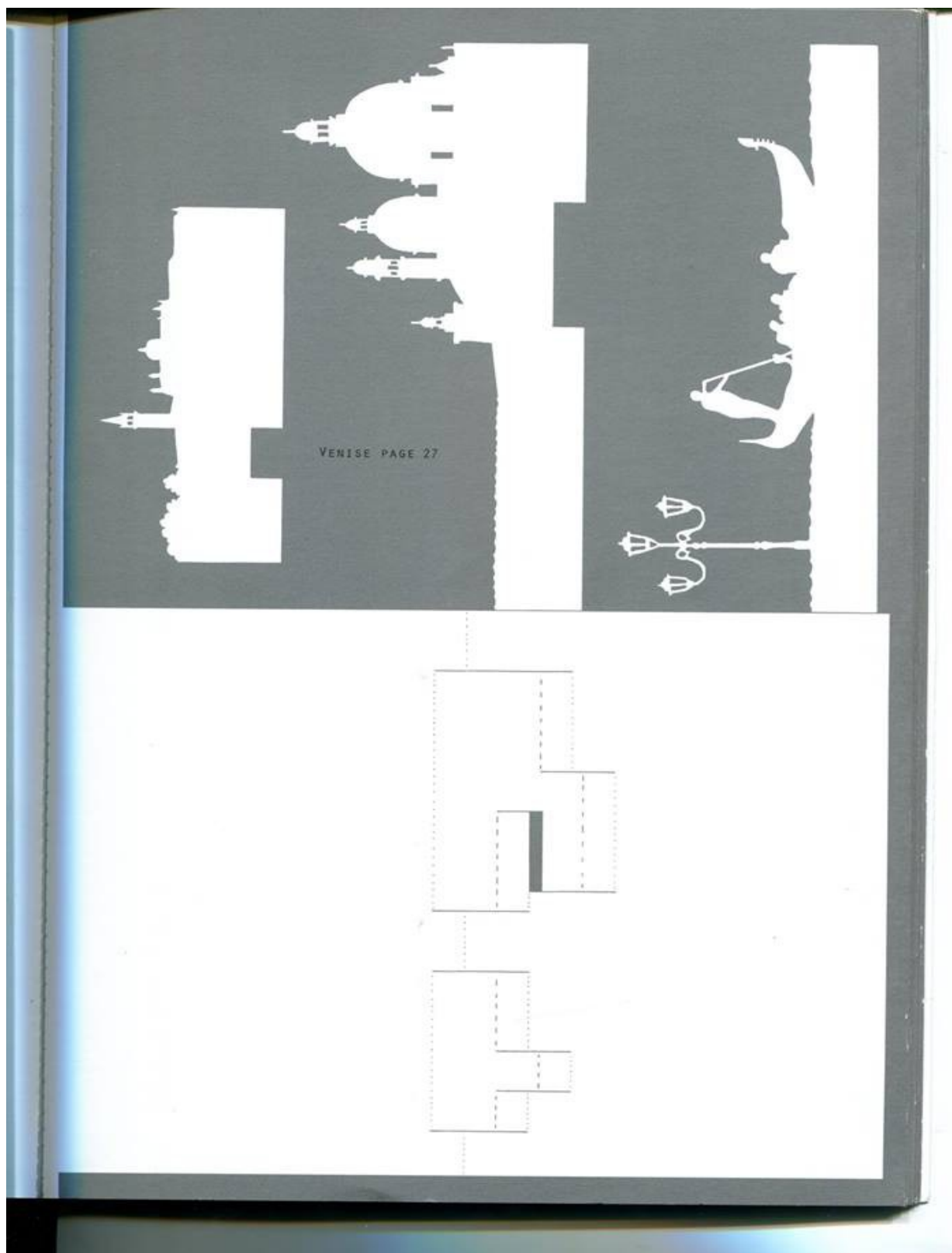


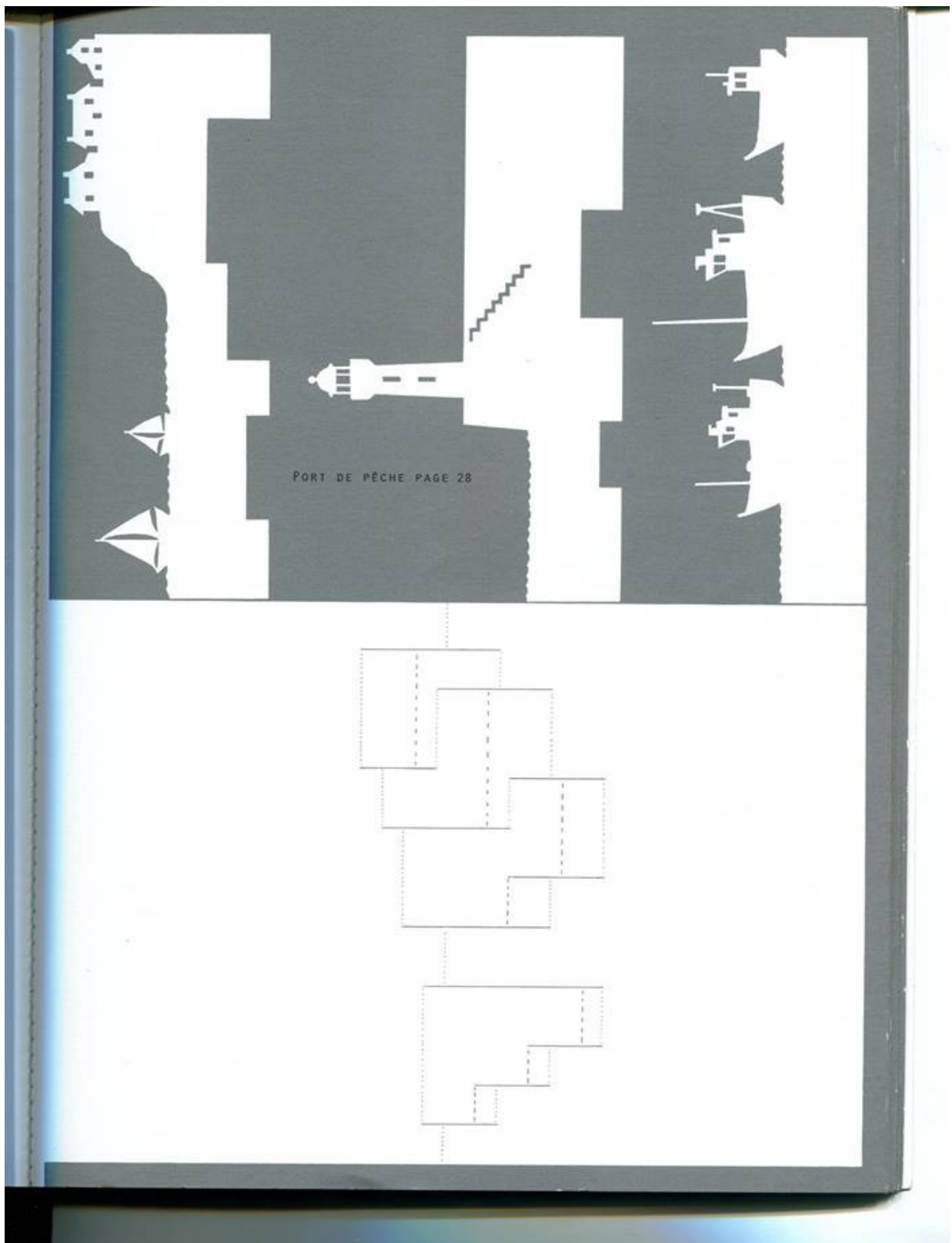


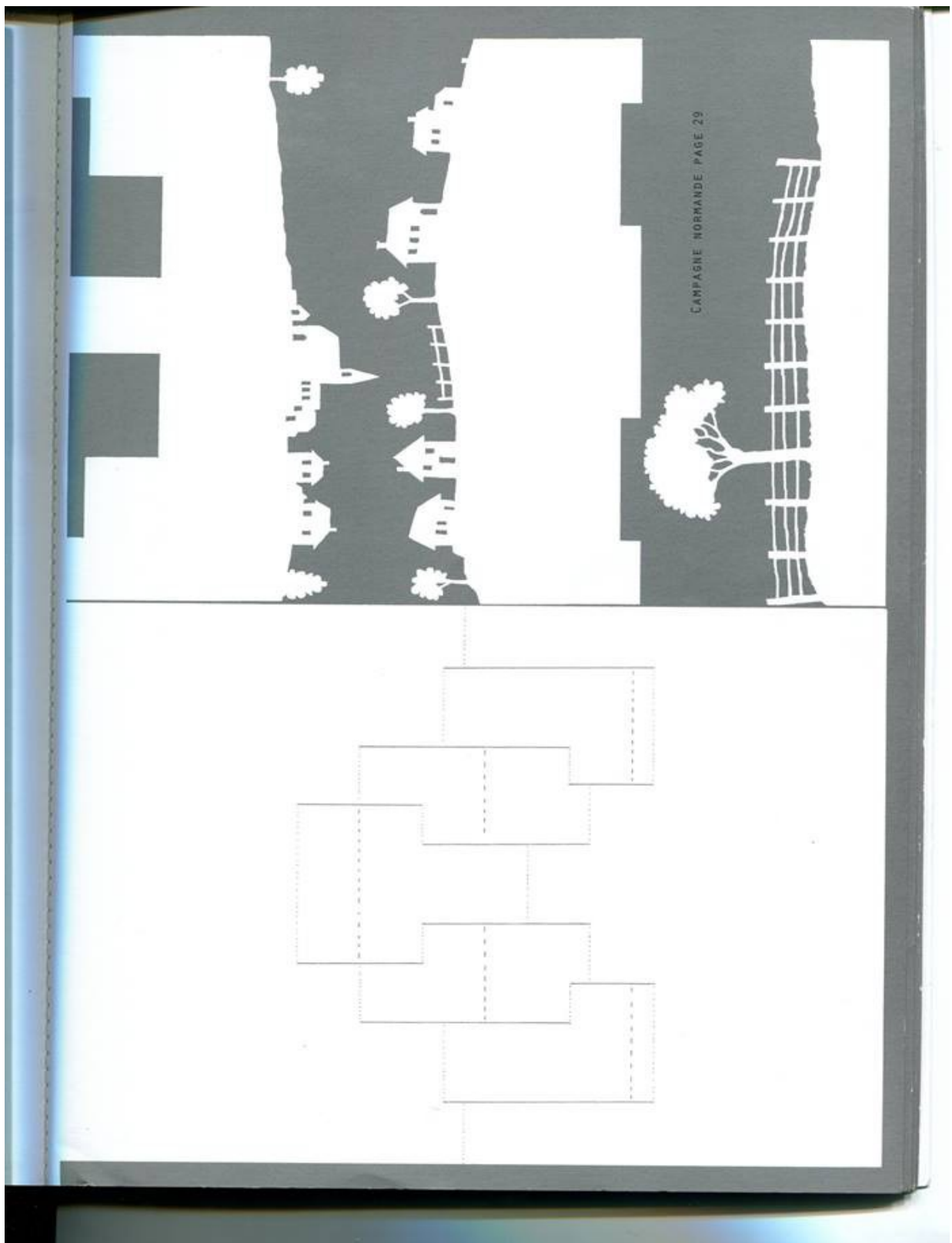


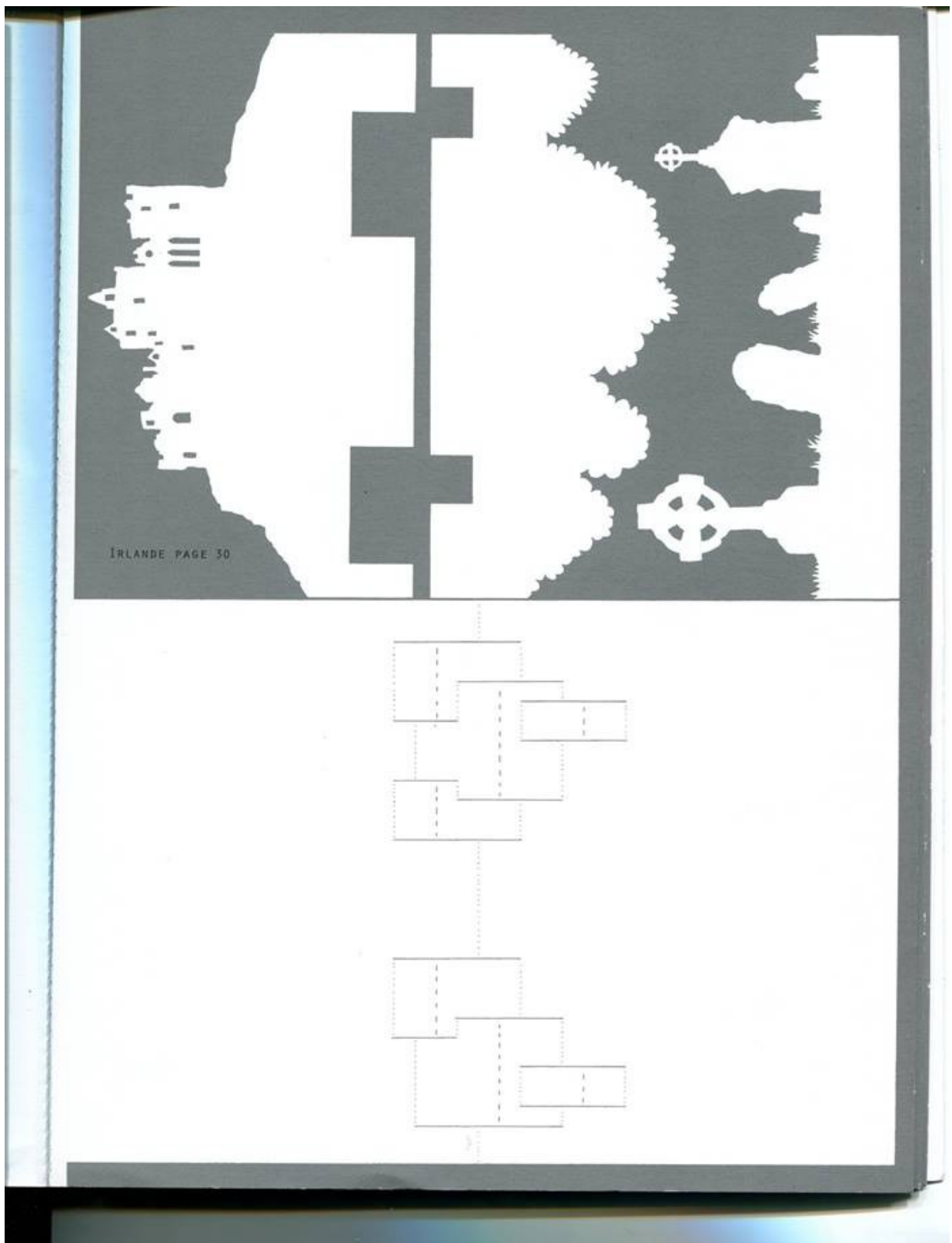


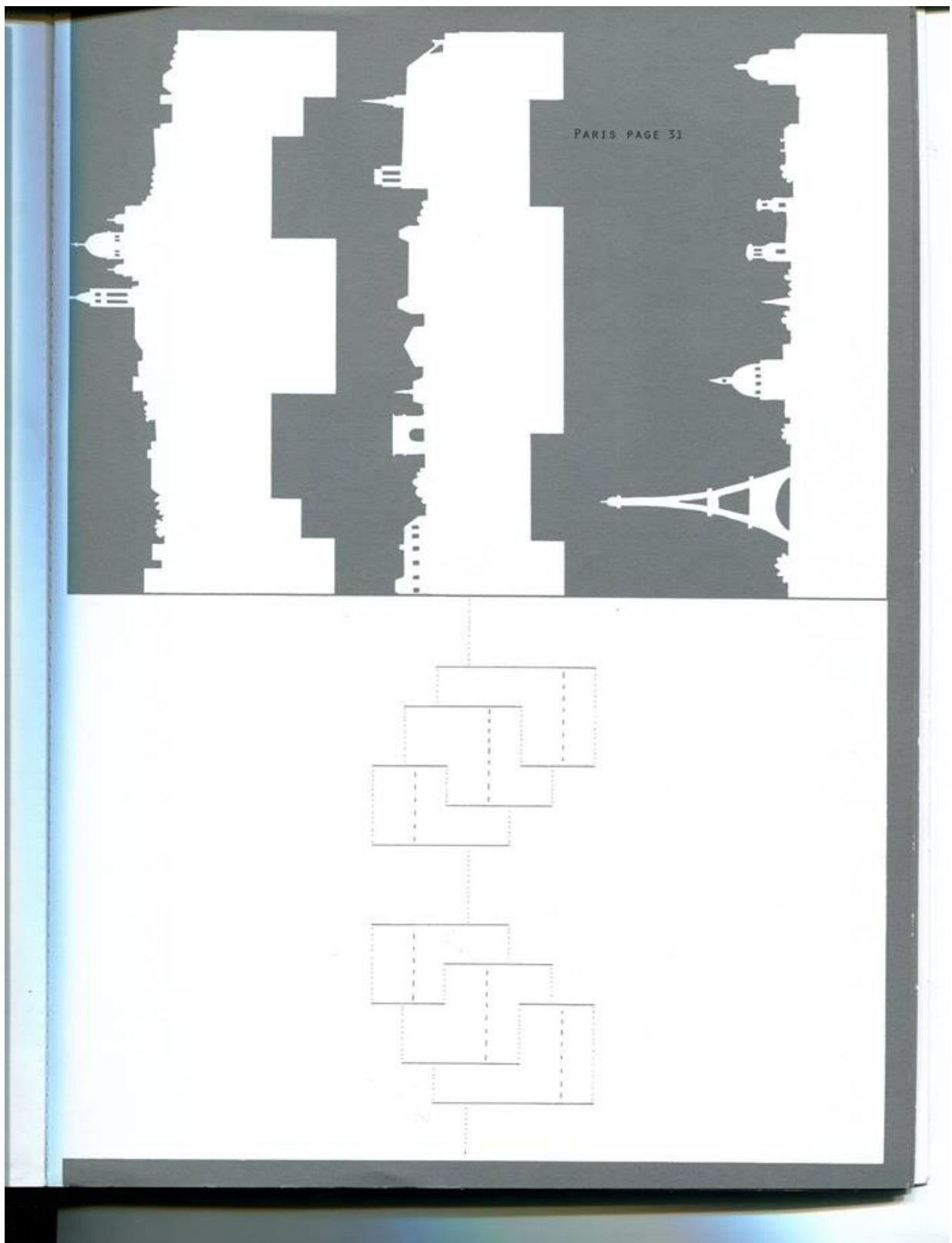


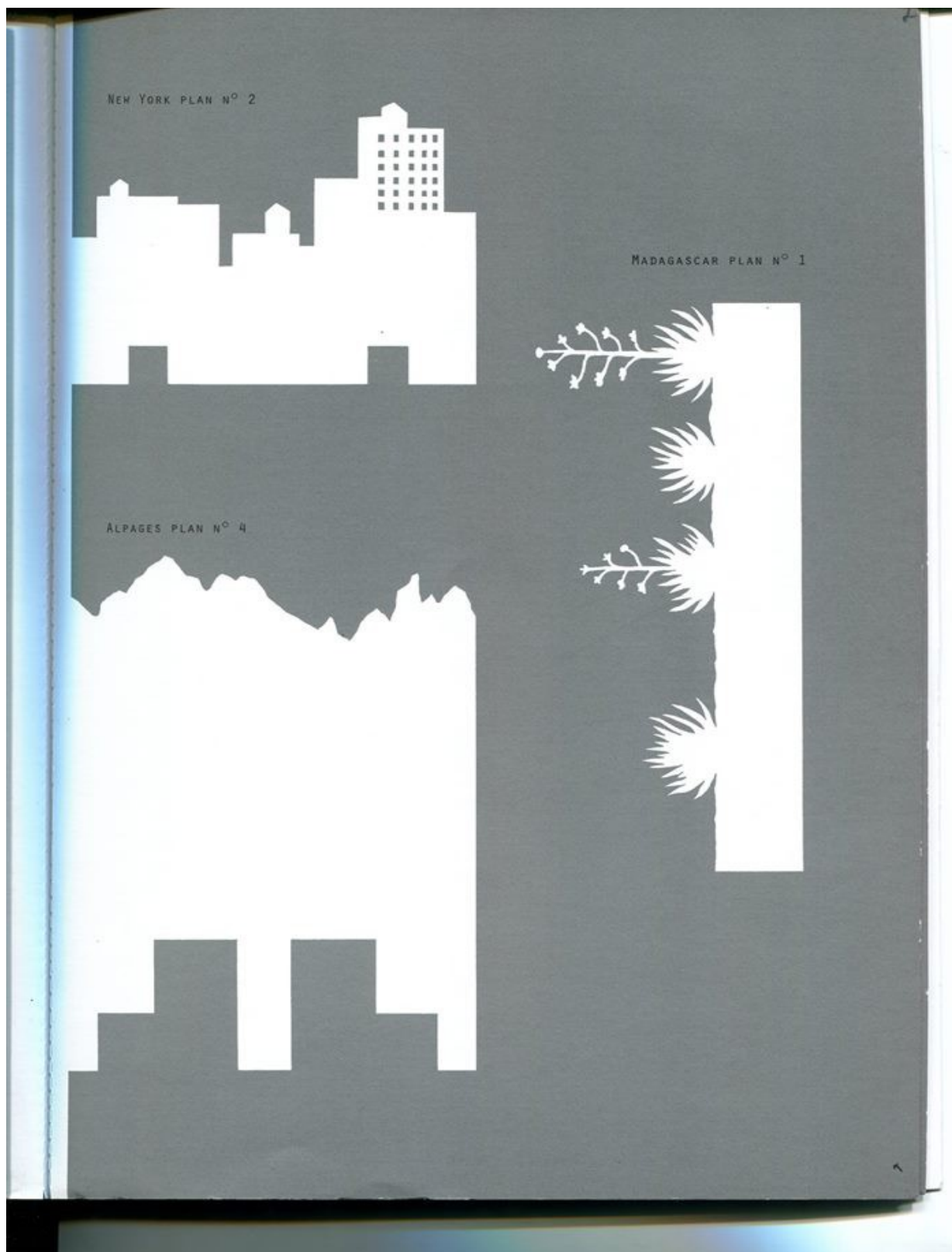


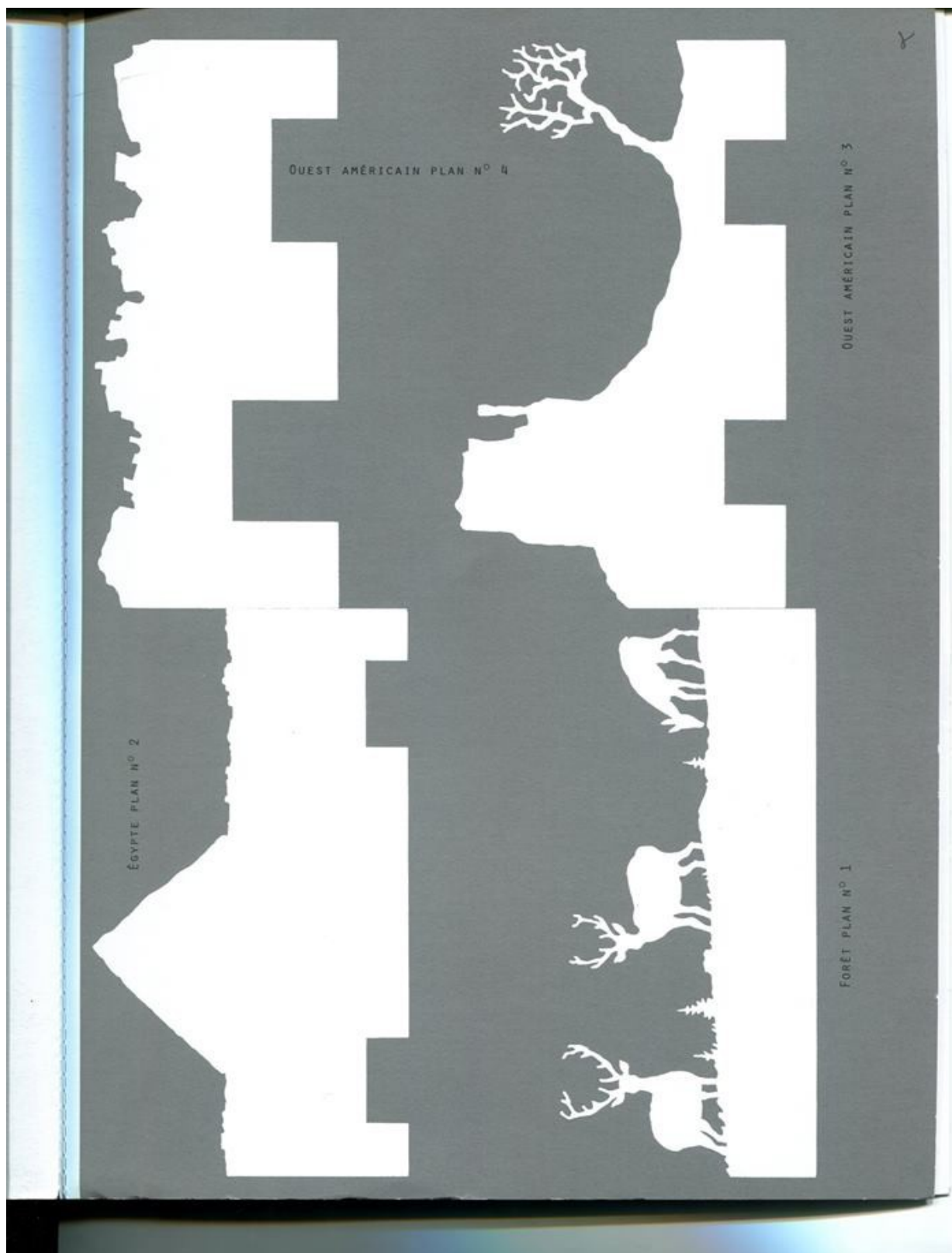












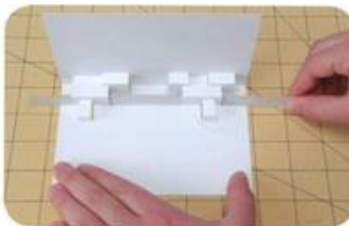
PAYSAGES en POP-UP

Pour les amoureux du papier, une technique simple
pour un résultat étonnant qui vous fera voyager des montagnes
Jaunes de Chine aux palmeraies du Sud marocain...
22 cartes à découper et à mettre en volume.

*Coupez sur les traits
et rainez les pointillés*



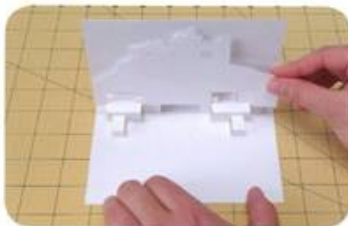
Mettez en volume



*Découpez
les différents plans*



Collez-les



Là, vous êtes en Irlande...



*Essayez donc
le petit
port breton !*

Du même auteur :



*En plus, vous trouverez toutes les explications
pour créer vos propres cartes d'après les paysages
que vous avez photographiés !*



Faites grandir vos talents

12,50 € Prix France TTC
ISBN 978-2-295-00403-1



9 782295 004031

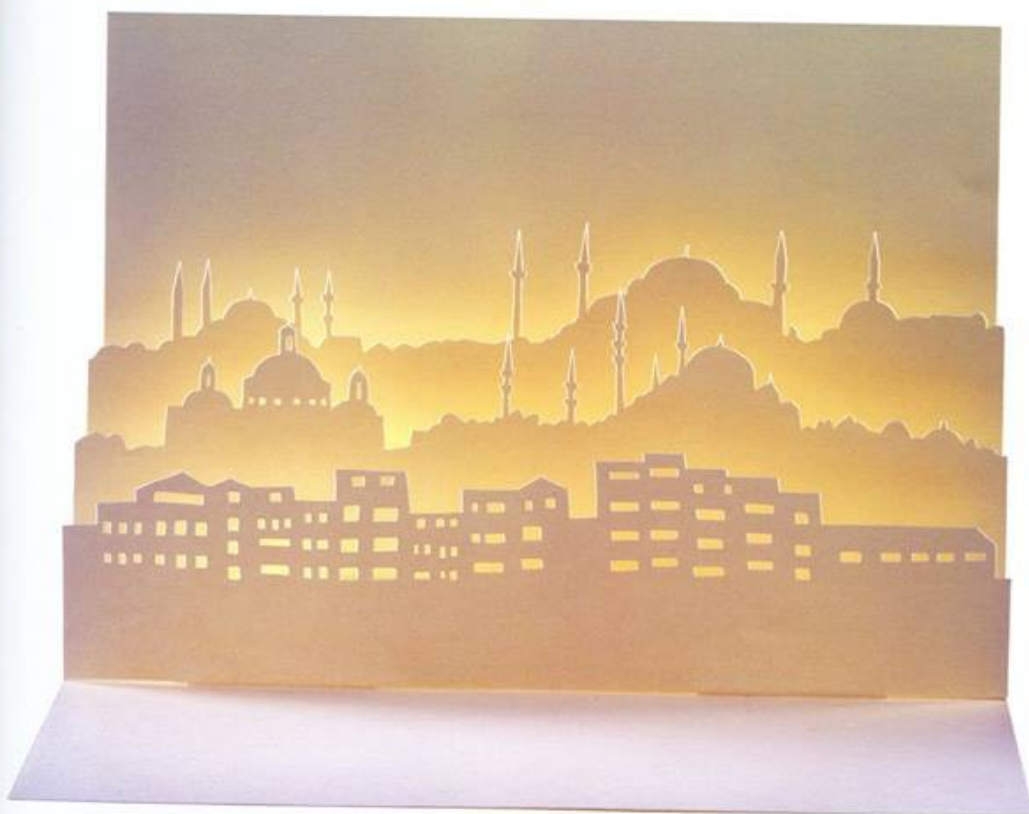
59.2340.4

SUD MAROCAIN



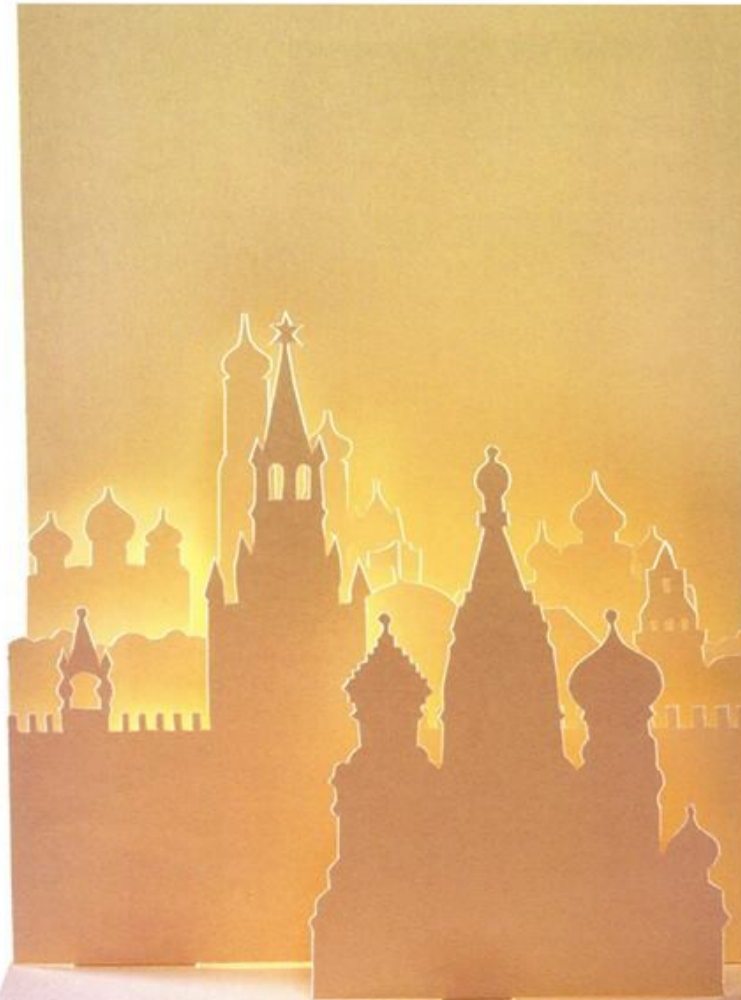
Verts sombres des palmeraies, ocres des sables et de la terre brûlée, le désert immense fascine depuis toujours.

ISTANBUL



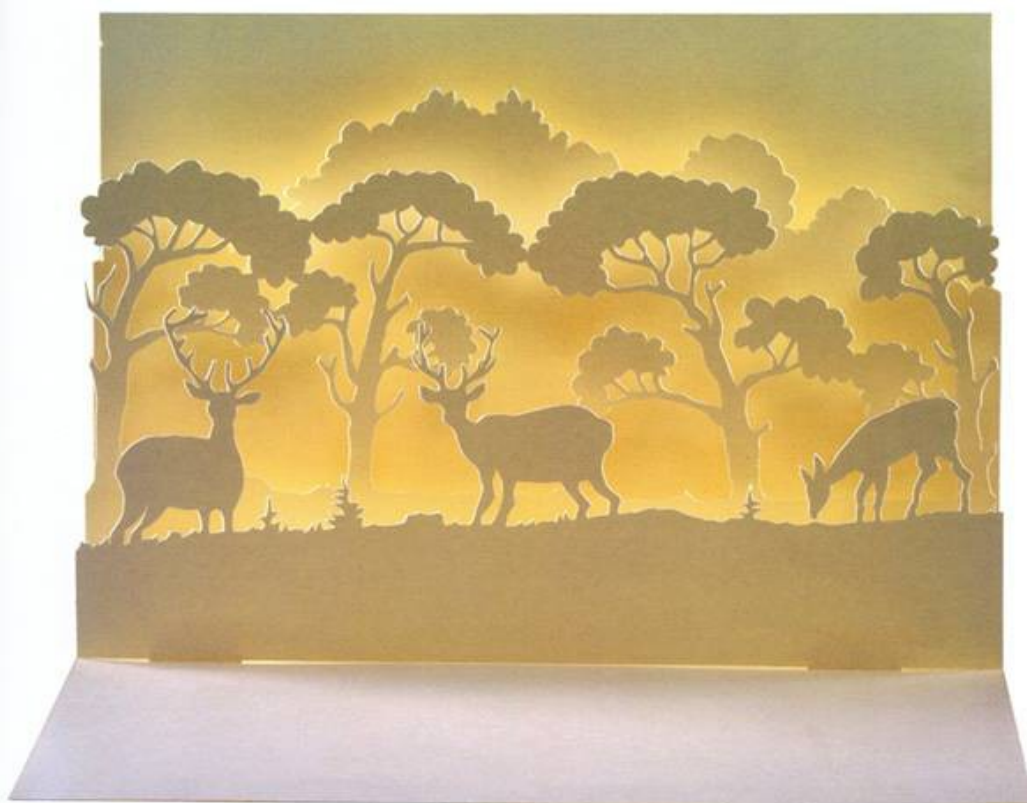
Les flèches des minarets et les dômes des mosquées rappellent la magnificence de l'ancienne capitale de l'Empire ottoman.

MOSCOU



La place Rouge, Saint-Basile-le-Bienheureux, le Kremlin avec ses tours et ses églises aux coupôles d'or... une atmosphère de contes et légendes.

FORÊT



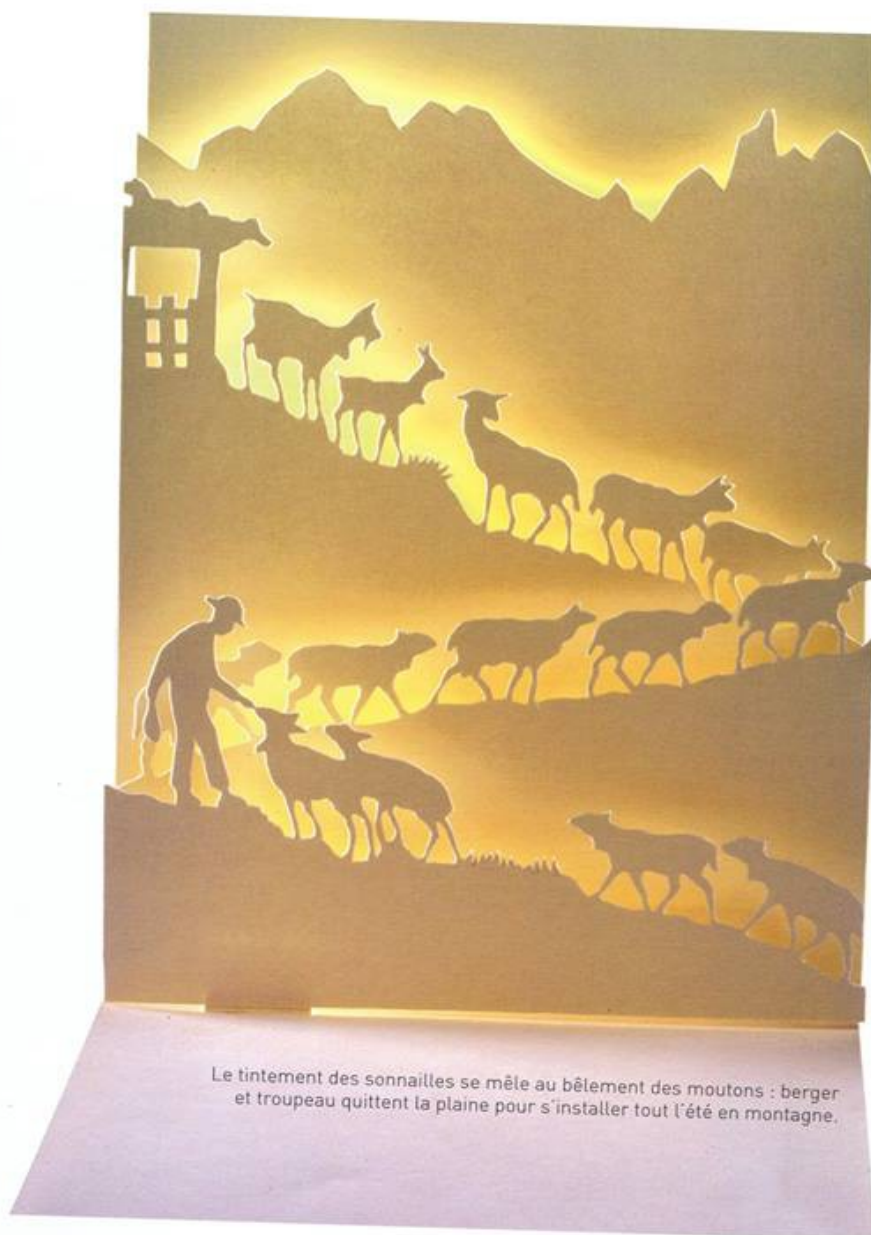
Promenade en sous-bois, odeur de champignons et de fougères,
et au loin, des cerfs paisibles derrière les grands arbres.

GDAŃSK



Les façades de style flamand et la cathédrale gothique évoquent le riche passé de ce port hanséatique sur la mer Baltique.

ALPAGES



Le tintement des sonnailles se mêle au bêlement des moutons : berger et troupeau quittent la plaine pour s'installer tout l'été en montagne.

TOSCANE



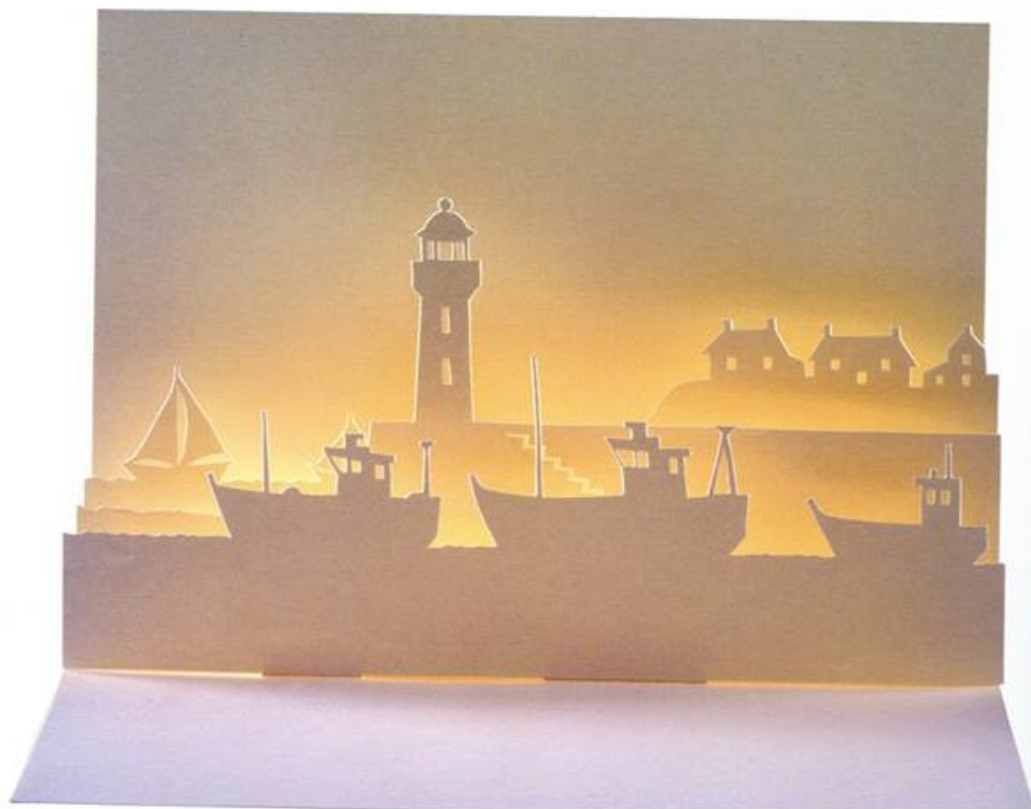
Sur des collines de terre ocre, une lumière incomparable éclaire
des églises et des fermes isolées parmi les pins et les cyprès.

VENISE



Enchevêtrement de ruelles et de canaux, de ponts et de palais,
la Sérénissime enchante les visiteurs du monde entier.

PORT DE PÊCHE



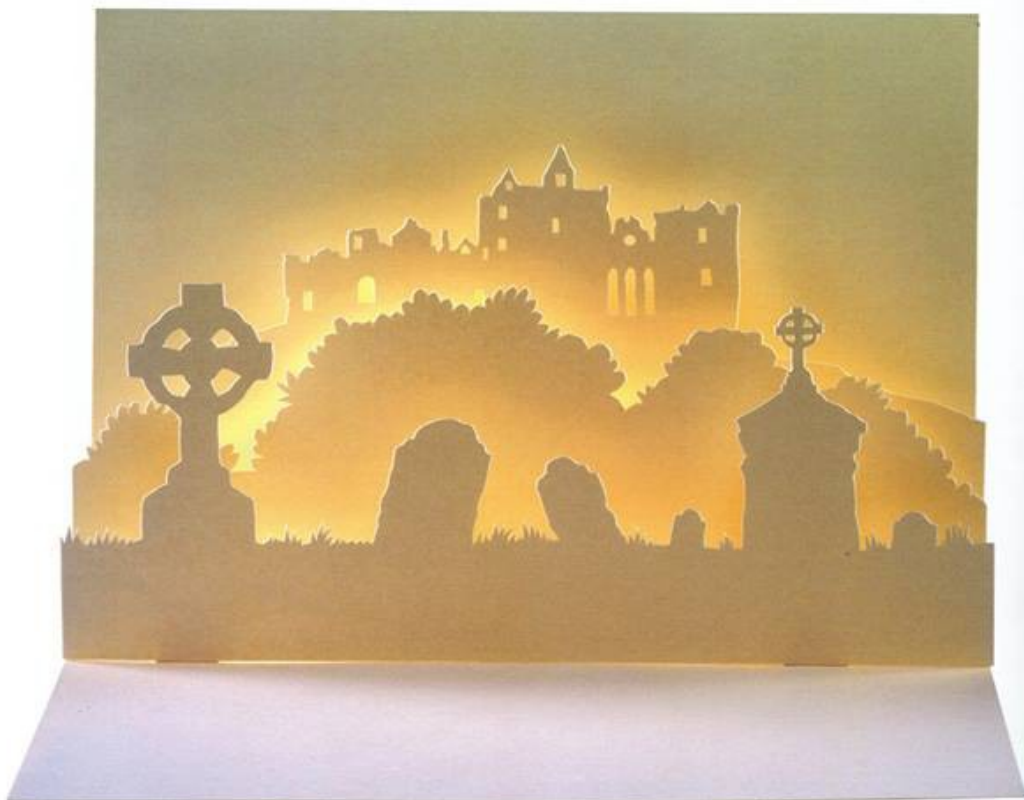
Indifférent aux vents et aux cris des mouettes, le phare semble veiller sur les bateaux et les maisons des pêcheurs.

CAMPAGNE NORMANDE



La clôture d'un pré, un petit village et le vieux clocher de son église... un espace plein de calme et de simplicité.

IRLANDE



Une terre de tempêtes, avec ses murets de pierre grise,
ses cimetières aux croix celtes, ses châteaux en ruine,

PARIS



Auprès de Notre-Dame et du Sacré-Cœur, la haute silhouette de la tour Eiffel s'est imposée dans le cœur de tous les amoureux de Paris.

INSTRUCTIONS

POUR LA DÉCOUPE DES GABARITS

Sur la partie grisée figurent le nom de la carte ainsi que la page de référence.

Pour découper les gabarits, détachez-les selon la prédécoupe et posez-les sur la plaque de coupe.

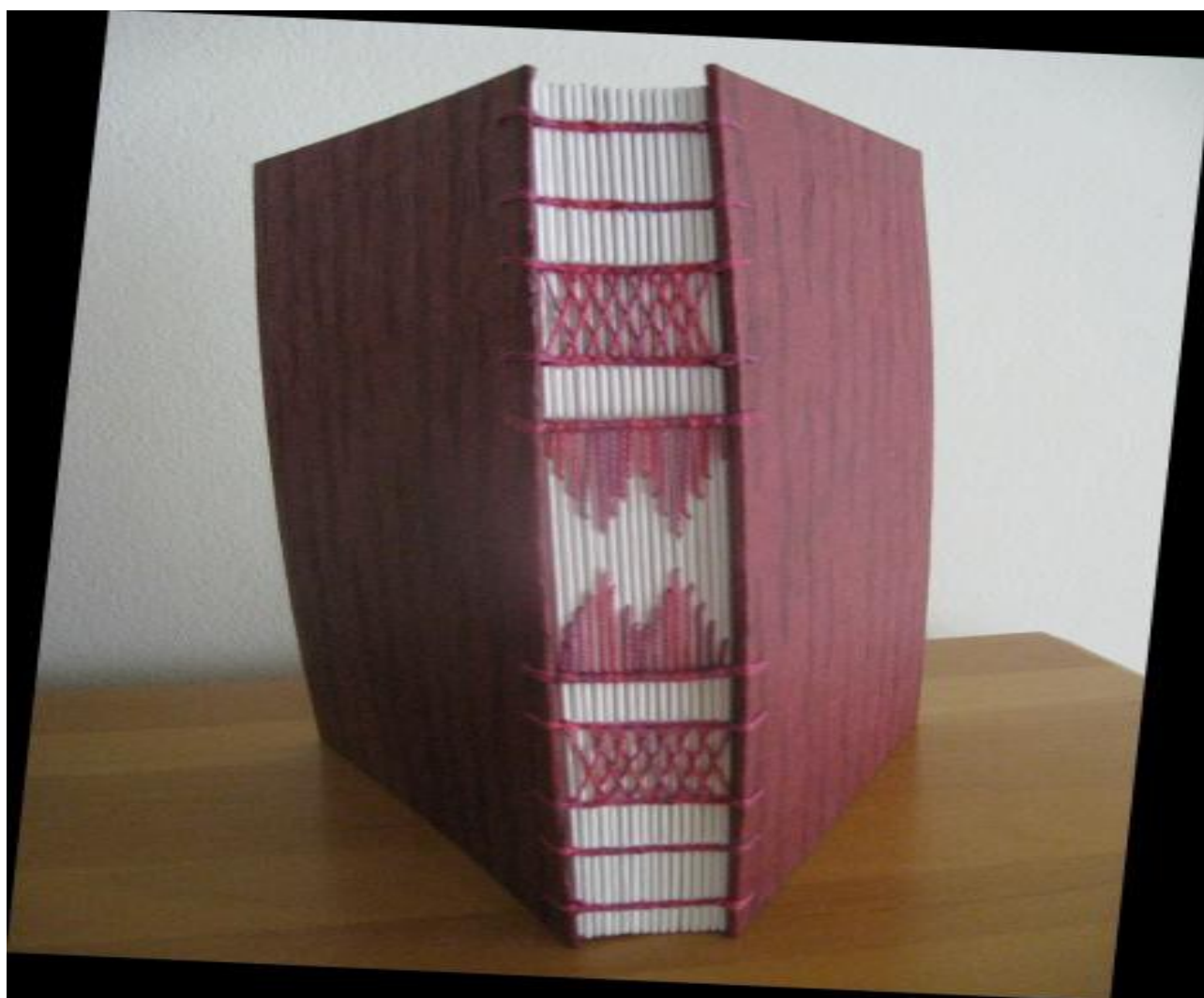
Trucs et astuces

Vous pouvez agrandir les gabarits au format A4 et jusqu'au format A3 pour obtenir des cartes de 14,85 cm x 10,5 cm, et jusqu'à 21 cm x 14,85 cm (cartes fermées). Dans ce cas, reproduisez les modèles agrandis sur du papier 160 g blanc ou de couleur claire.

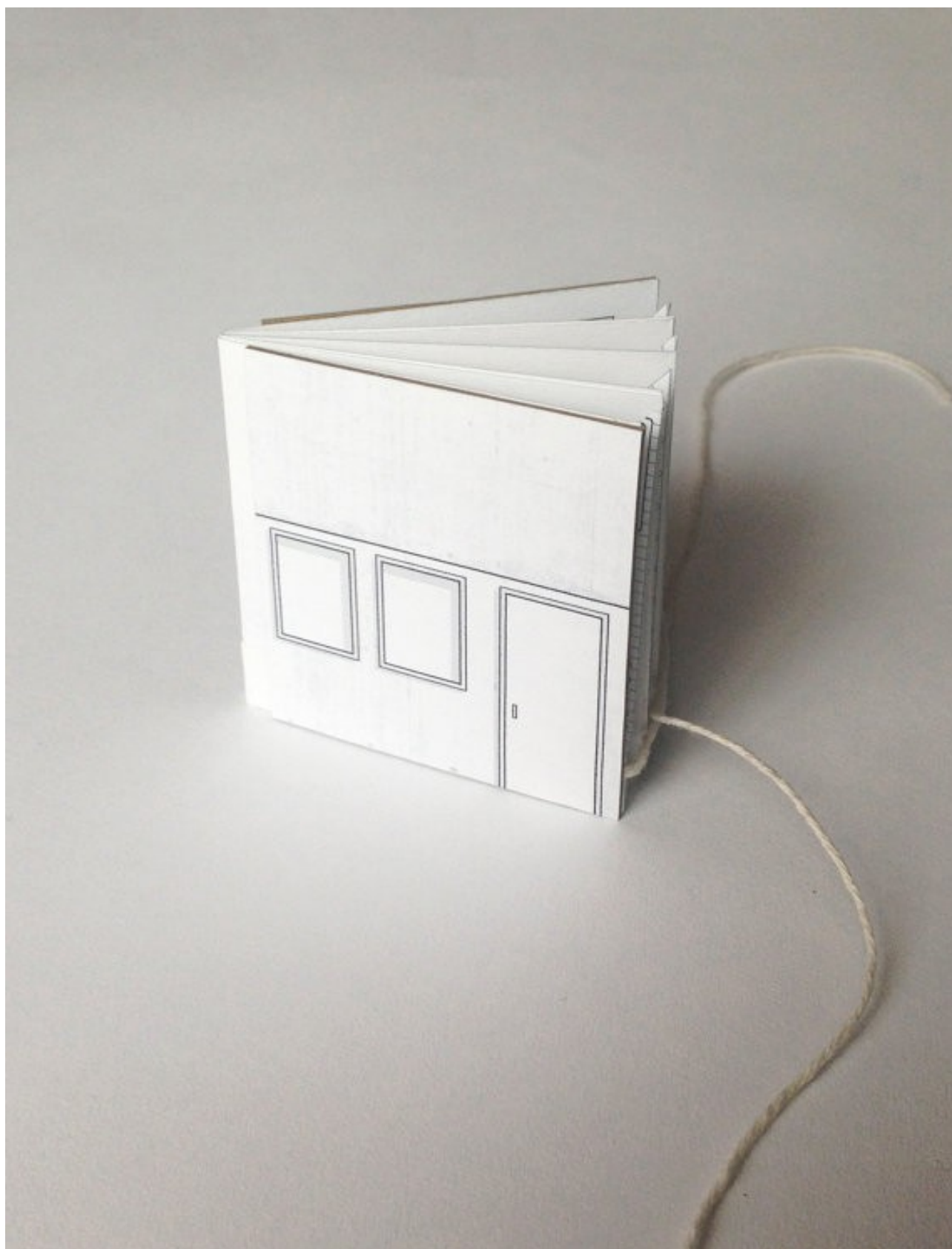


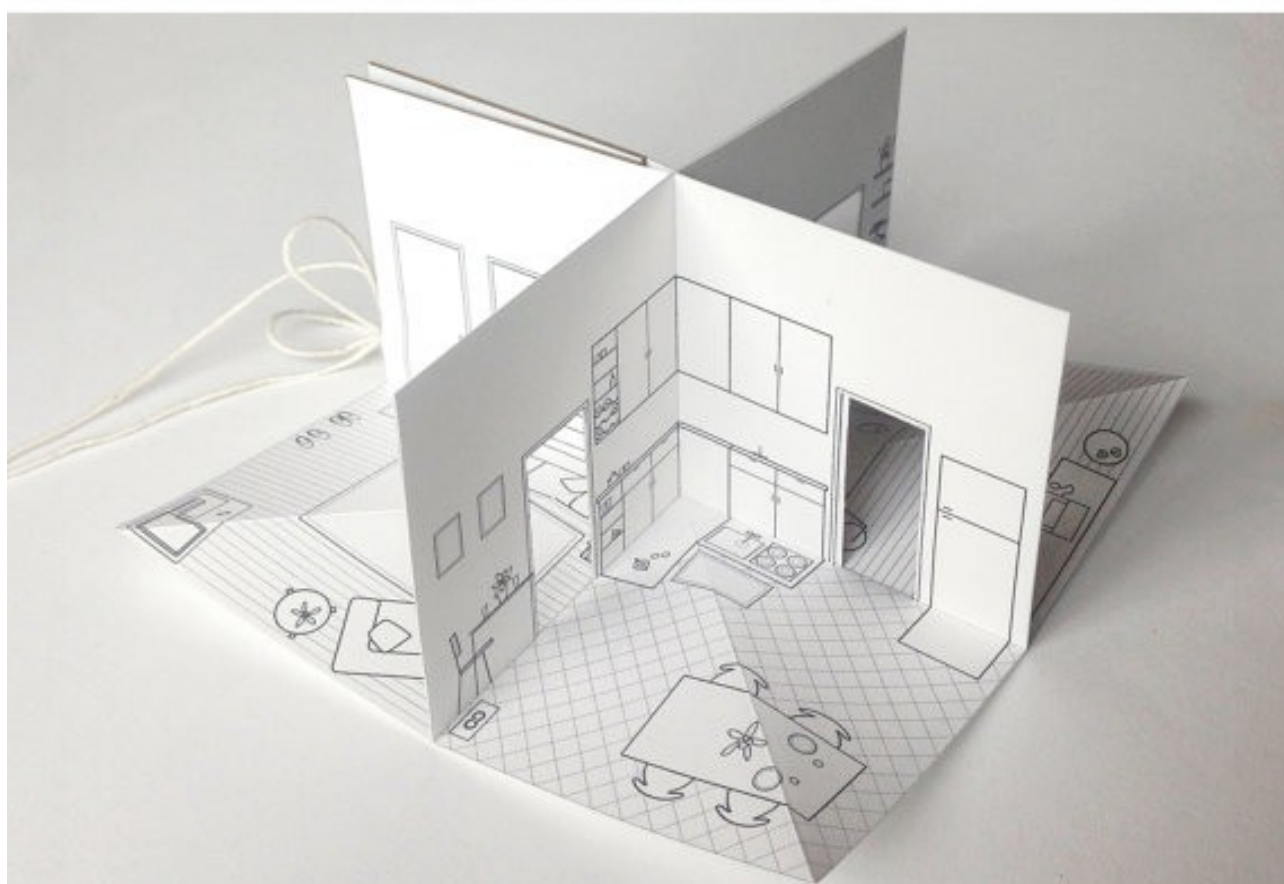
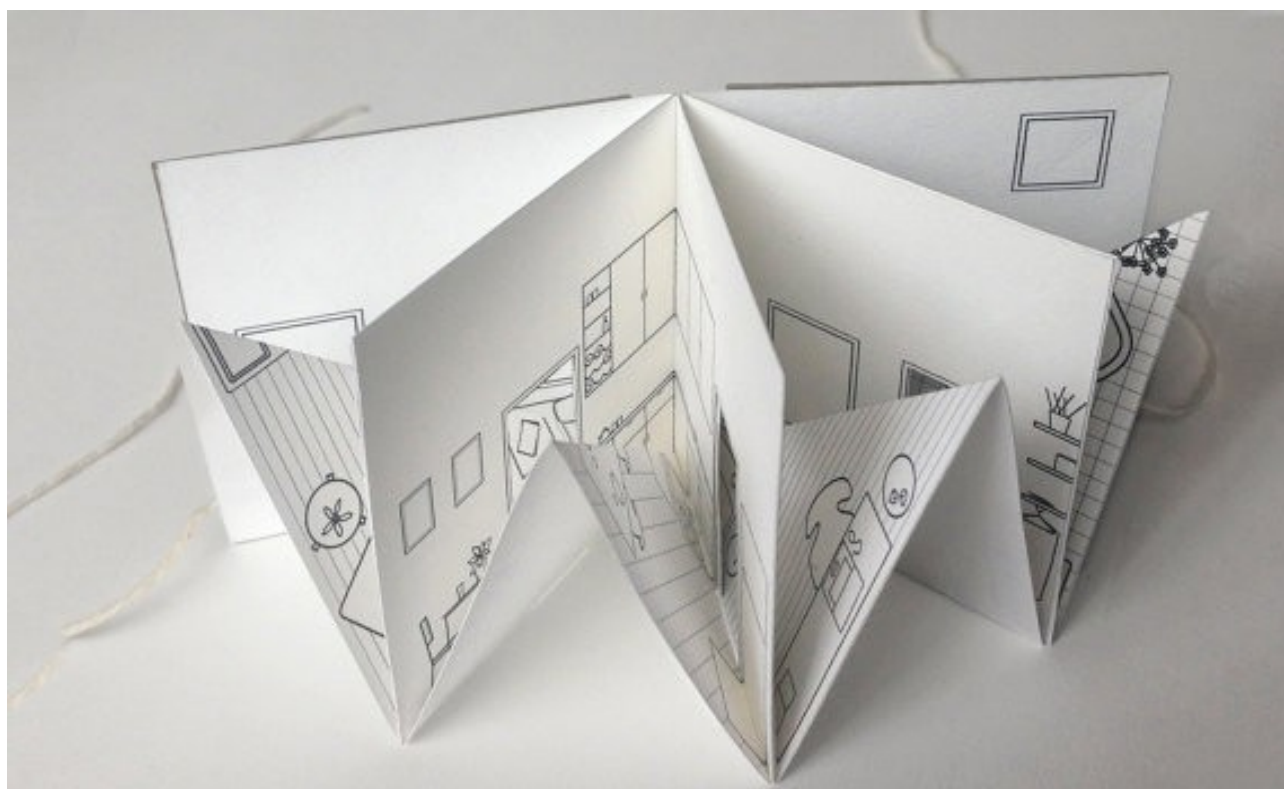


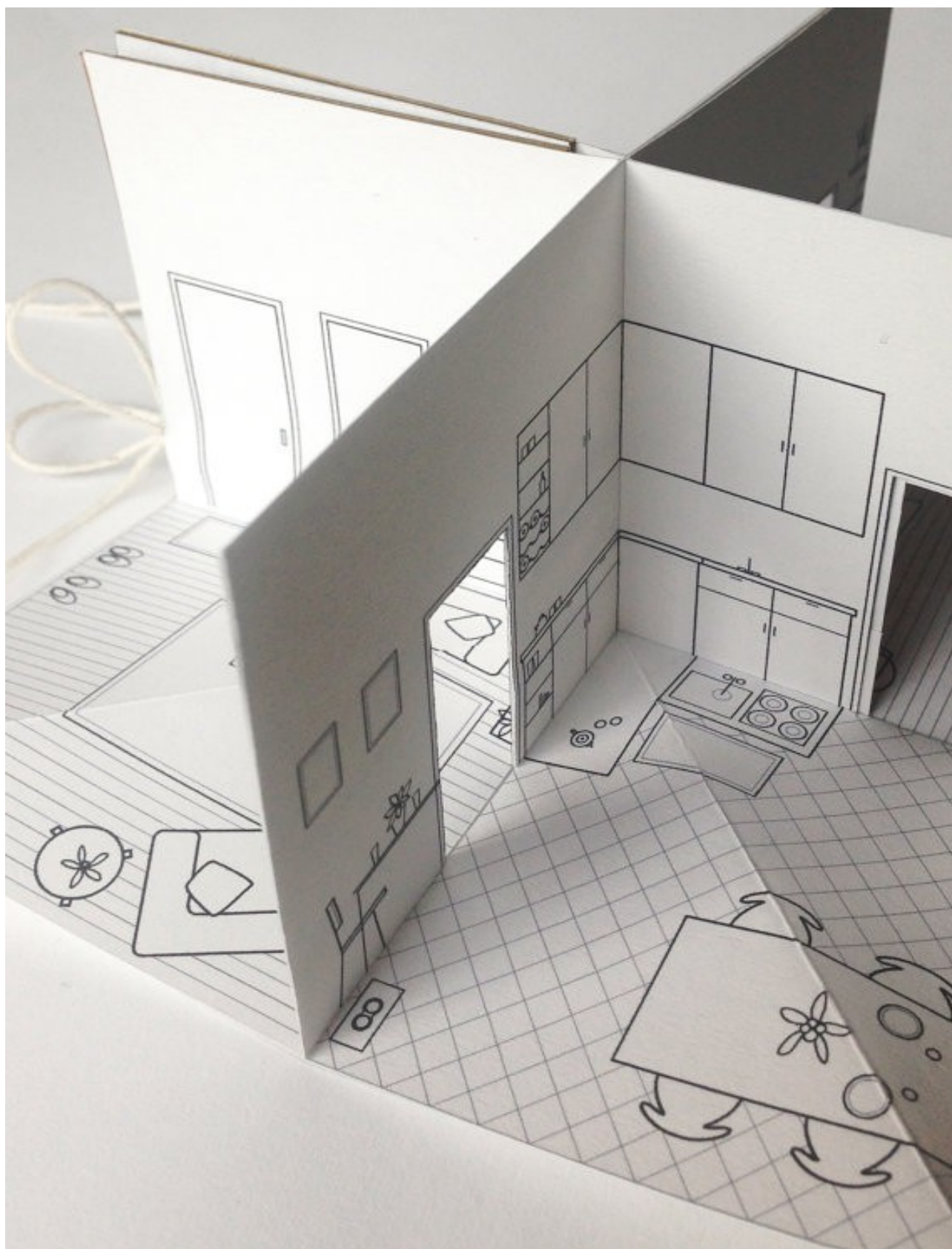


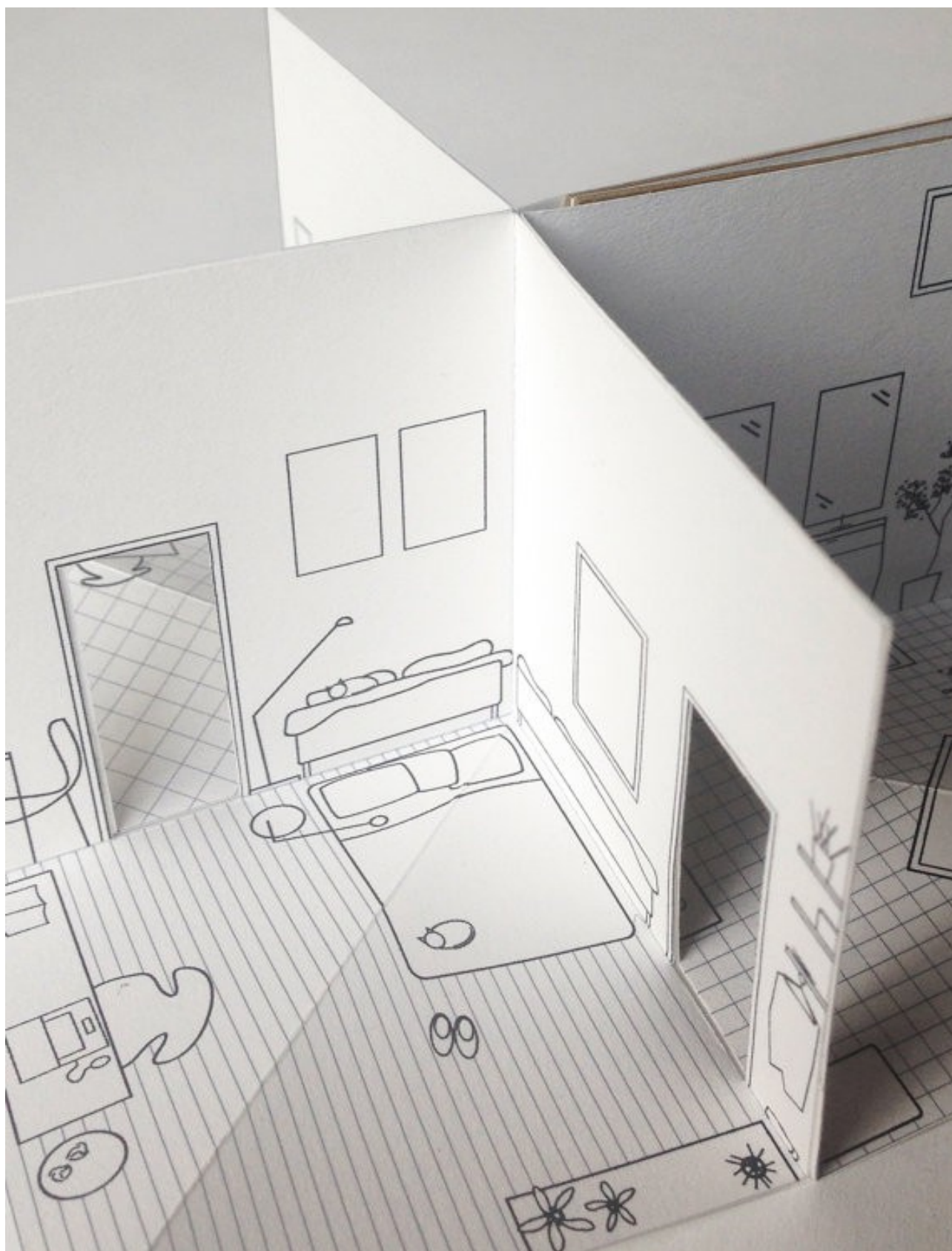
















Summer Melon Salad

1 honeydew, cantaloupe, piel de sapo, or other musk melon

1/2 cup finely sliced scallions

2 tablespoons sake

1 serrano chile, minced

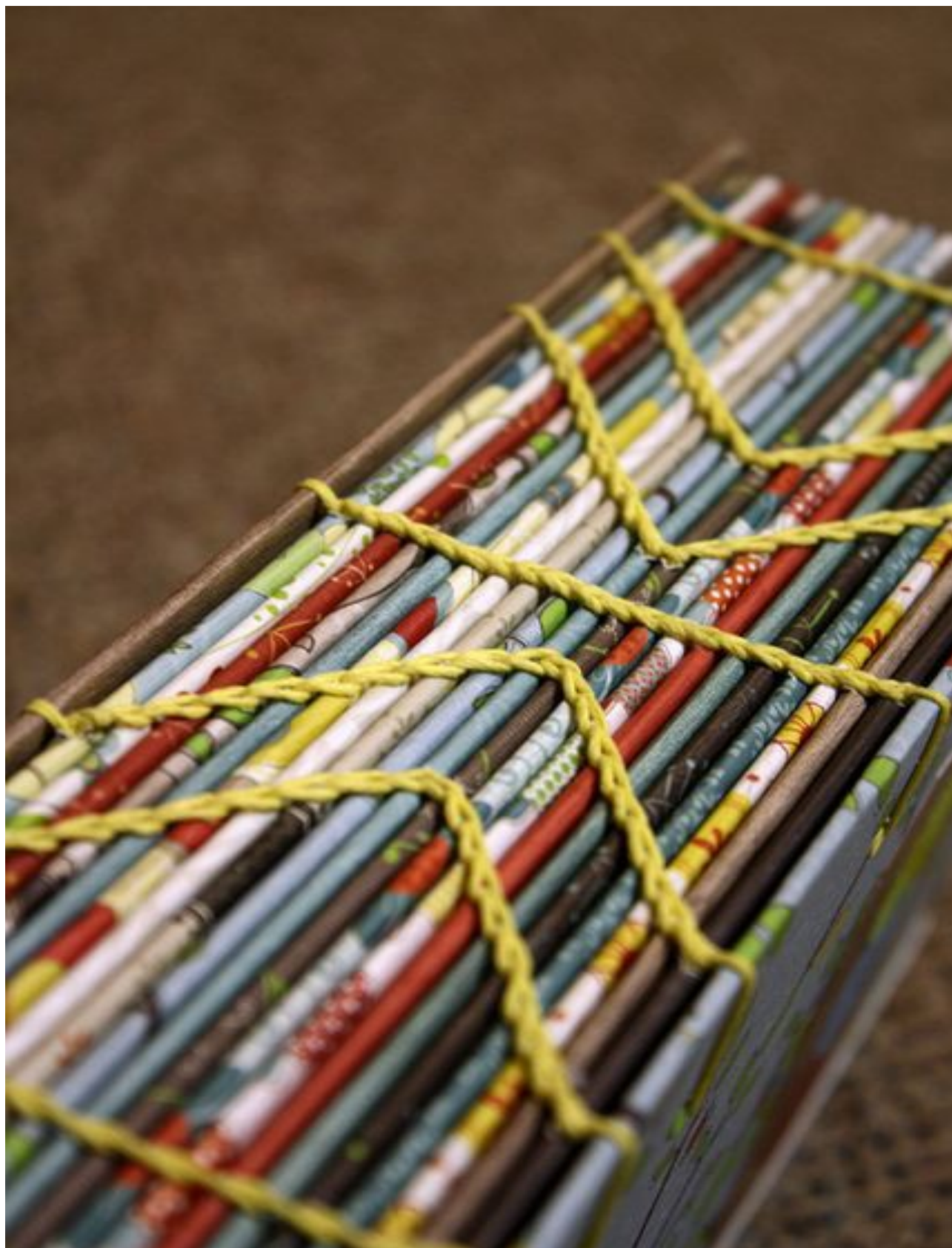
a handful fresh cilantro leaves

1/3 cup loosely chopped, toasted almonds

generous pinch of salt

to serve (opt): dollops of salted creme fraiche, sprigs of basil leaves and flowers

Cut the melon in half and use a spoon to remove seeds. Use a melon baller to scoop out balls of melon flesh. Alternately, cut the melon into wedges, peel, then cut into bite-sized pieces. Gently toss the scallions, sake, chile, cilantro, almonds, and salt. Refrigerate, and let stand for 15 minutes, or, cover and chill for up to a few hours. Just before serving dollop with a bit of salted creme fraiche, and basil leaves.



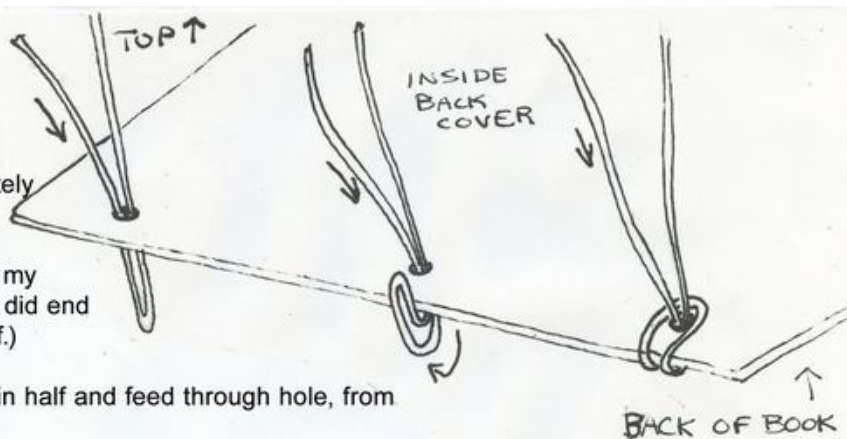
Binding for a Bookboard Book, or Slip Knot Binding

PART 1

Begin with back cover. Cut one length of cord per hole, approximately 3 inches per page - I tend to be generous so that I have extra for tying off at the end. (I used 60" for my book of 20 pages, plus covers and did end up with long tails left over to cut off.)

Fold cord, preferably waxed linen, in half and feed through hole, from inside cover to the back of book.

Bring folded loop up and feed ends through it, repeat in each hole pulling tightly until snug with strings leading upward as pictured.

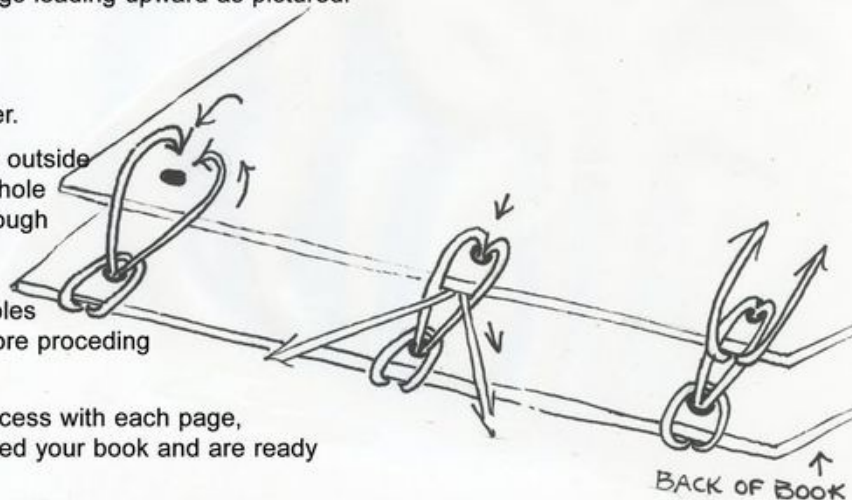


PART 2

Line up next page, with back cover.

Bring cord ends around and over outside edge of page and guide through hole at top of page. Thread down through hole and between outside cords as shown in diagram. Pull cord taught, repeating procedure in holes across all holes on this layer before proceeding to next page.

Continue repeating the same process with each page, building the layers until you've filled your book and are ready to attach your front cover.

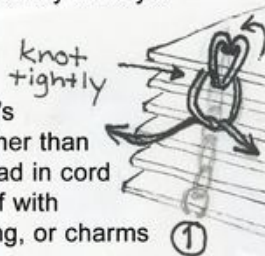


PART 3

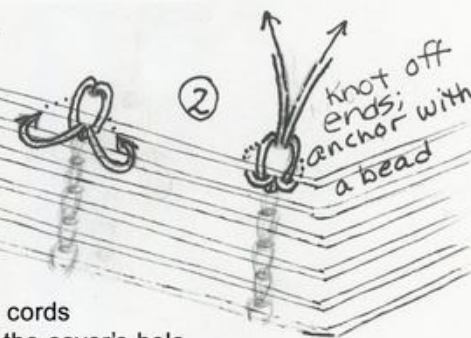
Finishing:

You can knot off your binding in a variety of ways, but here are a couple,

1- Bring your cord up and lead it down through the top of your cover's hole, as you would a page, but rather than threading your cord between the lead in cord come around the outside and tie off with a square knot. You can add beading, or charms for adornment.



2- Start off as you would adding a page, continuing by bringing the cords between the split, wrapping around and threading back up through the cover's hole as shown in the 2nd and 3rd holes above. Once the cord has been threaded back up through the cover it can be knotted off with a bead, or other adornment.



© 2010 Karin Bartimole For personal use only, please do not distribute.





AREPAS COLOMBIANE

DOSI: 2 PERSONE COSTO: BASSO MEDIO ALTO

Ingredienti

200 gr farina di mais gialla o bianca precotta | 250 gr acqua | 1 cucchiaino sale | 1 cucchiaio olio evo

Preparazione

1. Versare in una ciotola tutti gli ingredienti. Iniziare a lavorare bene, prima con un cucchiaio, poi con le mani, fino a completo assorbimento dell'acqua e fino ad ottenere un impasto sodo ed omogeneo.
2. Adesso dividere l'impasto in 5 porzioni uguali. Creare delle palline, appiattirle fino ad ottenere un disco di 2,5 cm di spessore.
3. Trasferirle su una piastra rovente e fare dorare su ambo i lati, quindi trasferire in forno e cuocere per circa 15 minuti a 180 °C.

Ne esiste anche una variante **dolce**, da accompagnare con zucchero di canna e semi di anice, per accontentare i più golosi. Sono, tuttavia, ottime anche da sole, in sostituzione del **pane** ai pasti. Ingrediente imprescindibile nella preparazione delle arepas è la **farina di mais**, facilmente reperibile al supermercato o presso i negozi specializzati in **alimenti etnici**.

Le **arepas** sono totalmente prive di **glutine** ed ideali, così, anche per chi soffre di **celiachia**. Vanno cotte preferibilmente su una piastra rovente senza l'aggiunta di olio, anche se è possibile friggerle o cuocerle in forno.



TORTINO DI CICORIA

DOSI: 4 PERSONE COSTO: BASSO MEDIO ALTO

Ingredienti

1 kg. cicoria già lessata | 500 gr. besciamella | 20 gr. burro | 10 gr. farina | 6 uova | sale | pepe nero

Preparazione

1. Dopo aver sbollentato le cicorie in acqua calda e sale, disponetele su un tagliere e riducetele in piccoli pezzi con un coltello.
2. Trasferitele in una ciotola e amalgamate le cicorie con le uova, la besciamella, il parmigiano. Regolate di sale e aggiungete un pizzico di pepe nero.
3. Imburrate e infarinate gli stampini monoporzione e distribuitevi il composto per 3/4 della profondità.
4. Cuocete i tortini di cicoria in forno a 180° per circa 45 minuti. Verso la fine della cottura spegnete il forno e lasciate i tortini dentro per evitare che tirandoli fuori all'improvviso possano sgonfiarsi. Serviteli tiepidi o freddi.

Il **tortino di cicoria** è perfetto come contorno da accompagnamento alla carne ed è una buona alternativa al classico contorno con gli spinaci, che hanno un gusto molto più delicato. Utilizzate la besciamella solo per rendere lo sformato più delicato ma potreste sostituirla con un po' di latte e di burro.

Si può fare anche semplicemente mescolando cicoria, uova e formaggio grattugiato, ma ci sono numerose varianti del semplice tortino di cicoria. Ad esempio, il **tortino di riso e cicoria**, oppure di **cicoria e patate**. In questo caso dovrete cuocere prima il riso o le patate, e poi aggiungerle all'impasto del tortino. Non è necessario indicare delle dosi precise perchè potete regolarvi secondo i vostri gusti facendo sempre attenzione all'equilibrio complessivo del tortino, che deve avere una consistenza cremosa e soffice.



MARMELLATA DI BASILICO

DOSI: 4 PERSONE COSTO: BASSO MEDIO ALTO

Ingredienti

500g di mele già pulite | 350 gr di zucchero | 50 gr di basilico | succo di un limone | cannella

Preparazione

1. Versare le mele tagliate a cubetti molto piccoli in una ciotola insieme allo zucchero e metà del succo di limone. Mescolare bene e porre in frigorifero per 3 ore.
2. Porre adesso sulla fiamma in una pentola dal fondo spesso, versare sopra 150 ml di acqua e fare cuocere dolcemente fino a completo ammorbidimento delle mele.
3. Frullarle e rimetterle sul fuoco sempre su fiamma bassa. Spegnerne la fiamma ed unire il succo di limone e la cannella. Una volta tiepido aggiungere anche il basilico tritato.
4. Trasferire ancora calda nei vasetti sterilizzati e avvitare i tappi. Capovolgerli e farli raffreddare.

La **marmellata di basilico**, ricetta facile e che non si discosta poi molto da quelle classiche di sola **frutta**, è una piccola chicca da tenere in dispensa. Potrete gustarla come più vi piaccia anche se non mi ritengo abbastanza pronta da consumarla a **colazione** con il latte. La trovo invece indicata sia da spalmare sui **crostini**, che da accompagnare ai **formaggi** freschi e stagionati per aperitivi sfiziosi. Sperimentate! Nel frattempo vi consiglio di scoprire le [10 migliori ricette con il basilico](#) e [come preparare il basilico sott'olio](#).



PARMIGIANA DI ZUCCHINE SENZA FORNO

DOSI: 6 PERSONE COSTO: BASSO MEDIO ALTO

Ingredienti

3-4 zucchine | 1 barattolo di pelati | 1 scamorza affumicata | 4 cucchiari di parmigiano reggiano | olio extra vergine di oliva | sale e pepe | basilico fresco

Preparazione

1. Tagliare le zucchine a fette non troppo sottili e grigliarle qualche istante per lato. Adesso ungere il fondo di una padella con poco olio.
2. Porre un primo strato di pomodori pelati tagliati a pezzetti, poi uno di zucchine, di fette di scamorza e condire con parmigiano, basilico, sale e pepe. Irrorare con un filo di olio.
3. Proseguire con gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti e completare con i pelati ed il parmigiano.
4. Porre il coperchio, accendere la fiamma molto bassa e cuocere, avendo l'accortezza di scuotere ogni tanto la padella, fino a quando compariranno le bollicine in superficie.
5. Fare raffreddare per almeno 30-40 minuti, quindi gustare.



Postre light de peras y crema

Ingredientes:

- 2 peras
- 1/2 taza de agua
- Ralladura de 1 limón
- 2 huevos
- 1/2 cucharada de harina
- 500 cc de leche descremada
- Esencia de vainilla
- Edulcorante

Pela las peras, corta en cuatro y retira las semillas, las puedes dejar en cuartos o cortarlas un poco más.

Coloca las peras, el agua y la ralladura de limón en una ollita y cocina hasta que las peras estén tiernas.

Una vez cocidas retira del fuego, agrega el edulcorante y deja enfriar.

Para la crema mezcla los huevos con la harina en una ollita y agrega la leche, lleva a fuego medio y cocina revolviendo continuamente con un batidor o cuchara de madera.

Una vez que hierva, cocina por 30 segundos y retira del fuego, perfuma con la esencia de vainilla y endulza a gusto.

Reparte la crema en cuatro recipientes y refrigera. Sirve junto con las peras y ¡disfruta sin culpa!.

**Ingredientes:**

- 3 berenjenas grandes.
- 1 limón en jugo.
- 1 litro de caldo de vegetales.
- 150 mililitros de crema de leche.
- Sal y pimienta.

Preparación:

Calienta el horno a 220° C. Mientras, pica 2 de las berenjenas por la mitad, quita la parte verde de arriba y ponlas en una bandeja con un poco de aceite para que no se peguen. Mete al horno por unos 30 minutos. Voltea un par de veces en ese tiempo y cuando veas que la piel esté haciendo burbujas, saca.

Pela la otra berenjena que te queda y pica cubos de ella. Calienta un sartén con aceite vegetal y cuando esté bien caliente agrega los cubos de berenjena y fríe hasta que esté dorada por todos lados.

Mientras saca las que tienes en el horno. Con cuidado y una cucharada saca todo el relleno, separando de la piel. Calienta en una olla el caldo de vegetales y el jugo de limón y ve añadiendo este relleno ahí. Deja hervir por unos minutos.

Toma la mitad de esta sopa en la licuadora y procesa. Añade esto nuevamente a la olla con el resto y deja cocinar un rato más. Queremos que esté cremosa pero también tenga trozos de berenjena asada dentro.

Al final del cocido añade la crema de leche y sazona con sal y pimienta al gusto.

Sirve caliente con cubos de berenjena que hiciste antes.

Ingredientes:

- 16 tazas de agua
- 1 y 1/2 kilos de azúcar
- 2 kg de berenjenas tiernas, las más pequeñas que puedan conseguir. Si no es posible conseguir las tamaño miniatura, córtalas en pequeños trozos. El aspecto será diferente, más parecido a una mermelada.

Preparación:

- Corta el tallo y pesciolo de las berenjenas (la parte verde superior). Pélalas finamente y ve depositándolas en una olla grande con agua, para evitar que se oxiden y ennegrezcan.
- En una olla muy grande y pesada, coloca el agua con el azúcar. Llévalo al hervor y cocina durante 10 minutos.
- Agrega las berenjenas y déjalas cocinar durante una hora y media, o hasta que veas que el almíbar tiene una densidad media, esto es que caiga lentamente de una cuchara de madera formando una delgada hebra. No olvides revolver de vez en cuando para que no se peguen con una cuchara de madera.









PATRICIA ZAPATA





Information

[Commissions \(top secret and otherwise\)](#)

[Artist Statement](#)

[Workshops](#)

[Books and Features](#)

[CV](#)

[FAQ](#)

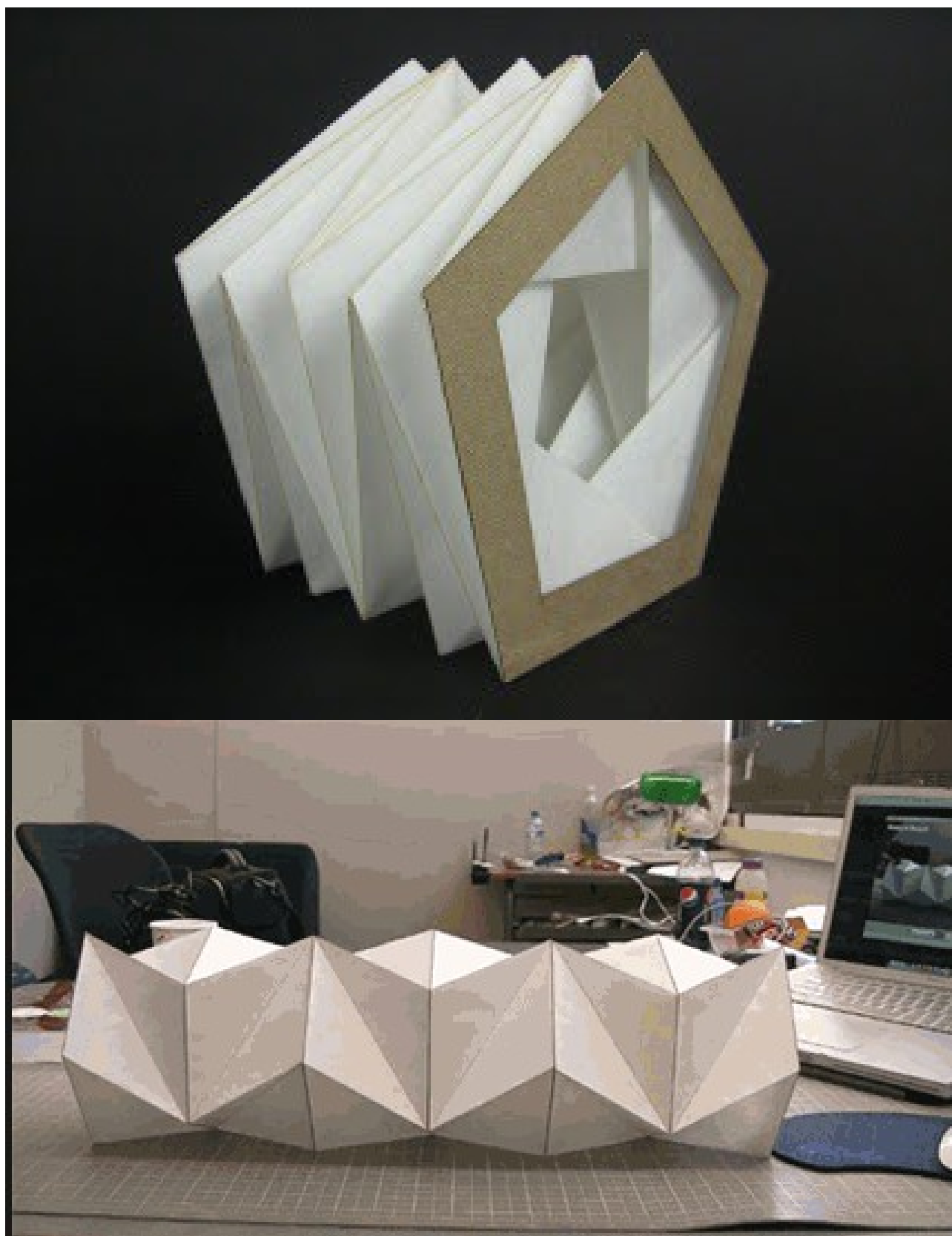
[Contact](#)

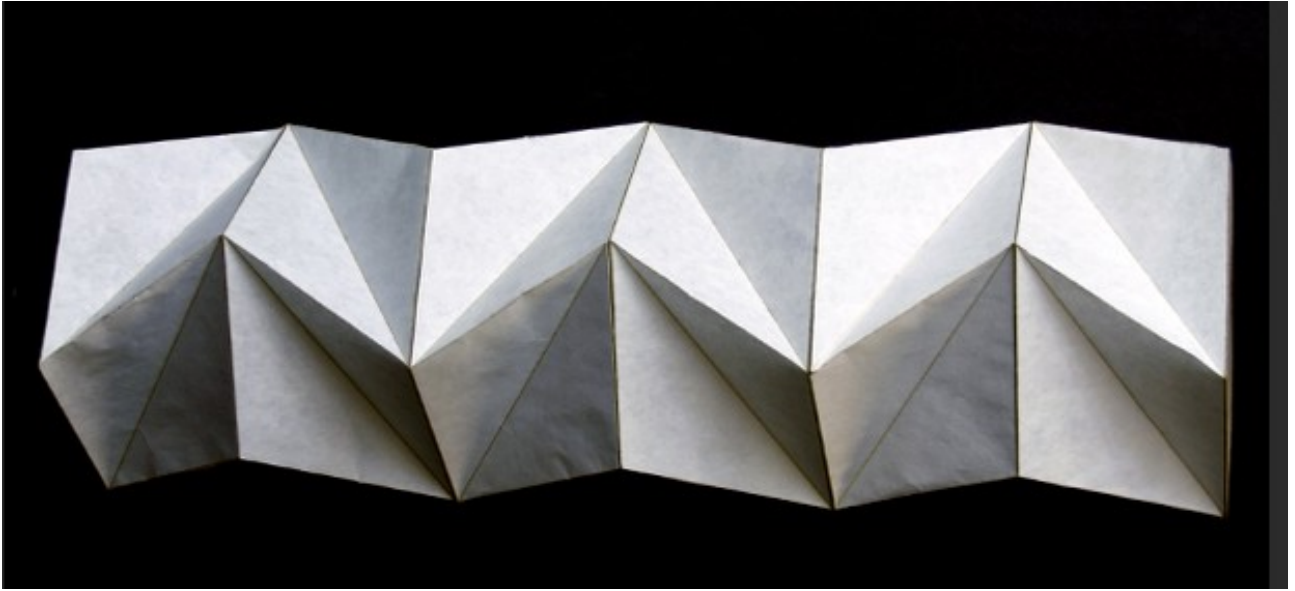
[Home](#)



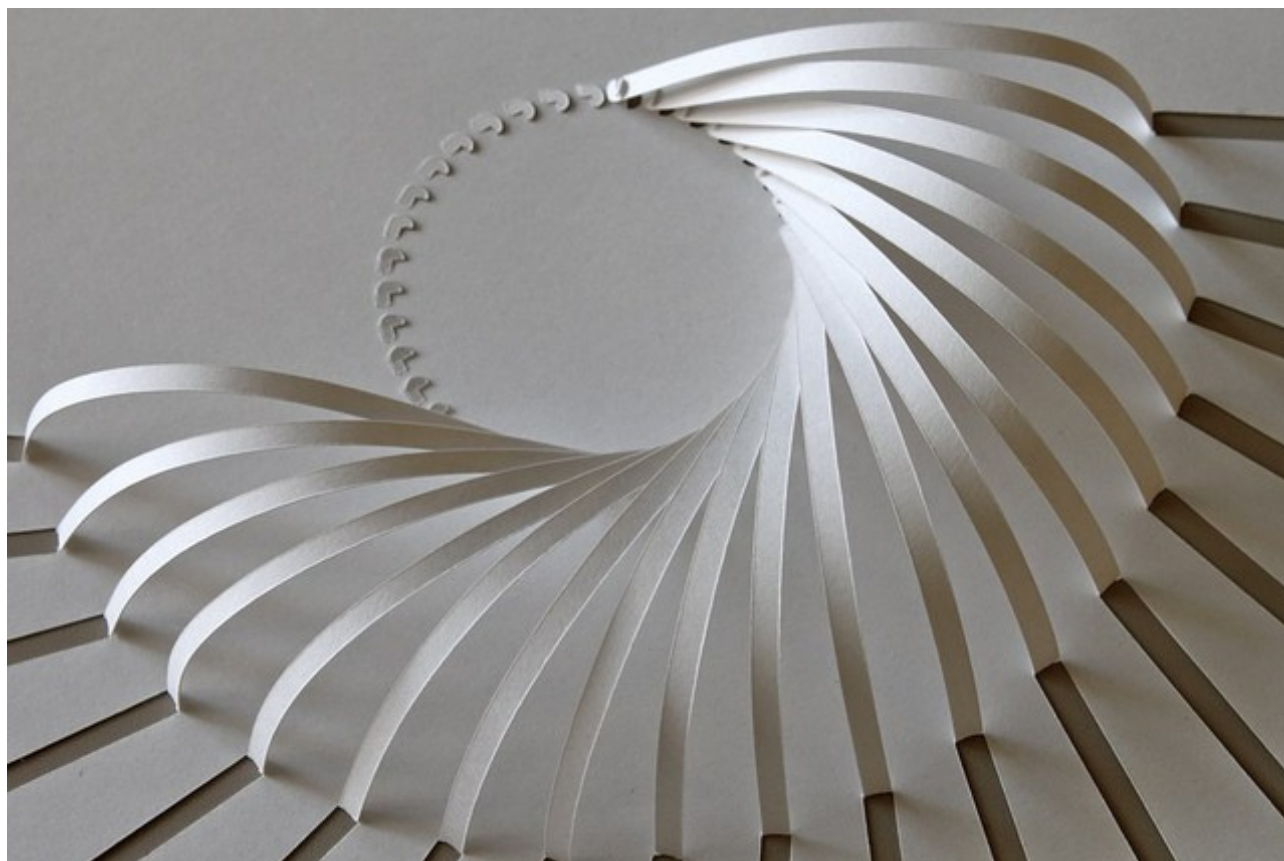


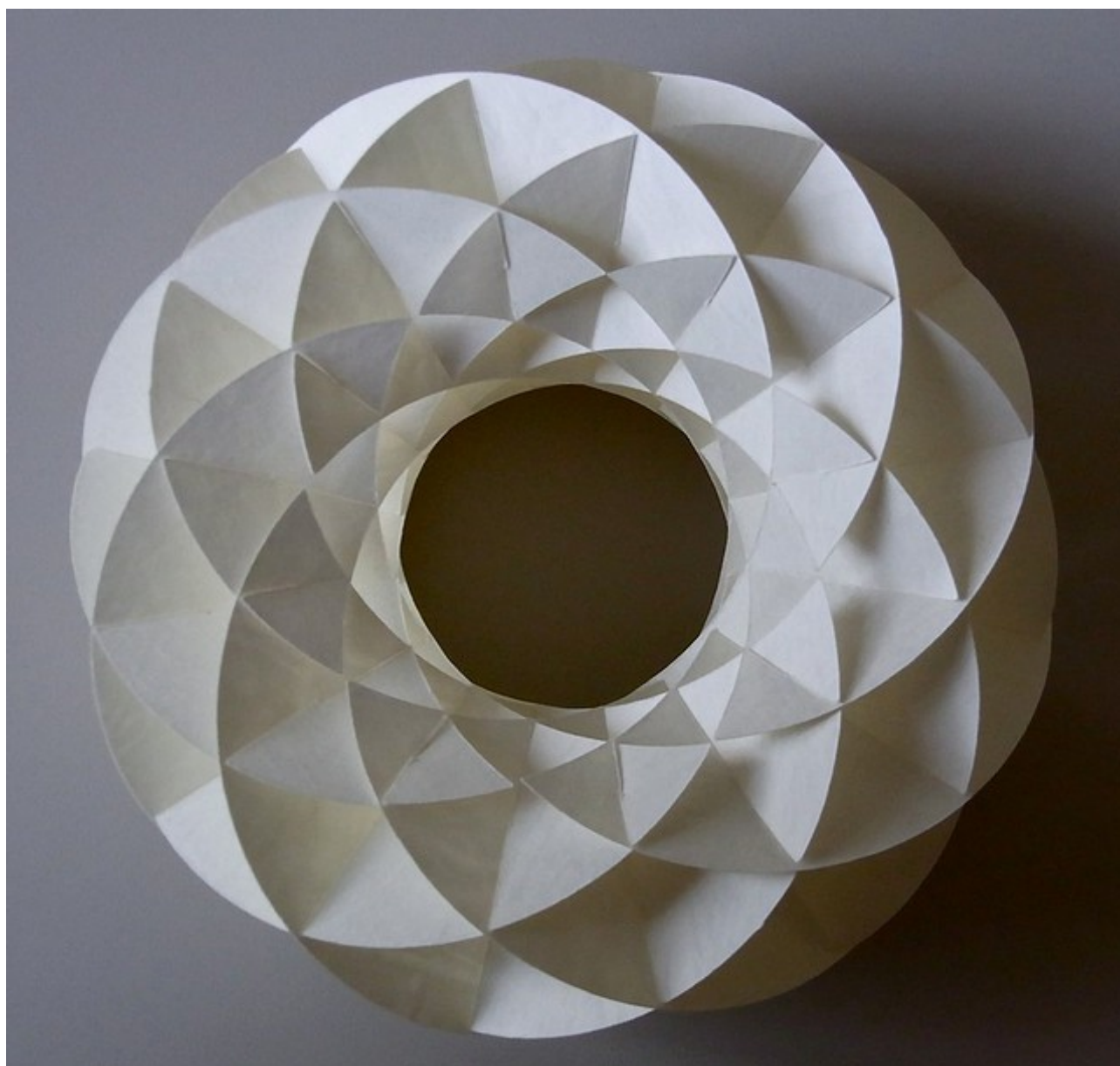


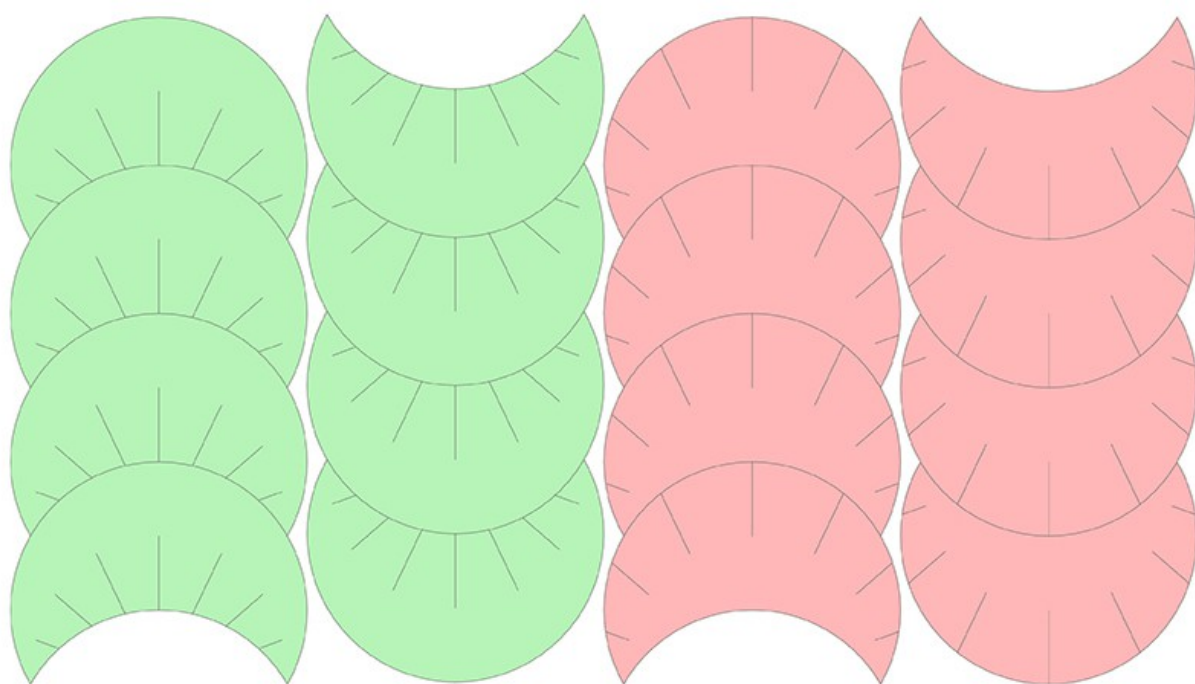




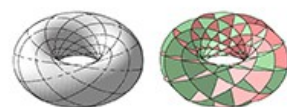




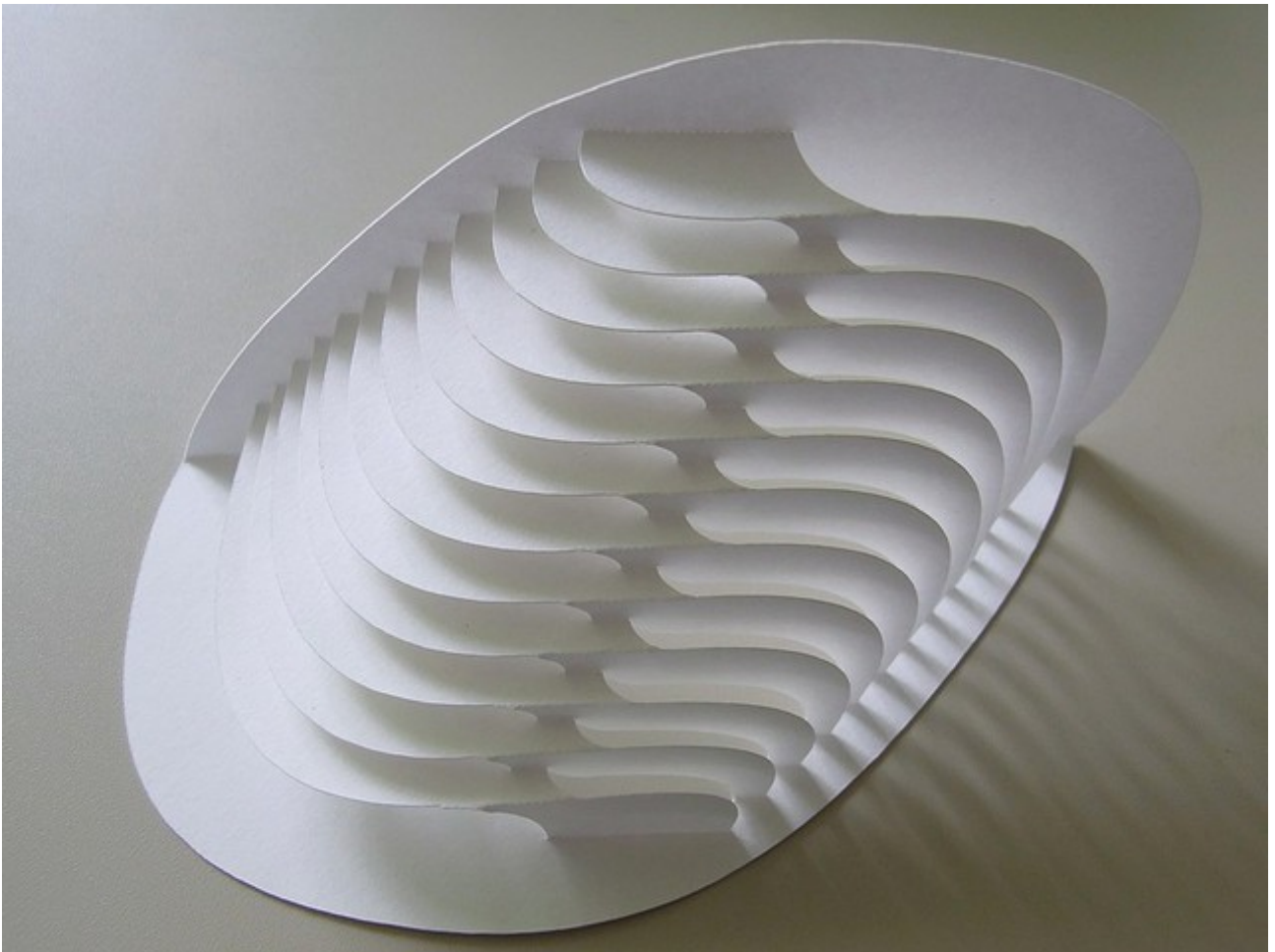




TORUS / Villarceau Circles



16 crescent discs Yoshinobu Miyamoto ©2011





SATSUKI SHIBUYA

RANCHO PALOS VERDES, CALIFORNIA, USA

Satsuki Shibuya is a designer, singer-songwriter, and creative consultant based in Los Angeles. Inspired by nature and the different seasons, she created this weekly planner, which she chose to bind using buttonhole stitch. "One of the things I associate seasonal changes with is the changing color of leaves. I used this as my inspiration and began gathering pictures before starting to bring patterns together. I then created six different hand-drawn patterns within the book, which are graphic interpretations of leaves."

Shibuya has used buttonhole stitch as she wanted the book to lie flat when open. "It is a beautiful and unique stitch, and felt like the perfect fit for the project size and function." The cream cotton cover stock has been letterpress printed.







