

Explications sur la prise de vue d'un panorama sphérique, dans un four, avec une pizza !

Voici mon premier panoram avec le Tokina 10-17mm, à 10mm, assemblage de 12 photos !

Et pour la pâte, un sachet de levure de boulanger, un peu d'eau tiède, 225g de farine, un bon pétrissage, et pour la garniture, comme vous l'aimez !



[lien en qtvr](#)

[lien en flash](#)

Bon appétit ! 🍷 🍕 🍴

Quelques petites explications :

Mon four est un four qui fait micro onde et four classique, j'ai donc pu faire ma pizza dedans...

Je n'ai pas beaucoup de matériel sous la main la semaine, à part mon matériel de travail (compas, règle, gomme ...), j'ai donc mis deux règles en travers du plat, au dessus de la pizza, soutenues sur les côtés par des gommes, pour pas que les règles soient "dans" le plat, pour faire comme un petit pont. L'appareil photo, sangles enlevées car trop gênantes, était posé dessus, mode retardateur 10s, 1/8s, F3.5, Iso200, balance des blancs : lumière ampoule

En fait, ce n'est pas le premier panorama réalisé avec le Tokina, c'est le 3°, car il m'a fallu 3 prises de vues pour y arriver :

1 - premier panorama :

Mon support fait avec les règles tournait en même temps que le plat, et du coup, j'avais tout le temps la même portion de pizza photographiée. A refaire donc, et si possible avec la pizza entière, car je commençais à avoir faim !

2 - deuxième panorama :

J'ai enlevé le plat en pirex (en verre, sous le plat de la pizza), et j'ai mis du gomm-fix pour qu'il ne puisse plus tourner. J'en ai mis également sous le plat de la pizza, au plat en pirex (verre ?). Ainsi, quand je bougeais l'appareil photo (et son support fait avec les règles et les gommex), la pizza ne bougeait pas.

Ceci a été fait avec la porte du four ouverte, car si je la fermais, la petite lumière interne s'éteignait. Je ne voulais pas le mettre en marche pour avoir la lumière ...

J'ai eu des soucis lors de la prise de vue de la porte du four, car je voulais la lumière, donc porte ouverte, mais je voulais voir la porte !

Résultat : la lumière extérieure au four (oui, je n'étais pas dans le noir) a fait que j'ai eu des zones fortement lumineuses, et d'autres fortement sombres, le tout en éclairage manuel, tout simplement du fait de MA position extérieure au four, des fois je laissais passer la lumière du plafond, des fois non ...

La je commençais à avoir la dalle !

3 - troisième panorama :

Je recommence tout pareil, sauf que je ferme la porte complètement, la petite lumière s'éteint, puis je retire doucement la poignée, sans débloquent le mécanisme d'ouverture de la porte. Cela suffit à arrêter le micro onde (quand il est normalement en marche), mais du coup, la petite lumière s'allume. Cela se joue à 1 mm d'ouverture de la porte, suffisant pour que la lumière soit tout le temps allumée, et que la porte soit fermée ! On voit sur les panoramas, sur la partie gauche de la porte, ma main à travers la vitre, main qui tient la porte, pour débloquent légèrement le mécanisme de protection, et d'allumage de la lumière !

Cette fois, les photos sont correctes, pour le tour complet. Il faut normalement faire 6 photos en tour complet horizontal, là, par manque de précision, j'en ai fait 11, donc 4 qui presque identiques, car j'étais revenu au point de départ, j'avais donc 9 photos utiles pour le tour.

Pour le haut du four, j'ai viré la pizza, la plaque de cuisson, j'ai posé l'appareil photo sur le fond, objectif vers le haut, et j'ai pris 2 photos, tournées de 90° chacune.

Pour la pizza, enfin le centre de la pizza, car déjà toute une partie avait été prise lors du panorama circulaire, j'ai délicatement mis mon appareil tourné vers le bas, plaqué contre le haut du four, sans toucher la sauce tomate avec l'objectif !

Idem, 2 prises de vues tournées de 90°.

Là je me dis, tant pis, je mange, et si les photos ne sont pas bonnes, je recommence la semaine prochaine !

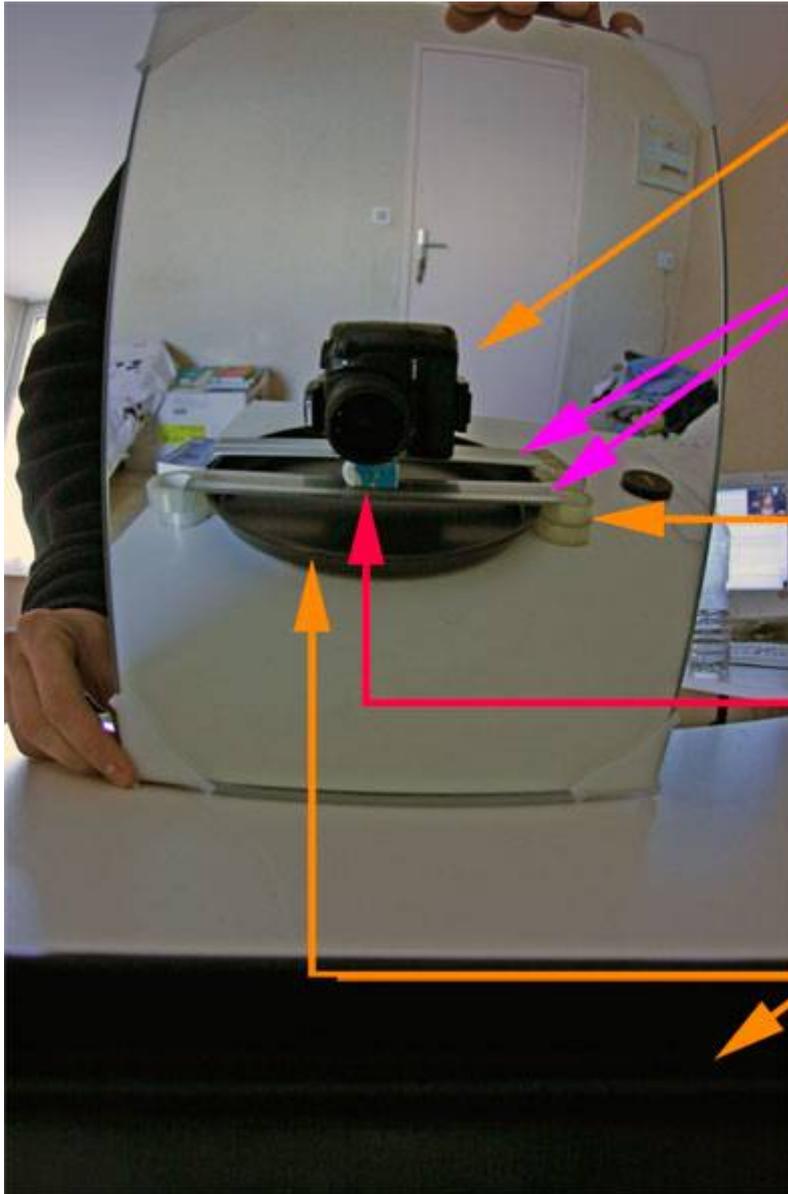
L'appareil est en mode portrait, vertical, posé en équilibre sur des règles au dessus de la pizza !

- l'apn sur une règle

- l'objectif sur une autre règle, placée devant à 5-6cm, et une autre gomme dessus pour rattraper le niveau entre l'objectif et l'apn.

Et donc, je déplaçais à chaque prise de vue mon ensemble "règle gomme apn-objectif" au dessus de la pizza, pour que la vue de la pizza change à chaque fois, et que je n'ai pas la même portion photographiée plusieurs fois !

Voici une photo du montage, prise avec l'apn en position, devant un miroir, j'espère que cela pourra éclairer mes explications !



L'appareil photo en mode portrait

Les deux règles pour soutenir l'apn : une pour l'apn, une pour l'objectif

Diverses cales pour que les règles soient au dessus du plat

La gomme pour que l'objectif soit au même niveau que le boîtier de l'appareil photo

Le plat à pizza ! vide ...