



# CALLIGRAPHIE PATISSIERE

## SAISON 3 " Bretzel Cursif "

Le projet Calligraphie Pâtissière consiste à réfléchir et expé-  
rimer une nouvelle manière d'écrire en Pâtisserie en s'ap-  
puyant sur l'expertise d'une Calligraphe professionnelle.

Pour cette nouvelle saison, nous sommes partis sur la calligra-  
phie Cursive (dont les principes sont le dynamisme, l'unité du  
tracé et l'exagération des ascendantes et des descendantes). Le  
scénario d'application a été de repenser la pâtisserie salée:  
"le Bretzel". La boucle traditionnellement formée deviendrait un  
mot cursif (une onomatopées en 5 ou 6 lettres évoquant le goût).  
Enfin une attention particulière a été portée sur la technique  
et notamment sur l'anticipation de la levée (prévenir des défor-  
mations liées à la levée de la pâte) et de la cuisson (prévenir  
les retraits éventuels, les risques de casse du colombin, les  
différences de coloration...)

### Evaluation du projet

#### CONTRAT OBJECTIFS Favoriser la persévérance des élèves

- **Atteint** - Par son aspect innovant, les productions finales sont le résultat d'un cheminement complexe et évolutif.  
L'inconnu dans l'aboutissement et les phases d'expérimentations successives nécessaires à la réussite du projet (tant  
conceptuelles que techniques) ont poussé les élèves à construire sur des réussites et dépasser leur échecs.

#### Innover dans sa pratique professionnelle

- **Atteint** - Le projet a imposé aux élèves de faire preuve de créativité, de multiplier les recherches et les expérimenta-  
tions pour mettre au point le design du motif (une onomatopée du goût) et d'anticiper les aléas techniques (la levée de la  
pâte et la cuisson). Le choix d'une pâtisserie considérée désuète (le Bretzel) et l'absence de réinvention contemporaine  
pouvant susciter des exemples ont renforcé cette nécessité d'innover.

#### Effectuer des transferts entre disciplines

- **Atteint** - Déjà avant le projet, les élèves associent facilement les Arts Appliqués à leurs enseignements Profession-  
nels mais ils ont pu constater qu'une discipline nouvelle (La Calligraphie) pouvait également servir leur pratique  
professionnelle. De plus, l'anticipation des aléas techniques a nettement renforcé le lien entre Arts Appliqués et  
Pâtisserie (les élèves se projetant plus facilement dans la réalisation à partir de contraintes plus que de possibilités). A l'avenir,  
une phase d'expérimentation en atelier pour constater les aléas techniques par de petites expériences renforcerait  
encore cette dimension.

#### Renforcer la motivation et la cohésion de classe

- **Non évalué** - La classe étant déjà très motivée et solidaire avant le projet. Cependant le projet a permis de vérifier et  
encourager cet aspect. Nous avons eu le plaisir de constater que les élèves présents ont continué, par solidarité, le  
travail des élèves absents et surtout que les élèves ont été particulièrement investis lors de la réalisation en atelier.

### Ce que nous devons améliorer

#### Améliorer la coordination des enseignements

- **Atteint** - Par la bonne entente entre les enseignants, le partage en amont des progressions et l'envie d'aboutir, le  
projet a pu être réalisé. De plus le projet a été réalisé en première année (finalisé la veille du stage en entreprise) ce qui  
évité les disfonctionnement vécus lors de la dernière saison (stress des élèves, absences liés au examen...).

### Ce que nous devons améliorer

#### Renforcer l'interdisciplinarité

- **Atteint** - La pratique de Calligraphie demande beaucoup de temps pour progresser. Sans doute que nous pourrions  
amener les élèves a davantage pratiquer en s'associant avec une autre discipline (le projet de "Poésie du Gout" de  
Christelle Rousset en Français s'y prêterait bien). De plus les enjeux culturels évoqués dans le cadre de l'Histoire des Arts  
pourrait être davantage approfondi dans des phases d'analyse (Français ou LVI par exemple).

### Remerciements

La Région Rhône-Alpes pour son financement via son dispositif Eurêka et sans qui nous n'aurions eu ni intervenant, ni matériel.  
Notre intervenante, Marine Porte Sainte Marie, qui a toujours su se montrer accessible, pédagogue et dynamique. Philippe Decol,  
professeur de Pâtisserie qui est toujours enthousiaste et expert pour optimiser et adapter la technique au projet. L'ensemble des  
élèves qui ont toujours fais preuve de bienveillance et d'enthousiasme.



2014 - Neil SECRETARIO - Calligraphie "Custom Made" / Design de Communication



Art 747 - Origine GERMANIQUE - Pâtisserie salée "Alveol" / Arts Culinaires



1963 - Roy LICHTENSTEIN - Peinture Pop Art "Varoon" / Arts Visuels



2014 - Danielle EVANS - Illustration "The End" / Design de Communication

2016  
2017

SAISON<sup>3</sup>

La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes



É  
ACADÉMIE  
Grenoble



LYCÉE HÔTELIER  
Challes-les-Eaux

