



# COLLECTIVE

## SAISON 4 "Abaisse Diwani"

Le projet Calligraphie Pâtissière consiste à réfléchir et expérimenter une nouvelle manière d'écrire en Pâtisserie en s'appuyant sur l'expertise d'une Calligraphe professionnelle.

Pour cette nouvelle saison, nous sommes partis sur la [calligraphie Diwani](#) (dont les principes sont l'occupation générale d'une surface, l'affranchissement de la ligne et la modularité des tailles et formes de lettre). Le scénario d'application a été de repenser la technique de l'abaisse. La simple pâte feuilletée recouvrant traditionnellement les tartes aux fruits sera désormais estampillée du nom du fruit le composant. Enfin une attention particulière a été portée sur la technique et notamment sur l'ajournement des lettres dans la pâte (*étude de la technique du pochoir*) et de la cuisson (*prévenir les retraits éventuels, les risques de fragilités par différences d'épaisseurs, les différences de coloration...*)

### CONTRAT d' OBJECTIFS Favoriser la persévérance des élèves

- **Atteint** - Par son aspect innovant, les productions finales sont le résultat d'un cheminement complexe et évolutif (*les élèves ont du faire, refaire, sélectionner, améliorer de nombreuses propositions pour arriver à satisfaction*). 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 expérimentations pour mettre au point le design du motif (*le nom du fruit de la tarte*) et d'anticiper les aléas techniques (*ajournements, cuisson*). Le choix d'une pâtisserie considérée désuète (*l'abaisse*) et l'absence de réinvention contemporaine pouvant inciter à copier des exemples ont renforcé cette nécessité d'innover.

### Effectuer des transferts entre disciplines

- **Atteint** - Déjà avant le projet, les élèves de Pâtisserie associent facilement les Arts Appliqués à leurs enseignements Professionnels mais ils ont pu constater qu'une discipline nouvelle (*La Calligraphie*) pouvait également servir leur pratique professionnelle. De plus, l'anticipation des aléas techniques renforce le lien entre Arts Appliqués et Pâtisserie (*les élèves se projettent plus facilement dans la réalisation à partir de ses contraintes plus que de ses possibilités*).

### Renforcer la motivation et la cohésion de classe

- **Atteint** - Par la bonne entente entre les enseignants, le partage en amont des progressions et l'envie d'aboutir, le projet a pu être mené. Cependant la réalisation en atelier n'a pu aboutir en fin d'année comme prévue pour des problèmes de calendrier. La réalisation aura donc lieu en début d'année de Terminale. Ce qui aura l'avantage de faire une transition efficace entre les 2 années de formation et de profiter de 2 mois de recul pour parfaire chaque proposition.

**Remerciements:** La Région Auvergne Rhône-Alpes pour son financement via son dispositif [Passeurs de Culture](#) 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, enthousiaste et expert pour optimiser et adapter la technique au projet. L'ensemble des élèves qui ont fait preuve de bienveillance et d'enthousiasme.



2019 - Mounir SAMRAI - Calligraphie Saad' Mansoubi / Arts Plastiques



2018 - Anissa LEBLANC - Photographie blog / M'pale-kye-PA / Design & Communication



2011 - Lou SARREK - Carte de St Valentin / Fais tout ce que tu peux / Design de Communication



2010 - Chryssa KARAKIADOU-SAR - 1910 / Encre rouge / Pâtisserie

2017/2018

SAISON 5

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

ACADÉMIE DE Grenoble

LYCÉE HÔTELIER Châlons les Eaux

MARINE PORTE DE SAINTE MARIE