



ARCHITECTURE PATISSIERE

SAISON 2 " La Rotonde ferroviaire "

Le projet Architecture Pâtissière consiste à redécouvrir le parcours d'un des grands maîtres de la pâtisserie française: Antonin Carême. Dans ce cadre les élèves sont amenés à intégrer les principes architecturaux comme inspiration pour leurs créations culinaires.

Pour cette seconde saison, nous avons choisi un autre lieu emblématique du patrimoine Chambérien: "La Rotonde ferroviaire". En première année, les élèves ont commencé par observer le bâtiment, le comprendre (visite guidée par le CIAP) puis analyser une trentaine de ses constituants plastiques. En terminal, ils ont imaginé plusieurs pâtisseries individuelles rendant hommage au bâtiment en combinant 3 des ses constituants plastiques avec une recette classique. Un processus assez long de sélections et d'améliorations leurs a permis de proposer une pâtisserie individuelle évoquant le bâtiment, c'est à dire respectant son esprit architectural sans pour autant le copier.

Evaluation du projet

CONTRAT D'OBJECTIFS Favoriser la persévérance des élèves

- **Atteint** - Notre stratégie pédagogique reposait sur 3 piliers: travailler sur la durée (environ 12 séances réparties en deux phases), dépasser les exigences du diplôme (le niveau d'analyse dépassait le niveau requis par le CAP) et susciter la remise en question (les phases d'amélioration et de mises au point nécessite de remettre son ouvrage 100 fois sur le métier). Nous sommes parvenus à nos fins, le projet à abouti, les élèves ne se sont pas découragés et ont montré de la fierté et des progrès importants au terme du projet.

S'intégrer à la vie culturelle locale

- **Atteint** - La visite et le travail sur un des bâtiments emblématiques de la ville permet aux élèves d'en avoir une nouvelle lecture et de se questionner sur la notion de patrimoine (nous avons été surpris que les élèves découvrent ce bâtiment qu'ils croisent quotidiennement). Ensuite, le partenariat avec la CAUE a contribué à "désenclaver" le lycée hôtelier en amenant les élèves à sortir de l'exercice scolaire interne au profit d'un projet local ouvert.

Innover dans sa pratique professionnelle

- **Partiellement atteint** - Cette notion d'innovation est loin d'être gagnée auprès des jeunes pâtissiers très enclins à suivre la tradition et se laissant volontiers portés par les stars contemporaines de la pâtisserie. Le projet a imposé aux élèves de suivre le même cheminement intellectuel qu'Antonin Carême (certes une vie de création résumée en quelques semaines) et de le réexploiter dans une dimension contemporaine. Bien que les élèves prennent conscience de l'importance d'innover, le protocole pédagogique mis en place guide trop les élèves, canalisant leur créativité mais la bridant aussi.

Améliorer la coordination des enseignements

- **Non 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. Cependant, même en ayant positionné plus tôt le projet, nous constatons une usure des élèves sur le projet. Pour éviter la lassitude, nous n'avons pas procédé à sa réalisation en atelier en pâtisserie. Peut être que nous devrions envisager de faire réaliser les projets par les premières années (pour la remise des diplômes des Terminales par exemple).

Renforcer la motivation et la cohésion de classe

- **Non évalué** - Le classe étant déjà très motivée et solidaire avant le projet, il est difficile de mesurer un progrès en ce sens. Cependant nous avons pu constater que les élèves se sont conseillés mutuellement pour avancer et que les élèves les moins scolaires se sont investis dans le projet (malgré leur démotivation manifeste pour la formation).

Ce que nous devons améliorer

Développer l'interdisciplinarité

Afin de mieux exploiter le temps de visite et pour mieux répondre au programme des Arts Appliqués en CAP, le projet devra davantage questionner les notions de patrimoine propre au bâti étudié (le statue du bâtiment, son contexte de création, ses fonctions dans l'histoire...). Cette phase pourrait être pleinement développée par un collègue de Français ou LVI. Nous proposerons des invitations dès la rentrée scolaire.

Remerciements

La CAUE nous a permis de profiter pleinement de son expertise, de son réseau et de sa visibilité. Plus particulièrement, notre intervenante, Pauline BOSSON, qui a toujours su se montrer disponible, patiente et pédagogue. L'ensemble des élèves qui se sont investis pleinement, sans se pas découragés, et faisant toujours preuve de bienveillance et d'abnégation.



1993 - Marc RIBAUD - Photographie: Fixation sur le Tour Eiffel / Arts visuels



1944 - Chiesa di San Giovanni Fuorcivitas



1951 - François Pierre De La VARENNE - Mille-feuille (cristallisé par Ladurée en 2014)



1999 - Stéphane BUREAU - Pavé Ordon