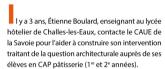
du patrimoine chambérien à la pâtisserie



Comment le CAUE de la Savoie accompagne des élèves du lycée hôtelier de Challes-les-Eaux dans sa découverte de l'architecture chambérienne et la création de pâtisseries.



Visite des halles de Chambéry.





Il s'agit de s'inspirer d'Antonin Carême (1784-1833), premier chef et pâtissier français de renommée

Carême devient célèbre à Paris pour ses pièces montées, des constructions élaborées entièrement en sucre, pâte d'amande utilisées comme centres de table. Il réalise ces friandises, qui atteignent parfois plusieurs pieds de hauteur. Il leur donne des formes inspirées des temples, des pyramides et des ruines antiques en prenant ses idées dans les livres d'histoire de l'architecture. Considérant l'art culinaire comme une branche de l'architecture, il dessine lui-même ses pâtisseries avec beaucoup de goût et d'après des modèles qu'il emprunte à Vignole 1 ou Palladio 2.

Le contexte et les objectifs de l'intervention du CAUE

Étienne Boulard enseigne les arts appliqués et doit répondre aux exigences du programme en CAP. Il souhaite sensibiliser ses élèves à l'architecture et au patrimoine chambérien à travers un cycle d'architecture pâtissière.

Le projet s'appuie alors sur l'étude de bâtiments chambériens emblématiques : la fontaine des éléphants en 2015, la rotonde ferroviaire en 2016. l'Espace Malraux en 2017 et les Halles en 2018. Le projet doit permettre d'amener les élèves à s'inscrire dans le cheminement d'Antonin Carême et à s'inspirer de l'architecture pour repenser la

Le CAUE dont l'une des missions est la sensibilisation à l'architecture est naturellement le partenaire de cette découverte et apporte son regard éclairé aux créations des élèves en visant plus particu-

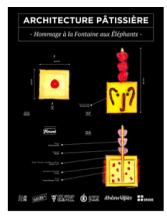
- à sensibiliser les élèves à l'architecture à travers l'étude d'un monument emblématique chambérien.
- a comprendre l'impact historique autour d'un
- a observer les détails ornementaux d'un monu-
- a travailler les matières avec l'architecture pâtissière.

Le projet

Déroulé des séances

Le projet s'organise sur 2 ans à travers 12 séances. En classe de première :

■ il est proposé aux élèves de découvrir et visiter le bâtiment. L'objectif est de les amener à observer et à comprendre le patrimoine étudié : le statut du bâtiment, son contexte de création, ses fonctions dans l'histoire..



Du dessin à la réalisation en atelier.

cette visite se prolonge par une analyse plastique du bâtiment : organisation, structure, volumes, proportions, matériaux, ornementation, couleurs...

En classe de terminale

- les élèves rentrent dans la création graphique de plusieurs pâtisseries individuelles à l'échelle 1. Pour rendre hommage au bâtiment étudié, ils doivent combiner 3 des constituants plastiques vus en classe de première avec une recette classique.
- un processus long de sélections et d'améliorations leur permet ensuite de proposer une pâtisserie individuelle évoquant le bâtiment sans le copier. La meilleure proposition est développée en l'adaptant aux contraintes techniques de la pâtisserie. Elle doit également associer des saveurs qui répondent au contexte de la création

■ la production finale prend forme avec le prototypage et la réalisation des pâtisseries individuelles

Des planches réalisées par les élèves sont exposées au CAUE et présentées sur le site du lycée.

Un bilan positif

Contrairement à ce que l'on pourrait penser, le patrimoine chambérien est très mal connu des jeunes même quand il fait partie de leur paysage quotidien. L'ouverture culturelle apportée revêt donc ici toute son importance tout en permettant de nourrir la pratique professionnelle.

Dans le domaine de la pâtisserie, l'acquisition des standards passe avant l'innovation. C'est pourquoi l'invention dans un cadre donné est un des enjeux maieurs de la création contemporaine.



Il va sans dire que ce genre de projet développe de manière importante des compétences en lien avec toutes les autres disciplines enseignées : expression graphique, représentation dans l'espace, expression orale, connaissances techniques, mais aussi l'entraide entre lycéens, l'ingéniosité et

Cathy le Blanc Frossard. Florence Fombonne-Rouvier

- 1. Jacopo Barozzi da Vignola, dit Vignole (1507-1573), architecte et théoricien de l'architecture auteur du Traité des cinq ordres d'architecture, 1562.
- 2. Andrea Palladio (1508-1580), architecte et théoricien de l'architecture, auteur des Quatre livres de l'architecture,



73026 Chambéry Cedex

RCHITECTURE

