



Boulangerie « Les jardins au XVIIIe siècle : Entre folie et rigueur »

Boulangerie-Pâtisserie
Trophées de l'excellence 



1 - <https://www.facebook.com/TropheesOccitanie/>



lycée professionnel
lycée des métiers
Hôtelier
Quercy-Périgord
Lot
académie
Toulouse



Point de départ du processus de réflexion et de la recherche documentaire en boulangerie



En boulangerie j'ai orienté les différentes recherches sur les éléments qui vont constituer la pièce décorée à partir des documents de la BNF présentés sur le Padlet, je suis parti sur l'idée de créer une représentation des premiers jardins à la Française. C'est le siècle des lumières et au château de Chantilly, Louis II de Bourbon, leur fils, dit "le Grand Condé", et cousin du roi, organise une vie de cour aussi brillante que celle de Versailles en conviant tous les plus grands artistes de son temps.

C'est dans ce contexte du siècle des lumières que Le Nôtre aménage de somptueux "jardins à la Française" au château de Chantilly.

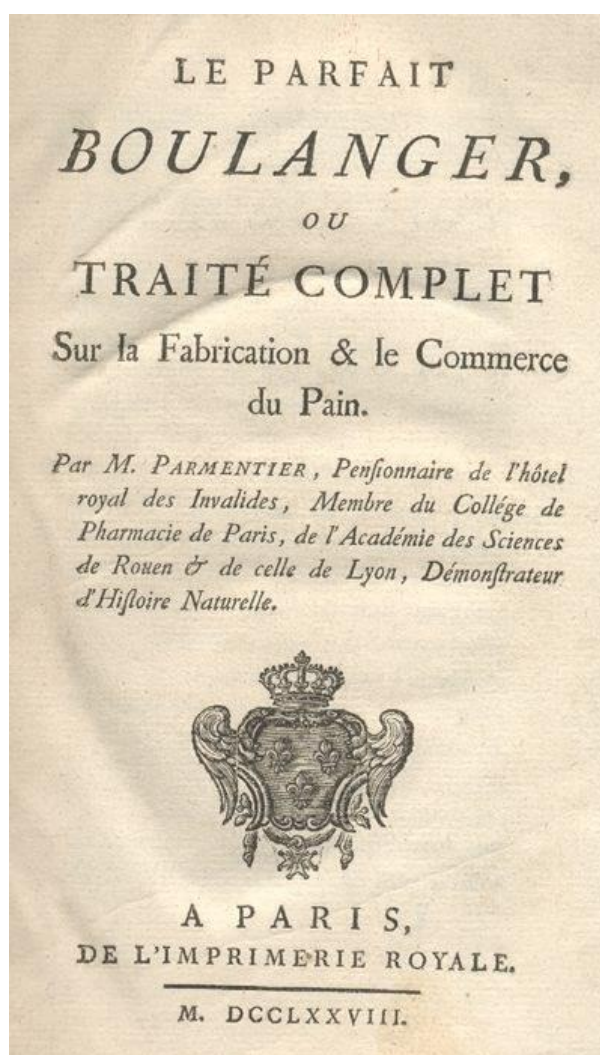
En ce qui concerne la production, l'idée du départ était de trouver les traces des céréales de l'époque et les méthodes pour se rapprocher au plus près d'un pain du XVIII siècle.

Le seigle c'est vite imposé car sa présence est mentionnée dans beaucoup d'ouvrages de l'époque, c'était un, des pains du peuple.



Notre recherche sur l'utilisation d'un fromage existant au XVIII siècle a été un frein pour notre idée de départ, qui était de vraiment innover sur le produit dans la texture, le mode cuisson. Les essais n'ont pas pu aboutir pas manque de temps et la difficulté d'avoir les équipements, mais il reste des idées à creuser dans d'autres contextes. Par la suite le choix du fromage à été proposé par notre professeur suite à une rencontre qu'il a eue avec une fromagère, affineuse qui lui a soumis l'idée du Brie.

En quoi ma réalisation rappelle-t-elle l'art des jardins au XVIIIe ?



Pour mon spécial, aucune relation avec les jardins, mais plutôt avec l'époque. En m'appuyant sur les différentes lectures de document du XVIIIe siècle et notamment Antoine Augustin Parmentier^[1], j'ai décidé de réaliser **le pain de seigle**, qui était le pain du peuple suivant les régions, car le seigle est une céréale qui apprécie les climats rudes des hauts plateaux. La fabrication ce pain et des autres pains exigeaient^[2] et exigent toujours une grande rigueur

Pour améliorer la valeur nutritionnelle du pain de seigle qui est déjà plus intéressante qu'un pain à base de blé, j'ai utilisé les lentilles corail pour apporter des petites touches de couleur au sein de cette mie grise. Les apports de graines et de légumineuses étaient pratiqués au XVIIIe siècle et bien avant, l'encyclopédie Roret atteste de la diversité et des connaissances sur le sujet.



Aujourd'hui le pain seigle à toute sa place comme sur le plan nutritionnel, il gagne à être mis en avant car il est particulièrement riche en fibres, en calcium, en fer zinc et fluor. Le seigle est également une bonne source de cuivre, de magnésium, de manganèse, de potassium. Au niveau des vitamines, il est également une meilleure source que le blé ou le riz en vitamines B1, B2, B3 et B5.

De plus, le pain de seigle engendre des index glycémiques [\[1\]](#) inférieurs à ceux des pains de blé.

[\[1\]](#) Source : Le seigle des terres de Margerides d'Alain Bonjean, Editions « quelque part sur terre »



2 - Source : [Facebook Moulin d'Antoine](#)

A 38 ans, Denis Valette est le producteur de Seigle de Margeride dont les parcelles de montagne sont les plus hautes en altitude. A l'heure de la moisson, il nous raconte sa passion.

*De sa maison perchée sur une colline de Termes en **Lozère**, Denis Valette, contemple chaque jour les paisibles **Monts de la Margeride**. A cent mètres de ses fenêtres, une bâtisse traditionnelle en granit gris et quelques arbres constituent un havre de fraîcheur pour ses vaches Limousine ; car Denis est avant tout producteur de veau sous la mère ! Derrière son troupeau, on aperçoit enfin une parcelle baignée de soleil : **LA parcelle de [Seigle de Margeride](#)** dont il est si fier.*



3 - Premier essai du pain de seigle 100%



4 - Premier essai du pain de seigle aux lentilles corail.



5 - Entrainement

- **Pour la ficelle au fromage**, j'ai coloré à la pâte à la spiruline pour apporter le vert sur ma table d'exposition, mais pour rappeler le XVIII^e siècle, j'ai choisi d'incorporer du fromage de Brie de Meaux^[1] qui était servi au château de Chantilly lors des festins. C'est le fromage chéri par tous les souverains, Talleyrand (1754-1938) le proclame « roi des fromages ».





La légende dit : Star de la fable de La Fontaine, le corbeau et le renard, il semblerait que ce soit à partir de la recette du Brie que celle du camembert fut tirée au XVIII siècle



Pour la pièce artistique, il a été plus facile de rappeler les jardins, mais le choix s'est porté aussi vers une représentation du siècle des lumières qui est indissociable de cette période de l'histoire. Les jardins au XVIII siècle, **'folie'**, c'est porté vers un modèle du Traité du jardinage selon les raisons de la nature et de l'art de Jacques Boyceau de la Barauderie [\[1\]](#). J'ai voulu aussi représenter une grande vasque qui pouvait orner les jardins et fontaines, quelques fleurs originales par leurs formes viennent se positionner autour de cette représentation.

Le siècle des lumières, **'folie'** est représentée par le portrait de Diderot et de la première page de son encyclopédie [\[1\]](#) qui compile les connaissances de l'époque dont la cohérence était obtenue par la riche documentation de toutes les disciplines. Cette encyclopédie a donné ses lettres de noblesses à l'Artisanat.



Le siècle des lumières[1] **'rigueur'** est représentée par la rectitude et les formes géométriques des jardins, des chantiers titanesques pour l'époque découvert après le visionnage d'une émission sur « les secrets du château de Chantilly[2] ».

La rigueur est représentée par la rigueur scientifique de Newton avec le planétarium et la découverte de la loi universelle de la gravitation et **'l'épisode la pomme'**. Mais on peut retrouver cette approche scientifique, rationnelle dans les écrits d'Antoine Augustin Parmentier



6 - Les jardins du château de Vaux-le-Vicomte



7 - Planétarium



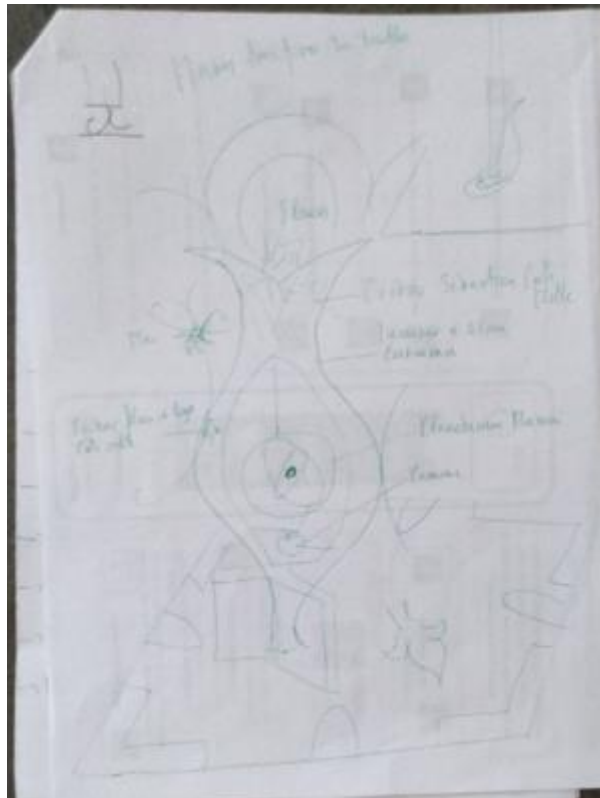
8 - Château de Chantilly

UNE POMME EST-ELLE VRAIMENT TOMBÉE SUR LA TÊTE DE NEWTON ?



9 - A écouter 'l'épisode de la pomme' Cliquez sur le lien dans le texte;

La progression de la pièce artistique en pâte morte et pain party



10 - Esquisse du modèle



11 - Essai de montage du planétarium



12 - Modèles fleurs réalisées par la classe des premières BoulPat



13 - Modèles d'encyclopédies réalisées par la classe des premières BoulPat



14 - Essai de socle carré en pain party



15 - Essai de socle en forme de fleur



16 - Premiers montages de pièces des élèves en première Boulpat lors des portes ouvertes. Les deux modèles ont été soumis aux votes des visiteurs pour le choix de la pièce qui sera proposée le 26 mars.



17 - Tourte de Seigle des Margerides et lentilles corail Pâte levée feuilletée : Chocolatines bi au noisettes torr fies, pâte d'amande et chocolat. Fleur bi color à la crème framboise et basilic Croissants de L a pour le concours croissant Ficelles à la spiruline et au brie de Meaux Modèles de socle en pain party

Nous remercions l'ensemble de nos professeurs et les élèves de nos classes respectives (terminales et premières du Lycée Hôtelier Quercy-Périgord) pour leur aide et soutien tout au long de cette belle et riche expérience.

Fin

