



LES TROPHÉES DE L'EXCELLENCE

THEME 2020 :

Les Jardins du 18^{ème} Siècle

« Entre folie et rigueur »

Lycée des métiers

« Les côtes de Villebon », Meudon-la-Forêt 92360

Histoire de l'art des Jardins

▣ **Etymologie du mot « Jardin » :**

Jardin remonte probablement à un mot gallo-romain « Hortus gardinus », signifiant « jardin entouré d'une clôture », dont le second élément est issu de l'ancien bas-francique « gart ou gardo : Clôture ».

▣ **Au sens actuel, un jardin comprend 3 composantes :**

- *La notion d'aménagement durable de l'espace*
- *La notion de culture des végétaux*
- *La notion d'un jardin organisé*

▣ Tableau de synthèse des deux styles retenus :

STYLE	CARACTERISTIQUES	EXEMPLES
Français	Parterres, topiaires, bassins. Axe central avec ligne de fuite sur l'infini, symétrie, nombres pairs, lignes droites, régularité.	Jardins de Vaux-le-Vicomte Jardins de Versailles
Anglais	Lac, pelouses, grands arbres, ruines. Symétrie, nombres impairs, lignes courbes, irrégularité.	Stourhead Garden Stowe Landscape Garden

*Exemple : Les Jardins départementaux Albert-Khan,
Boulogne-Billancourt*

Les Jardins du Grand Siècle

« à la Française »



Les jardins « à la Française » sont un prolongement de l'architecture.

Elle implique la collaboration entre un architecte et un maître-jardinier.



Le style « à la Française » a pris toute son ampleur avec le célèbre maître **André Le Nôtre**, avec la conception des jardins de Vaux-le-Vicomte puis des jardins de Versailles.

Pelouses, bassins, fontaines et statuaires prirent place sur d'immenses superficies au terrain remodelé et aplani.

André Le Nôtre, qui a étudié la peinture à l'atelier de Simon Vouet, se sert de la perspective comme fil directeur, créant un axe centrale, puis des axes obliques et perpendiculaires.



La perspective centrale devait porter au-delà du jardin, aussi loin que possible à travers les bois et les champs.

Le parterre de broderie, développé en France à la fin du 16^{ème} siècle, est à son tour constitué d'un dessin, reprenant les broderies effectuées sur les riches tissus et les dentelles.



La lumière est un élément également très important du décor au même titre que la végétation.



Les parterres d'eau doivent refléter la lumière et éclairer la façade.

Les fontaines avec ses sculptures représentent différents épisodes de la vie du souverain à travers la mythologie grecque et romaine.

La transition des jardins

A partir de 1744, Marie-Antoinette ordonne la création d'un jardin anglais, à Versailles.

Si elle a sacrifié le savant jardin botanique de Louis XV, c'est qu'en ce 18^{ème} siècle, la mode est au jardin anglais.



Elle charge donc son architecte Richard Mique de créer un jardin pittoresque avec un hameau, au Petit Trianon.

Les jardins du siècle des Lumières

« Le style Anglais »



Au 18^{ème} siècle, d'un bout à l'autre de l'Europe, philosophes et poètes, aristocrates et politiciens se prennent de passion pour les jardins.

C'est en Angleterre que va naître un style : « **Le jardin paysager** ».



Il trouve ses sources d'inspiration dans la peinture, et le théâtre. Mais c'est surtout l'amour des anglais pour la nature qui joua un rôle déterminant.

Conclusions

- ▣ Le jardin à l'anglaise est en complète opposition au style de jardin à la française, par son agencement et ses formes irrégulières.
- ▣ Par ce refus de la symétrie, il devient un symbole d'émancipation vis-à-vis de la monarchie et de ses représentants, notamment sous la révolution française.
- ▣ L'objectif n'était plus de contrôler la nature, mais d'en jouir lors de « promenade », avec un point de vue ordonné sur des objets architecturaux (*Belvédères, statues...*).

BOULANGERIE

Réalisations et exploitation du thème

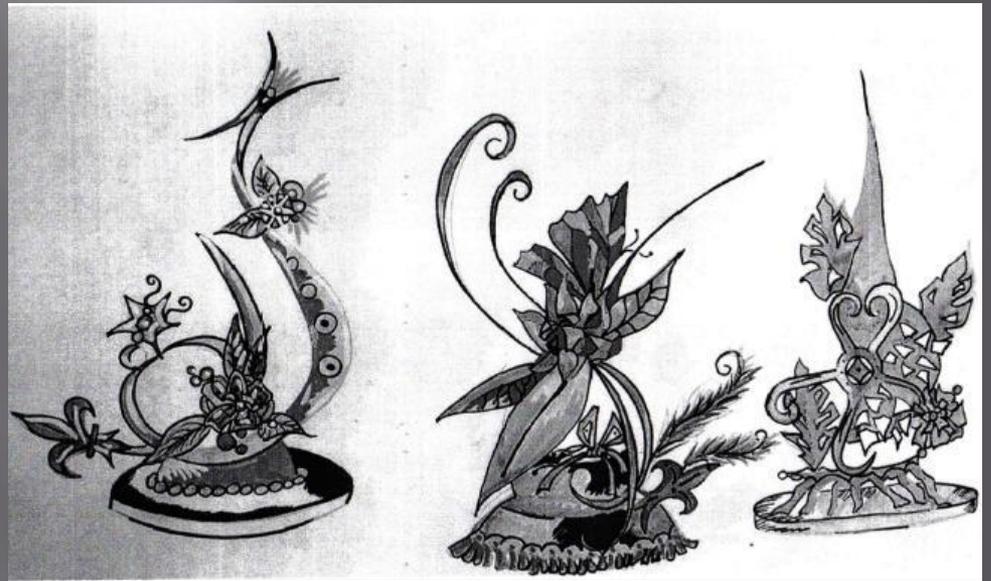
*Par Nicolas VENET
Coach Monsieur BRETON, professeur*

La pièce artistique

- ▣ Travail sur le croquis afin d'y apporter un esprit florale à l'anglaise, tout en y apportant une touche royaliste française.

Éléments retenus :

- Arbre ou tronc d'arbre
- Colline, vallonement
- Grande fleur, feuillage
- Couleur, peinture anglaise
- La faune, la nature, la vie
- Symbole royaliste



- ▣ Il a été décidé d'apporter sur la pièce :
 - La hauteur, pour l'élanement des arbres.
 - Un socle pour rappeler les collines des jardins anglais.
 - La couleur pour le feuillage et les fleurs qui rappelle les peintures paysagères anglaises.
 - Un papillon pour la faune qui se développait en ces lieux.
 - Une touche royaliste, pour la période Louis XV, avec la fleur de Lys et un nœud rappelant le jabot en batiste ou dentelle, pièce de la chemise des hommes.



Pièce finale



Arabesque

Papillon

Fleur exotique

Tronc d'arbre

Lys royale

Feuillage

Nœud

Colline

Les fabrications boulangères

▣ Le pain au foin :

Il a été choisi pour le pain spécial de partir sur « le foin », représentant l'herbe fauchée des jardins.



Une infusion de foin de Crau, vient hydrater ce pain au levain, à la farine Bise, et à la croûte épaisse et caramélisée.

▣ La ficelle apéritive :

Produit laitier imposé.

Il a été mis à l'honneur la région Bretagne, terre de royauté, en valorisant son patrimoine.



Il a été choisi un fromage de vache 100% breton, à l'andouille de Guémené : « **le Ti'Guémené** » de la ferme de Lintan, à Bréhan.

Une baguette de Tradition, garnie de Ti'Guémené , d'andouille de Guémené, de pomme de terre, d'oignon rouge, de crème et de moutarde.



▣ Les viennoiseries

La brioche de l'apiculteur :

Une brioche miel-amandes a été élaborée. L'élevage des abeilles pour en récolter le miel datant de la fin du 18^{ème} siècle, ce produit a donc été mis en avant.



La viennoiserie feuilletée aux pommes :

Une pâte à couque garnie d'une crème brûlée aux pommes granny et manzana. Les vergers du potager du roi, étant le jardin des délices voulu par Louis XIV.



PÂTISSERIE

Réalisations et exploitation du thème

*Par Camille GROS
Coach Monsieur BRETON, professeur
Monsieur LAURENT, professeur*

La pièce artistique

- ▣ Travail sur le croquis afin d'y apporter un esprit florale à l'anglaise, en alliant le côté rigoureux des tailles des Topiaires, et la symétrie des formes.

Éléments retenus :

- Buisson, arbre taillé en boule
- Symétrie
- Grande fleur, feuillage
- Fleurs d'époque
- Coloration, peinture anglaise



▣ Il a été décidé d'apporter sur la pièce :

- La hauteur, avec l'art de la taille des topiaires.
- Les fleurs à la cour :
 - ❖ L'arum qui a été introduit en France au 18^e Siècle
 - ❖ L'orchidée que les botanistes ont pu étudier et admirer à cette époque.
 - ❖ Les anémones et les renoncules
- La couleur vive du feuillage des jardins français



Pièce finale



Les fabrications Pâtisseries

▣ La couronne Zéphyr-Hibiscus

Entremets composé :

- ❖ Streusel coco
- ❖ Moelleux coco
- ❖ Insert fraise hibiscus
- ❖ Ganache montée zéphyr
- ❖ Finition velours rouge



La forme ronde sculptée, voulant rappeler les buissons des jardins à la Française.

▣ Les déclinaisons

La base commune conservée pour les petits gâteaux est la ganache montée zéphyr. Le cacao étant un produit exotique de luxe au 18^{ème} siècle.



Entremets composé :

- ❖ Dacquoise amandes
- ❖ Insert pêche/verveine
- ❖ Ganache montée zéphyr
- ❖ Finition velours jaune/rouge

La forme représentant les roses que l'on retrouvait au petit Trianon à cette époque, ainsi que dans les jardins anglais.

Partie Scientifique

Expérimentation scientifique

Par Camille GROS

Coach Madame CAUBET, professeur

La pâte à choux

- ▣ Produit et technique choisis :
 - ❖ Le rôle de l'œuf dans la réalisation d'une pâte à choux

- ▣ Objectif de l'expérimentation, ma problématique :
 - ❖ Démontrer les propriétés physico – chimiques et organoleptiques de l'œuf : Quels sont les pouvoirs, propriétés et actions de l'œuf entier dans la réalisation d'une pâte à choux ?

▣ 1^{ère} expérimentation :

Je fabrique mon témoin (ma recette de base) :

Je chauffe l'eau, le beurre, le sel.

J'ajoute la farine à ébullition.

Je dessèche la panade.

J'incorpore les œufs entiers petit à petit.



J'expérimente (je teste) :

➤ **Réalisation** de ma pâte à choux :

Ma pâte à choux est de couleur jaune clair, souple, au bon goût d'œuf, une odeur agréable.

➤ **Dressage** de ma pâte à choux :

Ma pâte est facile à dresser, sa texture est souple, elle a une belle couleur jaune claire et une odeur d'œufs agréable.

Je constate (couleur, odeur, texture...) :

➤ **Après cuisson** (35 mins à 180°C) :

Les choux sont bien développés et réguliers, la couleur est dorée. Les choux sont croustillants et moelleux à l'intérieur. Les choux ont un goût et une odeur agréables d'œuf.

J'interprète :

L'œuf entier a des propriétés diverses :

- C'est un agent de coloration, de liaison, coagulant.
- Il permet également le foisonnement de la préparation. (augmentation du volume)

▣ 2^{ème} expérimentation :

Je pose ma nouvelle hypothèse (que je change et pourquoi ?) :

Je conserve ma recette et technique de base en faisant varier un produit : l'œuf :

Je décide de n'incorporer que les jaunes.

Est-ce que l'absence d'albumine va avoir des conséquences sur ma pâte à choux ?

Est-ce que la lécithine seule va intervenir de façon différente dans la réalisation de ma pâte à choux ?



J'expérimente (je teste) :

➤ Réalisation de ma pâte à choux :

Ma pâte à choux est peu souple, la texture est peu homogène, la couleur est jaune prononcée et l'odeur et le goût de l'œuf sont très présents.

➤ Dressage de ma pâte à choux :

Ma pâte est difficile à dresser à cause du manque de souplesse de ma pâte, elle ne tiens pas et s'étale immédiatement.

Je constate (couleur, odeur, texture...):

➤ Après cuisson (25 mins à 180°C):

Les choux sont bien développés mais plus en largeur qu'en hauteur. Les choux sont assez plats. La couleur est dorée. Les choux sont très moelleux autant à l'extérieur qu'à l'intérieur.

Le goût est peu agréable car l'œuf ressort trop (goût d'omelette).

J'interprète :

- La lécithine permet la coloration dorée de notre préparation (voir un jaune en peu trop prononcé)
- Il coagule beaucoup plus tôt car il n'est pas dilué (temps de cuisson réduit)
- L'agent de saveur présent dans le jaune d'œuf est trop fort quand il n'est pas dilué et dénature le goût des choux.
- L'absence de blanc d'œuf n'a pas permis un développement aussi important de ma pâte à choux

▣ 3^{ème} expérimentation :

Je pose ma nouvelle hypothèse (que je change et pourquoi ?) :

Je conserve ma recette et technique de base en faisant varier un produit : l'œuf :

Je décide de n'incorporer cette fois ci que des blancs.

Est-ce que l'absence de lécithine va avoir des conséquences Sur ma pâte à choux ?

Est-ce que la l'albumine seule va intervenir de façon différente dans la réalisation de ma pâte à choux ?



J'expérimente (je teste) :

➤ Réalisation de ma pâte à choux :

Ma pâte à choux est souple, la texture est homogène, la couleur est blanche, le goût peu agréable, aucune odeur significative.

➤ Dressage de ma pâte à choux :

Ma pâte est facile à dresser, la pâte est très souple et agréable, la couleur est blanche et elle se tient très bien lors du dressage.

Je constate (couleur, odeur, texture...):

➤ Après cuisson (50 min à 180°C):

Les choux sont peu développés et sont assez plats. La couleur est très légèrement dorée.

Les choux sont très moelleux à l'intérieur et peu croustillants.

Le goût est peu agréable, le chou est sans saveur.

J'interprète :

- **Même en absence de lécithine, le chou s'est coloré légèrement**
- **Le temps de cuisson a été triplé en absence de lécithine**
- **L'albumine présente dans le blanc d'œuf n'est absolument pas un agent de saveur**
- **L'albumine est un agent de foisonnement**

□ Conclusion: La première recette sera retenue

<p>Propriétés physico-chimiques</p>	<p>Les choux sont plus homogènes. La réaction de Maillard a lieu plus rapidement et est homogène avec une couleur dorée appréciable.</p> <p>On s'aperçoit que lorsque l'œuf n'est pas entier le temps de cuisson est bien plus long.</p> <p>L'œuf entier permet un intérieur très alvéolé. On s'aperçoit également que malgré l'absence du blanc les choux gonflent.</p>
<p>Qualités organoleptiques</p>	<p>L'œuf entier permet un équilibre au niveau de la dégustation des choux. Le jaune est un agent de saveur contrairement au blanc, mais seul il est trop prononcé et donne un arrière goût d'omelette.</p> <p>On note aussi que malgré l'absence de lécithine les choux ont coloré légèrement. L'œuf n'est donc pas le seul agent de coloration dans la préparation.</p>
<p>Présentation de la qualité nutritionnelle du produit</p>	<p>Le jaune d'œuf est riche en lipides et le blanc d'œuf est riche en protéines.</p> <p>L'association des deux apporte donc un équilibre intéressant des deux constituants alimentaires.</p>
<p>Coût de revient</p>	<p>Le prix de revient de la 1^{ère} préparation est légèrement plus couteux à conditions de réutiliser dans les deux autres préparations les blancs et les jaunes pour d'autres réalisations.</p>

Conclusion générale :

C'était intéressant de pouvoir tester ses différentes recettes en jouant sur un seul ingrédient. J'avais des idées reçues sur le rôle de l'œuf et en particuliers du blanc.

Ma plus grosse surprise a été de voir que les choux qui avaient le plus gonflé étaient ceux qui n'avaient pas le blanc, donc moins d'humidité.



Remerciements

Nous remercions pour leur aide et disponibilité :

Madame COSNARD, Provisure

Monsieur ECHALIER, DDFPT

Monsieur BRETON, professeur de Boulangerie-Pâtisserie

Monsieur LAURENT, professeur de Pâtisserie

Madame CAUBET, professeur de Sciences appliquées



Lycée des métiers

« Les côtes de Villebon », Meudon-la-Forêt 92360

Académie de Versailles