



**ACADÉMIE  
DE NORMANDIE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

 **Panorapresse**  
par  **ouest  
france**



**ACADEMIE DE  
NORMANDIE RECTORAT  
DE CAEN**

(communication@ac-caen.fr)



**1 mars 2024**



**1 document**

## **OUEST FRANCE\_61\_ACTU\_ARGENTAN - CES ÉTUDIANTS PRÉPARENT UN VILLAGE EN CHOCOLAT**

**1**



**Argentan - Ces étudiants préparent un village en chocolat**

Quotidien Ouest-France, ouest-france.fr, vendredi 1 mars 2024

---

## Argentan - Ces étudiants préparent un village en chocolat

Quotidien Ouest-France, ouest-france.fr, vendredi 1 mars 2024, 585 mots

Depuis la mi-février, les élèves de la filière design du lycée Mézeray-Gabriel œuvrent à la fabrication d'un village de plus d'un mètre... en chocolat !

### Reportage

Le design est partout et touche de nombreuses sphères économiques. C'est ce que veut montrer Pierre Philippe, professeur de design au sein du diplôme national Métiers d'art et design du lycée Mézeray-Gabriel, avec son nouveau projet de maquette en chocolat, d'1,60 m par 1,20 m.

Après de nombreux projets avec des matières premières – telles que le carton, le verre, le bois, etc. –, Pierre Philippe a voulu proposer un projet innovant... Dont la matière première n'est autre que le chocolat ! Les élèves de deuxième année se sont donc lancés dans la réalisation d'une maquette en chocolat d'un village du XVII<sup>e</sup> siècle, représentant les différentes structures liées à la production du chocolat.

« **À travers ce projet, l'idée est aussi d'illustrer comment le chocolat a conquis le monde, résume le professeur. Et surtout de montrer que le design a de multiples typologies, ce n'est pas que des objets. Le commerce du chocolat haut de gamme, c'est très intéressant. Les chocolatiers ont besoin de designers pour penser les créations gourmandes.** »

Les dix élèves ont tiré au hasard les bâtiments à réaliser : château, épicerie fine, moulin, église, bateau, port, maisons de paysans, fontaine, pont... Chaque étudiant est libre d'imaginer la topographie de son village comme il l'entend. Ils seront ensuite rattachés les uns aux autres pour former une île mesurant 1,20 m par 1,60 m.

Mais avant de voir se former le résultat final, que le groupe espère bien pouvoir exposer au grand public au mois d'avril à la chapelle Saint-Nicolas, il faut réussir les moulages et les démoulages. Et ce n'est pas une mince affaire pour ceux qui n'ont jamais travaillé le chocolat.

Le travail de la matière première se fait à la cuisine de l'établissement. Le chef a pris part à ce projet car il a fallu faire plusieurs essais pour trouver, ensemble, la cuisson parfaite pour le chocolat. « **Au début on avait mélangé avec de l'eau, c'était parfait pour le moulage, mais au démoulage ça ne donnait rien, détaille Pierre Philippe. Quand on le mélange, ça créait des bulles d'air. Finalement le plus simple c'est de mettre le chocolat quelques minutes au micro-ondes, sans le remuer** ».

À l'aide d'une poche à douille, les jeunes remplissent consciencieusement chacun de leurs moules chaussettes créés spécialement. Et il faut aller vite car le chocolat refroidit et durcit rapidement.

40 kg de chocolat

Les premiers tests ont été faits courant février. Une fois le chocolat pris, il est temps de démouler les pièces de chacun. Quand vient le tour de Manon, qui est en charge de la réalisation du château, les regards ne la lâchent plus.

« **Vu la complexité de la pièce et de sa taille, j'ai décidé de le faire en deux parties pour éviter les cassages au démoulage** », explique-t-elle. Après le premier essai démoulé, la jeune femme est agréablement surprise du résultat. D'autres essais seront réalisés au cours des semaines à venir. Puis ils se pencheront sur les décors et les extérieurs, qui seront colorés grâce à du chocolat blanc, au lait ou encore du colorant alimentaire vert, pour les espaces verdure. Au total, ce ne sont pas moins de 40 kg de chocolat qui seront nécessaires à ce projet technique et gourmand !

Annah BLOUIN-FAVARD.



Les élèves de la filière design du lycée Mézeray-Gabriel réalisent une maquette en chocolat, avec leur professeur Pierre Philippe, à gauche sur la photo. © Ouest-France