

Avertissement préalable : cette rubrique a pour but de présenter un état des possibilités et des réalisations en matière de cartographie pâtissière ou de géopâtisserie. Elle est évolutive en fonction des nouveaux apports.

Forme, surface, relief

Il y a au moins trois façons d'évoquer une carte géographique au moyen d'une pâtisserie : la forme, la surface et le relief, les trois pouvant coexister.

La forme : on donne à la pâtisserie la forme du pays ou de la région à représenter.

La surface : on dessine une carte sur la pâtisserie comme on le ferait sur une feuille de papier.

Le relief : on réalise une pâtisserie en relief

Techniques de forme

En pâtisserie, une forme peut être obtenue :

- après cuisson : en découpant le biscuit

En l'absence de moule spécifique correspondant à la forme de la région à représenter on peut réaliser un biscuit rectangulaire avec un matériel standard et le découper avec un couteau ou autre instrument de découpe.

Cette découpe est évidemment facilitée si l'on dispose d'une emporte-pièce correspondant à la forme de la région.

- avant cuisson : au moyen d'un moule dans lequel on coule la pâte liquide

Avec un moule fermé, par exemple en silicone, on peut réaliser les biscuits habituels (génoise, dacquoise, etc.)

Avec un moule ouvert (sans fond), dont la fonction normale est de servir d'emporte-pièce, on peut réaliser des biscuits avec une pâte assez consistante (il y a des précautions à prendre avec la génoise qui peut se révéler trop liquide mais la dacquoise se prête bien au jeu ; une pâte sablée ne poserait pas de problème).

Techniques de surface

Les techniques de décoration pâtissière sont nombreuses et peuvent parfois demander une certaine dextérité (ou éventuellement le recours à des techniques sophistiquées comme des tables traçantes).

Elles nécessitent par ailleurs une adéquation entre le support (surface du biscuit) et la matière déposée (en particulier pour que la couche supérieure du gâteau n'absorbe pas la matière que l'on dépose pour le décor).

Le décor au cornet ouvre un maximum de possibilités pour peu que l'on ait acquis un minimum de cette dextérité.

Le décor par saupoudrage est simple à reproduire une fois que l'on a découpé le ou les pochoirs adéquats.

On peut évidemment rajouter divers éléments figuratifs (smarties, bonbons...) ou des découpes de pâte d'amande, des décors en pâte à sucre, etc.

Techniques de relief

La réalisation de cartes en relief peut se faire de façon artisanale (en empilant des couches de biscuit découpées en fonction des courbes de niveau) ou en utilisant un moule en relief.

Des réalisations

Forme à la main :

Colette Cauvin, qui enseignait la cartographie à l'Université de Strasbourg, agrémentait le repas de fin d'année avec ses étudiants de gâteaux « carte de France » découpés à la main avec un couteau à partir d'un calque.

Forme avec un cadre :

La société Gobel, fabricant de matériel de pâtisserie à Joué les Tours, offre à son catalogue des cadres emporte-pièces en acier inox avec différentes formes géographiques (voir rubrique « Cadres à pâtisserie Gobel » (France continentale, Corse, la Réunion, etc. ; Afrique, États-Unis, Canada, etc.)). On trouvera à la rubrique « Photos » quelques réalisations avec ces cadres.

J'avais essayé par ailleurs de réaliser, avec une imprimante 3D, des emportes-pièce pour chacune des régions françaises.

On trouve sur le Net différentes réalisations d'emporte- pièce avec une imprimante 3D :

<https://www.thingiverse.com/search> faire une recherche avec « cookie cutter » ; j' y ai trouvé en particulier : US , Turkey, Switzerland, France

Attention ! la matière utilisée ne permet pas de passer ces cadres au four.

Forme et surface

A partir de formes cartographiques réalisées avec ou sans cadre on peut « décorer » la surface avec des éléments géographiques. On trouvera à la rubrique photos quelques cartes réalisées avec les cadres Gobel et sur lesquelles on a rajouté des villes et/ou des éléments du réseau hydrographique,

Surfaces avec un pochoir :

Au colloque « Temps, Art et Cartographie » qui s'est tenu à Strasbourg du 16 au 18 mars 2016, des étudiants proposaient des crêpes cartographiques représentant soit la carte du monde, soit le plan de la ville de Strasbourg (dessins obtenus par saupoudrage de sucre glace à partir d'un pochoir découpé à la lame à rasoir dans une feuille plastique de format A4. Le summum consistait à utiliser deux pochoirs pour représenter les bâtiments de Strasbourg en brun (chocolat en poudre) et les voies d'eau en blanc (sucre). [voir photos]

En relief sans matériel spécial :

on trouvera en rubrique Photos un gâteau en relief réalisé par Emmanuelle Defive (Maître de Conférence, département de géographie Université Blaise Pascal Clermont-Ferrand et laboratoire GEOLAB) dont je transcris ici le commentaire : « Une bonne occasion de faire "ingurgiter" et "digérer" les notions géographiques de manière humoristique, plaisante et décalée. Mon "gâteau cuesta"... pour réconcilier géographie physique (reconnaissez vous ce type de relief - en coupant on voit les couches par la tranche) et géographie humaine (occupation du sol)...Il y a aussi des gâteaux volcan, qui rentrent en éruption avant de se manger... A faire sans se prendre au sérieux... Confection du gâteau : biscuit de Savoie et crème au beurre (couche dure / couche tendre), et compléments de décor en pâte d'amande et cures dents pour la géographie humaine. »

En relief avec moule : (en attente de descriptif)

Cadres à pâtisserie Gobel

La société Gobel, fabricant de matériel de pâtisserie à Joué les Tours, offre à son catalogue des cadres emporte-pièces en acier inox avec différentes formes géographiques :

<http://www.gobel.fr/> (voir rubrique « Les Inox/Forme Inox ») On y trouve :

Forme Inox/Territoires de France

- France continentale (en 3 tailles différentes), Corse, Réunion, Martinique, Guadeloupe, Guyane ;

Forme Inox/Pays Etrangers

- Afrique, États-Unis, Canada

Ces formes inox sont en vente dans les magasins spécialisés ; plusieurs sites les proposent sur le net (recherche sur « Gobel pâtisserie »)

Plus récemment la société Gobel a réalisé un puzzle avec les nouvelles régions françaises (un cadre par région). L'ensemble du gâteau « France continentale » a une envergure d'1,10 mètre. Un cadre Belgique, emboîtable dans ce puzzle a été réalisé à l'occasion du Festival International de Géographie de Saint-Dié en 2016 dont la Belgique était le pays invité.

Par ailleurs, une version miniature de ce puzzle a été réalisé (d'un seul tenant).

Ces cadres régionaux ne figurent pas (pas encore?) au catalogue de Gobel mais on les trouve en vente sur le net en particulier sur

<https://www.meilleurduchef.com/fr/achat/patisserie-boulangerie/cercles-cadres/forme-pays/goi-cadre-inox-region-de-france-pays-loire.html>

Recette entremets Réunion mangue-coco réalisé avec un

cadre Gobel:<https://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/l/fr/recette/entremets-reunion-mangue-coco.html>

Photos :

- cadre inox « carte de France » et exemples de gâteaux réalisés avec ce cadre (CT)
- crêpes « Strasbourg » et « Monde » (étudiants en cartographie, Strasbourg)
- gâteau en relief « cuesta » par Emmanuelle Defive

