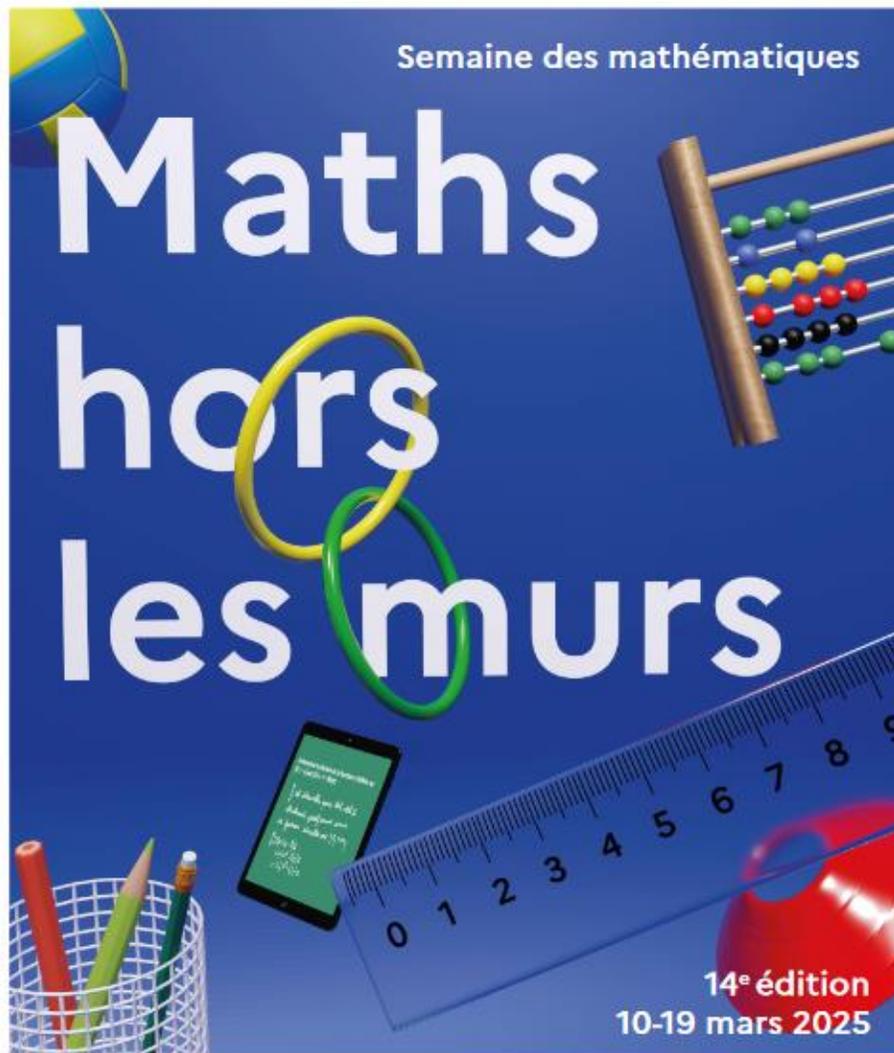


# Semaine des Mathématiques 2025 à Calais

## Les fractions / Hors les Murs

CLEA Grand Calais Terres et Mers

Classes des Circonscriptions de Calais 1 et Calais 2



À la Cité de la Dentelle  
et de la Mode



**cité  
dentelle  
mode**

À la scène nationale  
Le Channel



**Le Channel**  
scène nationale Calais

Pour son édition 2025, la semaine des mathématiques invite à repenser le rapport aux espaces d'apprentissage en repoussant les frontières de la salle de classe. L'occasion de découvrir que les mathématiques sont présentes partout dans notre quotidien !

## Objectifs

- **proposer** une image actuelle, vivante et attractive des mathématiques ;
- **insister** sur l'importance des mathématiques dans la formation des citoyens et dans leur vie quotidienne (nombres, formes, mesures, sciences du numérique) ;
- **présenter** la diversité des métiers dans lesquels les mathématiques jouent un rôle important ou essentiel ainsi que la richesse des liens existant entre les mathématiques et les autres disciplines (physique, chimie, sciences de la vie, environnement, informatique, sciences économiques et sociales, géographie, etc.) ;
- **montrer** que la pratique des mathématiques peut être source d'émotions de nature esthétique (élégance d'une théorie, d'une formule, d'un raisonnement) afin de dévoiler le lien entre mathématiques, plaisir et créativité.

## Planning du projet

lieu	classe de Mme Darcy Ecole Porte de Paris 17 élèves	classe de Mr Delfosse Ecole Balzac 19 élèves
1ère rencontre à l'école, en classe l'artiste se présente prévoir de quoi projeter (vidéo projecteur)	mardi 11 mars 9h45/10h45	vendredi 14 mars 14h15h
Visite du musée Cité dentelle jeu d'énigmes/recettes	lundi 17 mars 14h / 16h30	jeudi 20 mars 14h / 16h30
En classe préparer la journée commune -Quelle énigme proposer à l'autre classe? -Quel(s) gâteau(x) réaliser ?	mardi 25 mars matin	lundi 24 mars matin
Réalisation des gâteaux en classe	jeudi 24 avril matin	jeudi 24 avril matin
Visite de la Scène nationale Le Channel Rencontre et Chasse au Trésor	jeudi 24 avril après-midi 14h15 16h15	

# Premier temps en classe

## Rencontre avec l'artiste culinaire

**Delphine BAILLEUL,**

*Metteuse en scène et artiste théâtrale culinaire*

Diplômée d'un DNSEP des Beaux-Arts de Rennes, Delphine Bailleul travaille avec Enrique Vargas au sein du TNB, ce dernier propose un théâtre sensoriel. Elle découvre alors une expérience immersive, agissant sur tous les sens. C'est en créant l'installation "Nourritures" pour la pièce « Chimères et autres bestioles » par la Compagnie À l'envers qu'elle amorce une réflexion sur la nourriture. Le désir de continuer à expérimenter cette voie qui mêlerait les arts culinaires et les arts plastiques l'amène à passer un BEP cuisine.



Delphine Bailleul emprunte des sentiers originaux, où la cuisine tient une place importante. Elle propose des formes théâtrales et transdisciplinaires qui induisent / provoquent une relation singulière au public. Celui-ci participe pleinement à la création qui se donne à voir, entendre, sentir et goûter.

Les principes fondamentaux de son travail se définissent alors : lier écriture, esthétique et cuisine, redéfinir la gourmandise, mettre en scène le repas, le banquet, créer des espaces de convivialité autour de la nourriture, inscrire le spectateur dans l'acte artistique.

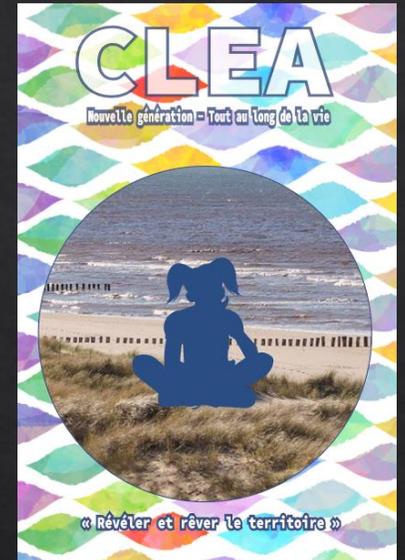
Dans cette volonté d'éprouver les codes de la représentation, de raconter des histoires, de mettre des mots où des images sur nos goûts et nos émotions culinaires, elle met en scène des spectacles, installations et performances. La cuisine comme propos artistique offre une multitude d'actions et d'interactions, une façon innovante (ou très ancienne) de rencontrer l'autre, et, détournée de son simple enjeu de « cuisiner », elle donne la possibilité de repenser le quotidien comme une matière infinie, une fable poétique, un champ de possibles et de recherche qui enrichit notre imaginaire, clef de voûte de tout geste artistique, mais aussi développe notre sens critique.

*« Je propose d'aller à la rencontre des habitants afin de les questionner sur leur « rituel » autour du repas et de construire avec eux des temps d'échange et de plaisir autour de ces temps de partage; cela pourra ressembler à un goûter, un pique-nique, une cérémonie du thé afin de créer aussi bien une « chorégraphie de nos relations », une exposition de nos cérémonies de partage, qu'un jeu convivial de rencontres autour de la table. Je m'intéresse à notre héritage culturel à travers nos souvenirs culinaires, la mémoire de nos sens ; ces derniers nous donnent la possibilité de créer des temps de rencontres et de construire des liens à la fois intimes et rassembleurs autour d'une table, d'un plat. Cette résidence, pourra être l'occasion de répertorier/inscrire le patrimoine du savoir-faire culinaire et des « recettes du quotidien » de façon ludique au sein de la cité, comme un inventaire culinaire « d'histoires de recettes » que celles-ci soient à manger ou à raconter comme les anecdotes. Il s'agit aussi de transposer les œuvres de façon gourmande et sensorielle, dentelles, bâtiments en œuvres comestibles.»*

L'artiste est allée dans les classes se présenter, expliquer sa démarche, montrer son travail et annoncer le projet aux élèves.



Delphine Bailleul, artiste en résidence  
dans le cadre de l'édition 2025 du CLEA Grand Calais Terres et Mers



# Démarches et références

## UNE ESTHÉTIQUE DE LA TABLE

La cuisine est une donnée accessible par tous car elle est ancrée dans notre réalité, en ce sens qu'il nous faut manger et cultiver pour manger. Elle fait partie de ce cycle vital, et répond par l'élaboration de la nourriture à la matière nourricière et de la terre: matrice primaire et principe féminin. La recherche esthétique n'est pas une démarche qui se borne à une seule discipline, à une seule inspiration mais s'ouvre dans tous les domaines artistiques.

« Le temps du repas est donc un temps à part entière où le sensuel et l'émotionnel se mêlent intimement. ». A. B. Grimod De La Reynière

C'est ainsi qu'Alice Toklas imagine la recette comme un genre littéraire parmi les autres et invente une médiation du quotidien. Elle parle de la cuisine comme "d'un passé continu". Tout ceci aboutit à une construction d'une esthétique de la table, se jouant continuellement des sens, mélangeant passion de l'âme et pulsions de l'estomac.

## LE TEMPS DU FESTIN COMME POSSIBLE PERFORMANCE

Grimod de la Reynière désigne clairement la table comme le terrain d'une pratique culturelle à part entière et pose le temps du festin comme possible espace de performance.

À la façon d'Édouard Glissant qui prône une « démocratie de l'esthétique et l'insurrection de l'imaginaire », la gastronomie a aussi son rôle à jouer dans cette métamorphose de l'ordinaire, cet attachement décalé que peut prendre une bouchée de pain. C'est cet endroit du quotidien qui nous révèle une possible bifurcation de notre réalité, une alternance au réel. Avec ce principe, l'on s'attache à déplacer et questionner les codes de notre représentation, de notre subjectivité.

## LE TEMPS D'UNE OEUVRE COMMUNAUTAIRE

L'acte du repas est le temps d'une oeuvre communautaire, empli de ces codes qui font notre quotidien. Cette envie d'émotion collective est une idée séculaire qui traverse les siècles, le besoin de partager ensemble. La cuisine à travers la recette est un trait d'union, c'est par essence l'acte de transmission. Cet héritage oral, qui, en filigrane, donne à ressentir et à transcrire l'indicible.

"L'important n'est pas ce qu'on voit, c'est ce qui se joue entre les êtres." Tiravanija Rirkit.

La cuisine ne peut se passer de sa dimension sociale, elle est ce lien actif à travers les époques et les individus, il n'y a plus de relation raisonnée sans elle. En ce sens le repas est le tissu d'une société et aussi muable qu'elle.

# Deuxième temps à la Cité de la dentelle et de la mode A la recherche des recettes de cuisine



Parcourir le musée à la recherche de recettes favorites de  
personnes en lien avec la présentation de  
la Cité de la dentelle et de la mode

# A la recherche du Roi qui aimait les petits pois.



## Louis XIV et sa recette



**Louis XIV**, dit « le Grand » ou « le Roi-Soleil », né le 5 septembre 1638 au château Neuf de Saint-Germain-en-Laye et mort le 1<sup>er</sup> septembre 1715 au château de Versailles, est un roi de France et de Navarre. Son règne s'étend du 14 mai 1643 — sous la régence de sa mère Anne d'Autriche jusqu'au 7 septembre 1651 — à sa mort en 1715. Son règne d'une durée de 72 ans est l'un des plus longs de l'histoire de l'Europe et le plus long de l'histoire de France.

## Madeleines aux petits pois et au pralin



### Ingrédients / pour 6 personnes

#### Pour 30 madeleines :

- 1/5 de 1 kg de purée de petits pois
- 30 g de pralin
- 1/3 d'une boîte de 6 œufs
- 1/10 de 1 kg de sucre de canne blond
- 35 g de sucre glace
- 1/5 de 1kg de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- ¼ plaquette de 250 g de beurre fondu
- 2 cuillères à café de lait entier

## Préparation Madeleines aux petits pois et au pralin

Louis XIV était fan des petits pois, il adorait le printemps, pour voir arriver ce légume vert *pisum sativum*. Mais le petit pois, pourquoi diable le petit pois ? Ce légume d'apparence si amodine aujourd'hui apparaît pour la première fois à la cour en 1660, lorsqu'un officier de bouche, à l'occasion d'un voyage en Italie, rapporte un cageot de petits pois dans leurs coses. Louis XIV est séduit, demande qu'on les cuisine immédiatement (à l'époque, ils se consommèrent volontiers sucrés) et une véritable folie s'empare alors de la cour : l'obsession du petit pois, dernier cri de la mode.

Préparation 15 mn Cuisson 10 mn Repos 30 mn Temps Total 55 mn

1. Dans un saladier, fouettez les œufs, le sucre de canne et le sucre glace jusqu'à ce que le mélange double de volume. Incorporez la farine et la levure. Versez le beurre fondu et homogénéisez la préparation. Enfin, ajoutez la purée de petits pois et le lait et mélangez encore. Filmez le saladier et réservez pendant 30 minutes au réfrigérateur.
2. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Beurrez et farinez un moule à madeleines et répartissez 1 cuillerée à café de pâte dans chaque empreinte. Parsemez de pralin et enfournez pour 10 minutes.

A la recherche du bureau du commissionnaire qui voyageait beaucoup.



## Le Commissionnaire Charles Segent et sa recette exotique



Le commissionnaire voyage à travers le monde pour vendre de la dentelle. Il est en général spécialisé dans un secteur géographique (on ne vend pas les mêmes dentelles au Japon ou au Mexique). C'est l'intermédiaire entre les clients et les fabricants de dentelle.

## Salade d'ananas au jus d'orange



Ingrédients / pour 6 personnes :

- $\frac{3}{4}$  d'un ananas
- 2 oranges
- $\frac{1}{2}$  litre de jus d'orange
- 1/10 de 500 g de sucre
- Quelques feuilles de menthe
- 2 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à café de fleur d'oranger

## Préparation salade d'ananas

Voici une des nombreuses recettes que Charles Sergent a rapporté d'un de ses voyages en Amérique du Sud, Charles aimait collectionner différentes recettes des pays où il voyageait pour le travail, il les cuisinait quelque fois pour le plaisir de ses collègues.

Préparation 15 mn Cuisson 10 mn

1. Dans une casserole faites chauffer le jus d'orange avec le sucre, le miel, la fleur d'oranger et les feuilles de menthe.
2. Pendant ce temps, découpez l'ananas en petit dé et prélevez les quartiers d'oranges afin de les détailler aussi en petit dé. Une fois le sirop aromatisé, laissez refroidir et ensuite verser ce dernier sur les fruits votre salade est prête comme au Brésil ou en Guyane.

# A la rencontre du tulliste à sa machine.



## Les tullistes, Robert le Calaisien et John l'Anglais et leur recette



Appelés les seigneurs de la dentelle, les tullistes assurent la fabrication de la dentelle en effectuant les derniers réglages sur le métier Leavers, en le faisant fonctionner et en surveillant les fils qui cassent.

## Carrot Cake



### Ingrédients / pour 6 personnes

Pour 30 madeleines :

- 1/5 de 1 kg de carotte râpée
- 1/3 d'une boîte de 12 œufs
- 1/10 de 1 kg de sucre de canne blond
- 1/10 de 1kg de farine
- 1/8 de 1kg de poudre de noisettes
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1 cuillère à café de 4 épices
  
- ¼ fromage frais de 250 g
- 1/10 de 500g de beurre
- 1/5 de 1kg de sucre glace

## Préparation Carrot Cake

C'est la recette de John quand il est arrivé en France avec la machine métier Leavers, il a apporté quelques spécialités anglaises, toutes n'ont pas plus à son « partner » Robert, mais celle-ci c'est leur gâteau, la recette qui les met d'accord.

Préparation 15 mn Cuisson 10 mn Repos 30 mn Temps Total 55 mn

1. Mélanger et battez les œufs entiers avec le sucre roux, ensuite incorporez la farine avec la levure chimique, la poudre de noisettes, le beurre fondu. Ensuite avec une cuillère en bois incorporez les carottes râpées et les 4 épices
2. Préchauffez le four à 180 °C (th. 7). Beurrez et farinez un moule à manquer et répartissez la préparation dans le moule et enfournez pour 30 minutes.
3. Travaillez le beurre mou avec le sucre glace. Ajoutez le fromage frais. Fouettez un peu pour homogénéiser le tout, mais pas trop longtemps, pour ne pas rendre la préparation trop liquide. Étalez le glaçage sur le carrot cake

# A la recherche de la machine à broder d'Albertine



## Albertine la brodeuse et sa recette



Elle orne la dentelle de différentes matières en appliquant sur celle-ci des paillettes, des perles, des rubans, à l'aide d'une machine Cornely ou Beyroux

## Crêpes de tante Léonie



### Ingrédients / pour 4 personnes

Pour une quinzaine de crêpes :

- 1/3 d'une boîte de 12 œufs
- 1/4 de 1kg de farine
- 1/10 de 500 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de sucre
- ¼ litre de lait

### Préparation de la pâte à crêpes de tante Léonie

Léonie aussi avait travaillé à Calais en tant que brodeuse mais surtout on aimait ces crêpes qu'elle préparait pour la chandeleur ou le carnaval, de vraies crêpes dentelles.

Préparation 15 mn Cuisson 10 mn Repos 30 mn Temps Total 55 mn

1. Dans un saladier, fouettez les œufs, le sucre et incorporez au fur et à mesure la farine sans faire de grumeaux. Par la suite, de la même manière, incorporez le lait délicatement et finissez par le beurre fondu. Une fois la pâte faite, laissez reposer.
2. Faites chauffer une poêle, huilez un peu cette dernière une fois chaude et versez une louche de la préparation, laissez cuire et retournez la crêpe quand celle-ci chantonne ou tressaute comme le disait tante Léonie.

# Temps de réalisation des recettes en atelier

vidéo



# Lire la recette et convertir les données pour préparer ses ingrédients



## Salade d'ananas au jus d'orange



Ingrédients / pour 6 personnes :

- $\frac{3}{4}$  d'un ananas
- 2 oranges
- $\frac{1}{2}$  litre de jus d'orange
- $\frac{1}{10}$  de 500 g de sucre
- Quelques feuilles de menthe
- 2 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à café de fleur d'oranger

Djey  
Julien  
Léna  
Élyse  
Camélia  
Lactata

$$500g \quad \frac{1}{10} \quad \frac{500 \times 1}{10}$$

$$\frac{500}{10} \quad \frac{50}{1}$$

50g



2 orange

$\frac{3}{4}$  d'un ananas =

$\frac{1}{2}$  litre de jus d'orange

$\frac{1}{10}$  de 500g de sucre = 50 grame

$$\begin{array}{r} 500 \\ -10 \\ \hline 150 \\ \hline 500 \\ -50 \\ \hline 000 \\ \hline 0 \end{array}$$

$$\frac{10}{100} = 1$$

Quelques feuilles de menthe.  
2 cuillères à soupe de miel  
2 cuillères à café de fleur d'oranger

## Crêpes de tante Léonie



Ingrédients / pour 4 personnes

Pour une quinzaine de crêpes :

- 1/3 d'une boîte de 12 œufs
- 1/4 de 1kg de farine
- 1/10 de 500 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1/2 litre de lait

### Préparation de la pâte à crêpes de tante Léonie

Léonie aussi avait travaillé à Calais en tant que brodeuse mais surtout on aimait ces crêpes qu'elle préparait pour la chandeleur ou le carnaval, de vraies crêpes dentelles.

Préparation 15 mn Cuisson 10 mn Repos 30 mn Temps Total 55 mn

1. Dans un saladier, fouettez les œufs, le sucre et incorporez au fur et à mesure la farine sans faire de grumeaux. Par la suite, de la même manière, incorporez le lait délicatement et finissez par le beurre fondu. Une fois la pâte faite, laissez reposer.
2. Faites chauffer une poêle, huilez un peu cette dernière une fois chaude et versez une louche de la préparation, laissez cuire et retournez la crêpe quand celle-ci chantonne ou tressaute comme le disait tante Léonie.

$$\begin{array}{r} 1213 \\ 129 \\ \hline 00 \end{array} \quad \begin{array}{r} 1000 \\ - 8 \\ \hline 20 \\ 20 \\ \hline 000 \\ - \\ \hline 0 \end{array} \quad \begin{array}{r} 500 \\ - 10 \\ \hline \end{array}$$

$$\begin{array}{r} 500g \\ - 50 \\ \hline 000 \\ 000 \\ \hline 0 \end{array} \quad \begin{array}{r} 10 \\ \hline 50 \end{array}$$

4-œufs  
250 g de farine  
50 g de beurre  
50 cl lait  
2 cuillères de sucre

## Madeleines aux petits pois et au pralin



Ingrédients / pour 6 personnes

Pour 30 madeleines :

- 1/5 de 1 kg de purée de petits pois
- 30 g de pralin
- 1/3 d'une boîte de 6 œufs
- 1/10 de 1 kg de sucre de canne blond
- 35 g de sucre glace
- 1/5 de 1kg de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1/4 plaquette de 250 g de beurre fondu
- 2 cuillères à café de lait entier

1kg = 1000g 200g de purée

2 œufs 30g pralin 100g de sucre

1/2 sachet levure chimique 5,5

200g de farine 125g beurre

1kg = 1000g

$\frac{1000}{5}$

kg	hg	dag	g	
1	0	0	0	← 1000
				- 100
				000
				- 000
				0000
				- 0000
				00000

200

~~200g de purée de petits pois~~

~~30g de pralin~~

~~2 œufs~~

~~100g de sucre de canne blond~~

~~35g de sucre glace~~

~~200g de farine~~

~~1/2 sachet de levure chimique~~

~~125g de beurre fondu~~

~~2 cuillères à café de lait entier~~

250	2
- 2	↓
05	125
- 4	↓
10	
- 10	
00	

~~2~~

# Carrot Cake



## Ingrédients / pour 6 personnes

Pour 30 madeleines :

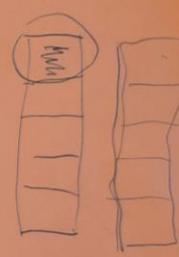
- 1/5 de 1 kg de carotte râpée
  - 1/3 d'une boîte de 12 œufs
  - 1/10 de 1 kg de sucre de canne blond
  - 1/10 de 1kg de farine
  - 1/8 de 1kg de poudre de noisettes
  - 1/2 sachet de levure chimique
  - 2 cuillères à soupe de beurre
  - 1 cuillère à café de 4 épices
- 
- 1/4 fromage frais de 250 g
  - 1/10 de 500g de beurre
  - 1/5 de 1kg de sucre glace

200g Carotte râpée

- 4 œufs
- 100g sucre
- 100g farine
- 125g noisette
- 5,5 levure
- 2 cuillères beurre
- 125g fromage
- 50g beurre
- 200g sucre glace

50g 1/4

kg	hg	dag	g
1	0	0	0



$$1000 : 5 =$$

Handwritten calculations:

$$\begin{array}{r} 1000 \\ - 500 \\ \hline 500 \\ - 500 \\ \hline 0 \end{array}$$

$$\begin{array}{r} 1000 \\ - 800 \\ \hline 200 \\ - 160 \\ \hline 40 \\ - 40 \\ \hline 0 \end{array}$$

Carotte. 1/5 de 1 kg : 350g

$$\frac{5}{5} = 1000$$

$$\frac{4}{5}$$

$$\begin{array}{r} 250 \\ - 250 \\ \hline 100 \end{array}$$

• carotte = 200 gr de carottes

1/3 d'une boîte de 12 œufs

- 4 œufs
- 100 gr de sucre blanc
- 100 gr de farine
- 125 gr de poudre de noisette
- Levure 5,5 gr
- 125 de fromage frais
- 50 gramme de beurre
- 1/5 de 1000 gr → 200 gr de sucre glace

$$\frac{1000}{8}$$

$$\frac{1000}{8} = 125$$

$$\begin{array}{r} 1000 \\ - 800 \\ \hline 200 \\ - 160 \\ \hline 40 \\ - 40 \\ \hline 0 \end{array}$$





La balance n'est pas disponible.  
On trouve une solution pour prendre 50 g de beurre dans un morceau de 500 g

On verbalise, on reformule.

vidéo



# Temps de partage et de dégustation





Nous avons réalisé 11 crêpes et nous sommes 15 élèves et 10 adultes.  
En combien de parts doit-on couper nos crêpes pour que chacun ait un bout ?

# Troisième temps en classe

## Réaliser une surprise pour l'autre classe

LI Mm Nn Oo Pp Qq Rr Ss Tt Uu ViewSonic VV Ww Xx

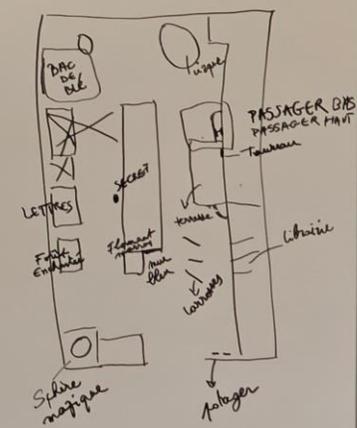
MILLIONS			MILLIERS			UNITES		
C	D	U	C	D	U	C	D	U

*Antonin Carême*

- Tiramisu
- Brounié choco. noixette
- crêpe
- cake marbré
- gâteau noix de coco
- gâteau au chocolat
- gâteau à 3 étages
  - chocolat / amaranis
  - marbré
  - gâteau caramel/carambar



Le belvédère  
Le chapiteau  
Le Passager  
La tisanerie  
Les bureaux  
Le lieu de vie  
L'accueil  
le bistro  
le restaurant  
la terrasse couverte  
La librairie  
Le gîte  
L'extension  
Le pavillon  
- de la plage  
- monolithe  
- de lettres  
- des plantes  
La grande halle  
Le lieu de vie



DRG DE D&E  
Lettres  
Fait Enlaid  
Séjour  
Cuisine  
Passe-Port  
Passager DMS  
Passager Haut  
Terrasse  
Librairie  
Séjour  
Pallier

Chaque classe, essaie sur plan de concevoir un parcours de chasse au Trésor et par groupe les élèves rédigent quelques énigmes devant inclure une question de fraction.

Dans un deuxième temps, chacune choisit quels gâteaux à réaliser pour offrir en trésor à l'autre classe.

# Quatrième temps

## Rencontres des deux classes

Le matin, chaque classe réalise les gâteaux que les élèves ont choisis de réaliser pour un trésor à partager.

Recette brownie

### Ingrédients

/ pour 10 personnes

- 250 g de chocolat noir
- 125 g de noisettes décortiquées
- 200 g de sucre en poudre plus un sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 oeufs
- 125 g de beurre (demi-sel, sinon rajouter une bonne pincée de sel)
- 100 g de farine

### Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6) et beurrer un moule d'environ 20 cm sur 20 cm. Dans une poêle, faire dorer les noisettes à sec, puis les essuyer fortement dans un torchon afin d'enlever le maximum de peau (amère).
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie jusqu'à obtenir une pâte lisse.
3. Dans un saladier, travailler au batteur électrique les oeufs, les sucres, le sel si nécessaire et le beurre fondu.
4. Ajouter la farine, la levure, le chocolat puis les noisettes. Mélanger et verser dans le moule.
5. Mettre le moule à mi-hauteur dans le four. La cuisson est délicate : trop longue, les brownies sont trop durs et secs, trop courte ils ne se démoulent pas. L'expérience montre que 20 minutes pour un plat de 22/22 cm semblent une bonne solution. La lame d'un couteau doit ressortir (presque) sèche.
6. Pour finir

Attendre le refroidissement complet avant de découper le brownie en carrés.

### Marbré

150 g de sucre  
75 g de beurre fondu  
240 g de farine  
1 sachet de levure chimique  
1 verre de lait demi-écrémé  
200 g de chocolat noir pâtisseries  
3 oeufs

#### Étape 1

Blanchir les oeufs avec le sucre

#### Étape 2

Ajouter lentement le beurre afin de ne pas faire tomber les oeufs

#### Étape 3

Incorporer la farine et la levure.

#### Étape 4

Ajouter le lait.

#### Étape 5

Verser la moitié de la pâte dans un moule à cake beurré et fariné

#### Étape 6

Faire fondre le chocolat à feu très doux.

#### Étape 7

Ajouter le chocolat fondu au restant de la pâte

#### Étape 8

Verser la pâte au chocolat sur la pâte déjà présente dans le moule

#### Étape 9

A l'aide d'un couteau, mélanger rapidement les 2 pâtes en faisant un mouvement de gauche à droite et de droite à gauche dans le moule.

#### Étape 10

Enfourner à 160°C (thermostat 5-6) jusqu'à ce que la pointe du couteau ressorte sèche

### Gâteau aux citrons

125 g de farine  
220 g de sucre  
1 sachet de levure chimique  
1 pincée de sel  
50 g de Beurre  
3 oeufs  
1 citron non traité

#### Étape 1



Mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel. Ajouter les oeufs et le beurre. Mélanger rapidement jusqu'à obtention d'une pâte à peu près homogène.

#### Étape 2



Avec une rappe ou un zesteur, récupérer le zeste du citron, à ajouter à la pâte.

#### Étape 3



Presser le citron et verser le jus dans le mélange. Si possible, ajouter la pulpe (mais pas les pépins !).

#### Étape 4

Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse et homogène.

#### Étape 5

Beurrer un plat à gâteau et y verser la pâte.

#### Étape 6

Cuire au four pendant 25 min environ à 200°C (thermostat 6-7).

### Gâteau aux carambars

150 g de beurre  
150 g de farine  
100 g de sucre  
0.5 sachet de levure  
20 carambars®  
10 cl de lait  
3 oeufs

#### Étape 1



Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Dans une casserole, faites fondre les carambars avec le lait et le beurre (à feu doux).

#### Étape 2



Battez les œufs entiers avec le sucre, ajouter la farine et la levure puis mélanger les 2 préparations.

#### Étape 3

Beurrez un moule à cake, versez la pâte et mettez au four environ 35 minutes à 180°C (thermostat 6).

# L'après-midi, Chasse au Trésor et découverte d'un lieu culturel, Le Channel



Accueil et présentation du programme de l'après-midi par Delphine



Jeu de la Chasse au Trésor

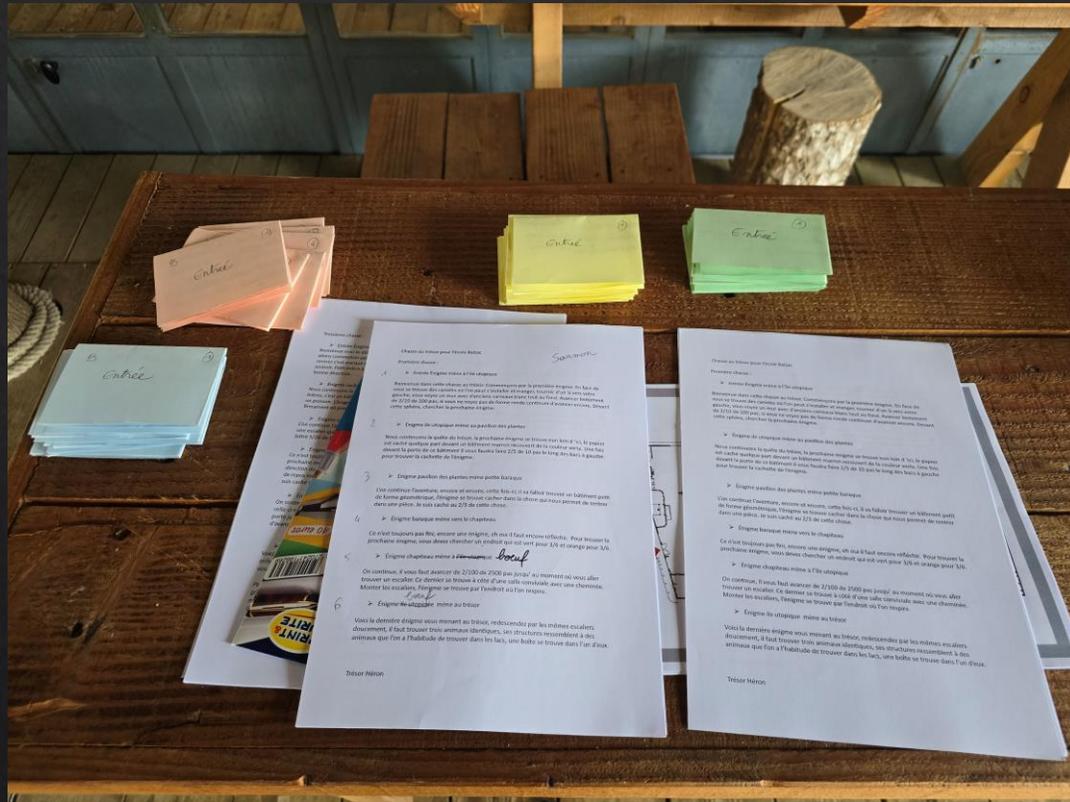
Visite guidée du Channel par Maxime



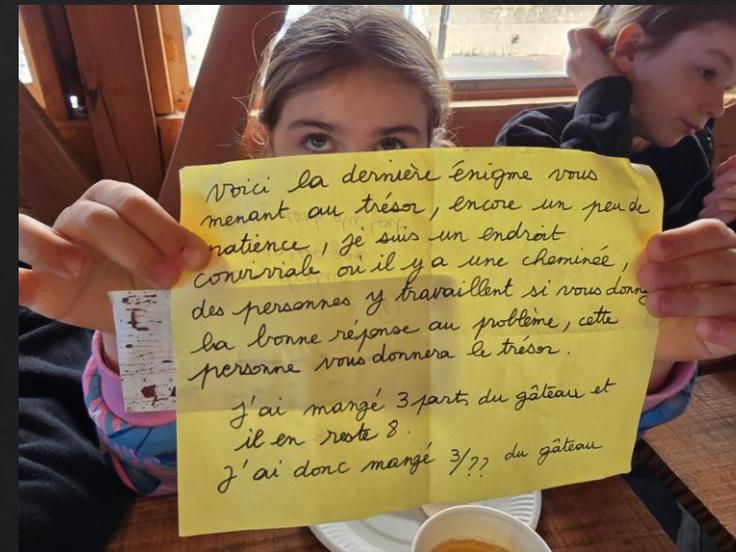
Les trésors sont trouvés.

# La chasse au Trésor au Channel

Reprenant les énigmes préparées par les élèves et en en concevant de nouvelles, l'artiste crée quatre parcours par classe pour aller à la recherche d'un trésor, le goûter à partager.  
Chaque équipe a 6 énigmes à résoudre pour réaliser son parcours menant à un trésor.



Les trésors



Une énigme

Les 4 parcours pour la classe de l'école Balzac

## Quelques énigmes

Ce n'est toujours pas fini, encore une énigme, eh oui il faut encore réfléchir. Pour trouver la prochaine énigme, vous devez chercher un endroit qui est vert pour  $3/6$  et orange pour  $3/6$ .

On continue, il vous faut avancer de  $2/100$  de 2500 pas jusqu' au moment où vous aller trouver un escalier. Ce dernier se trouve à côté d'une salle conviviale avec une cheminée. Monter les escaliers, l'énigme se trouve par l'endroit où l'on respire.

Nous continuons la quête du trésor, la prochaine énigme se trouve non loin d 'ici, le papier est caché quelque part devant l'entrée du public, il s'agit du petit théâtre. Lorsque vous êtes devant la porte faite un demi-tour sur vous-même et cherchez un os, vous aurez l'énigme.

Ce n'est toujours pas fini, encore une énigme, eh oui il faut encore réfléchir. Pour trouver la prochaine énigme, vous devez chercher un endroit jaune et rouge. En ne voyant que rouge et un oignon, vous devriez me trouver. Je suis en toutes lettres au  $8/23$  de ma colonne.

On continue, il vous faut avancer de  $2/100$  de 2500 pas jusqu' au moment où vous allez trouver du blé, alors pas de l'oseille, mais bien la céréale qui nous permet de faire du pain, vous voyez à quoi cela ressemble. Je suis caché sous  $1/4$  de l'ensemble du blé.

Ce n'est toujours pas fini, encore une énigme, eh oui il faut encore réfléchir. Pour trouver la prochaine énigme, il faut prendre de la hauteur, enfin le bâtiment est assez haut. Lorsque vous m'avez trouvé et que vous êtes devant *ça pousse*, je suis au  $3/8$  de « ça pousse ».

# Après la Chasse au Trésor et la visite du Channel



Chaque classe se présente :  
son école, ses projets,...



On partage ses trésors...  
un moment convivial.

Merci aux personnes qui ont collaboré à ce projet d'éducation artistique et culturelle

L'artiste Delphine Bailleul  
et la communauté d'agglomération de Grand Calais Terres et Mers

Les enseignants Mr Delfosse et Mme Darcy

Le personnel de la Cité Dentelle, particulièrement Delphine Nicola  
Le personnel du Channel, particulièrement Maxime et Quentin

Les Conseillers pédagogiques de circonscription :  
François Muys, circonscription de Calais 1  
Sophie Bonniez, circonscription de Calais 2

Présentation réalisée par Valérie Vanson CP arts plastiques – Pas-de-Calais