

DES DÉCOUPAGES NETTEMENT GÉOMÉTRIQUES



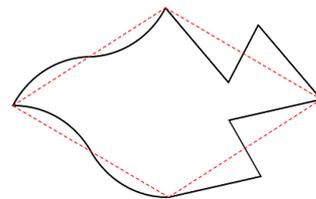
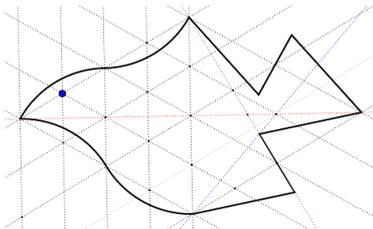
Cet « ASTRE DU PÂTISSIER » était vendu surgelé pendant les fêtes de Noël.

L'acheteur a très certainement remarqué les lignes brisées séparant les six parts et les lignes courbes formant l'extérieur de l'étoile.

Ces parts ont été découpées dans trois « plaques » différentes puis assemblées pour former l'étoile proposée à la vente. Il serait intéressant de voir la machine réalisant tout cela, mais cela touche sans doute à des secrets de fabrication.

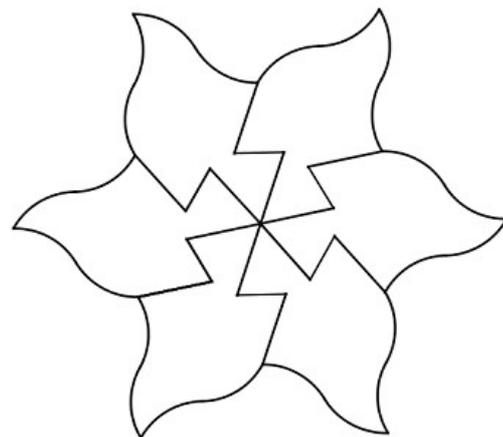
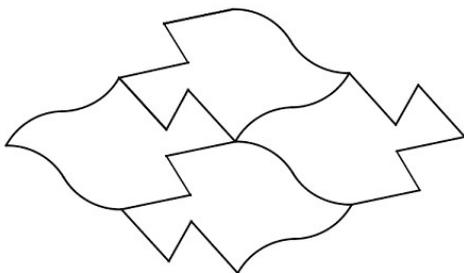
Le concepteur de ce dessert est certainement un grand amateur de géométrie.

Et en ajoutant un œil, ne voyez-vous pas un oiseau ?



Les bases de chaque part sont des motifs¹³ qui pavent le plan. Dans la figure ci-dessous à gauche, le pavage consiste en lignes horizontales répétant ce motif : une ligne où le « bec de l'oiseau » est à gauche, surmontée d'une autre où il est à droite, ad libitum.

Dans la figure ci-dessous à droite, on a repris la disposition « en étoile » du gâteau, qui permet également un pavage du plan suivant trois directions.



Chez le même fournisseur, nous avons également trouvé cette autre pâtisserie surgelée. Nous n'en avons pas encore étudié les propriétés géométriques, mais nous espérons apprécier ses propriétés gastronomiques lors de notre prochaine réunion du comité de rédaction !

¹³ Les proportions n'ont pas été rigoureusement respectées ici, ce qui n'a aucune incidence quant au fond.