

## Dictée : crème renversée au caramel

**Numéro d'inventaire :** 2022.16.7

**Auteur(s) :** Céleste Ducaroy-Margaron

**Type de document :** travail d'élève

**Période de création :** 1er quart 21e siècle

**Date de création :** 2020

**Inscriptions :**

- texte manuscrit : Crème renversée au caramel [Texte de la dictée] (au crayon à papier) (recto)
- annotation : 3 fts [Correction des fautes] (au stylo à bille rouge) (recto)
- texte : JEUDI 9 AVRIL Devinette du jour (à l'oral) [texte] Dictée flash n°3 [texte de la dictée] Conjugaison [texte] Numération [texte] (texte tapé à l'ordinateur, dont le dos de la feuille a servi à la dictée.) (verso)

**Matériaux et technique(s) :** papier | crayon, | crayon à bille

**Description :** Feuille de papier blanc format A4, manuscrite au recto et imprimée au verso. Le texte a été écrit au dos d'une feuille déjà utilisée.

**Mesures :** hauteur : 29,7 cm ; largeur : 21 cm

**Notes :** Cette dictée d'une recette de crème renversée au caramel a été réalisée lors du premier confinement en France, entre le 17 mars 2020 et le 11 mai 2020. Ce texte manuscrit est la transcription par l'enfant Céleste Ducaroy-Margaron (née le 26/05/2007) d'un texte dicté à distance par sa grand-mère maternelle, Bernadette Margaron (née le 15/07/1947), domiciliée à plus de 100 km de ses petits-enfants. Cet exercice, qui avait pour but d'entraîner l'enfant à l'écriture et à l'application des règles de grammaire et d'orthographe, était aussi salvateur pour la grand-mère : c'était une occupation et cela lui permettait de conserver le lien intergénérationnel. Les textes étaient choisis par Bernadette, et étaient plus ou moins en rapport avec l'actualité du moment. Ils lui étaient scannés pour correction. Les premières séances de dictées ont été réalisées en visioconférence (utilisation de plateformes comme Zoom, Whatsapp...), puis par téléphone. L'usage de ces moyens de communication est justifié par l'interdiction de quitter son domicile inhérente au confinement lié à la pandémie de COVID-19.

Lors de sa proposition de don, Madame Claire Margaron décrit ce fonds de la façon suivante : "Dictées écrites par mes enfants Céleste (13 ans) et Firmin (10 ans) confinés chez nous à Villefranche pendant la crise sanitaire Covid en mars-avril 2020, lors de séances par Whatsapp ou par téléphone instaurées avec leur grand-mère confinée chez elle à Hauterives (26) qui leur lisait des textes qu'elle avait choisi en lien avec l'actualité et/ou pour se distraire."

**Mots-clés :** Orthographe, dictées

Accompagnement scolaire familial (devoirs de vacances...)

**Lieu(s) de création :** Villefranche-sur-Saône

**Historique :** Fonds « Education Confinée » du Musée National de l'Education. Suite au premier confinement national en France (17 mars 2020 – 11 mai 2020), lié à la pandémie mondiale de COVID-19, le MUNAE a lancé le 12 juin 2020 un appel à collecte des traces matérielles de la mémoire de la « nation apprenante », fruit de la première période de confinement : travaux d'élèves, objets représentatifs de la période... Cet appel s'est fait par voie de presse, par les réseaux sociaux. Par ailleurs, certains objets ont d'abord fait l'objet d'une

proposition de don au MUCEM, engagé dans une démarche similaire, qui a ensuite redirigé un certain nombre de propositions de dons vers le MUNAE.

**Autres descriptions** : Langue : Français

Nombre de pages : Non paginé

**Lieux** : Villefranche-sur-Saône

## Crème renversée au caramel

ingrédients:

3 pts

- 1/2 litre de lait
- 4 œufs
- 1 cuillère de vanille liquide ou 2 sachets de sucre vanillé
- Pour le caramel:
- 10 morceaux de sucre et un peu d'eau

déroulement:

Faire un caramel blond dans un moule rond. Battre les œufs entiers et ajouter le lait puis la vanille ou le sucre vanillé.

Filtrer cette préparation en la versant dans le moule caramelisé. Faire cuire au four ( $150^\circ$ ) au bain marie pendant 30 minutes.

Laisser refroidir et démouler dans un plat creux. Pour faire le caramel mettre les morceaux de sucre dans le moule métallique et recouvrir d'eau. Mettre à chauffer jusqu'à l'évaporation de l'eau et la couleur blond doré. Chemiser le moule sans se brûler.

