

A. Definizione

Una superficie si avviluppa su se stessa, e appare come un interno che si forma al sovrapporsi dell'esterno...

Poi le parti terminali si richiudono su se stesse e formano l'involucro sul quale si appoggiano le pieghe.

Riconosciamo questa forma, all'interno della bocca, in quella del palato... (è un mistero comparabile con quello del coltello che si rompe quando è introdotto in un bicchiere di acqua)

Quando lo misuriamo, i numeri restituiscono trasparenza alla forma, con tutte le sue qualità negative¹: la mancanza di colore, odore e gusto. Perché un croissant, o mezza luna in Argentina, è fatto per essere mangiato.

B. Esercizio per disegnare un croissant, passo per passo

1.1 Seguire il profilo del croissant poggiato sulla fotocopia.

1.2 Ridisegnare la pianta enfatizzando le tangenti. Dare sempre maggiore importanza ai segmenti diritti piuttosto che a quelli curvi...

Lasciare apparire la costellazione di punti centrali senza che formino alcuna relazione tra loro, ad eccezione dell'ordine di tangenti successive in un punto.

Diamo il profilo della sua superficie di appoggio nel forno. Le sezioni trasversali sono collocate:

2.1 Su entrambi i lati della parte più spessa della pasta.

2.2 Nel punto centrale.

Dimensionare la base:

Con tre triangoli definiamo i punti caratteristici del perimetro. Sono triangoli i cui vertici sono localizzati sopra questi punti.

Dividere ciascun lato del triangolo secondo i punti del perimetro che siamo interessati a fissare, in parti uguali.

Ciscun lato del triangolo e le sue perpendicolari diventano assi.

Determinare le coordinate dei centri usati per disegnare il profilo. Infine, mostrare la relazione tra i triangoli usati.

¹ F. Ponge, *Le Gran Recueil*.

3. La scala — non la dimensione — è libera.

