

Cinéma Public Films présente



Le Grand jour du Lièvre



Document pédagogique

conçu par Cinéma Public Films

Bienvenue dans l'univers du Studio AB

Chacune des histoires de ce nouveau film du Studio AB nous emporte dans un univers plein de surprises!

Voici quatre images correspondant à ces courts-métrages ; relie-les à leurs titres respectifs.



3

C
Vaikiki

B
Le Grain de Poussière



4

D
Le Grand jour du Lièvre



1

A
Les Petits Pois



2

Réponses: A+3 / B+2 / C+4 / D+1

Quelle animation !

Le réalisateur du film a choisi de raconter ses histoires en animant des personnages. Mais quelle technique a-t-il utilisée d'après toi pour faire vivre ses héros ?

Coche la bonne réponse :

- Du dessin
- Des marionnettes
- Du papier découpé

Sais-tu comment elle font pour bouger ?

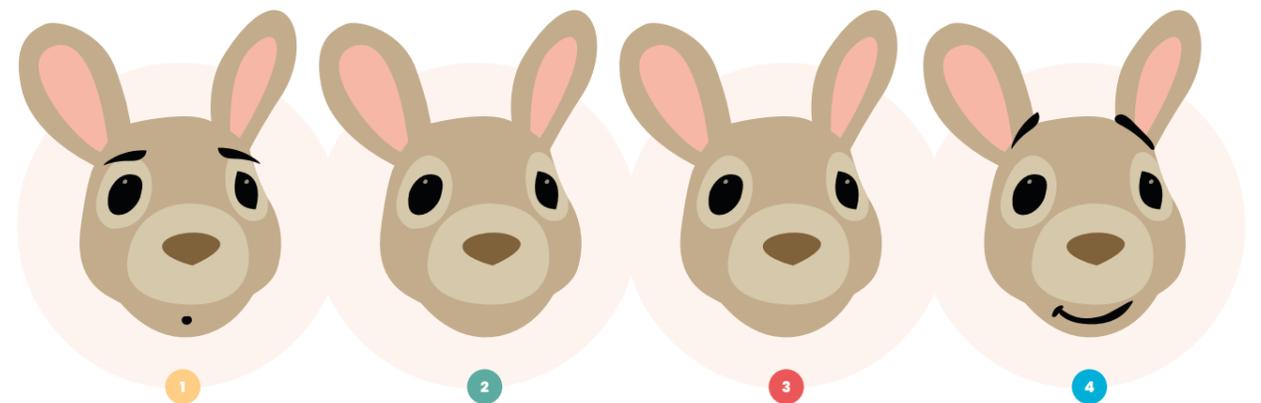
Grâce à la technique d'animation image par image. Pour créer du mouvement: il suffit de prendre une marionnette en photo, puis de modifier légèrement son placement ou l'expression de son visage, puis reprendre une photo. On remodifie légèrement la marionnette, puis on prend une nouvelle photo, et ainsi de suite. Lorsque toutes les photographies sont montrées successivement et très rapidement, on obtient une animation fluide, comme si la marionnette bougeait réellement!



Et oui, Maris Putnins a utilisé des marionnettes!

Anime ton lapin !

Anime le visage de ton lapin pour le faire sourire. La première et la dernière étapes sont déjà réalisées. À toi de jouer pour les 2 autres: modifie progressivement la forme de sa bouche et de ses sourcils!

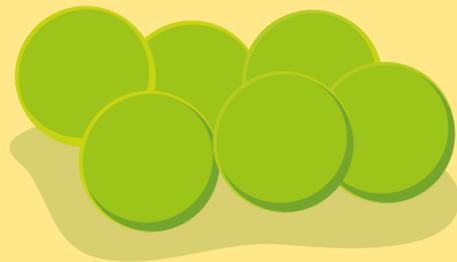


Les Petits Pois

Les petits pois du premier court-métrage veulent échapper à un ver gourmand!

D'où viennent les petits pois ?

Ils font partie de la famille des pois, cultivés depuis plusieurs milliers d'années, d'abord en Asie, puis ensuite en Europe et dans le monde entier. Le pois vert n'apparaît en France qu'à partir du 16^e siècle. Il existe aujourd'hui environ 1000 variétés de petits pois



Où poussent les petits pois ?

Ils poussent sur une plante qui peut atteindre 30 cm de haut, et ils préfèrent les climats frais. Chaque gousse abrite entre 2 et 10 graines arrondies : lorsqu'elles sont fraîches, on les nomme « petits pois » et lorsqu'elles sont séchées, ce sont des « pois secs ».

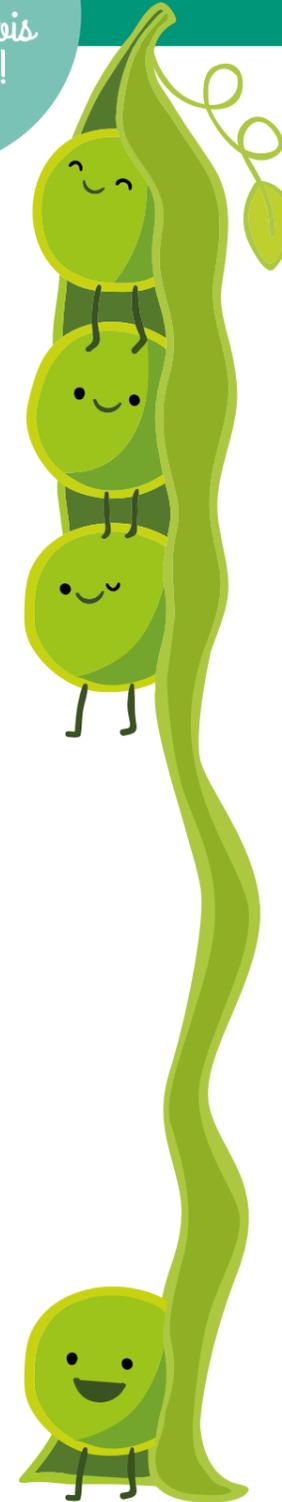
Quels sont leurs intérêts nutritionnels ?

Les petits pois contiennent des fibres, excellentes pour les intestins, mais aussi des minéraux comme le potassium ou le magnésium, des oligoéléments comme le fer, des vitamines (B et C) et davantage de protéines que tous les autres légumes.

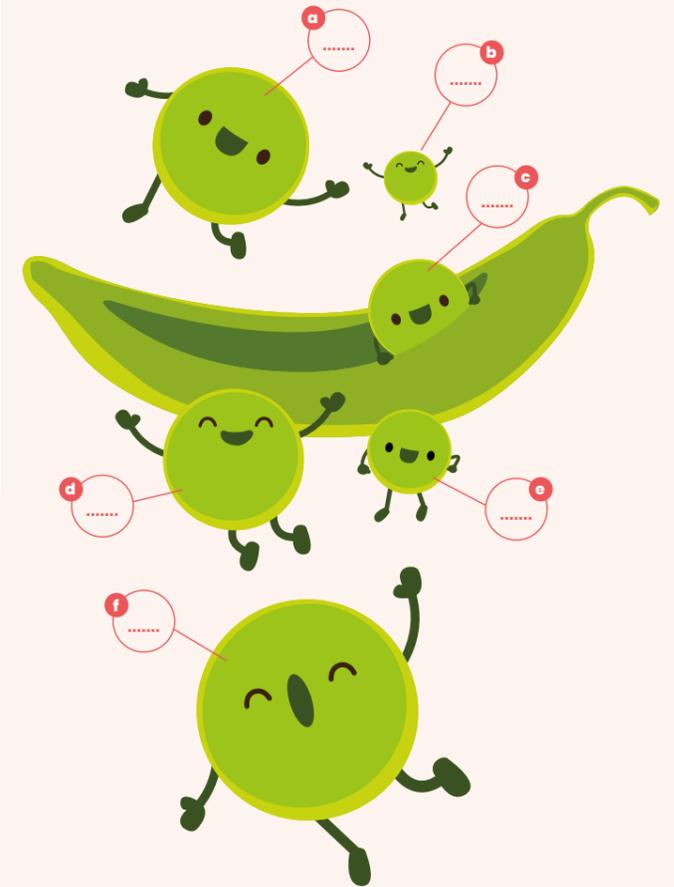


Les petits pois manquants

Cette cosse a été ouverte : dessine les pois manquants !



Les petits pois se sont échappés de leur cosse.



1 Combien y en a-t-il ?

.....
.....

2 Classe-les du petit au plus grand, en les numérotant de 1 à 6.

Vaikiki

Souviens-toi, dans la deuxième histoire du film, des petits gâteaux découvrent leur environnement, avec plaisir, et amusement!

Quelle est l'origine de la pâtisserie?

Elle daterait de plus de 7000 ans, trouvant son origine chez les grecs. Un mélange de farine, de lait et de miel chauffé sur une pierre chaude, appelé « obélias » (qui veut dire « offrande ») était l'ancêtre du gâteau. Le premier véritable gâteau officiellement reconnu comme tel est l'« oublié », créé au 13^e siècle par Monsieur Régnaut-Barbon (gaufre très fine enroulée).

Quels sont les principaux ingrédients des pâtisseries?

La base de la pâtisserie s'effectue avec de la farine, des œufs, des produits sucrants (miel, sucre, fruits...), des produits gras (beurre, huile, purée d'oléagineux). Et puis selon les consistances et saveurs recherchées: lait ou boisson végétale, cacao, café...

Quelles sont les pâtisseries françaises les plus connues?

Nous pouvons citer: le Paris-Brest, le Mille-feuille, l'Opéra, le Fraisier, l'Éclair, la Tarte Tatin ou encore le Saint-honoré.



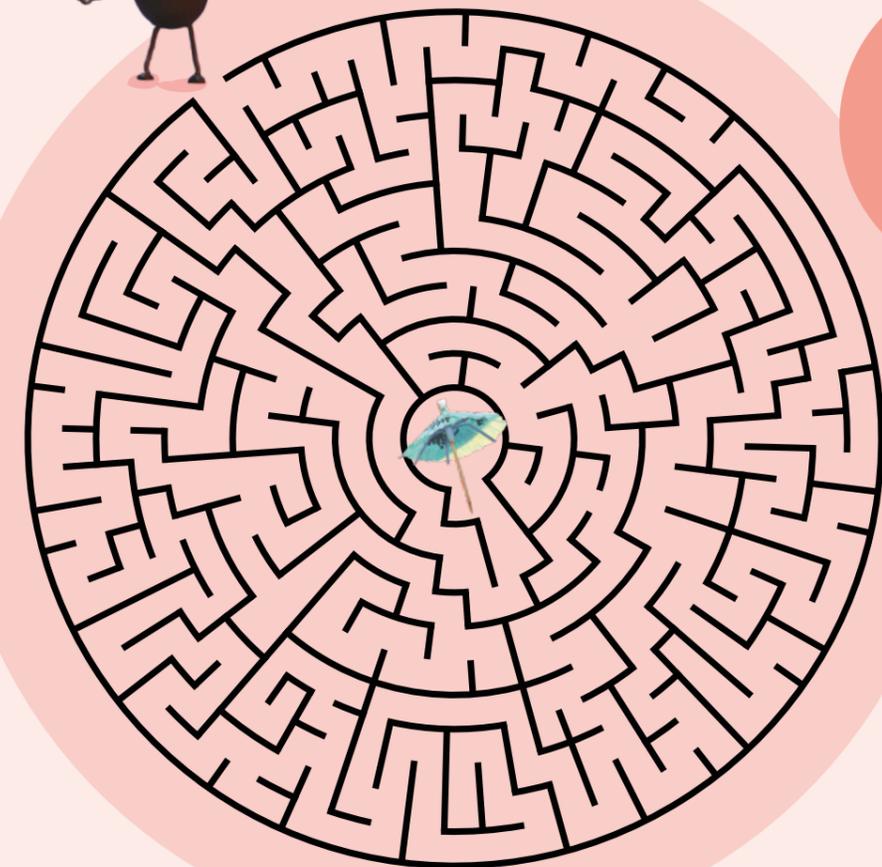
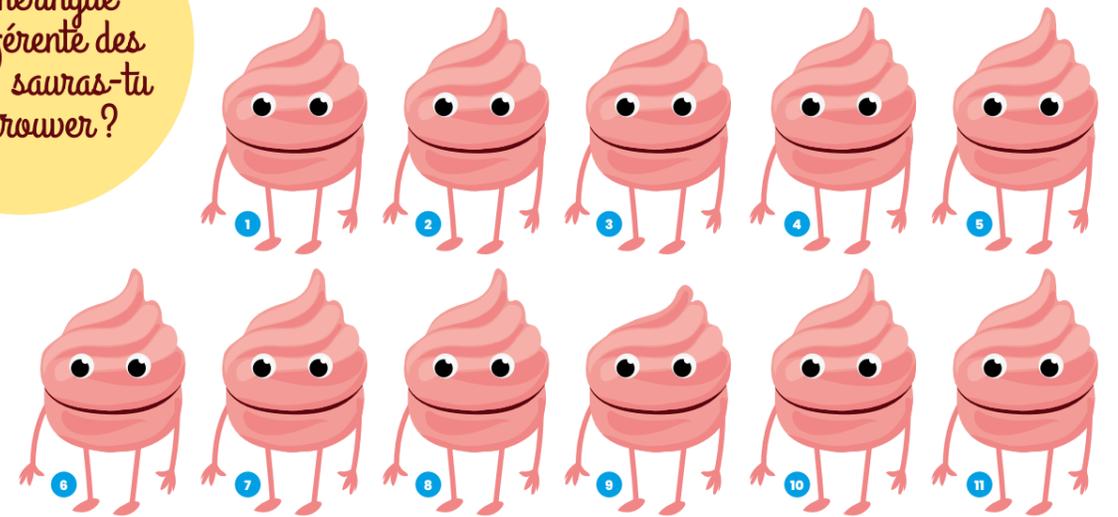
Quels sont les principaux ingrédients des pâtisseries?

La base de la pâtisserie s'effectue avec de la farine, des œufs, des produits sucrants (miel, sucre, fruits...), des produits gras (beurre, huile, purée d'oléagineux). Et puis selon les consistances et saveurs recherchées: lait ou boisson végétale, cacao, café...



Zoom sur les meringues

Seule une meringue est différente des autres: sauras-tu la retrouver?



Aide la truffe en chocolat à retrouver son ombrelle

Le Grand jour du Lièvre



Dans cette troisième histoire, le lapin fait tout pour récupérer des œufs de poule. Il souhaite en effet les décorer pour célébrer la fête de Pâques!

Quelle est l'origine de cette fête ?

Grâce à la technique d'animation image par image. Pour créer du mouvement: il suffit de prendre une marionnette en photo, puis de modifier légèrement son placement ou l'expression de son visage, puis reprendre une photo. On remodifie légèrement la marionnette, puis on prend une nouvelle photo, et ainsi de suite. Lorsque toutes les photographies sont montrées successivement et très rapidement, on obtient une animation fluide, comme si la marionnette bougeait réellement!



Qui apporte les œufs en chocolat ?

En France, on expliquait aux enfants que c'étaient les cloches qui apportaient les œufs. En effet, pour se recueillir autour de la mort de Jésus, les cloches des églises ne sonnaient plus pendant les jours qui précédaient le dimanche de Pâques. On racontait aux enfants que les cloches étaient parties à Rome pour être bénies par le Pape. Elles se remettaient à sonner dans la nuit du samedi au dimanche, et on racontait qu'elles rapportaient avec elles les œufs décorés.

En Allemagne, la légende veut que ce soit les lapins, symboles de fertilité et de renouveau, qui déposent les œufs dans les jardins.

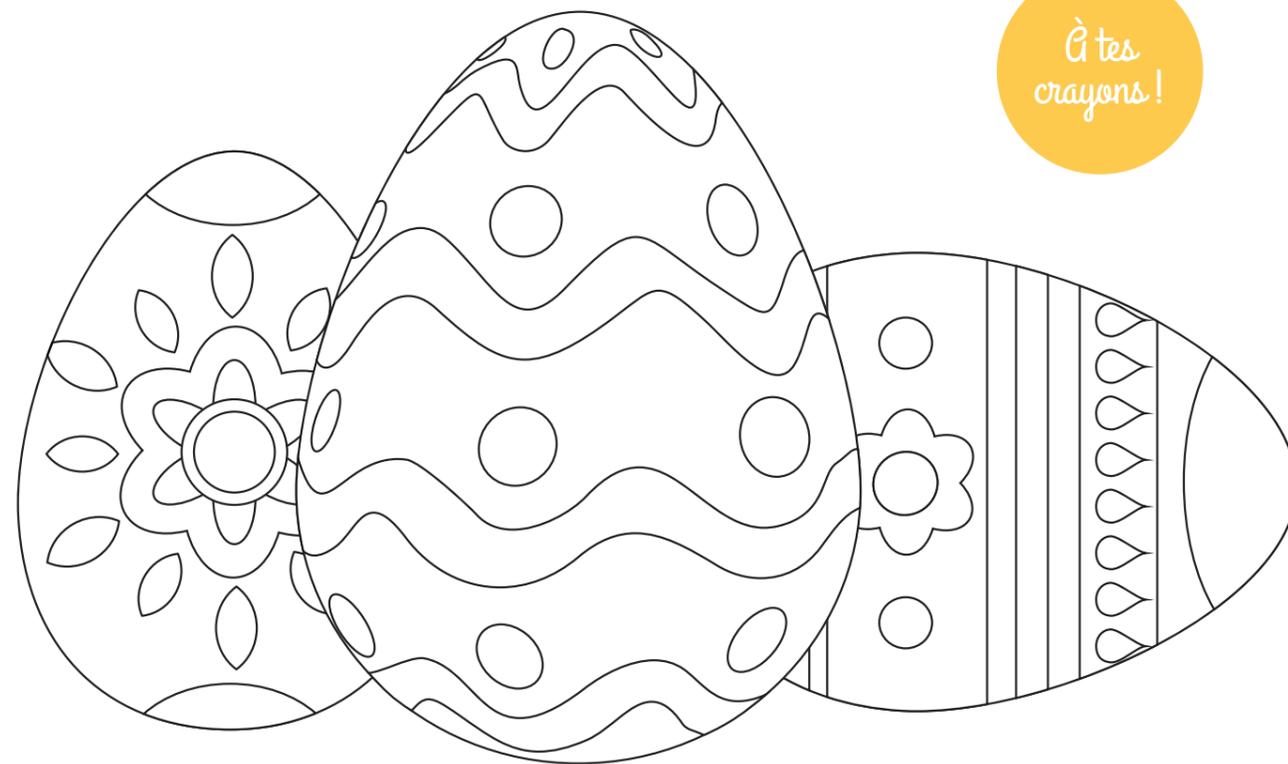
Pourquoi déguste-t-on des chocolats ?

La fête de Pâques clôture aussi une autre tradition chrétienne, le Carême, qui est une période de jeûne de 40 jours. Autrefois, les chrétiens ramassaient les œufs de poule pendant cette période, afin de pouvoir les déguster et marquer ainsi la fin du jeûne. Les chrétiens ont eu ensuite l'idée de décorer les œufs et de les offrir aux enfants, puis par la suite de les vider et les remplir de chocolat. De nos jours, les vrais œufs ont été remplacés par des œufs tout en chocolat.



Décore ton œuf de Pâques

À tes crayons!



Où sont les paires ?



Réponses: 1+12 / 3+13 / 6+10

Le Grain de Poussière

Ce dernier court-métrage met en scène des personnages fait de... poussière!

Qu'est-ce que la poussière exactement ?

La poussière est un mélange de cellules de peaux mortes, de cheveux, de poils, de fibres de vêtements, de champignons microscopiques, de fragments d'insectes, de polluants divers, de pollen...

Quelle est la taille et la couleur d'une particule de poussière ?

Une particule de poussière fait moins d'un demi millimètre et à la loupe, la poussière n'est pas grise mais multicolore : il s'agit en fait d'un effet optique lié à la toute petite taille des particules de poussière.

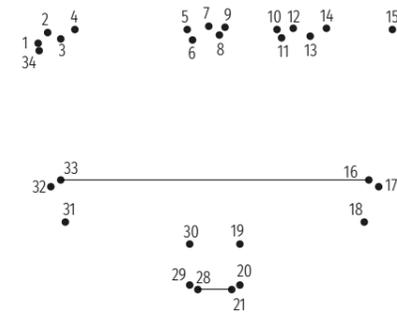
Comment se forment les « moutons » de poussière ?

Grâce à l'électricité statique! En te peignant tu enlèves également plein de cheveux qui tombent au sol. Ces cheveux au sol sont donc chargés en électricité statique et vont attirer vers eux toutes les petites particules microscopiques qui forment la poussière (comme un aimant). Les poussières vont alors se rassembler et former des amas qu'on appelle des moutons de poussière!

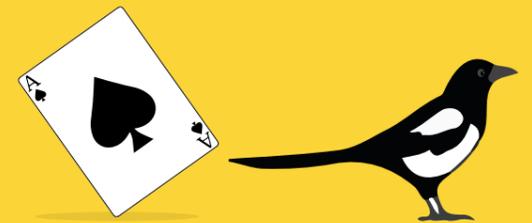


La poussière : du balai !

Relie les points de 1 à 34 et de A à S pour découvrir deux objets utiles au dépoussiérage :



Voici un rébus qui te permettra de découvrir un autre objet très utilisé pour dépoussiérer.



1 2

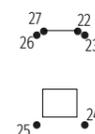
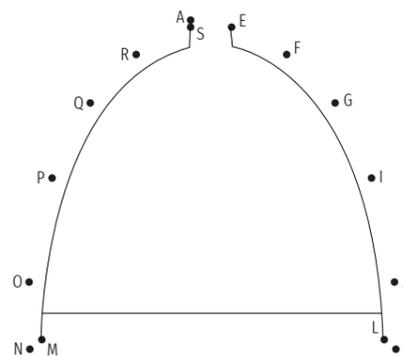
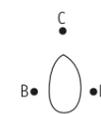


3



4 5

=





Cinéma Public Films

21 rue Médéric, 92250 La Garenne-Colombes

Conception et rédaction

Élodie Bois

Rejoignez-nous sur 

Partenaires