# Repas romain

publié le 04/11/2018 - mis à jour le 13/01/2019

« C’était bien ! C’était bon ! » c’est avec ces mots que les élèves latinistes du lycée Guy Chauvet ont conclu le repas romain qu’ils ont partagé, jeudi 18 octobre dernier, au lycée professionnel Marc Godrie.
Ce projet de préparer et de déguster un repas romain a été mis en oeuvre dans le cadre de la Fête de la Science qui avait pour thème, cette année, « Mieux se nourrir ». Les élèves latinistes ont donc, dans un premier temps, fait des recherches, au CDI du lycée, sur l’alimentation dans l’Antiquité romaine de façon à acquérir des connaissances, puis à réaliser des sets de table avec des informations insolites, des mots mêlés, des illustrations à légender .. .
Dans un deuxième temps, au lycée Marc Godrie, le jeudi 18 octobre, ils ont préparé le repas avec leurs camarades de 2nde Bac Pro Cuisine, sous la direction de M. F. Bourgoin. Ils ont également fait la mise en place de la salle avec les élèves de Bac Pro Services en Restauration, guidés par M. J.-F. Dauphin. Ils ont ainsi pu découvrir ces formations professionnelles grâce à ce travail en partenariat et à cette occasion, nous remercions les professeurs du lycée Marc Godrie pour leur accueil.
Puis, tout en répondant aux questions et en lisant les informations des sets de table, les élèves ont goûté des plats élaborés à partir des recettes de Marcus Gavius Apicius, le plus célèbre cuisinier de l’Antiquité romaine (25 av. J.-C. - 37 apr. J.-C.). Il faut préciser que les recettes ont été adaptées avec des ingrédients comme le nuoc-mâm pour remplacer le garum ( jus obtenu à partir de la macération de restes de poissons) et avec des proportions plus conformes aux goûts d’aujourd’hui. Par conséquent certains élèves ont grappillé tandis que d’autres ont savouré les plats du menu suivant :

Buffet d’entrées
Salade à l’hypotrimma (fromage)
Moretum (fromage frais aux herbes)
Concombre au miel
Melon et pastèque au poivre

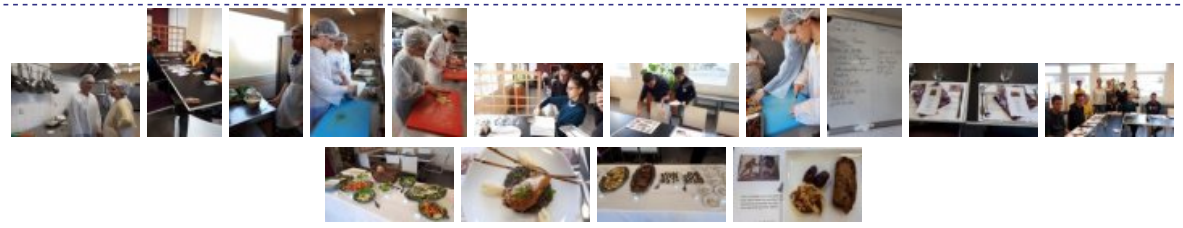
Plat
Poulet à le Fontonnaise
Lentilles et purée de Céleri

Buffet de desserts
Pain perdu
Semoule frite
Crème renversée
Dattes farcies

In fine « C’était bien ! C’était bon ! ». Vale.

Patricia Rousseau, professeure de Lettres classiques

## Portfolio



Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.