

Les élèves de 6^ec à la découverte de la gastronomie romaine

Les élèves de 6^ec, dans le cadre du cours d'histoire de M. Reppert, ont découvert la gastronomie romaine.







Dans l'histoire de la gastronomie, la cuisine romaine antique joue un rôle majeur. Les Romains ont pris le meilleur de toutes les influences croisées dans leur immense empire, à commencer par la triade de base pain-huile d'olive-vin empruntée à la culture grecque.

Les élèves ont donc exploré les recettes de cuisine antique romaine du quotidien, bien loin de celle des

orgies romaines qui sont parfois relatées dans les sources.







Ce ne sont pas donc des langues de flamands roses farcies que les élèves ont testé et dégusté lors de leur *convivium* (banquet) mais des *Ovis opalis*, des *Concicla* à la *Commodus*, du *Patina d'aparagis frigida*, des *Mustacei* et pains d'épautre, du *Frigidum coagulum cum melle pomisque*, un *Savillum*, des Dattes farcies, des *Meli melon* ou encore un *Patina de piris*. Vous retrouvez d'ailleurs ces recettes ici : <https://www.ic-bailleul.com/uploads/images/Carnet-de-recettes.pdf> (source : collègue IC-Bailleul).

Merci aux familles d'avoir joué le jeu, et d'avoir cuisiné ces recettes antiques avec leurs enfants. On espère qu'ils ont tous eu autant de plaisir qu'ils en ont eu en dégustant tous ces mets !