



UN DÎNER PRESQUE ROMAIN

Niveau : collège.

Durée : 2h00.

Effectif: 25 enfants maximum.

Lieux : musée, salle de médiation, possibilité hors-les-murs.

Nombre d'ateliers «Un dîner presque romain» possibles: 1.

Matières mobilisées: histoire des arts, arts plastiques, technologie, histoire.

Mots-clés: antiquité romaine, archéologie, vie quotidienne, alimentation, fruits, épices, légumes, recettes, cuisine.

Tarif: 2,50 euros.

L'ATELIER EN QUELQUES MOTS :

Les Romains mangeaient-ils des pizzas? La réponse attend les enfants dans la découverte des saveurs romaines.

DESCRIPTIF PÉDAGOGIQUE :

Que mangeaient les Romains? Pourquoi est-ce différent de ce que nous mangeons aujourd'hui? Quelles étaient les saveurs et les odeurs les plus appréciées? Est-il possible de les reconstituer? Autant de questions auxquelles les enfants auront à répondre à travers un voyage des sens (toucher, odorat et goût).

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

Etre curieux, observer,
Découvrir d'autres saveurs, une autre alimentation,
Développer le sens du goût,
Savoir suivre une recette.

MESSAGES :

Les Romains séparaient leur alimentation entre celle qui leur permettait de vivre et celle qui nourrissait leur gourmandise.

DÉROULEMENT :

Accueil des enfants, de l'enseignant et des accompagnants.
Introduction historique qui se poursuit par la découverte d'objets dans le musée sur la thématique de l'alimentation. Les enfants pourront en déduire que la forme de nombre d'objets n'a pas évolué, seulement les matériaux, ainsi que l'importance du commerce à l'échelle de l'empire romain.
Toutefois, les preuves archéologiques matérielles ne permettent pas de tout dire de l'alimentation romaine. D'autres sources sont à utiliser; les sources écrites qui nous ont transmis de nombreuses recettes. La seconde partie de l'atelier mobilise ces sources.
Les enfants confrontent leurs goûts et menus préférés avec l'alimentation romaine: fruits, légumes, épices, viandes, etc. Ils différencient les aliments du domaine du vital et du domaine de la gourmandise.

Réalisation d'une boisson et d'une recette romaine.
Rangement du matériel utilisé et nettoyage de la salle de médiation.
Conclusion de l'atelier.

REMARQUE:

Attention aux allergies! (arachide notamment).
En cas d'atelier hors-les-murs: fournir la vaisselle.
Il existe des recettes possibles en remplacement des fruits fourrés: sel romain, epityrum (tapenade romaine).

OUTILS PEDAGOGIQUES:

Recettes romaines adaptées, vaisselles romaine, diaporamas.

L'ATELIER EN PHOTOS:



Dans les plats sucrés, le miel remplace le sucre, mais cela n'empêche pas l'emploi (suprenant!) d'épices dans les desserts.
Ci-dessous, deux amphores. Les amphores étaient un contenant privilégié pour le transport de liquides à travers tout le bassin méditerranéen.

