



UN DÎNER PRESQUE ROMAIN

Niveau : cycle 3.

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, musée, vie quotidienne, nourriture, gastronomie, repas, menu, 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, et la différencier d'avec la nôtre,
Développer le sens du goût,
Savoir suivre une recette.

MESSAGES :

La cuisine romaine était diversifiée et riche.

DÉROULEMENT :

Accueil des enfants, de l'enseignant et des accompagnants.
Introduction historique. Découverte d'objets dans le musée sur la thématique de l'alimentation. Les enfants comparent ces objets à ceux que nous utilisons aujourd'hui. Les enfants confrontent ensuite leurs goûts et menus préférés avec l'alimentation romaine: fruits, légumes, épices, viandes, etc. Ils en déduisent que la cuisine romaine était riche et diversifiée, mais différente de la nôtre.
Réalisation d'une boisson et d'une recette romaine pour illustrer cette conclusion.
Rangement du matériel utilisé et nettoyage de la salle de médiation.
Conclusion de l'atelier.

REMARQUE:

Attention aux allergies! (arachide notamment).

Pour un atelier hors les murs, la vaisselle est à fournir.

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:



Ces gobelets en verre présentés dans l'exposition permanente à MuséAl montrent que la forme de cet objet n'a que peu évolué depuis la période romaine. Les changements les plus importants sont dans le domaine culinaire, avec une diversification de l'alimentation.