

15 avril 2021

**ACADÉMIE  
DE NANCY-METZ**Liberté  
Égalité  
Fraternité

Le 21<sup>ème</sup> Lieu d'art et de culture est une plateforme virtuelle initiée par l'académie Nancy-Metz, en lien avec les partenaires institutionnels. Découvrez chaque semaine, quatre nouvelles ressources (Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi) , à 17h17. Nous vous invitons à explorer l'ensemble des ressources et à partager vos réalisations par mail à [ce.21emelac@ac-nancy-metz.fr](mailto:ce.21emelac@ac-nancy-metz.fr).



**Dans l'Antiquité romaine**, « la cuisine ordinaire est essentiellement composée de **céréales** et de **légumes** : blé, orge, fève, chou, cardon qui était l'ancêtre de l'artichaut, panais (une sorte de carotte blanche cultivée à l'époque en Germanie...) Le **pain** est l'élément **principal** de l'**alimentation** des **Romains**. Les **boulangeries** étaient nombreuses dans les villes, elles s'appelaient « **pistrinum** ».

La plupart des Romains obtenaient avec **difficulté** des **produits frais**. Dans les provinces, les légumes frais, la viande et les fruits étaient presque introuvables, ce qui entraînait des carences alimentaires. De plus, les aliments étaient souvent avariés quand ils les mangeaient. Pour qu'ils se **conservent bien**, certains aliments étaient **fumés, séchés, salés** ou **marinés**. De ce fait, les romains aimaient particulièrement relever leur nourriture pour en masquer le goût avarié. » (article du collège Mignet d'Aix-en-Provence ; <http://www.clq-mignet.ac-aix-marseille.fr/mignet/spip.php?article1704>)

## A toi de créer

**Avant de partir à la découverte du parc de Bliesbruck-Reinheim et de faire un bon de 2000 ans en arrière, il va falloir mettre la main à la pâte et se mettre aux fourneaux !**

Comme le cuisinier belge **Mannekenpix** qui cuisine un menu **titanesque** pour **Obélix** dans **Les 12 Travaux d'Astérix** de Goscinny et Uderzo ou encore dans le film **Hook ou la Revanche du capitaine Crochet** de Steven Spielberg où l'on voit **apparaître**, comme par **magie** ou imagination, un festin **gargantuesque** pour tous les enfants de l'île du **Pays Imaginaire**...

### **A toi de créer le menu de tes rêves !**

**Hors d'œuvre, entrée** froide ou chaude, **poisson, viande, légumes, fromages, desserts**, laisse libre cours à tes envies et à ton imagination !

**Attention**, n'oublie pas de **créer un pain extraordinaire** pour **accompagner** ton repas !

N'hésite pas à styliser la carte de ton menu avec des dessins, des couleurs, des écritures différentes, ...

**En manque d'inspiration, découvre l'immense collection des menus issus de la bibliothèque de Dijon :**

[http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade/eade.html?id=FR212316101-menus\\_026#!%22content%22:%22FR212316101-menus\\_026\\_BMDIJON536714D%22,false,%22%22%22%22%22](http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade/eade.html?id=FR212316101-menus_026#!%22content%22:%22FR212316101-menus_026_BMDIJON536714D%22,false,%22%22%22%22%22)

**et le Reportage France 3 sur l'exposition de la Bibliothèque de Dijon des Menus de l'Elysée :**

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/bourgogne-franche-comte/cote-d-or/dijon/exposition-bibliotheque-dijon-presente-siecle-menus-du-palais-elysee-1548670.html>

Pense à partager ta production au [ce.21emelac@ac-nancy-metz.fr](mailto:ce.21emelac@ac-nancy-metz.fr)

Quand l'écriture **poétique** et la **gastronomie** se retrouvent au **théâtre**, on ne sait plus si l'on parle de **recettes** de poèmes ou de plats !

Découvre cet extrait de l'Acte 2 de *Cyrano de Bergerac* d'Edmond Rostand de 1897, intitulé « **La Rôtisserie des Poètes** » :

**Ragueneau, devant la cheminée.**

Ma Muse, éloigne-toi, pour que tes yeux charmants  
N'aillent pas se rougir au feu de ces sarments !

**(À un pâtissier, lui montrant des pains.)**

Vous avez mal placé la fente de ces miches  
Au milieu la césure, — entre les hémistiches !

**(À un autre, lui montrant un pâté inachevé.)**

À ce palais de croûte, il faut, vous, mettre un toit...

**(À un jeune apprenti, qui, assis par terre, embroche des volailles.)**

Et toi, sur cette broche interminable, toi,  
Le modeste poulet et la dinde superbe,  
Alterne-les, mon fils, comme le vieux Malherbe  
Alternait les grands vers avec les plus petits,  
Et fais tourner au feu des strophes de rôtis !

**Un autre apprenti, s'avançant avec un plateau recouvert d'une assiette.**

Maître, en pensant à vous, dans le four, j'ai fait cuire  
Ceci, qui vous plaira, je l'espère.

**(Il découvre un plateau, on voit une grande lyre de pâtisserie.)**

[...]



*Cyrano de Bergerac* à la Comédie-française  
© Voix du Midi © Comédie-française

**Ragueneau.**

*Comment on fait les tartelettes amandines.*

Battez, pour qu'ils soient mousseux,  
Quelques œufs ;

Incorporez à leur mousse

Un jus de cédrat choisi ;

Versez-y

Un bon lait d'amande douce ;

Mettez de la pâte à flan

Dans le flanc

De moules à tartelette ;

D'un doigt preste, abricotez

Les côtés ;

Versez goutte à gouttelette

Votre mousse en ces puits, puis

Que ces puits

Passent au four, et, blondines,

Sortant en gais troupelets,

Ce sont les

Tartelettes amandines !

**Les poètes, la bouche pleine.**

Exquis ! Délicieux !

**Un poète, s'étouffant.**

Homph !

**(Ils remontent vers le fond, en mangeant. Cyrano qui a observé s'avance vers Ragueneau.)**

**Cyrano.**

Bercés par ta voix,

Ne vois-tu pas comme ils s'empiffrent ?

**Ragueneau, plus bas, avec un sourire.**

Je le vois...

Sans regarder, de peur que cela ne les trouble ;

Et dire ainsi mes vers me donne un plaisir double,

Puisque je satisfais un doux faible que j'ai

Tout en laissant manger ceux qui n'ont pas mangé !

## Pars à la découverte

### Découvre la ville gallo-romaine de Bliesbruck Reinheim

Le parc archéologique de **Bliesbruck-Reinheim** est un lieu privilégié pour découvrir le mode de vie gallo-romain.

Les restes archéologiques de ce **vicus** (« petite agglomération ») gallo-romain témoignent de l'occupation humaine entre **50 et 250 après J.C.**

L'agglomération de Bliesbruck se développe à partir du milieu du **1er siècle ap. J.-C.** pour atteindre son extension maximale dans la première moitié du IIIe siècle, avec une population de **2 à 3 milliers d'habitants.**

L'existence d'un **centre monumental public** et la structuration régulière des quartiers **artisansaux**, dont les vestiges sont aujourd'hui conservés et visibles sur le site, témoignent du caractère **urbain** de cette agglomération.

Cela reflète également la richesse du territoire pour lequel cette petite ville jouait le rôle de relais de **Divodurum (Metz)**, chef-lieu de la cité antique des **Médiomatiques**

La ville possède un quartier (dit quartier ouest) consacré à l'artisanat.

**La plus grande maison retrouvée est celle du boulanger.** Il est entouré d'autres artisans comme des **bronziers**, des **forgerons**, des **potiers**.



Vue des restes du quartier artisanal ouest

### Découvre ces ressources qui présentent le site antique de Moselle !

- [Bliesbruck-Reinheim : la cité antique en Moselle \(épisode 1\) sur Moselle.tv youtube.com](https://www.youtube.com/watch?v=...)
- <http://www.archeo57.com>



Four reconstitué situé dans le bâtiment 5

### La maison du boulanger de Bliesbruck-Reinheim (1<sup>ère</sup> moitié du III<sup>ème</sup> siècle après JC)

Le **boulangier romain** est le **pistor**, la boulangerie est appelée **pistrina** ou **pistrinum**.

Le pain romain est le **panis**.

Il est souvent en forme de **rosace** divisée en **8 parts**.

A Bliesbruck-Reinheim la maison du boulanger découverte dans le quartier ouest est la plus imposante sur une longueur de **17,15 mètres**. Elle comprend dans sa partie antérieure une cave avec un **soupirail**. Cette partie servait sans doute d'espace de vente. Dans la grande halle centrale ont été découverts **deux fours circulaires**, dont l'un a fait l'objet

d'une restitution (voir photo ci-dessus) ainsi que d'une aire de travail dallée. Les **fours** étaient **construits** en **fragments** de **briques** et de **tuiles** liés à la **glaise**, avec une sole plate constituée de dalles en **terre cuite** et surmontée d'une **coupole**. Ce système de **double four** permettait une **production** en **continu**. Ainsi lorsqu'un four était chaud, on sortait les braises, on bouchait l'orifice de tirage et on enfournait le pain.

Pendant qu'un four était en train de chauffer, la cuisson s'effectuait dans l'autre. Les cendres provenant des fours et foyers étaient rejetées dans une grande fosse dans un des angles de la salle centrale.

Un **moulin**, situé dans la partie postérieure de cette vaste halle, permettait la **production** d'importante **quantité** de **farine** à partir de **blé** ou **d'autres céréales** (comme **l'épeautre**).

De grandes meules en basalte d'environ 80 cm de diamètre ont été retrouvées dans le bâtiment.

La meule mobile était mue par un système d'engrenages et était actionnée soit avec la force humaine, soit avec celle d'un animal.

---

## Découvre le deuxième épisode qui reconstitue virtuellement le quartier d'habitations de la cité antique !

[Bliesbruck-Reinheim - La cité antique en Moselle \(épisode 2\) sur Moselle.tv youtube.com](#)

---

## La connaissance du *panis* grâce à Pompéi

Il n'y avait pas moins de 35 boulangeries à Pompéi

La multitude de matériel archéologique retrouvé à Pompéi permet de percevoir le mode de vie des romains.

<https://www.lumni.fr/video/les-artistes-et-les-commerçants-de-pompeii#containerType=program&containerSlug=pompeii-sur-les-traces-des-romains>



## Découvre ces ressources pour devenir incollable sur la gastronomie de la Rome Antique !

La vie quotidienne durant le règne de l'empereur Auguste (*podcast Lumni*) :

<https://www.lumni.fr/video/la-vie-quotidienne-les-repas-et-l-alimentation-sous-auguste>

L'art du goût dans la Rome antique (*podcast France Culture*) :

<https://www.franceculture.fr/emissions/la-fabrique-de-l-histoire/l-antiquite-dans-tous-les-sens-34-le-gout>

Dernier repas à Pompéi (*podcast RFI*) :

<https://www.rfi.fr/fr/podcasts/20200711-dernier-repas-%C3%A0-pomp%C3%A9i-le-go%C3%BBt-la-rome-antique>

Un chef dans les Pyrénées cuisine des spécialités romaines datant de plus de 2000 ans ! (*podcast France 3*) : <https://www.youtube.com/watch?v=JKVJe56qx0Y>

Une envie de partir à Rome, suivez le guide ! (*Echappées Belles, France 5*) :

<https://www.youtube.com/watch?v=KafZid8ytSk>

Un « livre de recettes antiques » réalisé par les élèves du collège Mignet d'Aix-en-Provence :

<http://www.clg-mignet.ac-aix-marseille.fr/mignet/sites/www.clg-mignet/mignet/IMG/pdf/19-04-au-menu-ce-soir.pdf>

Top Chef au Puy-du-Fou pour cuisiner « à l'ancienne », (*reportage Ouest France*) :

<https://www.dailymotion.com/video/x3c9md7>

## Zoom sur...

### Caton l'ancien et son apport pour la connaissance de l'agriculture romaine :

**Marcus Porcius Cato** dit « **Caton l'ancien** » est un politicien, écrivain et militaire romain né en 234 avant J.C et mort en 149 avant J.C.

Il enseigne dans son ouvrage **De agri Cultura** ou **De re Rustica** la gestion d'une grande ferme.

Constitué de conseils de plantation, de gestion des ressources et de la répartition des rôles de chacun dans l'exploitation, on y trouve également une recette de pain.

“**LXXIV : Panem depsiticum sic facito.**

**Panem depsticum sic facito.**

**Manus, mortariumque bene lavato.**

**Farinam in mortarium indito, aquae paulatim addito, subigitoque pulchre.**

**Ubi bene subegeris, defingito, coquitoque sub testu. »**

Traduit ainsi :

**LXXIV : Recette pour faire le pain depsiticus.**

Faites ainsi le **pain depsiticus**.

**Lavez** proprement vos **main**s et le **mortier**.

Mettez la **farine**, ajoutez-y de l'**eau** peu à peu, et mélangez bien le tout.

Une fois la pâte faite, moulez-la, et faites **cuire sous** la tuile.

Le premier texte est du latin, tu peux retrouver leur correspondance en français en suivant les mots en **gras** !

---

Le latin est la **langue source** de nombreuses langues européennes telles que l'italien, bien évidemment, l'espagnol, le portugais mais aussi le français ! Les mots latin ont **évolué** au fil des siècles pour devenir ceux que l'on utilise aujourd'hui. Pour retrouver leur origine, on étudie donc leur **racine** latine, c'est ce qu'on appelle l'**étymologie**. En quelque sorte, c'est de l'**archéologie linguistique** !

Au **collège**, tu peux avoir la possibilité en classe de **Cinquième**, de pratiquer l'option **Langues et Cultures de l'Antiquité Latin**, et ce, jusqu'en Troisième où tu pourras obtenir des points en plus pour le brevet ! (En **Troisième**, tu peux aussi choisir **Grec Ancien** !)

Ce cours supplémentaire te permet de découvrir la **langue**, la **culture**, les **mythes**, les **coutumes**, l'**Histoire** de la **Rome antique** et du **bassin méditerranéen**. Au-delà de cette découverte culturelle et historique, le cours de latin te permet de **consolider** les notions grammaticales abordées en **cours de français**. Tu deviendras petit à petit expert/e en **vocabulaire**, **grammaire** et bien sûr, en **orthographe** grâce à l'**étymologie** !

Au **lycée**, l'option Langues et Cultures de l'Antiquité se poursuit avec une dimension plus littéraire, plus philosophique, tout en gardant sa richesse artistique et culturelle, que tu présenteras au baccalauréat.

La pratique de cette option permet également de participer à des **voyages** et **sorties culturelles** pour asseoir les notions abordées en cours, découvrir des **sites** et des **vestiges antiques**, d'arpenter des **musées** à la découverte des **trésors de l'Antiquité**, ...

Si la **gastronomie** te passionne, je t'invite à découvrir les **lycées** qui permettent de suivre les **études** pour travailler dans le monde de l'**hôtellerie** et de la **restauration** :

Le lycée Raymond MONDON de **Divodurum** (Metz), reportage France 3 :

<https://www.youtube.com/watch?v=yKkYe2Qot5M>  
<https://www.youtube.com/watch?v=oNyzAbURHM>

Le lycée Jean-Baptiste Siméon CHARDIN de Gérardmer, reportage France 3 :

<https://www.dailymotion.com/video/x5gfct>

Le Lycée Stanislas de Nancy, reportage France 3 :

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/grand-est/meurthe-et-moselle/nancy/jeunes-du-lycee-hotelier-stanislas-investissent-excelsior-nancy-1183443.html>

---

Les projets et les actions **d'Education Artistique et Culturelle** en lien avec la **Gastronomie et les Arts du goût** sont présents dans les établissements.

#### **Le collège PILATRE DE ROZIER à Ars-sur-Moselle :**

- « **Sensibilisation au goût, au regard et a une alimentation saine.** »

Les élèves de 4ème et 3ème volontaires ont la possibilité de découvrir les bonnes pratiques alimentaires avec notre Chef de Cuisine M. RASIA un mercredi par mois.

Les ateliers d'une heure permettent de parfaire leurs connaissances en matière d'alimentation, de choix des produits. Une éducation sensorielle (goût et regard) est assurée, ainsi qu'une information quant aux professions liées à l'alimentation.

L'activité concerne 133 élèves répartis dans 10 classes différentes.

#### **L'EREA François GEORGIN à Epinal :**

- « **A la découverte des jardins de Cocagne.** »

Les élèves de SEGPA et de CAP découvrent le monde du jardinage et du ainsi que de la culture biologique. Des visites et des ateliers de pratique sont également au rendez-vous pour sensibiliser les élèves à l'agriculture raisonnée, de qualité et responsable.

#### **Le collège Charles-Edouard FIXARY de Liffol-le-Grand :**

- « **Semaine du goût.** »

L'action doit être réalisée la semaine du 17 au 21 mai, il s'agira de faire découvrir aux élèves la gastronomie anglaise, allemande et hispanique à partir d'un menu de restauration scolaire élaboré conjointement avec les professeurs de langues et le cuisinier. Un quiz permettra aux élèves de tester leurs connaissances et un affichage permettra à tous de découvrir les spécialités de chacun des pays mis à l'honneur.

#### **Le Lycée STANISLAS de Nancy :**

- « **Le Festin** », projet fédérateur.

Réalisation d'une **chorégraphie** autour d'une réalisation **gastronomique**. Le projet a pour ambition, non seulement de **fédérer** l'enseignement **professionnel** et **général**, mais également d'aller chercher, au-delà du cadre scolaire, des **compétences** du **monde professionnel** et une ouverture sur les **arts** de la **danse** et du **patrimoine culturel** et **gastronomique** de notre région.

#### **Le lycée ALAIN-FOURNIER de Verdun :**

propose plusieurs actions comme la **rencontre** avec des **professionnels** de la **gastronomie** (**Excelsior** de Nancy et **Château d'Hattonchâtel**), une découverte de la **gastronomie** et de la **culture japonaise** associant arts **culinaire** et **littéraire** et la rencontre avec un **minotier** qui présentera son travail de **meunier**, son rôle dans la filière **alimentaire**, les processus de **laboratoire** sur la mouture.

## Et pour les + petits

- **Réalise ton pain romain !**
- **Ingrédient**
  - 500 grammes de farine d'épeautre (*triticum spelta*)
  - 350 ml d'eau
  - Un peu de sel
  - 1 demi-cuillère à soupe d'huile d'olive
- **Préparation**
  - Dans un grand bol, mélange la farine et un peu de sel
  - Ajoute l'huile d'olive
  - Ajoute peu à peu l'eau
  - Pétris la pâte et faites une forme circulaire
  - Fais des marques sur la pâte avec un couteau en divisant en 8 (comme sur la photographie)
- **Cuisson**
  - Enfourne 45 minutes à 180 degrés (avec l'aide d'un adulte !)
- **Déguste ce pain qui sans levure n'aura pas beaucoup gonflé !**



Fresque de la ville de Pompéi  
© Robert Etienne