**Travail pour les 3.1/3.2 : semaine du 15/06/20.**

Ave discipuli,

Le programme de la semaine :

1. Ecrivez-moi à c.heremans@arjette.com et je vous enverrai un fichier audio concernant le sujet de civilisation de la séquence n°6.
2. En écoutant ce fichier, ayez sous les yeux la synthèse de civilisation ci-dessous.
3. Lisez l’article du fichier « 3ème Devoir n°6 » et répondez au questionnaire ci-après.
4. Envoyez-moi vos réponses et je les corrigerai.

Passez une belle semaine !



|  |
| --- |
| **MCj04063660000[1] séquence n°6 :****civilisation**  |

**La cuisine romaine**

**Les céréales :**

Les céréales constituent la **base** de la nourriture de tous les Romains. Avant le 2ème siècle ACN, il s’agissait essentiellement de blé italien. Après le 2ème siècle ACN, les Romains préfèrent la culture de la vigne et de l’olivier. Ils font donc venir le blé d’Egypte et d’Afrique du nord par bateaux.

![MCj04110090000[1]]()

Principales céréales : blé, orge, millet et seigle.

Dans les temps anciens, les Romains mangeaient surtout des **bouillies** de céréales. Ensuite apparaissent des **galettes** sans levain puis du **pain** à pâte levée.

C’étaient de gros pains ronds et prédécoupés en portions. Il y avait toutes sortes de pains ainsi que des **pâtisseries**.

**Les légumes :**

Les Romains étaient de grands amateurs de légumes : asperges, bettes, choux, salades ou poireaux, qu’ils dégustaient aussi bien en entrées qu’en plat principal.

![MCj04301290000[1]]()

Les plus pauvres n’avaient **pas les moyens d’acheter du pain**. Ils le remplaçaient donc par des fèves, des lentilles, des pois ou des pois chiches, en bouillies ou en purées avec du miel ou du fromage.

Les Romains attribuaient également **d’autres vertus** aux légumes :

* roquette, oignon, carotte : aphrodisiaques
* laitues : bonnes pour la digestion et le sommeil
* **chou** : **remède contre tout**. Certains prétendaient que consommer du chou permettait de se passer de médecin pendant toute sa vie !

![MCj01991370000[1]]()

Pour les conserver, les Romains les faisaient **sécher** ou **tremper** dans du vinaigre.

**Les fruits :**

Les Romains connaissaient **beaucoup de fruits**. Ils pratiquaient en effet les **greffes** et l’**acclimatation** de fruits exotiques : cerisiers (Turquie), abricotiers (Arménie), pêchers (Perse), pruneaux (Damas), dattes (Afrique).

Ils consommaient aussi des **fruits secs** : noix, noisettes, amandes, figues et raisins secs.

![MCj04110150000[1]]()

Les Romains en prenaient **à la fin du repas**, naturels ou cuits dans l’eau ou du vin, ou sous forme de pâtes.

**L’olivier** est **l’arbre roi** du monde romain. Il produit les **olives** ainsi que **l’huile** servant à l’assaisonnement, à la cuisson mais aussi au soin du corps et à l’éclairage.

Les Romains utilisaient également énormément **d’herbes aromatiques** : cumin, ail, laurier, menthe, origan, persil, thym, coriandre, …

Le **poivre**, importé d’Inde, coûtait **très cher** et était donc un signe de richesse.

**Les viandes :**

Au début de l’empire, ce sont surtout les **riches** qui avaient les moyens d’en acheter.

Puis la consommation de viandes devient de plus en plus courante.

![MCj04241220000[1]]()

Les Romains élevaient des bœufs, des porcs et des moutons.

Ils mangeaient le plus souvent du porc sous forme de saucisses, boudins, jambons (les meilleurs viennent de Gaule).

Les brebis et les chèvres fournissent le **fromage** (frais, caillé ou salé).

**Volailles** : poules, pintades, oies et canards, grives, tourterelles, perdrix, pigeons, paons, bécasses et faisans.

Les **gourmets** préféraient les cigognes, les grues, les flamants roses, le lièvre, le sanglier, le chevreuil et même des loirs (ils étaient engraissés dans une jarre fermée où, par un trou, on leur glissait des glands, des noix ou des châtaignes. Ils étaient ensuite rôtis enduits de miel).

Les Romains adoraient aussi les escargots, gavés avec un mélange de farine et de vin cuit.

**Le miel :**

Le miel était un **produit de première nécessité** puisqu’il servait de sucre (pour les pâtisseries, les viandes, les légumes et les boissons).

![MCj03540350000[1]]()

**Les produits de la mer :**

Ces produits étaient **très appréciés**. Les pauvres consommaient principalement des poissons issus du Tibre et des anguilles. Les **riches** préféraient **les poissons du large** : thon, loup, turbot, lotte, daurade. Le meilleur poisson était la murène.

Le **garum** était le condiment **indispensable** de tous les plats. Il était préparé en Afrique, Espagne ou Gaule et distribué dans tout l’empire. On faisait macérer des viscères de poisson jusqu’à complète décomposition. Le garum avait une **odeur désagréable** mais avait une **saveur inimitable**. C’était **très cher**.

**Fruits de mer** : crabes, crevettes, langoustes, homards, coquillages, calmars, poulpes, oursins. Les huîtres étaient très prisées.

Les Romains les plus riches, voulant manger les poissons les plus frais possible, en élevaient dans des **viviers** de leur propriété. Le comble du chic était les viviers d’eau de mer, dans les villas proches de la mer. Il était alors très raffiné de montrer à ses invités les poissons vivant dans le vivier et de leur faire choisir ceux que le cuisinier allait préparer pour le repas.

![MCj04283830000[1]]()

**Les boissons :**

La culture de la vigne était très répandue dans tout le bassin méditerranéen. Les Romains avaient donc **plein de vins différents**.

Il existait de grands crus renommés, en Italie mais aussi en Grèce et en Gaule.

Tous les Romains en consommaient mais **rarement pur** car trop épais. **Pour le couper**, ils utilisaient de **l’eau**, froide ou chaude, de la **neige**, des **aromates**, du **miel** ou de **l’eau de mer**.

![MCj02902620000[1]]()

**La posca** : mélange d’eau et de vinaigre, que les voyageurs et les militaires emportaient pour se désaltérer.

Ils avaient aussi des **jus de fruits** alcoolisés (figue, poire, pomme, coings), de la **cervoise** (sorte de bière) et de **l’hydromel** (eau de pluie + miel, versé dans des récipients exposés pendant 40 jours au soleil, ce qui transformait le sucre en alcool).

**Apicius, roi des cuisiniers.**

Né vers 25 ACN, Apicius jouissait d’une **très grande renommée** sous le règne des empereurs Auguste et Tibère, à la fois pour ses excentricités, son faste et son génie de la gastronomie. Ayant connu des revers de fortune, il préfère **se suicider** plutôt que de réduire son train de vie. Il a composé un **traité sur l’art culinaire**, le seul parmi tous les ouvrages de ce type publiés à Rome à nous être parvenu. Certaines recettes d’Apicius sont toutefois restées célèbres pour leur extravagance, comme le « minutal » de testicules de coq ou le ragoût de langues de flamants roses !



**Les repas :**

**Au lever**, le Romain se contentait d’un **gobelet d’eau, d’un peu de pain et de fromage**.

**Vers midi**, il prenait un **repas « sur le pouce »,** composé de pain, d’olives, de fruits. Seuls les enfants avaient droit à quelques pâtisseries.

Ce n’est qu’en **fin d’après-midi**, après le bain, que les Romains se mettaient à table pour un véritable repas, la ***cena***, qui voit se réunir toute la famille. Il était habituel de terminer ce repas à la tombée du jour, même si les fêtards le prolongeaient toujours tard dans la nuit. Pour la plupart des Romains, la ***cena*** restait **frugale**, et comportait à son menu viandes, légumes et fruits. **Dans les riches maisons** seulement, ce repas consistait en une **véritable cérémonie** à laquelle on conviait ses amis. Il prenait alors la forme d’un spectacle parfaitement réglé au cours duquel le décor, les mets et le service devaient en permanence surprendre et émerveiller les participants

**La *cena* :**

L’invité était conduit dans le **triclinium**, la salle à manger, qui tire son nom des lits sur lesquels on s’allongeait pour manger. **Trois lits** de table, comportant chacun **trois places** et couverts de draperies et de coussins, étaient disposés en U, autour d’une table basse où les esclaves déposaient les plats.



Les invités ne se couchaient **pas n’importe comment** sur les lits de table, car chaque place avait **une valeur précise** : selon l’endroit que lui désignait l’esclave qui le conduisait à table, l’invité savait tout de suite en quelle estime le tenait le maître de maison.

Chaque convive apportait avec lui sa **serviette** de table qui lui servait à la fin de la *cena*, à rapporter chez lui les restes du repas distribués à tous.

Une *cena* se composait de **nombreux petits plats**, toujours répartis en **trois services** :

* ***Gustatio*** : hors-d’œuvre, œufs, laitues, olives ou figues.
* ***Prima mensa*** : viandes, poissons, légumes avec du vin aromatisé.
* ***Secunda mensa*** : viandes et douceurs, fruits et gâteaux avec du vin au miel.

**A la fin** de la *cena*, des **spectacles** divertissaient l’assistance. Danseuses légèrement vêtues, équilibristes et clown exécutaient leurs numéros. Chez les intellectuels, qui méprisaient ces distractions vulgaires, un récitant venait lire des textes grecs ou latins, des musiciens donnaient un concert, des comédiens représentaient des extraits de tragédies classiques. Il était de bon ton aussi que le maître de maison offre à ses amis de **petits cadeaux**. Parfois la soirée se prolongeait par la ***comissatio***, les convives élisant un « roi du festin », qui fixait le nombre de coupes de vin que chacun devrait boire…

Nom, Prénom : ……………………………………………………………………………… Date : ………………………………

Classe : …………………

|  |
| --- |
| **Devoir n°6.** |

|  |
| --- |
|  /7 |

**Lis l’article, puis réponds aux questions.**

1. D’après toi, que veut dire *Taberna Romana* ?

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

1. Grâce à quoi les Romains ont-ils découvert de nouveaux produits ? /1

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

1. Quelle est notre principale source d’informations sur la cuisine romaine ? /1

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

1. Que peut-on trouver en faisant des fouilles archéologiques et qui nous donne des informations sur la cuisine romaine ? /2.5

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

1. Dans la liste des ingrédients ci-dessous, barre ceux que ne connaissaient pas les Romains. /1.5

Huile d’olive – tomates – amandes – froment – poivrons – figues – aubergines.