



Une cena romaine à Mignet

dimanche 6 octobre 2019, par [Principale](#)

MERCREDI 09 OCTOBRE à 12h, M^{me} DONSON et ses élèves latinistes, aidés par toute l'équipe de cuisine de M. BASIER proposent un repas romain au restaurant scolaire.

Les élèves qui vont aider nos équipes de cuisine à réaliser le repas à l'antique :

- Margot Aloccio
- Emilie Freudenreich
- Rosalie Jaen
- Eve Renucci
- Kylia Sabatini
- Marie Amphoux
- Jeanne Dubois
- Ulysse Gilbert

Le MENU

Gustatio :

- cicer molle (purée de pois chiche au cumin, variante antique du Hoummous oriental)
- feniculus palmulaeque (salade de fenouil aux dattes ou autre fruit sec)
- intrata de lenticulis brassicisque (velouté de lentilles et brocoli) (Eh oui, les Romains avaient amélioré le chou sauvage, puis ce légume a été oublié avant d'être redécouvert pour ses qualités gustatives au siècle dernier !)

Primae mensae :

- agnus parthicus (agneau aux pruneaux, la prune venant de Damas, ville qui faisait partie de l'empire Parthe)
- aurata piscis coriandrata (Daurade - poisson doré en latin- à la coriandre)
- carotae cuminatae (carottes au cumin)
- frumentum coriandratum (blé concassé à la coriandre)

Secundae mensae

- crusta de pomis (réinterprétation à l'antique du crumble aux pommes)
- Dulcia ficaria (σούκινα λάγανα)
(beignets de figes, d'après une réinterprétation des « aliter dulcia » d'Apicius qui nous donne une pâte à beignets, ou alors d'après Athénée, auteur grec des Deipnosophistes)

Différents articles du site sont à relire sur ce sujet :

- Les différents repas de la journée :
<http://www.clg-mignet.ac-aix-marseille.fr/mignet/spip.php?article1705>
- Les repas à Rome : <http://www.clg-mignet.ac-aix-marseille.fr/mignet/spip.php?article1706>
- L'alimentation des romains : <http://www.clg-mignet.ac-aix-marseille.fr/mignet/spip.php?article1704>
- Les divertissements pendant les repas romains :
<http://www.clg-mignet.ac-aix-marseille.fr/mignet/spip.php?article1703>