

SOUPER ROMAIN

COLLÈGE SAINT-STANISLAS

SI ON MANGEAIT ROMAIN?



DEPUIS JANVIER, LES CLASSES DE TROISIÈME DU COLLÈGE TRAVAILLENT ACTIVEMENT À LA RÉUSSITE DE CE SOUPER-EXPO AUQUEL VOUS AVEZ ÉTÉ CONVIÉS. C'EST AVEC GRAND PLAISIR QUE NOUS VOUS ACCUEIL- LONS ET NOUS VOUS INVITONS À PASSER PAR LES DIFFÉRENTS LOCAUX D'EXPOSITION QUI SONT ACCESSI- BLES DURANT TOUTE LA SOIRÉE.

CES EXPOSITIONS SONT LE FRUIT DE PLUSIEURS SEMAINES DE TRAVAIL ET LES ÉLÈVES SERONT RAVIS DE VOUS Y RECEVOIR POUR VOUS EN APPRENDRE D'AVANTAGE SUR LA GASTRONOMIE ROMAINE, LA VIE QUOTI- DIENNE À ROME, L'HYGIÈNE ...

CE REPAS PEUT ÊTRE COMPARÉ À DE L'ARCHÉOLOGIE EXPÉRIMENTALE : VOUS ALLEZ MANGER DES METS ROMAINS DU 1^{ER} SIÈCLE PCN QUI ONT ÉTÉ RÉALISÉS DANS LE RESPECT DES RECETTES QUI NOUS SONT PARVENUES. C'EST PRINCIPALEMENT L'OUVRAGE DE RE COQUINARIA ATTRIBUÉ À MARCUS GAVIUS APICIUS QUI A INSPIRÉ LES DIFFÉRENTS PLATS QUI VOUS SONT PROPOSÉS LORS DE CETTE SOIRÉE.

APICIUS ÉTAIT LE CUISINIER DE L'EMPEREUR TIBÈRE. IL ÉTAIT ÉGALEMENT UN GASTRONOME RÉPUTÉ POUR SES EXTRAVAGANCES. REFLET DE PLUSIEURS SIÈCLES D'INVENTIONS, LES 500 RECETTES ATTRI- BUÉES À APICIUS EMPRUNTENT À LA CUISINE GRECQUE ET S'ENRICHISSENT AU RYTHME DES CONQUÊTES TERRITORIALES PAR LES APPORTS DE DENRÉES « EXOTIQUES » ET L'ARRIVÉE À ROME DE JARDINIERS, CUISI- NIER, PÂTISSIERS ... DONT LES SAVOIR-FAIRE VONT SÉDUIRE LES PALAIS LES PLUS EXIGEANTS.

TOUTEFOIS, FACE À DES RECETTES SANS QUANTITÉ, SANS TEMPS DE CUISSON ET SOUVENT LIMITÉES À UNE SIMPLE LISTE D'INGRÉDIENTS OU À DES MODES OPÉRATOIRES SUCCINCTS ET INCOMPLETS, COMMENT S'Y PRENDRE ? PLUSIEURS CUISINIERS PROFESSIONNELS SE SONT ATTAQUÉS À LA CHOSE ET C'EST APRÈS UN TRAVAIL DE RECHERCHE ET D'ESSAIS CULINAIRES QU'ILS ONT PU DÉVOILER LES SECRETS DE LA GAS- TRONOMIE ANTIQUE AU TRAVERS DE DIFFÉRENTS LIVRES DE RECETTES DONT NOUS NOUS SOMMES INSPI- RÉS (GASTRONOMIE D'APICIUS, CUISINIER ROMAIN AUJOURD'HUI ...)

VOUS SEREZ DONC SURPRIS PAR DES SAVEURS PARFUMÉES, LOINTAINES. UN EFFET D'ÉTRANGETÉ QUI DÉFIE ENCORE NOS HABITUDES CULINAIRES : DE NOMBREUSES ÉPICES ET PLANTES AROMATIQUES, TOU- JOURS EMPLOYÉES GROUPÉES, S'ASSOCIENT AUX SAVEURS ÉLÉMENTAIRES FONDÉES SUR LE MIEL, L'HUILE D'OLIVE, LE GARUM, LES VINS, LE VINAIGRE ET LE POIVRE...

QUOIQ'IL EN SOIT, NOUS VOUS SOUHAITONS À TOUS UN TRÈS BON APPÉTIT !

*P. Delcord, M. Delépine, I. Maillart et L. Tratsaert
professeurs d'histoire*

SOUPER ROMAIN

MENU

ENTRÉES

SALADE DE FENOUIL

DEUFS DURS AUX PIGNONS

PLAT ANTIQUE

TIMBALE AUX POULETS ET AUX POIS

SALADE DE LENTILLES À LA CORIANDRE

CAROTTES AU CUMIN

OU

LASAGNE BOLOGNÈSE DE PORC

OU

LASAGNE VÉGÉTARIENNE

DESSERTS

CAILLE FRAIS AU MIEL ET AUX FRUITS

POIRES POCHÉES AU SIROP



Réservation obligatoire sur

www.saintstanislas.be

(Page d'accueil « souper romain »)

Païement sur le compte :

BE22 7320 4571 5747

Communication : SR18 + NOM prénom de
l'élève

(en cas de difficultés, veuillez contacter le
professeur d'histoire)