

Déroulement de la séquence de cuisine antique

1°) Les élèves ramènent en classe la recette de leur plat préféré depuis la source voulue (livre de cuisine, site Internet, notes personnelles...)

2°) Les élèves reçoivent en latin et en français une recette d'Apicius

3°) Les élèves comparent formellement la présentation et le contenu d'une recette dans l'Antiquité et aujourd'hui

4°) Les élèves tentent de transformer la présentation de la recette antique en recette moderne et manquent d'informations > découverte du principe d'archéologie expérimentale : il faut essayer différentes quantités/cuissons/etc. jusqu'à obtenir un résultat satisfaisant

5°) Participation à l'activité « cuisine » du site gallo-romain de Malagne qui applique ces principes d'archéologie expérimentale à une recette à base de carottes (mais aussi aux procédés d'agriculture antique, de confection de pain, etc.)