



PRINCIPE

L'atelier permet de découvrir et de tester les saveurs antiques à travers la réalisation d'une recette à déguster sur place dans la salle d'apparat de la domus.

En réalisant leur recette, les élèves découvrent les produits et les goûts antiques. Ils prennent également conscience de l'influence méditerranéenne sur les pratiques culturelles de la société de la Gaule romaine aux I^{er} et II^e siècles.

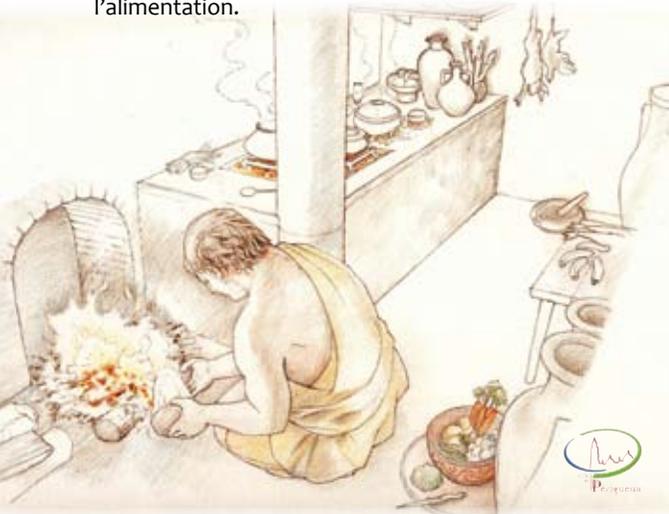
Les recherches sur le site leur permettent de comprendre le caractère fragmentaire de nos connaissances et les problématiques de l'archéologie des goûts.

Au cours de leurs recherches les élèves :

- se déplacent et s'orientent sur le site archéologique,
- manipulent des vestiges archéologiques,
- confectionnent un encas suivant une recette antique,
- recherchent des informations dans les vitrines du musée et sur des documents,
- exposent leurs découvertes et argumentent leurs choix.

Objectifs :

- connaître l'influence romaine sur l'approvisionnement en denrées en Gaule,
- comprendre l'organisation quotidienne des repas dans une domus (demeure urbaine),
- appréhender les traces archéologiques et les problématiques archéologiques autour de la question de l'alimentation.



½ journée

(à partir du cycle 3)

ou

Environ 1 heure

(pour le cycle 2)



DÉROULEMENT :

Après l'accueil, les élèves sont répartis en 2 groupes. Chaque groupe observe et expérimente à tour de rôle.

L'atelier se déroule en 4 temps :

1

Un temps d'observation sur le site archéologique : aidés d'un livret et d'un animateur, les élèves interrogent la domus et les vitrines pour découvrir la cuisine et le déroulement des repas antiques.

2

Un temps d'expérimentation : les élèves préparent un encas « gallo-romain », ils apprennent quels produits étaient utilisés et quelles voies commerciales étaient empruntées.

A l'issue de ces deux temps, les 2 groupes se réunissent pour :

3

Un temps d'échange et de mise en commun des connaissances sur le site archéologique.

4

Un temps de dégustation sur les vestiges de la grande salle d'apparat de la maison.

La liste des ingrédients utilisés et leur origine sera jointe à la fiche de réservation afin de prévenir les éventuelles allergies alimentaires.

Les élèves pourront, s'ils le souhaitent, apporter leur tablier de cuisine ainsi qu'une petite boîte alimentaire marquée à leur nom.



Renseignements pratiques :

A partir de la grande section jusqu'au collège.

30 participants maximum

Possibilité de recevoir simultanément une 2^e classe sur une autre activité.

Cet atelier est encadré par un animateur



Contacts :

Médiation : G. Cournil, M. Dussoulier, J.L. Davy, M. Grenier

Réservations : M. Dussoulier

Tél : 05 53 53 00 92

Fax : 05 53 35 40 12

vesunna@perigueux.fr

mediation.vesunna@perigueux.fr