
COMMUNIQUE DE PRESSE

Repas gallo-romain

MUSEAL* S'INVITE A LA TABLE DES COLLEGES ARDECHOIS

31 mars 2022

Lancé pour la première fois en 2019, le « Repas Gallo-romain » revient à la table des collégiens ardéchois. Dans une dynamique d'ouverture et de transversalité, MuséAl, musée et site archéologique départemental, et le Service éducation croisent une nouvelle fois leurs missions sur le thème de la gastronomie antique. Bene sapiat !

A ce jour, six collèges ardéchois ont décidé de s'impliquer dans l'opération « repas gallo-romain ». Dans chacun d'eux, l'équipe du musée départemental proposera une animation/exposition quand, dans un même temps, un repas aux saveurs antiques sera préparé par le personnel de la cantine de l'établissement scolaire. Pour entrer parfaitement dans l'ambiance, les équipes des cuisines disposeront de vêtements « d'époque » fournis par MuséAl.

Manger, depuis toujours un enjeu de société

L'alimentation est au cœur de notre vie de tous les jours et il en était déjà ainsi au temps de l'Antiquité. A ce titre, l'alimentation et les rituels autour du repas font l'objet de nombreux questionnements et MuséAl travaille sur cette thématique depuis plusieurs années. L'objectif est une remise en perspective de l'alimentation dans notre société en se plongeant dans le passé pour voir ce qui a changé et ce qui a perduré.

La qualité et la diversité de l'alimentation des collégiens étant elles aussi au cœur des préoccupations du Service éducation du Département, c'est autour de ces enjeux que MuséAl lui a proposé un travail en partenariat via la composition d'un repas inspiré d'une sélection de recettes antiques.

MuséAl s'invite au collège

Dans chaque collège, un binôme issu de l'équipe MuséAl sera présent pour échanger avec les élèves sur l'alimentation gallo-romaine et plus largement sur l'Antiquité. Des panneaux issus de l'exposition « Ils sont food ces Romains », du Musée de Vesunna, retravaillés par les soins de MuséAl, sont également proposés dans les collèges le jour du repas.

MuséAl invite les équipes de cuisine

En parallèle de ces repas « gallo-romains », MuséAl propose une visite gourmande et un atelier autour de l'archéologie et l'alimentation dans l'Antiquité aux équipes des restaurants scolaires ainsi que les gestionnaires. Cette invitation prendra la forme d'une ½ journée durant les vacances d'avril et l'autre en juillet.

Le calendrier

Les repas gallo-romains seront servis dans les collèges participants entre le 31 mars et le 31 mai.

31 mars : Collège Delarbre Vernoux-en-Vivarais

1^{er} avril : Collège Les Trois Vallées La Voulte-sur-Rhône

5 avril : Collège Laboissière Villeneuve-de-Berg

12 mai : Collège Crussol de Saint-Péray

20 mai : Collège Les Vans

31 mai : Collège Joseph Durand Montpezat-sous-Bauzon

Les menus proposés

> **Repas du 31 mars au collège de Vernoux**, chef de cuisine Philippe Varennes :

- Chou blanc, radis, raisins, accompagnement noisettes et persil, vinaigre de cidre et huile d'olive
- Rôti de porc au miel et aux épices, perles de blé
- Fromage sec de chèvre
- Patina aux poires (flan aux poires)

Accompagné d'un pain d'épeautre

> **Repas du 1^{er} avril au collège de La Voulte**, chef de cuisine Thierry Baptiste :

- Lentilles à la coriandre ou œuf de caille au garum
- Cuisse de pintade braisée aux figues ou ragout de porc abricots, carottes au cumin
- Caillé frais au miel et fruits secs
- Apothermum ou Flan aux pommes

> **Repas du 5 avril au collège de Villeneuve- de-Berg**, chef de cuisine Mohamed Ait-Hsan

- Salade de fève / Salade de pois chiches
- Ragoût de porc aux abricots
- Semoule de blé complet
- Fromage frais de chèvre au miel
- Flan de pommes