



L'option « Latin »

Qu'est-ce qui peut bien inciter de jeunes collégiens à choisir une option facultative telle que le latin, à la fin de la sixième ? Arthur et Thomas se font les ambassadeurs des latinistes et nous parlent de cet enseignement.

Arthur et moi avons choisi l'option facultative « latin » en début de 5^{ème} et nous avons décidé de vous faire part de notre témoignage .

Nous avons choisi cette option car le côté « antique » nous plaisait et nous avons envie d'augmenter nos connaissances sur une civilisation lointaine dans le temps mais très proche de nous à bien des égards.

Cette option permet également d'enrichir son vocabulaire en trouvant les racines des mots français (ex : puéril vient du mot latin puer, i, qui veut dire enfant) Maintenant vous savez d'où vient le mot puéricultrice.

Essaie de traduire :

Servus domino laborat.

Indice(s) :

Servus : nom de la famille de servir.

Domino=maître

Laborat = travailler (3^{ème} pers. sing.).

Maintenant, faisons un voyage dans le passé...

Nous nous trouvons sur le forum romain. Nous avons revêtu une toge blanche... Nous rencontrons des garnisons de légionnaires romains dans les rues de Rome, nous nous arrêtons devant les étalages de certains marchands . Comme nous sommes issus de bonnes familles, nous avons la chance de faire quelques dépenses pour des choses qui nous sont utiles. Puis nous rentrons chez nous pour le repas du midi et les cours de l'après-midi. Un professeur particulier nous enseigne la langue, l'écriture, les mathématiques.

Amusant, non ?

Le repas romain

Récemment les 5^{èmes} et 4^{èmes} ont travaillé sur le thème de la nourriture chez les Latins en vue du repas « romain » qui a lieu au mois de mars. En effet, chaque année, madame Lucas, notre gestionnaire, avec l'aide du cuisinier, nous propose un repas romain. Bien sûr, les plats sont un peu adaptés car il n'est pas facile de cuisiner comme il y a 2 000 ans, surtout en restauration collective. Ci-contre, le menu du repas de l'année 2011 :

ENTREE (*promulsis*)
Salade avec fêta et olives noires
ou
Lentilles avec œufs durs

PLAT PRINCIPAL (*secundus cibus*)
Poulet ou saucisses grillés avec semoule,
pois chiches et raisins sec.
Accompagnement de légumes :
courgettes et aubergines sautées à l'huile d'olive.

FROMAGE (*caseus*)
Fromage en faisselle avec du miel
ou
fromage de chèvre

DESSERT (*dulcia*)
poire, pomme ou raisin et coupe de fruit sec

PETIT SUPPLEMENT (*nota bene*)
-briquette de jus de raisin et petit pain de campagne pour chacun.
-sauce salade maison à base d'huile d'olive et d'aromates (thym, laurier, romarin)
-le miel qui est mis à disposition pourra être remplacé par du sucre même si les romains n'utilisaient que le miel.

Ce qui donne, dans l'assiette :



Mmmmm ! Pas mauvais !

Chatillon Thomas 5⁰⁶-Pichon Arthur 5⁰³