N° 1

NOTA BENE

AVRIL 2018

Dans ce numéro, vous trouverez deux interviews exlusives du plus grand des dieux, JUPITER et de l'ennemi des Romains qui faillit prendre Rome, HANNIBAL !

Divinum Colloquium : Jupiter.

*interview divine

Zeus est le fils de Chronos et Rhéa et il est marié à sa sœur Héra. Il est le maître des dieux et des hommes. Pour Nota bene, il a accepté de répondre à nos questions

Nota Bene: Comment êtes-vous devenu Dieu ?
Jupiter: Mes grands-parents, Ouranos et Gaïa ont prédit à mon père qu'un de ses enfants le détrônerait. Il mangea donc tous mes frères et sœurs dès leur naissance. Mais ma mère en eut assez et à ma naissance elle me cacha, elle mit une pierre dans des langes qu'elle présenta à son mari et ma grand-mère me confia à des nymphes. Plus grand, je suis revenu vaincre mon père et sauver mes frères et sœurs. Nous avons chassé les Titans et fondé l'Olympe.
NB : Comment vous-êtes vous partagé les pouvoirs ?
J : Mon frère, Poséidon, a pris les mers et les océans. Déméter s'est occupée de l'agriculture et des moissons. Hestia est devenue la déesse des foyers. Héra s'est chargée des mariages et des femmes, et moi j'ai choisi de régner sur le ciel et la terre. Ah oui, j'oubliais, Hadès a été chargé des Enfers. D'ailleurs il n'était pas très content…
NB : Avez-vous des enfants ?
J: Avec Héra, j'ai eu quatre enfants : Arès, Hébé, Héphaïstos, Illithye. D'ailleurs je ne sais pourquoi on les a appelés ainsi? Avec d'autres déesses, j'ai eu de nombreux enfants tels qu' Héraclès, Apollon, Artémis, Hermès, Athéna, Dionysos, Aphrodite. J'ai eu aussi des aventures amoureuses avec des humaines et certains héros sont mes enfants comme le grand Hercule.
NB : Avez-vous un pouvoir ?
J: Je maîtrise la foudre. Je l'ai reçue de la main des cyclopes, qui sont mes oncles. Lorsque j'ai tué les titans, les cyclopes m'ont remercié en me donnant le pouvoir des éclairs. La foudre possède trois éclairs :le premier pour avertir, le deuxième pour punir, le troisième pour la fin des temps, afin de détruire le monde. Mais je ne veux pas trop utiliser le troisième, je me sentirais un peu seul.
NB : Nous avons entendu parler du fait que vous pouviez vous transformer, vous métamorphoser, un don assez rare !
J : Je peux en effet me transformer en toutes sortes d'animaux et de choses. Je m'en suis surtout servi pour séduire des femmes, comme Europe, Antiope, Déméter, Egine, Perséphone, Thaleia, pour Io, je me suis transformé en taureau.
NB: Etes-vous vraiment immortel ?
J : En effet, tous les dieux sont immortels. Nous entretenons cela avec notre élixir : l'ambroisie. Le temps semble long parfois et il m'arrive de m'ennuyer. Heureusement, nous avons le loisir de trouver toutes sortes d'activités ! Allez embêter les hommes et me mêler à leurs destins sont parmi mes passe-temps préférés !
NB : Merci de nous avoir accordé cet entretien, auriez-vous un conseil pour les humains que nous sommes ?
J : Oui, ne défiez jamais un dieu. Sous peine de vous attirer ses foudres !

Par Zoé Bossard, Ninon Guisnet et Marie Labous-Filly

Hannibal, Imperator !

Aujourd'hui nous allons interviewer le carthaginois qui faillit bien prendre Rome avec ses éléphants : Hannibal Barca.

NB : Ave Dux* Hannibal ! Votre ville Carthage est désormais province romaine. Même si votre réputation vous précède, certains jeunes et futurs latinistes ne vous connaissent pas bien. Pourriez-vous vous présenter ?
Hannibal : Salve Discipule scriptor*, Mihi nomen* est Hannibal, Hamilcaris filius*, de la riche dynastie des Barcides. Vous pouvez m'appeler Hanni ! J'ai 2265 ans. Très jeune, mon père m'a emmené dans ses campagnes militaires et il m'a fait promettre sur un autel de ne jamais être un Romanorum amicus* !
NB : A quel âge et pourquoi êtes vous devenu général ?
H : A 27 ans, j'ai rassemblé mon armée avec l'ambition de marcher sur Rome. J'ai été nommé général suite à des grandes batailles.
NB : Comment avez-vous pu atteindre l'Italie ? On raconte que vous aviez même pris vos éléphants ?
H : J'ai eu la merveilleuse idée de passer par le Rhône et les Alpes. Nous avons mis du temps mais nous avons réussi ! Je répétais à mes soldats « nous trouverons un chemin ou nous le créerons ! ». Nous avons presque atteint notre but, nous étions aux portes de Rome !
NB : Une dernière question Hanni avant que vous regagniez votre domus* : en voulez-vous toujours à Scipion qui vous a battu durant ces guerres puniques ?
H : Un hostis* reste un hostis, ennemi ad vitam aeternam* ! Même si je dois reconnaître que la culture romaine a apporté des progrès à notre civilisation.
NB : Merci beaucoup ? C'était très intéressant. Sûrement qu'on se recroisera au fil de nos cours de latin !

Interview réalisée par Jeanne, Camille, Ninon et Khadija

Boîte à Outils

Dux : chef
Discipulus : élève
Scriptor : journaliste, écrivain
Nomen : nom
Filius : fils
Amicus : ami
Hostis : ennemi (hostile)
Vita : vie
Aeternus : éternel
Ludere : jouer

Les symboles et devises de Rome.

Le symbole le plus connu de Rome est bien évidemment la légendaire Louve qui sauva Romulus et Remus.

Mais il existe un autre symbole, plutôt militaire l'aigle. En effet il servait de point de ralliement aux légions romaines et sa perte était une honte. Il deviendra l'emblème de Napoléon Ier et de certaines nations des Etats-Unis d'Amerique.

Pour finir, la devise de la république romaine est **S.P.Q.R**. qui est l'acronyme de : **« Senatus Populus Que Romanus »** cela signifie en français : « Le Sénat Et Le Peuple Romain ».

Par Gabriel Alexandre

Interview exclusive de Scipion l'Africain

*Le grand **Scipion l'Africain** a choisi de nous recevoir aux thermes pour cet interview. Il nous accueille vêtu d'une simple tunique de toile. Il est accompagné par quatre gardes (sans doute à cause du plan VigiCarthage). Nous déposons nos affaires dans l'apodyterium puis nous gagnons les bains tièdes, le tepidarium.*

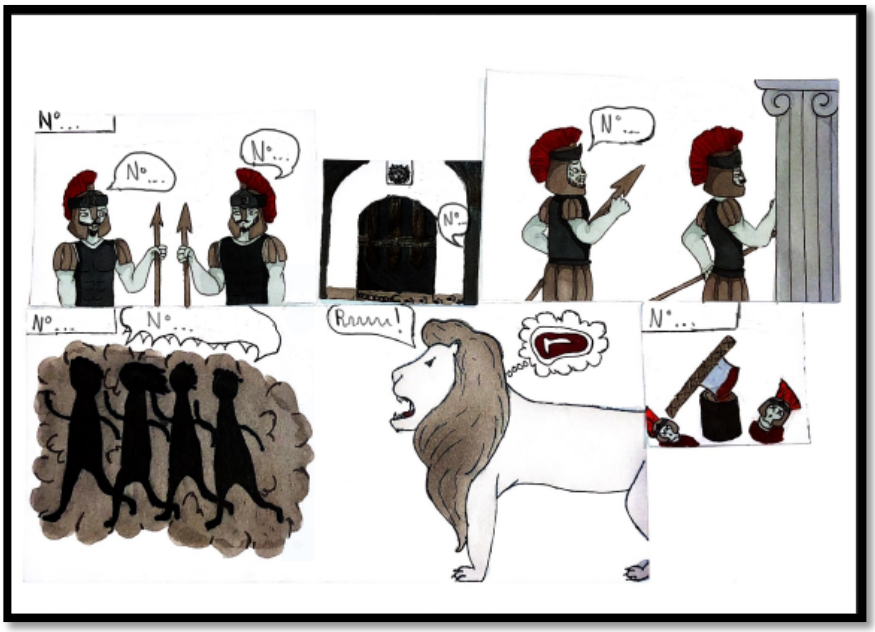
***Nota Bene :** Ave, Scipion, nous vous remercions infiniment de nous recevoir pour ce colloquium. Si vous le voulez bien, nous voudrions en savoir un peu plus sur vos origines. Où êtes-vous né?*

Scipion : *Natus sum Romae.*
***Nota Bene :** Quel âge avez-vous ?*
Scipion : Triginta tres, sum juvenis !
***Nota Bene :** Dans quel milieu social avez-vous grandi ?*
Scipion : Natus ex Gens Cornelia, meus pater consul fuit in -218 et m'a donné le goût pour la vie politique.
Nota bene : On dit que vous avez sauvé la vie de votre père à 17 ans ?
Scipion : Oui, c'est exact ! C'était à la bataille de Tessin. Et à 21 ans, j'étais édile.
***Nota bene :** Mais c'est un peu jeune, non ? Je croyais que l'on ne pouvait devenir édile qu'à 37 ans. Soit, quelle a été votre carrière ensuite ?*
Scipion : Hmm… Tout a commencé le jour où mon père et mon oncle ont été tués, personne ne voulait les remplacer sauf moi. Je fus donc nommé proconsul d'Hispanie.
***Nota bene :** Précisons : à seulement 24 ans ! On dit que vous avez su vous faire apprécier lors de vos conquêtes.*
Scipion : Il était important pour moi de relever le prestige des armées romaines. J'ai pris Carthagène mais, c'est par la douceur que j'ai gagné le cœur des populations !
***Nota bene :** Que s'est-il passé ensuite ?*
Scipion: En -209, j'ai vaincu Hasdrubal Barca à la bataille de Braecula et j'ai achevé de soumettre l'Hispanie.
***Nota Bene :** Ensuite êtes vous resté en Hispanie ?*
Scipion : Non… Je suis allé chercher l'appui de Massinissa, Roi de Numidie Unifiée. Ensuite je suis rentré à Rome après maintes péripéties. J'ai alors été nommé Consul en -205, et j'ai débattu longuement au sénat pour obtenir l'Afrique (il fallait couper la gangrène là où elle avait commencé). Mon objectif était d'obliger Hannibal à revenir à Carthage puis de le battre à Zama sur son propre territoire, en employant la même stratégie militaire que lui. J'ai réussi là où tous mes aînés avaient échoué !
***Nota Bene :** Hannibal tuus hostes fuit !*
Scipion : Oui c'est cela, mais que de bons souvenirs !
***Nota Bene :** Gratias ago tibi, Scipion, pour toutes ces précisions sur votre vie exemplaire…*
Scipion : Valete scriptores !

Scriptores : Lou Hantaî et Gabriel Alexandre

BOÎTE à OUTILS

- Colloquium : réunion > colloque
- Natus sum : je suis né
- Tringinta tres : 33
- Sum juvenis : je suis un jeune homme
- Gratias agere : remercier
- Valete : Portez-vous bien (formule de politesse romane)
- Scriptor : écrivain, ici journaliste



Remets dans l'ordre les répliques en indiquant le numéro dans la bulle !

1/ Debemus eum invenire si tenemus capiti : nous devons le retrouver si nous tenons à notre tête

2/In foro : sur le forum

3/Non ,Quod ? : non, pourquoi ?

4/Vidistine leonem : as-tu vu le lion

5/Deinde tres dies : trois jours plus tard

6 /In decipulo non est : il n'est pas dans sa cage

7/Nobis auxilio : a l'aide !

BD réalisée par Oriane Martinho – Lora Izambard – Roméo

Le coin des épicuriens !

Salvete ! Mihi nomen est Marcus Apicius. Je suis en 25 av JC, j'ai connu le célèbre empereur Auguste et j'ai été le cuisinier de l'empereur Tibère qui était fin gourmet et appréciait les bons plats. J'ai fait le bonheur des épicuriens, philosophes qui cultivaient tous les plaisirs de la vie. D'ailleurs, vous avez gardé cet adjectif, un épicurien recherche le plaisir ! Et aujourd'hui encore ma cuisine résonne chez vos grands chefs, n'est-ce pas Matthieu ?

Tu as raison Apicius ! Nous avons hérité de recettes antiques et nous avons poursuivi notre art culinaire. Aujourd'hui mon restaurant porte ton nom. Il se situe au cœur de Paris dans le 8ème arrondissement. Nous avons même 2 étoiles Michelin ! Aujourd'hui, je partage avec vous la recette d'Apicius, le ragoût d'autruche !

Voici mon établissement Apicius
20 rue d'Artois Paris 8èm arr.

Ingrédients pour deux personnes:

-500g de viande d'autruche
-2 cuillers à café de farine
-2 cuillers à soupe d'huiles d'olives
-300 ml de passum*
-1 cuiller à soupe de graines de cumin
-1 cuiller à café de graines de céleri
-3 dates dénoyautées
-3 cuillers à soupe de garum**
-1 cuiller à café de grains de poivre
-2 cuillers à soupe de menthe hachée
-1 cuiller à café de miel
-3 cuillers à soupe de vinaigre fort

Le ragoût d'autruche

-Faire cuire la viande d'autruche

-Faire la sauce : mélanger la farine avec une cuiller à soupe d'huile d'olives, ajouter le passum et continuer de remuer jusqu'à ce que la sauce soit fluide.

- Piler ensemble dans l'ordre suivant: le cumin, les graines de céleri, les dates, la poivre, la menthe, rajouter la garum et l'huile d'olives restante, le miel et le vinaigre.

-Ajouter à cela la sauce au passum. Puis ajouter des morceaux d'autruche et faire revenir à feu doux dans la sauce.

Ce plat était servi lors des grands banquets que donnais les famille riche : qui faisait venir les autruches des provinces africaines

**Le Passum est un vin paillé: l'équivalent actuel est le vin de paille Jurassien*
***Le Garum est une sauce d'assaisonnement largement utilisée à Rome.*

Par Noam Ouged et Mezcian Hijra

"Il faut manger pour vivre et non vivre pour manger"
Cicéron, Rhétorique à Herennius.

Le vin Romain : Le Carenum (de Palladius)

Ingrédients :

Pour 3 litres de vin:
-500 g de miel,
-une poignée de baies de genièvre,
-10 grains de poivre noir,
-3 bâtons de cannelle,
-1/2 fenouil en branche,
-10 noix fraîches (vertes avec leurs bogues)

Préparation :

-Verser le vin et tous les ingrédients dans une grande marmite
- Concasser les bogues de noix pour faire sortir l'amertume
- Porter à ébullition jusqu'à formation d'une mousse en surface, environ 1 heure à feu moyen
- Ecumer
- Laisser refroidir
- Mettre au frais pendant une nuit
- Servir frais.

Nunc est bibendum ! (Maintenant il faut boire !)

Par Yoann Sublet et Alexandre Irazoqui

****In vino veritas***
est une locution latine qui signifie : « *Dans le vin, la vérité* ».

Pour les gourmands, voici l'APOTHERNUM d'APICIUS !

Aujourd'hui, le coin des épicuriens, vous propose de cuisiner une spécialité de la cuisine romaine antique. C'est un petit dessert, ancêtre de la semoule au lait.

Fresque de Pompéi

Ingrédients

Il vous faudra pour cette recette :

-1/2 litre de lait entier
-50 grammes de semoule fine
-2 cuillères à soupe de miel
-2 cl d'huile d'olive
-1 pincée de poivre gris moulu
-2 cuillères à soupe de raisins secs
-3 cuillères à soupe d'amandes effilées
-2 cuillères à soupe de pignons de pins
-0,1 de vin paillé
- Un soupçon de sauce nuoc mam (garum*)

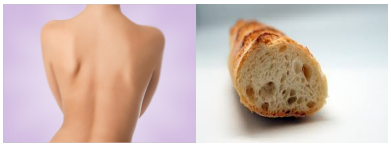
Le GARUM est une sauce élaborée avec le sang, les œufs et le système digestif des poissons, mélangés à une grande quantité de sel (au moins 50 % du volume total). Aussi je vous invite à le goûter avant de l'incorporer dans cette recette sinon, vous n'êtes pas obligé-e-s de le mettre !

Préparation

- **Versez dans une casserole le lait entier, le miel, l'huile d'olive, les raisins, les pignons, les amandes effilées. Ajouter une pincée de poivre du moulin (ou une pincée de poivre moulu) et quelques gouttes de garum (nuoc-mam). Portez le tout à ébullition.**
- **Incorporez la semoule dans cette préparation, baissez le feu. Laissez cuire pendant 5 minutes en remuant constamment. Ajoutez le Carenum (vin paillé ou à défaut, un vin liquoreux) et poursuivez la cuisson 2 minutes supplémentaires.**
- **Versez dans un bol ou dans de petits ramequins individuels et laissez reposer la préparation. Servez froid, agrémenté au besoin d'une pincée de poivre du moulin.**
- **Régalez-vous avec ce chef d'œuvre de la cuisine latine.**
- **Sinon je vous propose d'aller visiter ce site pour confectionner d'autres bons petits plats latins :http://actu-histoireantique.over-blog.com/page-4062205.html**

Nunc est ludendum !*

Les « P'tits REBUS » ***De Marthe , Elodie & Stella***



N

____ ____ ____ ____ N ____

R

Les jeux de guerre sont très appréciés des garçons, qui se battent les uns contre les autres en utilisant des épées en bois ou des bâtons. Une version populaire de ce jeu est appelée "*Jeu de Troie*" (*lusus troiae* - à ne pas confondre avec les jeux du même nom qui se déroulaient dans les cirques), d'après la guerre éponyme : les garçons sont répartis en deux équipes, et le but est de pousser l'équipe adverse derrière une ligne tracée au sol, tout en résistant à son assaut.

Formosa quam Romana !

Epingle à cheveux tendance 2018 !

Les yeux- Les Romaines savent donner de l'éclat aux regards et épaissir les sourcils ; les particularités de l'antimoine pulvérisé et du noir de fumée n'ont ainsi pas de secrets pour elles. Elles ajoutent ainsi un trait sombre sous les yeux afin de les rendre plus grands.

Le teint - Elles accentuent la blancheur du teint grâce à de la craie ou du blanc de céruse**.**

Les fards - Pour se colorer les paupières, elles utilisent le - suint de la laine : l'oepysum**.**

Les cheveux Les épingles, comme les aiguilles, ont une origine très ancienne. Leur nom vient du latin *spinula*, petite épine. Des épingles à cheveux en métal, ivoire, bronze et bois sculpté ont été utilisées par les romaines

Les cheveux sont séparés par une raie au milieu, et attachés sur la nuque par un nœud.

Mais il existe des tressages extrêmement sophistiqués !

Cura corpus !
Cosméto 100% naturel !

Pour un teint frais : s'hydrater !

Avant de dormir, vous ne zappez surtout pas l'étape crème hydratante **NIVEA** *: nix, nivis* **« neige »**

Praenomen ad vitam

Mulier	Vir
JULIA Dérivé du latin ***Julius*** ou Jules en français, fondateur légendaire de Rome. Ce prénom est devenu très populaire en France à partir du XIX éme siècle. **ALMA**: Alma vient du latin Almus qui signifie « bienfaisant » ou « mère nourricière ». Ce prénom redevient à la mode en France après de nombreux débats	**FELIX :** Vient du latin ***felix*** signifiant « heureux ». Plébiscité depuis l'époque romaine, Félix est un prénom masculin qui a traverse les générations. Félix se démarque par sa grande élégance, sa bonne humeur et son optimisme. **LUC** : vient du latin lux, lucis : la lumière ***Par Louise Belain – Mallory Dahan***

Et bonus somnus !

Compte tenu de votre sommeil léger, vous optez pour des boules ***QUIES*** *: quies, quietis signifie* ***« repos, calme »*** *et adonné le joli mot* ***« quiétude »***

Bonam noctem !

BOITE à OUTILS

Formosa : belle
Quam : comme
Romana : une romaine
Cura corpus : prends soin de ton corps
Ad vitam : pour la vie
Bonus : bon
Somnus : le sommeil

Tous les mots mènent au latin !

Par Adèle Gillet- Barbara Gutkes- Cassiopée Faure de Milleret

Vous ne le savez peut-être pas mais, plusieurs enseignes, mots et expressions viennent du latin et expliquent ces appellations parfois étranges, utilisées quotidiennement.

Le matin vous exprimez des sentiments pour votre Expresso : *expressor, signifie* « exprimer des sentiments »

A midi vous dégustez votre **moutarde** préférée **Amora : *amor* « l'amour »**

Vous cherchez votre âge sous le verre, comme lorsque vous étiez à l'école mais manque de bol, ce n'est pas un **DURALEX** : ***dura lex, sed lex*, « la loi est dure mais c'est la loi »**

Vous terminez la journée, au coin de la cheminée, à bouquiner avec le dernier **folio** : *folium*, « feuille »)

Une fois chez vous, vous décidez de chausser vos baskets **ASICS** pour aller courir**, acronyme de « *anima sana in corpore sano* » :** « un esprit sain dans un corps sain »

L'eusses-tu cru ?

Le latin est présent dans notre quotidien.
Les racines de beaucoup de mots français mais aussi des noms de marques viennent de mots latin en rapport avec le produit comme par exemple la marque de voiture **Volvo** (« rouler » en latin) ou encore la sauce **Amora** (de *aroma,ae,*f épice et aussi *amor,is*,m amour).
Parfois nous utilisons des expressions latines comme **Dura lex, sed lex** (La loi est dure mais c'est la loi) ou reprenons des paroles prononcées par des personnages célèbres comme Jules Cesar qui a dit avant de mourir « **Tu quoque mi fili** » signifiant « toi aussi mon fils » lorsque son Brutus le poignarda le fameux jour des Ides de mars 44. Et vous connaissez certainement les abréviations **PS** (**post-scriptum**) que nous plaçons au bas d'une lettre après la signature ou **NB (nota bene**) lorsque nous voulons ajouter une note. Vous ferez certainement un jour votre **CV** (**curriculum vitae**) lors d'une recherche d'emploi

Voici encore quelques exemples des nombreuses marques inspirées du latin :

SANEX (*sanus*, « sain ») gel douche
CANDIA (*candidus*, « blanc ») lait
BIFIDUS (*bifidus*, « fendu en deux ») yaourt
CALOR (*calor*, « chaleur ») fer à repasser avec vapeur
VOLVO (*volvo*, « je roule », et par extension « je tourne »)
AUDI (*audi*, « j'écoute ») voiture
EFFERALGAN (Vient de efferre : enlever, emporter) ce médicament ôte les maux de tête!
FELIX(Félix, icis: Heureux) nourriture pour chat qui rend les chats heureux!
LACTEL (Lacteus, a, um : de lait, laiteux) lait

Pour conclure le latin c'est trop bien !

Scriptores : Calypso CASES, Héléna CORCOS et Oriane NOVAIS

Iter facere ....pedibus !

Ville romaine, ***Pompei*** (nom latin), fut fondée au viᵉ siècle av. J.-C.. Le site archéologique est situé dans l'actuelle région de la Campanie, près de Naples, au pied du Vésuve,

En 62, la cité romaine de Pompéi fut touchée par un tremblement de terre, le 24 août 79, puis fut entièrement ensevelie lors de l'éruption volcanique du Vésuve . En conséquence, la ville fut mieux conservée que si la catastrophe ne s'était pas produite. Les fouilles du XVIIIᵉ siècle ont permis d'exhumer une cité florissante, dans un état de conservation inespéré. Lors de cette éruption, Pompéi comptait 25 000 habitants.

Oubliée pendant 1 600 ans, elle est redécouverte par hasard, devenant l'un des sites les plus précieux de l'archéologie et un extraordinaire témoignage de l'urbanisme de l'Empire romain.

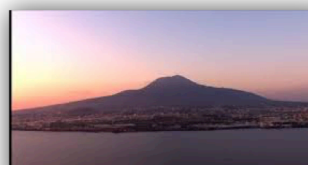
Rue de Pompéi

Fresque d'une maison

Les cendres tombées en pluie puis la lave ont saisi les Pompéiens dans leur quotidien, les archéologues ont ainsi retrouvé les corps dans leur position au moment de l'éruption.

Vous pourrez contempler de nombreux vestiges de Pompéi au Musée de Naples !

Et vous ne repartirez pas sans avoir dégusté une délicieuse pizza napolitaine et les fameux « babas con fragola » !



Par Anouk Gross, Ines Terkis Sasha Vachet

Ludere cum lingua latina !

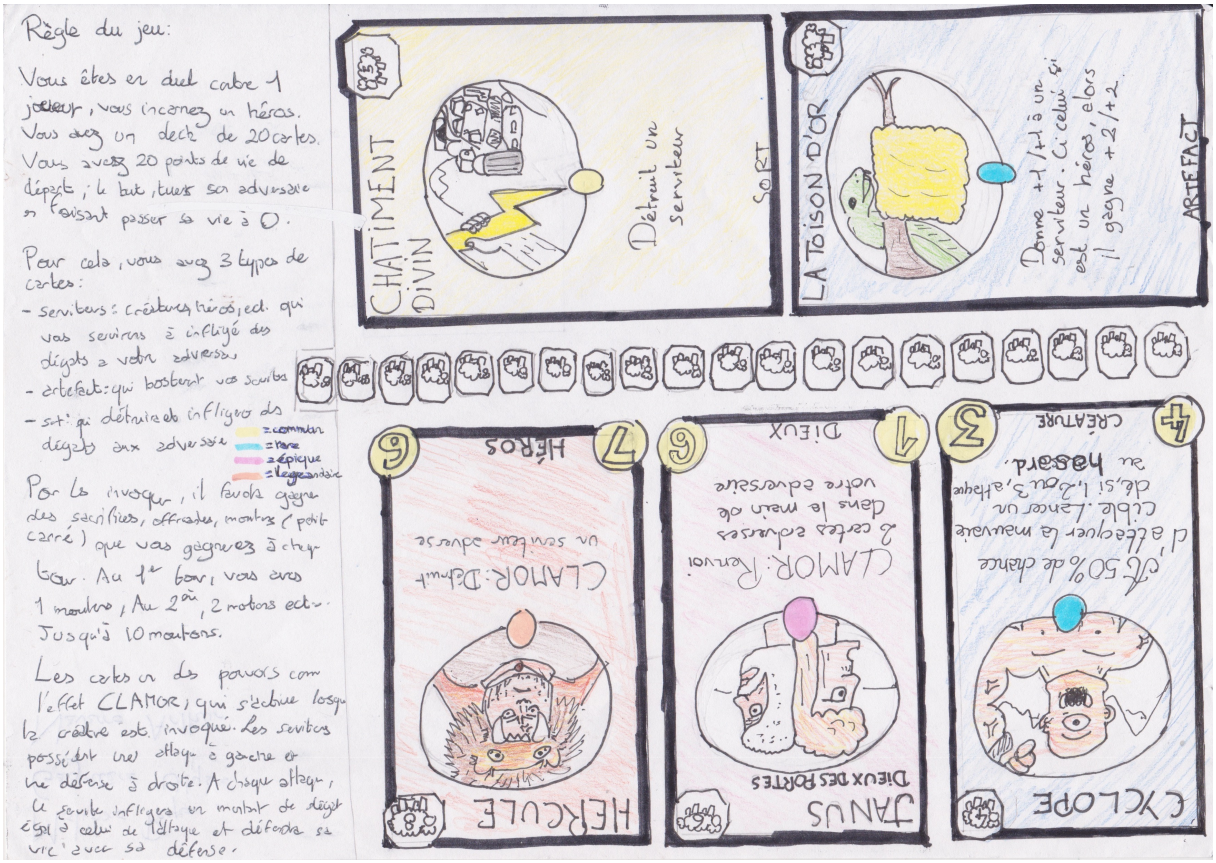
					A			2	I	M	P		R	I	U	M								
		8			G				K	12		S			S							10		
7	C	A	R	P	E	-	D	I	E	M		A						5				C		
		M			N					A	4	R	O	M	U	L	U	S				O		
		O			D					X								P				L		
		R			A					I						9	A	Q	U	A	R	I	U	M
		A								M								R				S		
										U												É		
										M												E		

1) Célèbre marque de basket et déesse de la victoire
2) Pouvoir absolu et sort impardonnable dans Harry Potter
3) Empereur Romain et salade très connue
4) Fondateur de Rome
5) Devise romaine

1) Déesse de la beauté et de l'amour
2) Mets à profit le jour présent
3) Marque de sauce qui signifie amour en latin
4) Bocal pour les poissons
5) Amphithéâtre romain
6) Carnet où l'on note les devoirs

Carte à Jouer POKEMYTHO !

Découpe tes cartes et suis la règle du jeu !



Ludus invenitus Peyo Arthur et Ulysse