



ASINUS LOQUENS

L'âne bavard

N°14 mars / avril 2012

CINNA, un célèbre inconnu

Connaissez-vous ce personnage qui a marqué l'Antiquité romaine et le règne d'Octave-Auguste ? Il est assez méconnu du grand public mais pourtant sa postérité va jusqu'à nous et ce en partie grâce à Corneille. Vous pourrez en découvrir plus sur cet homme dans ce numéro 14 ! A découvrir aussi de nombreuses recettes de cuisine, une rapide présentation de Néron, un avant-après 79 ap J-C à Pompéi et quelques détournements.

Bonne lecture et VALETE !

Verba magistri

Enfin ! La sortie de ce numéro semble avoir été maudite. Entre les problèmes de choix éditoriaux, les obligations des uns et des autres et maintenant l'absence forcée de votre magistra, ce quatorzième numéro d'Asinus Loquens a failli ne pas voir le jour !

Etant donné la situation, je crains que ce ne soit le dernier pour cette année 2011-2012 !

Je remercie donc chaque participant et souhaite bon vent à chacun d'entre eux !

M. Mendioudou-Chabanne



Fig. 147 - Le poète Virgile et deux Muses. Sousse (musée de Bardé), 120 x 120 cm.

ANNONCES:

Leçon de particulier

Professeur de LETTRES donne cours de Latin, Français, Littérature, Philo. Suivi hebdo + stages vacances Noël.

Pour me contacter ; 4 rue du Colisée Rome.
4 as l'heure.

Perdus/trouvés:

Perdu POLLUS DE POMERANIE (chow chow). Personne ayant recueilli, restituer le chien, besoin de soins s'adresser à Rosa. Adresse: 7 rue de la colonne de Trajan.

(récompense) particulier.

Picard Abygaëlle - Roest

Emma.



Biscuits de Noël grecs

• Ingrédients : (Pour environ une trentaine de personnes, près en 37mn).

- 225g de beurre
- 1 cuillère à café d'eau de rose
- 6 cuillères à soupe de sucre glace
- 250g de farine
- 175g de noix hachées
- 400g de sucre glace pour la décoration

• Préparation :

- 1) Préchauffer le four à 180 degrés C (tjermostat 6). Recouvrir une plaque à pâtisserie avec du papier sulfurisé.
- 2) Dans un saladier, travailler ensemble le beurre et la vanille jusqu'à obtention d'un mélange lisse. Combiner les 6 cuillères à soupe de sucre glace avec la farine et incorporer le tout au beurre vanillé. Ajouter les noix. Rouler cette pâte en forme de petites boules de 2,5cm et les placer sur une plaque à pâtisserie en les espaçant de 5cm l'une de l'autre.
- 3) Cuire pendant 12minutes dans le four préchauffé.
- 4) Dans le même temps, placer le reste du sucre glace dans un plat peu profond ou dans un moule à tarte. Au sortir du four, retirer délicatement des plaque à pâtisserie les biscuits encore bien chauds et les rouler à nouveau dans le sucre glace. Conserver les biscuits dans une boîte hermétique, avec le reste du sucre glace saupoudré tout autour

Patina de Poire

Ingrédients pour 4 personnes : (quantités approximatives)

- 1Kg de poires
- 0,5 Dl de vin très doux
- 4 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de nuoc mam
- 1 cuillère à soupe de Cumin
- poivre
- 6 oeufs

Préparation :

Éplucher les poires, les partager en deux, évider leur intérieur, les couper en petits dés et les disposer ensuite dans une casserole. Verser le vin doux, ajouter le miel, verser 1c.à.s de nuoc mam, assaisonner de 2c.à.s de cumin moulu, , poivré, cuire jusqu'à ce que les poires soient tendres, retirer du feu et laisser tiédir, goûter et rectifier en sucre selon le goût, casser et fouetter 6 oeufs dans un récipient, ajouter les poires cuites aux épices, beurrer un plat à gratin, verser le mélange poires-oeufs, enfourner et cuire 40min à 220°, servir froid.

Cinna

I-Histoire de Cinna écrite par Pierre Corneille

En 1640, Corneille fait jouer Cinna, tragédie en cinq actes et en vers : Émilie, protégée par l'empereur Auguste, songe malgré tout à le tuer, car il a jadis condamné son père. Auguste, las du pouvoir, est prêt à abdiquer. Cinna lui conseille de renoncer à ce projet, car il tient, pour mériter l'amour d'Émilie, à aller jusqu'au bout de la conjuration et du meurtre. Mais le complot est éventé. Auguste hésite entre le pardon et la punition. Cinna assume ses intentions ; Émilie, qui survient, apprend à l'empereur accablé qu'elle est l'origine de la conspiration, et Maxime*, qu'Auguste croyait fidèle, se révèle à son tour. Cependant, l'empereur, magnanime, pardonne aux conjurés.

Pour écrire Cinna, Corneille puise son inspiration à la fois dans la littérature et dans l'histoire. Il cite en effet sa source, un passage du traité De la clémence du philosophe latin, Sénèque, repris dans le livre I des Essais de Montaigne, qui loue Auguste d'avoir usé de clémence face à Cinna. Mais surtout, à travers l'histoire romaine, Corneille évoque implicitement le climat de conspiration en France autour de Richelieu. Si le ministre avait su abattre les révoltes publiques et armées, restait encore le sourd mugissement des complots meurtriers, ourdis par les seigneurs rebelles. Les deux rois précédents, Henri III et Henri IV, avaient péri par le fer, et il se trouvait encore des théoriciens pour condamner la monarchie absolue, et justifier le régicide. Le sujet de cette tragédie est donc particulièrement grave et sérieux, puisqu'il concerne des intérêts d'État réels et fondamentaux. Avec Cinna, se pose le problème du héros dans l'État. Cinna, héroïque en cela, désire ôter la vie à l'homme qui a ôté au peuple la liberté. Mais ce faisant, il met en péril l'ordre et le salut de l'Empire. Pour Auguste, se pose la question de la légitimité du pouvoir qu'il a conquis par la force, et qu'il entend désormais conserver par la générosité. Amer et fatigué de tant d'intrigues, il transcende son désir de vengeance pour assurer la paix. De la sorte, il donne au pouvoir un fondement éthique et politique. Le héros cornélien sublime est devenu un prince magnanime : c'est là sa majesté nouvelle

II-Biographie de Cinna

Lucius Cornelius Cinna, général romain, partisan de Marius, consul en 87 av. J.C. puis pendant les 3 années suivantes.

Pendant que Sylla était en Asie, il demanda la mise en vigueur de la loi Sulpicia pour l'adoption des nouveaux citoyens dans les tribus. Son collègue Octavius s'y opposa par la violence, et Cinna fut chassé. Mais il rentra dans Rome en armes avec Marius accouru d'Afrique, Sertorius et Carbon. Complice des cruautés de Marius, Il les continua après la mort de son chef, et périt dans une sédition militaire (-84) à Brindes alors qu'il se préparait à combattre Sylla en Orient.

Sa fille, Cornélia, fut la première épouse de Jules César.

Son fils, L. Cornelius Cinna, préteur en 44 avant notre ère, beau- frère de César, se rangea du côté de ses meurtriers.

Cneius Cornelius Cinna, petit fils de Pompée, prit le parti d'Antoine contre Octave qui le nomma cependant pontife.

Il complota contre Auguste pendant son absence en Gaule (comme le rapporte Sénèque et Don Cassius mais ce fait semble ignoré de Tacite et de Suétone. Toutefois Auguste lui pardonna sur la demande de Livie et le nomma consul en 5 ap.J.-C.

Ce récit fut repris par Corneille dans "Cinna ou la clémence d'Auguste".

ON N'A PAS EU AUTANT LES JETONS
AU CINÉMA DEPUIS "SHINING"

De morte in saecula 2

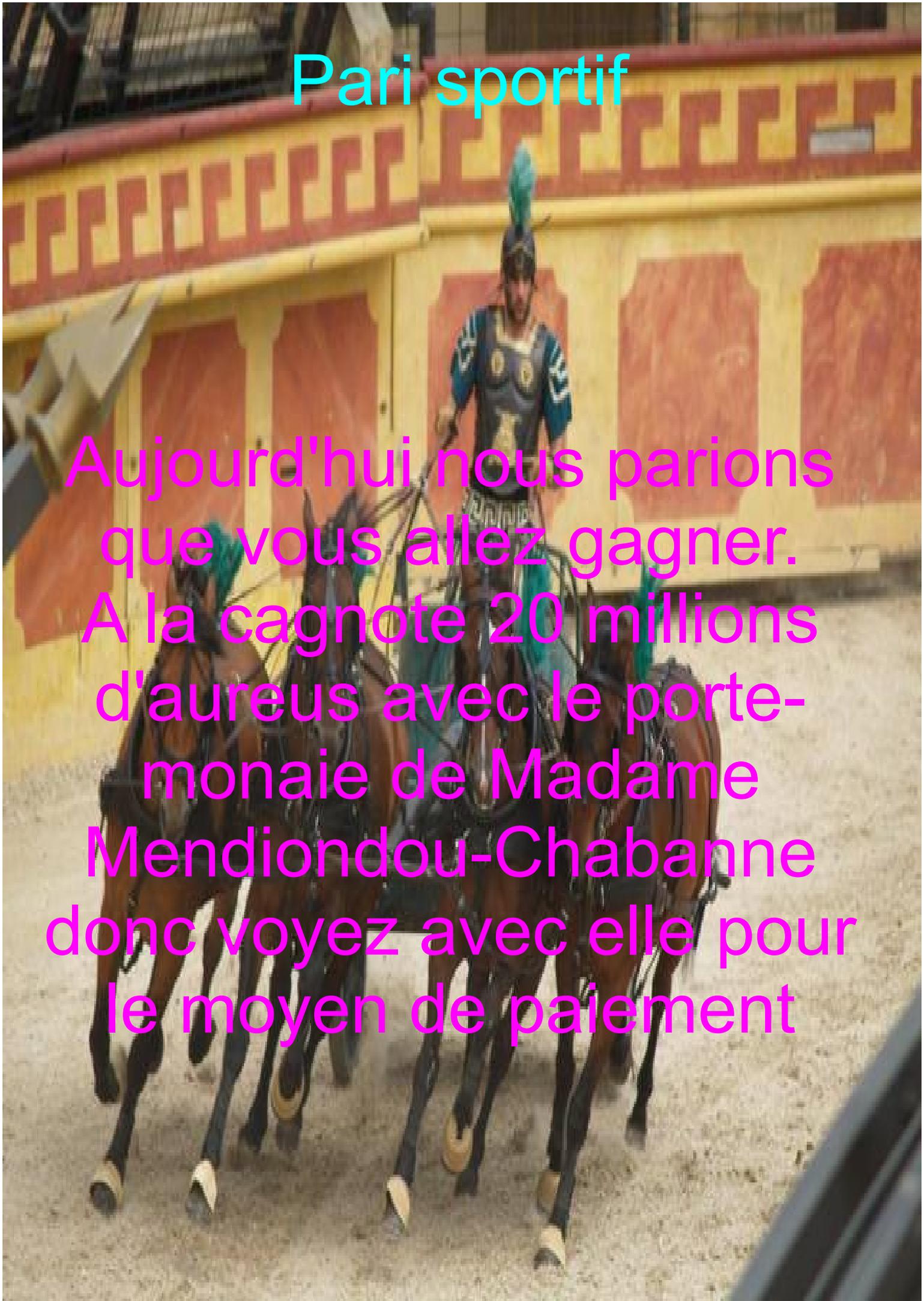
De nos jours, qui n'a jamais vu un film pleins de cris et de sang? Le cinéma de l'horreur a toujours été un genre fort attractif pour les jeunes (public principal) mais aussi pour les plus âgés. Ces visions de sang, de mort et de dégoût entretiennent une peur jouissive qui procure un réel plaisir. Surment le même sentiment ressentit par les romains lors des jeux du cirque véritable déboché de gore et d'horreur rivalisant avec les plus grands films d'horreur (scream, saw, shining, projet blair witch, aliens, le sixième sens, la nuit des morts vivants, l'armée des morts...). Les plus grands exemples de barbaries pendant les jeux du cirque sont surment les combats à morts de gladiateurs, bataille navale, tortures...).

DVD

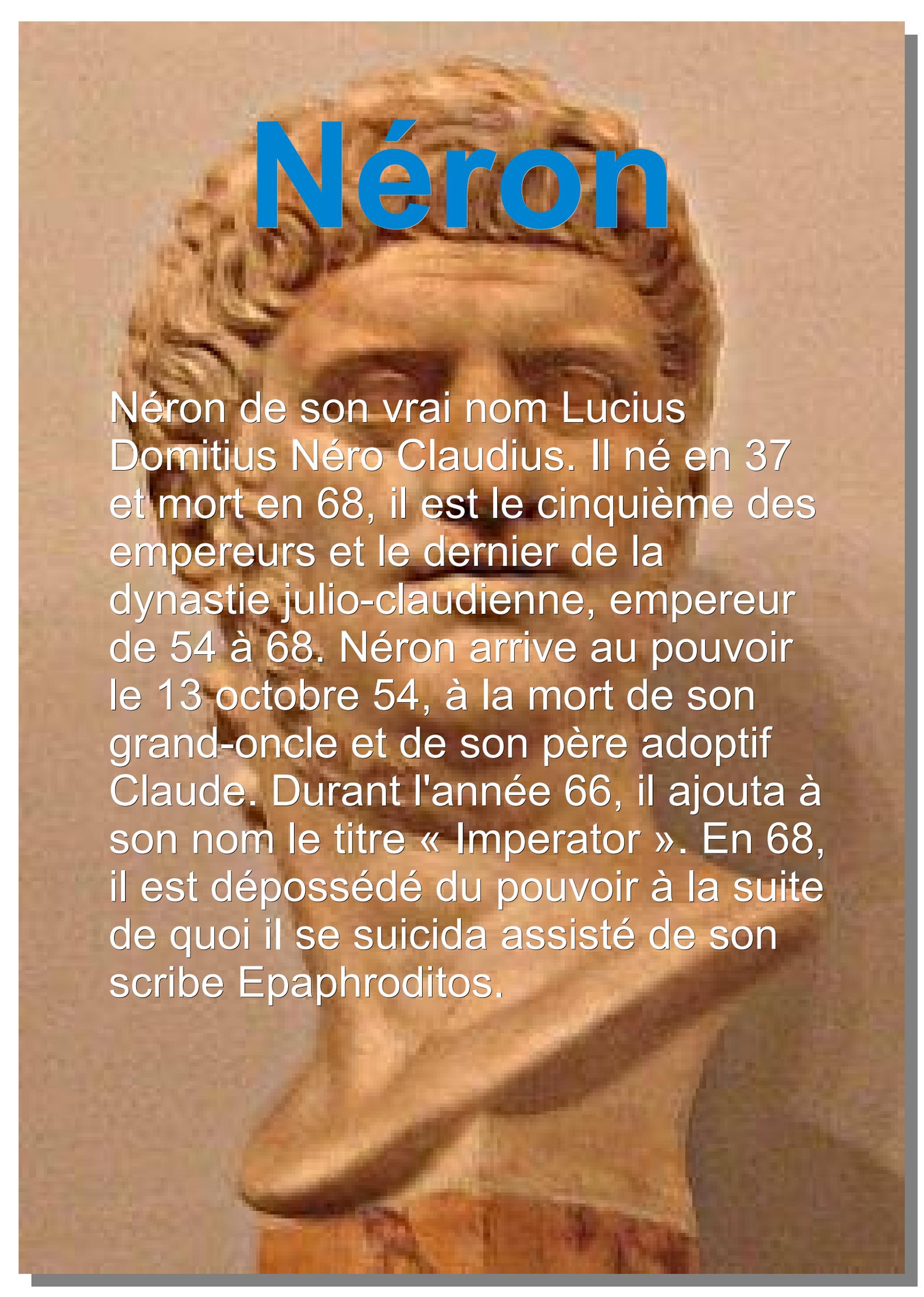
UN FILM DE DANIEL MYRIEL ET EDUARDO SANCHEZ

Pari sportif

Aujourd'hui nous parions
que vous allez gagner.
A la cagnote 20 millions
d'aureus avec le porte-
monnaie de Madame
Mendiondou-Chabanne
donc voyez avec elle pour
le moyen de paiement



Néron

A marble bust of the Roman Emperor Nero, showing his head and shoulders. He has thick, curly hair and a full beard. The bust is set against a plain, light-colored background.

Néron de son vrai nom Lucius Domitius Néro Claudius. Il né en 37 et mort en 68, il est le cinquième des empereurs et le dernier de la dynastie julio-claudienne, empereur de 54 à 68. Néron arrive au pouvoir le 13 octobre 54, à la mort de son grand-oncle et de son père adoptif Claude. Durant l'année 66, il ajouta à son nom le titre « Imperator ». En 68, il est dépossédé du pouvoir à la suite de quoi il se suicida assisté de son scribe Epaphroditos.



Pompéi

Pompéi était une ville du sud de l'Italie, situé près du volcan Vésuve. Ce volcan, après une éruption en 79 après J-C a recouvert la ville de Pompéi. Les fouilles Archéologiques ont commencé qu'en 1748, mais c'est qu'en 1870 que l'exploration débuta vraiment. Ils ont découverts la ville Pompéi, qui était constituée de:

Avant :

Après :

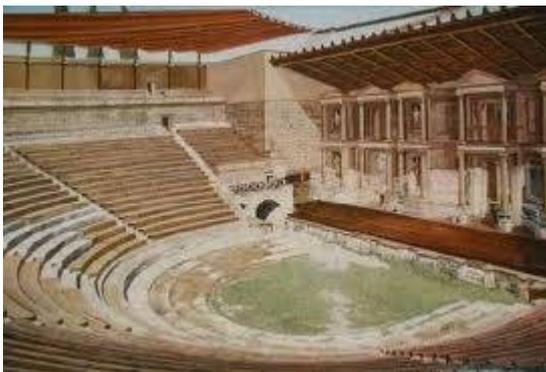
- d'un Forum



-Grand Théâtre

Avant :

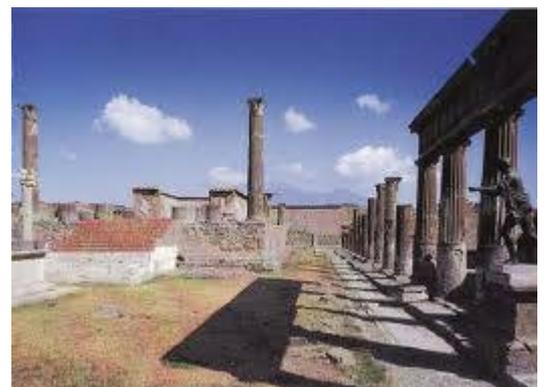
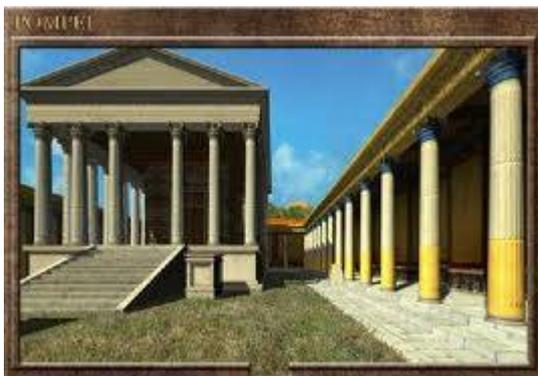
Après :



-Temple d'Apollon

Avant :

Après :



-Porte d'Herculanum

Avant :

Après :



-La Boulangerie

Avant :

Après :



-Rue de l'Abondance

Avant :

Après :



-La Basilique

Avant :



Après :



-Maison du Faune

Avant :



Après :



Il y a aussi Les Thermes de Stabies, le Temple de la fortune d'Auguste, la villa de Julia Felix et la villa de Diomède.

A pyramid of gold bars, with the top bar glowing. The bars are arranged in a triangular pattern, with the top row having one bar, the second row two bars, the third row three bars, and the fourth row four bars. The bars are yellow and have a metallic sheen. The background is black.

Gagnants

Les grands gagnants sont
Vincent Joly et Pierre
Cabrou. Ils se
partageront les 20
millions d'aureus.

Moussaka

Ingrédients :

6 ou 7 aubergines
3/4 kg de viande hachée
2 cuillères à soupe de beurre
1 gros oignon
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 gousses d'ail
1,5 tasse à café de vin, laurier
1 boîte de tomates pelées en cubes de 500 grammes
persil haché, origan
une béchamel épaisse avec 1 litre de lait
90 grammes de beurre
100 grammes de farine
2 jaunes d'œufs
noix muscade, sel, poivre
100 grammes de gruyère râpé.



Préparation :

Coupez les aubergines en tranches plutôt fines, salez-les bien et laissez-les dégorger 1 heure puis rincez-les abondamment, essuyez-les avec du papier absorbant et faites-les frire dans un peu d'huile chaude jusqu'à ce qu'elles soient attendries et dorent des deux cotés.

Faites chauffer dans une cocotte de l'huile (5 cuillères à soupe), 2 cuillères à soupe de beurre et 2 cuillères d'eau, verser l'oignon haché et la viande hachée en faisant revenir le tout, quelques minutes. Ajoutez l'ail, 1 cuillère à dessert de sel, le poivre, le laurier et le vin, lorsque le vin est presque absorbé, ajoutez les tomates de la boîte et le persil haché, un peu d'origan, fermez la cocotte et laissez mijoter à feu doux environ 30 minutes, il faut que les jus de cuisson soient absorbés, sinon laissez cuire encore un peu.

Préparez une béchamel épaisse en y incorporant les jaunes d'œufs et la noix muscade.

Mettez dans un plat beurré pour le four plutôt grand, la moitié des aubergines en formant un tapis, puis étalez la viande hachée cuite par-dessus afin de recouvrir la surface d'aubergines. Ajoutez, les d'aubergines restantes par-dessus la viande hachée et enfin nappez avec la béchamel où on y éparpille sur la surface le gruyère râpé, (On doit superposer une couche d'aubergines, une couche de viande hachée, une autre couche d'aubergines et une couche de béchamel), faites ensuite cuire le plat au four jusqu'à ce qu'il dore, environ 45 minutes.

Discipuli qui laboraverunt :

CABROU Pierre

3C

FELLET Claire

3C

FEY CATALO Félix

3A

FLOURECK Eva

3B

GIBERT Liloyd

3C

JOLY Vincent

3C

PICARD Abygaëlle

3C

ROEST-CROLLIUS Emma

3C

TOURNEUX Coralie

3C

VERN Jonathan

3 A