

I'm not robot



Livre histoire de la cuisine francaise

French cuisine history. Livre sur l histoire de la cuisine francaise. Define livre in french revolution.

The French table's tale: a grand and small story from the Middle Ages to 1980. How cuisine became gastronomy in France. From medieval recipe collections to renowned gourmets shaping reputations, Patrick Rambourg recounts how French cuisine earned its noble status. In the kitchen, he showcases chefs who modernized traditions by developing new techniques. At the table, he retraces the evolution of dining etiquette, from the fork's arrival to the late introduction of glassware. He recalls medieval food specialists and the emergence of restaurants, including the delicate cuisine of the Enlightenment era and Carême's decorative dishes, which led to regional cuisines thriving today, a formidable part of our gastronomic heritage. Blending practical knowledge, history, and theory, this book takes us on an exciting adventure through the world of French cuisine, whose international fame is no longer in doubt. As a historian of culinary practices and food, Patrick Rambourg teaches at Paris VII-Denis-Diderot University. He received professional culinary training before pursuing a university course in history. He has authored several books and articles on the history of cuisine and gastronomy, and is also a member of the expert council for the French Mission of Heritage and Culinary Cultures (MFPCA). Partie significative de la culture gauloise s'est retrouvée dans la civilisation gallo-romaine (techniques de production, noms des outils, pratiques rituelles et toponymie). Il est possible que certaines pratiques culinaires soient issues d'une tradition plus ancienne que l'invasion romaine, en particulier dans la cuisine dite "de ménage". La cuisine romaine a prédominé dans les couches les plus romanisées de la population, probablement davantage dans la classe dirigeante. La cuisine étant une pratique culturelle identitaire, il est peu probable qu'une nouvelle culture prenne rapidement place à celle d'avant et fasse oublier celle-ci jusqu'à la supplanter dans les évolutions ultérieures. La cuisine romaine nous est parvenue grâce à une compilation de fin du IVe siècle, connue sous le titre de De re coquinaria, d'Apicius (L'Art culinaire). Parmi cet héritage rappelons les pâtés, les brochettes, les quenelles, les boudins, les crêpinettes, les feuilles de vigne farcies, la pâte de coing, la poule au blanc et la liaison à la féculé, les flans et les puddings, la pâte à choux et les beignets, les truffes et le foie gras, la moutarde, le coq en pâte, le jambon en croute, les sauces émulsionnées. Plusieurs manuscrits des XIIIe et XIVe siècles permettent d'apprécier la cuisine médiévale. En ce qui concerne la France, les plus connus sont : Le Viandier de Taillevent, attribué à Guillaume Tirel, rédigé vers 1380, Le Ménagier de Paris, composé vers 1393 par un bourgeois parisien, Du fait de cuisine, composé en 1420 par maître Chiquart, cuisinier du duc Amédée VIII de Savoie. Leurs recettes diffèrent peu de celles publiées en Angleterre, Italie, Danemark ou Espagne. On mange plusieurs sortes de légumes (poireaux, choux, beaucoup de fèves), de la viande (veau, agneau, bœuf, gibiers — comme le faisan ou le lièvre — et de façon surprenante du héron, du cygne ou de l'ours). Les mets liquides (bouillons, potages, soupes et brouets) se mangent à la cuillère dans des écuelles. La viande à table est déposée sur une tranche de pain, le tranchoir, qui sert d'assiette et mangée avec les doigts, les principaux couverts de table n'existant pas encore. Au XVIe siècle, le repas peut comprendre entre trois et douze services. Les plats sont posés d'avance, retirés tous ensemble et remplacés par une autre série, chaque série constituant un service. La table est un symbole de pouvoir, et le repas en public constitue une marque de statut. À la cour de France, les aristocrates s'attablent dans des salles spacieuses, équipées d'assiettes et de service à la française, où l'on mange avec couteau, cuillère et doigts. La fourchette, introduite en Italie au XVe siècle, apparaît en France à la fin du XVIe siècle, tandis que l'assiette en céramique apparaît en 1538. Au XVIIe siècle, le Grand Couvert est le repas public quotidien du roi Louis XIV, où sa famille et les courtisans assistent. Ce repas devient plus rare sous Louis XV, mais perdure lors de fêtes jusqu'au XVIIIe siècle. La crème chantilly et la dégustation de champagne sont des innovations de cette époque. Les cuisiniers du XVIIe siècle mettent en valeur les légumes, sauf la pomme de terre qui reste considérée comme aliment pour bétail jusqu'en 1772. Les fruits sont à la mode ; consommés frais ou sous forme de fruits confits, ils sont présentés à la fin de repas. La variété des mets et la rivalité des seigneurs quant à l'opulence de la table ont pour conséquence la publication de nouveaux réceptaires. Le XVIIIe siècle voit l'apparition du restaurant, qui signifie « boisson réconfortante » depuis le XVIe siècle. Les chefs, laissés sans travail par l'émigration de leurs maîtres, ouvrent des restaurants où ils servent ces bouillons. Boulanger est le premier à se lancer, suivi par Antoine Beauvilliers. La littérature gourmande va se développer avec notamment la Physiologie du goût, du gastronome. Alexandre Dumas and Charles Monselet collaborated on a cookbook, while Grimod de La Reynière's work influenced the development of French cuisine in the 19th century. The bourgeoisie sought to display meals with ornate menus featuring renowned artists, engravers, or illustrators. The "à la russe" service emerged, where small plates were presented at intervals as they left the kitchen. Fine dining became popular, served either à la française or à la russe, depending on the number of guests. Social gatherings, inaugurated by Louis XVI and Marie-Antoinette, involved important people invited due to their social standing or achievements. Antonin Carême's exquisite pastries and Jules Gouffé's decorative cuisine reached new heights. Adolphe Dugléré created a menu for the Dîner des Trois Empereurs, hosted by Alexandre II of Russia, Alexander III of Russia, William I of Prussia, and Otto von Bismarck. Joseph Favre, founder of the Académie Culinaire de France, promoted healthy eating and established the concept of curative plant properties. He received a medal from the French Academy of Hygiene for his work on reforming French cuisine. Auguste Escoffier, dubbed "L'Empereur des Cuisiniers," worked abroad, modernizing and codifying refined cuisine. He developed the brigade system, rationalizing task distribution. "The chef should be clean, meticulous, not drinking or smoking, nor shouting." Escoffier created famous dishes like Peach Melba, Belle Hélène Pear, and Crêpe Suzette, while his work influenced European culinary culture. La gastronomie française a une riche histoire qui se déploie sur plusieurs décennies et est marquée par des personnalités clés. La plupart des grands chefs ont fait carrière à l'étranger, laissant derrière eux des œuvres importantes. Georges Vicaire établit un catalogue détaillé de livres de cuisine tandis que Charles Durand se consacre à la promotion de la cuisine provençale. En 1938, Prosper Montagné crée le premier Larousse gastronomique, une encyclopédie de référence pour la gastronomie française. Le vocabulaire culinaire est codifié et documenté avec des ouvrages tels que le Répertoire de la cuisine, qui répertorie plus de 7 000 recettes. L'Académie des gastronomes, fondée par Curnonsky et Marcel Rouff, met en valeur les cuisines régionales françaises et popularise leur popularisation à travers les premiers livres de cuisine traitant de ce sujet. Les restaurants de Fernand Point, Alexandre Dumaïne et André Pic deviennent célèbres. Dans les années 1970, la nouvelle cuisine secoue les dogmes de la haute cuisine, avec Raymond Oliver qui fait entrer la gastronomie dans le monde de la télévision. Michel Guérard prône la « cuisine minceur » et Joël Robuchon devient le chef le plus étoilé du monde. La gastronomie française est fêtée à travers le monde, notamment grâce au cinéma qui produit Le Festin de Babette. Ce n'est pourtant pas la France, mais le Mexique, qui propose à l'UNESCO la reconnaissance de sa gastronomie comme patrimoine culturel immatériel en 2010, suivie par la France. La cuisine moléculaire apparaît en tant que discipline scientifique grâce à Nicholas Kurti et Hervé This en 1988. Cette approche étudie les phénomènes culinaires de manière scientifique et non plus l'étude des aliments. Hervé This définit trois objectifs : Explorer la composante technique de la cuisine. Explorer la composante artistique de la cuisine. Explorer la composante relationnelle de la cuisine. De nombreux chefs s'inspirent de cette approche, dont Pierre Gagnaire, Ferran Adria, Heston Blumenthal et Thierry Marx, qui remettent en question les concepts traditionnels avec des plats déstructurés tels que le bœuf carottes ou la tarte au citron. Ce faisant, ils jouent avec les sensations de l'absorption d'un aliment et cherchent la température idéale de cuisson ou de refroidissement. The history of French cuisine is discussed in various sources, including books and online articles. The first cookbooks were published in Alsace in the early 19th century, followed by others such as "La Cuisinière du Haut-Rhin" and "Le Cuisinier Durand". These early cookbooks provided recipes for traditional French dishes, which have evolved over time. Some key sources consulted include: * Liliane Plouvier's book on European cuisine * Edmond Faral's book on daily life during the reign of Saint-Louis * Maître Chiquart's work on Old Cook * Various articles and books on the history of French cuisine, including "Histoire de la cuisine" by Jean C. Baudet, "Festins de la Renaissance" edited by Elisabeth Latrémolière and Florent Quellier, and "Le Luxe alimentaire" by Vincent Marcilhac. These sources provide insight into the development of French cuisine over time, including its evolution from medieval times to the present day.