



les grands noms de l'histoire de la cuisine 1

Vincent de la chapelle 1690-1746 ?

chef de cuisine du comte de Chesterfield, puis cour de Louis XV

1er ouvrage sur la cuisine de la mer (en anglais)

publié a son propre compte

Cuisinier de génie vanté par Carème ou nignon

Premier cuisiner international

Menon seconde moitié du XVIIIème

aucune indication sur son état civil

Ouvrage en 5 volumes : Les soupers de la cour et par celle de la cuisine bourgeoise 1746

Livre populaire avec comme bases le jardin et le marché

met en oeuvre les bases de la créativité

Massialot 1660-1733

Le cuisinier royal et bourgeois 1691

Différence de technicité entre les deux types de cuisine

ouvrage pour les professionnels

Le nouveau cuisinier royal et bourgeois 1712

L.S.R XVIIème

origine : cuisinier nommé robert ou officier de bouche Roland

L'art du bien traiter

influence importante sur l'évolution de la cuisine et du service

excellent conseil pour l'implantation des cuisines, listes des ustensiles, etc...

Olivier de serres 1539-1619

Agriculture scientifique : laboratoire des champs

repéré par henri IV

irrigation des rizières, test sur les houblons, production de fruit et légumes

ouvrage : le théâtre d'agriculture et le Mesnage des champs

Pierre François de Varenne XVIIème

Le cuisinier François 1651

8 rééditions

Le confiturier François

le pâtissier François

tres détaillée sur les mesures et et les temps de cuisson

Le cuisinier méthodique 1662

Archestrate

4ème siècle avant JC

etude minutieuse des aliments et des cuisines régionales

ouvrage : gastronomie d'Archestrate

Taillevent 1310-1395

guillaume tirel

alchimiste

cour de France

ecuyer = chef de cuisine

Le viandier

1er livre manuscrit

importance des sauces et des épices