

Les grands noms de l'histoire de la cuisine 2

Antoine Beauvilliers 1754-1817

- ouvre le restaurant le Richelieu
- apres 18 mois de prison, il ouvre la taverne de Londres
- Publie le premier tome en 1814 l'art du cuisinier et 1816 le second

longues expériences sérieuses

Jean Anthelme Brillat Savarin 1755-1826

- philosophe, musicien et juriste
- La physiologie du goût 1825
- succès posthume

méditations gastronomiques scientifiques et philosophiques

Grimod de la Reynerie 1758 - 1837

- avocat journaliste
- très agressif envers la bourgeoisie
- almanach des gourmands 1802
- 1er critique gastronomique
- jurys de dégustateur
- Arret de son activité car il critique personnellement les restaurateurs et etalent leur vie privée

Charles durand 1766 -1840

- début cuisinier de l'éveque de nimes , puis marquis de Mont Moirac- restera dans le sud est , JAMAIS a PARIS
- La cuisinier durand 1830 traite de la cuisine méridionale

Antonin Carème 1783-1833

- patissier spécialiste des pieces montées au départ, puis maitre incontesté des buffets monumentaux
- 1815 , chef du tsar alexandre de Russie, puis rentre en France chez Rotschild
- Le patissier royal, le patissier pittoresque, le matire d'hotel français, le cuisinier parisien, le cuisinier français au XIXème siècle (5 volumes)

Adolphe ducléré 1805-1884

- Travaille avec Carème
- créateurs des pommes Anna, sauce ducléré, poularde albufera
- très proche des milieux artistiques
- participe active au dictionnaire de la cuisine de Alexandre dumas

Joseph Favre 1849-1903

- cuisinier et étudiant à l'université
- Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène alimentaire (5000 articles, 4 volumes)

Jules Gouffé 1807-1877

- repéré par carème
- ouvre une patisserie en 1846
- Le livre de cuisine, le livre de patisserie, le livre des potages, le livre des conserves (reprise des travaux de Nicolas Appert)

Urbain Dubois 1818-1901

- prolonge l'oeuvre de Carème
- connu comme chef de cuisine à la cour du roi de Prusse
- spécialiste des décors, sculpteur des solces de présentations
- service à la russe
- La cuisine artistique, la cuisine classique, la cuisine d'aujourd'hui, l'école des cuisinières, le grand livre des patissiers et confiseurs