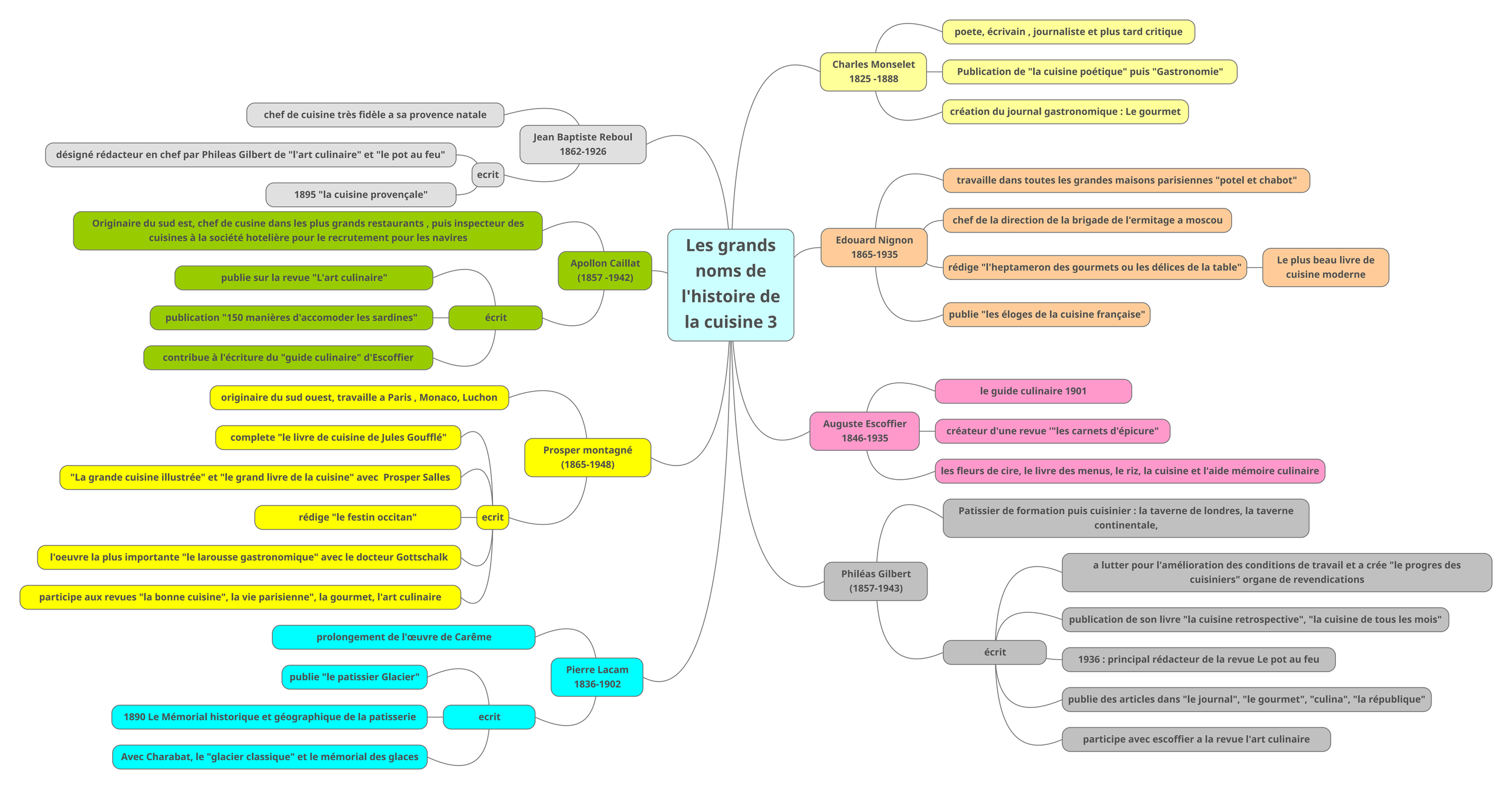
Les grands noms de l'histoire de la cuisine 3
Charles Monselet 1825 -1888
poete, écrivain , journaliste et plus tard critique
Publication de "la cuisine poétique" puis "Gastronomie"
création du journal gastronomique : Le gourmet
Edouard Nignon 1865-1935
travaille dans toutes les grandes maisons parisiennes "potel et chabot"
chef de la direction de la brigade de l'ermitage a moscou
rédige "l'heptameron des gourmets ou les délices de la table"
Le plus beau livre de cuisine moderne
publie "les éloges de la cuisine française"
Auguste Escoffier 1846-1935
le guide culinaire 1901
créateur d'une revue '"les carnets d'épicure"
les fleurs de cire, le livre des menus, le riz, la cuisine et l'aide mémoire culinaire
Philéas Gilbert (1857-1943)
Patissier de formation puis cuisinier : la taverne de londres, la taverne continentale,
écrit
a lutter pour l'amélioration des conditions de travail et a crée "le progres des cuisiniers" organe de revendications
publication de son livre "la cuisine retrospective", "la cuisine de tous les mois"
1936 : principal rédacteur de la revue Le pot au feu
publie des articles dans "le journal", "le gourmet", "culina", "la république"
participe avec escoffier a la revue l'art culinaire
Pierre Lacam 1836-1902
prolongement de l'œuvre de Carême
ecrit
publie "le patissier Glacier"
1890 Le Mémorial historique et géographique de la patisserie
Avec Charabat, le "glacier classique" et le mémorial des glaces
Prosper montagné (1865-1948)
originaire du sud ouest, travaille a Paris , Monaco, Luchon
complete "le livre de cuisine de Jules Goufflé"
"La grande cuisine illustrée" et "le grand livre de la cuisine" avec Prosper Salles
ecrit
rédige "le festin occitan"
l'oeuvre la plus importante "le larousse gastronomique" avec le docteur Gottschalk
participe aux revues "la bonne cuisine", la vie parisienne", la gourmet, l'art culinaire
Apollon Caillat (1857 -1942)
Originaire du sud est, chef de cusine dans les plus grands restaurants , puis inspecteur des cuisines à la société hotelière pour le recrutement pour les navires
écrit
publie sur la revue "L'art culinaire"
publication "150 manières d'accomoder les sardines"
contribue à l'écriture du "guide culinaire" d'Escoffier
Jean Baptiste Reboul 1862-1926
chef de cuisine très fidèle a sa provence natale
ecrit
désigné rédacteur en chef par Phileas Gilbert de "l'art culinaire" et "le pot au feu"
1895 "la cuisine provençale"