

Les grands noms de l'histoire de la cuisine 4

Alain ducasse

- chef de file de la nouvelle génération de cuisinier - entrepreneur
- parcours : travaille avec guérard, chapel puis chef de cuisine à Juan les pins.
- on lui confie l'auberge des moustiers, l'hotel de Paris et il va ouvrir des établissements à Paris
- Création d'une école, conseiller culinaire
- création d'une maison d'édition
- La riviera en 1992
- écrit
 - Méditerranée, cuisine de l'essentiel 1996
 - L'atelier Alain Ducasse 1998

Joel Robuchon 1945 -2018

- père spirituel : Jean Delaveyne
- MOF en 1976
- activités de conseils, d'émission TV et même création d'une chaine "Gourmet TV"
- écrit
 - Le meilleur et le plus simple de Joel Robuchon
 - L'atelier de Joel robuchon
 - recettes du terroir d'aujourd'hui

Michel Guérard né en 1933

- Patissier d'origine et MOF en 1958
- depuis 1974, à Eugenie Les bains
- écrit
 - La grande cuisine Minceur en 1976
 - La cuisine gourmande en 1978

Maurice edmond sailland (curnonski) 1872-1956

- prince élu des gastronomes, chroniqueur culinaire
- engagé par deux journaux "Le journal" et "le matin"
- écrit principal
 - La france gastronomique en 28 volumes
 - classification de la haute cuisine, cuisine régionale, cuisine bourgeoise, cuisine régionale

Eugénie Brazier 1895-1977

- Première femme à obtenir 3* en 1933
- écrit
 - pas d'écrit mais des contributions multiples a des ouvrages

Alexandre dumaine 1895-1974

- tour de france des cuisines (Cannes , Paris, Paray Le Monial)
- écrit
 - Conseiller à la revue américaine Harper's Bazaar.
 - rédige "Ma cuisine"

Fernand Point 1897 1955

- surnommé comme "la racine des fourneaux" par curnonsky
- chef des grandes maisons (Paris, Evian, etc..)
- un des premiers a prendre l'importance du cadre, du confort, de la cuisine de la vaisselle
- Pas d'écrit d'envergure mais influence Troisgros, chapel, bocuse etc...

Paul bocuse 1926 2018

- Travaille chez la mere Brazier puis avec Ferdinand Point
- MOF en 1961
- ambassadeur de la cuisine française
- ecrit
 - La cuisine du marché
 - le Gibier
 - Bocuse dans votre cuisine