

AUGUSTE ESCOFFIER

Préceptes et transmission de la cuisine de 1880 à nos jours

Auguste Escoffier met l'accent sur l'évolution de l'art culinaire, cuisine d'apparat au début, et va vers une cuisine des produits et leur goût naturel. Ce que nous lui devons, c'est une normalisation de la cuisine bourgeoise, pour en faire une cuisine de palace. Cette cuisine est directement inspirée des spécialités régionales qui composent la richesse de la gastronomie française. L'adoption du service à la russe inspiré par Urbain Dubois a été finalisée par lui. Prosper Montagné l'a influencé dans la simplification des présentations. Il faut reconnaître à Auguste Escoffier la mise au point des menus à prix fixe. Sa force a été de créer des appellations, aux noms évocateurs, dédiées à ses clients(es). Elles sont devenues des classiques aujourd'hui. Il travailla de nombreuses années avec César Ritz. Auguste Escoffier était un cuisinier au grand cœur ; un écrivain prolifique doublé d'un créateur insatiable; un cuisinier protectionniste des produits et fidèle aux collaborateurs avec lesquels il œuvrait; un investisseur pour la lutte contre le paupérisme.



Jean Marc Boucher

Professeur de production culinaire, titulaire d'un master II Histoire et Culture de l'Alimentation, Jean Marc Boucher est l'auteur de plusieurs livres pédagogiques à destination des élèves de lycée hôtelier. Il est membre de l'Ordre international des Disciples d'Auguste Escoffier.

ISBN : 978-2-343-03549-9
26 €



Jean Marc BOUCHER

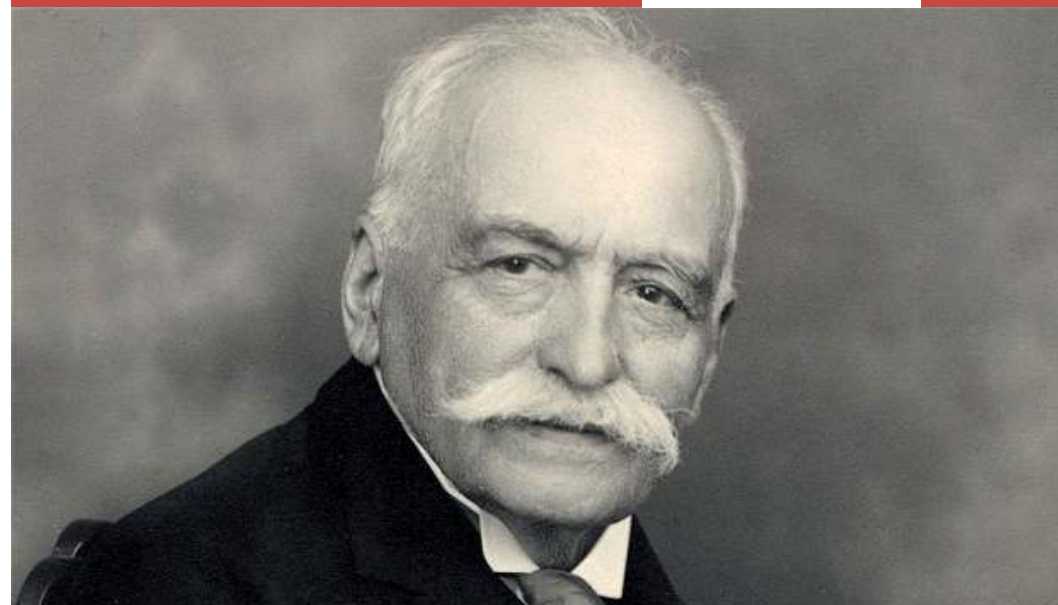


AUGUSTE ESCOFFIER

Jean Marc BOUCHER

AUGUSTE ESCOFFIER

Préceptes et transmission de la cuisine
de 1880 à nos jours



Questions alimentaires
et gastronomiques

L'Harmattan