

LES CUISSONS ALIMENTAIRES AU MOYEN ÂGE

La cuisine du Moyen Âge est souvent décrite comme une cuisine vulgaire, pauvre en goût et sans identité. L'étude des recettes d'ouvrages anciens des XIV^e et XV^e siècles nous révèle des indices étonnants, telle une cuisine plutôt gourmande, colorée, raffinée avec des cuissons très maîtrisées.

Aborder les cuissons alimentaires du Moyen Âge dans nos sociétés modernes tant par les aspects, les couleurs, la culture, c'est étudier la transmission de nos gestes et nos façons de cuisiner d'aujourd'hui. Mais l'homme actuel ne possède ni le palais, ni les outils, ni les matériaux de l'homme de Moyen Âge. En conséquence, nous avons voulu mettre la main dans « le pot » pour mieux comprendre cette culture culinaire. Cet ouvrage n'est pas une révision de l'histoire de la cuisine mais de « l'archéologie expérimentale ».



Philippe Ciclaire est auteur et enseignant en hôtellerie-restauration au Lycée hôtelier Carnot-Bertin de Saumur. Il a débuté sa carrière à l'hostellerie de la Loire à Gennevilliers avant de rejoindre le Palace hôtel à Gstaad (Suisse) puis le restaurant La Côte St Jacques à Joigny. Son itinéraire s'est poursuivi dans la restauration traditionnelle. Passionné par la cuisine du Moyen Âge, il est titulaire du Master Européen d'Histoire et Culture de l'Alimentation de l'Université François-Rabelais de Tours.

ISBN : 978-2-343-08365-0
23,50 €



LES CUISSONS ALIMENTAIRES AU MOYEN ÂGE



Philippe Ciclaire

Philippe Ciclaire

LES CUISSONS ALIMENTAIRES AU MOYEN ÂGE



Questions alimentaires
et gastronomiques

L'Harmattan