

■ HISTOIRE DE LA CUISINE ■

Définition

Ce qu'il faut retenir.

- Notre gastronomie est le témoignage de notre histoire et de l'évolution de nos mœurs ainsi que de nos modes de vie...
- La situation géographique de la France nous permet d'utiliser une grande variété de produits de qualités (produits de terroir)...
- Cette situation privilégiée nous a permis également de bénéficier des influences des pays voisins...
- Les bases de la cuisine française remontent très loin dans l'histoire, l'essor apparaît au 19^{ème} siècle avec des grands chefs, véritables théoriciens de la cuisine qui font encore référence de nos jours.
- La cuisine classique avec ses recettes précises et codifiées prends toutes ses lettres de noblesse qui seront confirmées par le 20^{ème} siècle et une évolution rapide des techniques, mœurs et niveau de vie.
- La cuisine française poursuit actuellement son évolution, elle évolue en même temps que son environnement, elle puise son inspiration dans le monde entier, dans la physique et la chimie, appuyée en cela par du matériel de plus en plus sophistiqué.

Personnages importants.

- Taillevent (moyen age), le Viandier.
- Antonin Carême (19^{ème} siècle), Cuisinier et théoricien de la cuisine.
- Auguste Escoffier (20^{ème} siècle), Cuisinier de référence, le Guide Culinaire.
- Gringoire et Saulnier (20^{ème} siècle), le Répertoire de la Cuisine.

Les grands Chefs :

- Alexandre Dumaine, « la Côte d'Or » à Saulieu.
- Paul Bocuse, les frères Troigros, Joël Robuchon, Michel Guérard, Bernard Loiseau, Alain Ducasse, Bernard Loiseau, Lameloise, Marc Meneau, Marc Veyrat.

