

LES GRANDS CHEFS ET LES COURANTS CULINAIRES



Pages

Quelques grands noms de la cuisine

Antonin Carême

Il met la toque à la mode.



Auguste Escoffier (1846/1935)

Auteur du « guide culinaire » en 1903, il est surnommé le cuisinier des rois et le roi des cuisiniers. Sa carrière à la fois en France et à l'étranger permet d'asseoir la réputation mondiale de la cuisine Française.

Alexandre Dumaine (1895-1974)

Chef propriétaire de la « Côte d'Or » à Saulieu en Bourgogne qui fut également plus tard le restaurant de Bernard Loiseau.

Raymond Oliver (1909/1990)

Est le premier chef à passer à la télévision.

Michel Guérard (né en 1933)

MOF cuisine il est un des précurseurs de la nouvelle cuisine et se distingue par son approche de la cuisine dite minceur. Restaurant « les pré d'Eugénie », dans le Sud ouest.

MOF = Meilleur Ouvrier de France

Paul Bocuse (né en 1945)

MOF cuisine en 1961, c'est un homme de communication qui va faire connaître la cuisine française à travers le monde. Restaurant « l'auberge du Pont de Collonges » près de LYON.

Pierre Gagnaire

Cuisinier à Saint-Étienne, il fait parti d'une nouvelle vague avant-gardiste de la cuisine et maintenant très actif au sein de la mouvance dite « Cuisine moléculaire ». Il s'installe à Paris en 1998.

Alain Ducasse

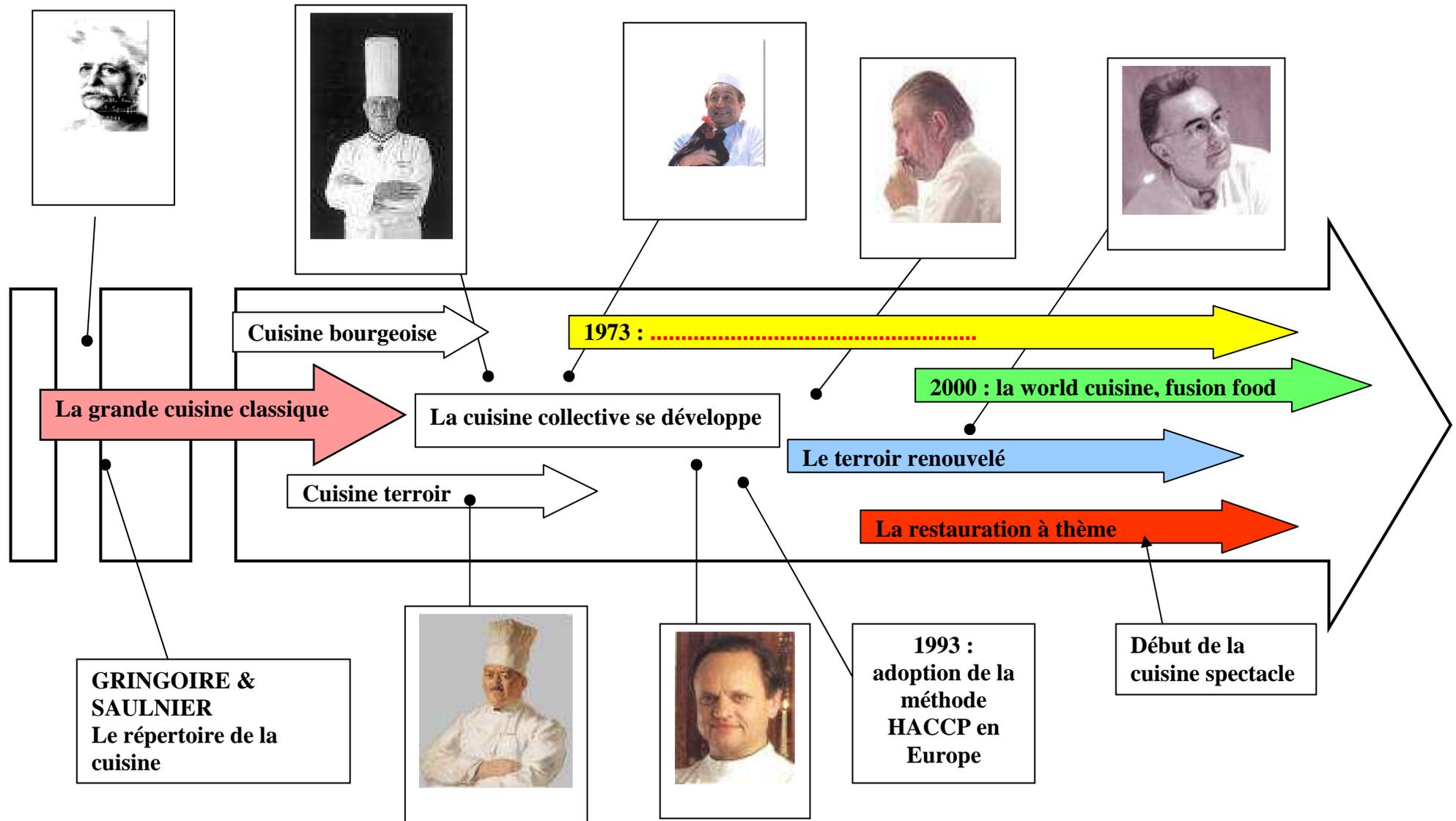
Premier chef à avoir obtenu 6 macarons Michelin pour ses restaurants, à Monaco et à Paris. C'est un réel chef d'entreprise (groupe Ducasse) qui possède de nombreux restaurants sur la planète et a, de nos jours, une forte influence sur la gastronomie française (formation de jeunes cuisiniers).

Courants culinaires depuis 1970

-
 Réduction des portions et nouvelles associations de produits, le dressage à l'assiette prend le dessus sur le dressage au plat, le volume, la couleur et les saveurs deviennent essentiels dans le dressage d'un plat. Les chefs se font plaisir en utilisant leur créativité.
-
 Cuisine ayant un thème directeur qui peut être un produit phare, un pays, un mode de cuisson El rancho, tex-mex, la criée,
-
 Retour aux sources et modernisation des plats régionaux
-
 Cuisine rassemblant plusieurs spécialités de pays différents
-
 Cuisine utilisant des produits ou des techniques de culture différentes dans un même plat



Les Courants Culinaires et grands Chefs du 20^{ème} siècle



GRINGOIRE & SAULNIER
Le répertoire de la cuisine

1993 :
adoption de la méthode
HACCP en Europe

Début de la cuisine spectacle