

[Le Cuisinier français] ou [Le Grand Ecuyer-Tranchant]

Titre(s): [Le Cuisinier français] ou [Le Grand Ecuyer-Tranchant] : [le Sommelier royal], le Confiturier royal, le Cuisinier royal, et le Pâtissier royal

Auteur(s): La Varenne, François Pierre de (1618-1678)

Editeur, producteur: [16..]

Description matérielle: 494 p. : bandeaux, lettrines et cul-de-lampe gr. s. b.; rel. parchemin ; in 12 ?

Classification décimale Dewey: XVII ème siècle

Note sur le contenu: Page de titre manquante ainsi que la première partie :Le Cuisinier français et le Sommelier royal.-Table alphabétique.- Commence à la 109 faussement paginée 189 Compléments de titre:qui enseigne à bien faire toutes sortes de confitures, tant seiches que liquides, de compostes de fruits, de salades, de dragées, etc...

Résumé ou extrait: "Les six traités suivent, dans l'ordre hiérarchique, les fonctions du service de bouche d'un maître. Ils offrent un condensé des métiers et le savoir-faire de la table du XVIIe siècle, tout à fait novateur pour l'époque "(Bibliothèque nationale, Livres en bouche, n ? 140).Ecuyer de cuisine entré vers 1640 au service du Marquis d'Uxelles, gouverneur de sa ville natale de Chalon-sur-Saône, François-Pierre prit, pour des raisons que l'on ignore, le surnom de La Varenne, qui avait d'abord été celui d'un cuisinier d'Henry IV.Dans cet ouvrage (comme dans son premier livre, "Le cuisinier français" publié en 1651), il propose des recettes qui accusent une évolution sensible du goût: on y voit, par exemple, les sauces acides refluer au profit des sauces grasses, on y constate une tendance à exploiter plus franchement la saveur propre des aliments, en modérant notamment l'usage des épices pour leur préférer l'emploi des herbes du jardin.Le chapitre dédié au Confiturier est surprenant pour la richesse du nombre de recettes et leurs particularités.(www.scriptamanent-monaco.com/fr/book.phtml?id=75)C'est le premier livre de cuisine français traduit en anglais, il connut environ 250 éditions.

Sujet(s): M1074 Cuisine française Ouvrages avant 1800

Sujet - Nom commun: M Arts mécaniques et métiers