

**Le Vrai Cuisinier françois, enseignant la maniere de bien apprester et assaisonner toutes sortes de Viandes grasses et maigres, Légumes et Pâtisseries en perfection, etc.**

Titre(s) : Le Vrai Cuisinier françois, enseignant la maniere de bien apprester et assaisonner toutes sortes de Viandes grasses et maigres, Légumes et Pâtisseries en perfection, etc. : Augmenté d'un nouveau Confiturier... Ensemble d'une Table alphabétique..., par le sieur De La Varenne

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

Mention d'édition : Nouvelle édition

Editeur, producteur : Paris : Jean Ribou, 1682

Description matérielle : 5 f. n. ch., 314 p, 13 f. n. ch. de table, 73 p., 3 f. ; in 16 ?

Classification décimale Dewey : XVII ème siècle

Note(s) : Signet de saisie déchiré.-Ex libris imprimé "Monsieur de Vaubercy"

Note sur le contenu : Augmenté d'un Nouveau Confiturier qui apprend à bien faire toutes sortes de confitures, tant sèches que liquides, de compostes, de fruit, de salades, de dragées, breuvages délicieux et autres délicatesses de la bouche..

Résumé ou extrait : C'est en 1651 que François Pierre dit La Varenne, écuyer de cuisine au service du marquis d'Uxelles gouverneur de sa ville natale de Chalon-sur-Saône publia l'ouvrage qui devait le rendre célèbre et assurer durablement le rayonnement de la cuisine française."Non seulement aucun livre de cuisine nouveau n'avait été publié en France depuis plus d'un siècle, mais les recettes qu'il propose accusent aussi 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 d'herbes du jardin regroupées en un bouquet aromatique... Neuf dans l'histoire du goût, l'ouvrage l'est aussi dans l'histoire matérielle du livre de cuisine, dont il inaugure la formule moderne : il se distingue en effet de tous ses prédécesseurs par la clarté de sa disposition, qui suit l'ordre des services des repas : potages d'abord, puis entrées, rôtis et entremets... Le tout constitue un ensemble d'environ sept cents recettes, dont la plupart sont numérotées et répertoriées dans des tables placées en tête de chaque service... Enfin, en n'hésitant pas à parler au besoin à la première personne, c'est aussi une nouvelle grammaire du livre de cuisine que fonde La Varenne, et une nouvelle image du cuisinier qu'il affirme : celui-ci devient le véritable sujet et auteur de sa cuisine" (Livres en bouche, BnF).

Sujet(s) : M1072 France gastronomie cuisine 17è s.

Sujet - Nom commun : M Arts mécaniques et métiers