



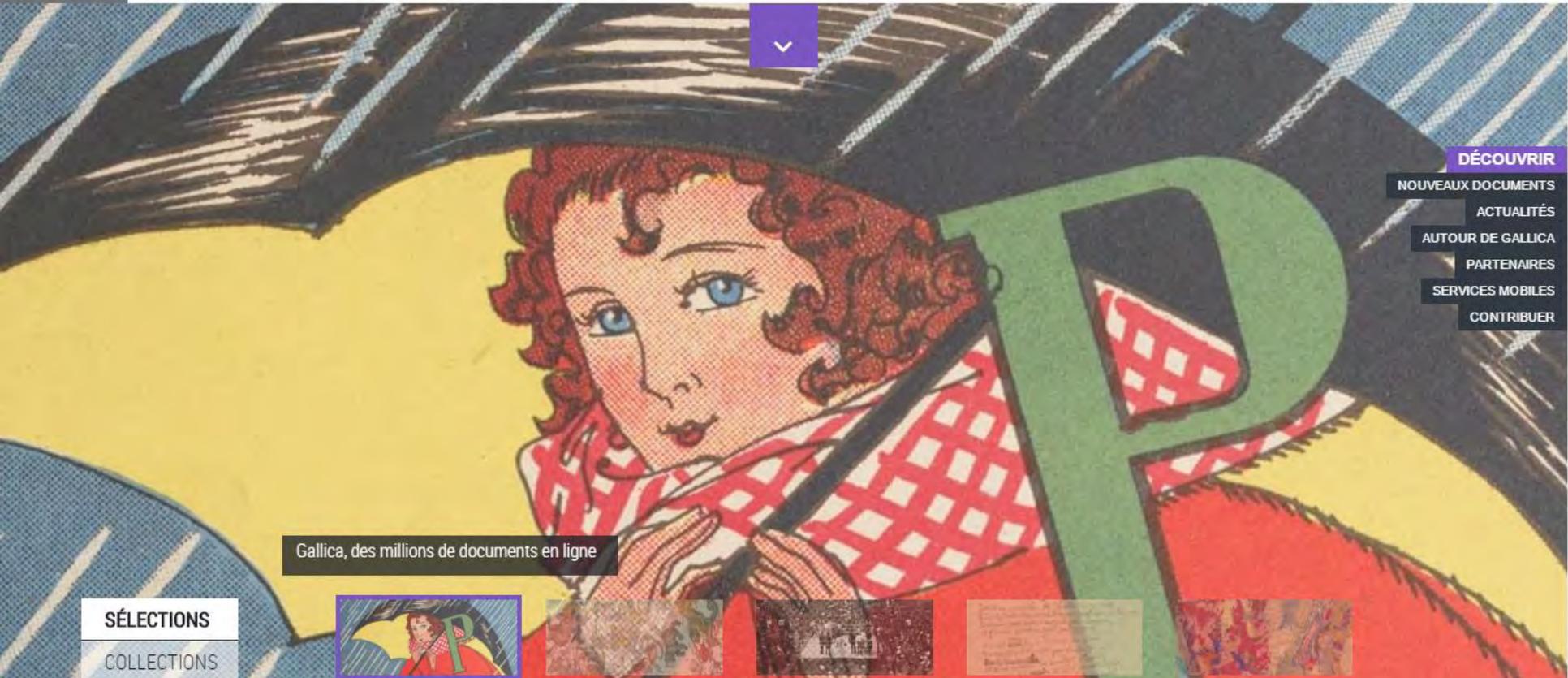
Découvrir les
collections
de Gallica à travers
l'histoire de la
cuisine



{ BnF

Échelle de 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 Pieds

Fig. 2.



Gallica, des millions de documents en ligne

SÉLECTIONS
COLLECTIONS



- DÉCOUVRIR
- NOUVEAUX DOCUMENTS
- ACTUALITÉS
- AUTOUR DE GALLICA
- PARTENAIRES
- SERVICES MOBILES
- CONTRIBUER

Gallica, l'édition numérisée de la BnF

Partagez,
commentez
et diffusez
vos découvertes
en ligne

Des
documents
originaux
depuis le
Moyen-âge

Pas besoin
d'inscription
ni de
Carte de
lecteur

Plus de
3 400 000
documents
numérisés

Consultation,
téléchargement
gratuits

Un moteur
de
recherche
simple

Utiliser Gallica dans votre métier

1. Retrouver les origines des recettes, techniques, et gestes actuels.
2. Comprendre d'où vient sa pratique quotidienne pour mieux
 1. La maîtriser
 2. L'expliquer
 3. La transformer
3. Proposer aux élèves d'anticiper les tendances à venir en vous inspirant des images et des modes des siècles passés .
4. Découvrir les origines du métier, son évolution et son impact.

Le Moyen-âge

La Renaissance

17^{ème} siècle19^{ème} siècle

LA SCIENCE
DU
MAÎTRE D'HÔTEL,
CONFISEUR,
A L'USAGE DES OFFICIERS;

AVEC

DES OBSERVATIONS
Sur la connoissance & les propriétés des
Fruits. Enrichie de Dessins en Décora-
tions & Parterres pour les Desserts.

Suite du Maître d'Hôtel Cuifinier.



A PARIS, AU PALAIS,

chez **PAULUS-DU-MESNIL**, Imprimeur;
Libraire, Grand'Salle au Pilier
des Consultations, au Lion d'or.

M. DCC. L.

Avec Approbation & Privilège du Roi.

La Science du maître
d'hôtel, confiseur,...

Menon, 1750

Pourquoi?

- Menon invente le premier biscuit au chocolat et la première mousse au chocolat de notre histoire.
- Il est le premier à mettre des proportions dans ces recettes pour que les lecteurs puissent les refaire chez eux.
- Il est également le premier à avoir consigné par écrit la recette des bouchées à la Reine et des allumettes aux fromages.

*Kouglof**Madeleines**Baba**Puits d'amour*

Le Moyen-âge

La Renaissance

17^{ème} siècle

19^{ème} siècle

224 LE LIVRE DE PATISSERIE. — DEUXIÈME PARTIE.

Ajoutez à la pâte du cédrat coupé en dés, raisin de Corinthe et de Malaga; emplissez de pâte la moitié du moule; faites re-venir.



15. — Moulé à laites.

Mettez au four *papier brun clair*.
Assurez-vous de la cuisson en sondant avec le petit couteau.

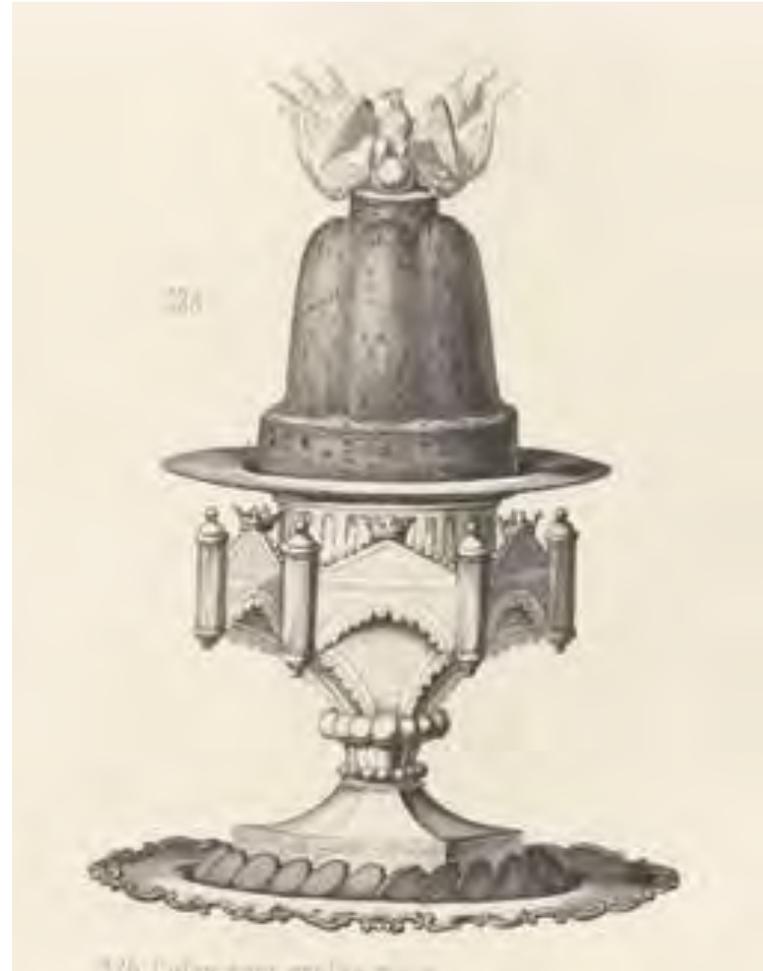


16. — Baba noir chiné.

Il faut que ce **gâteau** soit bien ressuyé : un **gâteau gras cuit** perd de sa qualité.

Laissez refroidir et arrosez le **gâteau** avec du sucre et du rhum.

Glacez-le au rhum fait à froid (voir p. 84).



Kouglof

Madeleines

Baba

Puit d'amour

Les succès ... du 18^{ème} siècle à aujourd'hui

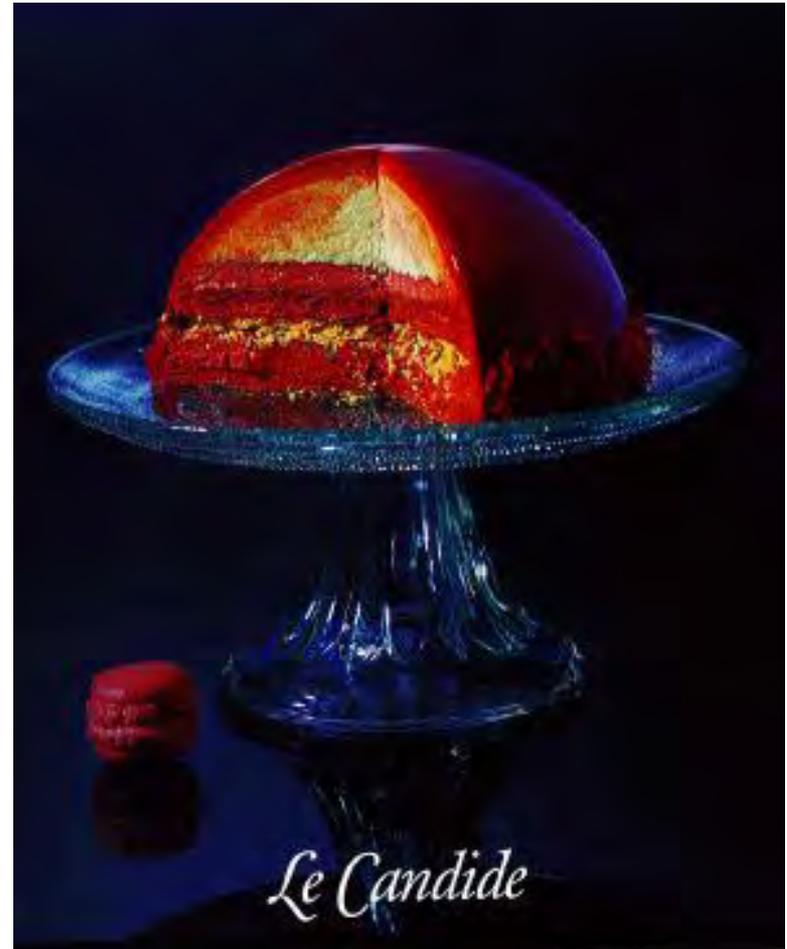
Le biscuit au chocolat

Par Menon, 1774

Biscuits de Chocolat.

Mettez dans une terrine deux tablettes de **chocolat** rappé, avec une denie livre de sucre fin passé au tamis, quatre jaunes d'œufs, battez le tout ensemble avec une espatule, ensuite vous y mettez huit blancs d'œufs fouettés, que vous mêlez bien avec le sucre & le **chocolat**, vous avez un quarteron de farine un peu séchée au four que vous mettez dans un tamis, passez-la au travers dans la composition de biscuits, que vous remuez à mesure qu'elle tombe, pour la bien mêler avec; dressez vos biscuits dans des moules de papier, jetez un peu de sucre fin dessus en le faisant tomber légèrement d'un tamis; mettez cuire dans un four doux.

Par Cédric Pernot (2013)

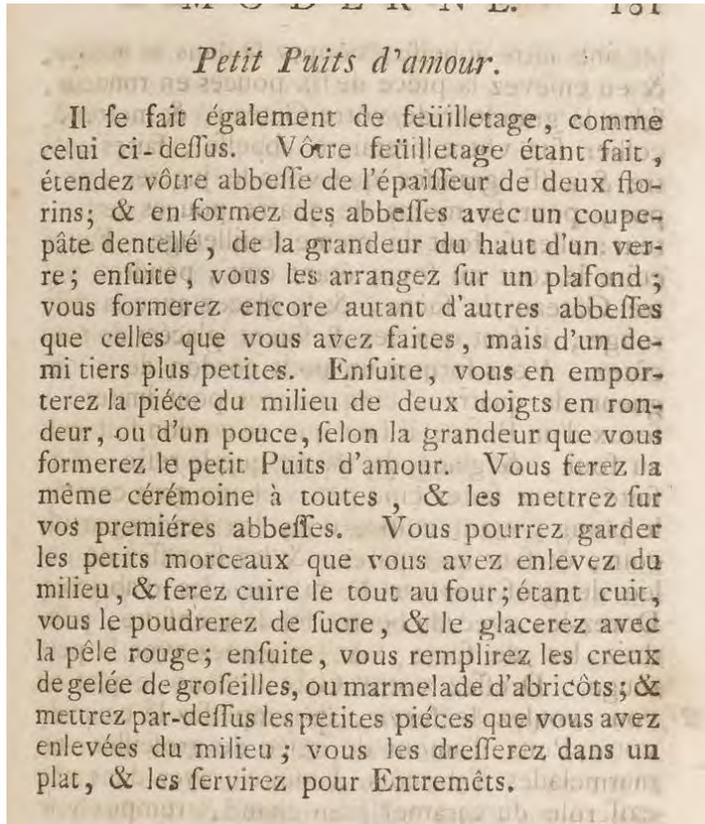


Les succès ... du 18^{ème} siècle à aujourd'hui

Le puits d'amour

*Par Vincent de la Chapelle,
1735*

Par Stohrer (2015)



Le Moyen-âge

La Renaissance

17^{ème} siècle

18^{ème} siècle

19^{ème} SIECLE

Pain de gêne

Paris-Brest

Riz à l'impératrice

Gâteau 3 frères

Bourdaloue

Religieuse

Eclair

Moka

Mille-feuille

Diplomate

Saint Honoré

Vacherin

Financiers,

Salammbô



Le Pâtissier royal parisien

Antonin Carême, 1815

Pourquoi?

- C'est le premier livre à proposer une vision complète du métier et de la pâtisserie de son époque.
- Il est aussi l'inventeur du soufflé, de la bavaroise et des petits fours qu'il réactualise en proposant plus de 100 recettes
- Carême était cuisinier, pâtissier, dessinateur, maître d'hôtel... Il voulait faire de son métier un art en dessinant des pièces monumentales faites plus pour la vue que pour le goût.

Le Moyen-âge

La Renaissance

17^{ème} siècle

18^{ème} siècle

19^{ème} SIECLE

Pain de gène

Paris-Brest

Riz à l'impératrice

Gâteau 3 frères

Bourdaloue

Religieuse

Eclair

Moka

Mille-feuille

Diplomate

Saint Honoré

Vacherin

Financiers,

Salammbô



Beauvilliers, *L'Art du cuisinier*, 1814

Croque-en-Bouche.

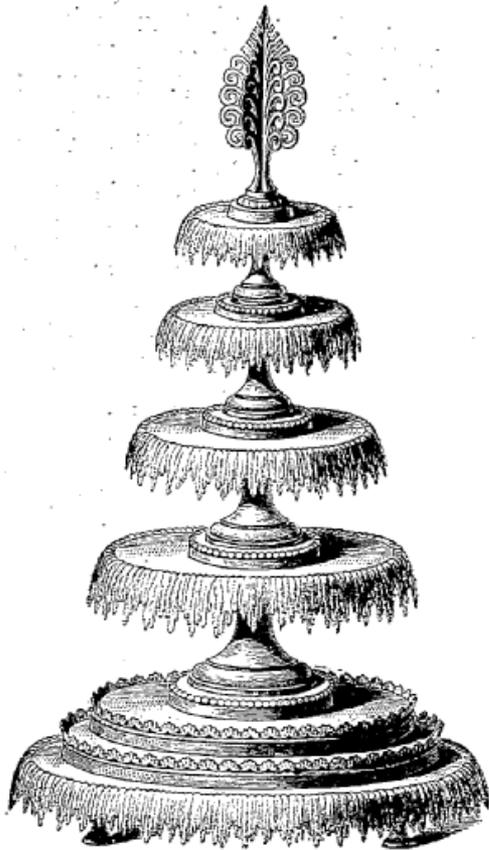
Faites une pâte royale (voyez l'article *Pâte royale*), dans laquelle vous mettrez fort peu de beurre et que vous forcerez en farine; délayez-la avec des œufs; faites qu'elle soit un peu ferme; couchez-en des petis choux bien égaux, et autant qu'il en faut pour garnir votre moule: il faut qu'étant cuits, ils ne soient pas plus gros que le bout du petit doigt; dorez-les, mettez-les cuire au four; qu'ils soient d'une belle couleur et bien ressuyés; huilez le moule dont vous voulez vous servir; faites clarifier et cuire du sucre à la cuisson du boulet. (Voyez *Sucre au Boulet*, article OFFICE.) Prenez vos petis choux, les uns après les autres, au bout d'une petite baguette, en les enfilant par-dessous; trempez-les dans votre sucre et commencez par en mettre un au milieu de votre moule; continuez de les placer autour, jusqu'à ce que vous soyez parvenu jusqu'au bord, en les faisant toucher les uns contre les autres: cela fait, renversez votre moule sens dessus dessous: s'il arrivait que votre croque-en-bouche tienne au moule, faites chauffer celui-ci, afin de détacher votre croque-en-bouche; dressez-le sur une serviette et servez-le.



Les succès ... du 19^{ème} siècle à aujourd'hui

Le gâteau monté

Par Urbain Dubois, 1883

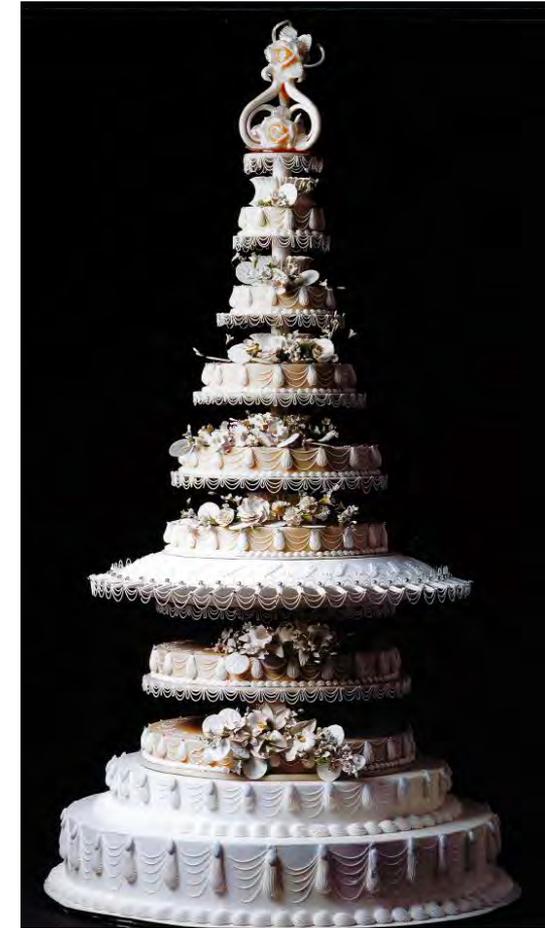


DESSIN 193.

Par Sender, 1984



Par Michalak, 2005



Les motifs décoratifs

Par Urbain Dubois, 1883



Par Lenôte, 2006



Par Gustave Garlin, 1887



Sélection CPM, 2013

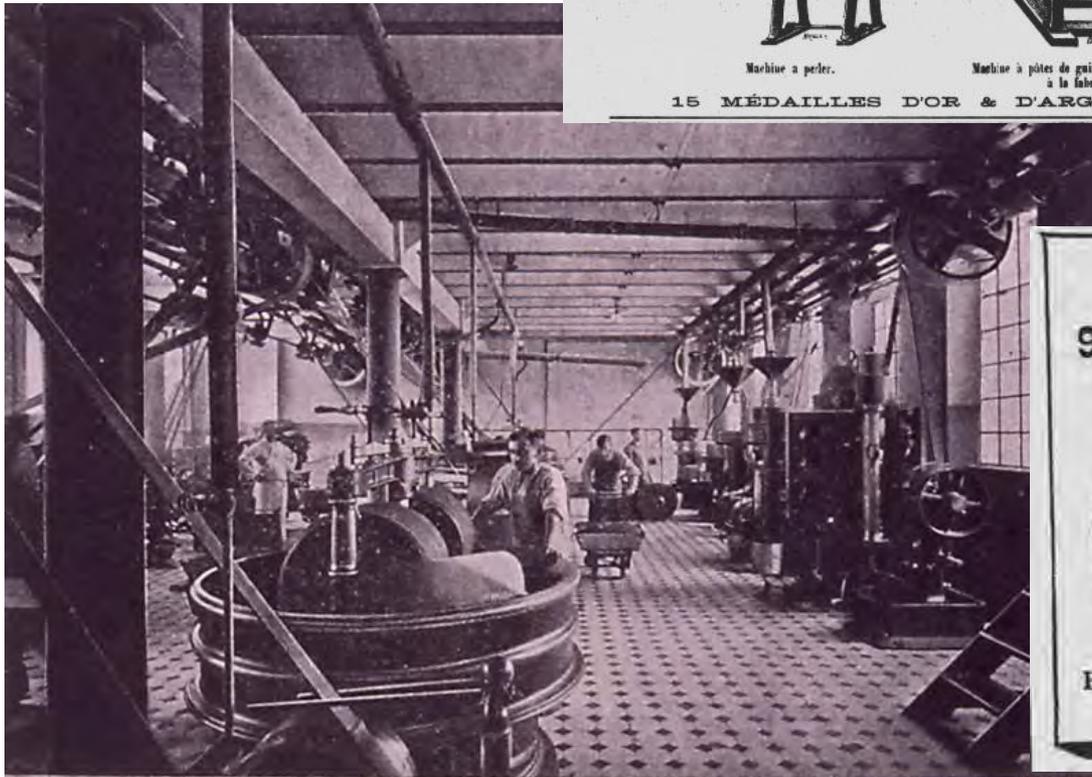
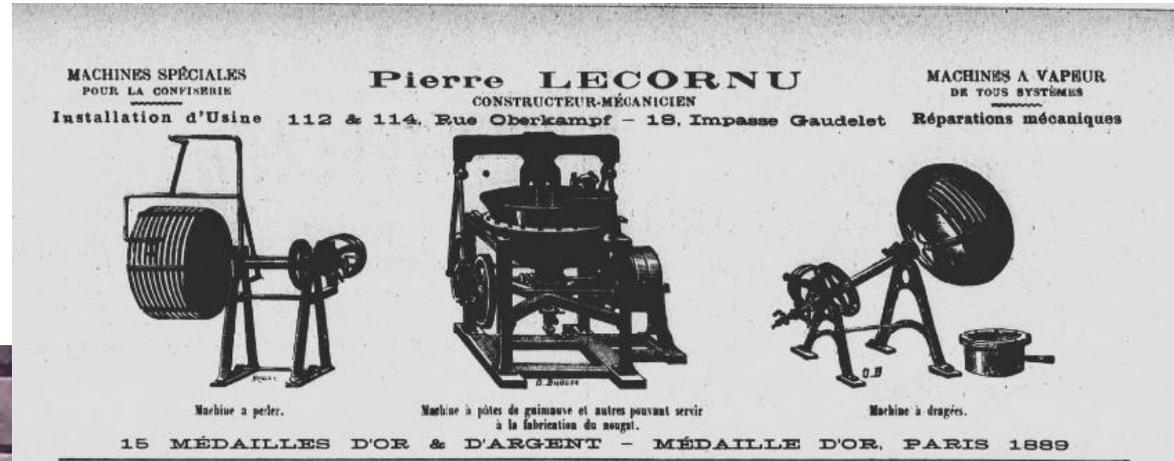


Cahier de tendances

- Découvrir des techniques, des idées de présentations et de décors.
- Intégrer des recettes et des ingrédients oubliés dans vos créations.
- Anticiper les tendances à venir en vous inspirant des images et des modes des siècles passés.



Origines et évolution du métier



MAISON PAULIN
Hors Concours. Bruxelles 1894
9, rue Montorgueil, 9. -- PARIS
Au coin de la rue de Turbigo. Halles centrales

FABRIQUE DE VESTES
POUR
PÂTISSIERS et CUISINIERS

Vestes coutil blanc... 4 fr. 25 à 5 francs.
Pantalons. 5 fr. 50 à 6 fr. | Toques et Bérêts. 60 cent.

Expéditions en Province et à l'Étranger

Usines de Strasbourg — Un atelier de composition des chocolats.



CHARCUTERIE

ANCIENNE ET MODERNE.

TRAITE HISTORIQUE ET PRATIQUE



UNIVERSITAIRE
DÉPOSÉ LE 20 OCTOBRE 1889 A LA BIBLIOTHÈQUE NATIONALE
ET A LA BIBLIOTHÈQUE DE LA CHARCUTERIE DE PARIS
1889
DES LOIS, RÉGLEMENTS, DÉCRET ET STATUTS CONCERNANT CEITE PROFESSION
AVEC MANÈGES ET RECETTES

Par **L.-F. DRONNE, charcutier,**

Membre correspondant de la Société d'Hygiène de Lyon.

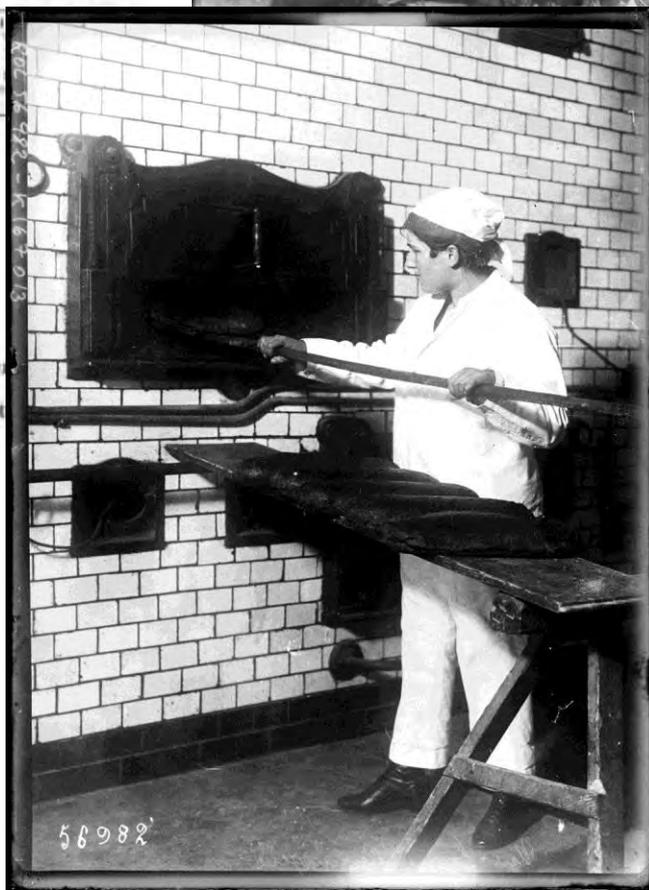


PARIS

EUGÈNE LACROIX, LIBRAIRE-ÉDITEUR
29, RUE DES SAINTS-PÈRES
ET AU BUREAU DU SYNDICAT DU COMMERCE DE LA CHARCUTERIE

1889

Paris - 2000 - 1889



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France