



## **Le guide culinaire : Aide-mémoire de cuisine pratique**

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Le guide culinaire : Aide-mémoire de cuisine pratique

*Auguste Escoffier*

## Le guide culinaire : Aide-mémoire de cuisine pratique Auguste Escoffier

A l'origine de la simplification des menus et de la cuisine légère, il y a un homme : Auguste Escoffier (1846-1935). Premier cuisinier, nommé officier de la Légion d'honneur pour avoir été ambassadeur de la gastronomie française à travers le monde, il est le précurseur de la cuisine moderne, et tous les chefs d'aujourd'hui reconnaissent ce qu'ils doivent à son oeuvre. Le Guide culinaire reste l'ouvrage de référence pour tous les cuisiniers, qu'ils soient novices ou avertis, mais il est également une incomparable source de découvertes savoureuses pour l'amateur. Aide-mémoire pratique, il comprend plus de 5 000 recettes, des sauces aux hors-d'oeuvre, des entremets aux pâtés et terrines, des rôtis aux potages, sans oublier les desserts, les compotes, les confitures et même les sandwiches. Il permet à tous de cuisiner en toute simplicité une multitude de plats. Publié ici dans sa version intégrale, ce qui fut l'un des grands best-sellers du XXe siècle révèle l'intime conviction de ce maître de la gastronomie : la cuisine est et ne cessera jamais d'être un art.

 [Télécharger Le guide culinaire : Aide-mémoire de cuisine prat ...pdf](#)

 [Lire en ligne Le guide culinaire : Aide-mémoire de cuisine pr ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne **Le guide culinaire : Aide-mémoire de cuisine pratique Auguste Escoffier**

---

940 pages

Amazon.fr

Un nom, une référence en matière de cuisine, tant pour les professionnels que pour les amateurs : Auguste Escoffier. Pourquoi ce prestige ? Parce qu'il a repensé les fondements même de la cuisine – les plus grands chefs sont passés par l'"école Escoffier" – tout en étant, aujourd'hui, garant des traditions culinaires.

Révolutionnaire au début du XXe siècle, classique au début du XXIe siècle, et toujours en phase avec l'évolution du goût et de la société en général. Publié dans sa version intégrale, *Le Guide culinaire* pourra dérouter plus d'un lecteur : aucune photo, aucun effet de mise en page, une présentation début de siècle telle qu'on devait la trouver dans les premières éditions, efficace et sans apprêt. Une somme qui regroupe plus de 5 000 recettes regroupées par plat : sauces, poissons, rôtis, savoyers (ou amuse-gueules) divers et variés – croquettes de camembert, canapés aux œufs brouillés, diabolins –, confitures, "relevés et entrées"... Une bible de cuisine pratique ou festive (le gibier a largement sa place). Et pour en savoir plus sur LE cuisinier d'hier et d'aujourd'hui, Michel Gall vous raconte sa vie dans *Le Maître des saveurs*. --Fabienne Boissard  
Présentation de l'éditeur

A l'origine de la simplification des menus et de la cuisine légère, il y a un homme : Auguste Escoffier (1846-1935). Premier cuisinier, nommé officier de la Légion d'honneur pour avoir été ambassadeur de la gastronomie française à travers le monde, il est le précurseur de la cuisine moderne, et tous les chefs d'aujourd'hui reconnaissent ce qu'ils doivent à son oeuvre. Le Guide culinaire reste l'ouvrage de référence pour tous les cuisiniers, qu'ils soient novices ou avertis, mais il est également une incomparable source de découvertes savoureuses pour l'amateur. Aide-mémoire pratique, il comprend plus de 5 000 recettes, des sauces aux hors-d'oeuvre, des entremets aux pâtés et terrines, des rôtis aux potages, sans oublier les desserts, les compotes, les confitures et même les sandwiches. Il permet à tous de cuisiner en toute simplicité une multitude de plats. Publié ici dans sa version intégrale, ce qui fut l'un des grands best-sellers du XXe siècle révèle l'intime conviction de ce maître de la gastronomie : la cuisine est et ne cessera jamais d'être un art.  
Quatrième de couverture

A l'origine de la simplification des menus et de la cuisine légère, il y a un homme : Auguste Escoffier (1846-1935). Premier cuisinier nommé officier de la légion d'honneur pour avoir été ambassadeur de la gastronomie française à travers le monde, il est le précurseur de la cuisine moderne, et tous les chefs d'aujourd'hui reconnaissent ce qu'ils doivent à son oeuvre. *Le Guide culinaire* reste l'ouvrage de référence pour tous les cuisiniers, qu'ils soient novices ou avertis, mais il est également une incomparable source de découvertes savoureuses pour l'amateur. Aide-mémoire pratique, il comprend plus de 5 000 recettes, de sauces aux hors-d'oeuvre, des entremets aux pâtés et terrines, des rôtis aux potages, sans oublier les desserts, les compotes, les confiture et même les sandwiches. Il permet à tous de cuisiner en toute simplicité une multitude de plats.

Publié ici dans sa version intégrale, ce qui fut l'un des grands best-sellers du XXe siècle révèle l'intime conviction de ce maître de la gastronomie : la cuisine est et ne cessera jamais d'être un art.

Download and Read Online **Le guide culinaire : Aide-mémoire de cuisine pratique Auguste Escoffier**  
#R05JXQPLBND

Lire Le guide culinaire : Aide-mémoire de cuisine pratique par Auguste Escoffier pour ebook en ligneLe guide culinaire : Aide-mémoire de cuisine pratique par Auguste Escoffier Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Le guide culinaire : Aide-mémoire de cuisine pratique par Auguste Escoffier à lire en ligne.Online Le guide culinaire : Aide-mémoire de cuisine pratique par Auguste Escoffier ebook Téléchargement PDFLe guide culinaire : Aide-mémoire de cuisine pratique par Auguste Escoffier DocLe guide culinaire : Aide-mémoire de cuisine pratique par Auguste Escoffier MobipocketLe guide culinaire : Aide-mémoire de cuisine pratique par Auguste Escoffier EPub **R05JXQPLBNDR05JXQPLBNDR05JXQPLBND**