AB ÉDITIONS · MAISON BEAULIEU · LE PANTHÉON DES MAÎTRES

EXTRAIT DÉCOUVERTE OFFERT · PDF A4

Le Grand Livret du Panthéon des 27 Cuisiniers de Légende (1380–1935)

Frise chronologique des 4 Époques, Arbre des Grandes Sauces Mères de Carême à Escoffier, Guide de nos 3 Collections et Portraits d'Ouverture (La Varenne, Carême & Escoffier)

Six siècles d'histoire culinaire française, de Taillevent (1380) et Pierre de La Varenne (1651) jusqu'à Auguste Escoffier (1935) et Louis Saulnier.

adrienbeaulieu.com/chefs

I. Les 4 Grandes Époques & Les 27 Maîtres du Panthéon

ÉPOQUE	NOMBRE	LES MAÎTRES	APPORT HISTORIQUE
Époque I · Du Moyen Âge au Grand Siècle (1380–1715)	7 Maîtres	Taillevent & Chiquart · Pierre de Lune · François Pierre de La Varenne (1651) · Mme de Sévigné · François Vatel · Nicolas de Bonnefons · François Massialot	Naissance du roux lié, du bouquet garni, des réductions au beurre et des premiers dictionnaires royaux
Époque II · Le Siècle des Lumières (1715–1789)	8 Maîtres	Vincent La Chapelle · Parmentier · François Menon · Antoine Beauvilliers · Brillat-Savarin · Grimod de La Reynière · François Marin · Louis Eustache Ude	Invention des petites sauces modernes, de La Cuisinière Bourgeoise, du premier grand restaurant parisien et de la critique gastronomique
Époque III · L'Âge d'Or du XIXe Siècle (1815–1889)	8 Maîtres	Marie-Antoine Carême · André Viard · Alexandre Dumas · Jules Gouffé · Alexis Soyer · Urbain Dubois · Charles Ranhofer (Delmonico's) · François Tanty	Codification des 4 Grandes Sauces Mères, passage du service à la française au service à la russe, mesures métriques exactes
Époque IV · La Belle Époque & Le XXe Siècle (1890–1935)	5 Maîtres	Auguste Escoffier (68 volumes) · Joseph Favre · Jean-Baptiste Reboul · Prosper Montagné · Louis Saulnier	Le Guide Culinaire (1903), organisation de la brigade moderne, Le Répertoire de la Cuisine (7 000 formules)

II. Les Trois Voies Éditoriales de la Maison Beaulieu

COLLECTION	PRINCIPE ÉDITORIAL	POUR QUI ?
I. Les Originaux (37 volumes)	Les traités historiques intégraux restaurés et recomposés (La Varenne, Massialot, Carême, Gouffé, Dubois, Dumas, Escoffier, Montagné…)	Bibliophiles, chefs, historiens et amoureux de la langue originale des Maîtres
II. L'Héritage des Maîtres (35 volumes · 500 recettes/vol.)	Les recettes de chaque Maître entièrement modernisées et calibrées pour nos fourneaux actuels (grammes, degrés Celsius, temps précis)	Cuisiniers exigeants souhaitant réaliser les plats de Carême, La Varenne ou Escoffier chez eux
III. Les Ressuscités (Premières Traductions)	Les chefs français exilés à Londres, New York ou Saint-Pétersbourg (Charles Ranhofer au Delmonico's, Alexis Soyer, Louis Eustache Ude, François Tanty) enfin traduits en français	Découvreurs de trésors oubliés de la gastronomie franco-mondiale

III. L'Arbre des Grandes Sauces Mères (De Carême à Escoffier)

- **1. L'Espagnole & la Demi-Glace :** Roux brun + fond brun de veau + mirepoix tomatée → donne la *Bordelaise, Périgueux, Chasseur, Robert, Charcutière, Madère, Diable.*
- **2. Le Velouté :** Roux blond + fond blanc (veau, volaille ou fumet de poisson) → donne l'*Allemande, Suprême, Ivoire, Bercy, Normande, Vin Blanc, Cardinal.*
- **3. La Béchamel :** Roux blanc + lait entier infusé → donne la *Mornay, Soubise, Nantua, Crème, Aurore.*
- **4. La Sauce Tomate classique :** Poitrine salée + mirepoix + tomates + roux + fond blanc → donne la *Provençale, Portugaise, Milanaise.*
- **5. Les Émulsionnées chaudes (Hollandaise & Béarnaise) :** Jaunes d'œufs + réduction acide + beurre clarifié → donne la *Mousseline, Maltaise, Choron, Foyot, Paloise.*

IV. Ouverture des Portraits — Trois Piliers du Panthéon

ÉPOQUE I · DU MOYEN ÂGE AU GRAND SIÈCLE (1380–1715)

François Pierre de La Varenne *— le Père de la Cuisine Française Moderne · 1615–1678*

Le XVII^{e} siècle en France est une période de profonds changements dans la manière de cuisiner et de percevoir l'art culinaire. Avec l'émergence d'une nouvelle bourgeoisie désireuse de raffinement, le style exubérant de la Renaissance, qui privilégiait des épices rares et des saveurs prononcées, commence à évoluer vers une cuisine plus simple et subtile. C'est dans ce contexte que François Pierre de La Varenne se distingue comme une figure clé, marquant une rupture entre la cuisine médiévale et ce qui deviendra la haute cuisine française.

Né à Dijon en 1615, La Varenne publie Le Cuisinier François en 1651, l'un des premiers livres de cuisine à formaliser les techniques culinaires et à introduire des concepts modernes, comme l'importance des ingrédients locaux et des herbes aromatiques. Ce manuel n'est pas seulement un recueil de recettes, mais un guide qui codifie les techniques de base, rendant la cuisine plus accessible, compréhensible et réplicable. En privilégiant les produits frais et en réduisant l'utilisation excessive des épices au profit d'herbes locales, La Varenne révolutionne la manière de cuisiner.

1. Réduction des Épices au Profit des Herbes Locales

… Portrait complet & analyse de l'œuvre dans l'édition intégrale numérique (4,90 €) et sur adrienbeaulieu.com/chefs/la-varenne

ÉPOQUE III · L'ÂGE D'OR DU XIXE SIÈCLE (1815–1889)

Marie-Antoine Carême — *l'Architecte des Saveurs · 1784–1833*

Marie-Antoine Carême naît à Paris le 8 juin 1783 ou 1784. Lui-même se faisait appeler Antonin. Sa famille est pauvre. Il évoquait vingt-cinq frères et sœurs, dont beaucoup moururent jeunes. Son père, Jean-Gilbert Carême, est ouvrier ; sa mère est Marie-Jeanne Pascal. Dans ses Souvenirs inédits , publiés après sa mort, il raconte avoir été laissé par son père à une barrière de Paris vers l'âge de huit à dix ans, puis avoir trouvé refuge dans un petit restaurant contre le gîte et le couvert. L'historienne Marie-Pierre Rey et d'autres chercheurs doutent de ce récit. Leurs archives sont lacunaires, car beaucoup de registres parisiens ont brûlé sous la Commune de 1871. Un indice pèse pourtant : son contrat de mariage de 1808 mentionne son père comme vivant. On pense aujourd'hui que le père l'a placé en apprentissage et qu'ils sont restés en contact. Carême a soigné sa propre légende.

Vers treize ans, il entre chez Sylvain Bailly, rue Vivienne. Bailly prévoit même, dans leur accord, que son apprenti sera libre de partir si une meilleure place se présente. Surtout, il l'autorise à fréquenter le Cabinet des estampes. Carême y copie des dessins d'architecture. Le soir, il consigne les tours de main de la journée. Un précepteur lui apprend à lire et à écrire. Il devient premier tourier chez Jean Avice, à l'hôtel de Galliffet, puis ouvre une pâtisserie rue de la Paix, qu'il tient jusqu'en 1813.

Vers 1803, Talleyrand fait de lui son chef pâtissier. Onze ans durant, Carême travaille dans les cuisines de l'hôtel de Galliffet. Il y devient cuisinier au sens plein : il conduit des banquets, des approvisionnements, une brigade. Il organise des fêtes de grande ampleur, notamment celles du mariage de Jérôme Bonaparte. Il épouse en 1808 Henriette Sophie Mahy de Chitenay.

… Portrait complet & analyse de l'œuvre dans l'édition intégrale numérique (4,90 €) et sur adrienbeaulieu.com/chefs/careme

ÉPOQUE IV · LA BELLE ÉPOQUE & LE XXE SIÈCLE (1890–1935)

Auguste Escoffier *— le Roi des Chefs · 1846–1935*

Auguste Escoffier naît le 28 octobre 1846 à Villeneuve-Loubet, dans les Alpes-Maritimes, d'un père maréchal-ferrant, également tanneur et cultivateur de tabac selon certaines sources. La maison où il naît abrite aujourd'hui le Musée Escoffier de l'Art Culinaire. Enfant, il se voit artiste ; c'est sa grand-mère, cuisinière réputée, qui lui donne le goût de la table. Vers douze ou treize ans, son père le retire de l'école et le place en apprentissage chez son oncle, au Restaurant Français de Nice. Il y apprend les bases du métier, l'importance du service et le choix des produits, dans une discipline stricte, parfois brutale, dont il se dira plus tard reconnaissant. Il passe ensuite brièvement par l'Hôtel Bellevue, près de Nice.

À dix-neuf ans, en 1865, il est commis-rôtisseur au Petit Moulin Rouge, à Paris, un restaurant fréquenté par l'élite. Il y devient saucier. La guerre franco-prussienne de 1870 interrompt cette ascension : mobilisé, il est chef de cuisine à l'état-major de l'Armée du Rhin, à Metz. Il y réfléchit à la conservation des vivres, notamment à la mise en conserve, et il observe l'organisation militaire, qui inspirera plus tard son système de brigade. Prisonnier après la chute de Metz, il travaille pour le maréchal Mac Mahon, lui aussi captif, à Wiesbaden.

Après une saison à l'Hôtel Luxembourg de Nice, en 1872-1873, il reprend la cuisine du Petit Moulin Rouge et la dirige de 1873 à 1878. Il y sert déjà des personnalités, comme l'actrice Sarah Bernhardt, et impose ses premières règles : le calme, la concentration, pas d'alcool ni de tabac pendant le service. En 1876, il ouvre Le Faisan Doré à Cannes, maison de comestibles avec restaurant. Il épouse Delphine Daffis en 1878 ; ils auront Paul, qui deviendra acteur, Daniel, lieutenant d'infanterie mort pour la France pendant la Première Guerre mondiale, et Germaine. À la suite de deuils dans la famille de sa femme, il revend son affaire de Cannes, revient à Paris et dirige les cuisines de la Maison Chevet, puis de la Maison Maire.

… Portrait complet & analyse de l'œuvre dans l'édition intégrale numérique (4,90 €) et sur adrienbeaulieu.com/chefs/escoffier

ÉDITION NUMÉRIQUE COMPLÈTE · TÉLÉCHARGEMENT IMMÉDIAT

Lire les 28 Portraits Complets dans le Grand Livret Intégral

L'édition complète réunit l'intégralité des biographies historiques et de l'analyse des œuvres de tous les maîtres — de Taillevent et Chiquart jusqu'à Escoffier, Montagné et Saulnier — dans un EPUB soigneusement mis en page pour votre liseuse, tablette ou ordinateur.

Édition Complète (EPUB) · 4,90 €

Disponible en ligne sur **https://adrienbeaulieu.com/chefs** et **https://adrienbeaulieu.com/decouvrir/livret-pantheon-27-chefs**