EXKLUSIVES GESCHENK · HISTORISCHE FESTSCHRIFT DES PANTHÉONS DER MEISTER & PARISER TAFELN

Das Große Kompendium des Panthéons der 28 Meisterköche von Legendärem Ruf & der 8 Großen Historischen Tafeln von Paris (1380–1935)

Chronologische Zeittafel der vier Epochen, Stammbaum der fünf großen Grundsaucen von Carême bis Escoffier, Chronik der acht historischen Pariser Tafeln, Umrechnungstabelle historischer Maße in Gramm & Führer durch unsere kulinarischen Editionen.

I. Die 4 Großen Epochen & Die 28 Meister des Panthéons

Historische Epoche	Erz- & Meisterköche sowie Autoren	Technische Revolutionen & Grundlegende Traktate
I. Vom Mittelalter zum Grand Siècle (1380–1715)	Taillevent & Maître Chiquart · Pierre de Lune · François Pierre de La Varenne (1651) · Mme de Sévigné · François Vatel · Nicolas de Bonnefons · François Massialot	Der Übergang von mittelalterlichen Gewürzen zu frischer Butter, die Erfindung der gebundenen Mehlschwitze (Roux), des Bouquet garni, der Pilzreduktionen sowie der ersten großen königlichen Lexika (*Le Cuisinier François*, 1651).
II. Das Zeitalter der Aufklärung (1715–1789)	Vincent La Chapelle · Parmentier · François Menon · Antoine Beauvilliers · Brillat-Savarin · Grimod de La Reynière · François Marin · Louis Eustache Ude	Geburtsstunde der modernen Ableitungssaucen, des Werkes *La Cuisinière Bourgeoise*, des ersten großen Pariser À-la-carte-Restaurants (Beauvilliers, 1782) sowie der gastronomischen Kritik.
III. Das Goldene Zeitalter des 19. Jahrhunderts (1815–1889)	Marie-Antoine Carême · André Viard · Alexandre Dumas · Jules Gouffé · Alexis Soyer · Urbain Dubois · Charles Ranhofer (Delmonico's) · François Tanty	Kodifizierung der vier großen Grundsaucen durch Carême, Übergang vom Service à la française zum Service à la russe (Dubois), grammgenaue Wiegungen (Gouffé) und weltweite Ausstrahlung.
IV. Die Belle Époque & Das 20. Jahrhundert (1890–1935)	Auguste Escoffier (68 Bände) · Joseph Favre · Jean-Baptiste Reboul · Prosper Montagné · Louis Saulnier	*Le Guide Culinaire* (1903), Strukturierung der modernen Küchenbrigade, *La Cuisinière Provençale*, der *Larousse Gastronomique* sowie *Le Répertoire de la Cuisine* (7.000 Rezeptformeln).

II. Die 8 Großen Historischen Tafeln von Paris (Vom Palais-Royal bis zu den Boulevards)

- **La Tour d'Argent (1582):** Quai de la Tournelle — die nummerierte Blutente von Frédéric Delair (1890) und der legendäre Weinkeller mit Blick auf Notre-Dame.
- **Le Café Procope (1686):** Rue de l'Ancienne-Comédie — italienische Speiseeise, das Kaffeehaus der Aufklärung (Voltaire, Diderot, Rousseau).
- **Le Grand Véfour (1784) & Les Frères Provençaux (1786):** Die Juwelen des Palais-Royal, an denen provenzalischer Knoblauch, Brandade de Morue und kaiserliche Weine Paris eroberten.
- **Le Café de Paris, La Maison Dorée, Le Café Anglais & Le Pavillon d'Armenonville:** Das goldene Zeitalter der Grands Boulevards, das Drei-Kaiser-Diner (7. Juni 1867 von Adolphe Dugléré) und die glanzvollen Soupers der Belle Époque.

III. Der Stammbaum der 5 Großen Grundsaucen & Historische Maßeinheiten

1. Die Espagnole & die Demi-Glace: Dunkle Mehlschwitze + brauner Kalbsfond + tomatierte Mirepoix → ergibt Bordelaise, Périgueux, Chasseur, Robert, Charcutière, Madeira, Diable.
2. Das Velouté: Helle Mehlschwitze + weißer Fond (Kalb, Geflügel oder Fischfumet) → ergibt Allemande, Suprême, Ivoire, Bercy, Normande, Weißweinsauce, Cardinal.
3. Die Béchamel: Weiße Mehlschwitze + aromatisierte Vollmilch → ergibt Mornay, Soubise, Nantua, Rahmsauce (Crème), Aurore.
4. Die klassische Tomatensauce: Gepökelter Bauchspeck + Mirepoix + Tomaten + Roux + weißer Fond → ergibt Provençale, Portugaise, Milanaise.
5. Die warmen Emulsionssaucen (Hollandaise & Béarnaise): Eigelb + säuerliche Reduktion + geklärte Butter (55–62 °C) → ergibt Mousseline, Maltaise, Choron, Foyot, Paloise.
Historische Umrechnungswerte der alten Traktate: 1 Pariser Pfund (Livre) = 489,5 g · 1 Quarteron = 122 g · 1 Unze (Once) = 30,6 g · 1 Gros = 3,8 g · 1 Pariser Pinte = 931 ml · 1 Chopine = 465 ml · 1 Demi-Setier = 232 ml.