OBSEQUIO DE CORTESÍA · CUADERNO HISTÓRICO DEL PANTEÓN DE LOS MAESTROS Y MESAS DE PARÍS

El Gran Cuaderno del Panteón de los 28 Cocineros de Leyenda y las 8 Grandes Mesas Históricas de París (1380–1935)

Friso cronológico de las 4 Épocas, Árbol de las 5 Grandes Salsas Madre de Carême a Escoffier, crónica de las 8 Grandes Mesas Históricas de París, convertidor de medidas antiguas a gramos y guía de nuestras colecciones culinarias.

I. Las 4 Grandes Épocas y los 28 Maestros del Panteón

Época Histórica	Los Maestros Cocineros y Autores	Revoluciones Técnicas y Tratados Fundacionales
I. Del Medievo al Gran Siglo (1380–1715)	Taillevent y Maître Chiquart · Pierre de Lune · François Pierre de La Varenne (1651) · Madame de Sévigné · François Vatel · Nicolas de Bonnefons · François Massialot	Transición de las especias medievales a la mantequilla fresca, invención del *roux* ligado, del *bouquet garni*, de las reducciones de setas y de los primeros grandes repertorios reales (*Le Cuisinier François*, 1651).
II. El Siglo de las Luces (1715–1789)	Vincent La Chapelle · Parmentier · François Menon · Antoine Beauvilliers · Brillat-Savarin · Grimod de La Reynière · François Marin · Louis Eustache Ude	Nacimiento de las pequeñas salsas modernas, de *La Cuisinière Bourgeoise*, del primer gran restaurante parisino con carta individual (Beauvilliers, 1782) y de la crítica gastronómica.
III. La Edad de Oro del Siglo XIX (1815–1889)	Marie-Antoine Carême · André Viard · Alexandre Dumas · Jules Gouffé · Alexis Soyer · Urbain Dubois · Charles Ranhofer (Delmonico's) · François Tanty	Codificación de las 4 Grandes Salsas Madre por Carême, paso del servicio a la francesa al servicio a la rusa (Dubois), pesajes exactos al gramo (Gouffé) y consagración internacional.
IV. La Belle Époque y el Siglo XX (1890–1935)	Auguste Escoffier (68 volúmenes) · Joseph Favre · Jean-Baptiste Reboul · Prosper Montagné · Louis Saulnier	*Le Guide Culinaire* (1903), instauración de la brigada moderna, *La Cuisinière Provençale*, el *Larousse Gastronomique* y *Le Répertoire de la Cuisine* (7 000 fórmulas).

II. Las 8 Grandes Mesas Históricas de París (Del Palais-Royal a los Grandes Bulevares)

- **La Tour d'Argent (1582):** Quai de la Tournelle — el pato a la sangre numerado de Frédéric Delair (1890) y la legendaria bodega frente a Notre-Dame.
- **Le Café Procope (1686):** Rue de l'Ancienne-Comédie — sorbetes y helados a la italiana, café de la Ilustración (Voltaire, Diderot, Rousseau).
- **Le Grand Véfour (1784) y Les Frères Provençaux (1786):** Las joyas del Palais-Royal donde el ajo provenzal, la brandada de bacalao y la bodega imperial conquistaron París.
- **Le Café de Paris, La Maison Dorée, Le Café Anglais y Le Pavillon d'Armenonville:** La edad de oro de los grandes bulevares, de la Cena de los Tres Emperadores (7 de junio de 1867 por Adolphe Dugléré) y de las cenas de gala de la Belle Époque.

III. El Árbol de las 5 Grandes Salsas Madre y Tabla de Conversión Histórica

1. La Española y la Demiglace: *Roux* oscuro + fondo oscuro de ternera + *mirepoix* tomatada → da origen a la Bordelesa, Périgueux, Cazadora, Robert, Charcutera, Madera, Diabla.

2. El Velouté: *Roux* rubio + fondo blanco (ternera, ave o *fumet* de pescado) → da origen a la Alemana, Suprema, Marfil, Bercy, Normanda, al Vino Blanco, Cardenal.

3. La Bechamel: *Roux* blanco + leche entera infusionada → da origen a la Mornay, Soubise, Nantua, Crema, Aurora.

4. La Salsa de Tomate clásica: Panceta salada + *mirepoix* + tomates + *roux* + fondo blanco → da origen a la Provenzal, Portuguesa, Milanesa.

5. Las Emulsionadas calientes (Holandesa y Bearnesa): Yemas de huevo + reducción ácida + mantequilla clarificada (55–62 °C) → da origen a la Muselina, Maltesa, Choron, Foyot, Paloise.

Equivalencias de conversión de los tratados antiguos: 1 libra de París = 489,5 g · 1 cuarterón = 122 g · 1 onza = 30,6 g · 1 *gros* = 3,8 g · 1 pinta de París = 931 ml · 1 *chopine* = 465 ml · 1 medio *setier* = 232 ml.