OMAGGIO IN DONO · OPUSCOLO STORICO DEL PANTHEON DEI MAESTRI E DELLE GRANDI TAVOLE DI PARIGI

Il Grande Opuscolo del Pantheon dei 28 Cuochi Leggendari & delle 8 Grandi Tavole Storiche di Parigi (1380–1935)

Fregio cronologico delle 4 Epoche, Albero genealogico delle 5 Grandi Salse Madri da Carême a Escoffier, cronaca delle 8 Grandi Tavole Storiche di Parigi, convertitore delle misure antiche in grammi & guida alle nostre collezioni culinarie.

I. Le 4 Grandi Epoche & I 28 Maestri del Pantheon

Epoca Storica	I Capi Cuochi & gli Autori	Rivoluzioni Tecniche & Trattati Fondamentali
I. Dal Medioevo al 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	Il passaggio dalle spezie medievali al burro fresco, l'invenzione del roux legato, del mazzetto odoroso (*bouquet garni*), delle riduzioni ai funghi e dei primi grandi dizionari reali (*Le Cuisinier François*, 1651).
II. Il Secolo dei Lumi (1715–1789)	Vincent La Chapelle · Parmentier · François Menon · Antoine Beauvilliers · Brillat-Savarin · Grimod de La Reynière · François Marin · Louis Eustache Ude	La nascita delle salse leggere moderne, de *La Cuisinière Bourgeoise*, del primo grande ristorante parigino con servizio alla carta (Beauvilliers, 1782) e della critica gastronomica.
III. L'Età dell'Oro del XIX Secolo (1815–1889)	Marie-Antoine Carême · André Viard · Alexandre Dumas · Jules Gouffé · Alexis Soyer · Urbain Dubois · Charles Ranhofer (Delmonico's) · François Tanty	La codificazione delle 4 Grandi Salse Madri a opera di Carême, il passaggio dal servizio alla francese al servizio alla russa (Dubois), le pesate esatte al grammo (Gouffé) e l'irradiazione mondiale.
IV. La Belle Époque & Il XX Secolo (1890–1935)	Auguste Escoffier (68 volumi) · Joseph Favre · Jean-Baptiste Reboul · Prosper Montagné · Louis Saulnier	*Le Guide Culinaire* (1903), l'organizzazione della brigata moderna, *La Cuisinière Provençale*, il *Larousse Gastronomique* e *Le Répertoire de la Cuisine* (7.000 formule).

II. Le 8 Grandi Tavole Storiche di Parigi (Dal Palais-Royal ai Boulevards)

- **La Tour d'Argent (1582):** Quai de la Tournelle — l'anatra al sangue numerata di Frédéric Delair (1890) e la leggendaria cantina di fronte a Notre-Dame.
- **Le Café Procope (1686):** Rue de l'Ancienne-Comédie — sorbetti e gelati all'italiana, il caffè dei Lumi (Voltaire, Diderot, Rousseau).
- **Le Grand Véfour (1784) & Les Frères Provençaux (1786):** I gioielli del Palais-Royal dove l'aglio provenzale, la brandade di baccalà e la cantina imperiale conquistarono Parigi.
- **Le Café de Paris, La Maison Dorée, Le Café Anglais & Le Pavillon d'Armenonville:** L'età dell'oro dei grands boulevards, della Cena dei Tre Imperatori (7 giugno 1867, orchestrata da Adolphe Dugléré) e dei sontuosi conviti della Belle Époque.

III. L'Albero delle 5 Grandi Salse Madri & Convertitore d'Epoca

1. La Salsa Spagnola & la Demi-Glace: Roux bruno + fondo bruno di vitello + mirepoix al pomodoro → genera la Bordolese, Périgueux, Cacciatora, Robert, Charcutière, Madeira, Diable.
2. La Vellutata: Roux biondo + fondo bianco (vitello, pollame o fumetto di pesce) → genera l'Alemanna, Suprema, Avorio, Bercy, Normanna, Vino Bianco, Cardinale.
3. La Besciamella: Roux bianco + latte intero aromatizzato in infusione → genera la Mornay, Soubise, Nantua, Salsa alla Panna, Aurora.
4. La Salsa di Pomodoro classica: Pancetta tesa salata + mirepoix + pomodori + roux + fondo bianco → genera la Provenzale, Portoghese, Milanese.
5. Le Emulsioni calde (Olandese & Bernese): Tuorli d'uovo + riduzione acida + burro chiarificato (55–62 °C) → generano la Mousseline, Maltese, Choron, Foyot, Paloise.
Tavola di conversione degli antichi trattati: 1 libbra di Parigi (livre) = 489,5 g · 1 quarterone (quarteron) = 122 g · 1 oncia (once) = 30,6 g · 1 grosso (gros) = 3,8 g · 1 pinta di Parigi (pinte) = 931 ml · 1 ciopina (chopine) = 465 ml · 1 mezzo sestario (demi-setier) = 232 ml.