進呈品・パリの巨匠と歴史的名店殿堂録

伝説の料理人28選とパリの歴史的名店8選の壮麗なる殿堂録（1380年–1935年）

四つの時代を辿る年表、カレームからエスコフィエに至る五大基本ソース（グランド・ソース）の系譜、パリ歴史的名店8選の年代記、古格計量単位のグラム換算表、ならびに本叢書コレクションの案内。

I. 四大時代と殿堂の巨匠28選

歴史の時代区分	料理長（メートル・クー）および著述家	技術革新と不朽の名著
I. 中世から大世紀へ（1380年–1715年）	タイユヴァン、メートル・シカール・ピエール・ド・リュヌ・フランソワ・ピエール・ド・ラ・ヴァレンヌ（1651年）・セヴィニエ侯爵夫人・フランソワ・ヴァテール・ニコラ・ド・ボンヌフォン・フランソワ・マシアロ	中世風の香辛料多用から新鮮なバターへの移行、ルーによる濃度づけ（リエゾン）、ブーケガルニ、シャンピニオンの煮詰め（レデュクション）の発明、ならびに王室初の大辞典の編纂（『フランスの料理人』1651年）。
II. 啓蒙の世紀（1715年–1789年）	ヴァンサン・ラ・シャペル・パルマンティエ・フランソワ・ムノン・アントワーヌ・ボーヴィリエ・ブリア＝サヴァラン・グリモ・ド・ラ・レニエール・フランソワ・マラン・ルイ・ウスターシュ・ユード	近代的なプティ・ソース（小ソース）の誕生、『ブルジョワの女性料理人』、パリ初のア・ラ・カルト方式による高級レストランの創業（ボーヴィリエ、1782年）、およびガストロノミー批評の黎明。
III. 19世紀の黄金期（1815年–1889年）	マリー＝アントワーヌ・カレーム・アンドレ・ヴィアール・アレクサンドル・デュマ・ジュール・グッフェ・アレクシス・ソワイエ・ユルバン・デュボワ・シャルル・ランホッファー（デルモニコ）・フランソワ・タンティ	カレームによる四大基本ソースの体系化、フランス式給仕法からロシア式給仕法への転換（デュボワ）、グラム単位による厳密な計量（グッフェ）、そしてフランス料理の世界的栄光。
IV. ベル・エポックから20世紀へ（1890年–1935年）	オーギュスト・エスコフィエ（全68巻）・ジョゼフ・ファーヴル・ジャン＝バティスト・ルブール・プロスペル・モンタニエ・ルイ・ソルニエ	『ル・ギード・キュリネール（料理手引書）』（1903年）、近代的厨房組織（ブリガード）の確立、『プロヴァンスの女性料理人』、『ラルース料理百科事典』、および『ル・レペルトワール・ド・ラ・キュイジーヌ』（7,000の処方録）。

II. パリの歴史的名店8選（パレ・ロワイヤルから大通りまで）

- **ラ・トゥール・ダルジャン（1582年）**：トゥルネル河岸 — フレデリック・ドレールによる番号付き鴨の血入りソース（1890年）、およびノートルダム寺院を臨む伝説のワインカーヴ。
- **ル・カフェ・プロコープ（1686年）**：ランシエンヌ・コメディ通り — イタリア風グラス（氷菓）、啓蒙思想家（ヴォルテール、ディドロ、ルソー）の集ったカフェ。
- **ル・グラン・ヴェフール（1784年）およびレ・フレール・プロヴァンソー（1786年）**：パレ・ロワイヤルの至宝。プロヴァンス風のにんにく料理、タラのブランダード、そして帝政時代のカーヴがパリを魅了した地。
- **カフェ・ド・パリ、ラ・メゾン・ドレ、ル・カフェ・アングレ、ル・パヴィヨン・ダルムノンヴィル**：グラン・ブールヴァールの黄金期、アドルフ・デュグレレによる「三皇帝の晩餐」（1867年6月7日）、そしてベル・エポックを彩る夜会の数々。

III. 五大基本ソース（グランド・ソース）の系譜と古格計量換算表

1. エスパニョールおよびドゥミグラス： ルー・ブラン（褐色ルー）＋ フォン・ド・ヴォー・ブラン（褐色の仔牛出汁）＋ トマト風味のミルポワ → ボルデレーズ、ペリグー、シャスール、ロベール、シャルキュティエール、マデラ、ディアブルの各派生ソース。
2. ヴルーテ： ルー・ブロン（淡黄色ルー）＋ フォン・ブラン（仔牛、家禽の白出汁、または魚のフュメ） → アルマンド、シュプレーム、イヴォワール、ベルシー、ノルマンド、ヴァン・ブラン、カルディナルの各派生ソース。
3. ベシャメル： ルー・ブラン（白色ルー）＋ 香りを移した全乳 → モルネー、スービーズ、ナンチュア、クレー

ム、オロールの各派生ソース。
4. 古典的トマトソース（ソス・トマット）： 塩漬け豚バラ肉 ＋ ミルポワ ＋ トマト ＋ ルー ＋ フォン・ブラン → プロヴァンス風、ポルトガル風、ミラノ風の各派生ソース。
5. 温製エマルション（乳化）ソース（オランデーズおよびベアルネーズ）： 卵黄 ＋ 酸味の煮詰め液 ＋ 澄ましバター（55–62℃） → ムースリーヌ、マルテーズ、ショロン、フォワヨ、パロワーズの各派生ソース。
古文書における計量単位の換算基準： 1 リーヴル・ド・パリ ＝ 489.5 g · 1 カルトロン ＝ 122 g · 1 オンス ＝ 30.6 g · 1 グロ ＝ 3.8 g · 1 パント・ド・パリ ＝ 931 ml · 1 ショピーヌ ＝ 465 ml · 1 ドゥミ・スティエ ＝ 232 ml。