

CADEAU OFFERT · LIVRET HISTORIQUE DU PANTHÉON DES MAÎTRES

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 (Les Originaux, L'Héritage des Maîtres, Les Ressuscités) & Bibliographie de référence

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

RÉFÉRENCE / SUJET	PARAMÈTRE CLÉ	USAGE / ACCÈS	OBSERVATION DE LA MAISON
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 du Panthéon à la Maison Beaulieu

Pour rendre justice à six siècles de génie culinaire sans jamais trahir la lettre ni laisser le cuisinier d'aujourd'hui démuni devant une mesure en « chopines » ou un feu de braise, la Maison Beaulieu organise le Panthéon en **trois collections complémentaires** :

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-Petersbourg (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*.