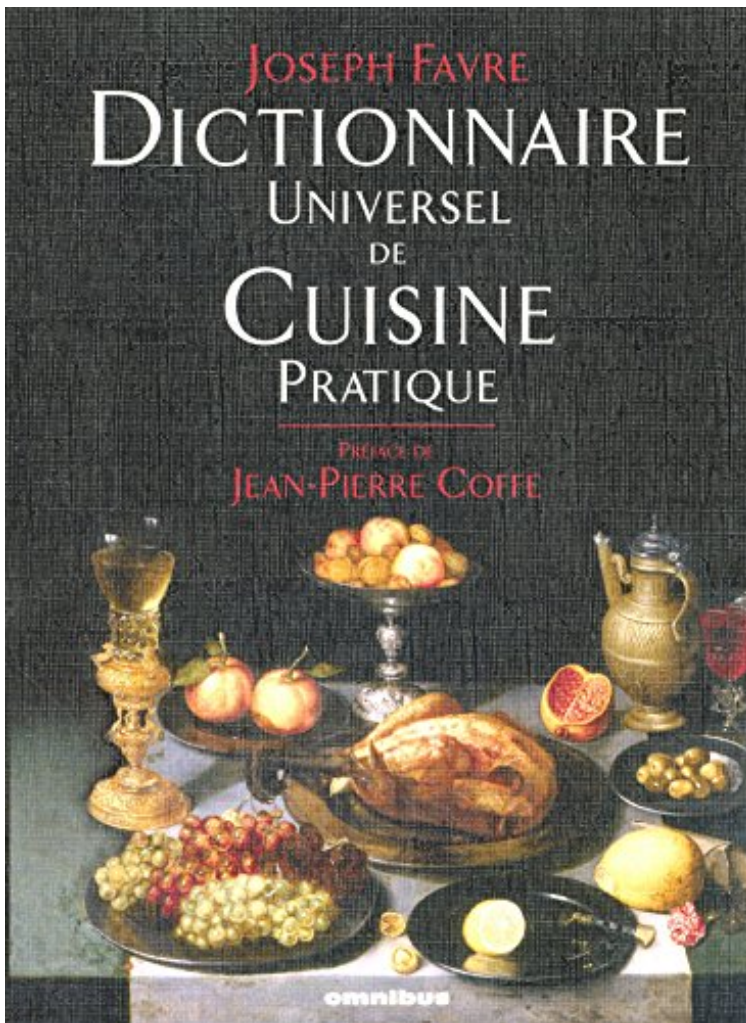


[Read ebook] File size: 49.Mb

Dictionnaire universel de cuisine pratique



Par Joseph FAVRE
ebooks | Download PDF | *ePub |
DOC | audiobook

Dtails sur le produit Rang parmi les ventes : #67555 dans eBooksPubli le: 2010-11-10Sorti le: 2010-11-10Format: Ebook Kindle

[Read ebook] Dictionnaire universel de cuisine pratique

Par Joseph FAVRE : **Dictionnaire universel de cuisine pratique** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Dictionnaire universel de cuisine pratique:

Download

Read Online

Description :

Prsentation de l'diteurCe livre est un monument.C'est assurment le premier livre de cuisine crit intentionnellement pour tous les publics, du cuisinier de mtier la mre de famille. Mais, surtout, il rassemble en un seul volume tout le savoir gastronomique accumul l'aube du XXe sicle.C'est une somme unique, savante et savoureuse la fois. L'uvre d'une vie consacre la science culinaire par un prcurseur aux convictions fortes qui voyait dans son art le moyen de faire progresser l'humanit.Avec ses 4500 entres, prs de 6000 recettes, 1000 gravures in-texte, il offre aux lecteurs d'aujourd'hui, tous les amateurs du bien-manger et du bien-vivre, une infinit de dcouvertes et de surprises dlectables." Plus qu'un dictionnaire, cet ouvrage est un guide de vie pour tous. Chacun peut le lire et trouver la rponse ses questionnements : le professionnel cuisinier, le matre d'htel, la mnagre, le grant d'internat... Ce livre a un sicle et son contenu est totalement d'actualit. "Jean-Pierre CoffePrsentation de l'diteurCe livre est un monument.C'est assurment le premier livre de cuisine crit intentionnellement pour tous les publics, du cuisinier de mtier la mre de famille. Mais, surtout, il rassemble en un seul volume tout le savoir gastronomique accumul l'aube du XXe sicle.C'est une

somme unique, savante et savoureuse la fois. L'uvre d'une vie consacre la science culinaire par un precurseur aux convictions fortes qui voyait dans son art le moyen de faire progresser l'humanit. Avec ses 4500 entres, prs de 6000 recettes, 1000 gravures in-texte, il offre aux lecteurs d'aujourd'hui, tous les amateurs du bien-manger et du bien-vivre, une infinit de dcouvertes et de surprises dlectables." Plus qu'un dictionnaire, cet ouvrage est un guide de vie pour tous. Chacun peut le lire et trouver la rponse ses questionnements : le professionnel cuisinier, le matre d'htel, la mnagre, le grant d'internat... Ce livre a un sicle et son contenu est totalement d'actualit. "Jean-Pierre CoffeBiographie de l'auteur Joseph Favre (1849-1903), cuisinier d'origine suisse install en France 20 ans, fit son apprentissage et se perfectionna dans les plus grands tablissements d'Europe (Paris, Londres, Hambourg, Berlin, Lausanne). En 1877, il entreprend, Genve, la publication de La Science culinaire, le premier journal de cuisine rdig par un professionnel. Il fut galemment le premier concevoir expositions et concours internationaux. Favre fonda en 1879 l'Union Internationale pour les Progrs de l'Art Culinaire, qui regroupa prs de 80 sections dans le monde entier. Retir Boulogne-sur-Seine, Joseph Favre consacra les 20 dernires annes de sa vie la rdaction et l'achvement de son Grand Dictionnaire, uvre qu'il projetait depuis longtemps et dont les premiers articles parurent ds 1877 dans La Science Culinaire. L'ouvrage complet en quatre volumes parut en 1895. Il mourut le 17 fvrier 1903, Boulogne-sur-Seine. A peine achev, l'uvre fut reprise et une seconde dition parut en 1903, peu aprs sa mort; l'ouvrage avait t termin par sa femme.