



## Le livre de cuisine

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Le livre de cuisine

*Jules Gouffé*

**Le livre de cuisine** Jules Gouffé

 [Télécharger Le livre de cuisine ...pdf](#)

 [Lire en ligne Le livre de cuisine ...pdf](#)

860 pages

Extrait

## CONSIDÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

J'ai réuni sous ce titre : Considérations préliminaires, un certain nombre de préceptes et de principes élémentaires que je regarde comme la pierre fondamentale de la cuisine, petite et grande. Je crois devoir appeler sur ce chapitre toute l'attention de ceux qui tiennent à commencer par sa véritable base la pratique de la profession culinaire. Les jeunes cuisinières trouveront là des renseignements tout à fait essentiels, et que je n'hésite pas à recommander aussi aux maîtresses et maîtres de maison qui désirent que la table, cette chose si importante de la vie, soit chez eux, comme soin et comme exécution, toujours ce qu'elle doit être.

Voici l'énoncé sommaire des sujets traités dans ces préliminaires ; il suffit de les indiquer pour en faire ressortir toute l'importance :

1° TERMES DE CUISINE. - Je commence par expliquer ce qu'il faut entendre par ce qu'on appelle les termes de cuisine, que j'essaye, comme on le verra, de réduire à leur juste valeur, en débarrassant autant que possible le métier des locutions de convention, qui ne servent qu'à l'embrouiller dans la pratique.

2° INSTALLATION ET TENUE DE LA CUISINE. - Chacun admettra sans aucun doute qu'il faut un local convenable pour pouvoir travailler convenablement. J'insiste à dessein sur la question de tenue et de propreté : j'entre à ce sujet dans des détails minutieux qu'il est toujours bon de rappeler dans l'intérêt de tous, maîtres de maison et praticiens.

3° OUTILLAGE DE LA CUISINE. - Je donne une liste aussi complète que possible de tous les instruments et accessoires qu'une cuisine doit contenir.

4° APPROVISIONNEMENTS. - J'indique la manière de faire son marché, puis les procédés pour bien diriger les fourneaux et pour établir les diverses espèces de feux et de cuissons, conformément aux opérations que l'on veut exécuter.

5° ÉPICES ET AROMATES. - J'explique comment on doit les employer et les apprêter soi-même ; je donne pour chaque recette des quantités exactes, comme je l'ai fait dans tout cet ouvrage.

6° SERVICE DE LA TABLE ET DE LA CUISINE. - Je termine par indiquer ce qui me paraît être le véritable nécessaire pour ce qui concerne le service de la cuisine et de la table.

Je puis affirmer que, si l'on veut étudier ces considérations préliminaires avec soin et réflexion, se bien pénétrer de ce qu'elles contiennent et en faire usage quand on se trouvera devant les fourneaux, on sera en état d'entamer comme il convient le travail de la cuisine, et d'abréger de beaucoup la période toujours si pénible et si compliquée de l'apprentissage. Présentation de l'éditeur

Le livre de cuisine de Jules Gouffé est l'un des livres les plus prisés de la fin du XIXe siècle. Cet ouvrage, témoin d'une époque fastueuse, traite à la fois de la cuisine bourgeoise et de la grande cuisine. Remarquable par le nombre des recettes et leur détail, ce livre marque un tournant important dans révolution de l'art culinaire et fut utilisé par de nombreuses générations. Gouffé avait pour amis tous les gastronomes de son temps. Jules Gouffé a découpé son livre en deux parties, l'une consacrée à La cuisine des ménages qui se veut très simple, sans complications d'aucun genre de manière à mettre les recettes tout à fait à la portée des débutants et des apprentis. Pour l'auteur, la différence fondamentale entre son livre et tous les livres de cuisine précédents, réside dans le fait qu'il s'est attaché à donner les quantités et les durées de cuisson pour chaque recette, afin d'arrêter les approximations souvent à l'origine de mauvais repas. La seconde partie est consacrée à La grande cuisine. L'auteur y présente la cuisine dans tous ses développements et ses perfectionnements. Ce livre de cuisine rassemble, en plus de nombreuses recettes, des indications sur les ustensiles de cuisines utilisés dans la seconde moitié du XIXe siècle. Mais ce qui fait la richesse de ce livre est qu'il n'a jamais été oublié des grands cuisiniers jusqu'à ce jour. Bernard Loiseau (1951-2003), grand cuisinier français qui fit découvrir une nouvelle gastronomie, plus épuré à tous les gourmets autour de sa

table à Saulieu, n'a pas manqué de souligner son admiration pour Gouffé.

Jules Gouffé, cuisinier réputé, a été l'élève d'Antonin Carême qui l'a formé et a fait de lui une célébrité de l'époque. En 1840, il s'établit Faubourg Saint Honoré et sa maison devient une des meilleures de Paris. En 1867, il devient chef de bouche du Jockey Club de Paris. C'est à ce moment là qu'il commence son Livre de Cuisine, oeuvre magnifique qui mérite sa place à côté des plus grands. En 1872, il fait paraître Le livre de pâtisserie (en réédition au Chêne en 2009) et Le livre des conserves et en 1875 Le livre des soupes et des potages. Celui qu'on a surnommé «l'apôtre de la cuisine décorative» meurt à Paris en 1877.

Download and Read Online Le livre de cuisine Jules Gouffé #O1VJG9A0L76

Lire Le livre de cuisine par Jules Gouffé pour ebook en ligneLe livre de cuisine par Jules Gouffé  
Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres,  
livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne,  
bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les  
livres Le livre de cuisine par Jules Gouffé à lire en ligne. Online Le livre de cuisine par Jules Gouffé ebook  
Téléchargement PDFLe livre de cuisine par Jules Gouffé DocLe livre de cuisine par Jules Gouffé  
MobipocketLe livre de cuisine par Jules Gouffé EPub  
**O1VJG9A0L76O1VJG9A0L76O1VJG9A0L76**