



MATTIOLI 1885^{spa}



MARCO PETRELLA

...E JONATHAN LETHEM, MAURIZIO MAGGIANI, RICK MOODY,
FULVIO ABBATE, DAVIDE LONGO, PAOLO NORI, ANDREA CANOBBIO...

STORIE MINIME 27 racconti inediti
disegnati da Marco Petrella

immagine
non disponibile

L'arte della cucina francese nel XIX secolo

Autore: Antoine Carême

ISBN: 978-88-89397-97-8 | Anno: 2007 | Pagine: 512

Prezzo: Euro 36,00

Formato: cm. 17 x 24 | Volume brossurato

Il cuoco dei potenti e di Ratatouille.

Può accadere che un cuoco cucini per Talleyrand, poi per Napoleone, e dopo la sua caduta anche per lo Zar. Si tratta del cuoco di Disney.

La summa culinaria del grande chef e autore francese Carême, riferimento imprescindibile per appassionati e storici dell'arte culinaria.

L'Autore

Marie Antoine (detto Antonin) Carême (1783 - 1833) - chef dei Re e Re degli Chef, nacque a Parigi da una famiglia poverissima. Il padre lo abbandonò dodicenne su una strada dopo avergli offerto un pasto al ristorante. In questo luogo Antonin non era mai entrato prima. E proprio in un ristorante trovò rifugio la sera stessa in cambio di un lavoro da sguattero. A sedici anni Bailly, il più celebre pasticciere dell'epoca, lo volle come apprendista. Durante questo periodo il giovane che non aveva ancora imparato a leggere e scrivere, poté dedicarsi alla propria istruzione come autodidatta e divenne presto un appassionato di architettura. Tradusse questa passione nel suo lavoro realizzando monumentali riproduzioni in zucchero di giardini e costruzioni antiche che divennero rinomate a Parigi. La sua strepitosa carriera cominciò. Fu cuoco di Talleyrand e poi di Napoleone; dopo la caduta di Napoleone andò a Londra e cucinò per Giorgio IV. Poi a San Pietroburgo fu chef dello Zar Alessandro I.

Proprio alla sua figura si ispira il recente film Disney Ratatouille. Questo genio culinario codificò l'alta cucina francese: per la prima volta sapori e odori venivano giudicati non in assoluto ma nei loro reciproci rapporti, l'ordine in cui venivano servite le portate divenne fondamentale così come l'attenzione all'estetica nella presentazione dei piatti. La sua riforma culinaria raffinò la composizione dei pasti e le arti della tavola. A lui si attribuisce l'invenzione del celebre cappello da cuoco, la toque.

Alla stesura de "**L'arte della cucina francese nel XIX secolo**" il primo dei grandi cuochi consacrò gli ultimi anni della sua vita.

In libreria dal 27 novembre.

Mattioli 1885 S.p.A. - Via Coduro n°1/b - 43036 Fidenza (PR) - tel. 0524/84547 - fax 0524/84751

<http://www.mattioli1885.com>

Distribution Corporate Manager: Massimiliano Franzoni

massimilianofranzoni@mattioli1885.com