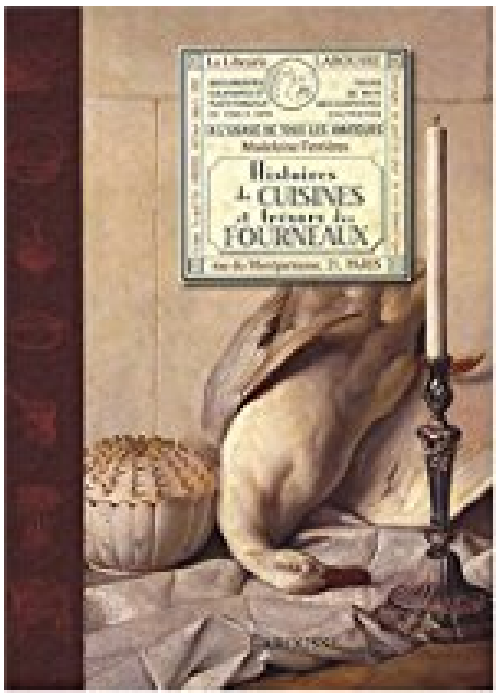

Histoires de cuisines et trésors de fourneaux

Télécharger Lire En Ligne

Click here if your download doesn"t start automatically

Histoires de cuisines et trésors de fourneaux

Madeleine Ferrières

Histoires de cuisines et trésors de fourneaux Madeleine Ferrières

un livre d'histoire remplie d'anecdotes

Télécharger Histoires de cuisines et trésors de fourneaux ...pdf

Lire en ligne Histoires de cuisines et trésors de fourneaux ...pdf

Téléchargez et lisez en ligne Histoires de cuisines et trésors de fourneaux Madeleine Ferrières

---

200 pages
Extrait
Extrait de l'avant-propos :

Louis XIV, qui mourut à soixante-dix-sept ans, a passé peu ou prou 1 600 jours de sa vie à table. Ses contemporains, les Français sans qualité qui mangeaient sur des tables rabotées et non des tables cirées, et dont la longévité moyenne était inférieure à celle de leur roi, ont dû y consacrer 800 ou 1 000 jours. Mille jours, c'est déjà beaucoup. Et pourtant, de cette activité primordiale, essentielle, envahissante, que reste-t-il ? L'assiette est vide, et tout est mangé. Nous voulions connaître son contenu. Mais eux, les mangeurs d'autrefois, estimaient que les questions de cuisine étaient trop intimes, trop répétitives (trop féminines peut-être) pour mériter autre chose que de la discrétion. Et ils sont restés discrets.

Toutefois, des livres de recettes existaient, manuscrits au Moyen Âge, imprimés ensuite, et ils circulaient ; ces livres relèvent d'un genre technique, ce sont des manuels écrits par des professionnels pour des professionnels. Donc des hommes. Donc des domestiques de grande maison, capables de produire une grande cuisine.

A ces livres de cuisine anciens, il ne faut pas demander ce pour quoi ils ne sont pas faits, il ne faut pas y chercher la trace d'une nourriture quotidienne et banale. Ils méprisent et évitent la vulgarité. Cherchez à la lettre B : ils traitent de bouilli (de boeuf), mais jamais de bouillie. De boudin (blanc), mais jamais de boudin commun. De bouillon, mais uniquement comme fond de sauce. De béatilles (de volailles), mais pas de bacon (de porc). De brioche, mais pas de pain... Alors, pour qui s'intéresse à la nourriture ordinaire, celle des gens de peu, celle de tous les jours - ni disette, ni repas de fêtes -, il faut se détourner des pistes bien balisées de la littérature culinaire et collecter ailleurs des indices. Il faut renoncer à la compagnie policée et gastronomiquement correcte des cuisiniers-artistes, pour accompagner le médecin en visite dans le plat pays, le lexicographe quand il réfléchit noir sur blanc sur le rapport entre les mots et les choses, le botaniste dans ses réflexions sur les plantes, le naturaliste quand il se penche sur les usages que l'homme fait des poissons ou de la chair des animaux, le voyageur quand il descend à l'auberge et que dans sa correspondance, par bonne fortune, il suit les conseils du père Labat : «On ne doit jamais omettre ce qui se mange, et que les bons esprits qui lisent volontiers une relation s'attachent plus volontiers à cet article qu'à d'autres.» Parfois, gribouillée au dos d'une carte à jouer ou en marge d'un livre de comptes familiaux, une recette s'ajoute à nos informations. Revue de presse
C'est le genre de livre qu'on a envie de garder à portée de main sur une étagère ou un coin de table de sa cuisine. Comme une gourmandise que l'on picore pendant que mijote un plat d'hiver, entre deux épluchages et la pâte à brioche qui va lever. On lit et relit les Histoires de cuisines et trésors des fourneaux de Madeleine Ferrières avec cette curiosité légère et insouciante que nous procuraient les encyclopédies fourre-tout de l'enfance...
Historienne de l'alimentation, Madeleine Ferrières est allée glaner dans les dictionnaires médicaux, les annales d'agriculture, les almanachs, les traités sur le vin, la pêche ou l'escargot tout ce qui est susceptible de nous renseigner sur ce que mangeaient les Français du XVIe au XIXe siècle. Elle s'est aventurée hors des sentiers balisés de la littérature gastronomique pour se consacrer «à la nourriture ordinaire, celle des gens de peu, celle de tous les jours» et dévoiler un paysage culinaire méconnu et pourtant captivant. (Jacky Durand - Libération du 11 décembre 2008) Présentation de l'éditeur
Loin des sentiers bien balisés de la littérature «gastronomiquement correcte», une anthologie insolite et savoureuse de la nourriture ordinaire des «gens de peu», regroupant 200 recettes et textes culinaires inédits, pour plonger aux sources de notre cuisine populaire.

Glanées de dictionnaires médicaux en traités d'agriculture, ces Histoires de cuisines... nous racontent ce que mangeaient les Français du XVIe au XIXe siècle, de François Ier à Napoléon III. Désuètes, singulières ou franchement improbables, elles dessinent un paysage culinaire oublié, à l'écart de la grande cuisine codifiée par des générations de chefs illustres.
Le classement alphabétique, volontairement facétieux, musarde d'anchois à bouillon d'os, de coliques à haricot, de matelote à lézard, de tortue à vierge. Des curiosités culinaires comme le rôti de chat ou le boudin de sang humain dévoilent leurs secrets, aux côtés des grands classiques que deviendront la sauce tomate, la choucroute ou le haricot de mouton !
Tableaux, dessins et gravures anciennes traduisent en images la diversité des produits et des ustensiles, l'évolution des tours de main, et ravivent les parfums de cette cuisine du pot et des ingrédients multiples que la cuisinière d'antan y mitonnait.

Spécialiste de l'histoire de l'alimentation, Madeleine Ferrières est l'auteur des Nourritures canailles (Seuil, 2007) et de l'Histoire des peurs alimentaires (Seuil, 2001 et Points Histoire, 2006).
Download and Read Online Histoires de cuisines et trésors de fourneaux Madeleine Ferrières
#BF9NMHKJEA3

Lire Histoires de cuisines et trésors de fourneaux par Madeleine Ferrières pour ebook en ligneHistoires de cuisines et trésors de fourneaux par Madeleine Ferrières 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 Histoires de cuisines et trésors de fourneaux par Madeleine Ferrières à lire en ligne.Online Histoires de cuisines et trésors de fourneaux par Madeleine Ferrières ebook Téléchargement PDFHistoires de cuisines et trésors de fourneaux par Madeleine Ferrières DocHistoires de cuisines et trésors de fourneaux par Madeleine Ferrières MobipocketHistoires de cuisines et trésors de fourneaux par Madeleine Ferrières EPub
BF9NMHKJEA3BF9NMHKJEA3BF9NMHKJEA3