

Fue autor del libro
Historia de la cocina
moderna
Guillaume Tirel

1570

François Pierre
La Varenne

Fue el autor de obra
maestra que recorre y
explica el desarrollo
de la cocina Medieval
hasta la cocina moderna.

1618

Cocinero y maître
francés que inventó
la crema Chantilly

François Valet

1651

Marie-Antoine
Carême
Estudioso de la Siècle
en la gastronomía francesa

1789

Creador de platos como
"Molécules Merveilles" y quien
introdujo el ravióli a la cocina

Georges Auguste
Escoffier

1846

Paul Bocuse
Primer chef francés
en Ser distinguido con
la Legión de
Honor en 1976

1926

Innovador en el
arte culinario

Michel Bras

1945

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

1946

Cocinado con técnicas
culinarias

Pierre Gagnaire

1950

Guy Savoy
Galardonado con
tres estrellas
Michelin en 2002

1953

Uso de técnicas nuevas
de cocinar en las que
cambia los alimentos a muy
bajas temperaturas

Alain Ducasse

1956