

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

PLANTEL "VILLAFLORES"



***"HISTORIA COCINA FRANCESA"***

ALUMNA: LÓPEZ MORALES DANIA BELÉN.

CATEDRÁTICA: HENNING FONSECA ANDREA DEL ROSARIO.

MATERIA: COCINA FRANCESA I.

SEMESTRE: 5°

VILLAFLORES, CHIAPAS A 05 DE FEBRERO DEL 2021

**Guillaume Tirel**

(Conocido como Viandier fue autor del libro de cocina medieval).

**François Vatel**

(Cocinero y maître francés de nacionalidad suiza que trascendió por inventar la CREMA CHANTILLY)

**François Pierre La Varenne**

(Fue el autor de obra maestra que resume y explica detalladamente la cocina medieval hasta la cocina moderna titulado "El Cocinero francés". Además el invento la SALSA BECHAMEL)

**Marie-Antoine Carême**

(Famoso por ser el estudioso de las Salsas en la gastronomía autor "L'art de la cuisine française")

**Georges Auguste  
Escoffier**

(Creador de platos como "Melocoton  
Melba" y quien introdujo el menú a la  
carta)

**Paul Bocuse**

(Fundador de la Nouvelle  
Cuisine).

**Guy Savoy**

(Se incorporó a la Nouvelle)

**Pierre Gagnaire**

(Es conocido por sus búsquedas  
culinarias junto al químico francés  
Herve This).

## Alain Ducasse

(Autor de varios libros de cocina, su cocina se caracteriza por el uso de métodos de cocción en los que cocina los alimentos a muy bajas temperaturas).

## Alain Passard

(Lider de L'Arpège).

## Michel Bras

(Es un famoso chef muy conocido por ser el innovador en el arte culinario, en los años 80 fue uno de los primeros en atreverse a incorporar las flores y plantas silvestres a sus comidas).

## Joël Robuchon

(Forma parte del movimiento de la Nouvelle Cuisine).

Anne-Sophie  
Pic

La cocina de esta extraordinaria chef deja a un lado las espesas y mantecosas Salsas empleadas por los franceses clásicos. En su lugar se inclina por métodos novedosos y más alivianos.

Jean-Christophe  
Novelli

Es un francés que deja muy bien parada a su tierra natal fuera de ella.