

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.