



Mon histoire de cuisine



Télécharger



Lire En Ligne

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Mon histoire de cuisine

Hervé This

Mon histoire de cuisine Hervé This

 [Télécharger Mon histoire de cuisine ...pdf](#)

 [Lire en ligne Mon histoire de cuisine ...pdf](#)

384 pages

Extrait

LA CUISINE ?

Où l'on verra comment tous les savoirs, les «sciences», sont convoqués, en vue d'aboutir à une compréhension de la pratique culinaire. Où l'on prendra l'engagement d'être parfaitement iconoclaste avec la cuisine et la gourmandise, pour le plus grand bien de ces deux activités merveilleuses.

La cuisine, de quoi s'agit-il ? La question semble idiote : la cuisine n'est-elle pas l'activité qui consiste en une préparation d'aliments ? Oui, mais la réponse est un peu courte, et une enquête s'impose : pour bien cuisiner, nous devons explorer avec beaucoup de soin cette activité familière que nous sommes nombreux à aimer, ajuste titre.

Plus exactement, de même que les cours du Collège de France sont des occasions de «rêver une recherche», comme le disait le philosophe Roland Barthes, je propose de tourner... autour du pot, dans l'espoir de dénicher, puis de partager des découvertes qui éclaireront l'activité culinaire d'un jour nouveau. Il faudra, également, divaguer quand ce sera utile.

«Rêver une recherche»... Oui, mais pas une rêverie nébuleuse ! Nous ne cesserons de penser à la cuisine avec obstination, avec obsession même. Et nous penserons toujours que la cuisine fait l'objet soit d'une pratique, soit d'un intérêt, soit d'un enseignement : quelle que soit notre relation à la cuisine, je propose que nous considérions les trois aspects, parce que leur examen apportera des réponses complémentaires qui éclaireront tous les amateurs de cuisine.

La cuisine ou bien l'alimentation ? La réponse est résolument : la cuisine ! Bien sûr, en cours de chemin, nous considérerons les goûts, les cuissons, les consistances... Toutefois c'est bien la cuisine, l'activité culinaire, qui sera l'objet de notre intérêt.

La méthode générale de notre exploration ?

Pour décrire notre cheminement, on pourrait proposer quelque chose comme «de l'expérience au calcul». Non pas que ce livre soit truffé d'équations, mais plutôt que l'expérimentation est un sol ferme sur lequel nous pouvons avancer, le calcul (dont on se contentera d'expliquer les résultats) évitant les divagations : il faut théoriser, certes, mais on ne doit pas oublier d'ancrer la théorie sur l'expérience, sous peine de rejoindre ces travaux scolastiques du Moyen Âge, qui comptaient le nombre d'anges pouvant tenir sur la tête d'une épingle... alors que l'existence des anges reste à démontrer !

La méthode particulière que je propose ici est celle des bandes dessinées : certains d'entre nous ont eu la chance d'être élevés avec des lectures distrayantes qui mettaient en scène le sapeur Camembert, le savant Cosinus ou la famille Fenouillard... Ces livres étaient l'oeuvre de Georges Colomb (qui, évidemment, avait pris «Christophe» comme nom de plume), un biologiste, auteur de manuels scolaires. Précurseurs des bandes dessinées, les merveilleux ouvrages de Christophe étaient composés d'images sans bulles, avec une sorte de légende, toujours intelligente et drôle.

Bien sûr, notre objectif ici est spécifique, mais pourquoi ne pas reprendre la forme littéraire alors explorée ? Une image, un document, un texte : nous avancerons pas à pas dans l'exploration des beautés de la cuisine; pas à pas, nous nous fraierons un chemin de connaissance, pas trop vite, avec des pauses, des respirations. Nous défricherons, mais sans peine, sans transpiration, parce que nous aurons l'image pour poser l'oeil.

Présentation de l'éditeur

On n'a pas assez dit combien la cuisine est une activité merveilleuse : ne s'agit-il pas de donner du bonheur à ceux que l'on nourrit ? Pour mieux le comprendre, pour mieux cuisiner, pour mieux enseigner la cuisine, il faut envisager cette dernière sous toutes ses faces : historique, géographique, chimique, physique,

biologique... Et pour avancer simplement dans cette exploration : des images que l'on analyse, des textes succincts... Un livre où l'on grappille, en trouvant partout des informations, dont le faisceau fait une connaissance de bonne qualité.

Avec son regard expert qui apporte l'éclairage nécessaire sur «les secrets de la casserole», l'auteur raconte les grandes tendances de la cuisine à travers les âges jusqu'à aujourd'hui, révélant ainsi bien des constances de la pratique culinaire. L'examen critique auquel il se livre vise à donner à ses lecteurs toutes les clés pour la réalisation d'une cuisine réussie, à la fois techniquement («le plus simple»), artistiquement («oui, il est important de comprendre que la cuisine est un art») et socialement («faire à manger, c'est dire je t'aime»).

Hervé This est physico-chimiste à l'INRA (Groupe de gastronomie moléculaire), professeur consultant à AgroParisTech, directeur scientifique de la Formation Science et Culture (Académie des sciences), membre de l'Académie d'agriculture et conseiller scientifique de la revue "Pour la Science". Il est le co-créateur de la gastronomie moléculaire (la science qui explore les mécanismes des phénomènes qui surviennent lors des opérations culinaires) et de la cuisine moléculaire (cette forme de cuisine rénovée, modernisée.) Et il est à l'origine de la prochaine grande tendance culinaire : la cuisine note à note. Il est auteur de très nombreux livres de vulgarisation, pour la plupart des références dans leur domaine.

Download and Read Online Mon histoire de cuisine Hervé This #7O5MPCDHLEZ

Lire Mon histoire de cuisine par Hervé This pour ebook en ligneMon histoire de cuisine par Hervé This
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 Mon histoire de cuisine par Hervé This à lire en ligne.Online Mon histoire de cuisine par Hervé This
ebook Téléchargement PDFMon histoire de cuisine par Hervé This DocMon histoire de cuisine par Hervé
This MobipocketMon histoire de cuisine par Hervé This EPub

7O5MPCDHLEZ7O5MPCDHLEZ7O5MPCDHLEZ