



## Les particules alimentaires. Naissance de la gastronomie au XVIème siècle, de François Ier à la colonisation de l'Amérique du Nord

*Maurice Bensoussan*

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Les particules alimentaires. Naissance de la gastronomie au XVIème siècle, de François Ier à la colonisation de l'Amérique du Nord Maurice Bensoussan

 [Telecharger Les particules alimentaires. Naissance de la gastronomi...pdf](#)

 [Lire en Ligne Les particules alimentaires. Naissance de la gastro...pdf](#)

# **Les particules alimentaires. Naissance de la gastronomie au XVIème siècle, de François Ier à la colonisation de l'Amérique du Nord**

*Maurice Bensoussan*

**Les particules alimentaires. Naissance de la gastronomie au XVIème siècle, de François Ier à la colonisation de l'Amérique du Nord Maurice Bensoussan**

## Téléchargez et lisez en ligne **Les particules alimentaires. Naissance de la gastronomie au XVIème siècle, de François Ier à la colonisation de l'Amérique du Nord** Maurice Bensoussan

185 pages

Présentation de l'éditeur

L'Europe de la Renaissance avait vu arriver sur son territoire plus de nouveaux produits alimentaires que toutes les époques antérieures. Jamais en effet, les maîtres queux n'avaient été confrontés à une telle masse de denrées. A peine avait-on admis que les mets étaient meilleurs avec moins de poivre, de cannelle, de gingembre et autres épices, qu'il a fallu acquérir le tour de main pour maîtriser la cuisson du sucre. L'attrait des rois de France pour l'Italie ramena melons, cardes et artichauts aux goûts étranges venus d'ailleurs. Sans laisser le temps à ces saveurs de s'acclimater, c'est Colomb et ses successeurs qui bousculent tout par un tas de choses curieuses déversées sur les quais des ports espagnols. Le maïs, le piment, le haricot, la tomate, la pomme de terre, le cacao, la vanille et cent autres matières présumées alimentaires se télescopent l'une l'autre et mettent les cuisiniers au défi d'en faire bon usage. Il ne s'agit plus de se référer au passé car ces produits inconnus n'ont aucun passé. Alors on essaye de faire au mieux...

La loi de la physique des particules élémentaires : " la réaction initiée par deux particules en fera apparaître une dizaine dans son état final " sera énoncée des siècles plus tard et personne ne sait comment s'y prendre pour que la combinaison des nouvelles particules alimentaires entre elles, ou en les accommodant avec des aliments plus connus, aboutisse à un goût plaisant plutôt qu'à une saveur détestable... Il y a pourtant de belles réussites et si on accepte avec Courtine que la gastronomie est la technique d'une cuisine bien comprise, c'est la gastronomie qui voit le jour au XVIe siècle. Rabelais et Montaigne en témoignent.

C'est donc l'histoire du début de la recherche culinaire, du tâtonnement des maîtres queux pour produire le meilleur goût que détaille *Les particules alimentaires*. Les lecteurs mangeront aux Caraïbes du pain de manioc avec Colomb, goûteront le chocolat au Mexique avec Cortés, se pencheront au Pérou avec les hommes de Pizarro sur ces tubercules appelés plus tard, pomme de terre, dégusteront l'excellent vin du Chili avec Drake, se contenteront de maïs en Arizona avec Coronado... Et tout ceci, sans oublier l'avocat, l'arachide, la noix de coco, l'ananas et... le dindon, qualifié par Brillat Savarin, de " plus beau cadeau que le Nouveau monde ait fait à l'Ancien ". Quatrième de couverture

L'Europe de la Renaissance avait vu arriver sur son territoire plus de nouveaux produits alimentaires que toutes les époques antérieures. Jamais en effet, les maîtres queux n'avaient été confrontés à une telle masse de denrées. A peine avait-on admis que les mets étaient meilleurs avec moins de poivre, de cannelle, de gingembre et autres épices, qu'il a fallu acquérir le tour de main pour maîtriser la cuisson du sucre. L'attrait des rois de France pour l'Italie ramena melons, cardes et artichauts aux goûts étranges venus d'ailleurs. Sans laisser le temps à ces saveurs de s'acclimater, c'est Colomb et ses successeurs qui bousculent tout par un tas de choses curieuses déversées sur les quais des ports espagnols. Le maïs, le piment, le haricot, la tomate, la pomme de terre, le cacao, la vanille et cent autres matières présumées alimentaires se télescopent l'une l'autre et mettent les cuisiniers au défi d'en faire bon usage. Il ne s'agit plus de se référer au passé car ces produits inconnus n'ont aucun passé. Alors on essaye de faire au mieux... La loi de la physique des particules élémentaires : "*la réaction initiée par deux particules en fera apparaître une dizaine dans son état final*" sera énoncée des siècles plus tard et personne ne sait comment s'y prendre pour que la combinaison des nouvelles particules alimentaires entre elles, ou en les accommodant avec des aliments plus connus, aboutisse à un goût plaisant plutôt qu'à une saveur détestable... Il y a pourtant de belles réussites et si on accepte avec Courtine que la gastronomie est la technique d'une cuisine bien comprise, c'est la gastronomie qui voit le jour au XVIe siècle. Rabelais et Montaigne en témoignent. C'est donc l'histoire du début de la recherche culinaire, du tâtonnement des maîtres queux pour produire le meilleur goût que détaille *Les particules alimentaires*. Les lecteurs mangeront aux Caraïbes du pain de manioc avec Colomb, goûteront le chocolat au Mexique avec Cortés, se pencheront au Pérou avec les hommes de Pizarro sur ces tubercules appelés plus tard, pomme de terre, dégusteront l'excellent vin du Chili avec Darke, se contenteront de maïs en Arizona avec Coronado... Et tout ceci, sans oublier l'avocat, l'arachide, la noix de coco, l'ananas et... le dindon, qualifié par Brillat

Savarin, de "plus beau cadeau que le Nouveau monde ait fait à l'Ancien". Biographie de l'auteur Maurice Bensoussan est né en 1928. Ingénieur Agricole et ancien élève de l'Ecole Technique de la Conserve, il a bien connu les questions relatives à l'industrie alimentaire. Dirigeant de sociétés dans des secteurs d'activité différents, il a néanmoins gardé un intérêt marqué pour l'histoire de l'alimentation. Sa documentation l'a amené à comparer les mœurs à table des Américains et des Français dans Le ketchup et le gratin (Editions Assouline 1999) .

Download and Read Online Les particules alimentaires. Naissance de la gastronomie au XVIème siècle, de François Ier à la colonisation de l'Amérique du Nord Maurice Bensoussan #0VCYKQG4BTU

Lire Les particules alimentaires. Naissance de la gastronomie au XVIème siècle, de François Ier à la colonisation de l'Amérique du Nord par Maurice Bensoussan pour ebook en ligneLes particules alimentaires. Naissance de la gastronomie au XVIème siècle, de François Ier à la colonisation de l'Amérique du Nord par Maurice Bensoussan 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 Les particules alimentaires. Naissance de la gastronomie au XVIème siècle, de François Ier à la colonisation de l'Amérique du Nord par Maurice Bensoussan à lire en ligne.Online Les particules alimentaires. Naissance de la gastronomie au XVIème siècle, de François Ier à la colonisation de l'Amérique du Nord par Maurice Bensoussan ebook Téléchargement PDFLes particules alimentaires. Naissance de la gastronomie au XVIème siècle, de François Ier à la colonisation de l'Amérique du Nord par Maurice Bensoussan DocLes particules alimentaires. Naissance de la gastronomie au XVIème siècle, de François Ier à la colonisation de l'Amérique du Nord par Maurice Bensoussan MobipocketLes particules alimentaires. Naissance de la gastronomie au XVIème siècle, de François Ier à la colonisation de l'Amérique du Nord par Maurice Bensoussan EPub

**0VCYKQG4BTU0VCYKQG4BTU0VCYKQG4BTU**