

SIGLO XIX



Jean Béraud, 1889


Deborah López



El gran contraste entre la opulencia de las cortes con la situación que se vive en las calles, desembocaba, a finales del siglo XVIII en la Revolución Francesa.

LA REVOLUCIÓN FRANCESA Y
POSTERIORMENTE LA REVOLUCIÓN
INDUSTRIAL MODIFICAN POR
COMPLETO LA ESTRUCTURA
SOCIAL PREEXISTENTE.



A historical painting of a busy Parisian street scene, likely from the late 19th or early 20th century. The street is filled with horse-drawn carriages and pedestrians. Many people are holding umbrellas, suggesting it might be raining or has recently rained. The architecture is grand and classical, with tall buildings lining the street. The overall atmosphere is one of a bustling, active city.

*ESTE NUEVO CONTEXTO DA LUGAR A
MUCHOS CAMBIOS, EN DISTINTOS
ÁMBITOS DE LA VIDA.*

*CONCRETAMENTE, EN EL MUNDO DE LA
COCINA SE PRODUCE LA LLAMADA
"REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA FRANCESA".*

EL ORIGEN DE ESTA REVOLUCIÓN ESTÁ EN AQUELLOS PROFESIONALES QUE TRABAJABAN EN LAS COCINAS DE LAS CORTES ARISTOCRÁTICAS.

TRAS LA REVOLUCIÓN, SE VEN ANTE LA DISYUNTIVA DE SEGUIR A SUS AMOS AL EXILIO, PASAR AL SERVICIO DE LA EMERGENTE BURGUESÍA, O EMPRENDER, ABRIENDO SU PROPIO RESTAURANTE.



*LOS QUE ELIGEN SALIR AL EXTRANJERO,
SON PIEZAS CLAVE EN LA DIFUSIÓN DE LA
COCINA FRANCESA.*







OTROS ELIGEN QUEDARSE EN PARÍS, Y PASAR AL SERVICIO DE LA PRÓSPERA BURGUESÍA.

MIUCHOS DECIDEN EMPRENDER, CON LO QUE SE PRODUCE EL SALTO DE LA GASTRONOMÍA DE CALIDAD A LA CALLE.





Los cocineros pasan a la actividad empresarial, abandonando las cocinas aristócratas, y estableciéndose por su cuenta, o trabajando por cuenta ajena para emprendedores del sector restauración que acababa de llegar para quedarse.



*LA GRAN
REVOLUCIÓN
SUPONE LA
APARICIÓN DEL
SECTOR DE LA
HOSTELERÍA
COMO TAL.*



Desde siempre había habido fondas, mesones y tabernas donde se podía comer, pero el concepto de restaurante surgió en Francia allá por 1756, donde un tal Boulanger abrió un establecimiento en París, cerca del Louvre, que servía en pequeñas mesas, y a elevados precios, con la intención de convertirse en un lugar exclusivo; el restaurante se llamaba "Champú d'Oiseau".

Como no tenía la condición de traiteur no podía servir potajes, pero, en su lugar, servía aves, huevos, etc., y amplió la carta pronto.

Origen del Restaurante



‘Venite ad me omnes qui
stomadnus laboratis et
ego vos restaurabo’

A. Boulanger, 1765
Champú d'Oiseau

La palabra restaurante llegó a Estados Unidos en 1874, traída por el refugiado francés de la revolución Jean Baptiste Gilbert quien fundó lo que sería el primer restaurante francés en Estados Unidos llamado Julien's Restorator (en él servían trufas, fondues de queso y sopas).



El restaurante que generalmente se considera como el primero de Estados Unidos es el Delmonico, fundado en la ciudad de Nueva York en 1827.



La idea se va copiando y empezaron a abrirse restaurantes en sitios próximos a zonas de ocio y de esparcimiento, los precios también eran más elevados, por lo que acudir a un restaurante daba cierto toque de distinción, en ellos no se encontraban las clases populares.



Paralelamente crecen las cafeterías, con el carácter de lugar de contacto humano y de conversación se mantiene hasta nuestros días.

En España, a finales del siglo XIX y principios del XX, también los intelectuales comenzaron a reunirse en cafeterías, algunas de las cuales a día de hoy son auténticas instituciones: Café Zurich (Barcelona, 1862), Café Gijón (Madrid, 1888), Cafè Iruña (Pamplona, 1888), Café Bilbao (Bilbao, 1903), , Café Novelty (Salamanca), Café Navarra (Barcelona, 1889), o el Café de Fornos (Madrid, 1907) entre otros.

Los números hablan:

- El primer restaurante fue inaugurado en París, en 1765.
- En 1789 estalla la Revolución, había 100 restaurantes en París.
- En 1795, ya eran 500.
- En 1810 había más de 2000.

La nueva burguesía acomodada ejerce un nuevo impulso a la comida como actividad lúdica;

París se convierte en la capital mundial de la gastronomía, destacando figuras como Antoine Marie Carême, Gimond de la Reynere, o Anthelme Brillat-Savarin.

LA REVOLUCIÓN INDUSTRIAL CONSOLIDA A LA ALTA BURGUESÍA COMO CLASE SOCIAL ADINERADA, MUCHO MÁS DINÁMICA QUE LA VIEJA ARISTOCRACIA, DEMANDA ACTIVIDADES LÚDICAS Y DE RECREO PARA EL TIEMPO LIBRE, Y ESPACIOS PARA SOCIALIZAR.



*DE ESTE MODO SURGE EL TURISMO, CON TODO EL
TEJIDO EMPRESARIAL QUE FORMA LA INDUSTRIA
TRAS ÉL, TAL Y COMO LO CONOCEMOS HOY.*



Se descubre la Costa Azul; la alta sociedad se aloja en hoteles como re... tras termales, en la mesa; es... ios, de los... apertura de... itz.



A grand, ornate interior of a luxury building. The ceiling features a large, multi-tiered crystal chandelier and a stained glass dome with intricate designs. The architecture is classical, with white columns and decorative moldings. The floor is polished and reflects the light. In the foreground, there are several green and blue upholstered chairs and sofas arranged in a lounge area. A dark green banner with white text is overlaid in the center of the image.

*ESTA ALTA SOCIEDAD DEMANDA
ALOJAMIENTOS DE LUJO*

A photograph of a classic hotel lobby. The room is elegantly furnished with a large, ornate chandelier hanging from the ceiling. In the center, there is a patterned sofa with several cushions. In front of it is a low, dark wood coffee table holding a tray of fruit and a small decorative object. To the left and right of the sofa are side tables with lamps. The walls are decorated with framed pictures and a large window with dark curtains. The overall atmosphere is warm and sophisticated.

*ES EL MOMENTO DE LA
APERTURA DE HOTELES
EMBLEMÁTICOS, COMO LA
CADENA RITZ*

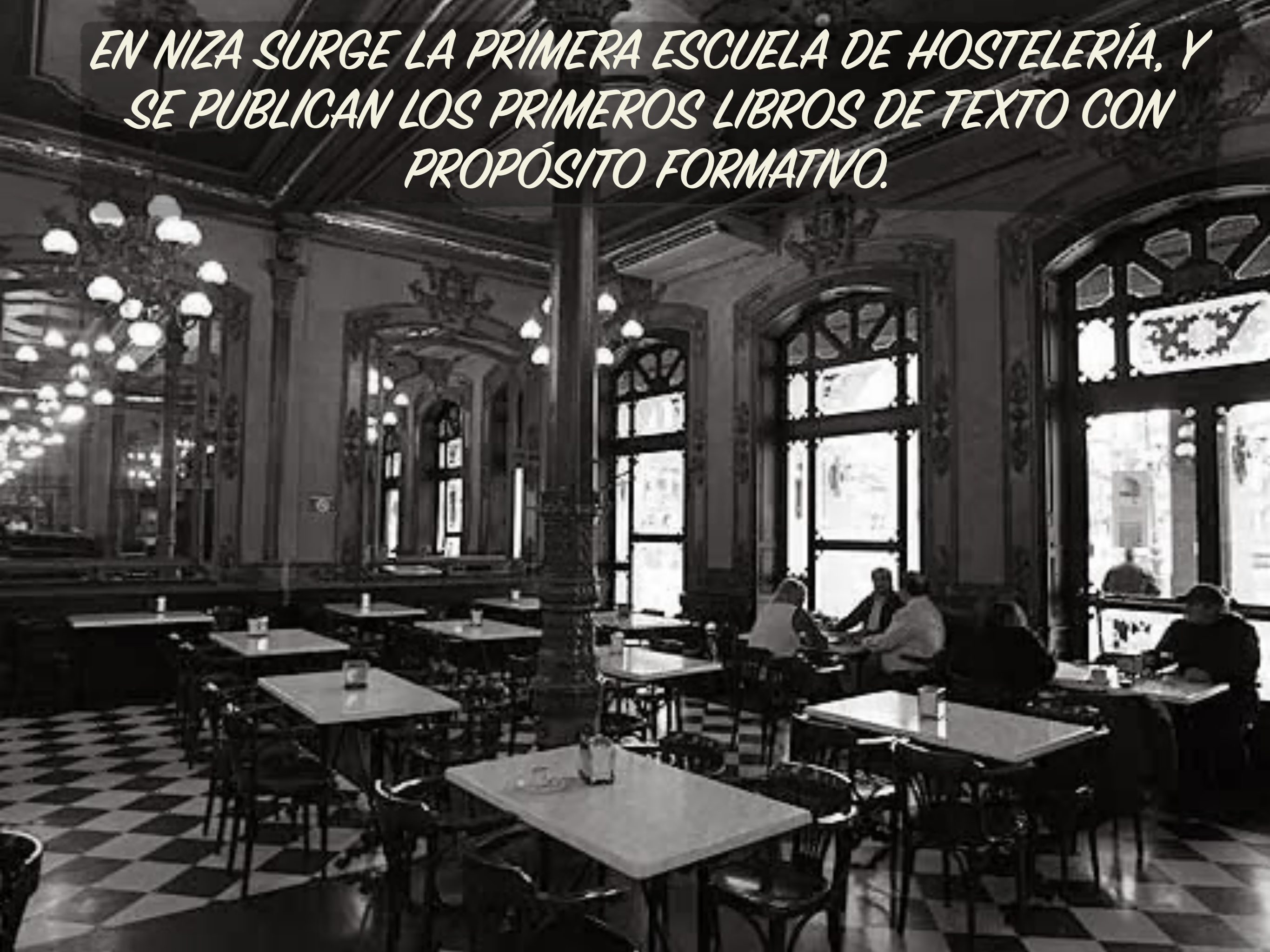


*ES LA ÉPOCA DORADA DE
LOS GRANDES BALNEARIOS*



*GRANDES
CRUCEROS*

EN NIZA SURGE LA PRIMERA ESCUELA DE HOSTELERÍA, Y SE PUBLICAN LOS PRIMEROS LIBROS DE TEXTO CON PROPÓSITO FORMATIVO.











5505 DONT BE AFRAID

Surgen teatros, casinos, balnearios; todo ello con el apoyo del ferrocarril, y del transporte acuático. Los cocineros y jefes de sala son franceses o con formación francesa. Lo mismo ocurre en los viajes transoceánicos con los transatlánticos de lujo.



En esta misma época, la generalidad de los españoles consumía una media de un kilo de pan al día, lo que indica que otros alimentos eran muy escasos.



En estos destinos turísticos, repartidos por toda Europa, va surgiendo una industria hotelera basada en el lujo y la influencia francesa en su oferta de restauración.

Muchos escritores románticos extranjeros visitaron España en el siglo XIX, y algunos describieron su impresión sobre las comidas que se les servían.



Algunas de estas figuras fueron, Prosper Mérimée, Washington Irving, Richard Ford, o Theophile Gautier.



Especialmente, Alejandro Dumas que hace un largo viaje gastronómico por algunas regiones de España dejando abundantes notas en sus libros sobre la cocina popular de la época.

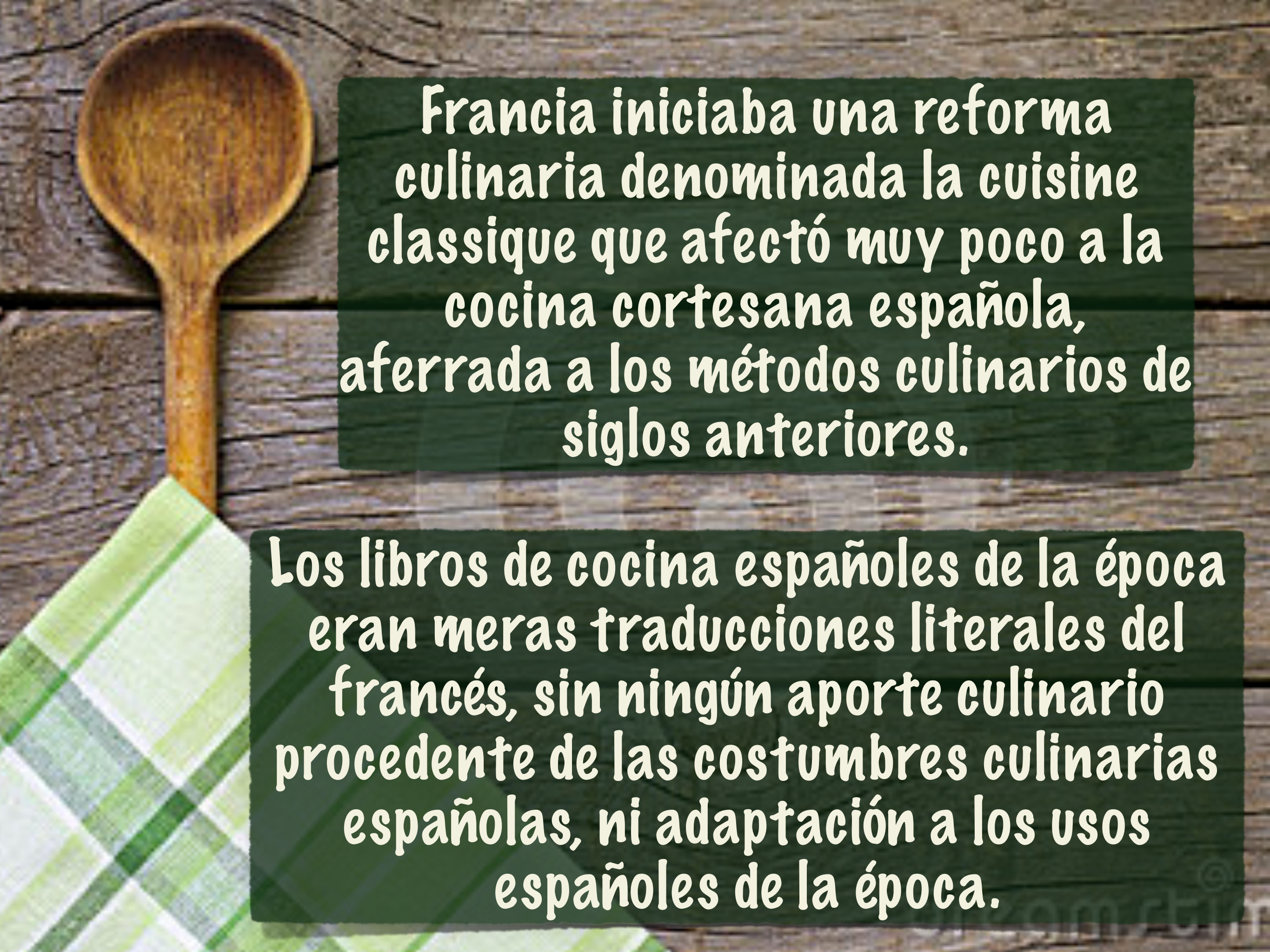


Las crónicas que dejaron los viajeros, mencionan un extraño tono negativo hacia las preparaciones españolas, servidas con exceso de ajo y mucho aceite.



De igual forma se quejaba del servicio Mariano Larra La oferta gastronómica era mala y el servicio pésimo: "*un mozo para cada sala y una sala para cada veinte mesas*".



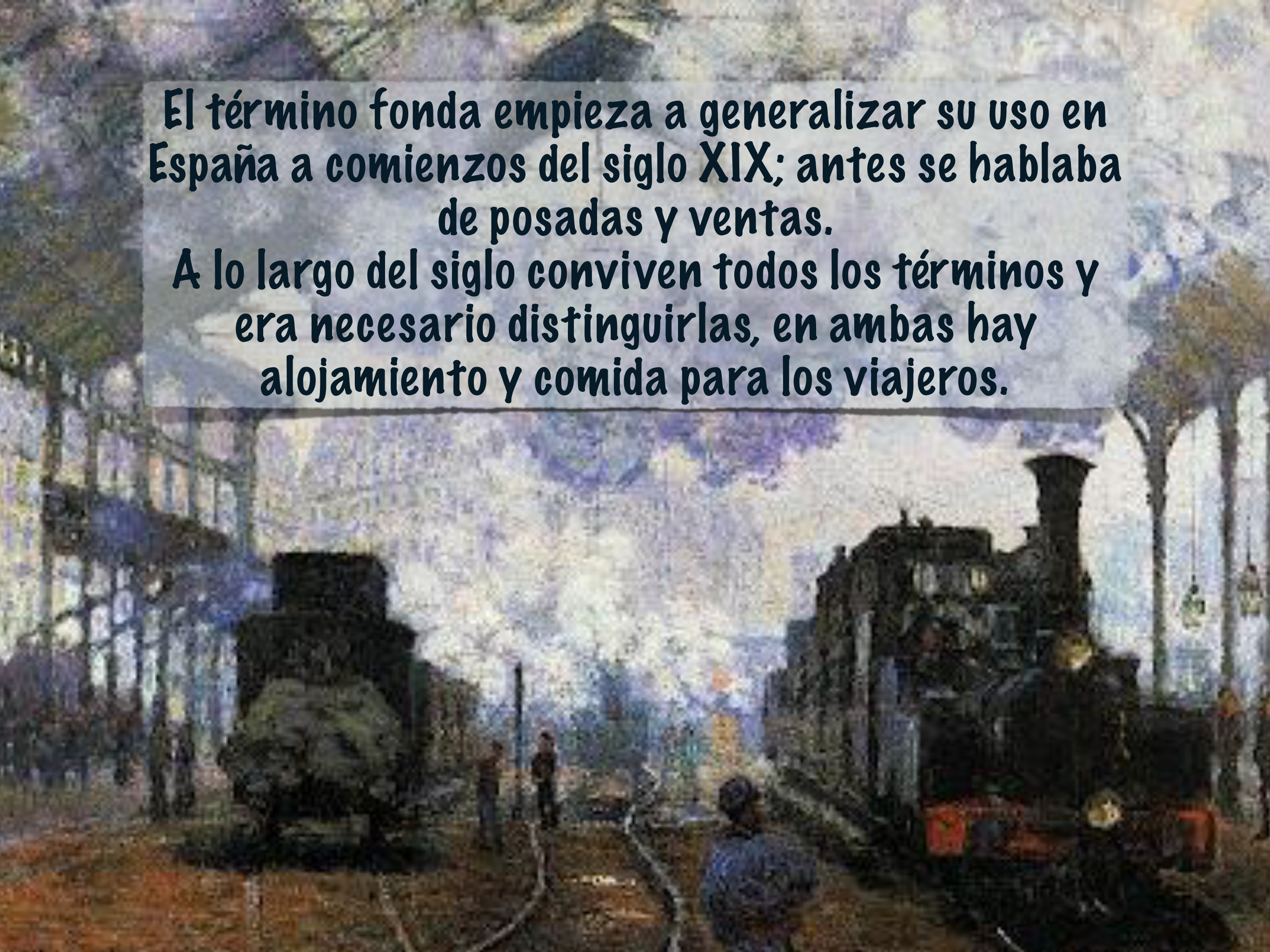
A wooden spoon is positioned vertically on the left side of the image, resting on a green and white checkered napkin. The background is a rustic wooden surface with horizontal planks. Two dark green rectangular text boxes are overlaid on the right side of the image.

Francia iniciaba una reforma culinaria denominada la cuisine classique que afectó muy poco a la cocina cortesana española, aferrada a los métodos culinarios de siglos anteriores.

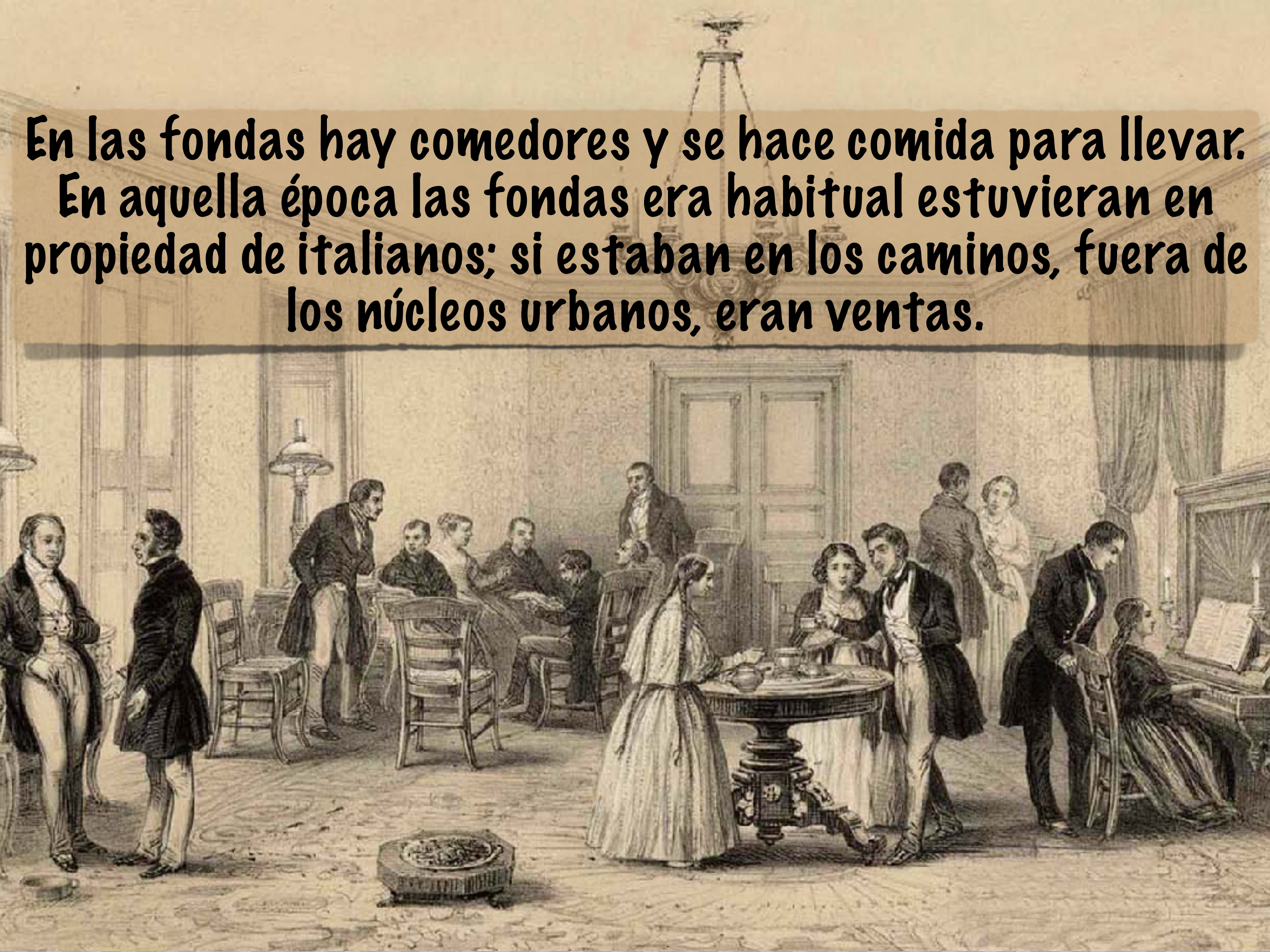
Los libros de cocina españoles de la época eran meras traducciones literales del francés, sin ningún aporte culinario procedente de las costumbres culinarias españolas, ni adaptación a los usos españoles de la época.

El término fonda empieza a generalizar su uso en España a comienzos del siglo XIX; antes se hablaba de posadas y ventas.

A lo largo del siglo conviven todos los términos y era necesario distinguirlas, en ambas hay alojamiento y comida para los viajeros.



**En las fondas hay comedores y se hace comida para llevar.
En aquella época las fondas era habitual estuvieran en
propiedad de italianos; si estaban en los caminos, fuera de
los núcleos urbanos, eran ventas.**



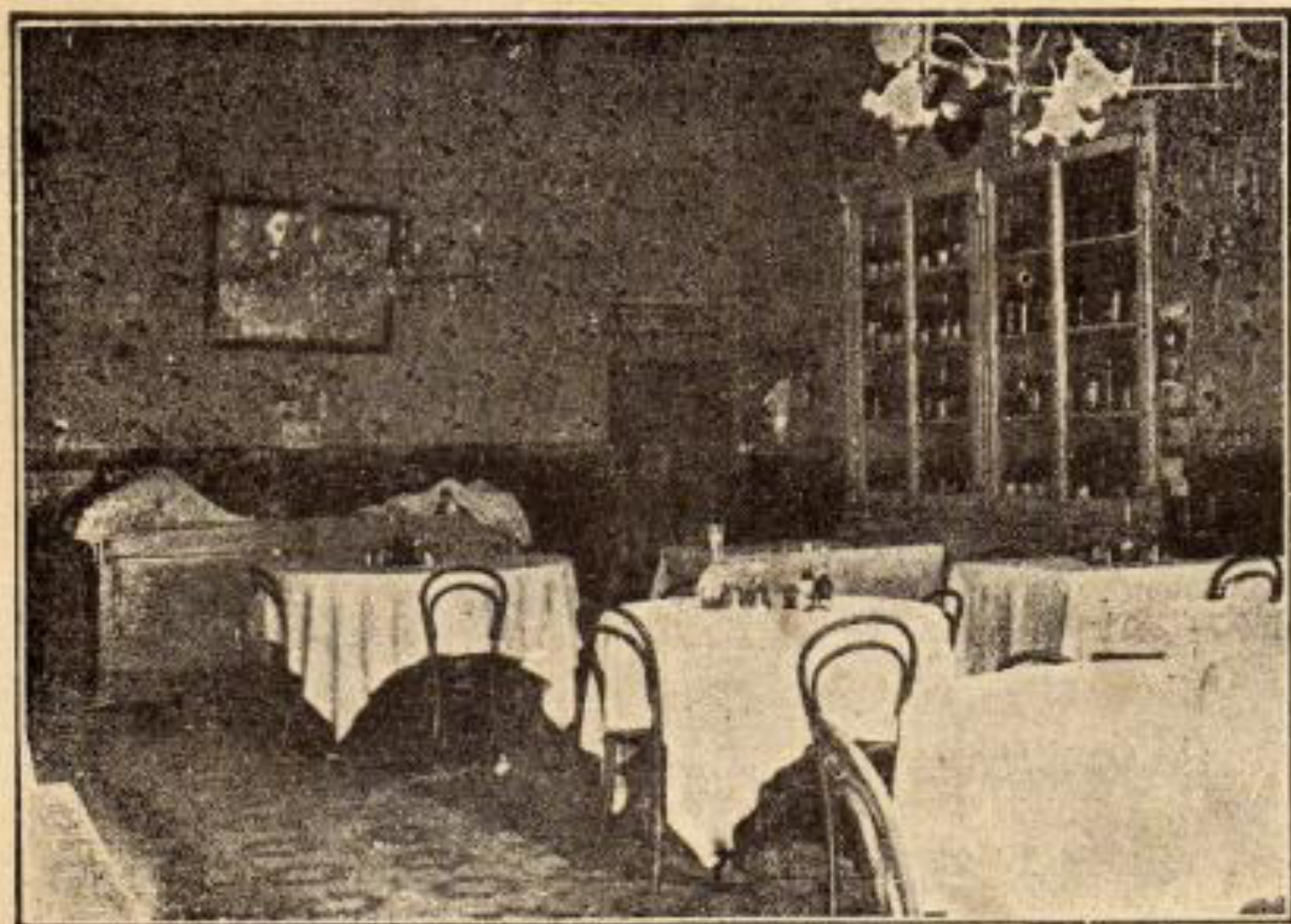
FONDA DEL SIGLO XIX

V.^{DA} DE PEDRO PAGÉS

CARDERS, 45

Teléfono 19132

BARCELONA



VISTA DE UNA PARTE DE COMEDOR

Este gran Establecimiento con buenas y bien ventiladas habitaciones, siendo todas ellas alumbradas con luz eléctrica, está situado cerca de las estaciones, Arco Triunfo, puerto de Mar y agencias Servicio esmeradísimo, tanto a la carta, como a cubierto.

Precios Económicos

ON PARLE FRANÇAIS

SI PARLA ITALIANO

www.todocoleccion.net

Don Bartolomé Joly estuvo viajando por España entre 1603 y 1604. El viajante Jerónimo Welsch en 1633 intenta hacer una clasificación de los establecimientos en España.

Se comprueba la diferencia existente entre la cocina cortesana de estilo francés, y la cocina popular de mesones, figones, ventas caminares, etc. donde la cocina es popular y arraigada en sus costumbres, con poca influencia de la cocina francesa.

Los viajeros románticos no tenían paladares habituados a estos ingredientes, y según autores esto les causó extrañeza.

Todos ellos mencionan la incomodidad y el mal servicio ofrecido en las hospederías de la época, pesando con posterioridad como si de una leyenda negra sobre la cocina española se tratara.





Pero el número de visitantes crecía,
más a medida que se iba desarrollando
el ferrocarril y ya, a inicios del siglo
XX, el automóvil.



*En el año 1839 se abre un restaurante en Madrid denominado **Lhardy** siendo uno de los primeros en ofrecer un menú en España de precio cerrado. Este restaurante fue lugar de reunión de la las clases adineradas de la corte durante finales del siglo XIX.*



Antoine Marie Carême, padre de la alta cocina

**FUNDADOR
DEL
CONCEPTO
“HAUTE
CUISINE”**



**PRIMER
ESTUDIOSO DE
LAS SALSAS**

Antonine Carême (1783-1833) aparece como uno de los cocineros más importantes de la época.

Su formación como cocinero comenzó en una taberna con una cocina sencilla y pero con 16 años ya estaba trabajando en la mejor pastelería de París; más adelante, pasó a trabajar con un pastelero traiteur muy conocido, donde se hizo experto en piezas montadas.

Entonces, pasó a trabajar como extra con grandes cocineros y pasteleros de la época.

Trabajó para el zar Alejandro I de Rusia, para el príncipe de Gales, futuro rey Jorge IV, en la corte de Viena, en la embajada de Inglaterra, en el palacio del príncipe Talleyrand, con lord Steward y, por último, concluyó su brillante carrera para el barón de Rostchild.

Durante este tiempo, desarrolló un riguroso sentido de la organización y realizó grandes eventos en lugares lejanos de la ciudad y con dificultades de aprovisionamiento.

Carême se puso al lado de la nueva aristocracia que necesitaba lujo y ostentación.

Para ellos creó numerosos, espectaculares y refinados platos, como las chartreuses, complejas guarniciones, piezas montadas, artilugios decorativos, etc.

Se le atribuye la creación de:

-los vol au vent,

-los grandes merengues,

-desarrollo de útiles de cocina, moldes e incluso de la forma de los gorros de cocina.

Su obra, "Le Pâtissier Royal, Le Pâtissier Pittoresque, Le Maître d'Hôtel Française, Le Cuisinier Parisien y Le Cuisinier Française au 19 Siécle", fue publicada en cinco volúmenes, los dos últimos de forma póstuma por su amigo Plumeray, y deja sentadas las bases de la cocina moderna.

-Carême es el primero en teorizar sobre las salsas. Antes, las salsas eran un mero listado de elaboraciones, Carême distingue entre cinco grandes salsas: la española, la velouté, la bechamel, la alemana y la salsa de tomate. Cada una de estas da lugar a otras salsas derivadas de las mismas con el simple hecho de añadirle uno o más ingredientes.

Se le atribuye la creación de la salsa holandesa

Su verdadera pasión fue siempre la arquitectura. Diseñó sólidas y elaboradas decoraciones de mesa llamadas "piezas montadas", como una manera de desfogar su pasión por la arquitectura.

Durante el neoclasicismo, sus mesas eran embellecidas con réplicas de las construcciones clásicas, elaboradas con azúcar, pegamento, cera y masa.

Estas réplicas eran elaboradas con precisión arquitectónica, pasaba meses perfeccionando sus diseños: "Las bellas artes son cinco, a saber: la pintura, la escultura, la poesía, la música y la arquitectura, la cual tiene como rama principal la pastelería".

Fijó los fondos y salsas, base de la cocina actual.

Apostó por el gusto estético en la decoración de los platos, ya no solo en lo que se refiere a colores y guarniciones, sino que se cree que llegó a diseñar vajillas exclusivas para cada elaboración.

También precursor de la dietética, eliminando los excesos de grasas e intentando crear un equilibrio calórico en todos sus menús.

Carême ha sido denominado como «El dios Carême», justificación de la admiración que suscitaba entre los afortunados que disfrutaban sus creaciones.

Fue tan querido que en París hay una calle con su nombre rindiéndole homenaje

Grimond de la Reynere



Los nuevos ricos, que integraban la burguesía, acudían con presteza a los restaurantes, pero, se daban cuenta de que desconocían las reglas de la gastronomía aristocrática, el buen uso de los manjares, la elección de los vinos, las maneras en la mesa, etc.

Esto dio con la aparición de la literatura gastronómica de la mano de Alexandre Balthasar, que escribía bajo el seudónimo de Grimod de la Reynière.

En 1802 aparece el primer ejemplar de *Almanach des Gourmands*, una especie de guía gastronómica que tuvo notable éxito.

Más adelante, convocó los Jurados degustadores, donde un selecto grupo de gourmets degustaban platos y productos que luego tendrían su comentario en el *Almanach des Gourmands*

El Almanach de gourmands equivaldría a la actual Guía Michelin

Anthelme Brillat Savarin



Nació en Belley (entonces, Saboya), en 1755, en una familia de abogados. Estudió Derecho, Química y Medicina en Dijon. Ejerció como abogado en su ciudad natal hasta que en 1789 fue enviado como diputado a los Estados Generales, que se convertirían en la Asamblea Nacional Francesa, al principio de la Revolución donde se haría conocido en gran parte por su defensa pública de la pena de muerte.

Adoptó el apellido Savarin a raíz de una herencia, en la que su finada tía le esa condición para cobrarla.

Durante la Revolución francesa, se puso precio a su cabeza.

Se fue **exiliado** y buscó asilo, en Suiza, después en Holanda y después en Estados Unidos (se acababa de fundar), donde estuvo tres años, en Nueva York, Filadelfia y Hartford, donde se ganó la vida dando clases de violín y francés.

Durante este tiempo fue primer violín en el Park Theater de Nueva York.

Él estaba interesado en arqueología, astronomía, química, y, por supuesto, la gastronomía, apreciando buenos restaurantes.

Según sus contemporáneos, fue un hombre de gran apetito y pesadez de movimientos.

El **Marqués de Gussy**, que fue un gran Chambelán de Napoleón, consideró a Brillat Savarín, como un hombre de poca espiritualidad y personalmente un aburrido total. Decía de él: *"Comía copiosamente y mal, escogía poco, hablaba titubeando, sin ninguna vivacidad en la mirada y se dormía al final de la comida."*

Y **Carême**, el gran cocinero de Talleyrand, consideraba que Brillat-Savarín era un falso gastrónomo; De él opinó: *"Ni Cambeceres ni Brillat-Savarín supieron jamás comer, sólo llenaron el estómago"*.

También, **Néstor Luján** dice de él: *"Así pasó por la vida el viejo magistrado solterón, dormitando después de comer en la mesa de Juliett Recamier, que era su prima, en la mesa de Talleyrand y en la del Marqués de Gussy."*

La Reinere, puede decirse que lo ninguneó, jamás hizo mención él.

*Su obra más conocida, **Fisiología del gusto**, se publicó en 1825, dos meses antes de su muerte (en febrero de 1826), causando una gran sorpresa, pues a pesar de sus apariencias, demostró que llevaba realizando un serio trabajo de investigación durante más de veinte años.*

Esta obra ha ejercido una fuerte influencia en la gastronomía francesa, pues trata con profundidad los temas de la comida y bebida de manera científica, sin olvidar la parte literaria.



El libro cuenta con 8 volúmenes con pocas recetas pero muchas anécdotas y observaciones que cubren todos los aspectos de los placeres de la mesa, matizado con humor y auto ironía.

Su libro está compuesto por treinta "Meditaciones", cada una de las cuales ocupa un capítulo, que tratan de los sentidos ("al menos seis", según el autor, que incluye también el "amor físico", "que atrae a los sexos con el fin de la reproducción de la especie") y de los diferentes tipos de apetito e incluyen también observaciones sobre la sed, la naturaleza de los alimentos, la gula, los médicos, la digestión, el sueño, y luego consejos prácticos: memorable el capítulo sobre "el arte de freír", al mismo tiempo sublime e instructivo para todo aficionado a la cocina.

La obra se llamaba originalmente *"Fisiología del gusto, o meditaciones de gastronomía trascendente; obra teórica, histórica y puesta al día, dedicada a los gastrónomos parisienses por un profesor, miembro de diversas sociedades literarias y científicas"*.

Se ha citado por doquier a Brillat-Savarin, porque su estilo que mezcla con impertinencia el humor, la insolencia y el escarnio, se presta a ello:

El universo existe solamente debido a la vida, y todo ser vivo se alimenta.

Los hombres se alimentan pero solamente los hombres de la distinción saben comer.

El destino de una nación depende de la manera de la cual se alimenta.

Dime lo que comes y te diré quien eres.

El creador, por el hombre condenado a comer para vivir, invita a que lo hagan con apetito, y a recompensarse con placeres.

La debilidad para el buen alimento es un acto del juicio por el cual damos preferencia a las cosas que son agradables al gusto, sobre las que no tienen esa calidad.

Los placeres de la mesa son para todas las edades, para todas las condiciones, para todos los países, y para todos los días; pueden ser asociados a el resto de los placeres, y siguen siendo el pasado para consolarnos de su pérdida.

La mesa es el único lugar adonde uno nunca consigue aburrirse durante la primera hora.

El descubrimiento de un plato nuevo hace más para la felicidad de la humanidad que el descubrimiento de una estrella nueva.

Los que comen demasiado o se emborrachan no saben comer o beber.

La clasificación del alimento va del más sustancial al más ligero.

La clasificación de bebidas va del más templado, al más aromático.

Un postre sin queso es como una muchacha bonita tuerta.

Uno puede llegar a ser un buen cocinero, pero buen asador se nace.

La cualidad imprescindible de un cocinero es la puntualidad; debe también ser la de sus huéspedes.

Esperar un último huésped demasiado tiempo es una carencia de consideración para los otros huéspedes.

Una persona que recibe a amigos, y que no brinda ningún cuidado personal a la comida que está preparada para ellos, no es digna tener amigos.

FRANÇOIS NICOLÁS APPERT

François Nicolás Appert inventa las conservas.

Appert nació en 1750, y murió en la más increíble pobreza en 1840. Inventó cerca de 1809, un procedimiento para la conservación de las carnes, legumbres y frutos, a base de su calentamiento en un recipiente herméticamente cerrado, sin que ello destruyera su sabor.

Consignó su trabajo en una obra clásica: El arte de conservar todas las sustancias animales y vegetales, publicado en 1818. Protegido por el emperador, instaló una fábrica, pero siempre tuvo dificultades financieras, puesto que era un pésimo administrador.

El método de Appert se hizo célebre, y más aún cuando los ingleses encontraron unas latas en los campos de batalla y adoptaron su invención.

ITALIA

Existen muchas opiniones sobre el origen de la pasta italiana. Pero todos coinciden en el papel del gran músico Giacono Rossini, popularizando la pasta y resto de la cocina italiana fuera de su país.

Este músico afirmaba que para que los macarrones resultaran apetitosos, se precisa buena pasta, óptima mantequilla, salsa de tomate, excelente parmesano y una persona inteligente que sepa aderezar y servir.



Aparecen los fogones de hierro con horno y chimenea integrada, que funcionan indistintamente con carbón o madera, sustituyen a las de ladrillo y posibilitan el refinamiento de las técnicas de cocina.





-Hasta el momento, el servicio denominado a la francesa era lo que imperaba en las mesas.

Las fuentes con las viandas se disponían en la mesa simultáneamente y con una cuidada simetría que permitía el libre acceso a las viandas a los comensales.

Esto pudo mantenerse en las cocinas privadas, pero en los restaurantes, con mesas individuales y pocos clientes, darles la posibilidad de elegir los platos que quieran degustar al momento obliga a un cambio en el tipo de servicio.

Así aparecen las cartas en los restaurantes; con ello, se pone en práctica el servicio a la rusa.



SERVICIO A LA FRANCESA



En el servicio a la rusa, los alimentos se cortan y se decoran en la cocina y salen al comedor para presentarlos a los comensales que se sirven de ellos.

Las piezas grandes se cortan en el comedor y se sirven en platos a los comensales.

Las fuentes nunca se depositan en la mesa y las diferentes viandas tienen una sucesión a lo largo de la comida, al contrario que en el servicio a la francesa, donde todos los manjares se encontraban dispuestos sobre la mesa en los sucesivos servicios.

El cambio suponía una huida de la ostentación que se hacía en los tiempos del dominio de la aristocracia y una mayor exigencia en el refinamiento en el servicio.

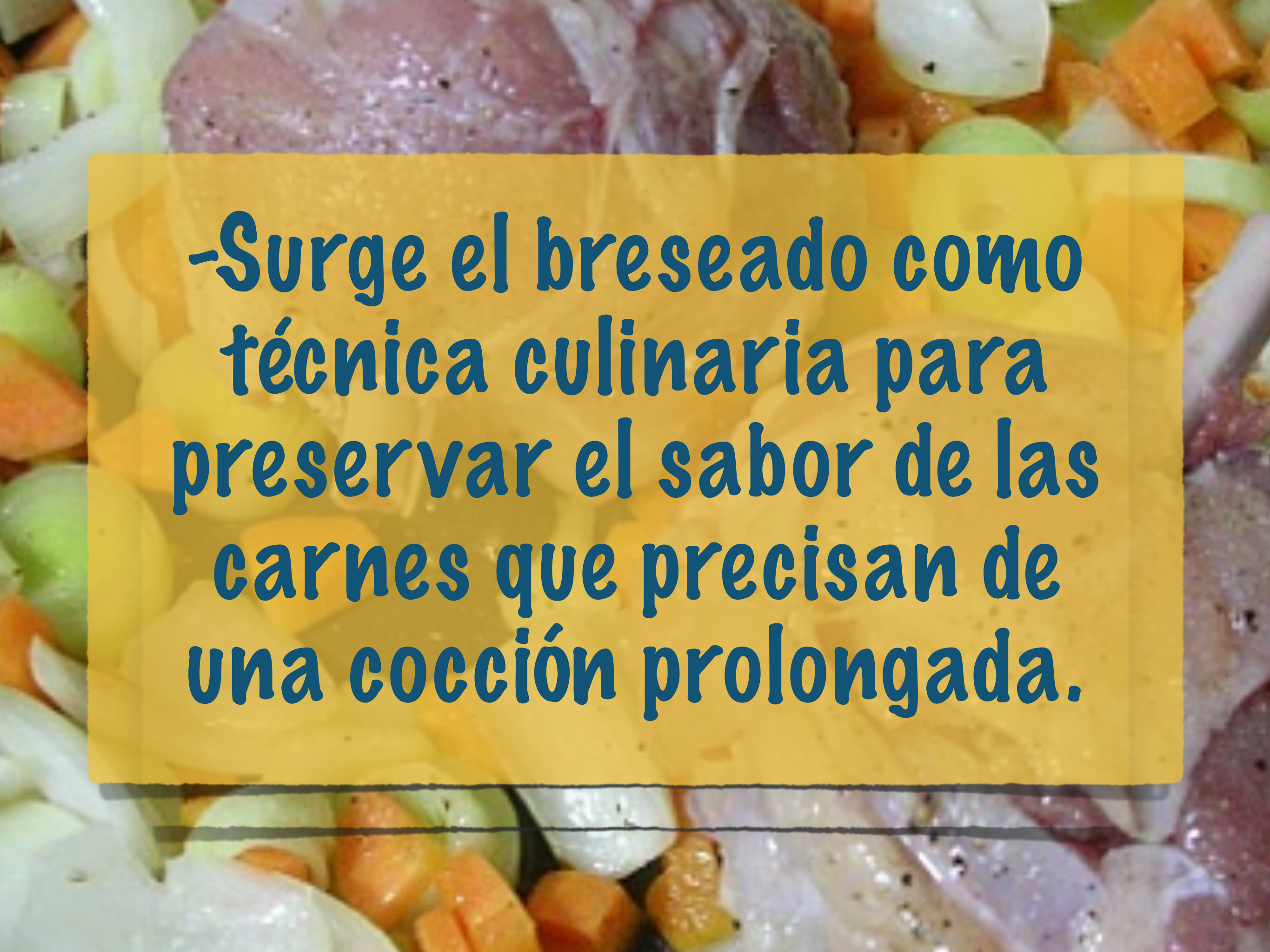
Por el contrario, este sistema provocaba un cambio en la estructura del servicio del comedor y de la cocina.

En la cocina, las grandes piezas que salían al comedor estaban profusamente decoradas y tenían que demostrar el poderío del anfitrión y la destreza del cocinero.

Con un servicio a la carta, no había tiempo para esas decoraciones, además, se buscaba el punto más correcto de cocción de las viandas.

Entonces, surgieron una serie de recursos como zócalos y borduras hechas con purés y sémolas, costrones de pan frito u hojaldre para realzar o revestir los alimentos, brochetas con coloridas guarniciones y el aumento y la sofisticación de las guarniciones al reducirse el número de platos que se presentaban a los comensales.

Aparecen las piezas frías y profusamente decoradas, lo que permitía que estas estuviesen en la mesa a la vista del comensal.



-Surge el breseado como técnica culinaria para preservar el sabor de las carnes que precisan de una cocción prolongada.

Aparecen:

- Las conservas en la industria alimentaria.
- La margarina.
- El azúcar obtenido de la remolacha,
- Los primeros ensayos sobre la refrigeración por frío y las cocinas de gas, en barcos transatlánticos (este invento no llega a las cocinas domésticas hasta el siglo próximo).



Aparece una de las salsas industriales más populares: el kétchup. En el siglo XVIII, los marineros chinos llevaron a América el *ket.siap*: salsa fría y picante a base de pescado. Fue John Heinz quien, sustituyendo el pescado por tomate y añadiendo otras especias, consiguió en 1876 el kétchup, apoyado con una gran campaña de *marketing*.

Algunos nombres propios,



Auguste Escoffier (Villeneuve-Louvet, Francia, 1847- Montecarlo, Mónaco, 1935) cocinero y gastronómo francés, se inició como aprendiz de Niza, (le restauran francaise, de su tío), donde empezó a trabajar con doce años.

Fue muy popular en París y Cannes, donde se concentraba la alta sociedad francesa e internacional.

Durante la guerra francoprusiana de 1870, se enrola como cocinero del ejército, dirige el servicio de cocina del Mariscal Bizaine, Guillermo II, quien le otorgó el título de “emperador de los cocineros”. La cocina militar le llevó a estudiar la técnica de las conservas en lata.

(En 1920 Escoffier se convirtió en el primer cocinero que recibe la Legión de Honor y en 1928 se le nombró Oficial de la Legión).

Auguste Escoffier, padre de la cocina moderna, y chef más influyente a nivel internacional en su época.



The greatest dishes are very simple.

~ Auguste Escoffier

AZ QUOTES

El comienzo del siglo xx está marcado por sus métodos.



Gran parte de la técnica de Escoffier se basaba en la de Antoine Carême, el fundador de la haute cuisine (alta cocina) francesa, pero el gran logro de Escoffier consistió en simplificar y modernizar el estilo elaborado y decorado de Carême.

Escoffier no fue tremendamente imaginativo, pero se erigió como el gran codificador de la cocina clásica; tuvo el ingenio de aportar sentido común al inventar la estructura de las partidas, puso orden al conocimiento culinario, compiló 2.500 recetas y dignificó el oficio.

Poco después de 1878 abre su restaurante Le Faisan d'Or (el faisán de oro) en Cannes, muy celebrado por la elite del momento.

En 1884 se traslada a Montecarlo, donde Escoffier se puso al mando de la cocina del Grand Hotel.



Durante los veranos llevaba la cocina del Hotel National en Lucerna, donde conoció a César Ritz. Los dos se asociaron y en 1890 se trasladaron al Hotel Savoy de Londres.



Desde esta sede establecieron unos cuantos hoteles de renombre, incluyendo el Gran Hotel de Roma y numerosos hoteles Ritz por todo el mundo.



En 1890 se va a Londres para trabajar en el prestigioso Hotel Savoy, y ocho años después en las cocinas del Hotel Carlton. Se le atribuye haber llevado la alta cocina francesa a Inglaterra.

En las cocinas del Savoy, Escoffier creó muchos platos que cobraron fama. Por ejemplo, en 1893 inventó el “Peche Melba” en honor de la soprano australiana Nellie Melba.

También puso nombre a los Tournedos Rossini en honor del compositor italiano Gioacchino Rossini (aunque algunos rumores dicen que se lo copió a Antoine Carême).



El Tournedó Rossini, se compone de un turnedó de solomillo de carne de vacuno que se ha salteado en una sartén con mantequilla, y cubierto con una rodaja de foie gras pasada unos segundos por la sartén. Se sirve sobre una rebanada de pan de iguales dimensiones, ligeramente frita en mantequilla. El plato se aromatiza con láminas de trufa negra y se sirve acompañado de salsa demi-glace hecha con vino madeira.

El **Pêche Melba** es un postre de la cocina francesa inventado en Londres en honor de una cantante de ópera australiana. El plato combina dos frutas de la temporada de verano: melocotón y frambuesa, sobre una base de helado de vainilla.

El famoso postre fue ideado por primera vez en el año 1892 o 1893 por el cocinero francés Auguste Escoffier cuando servía en el hotel Savoy de Londres. Dedicó su invención a la cantante de ópera australiana Nellie Melba que actuaba en el Royal Opera House ya que admiraba su gran voz. Mandó servir melocotones cocidos sobre un lecho de helado de vainilla en un timbal de plata encajado entre las alas de un cisne esculpido en un bloque de hielo y recubierto de azúcar glasé. Hoy en día se sirve el melocotón melba en una copa, napado con coulis de frambuesa. Se suele adornar con nata montada pero la receta original no llevaba.



Por su prestigio internacional no podía haber sido otro el elegido para confeccionar la carta de primera del Titanic.



R.M.S. "TITANIC"

14 Avril 1912

Menu Première Classe

PRIVÉ

Premier Plat

Hors-d'œuvres

Huîtres

Deuxième Plat

Consommé Olga - Crème d'Orge

Troisième Plat

Saumon Poché avec Sauce Mousseline - Concombres

Quatrième Plat

Filet Mignon Lili

Sauté de Poulet à la Lyonnaise

Courgettes Farcis

Cinquième Plat

Agneau et Sauce à la Menthe

Caneton Rôti à la Sauce aux Pommes

Aloyau de Bœuf - Pommes de Terre Château

Petits Pois - Carottes à la Crème

Riz

Pommes de Terre Parmentier et

Pommes de Terre Nouvelles Bouillies

Sixième Plat

Punch à la Romaine

Septième Plat

Pigeonneau Rôti et Cresson

Huitième Plat

Asperges Vinaigrette

Neuvième Plat

Pâté de Foie Gras

Cèleri

Dixième Plat

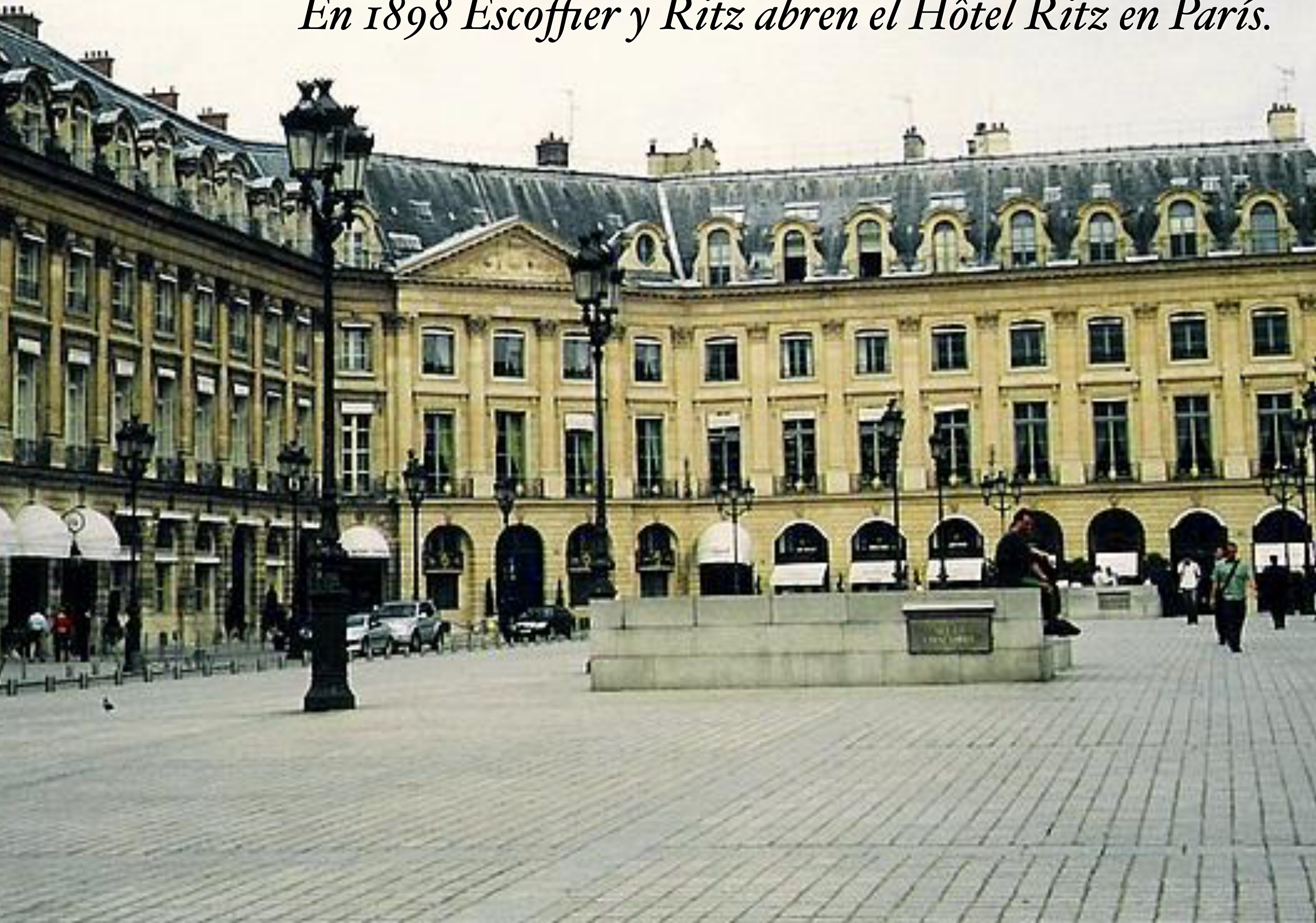
Gâteau Waldorf

Pêches en Gelée de Chartreuse

Eclairs au Chocolat et à la Vanille

Glace Française

En 1898 Escoffier y Ritz abren el Hôtel Ritz en París.











A historical illustration of the Carlton Hotel in London, featuring a large building with a prominent dome and classical architectural details. In the foreground, a horse-drawn carriage is on the left, and a vintage open-top car is on the right. A person is walking in the center. The scene is set on a street with a sign at the bottom.

Siguió en 1899 el hotel Carlton de Londres, donde Escoffier introdujo por primera vez el menú "a la carta".

Fue en este periodo que Escoffier frecuentó el gran chef austrohúngaro Gregor Von Görög, que prestaba servicio a la corte de la anciana reina Victoria.

Ritz sufrió una crisis nerviosa en 1901, dejando a Escoffier al mando del Carlton hasta 1919, poco después de la muerte de Ritz.








Escoffier reestructura la cocina clásica adaptándola a los imperativos de la clientela de la época.

Con él desaparecen los zócalos, se suprime el trinchado en la sala, simplifica las decoraciones y crea numerosos platos.





Escoffier aumenta la complejidad del sistema de salsas y las más especializadas y multiplica su número:

- velouté de ave,
- velouté de ternera,
- velouté de pescado

Aparecen también las “pequeñas salsas”, de las que nacen otras salsas derivadas.



Se impone el respeto al sabor del producto, con él desaparece el gran fondo o la bresa de múltiples aplicaciones.

Así, la caza tenía su fondo de caza, o cada plato de pescado su fumet del mismo pescado.

Las guarniciones pasan a formar parte de la denominación del plato de modo que un producto, acompañado con unos elementos de guarnición determinados y una salsa concreta, tiene una denominación que lo identifica.



A. ESCOFFIER

avec la collaboration de

MM. PHILIPPE GILBERT et EMILE PETU

Le guide culinaire

Aide-mémoire de cuisine pratique

En 1901 publica una obra que sería referencia en la cocina, la Guide Culinaire.

ERNEST FLAMMARION, GUYEUX

35, rue Racine, 35

Trente-septième mille

En 1873 fundó la revista *L'Art Culinaire*. Dejó un libro que es un pilar, *La Guide Culinaire*, escrita sobre todo para los profesionales, que ha conocido infinidad de ediciones por considerarse el libro base de la cocina francesa. Además, publicó otros dos libros: *Mi cocina* y *Carnet d'Epicure*.

La fama de Escoffier fue enorme, y las cinco mil recetas de su libro fueron tenidas por preceptos que marcaron la pauta sin lugar a dudas.

Organizó sus cocinas con el sistema de brigadas, (cocina fría, cocina caliente, repostería) con cada sección dirigida por un jefe de partida. También cambió la práctica del "servicio a la francesa" (todos los platos a la vez) por el "servicio a la rusa" (servir los platos en el orden en que aparecen en la carta).



Con él alcanza gran difusión del arte culinario ya que dedico grandes esfuerzos a la educación y a la formación de nuevos chefs en la nueva filosofía: una cocina sencilla al tiempo que sofisticada y cosmopolita y así como una tela de araña se extendieron sus ideas y sus innovaciones implantándose en toda cocina profesional que se precie.

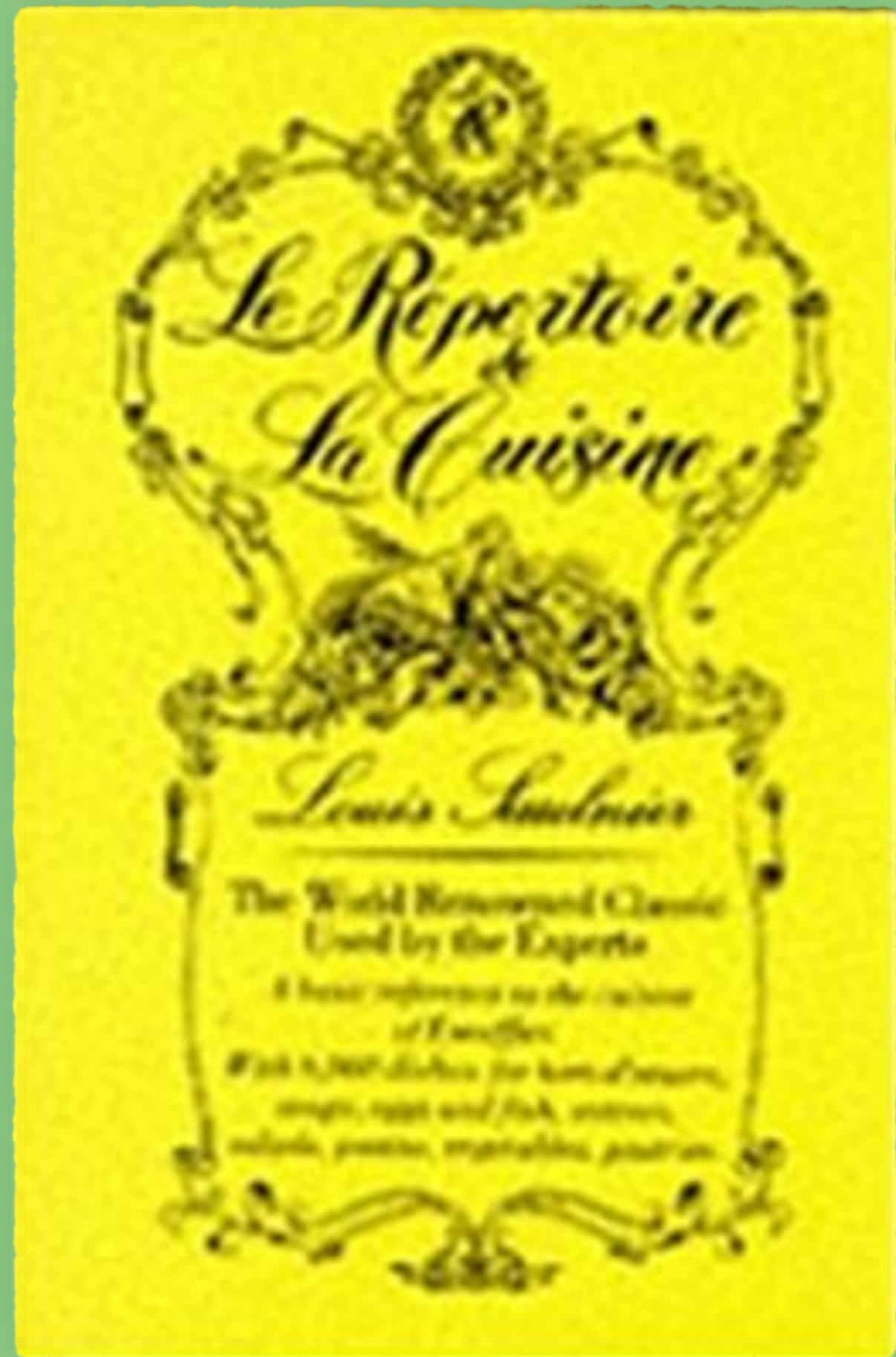




Se considera uno de los mejores chefs de todos los tiempos, inventor de la cocina de lujo en los hoteles y forma junto a Carême y a Ferrán Adrià la elite de los cocineros revolucionarios y transformadores de la cocina y gastronomía.

En 1914 Th. Gringoire y L. Saulnier publican *Le Répertoire de la Cuisine*, una guía que recoge, de manera telegráfica, alrededor de siete mil recetas, que indican los ingredientes que lo forman con un orden lógico y natural, con un vocabulario profesional, y explican las técnicas de una forma que pueda ser interpretada sin esfuerzo.

No se trata, según los autores, de una obra definitiva, sino que está abierta al devenir próximo de la cocina. Está dedicado a Auguste Escoffier como «Maître de la cuisine moderne».



BIBLIOGRAFÍA

- ✿ *Armendáriz, J.L. Gastronomía y Nutrición. Paraninfo. Madrid. 2013.*
- ✿ *Ríos, A; March, L. El Arte de la Cocina Española. Blume. Barcelona. 1997.*
- ✿ *Martínez Llopis, M. Historia de la Gastronomía Española. Alianza Editorial. Madrid. 1981.*
- ✿ *Planas, M., López, Mercè. López. Ofertas Gastronómicas. Altamar. Barcelona, 2013.*