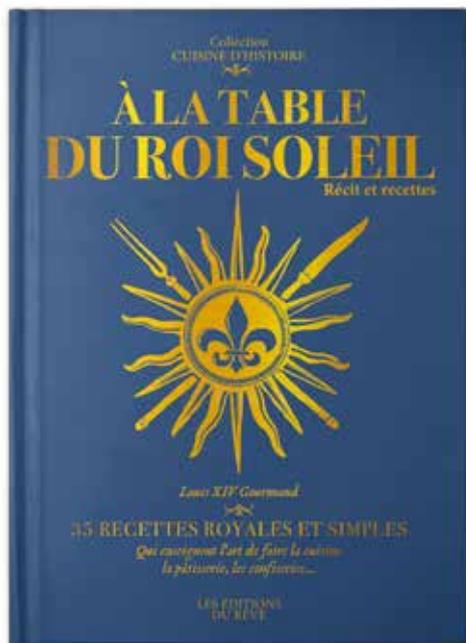


Communiqué de presse

Le 13 octobre 2017



► AU SOMMAIRE...

- De la naissance de la grande cuisine française
- Des festins à Versailles
- Petite leçon de maintien à la cour
- Louis XIV, histoire d'un grand appétit
- Des mystères des cuisines à Versailles
- Des nouveaux produits
- Des nouvelles techniques
- Le chocolat fait fondre Versailles
- De l'incroyable potager du Roi
- Galerie de portraits
- Les premiers livres de cuisine

► 35 recettes et illustrations



INFOS TECHNIQUES

TITRE A la table du roi soleil
AUTEUR Marie et Françoise de la Forest
COLLECTION Cuisine d'histoire
PARUTION 9 novembre 2017
FORMAT 17 x 24 cm
Couverture cuir
Int. 160 grs
ISBN 979-10-95480-05-1
PAGINATION 160 pages
PRIX 35€

À la table du roi Soleil

Sous le règne de Louis XIV, en plus des arts, de l'architecture, des jardins, de la musique, s'est développée la grande cuisine française. C'est à cette naissance de la gastronomie et surtout à la découverte de l'incroyable organisation de la vie gourmande de Versailles au Grand Siècle que nous invitons le lecteur. Un ballet fourmillant, des anecdotes incroyables, les secrets de la gourmandise du Roi Soleil... En plus du récit et des anecdotes, 35 recettes magnifiquement illustrées viennent illuminer l'ouvrage, elles sont évidemment adaptées au goût du jour et feront le bonheur de celles et ceux, nombreux, qui aiment cuisiner et recevoir leurs amis avec des recettes originales.



LES AUTEURS

Marie et Françoise de La Forest sont deux soeurs passionnées d'histoire de la cuisine et de la gastronomie et ont eu ensemble leur restaurant à Paris. Marie, qui vit à Sète, auteur de « Festins de France », codirige une agence de presse spécialisée dans le domaine culinaire et conçoit à la demande des reconstitutions ou ateliers culinaires historiques. Françoise, qui vit dans le Gers, est journaliste culinaire et publie également des recueils de recettes historiques, testées et approuvées dans sa cuisine, aux éditions Amazon.

UN LIVRE LUXUEUX

- Un livre-cadeau idéal pour offrir (couverture cuir, ruban marque page, dos carré cousu et 4 nerfs sur la tranche)
- Préface de Gérard Vié (2 étoiles Michelin)
- Pour les passionnés d'histoire et le règne du Roi Soleil
- Pour les amoureux de la cuisine
- 35 recettes

DE MAGNIFIQUES ILLUSTRATIONS

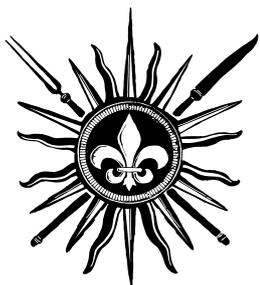


Communiqué de presse



L'ÉDITEUR

Les Éditions du rêve sont une jeune maison d'édition. A La Table Du Roi Soleil est le premier volet de sa collection de livres de cuisine d'histoire. Elle signe également des albums jeunesse, des carnets de bord d'aventure et des chroniques de société.



CONTACT PRESSE

Les éditions du rêve
6 rue tarnac
47220 Astaffort
05.53.48.17.60
Didier Lalbenque : didier@com-presse.fr
Marie Gabet : marieg@com-presse.fr

Encouragé par le plus grand des épiciers de l'histoire de France, le roi lui-même, et par sa gamison pour les nouvelles saveurs, les chefs célèbres qui se succèdent au XVIII^e siècle rivalisent de créativité. Avec bonheur souvent. Hasard, géniale intuition, souvent ou fruit d'une longue recherche, des tours de main sans précédent, de nombreuses recettes dites « de base », sont mises au point, des techniques complexes sont élaborées (toujours en regard de nos jours). De ces nouveautés, naît la renommée de la cuisine française. C'est ainsi que dans les cuisines des rois de la royauté et de la grande aristocratie, où boudonnent le talent de véritables artisans, la gastronomie acquiert ses lettres de noblesse.

Les sauces

Même si elle ne disparaît pas totalement, la sauce acide, qui dominait jusqu'ici dans la cuisine de cour, n'est plus de mise. Tout comme les épices agressives. L'une des premières marques de ce changement se dégage dans de nouvelles sauces. Bien sûr, on n'a pas oublié, même dans les cuisines versaillaises, le mode de liaison typique du Moyen Âge. On utilise ainsi toujours la mie de pain ou le pain « moussé » pour épaissir une sauce. Mais le cru s'impose vite comme une technique de base pour la liaison. On le réalise avec du lait froid ou de plus en plus, du beurre. La farine y est frite, puis on délaie avec le bouillon adéquat, du lait d'amande, et on laisse épaisser le tout. Les jaunes d'œufs sont également utilisés



Publié dans « Le livre de cuisine », par Jules Gouffé, Librairie Hachette et Cie (Paris, 1874), Gallery Images.