



## La Science en cuisine et l'art de bien manger

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

# La Science en cuisine et l'art de bien manger

*De Actes Sud Editions*

## **La Science en cuisine et l'art de bien manger** De Actes Sud Editions

S'appuyant sur quelques préceptes à la portée du plus grand nombre, Pellegrino Artusi, avec *La Science en cuisine et l'art de bien manger*, a révolutionné à son époque l'idée de la gastronomie. Publié une première fois à compte d'auteur en 1891, l'ouvrage connaîtra ensuite, du vivant d'Artusi, quinze éditions dont la dernière, posthume, rassemble 790 recettes. Car ce qui est sans doute le premier livre de cuisine interactif s'est progressivement enrichi des recettes proposées à l'auteur par des correspondants - et surtout des correspondantes - des quatre coins de l'Italie, même si les régions de prédilection d'Artusi, liées à sa biographie, restent l'Emilie-Romagne et la Toscane. Recettes qu'il testait ensuite systématiquement, chez lui, avant de les faire siennes et de les intégrer à son livre. Accompagné de réflexions hygiénistes, émaillé d'anecdotes savoureuses, d'allusions à l'actualité de l'époque et de références littéraires parfois malicieuses qui vont de la citation au pastiche, son oeuvre se caractérise aussi par sa volonté d'unification linguistique, dans un pays dont l'unité politique était toute récente. Il constitue ainsi non seulement un texte canonique, qui a fondé les codes de la cuisine bourgeoise italienne (au point qu'on l'offrait souvent, il y a encore peu de temps, aux jeunes mariées), mais aussi un ouvrage qui permet des lectures multiples. Sans cesse repris, imité, commenté, voire piraté, il reste un modèle en la matière : celui d'une cuisine de marché, réalisable et pleine de bon sens, exigeante sur la qualité des produits mais adaptable au goût et aux possibilités de chacun, ouverte à la nouveauté mais refusant le snobisme. Cette traduction, la première en France, préfacée et supervisée par Alberto Capatti, éminent spécialiste d'Artusi, est rigoureusement fidèle à l'édition historique de 1911.

 [Télécharger La Science en cuisine et l'art de bien manger ...pdf](#)

 [Lire en ligne La Science en cuisine et l'art de bien mang ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne **La Science en cuisine et l'art de bien manger** De Actes Sud Editions

---

631 pages

Présentation de l'éditeur

S'appuyant sur quelques préceptes à la portée du plus grand nombre, Pellegrino Artusi, avec *La Science en cuisine et l'art de bien manger*, a révolutionné à son époque l'idée de la "gastronomie". Publié une première fois à compte d'auteur en 1891, l'ouvrage connaîtra ensuite, du vivant d'Artusi, quinze éditions dont la dernière, posthume, rassemble 790 recettes. Car ce qui est sans doute le premier livre de cuisine "interactif" s'est progressivement enrichi des recettes proposées à l'auteur par des correspondants – et surtout des correspondantes – des quatre coins de l'Italie, même si les régions de prédilection d'Artusi, liées à sa biographie, restent l'Emilie-Romagne et la Toscane. Recettes qu'il testait ensuite systématiquement, chez lui, avant de les faire siennes et de les intégrer à son livre. Accompagné de réflexions hygiénistes, émaillé d'anecdotes savoureuses, d'allusions à l'actualité de l'époque et de références littéraires parfois malicieuses qui vont de la citation au pastiche, son oeuvre se caractérise aussi par sa volonté d'unification linguistique, dans un pays dont l'unité politique était toute récente. Il constitue ainsi non seulement un texte canonique, qui a fondé les codes de la cuisine bourgeoise italienne (au point qu'on l'offrait souvent, il y a encore peu de temps, aux jeunes mariées), mais aussi un ouvrage qui permet des lectures multiples. Sans cesse repris, imité, commenté, voire piraté, il reste un modèle en la matière : celui d'une cuisine de marché, réalisable et pleine de bon sens, exigeante sur la qualité des produits mais adaptable au goût et aux possibilités de chacun, ouverte à la nouveauté mais refusant le snobisme. Cette traduction, la première en France, préfacée et supervisée par Alberto Capatti, éminent spécialiste d'Artusi, est rigoureusement fidèle à l'édition historique de 1911.

Download and Read Online *La Science en cuisine et l'art de bien manger* De Actes Sud Editions

#ZTVM68F9IBE

Lire La Science en cuisine et l'art de bien manger par De Actes Sud Editions pour ebook en ligneLa Science en cuisine et l'art de bien manger par De Actes Sud Editions 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 La Science en cuisine et l'art de bien manger par De Actes Sud Editions à lire en ligne.Online La Science en cuisine et l'art de bien manger par De Actes Sud Editions ebook Téléchargement PDFLa Science en cuisine et l'art de bien manger par De Actes Sud Editions DocLa Science en cuisine et l'art de bien manger par De Actes Sud Editions MobipocketLa Science en cuisine et l'art de bien manger par De Actes Sud Editions EPub

**ZTVM68F9IBEZTVM68F9IBEZTVM68F9IBE**