



AUGUSTE ESCOFFIER
1846-1935



RAYMOND OLIVIER 1909-1990

PARUTION DU GUIDE MICHELIN

1900

Congés payés et développement de tourisme font découvrir les cuisines régionales.
La cuisine deviendra par la suite lourde, compliquée et les quantités servies importantes.

1936

La mode est à la cuisine de terroir
1975

Apparition des restaurants à thèmes
1995

1. Sous-vide et plats cuisinés
 2. Cuissons basses températures
 3. Les habitudes alimentaires changent et le nombre de Fast-food explose
- 1984 à 1990

l'ouverture des écoles hôtelières.
L'école hôtelière de Nice fut la première.

1958

Médiatisation de la cuisine grâce aux nouveaux médias télévisés.

1965

Apparition de la nouvelle cuisine
-Service à l'assiette
-La cuisine devient légère
1970

ROBUCHON créé son émission TV culinaire
2001

1er concours du "Meilleur Ouvrier de France".
1927

Le premier réfrigérateur arrive chez les particuliers.

1910

Le réfrigérateur, son utilisation est généralisée.

1922

L.KLOTZ crée le M.O.F
1924



Simplification des dressages, découpages en cuisine.
Le menu à prix fixe remplace la carte aux termes souvent pompeux.

1901

Vocabulaire culinaire, sauces et garnitures sont répertoriés.

1918

Les appellations culinaires sont à la mode.

1930

Le travail des grandes maisons est reconnu au travers des 3 étoiles attribuées pour la première fois par le guide Michelin.

1933

1933 L'établissement "La mère BRAZIER" à Lyon



ALEXANDRE DUMAÏNE 1895-1974



PAUL BOCUSE
1926



PIERRE GAGNAIRE 1950



ALAIN DUCASSE 1956



JOËL ROBUCHON 1945



MARC VEYRAT 1950



BERNARD LOISEAU 1951

Le Bio à le vent en poupe, la qualité redevient un argument de vente
Le Guide Michelin s'appelle désormais "Le Guide Rouge Michelin"

2000

-Crise de la vache folle
-Jean Pierre COFFE dénonce la "Malbouffe"

1997

"Gourmet TV" est la 1ère chaîne de télévision thématique consacrée à la cuisine.
Diffusion internationale

2002