

MODULES *de* TECHNOLOGIE CULINAIRE

CAP

tome 2

FICHES D'ÉVALUATION
INCLUSES
DÉTACHABLES

version
ÉLÈVE



CAP



APPRENTISSAGE - FORMATION

de **MODULES**
TECHNOLOGIE
CULINAIRE

CAP

tome 2

Michel FARAGUNA & Michel MUSCHERT

CAP

APPRENTISSAGE - FORMATION

version
ÉLÈVE

R É F É R E N T I E L

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CUISINE SAVOIRS ASSOCIÉS 1 : TECHNOLOGIE CULINAIRE

CONNAISSANCES	CAP	LIMITES DE CONNAISSANCES
1.1 L'HISTOIRE DE LA CUISINE		<ul style="list-style-type: none">• L'histoire et l'évolution de la cuisine française au cours de ce siècle.• Les grandes modifications des années 1970.• Personnages et événements qui ont contribué à l'évolution culinaire ainsi que leurs faits essentiels.
1.2 LE VOCABULAIRE CULINAIRE		<ul style="list-style-type: none">• Les termes culinaires dans une situation donnée.• L'utilité d'un vocabulaire.
1.3 LES PREPARATIONS DE BASE <ul style="list-style-type: none">• Fonds de base• Gelées• Modes de liaison• Sauces de base• Beurres composés• Courts-bouillons• Marinades• Farces, duxelles		En fonction des préparations de base, on se limitera à : <ul style="list-style-type: none">• la définition,• la classification,• la composition,• les phases principales et leurs préparations,• leurs utilisations culinaires,• leurs avantages,• les règles à observer,• les principales règles d'hygiène et de législation.
1.4 L'ASSOCIATION DES METS ET DES GARNITURES D'ACCOMPAGNEMENT		Les principes de base : <ul style="list-style-type: none">• les respect des appellations classiques (réglementations et usages),• la mise en valeur des mets et des garnitures.
1.5 LES P.C.E.A. <i>(Les Préparations Culinaires Elaborées à l'Avance)</i>		<ul style="list-style-type: none">• Les systèmes de production, de stockage et de distribution.• La législation.• Les règles d'hygiène.
1.6 LES CUISSONS		<ul style="list-style-type: none">• Les différents types et modes de cuisson.• Les règles de base de la conduite des différents modes de cuisson (rôtir, griller, frire, etc.).• Les aliments traités.• Le matériel utilisé.• Le choix d'un mode de cuisson en fonction des produits.
1.7 L'EDUCATION DU GOUT, DE L'ODORAT		<ul style="list-style-type: none">• Les caractéristiques des aliments (goût, odeur aspect, texture, couleur).• Les saveurs de base (salé, sucré, acide, amer).• Les qualités organoleptiques des aliments.• La sensibilisation à la dégustation.• L'importance de l'assaisonnement.
1.8 LES LOCAUX		Les principaux locaux ou secteurs de travail et leur représentation :
1.8.1 LES ZONES DE TRAVAIL		<ul style="list-style-type: none">• l'énumération,• l'utilisation,• les différents circuits,• le principe de la marche en avant,• la réglementation relative à l'installation.
1.8.2 L'ENTRETIEN DES LOCAUX		<ul style="list-style-type: none">• Les méthodes à mettre en œuvre et les produits à utiliser en fonction des différents travaux d'entretien.• L'interprétation d'un plan de nettoyage et de désinfection des locaux.• L'identification des procédures de nettoyage.
1.8.3 LA VENTILATION		<ul style="list-style-type: none">• Les avantages d'une ventilation efficace.
1.8.4 L'EVACUATION DES DECHETS		<ul style="list-style-type: none">• La réglementation en matière d'hygiène et d'environnement.
1.9 LE MATERIEL <ul style="list-style-type: none">• Les appareils de préparation, de cuisson, de conservation et de stockage• Le matériel mobile• Les couteaux et le petit outillage• Le matériel électromécanique		<ul style="list-style-type: none">• En fonction des différents matériels, on se limitera à :<ul style="list-style-type: none">• la description,• les principes simples d'utilisation, d'entretien et de sécurité,• le choix du matériel en fonction des opérations culinaires à réaliser.• Les procédures à respecter.
1.10 LE PERSONNEL DE CUISINE		<ul style="list-style-type: none">• La structure d'une brigade ou d'une équipe en fonction de l'organisation de l'entreprise.• Les différentes formes d'organisation du travail.• La répartition des tâches.• La lecture des différents tableaux de service affichés dans les entreprises.
1.10.1 LA REPARTITION DU TRAVAIL		
1.10.2 LA TENUE ET LES COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS		<ul style="list-style-type: none">• Les règles de comportement spécifiques en cuisine.• Les règles essentielles d'hygiène corporelle et vestimentaire.
1.10.3 LA SECURITE		La prévention des risques sur le lieu de travail.
1.11 LES RELATIONS CUISINE/RESTAURANT		<ul style="list-style-type: none">• Les documents (bons de commande).• Les différentes procédures d'annonces.

POUR DÉCOUVRIR VOTRE MANUEL

LE COURS

La difficulté est progressive

Les objectifs du référentiel sont clairement énoncés

L'identification du thème est identique à celui des fiches d'évaluations et des transparents

Le thème

Repère du module

Les informations

Case à remplir par l'élève avec l'aide du professeur

LE DOSSIER

LES EXERCICES

Le dossier

Trois siècles de Procope

La plus vieille café de Paris à plus qu'une histoire. Trois siècles d'histoire se sont en partie joués là, autour de tables fréquentées par Voltaire, Rousseau, Diderot, Marat, Verlaine...

par Michel GENSON

Il est le créateur de ce métier. Avant lui, c'était la taverne et les salles enfumées. C'est le premier qui cherche à accéder ses clients comme dans un appartement, avec des tables, des banquettes, il fait tout pour offrir le meilleur ambience. Au lieu de l'ancien, il crée un nouveau modèle. Il est le premier à faire un plan de travail réfrigéré recouvert de marbre. L'ENTRETIEN EST UN LIEU DE STOCKAGE ET DE CONSERVATION (POUR PROTÉGER LES PLATS ET LES OUILLES) ET DOIVANT RECEVOIR LES PRÉPARATIONS FINALES.

Le Café Procope, situé au 13, rue de la Harpe, à Paris, est le plus ancien café de France. Fondé en 1686 par le boulanger François Procope, il a été transformé en café par son gendre, le pâtisseriesier Jean-François Procope, en 1752. Le bâtiment a été restauré en 1988 et est classé monument historique.

Les exercices : Ils permettent aux élèves de vérifier leurs connaissances

LES EXERCICES

LE RÔLE DE LA VENTILATION

PERMET DE RENOUELER L'AIR D'UN LOCAL ET DE MAINTENIR UNE QUALITÉ CONSTANTE DE CET ENVIRONNEMENT EN : ÉVACUANT L'AIR VICIE - REMPLAçant L'AIR VICIE PAR DE L'AIR NEUF

LES FACTEURS DE POLLUTION EN CUISINE

- LA VAPEUR D'EAU
- LES VAPEURS GRAISSEUSES
- LA CHALEUR
- LES PRODUITS DE COMBUSTION
- LES ODEURS
- LES PARTICULES EN SUSPENSION

VENTILATION TROP ÉLEVÉE PROVOQUE :

- PROVOQUANT LES RÉFLEXES NAUZEUX ET LE MAUVAIS HUMOUR DES PERSONNELS
- SURCONSOMMATION DE CHAUFFAGE
- UN RISQUE D'EXTINCTION DE LA FLAMME DES BRÛLEURS

LES 2 SYSTÈMES DE VENTILATION

DEFINITION DE LA VENTILATION "DOUBLE FLUX"

ENCORE APPELÉ À INJECTION - L'AIR VICIE EST ASPIRÉ ET EXTRAIT DU LOCAL PAR UNE HOTTE ASPIRANTE. LE L'AIR FRAIS (FILTRÉ) SE FAIT PAR ASPIRATION PUIS PAR SOUFFLAGE.

LES FICHES

traitement et évacuation des déchets

NOM : _____ PRÉNOM : _____ DATE : _____

NOTE : 20

LE CITE 2 INTERDICTIONS CONCERNANT LES DÉCHETS ALIMENTAIRES

- LES DÉCHETS PRODUITS LORS D'UNE OPÉRATION NE DOIVENT EN AUCUN CAS ÊTRE JETÉS À MÊME LE SOL
- LES DÉCHETS PRODUITS NE DOIVENT PAS ÊTRE STOCKÉS DANS UNE ZONE OU SOUS ENTREPRISES DES DÉBRIS ALIMENTAIRES

UN CONTENEUR DOIT ÊTRE...

- ÉTANCHE ET DOTÉ D'UNE FERMETURE
- RÉGULIÈREMENT ENTRETIENU
- FACILE À NETTOYER ET À DÉSINFECTER

IL EST INTERDIT D'ENTRÉPOSER LES CONTENEURS...

- DANS LA CUISINE ET LA ZONE DE PRÉPARATION
- DANS LES LIEUX DE STOCKAGE ET DE CONSERVATION
- ILS DOIVENT ÊTRE STOCKÉS :
- DANS UN LOCAL SPÉCIFIQUE : LE LOCAL POUÛSELLES
- POUR ÉVITER LES CONTAMINATIONS MICROBIENNES, CE LOCAL PEUT ÊTRE : RÉFRIGÉRÉ

RETROUVEZ LES INFORMATIONS OUBLIÉES

ZONE DE LOCAL POUÛSELLES

- 10 g/l
- 10 g/l
- 10 g/l

CHACQUE JOUR EN FIN DE SERVICE

LAVÉR L'INTÉRIEUR ET L'EXTÉRIEUR DES CONTENEURS

MAQUÉ

Chaque question se rapporte à des indications précises du cours et des objectifs du référentiel.

L'élève avec l'aide du professeur, trouve les compléments d'informations dans les pages «dossier».

La prise de notes permet de suivre l'évolution de la profession, et favorise l'autonomie de l'élève.

LA CULTURE TECHNOLOGIQUE

- 27** HISTOIRE DE LA CUISINE12
- 28** ÉDUCATION DU GOÛT ET DE L'ODORAT ..24



LE PERSONNEL DE CUISINE

- 29** LE PERSONNEL34
- 30** LA RÉPARTITION DU TRAVAIL42
- 31** TENUE ET COMPORTEMENT48
- 32** LA SÉCURITÉ56



LES LOCAUX

- 33** LES LOCAUX66
- 34** L'ENTRETIEN DES LOCAUX76
- 35** LES DÉCHETS88
- 36** LA VENTILATION98



LE MATÉRIEL

- 37** LE MATÉRIEL FIXE DE CUISINE106
- 38** LE MATÉRIEL MOBILE DE CUISINE116
- 39** LES COUTEAUX - LE PETIT OUTILLAGE ..128
- 40** LE MATÉRIEL ÉLECTROMÉCANIQUE ...142



LES CUISSONS

41	LES PHÉNOMÈNES DE CUISSON	154
42	RÔTIR - POÊLER	158
43	SAUTER - GRILLER	166
44	FRIRE - CUIRE SOUS VIDE	174
45	POCHER - VAPEUR	182
46	BRAISER - RAGOÛT	192



LES PRÉPARATIONS DE BASE

47	LES FONDS DE BASE	204
48	LES GELÉES	210
49	LES LIAISONS	216
50	LES SAUCES DE BASE	224
51	LES SAUCES ÉMULSIONNÉES	230
52	LES BEURRES COMPOSÉS	236
53	LES FARCES ET DUXELLES	242
54	LES COURTS-BOUILLONS ET MARINADES	250



THÈMES SPÉCIFIQUES CAP

55	LES PRÉPARATIONS CULINAIRES ÉLABORÉES À L'AVANCE	256
56	L'ASSOCIATION DES METS	268
57	LES RELATIONS CUISINE-RESTAURANT	278
58	LE VOCABULAIRE CULINAIRE	284



MODULE 8

la culture technologique

HISTOIRE DE LA CUISINE

EDUCATION DU GOÛT ET DE L'ODORAT

CONNAISSANCES :

CAP

- histoire et évolution de la cuisine française au XX^e siècle
- les grandes modifications des années 70
- personnages et événements ayant contribué à l'évolution culinaire ainsi que leurs faits et gestes essentiels



histoire de la cuisine

HISTOIRE & ÉVOLUTION DE LA CUISINE (1900/1970)

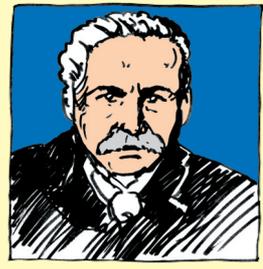
- 1900 LES APPELLATIONS APPARAISSENT SUR LES CARTES, C'EST L'ÉPOQUE DES FESTINS NOMBREUX ET RICHEMENT DÉCORÉS.
- TOURISME ET THERMALISME DYNAMISENT LA GASTRONOMIE ET L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE.
- 1901 SOUS L'IMPULSION D'ESCOFFIER, SIMPLIFICATION DES DRESSAGES, DÉCOUPAGES EN CUISINE AFIN D'ÉVITER QUE CEUX-CI NE SE PASSENT EN SALLE. LE MENU À PRIX FIXE REMPLACE LA CARTE AUX TERMES SOUVENT POMPEUX.
- 1918 VOCABULAIRE CULINAIRE, SAUCES ET GARNITURES SONT RÉPERTORIÉS.
- 1910 LE PREMIER RÉFRIGÉRATEUR APPARAÎT CHEZ LES PARTICULIERS.
- 1922 LA RÉFRIGÉRATION SE GÉNÉRALISE DANS LES CUISINES.
- 1924 L. KLOTZ, JOURNALISTE ET CRITIQUE D'ART CRÉE LE M.O.F.
- 1927 UN CONCOURS NATIONAL RÉCOMPENSE L'UN DES "MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE".
- 1930 LES APPELLATIONS CULINAIRES SONT À LA MODE. LA CUISINE DES CHEFS RESTE TRÈS CODIFIÉE.
- 1933 LE TRAVAIL DES GRANDES MAISONS EST RECONNU AU TRAVERS DES 3 ÉTOILES ATTRIBUÉES POUR LA PREMIÈRE FOIS PAR LE GUIDE MICHELIN.
- 1936 CONGÉS PAYÉS ET DÉVELOPPEMENT DU TOURISME FONT DÉCOUVRIR LES CUISINES RÉGIONALES.
- LA GASTRONOMIE EST REMPLACÉE PAR LA DÉBROUILLE ET L'ASTUCE PUISQUE L'APPROVISIONNEMENT EST QUASI NUL.
- LA CUISINE EST LOURDE, COMPLIQUÉE, LES QUANTITÉS SERVIES SONT IMPORTANTES.
- 1958 LA FORMATION DES CUISINIERS PEUT SE FAIRE EN DEHORS DE L'APPRENTISSAGE GRÂCE À L'OUVERTURE DES ÉCOLES HÔTELIÈRES.
- 1965 LA CUISINE SE MÉDIATISE AU TRAVERS D'ÉMISSIONS TÉLÉVISÉES.

27

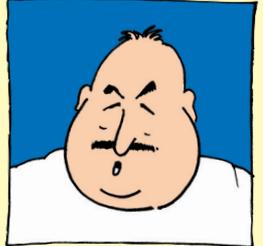
RECONSTRUCTION DU PAYS

PERSONNAGES & ÉVÉNEMENTS (1900/1970)

- **1900** PARUTION DU "GUIDE MICHELIN".
- **1903** AUGUSTE ESCOFFIER PUBLIE (AVEC PHILEAS GILBERT ET ÉMILE FETU) LE "GUIDE CULINAIRE", VÉRITABLE BIBLE DES CUISINIERS. IL EST CONSIDÉRÉ COMME LE CHEF DE FILE DE LA CUISINE MODERNE. PLUSIEURS FOIS RÉÉDITÉ (EN 1907, 1912 ET 1921), IL SERA TRADUIT EN PLUSIEURS LANGUES DONT LE JAPONAIS.
- **1918** PARUTION DU "RÉPERTOIRE DE LA CUISINE" PAR GRINGOIRE ET SAULNIER (METS, SAUCES ET GARNITURES SONT RÉPERTORIÉS ET CLASSÉS D'APRÈS LEURS APPELLATIONS).
- **1924** CRÉATION DU CONCOURS DU "MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE".
- **1927** MAURICE EDMOND SAILLANT DIT CURNONSKY CÉLÈBRE JOURNALISTE GASTRONOMIQUE EST ÉLU "PRINCE DES GASTRONOMES".
- **1933** LE GUIDE MICHELIN ATTRIBUE POUR LA PREMIÈRE FOIS SES 3 ÉTOILES. C'EST LA MÈRE BRAZIER PRÈS DE LYON QUI REÇOIT CETTE DISTINCTION.
- **1938** PROSPER MONTAGNÉ PUBLIE "LE LAROUSSE GASTRONOMIQUE".
- **1948** RAYMOND OLIVER DEVIENT PROPRIÉTAIRE DU "GRAND VÉFOUR" AU PALAIS ROYAL.
- **1951** ALEXANDRE DUMAINE, CUISINIER DU RESTAURANT "LA CÔTE D'OR" À SAULIEU OBTIENT 3 ÉTOILES MICHELIN.
- **1958** NAISSANCE DE LA 1^{ÈRE} ÉCOLE HÔTELIÈRE À NICE. THONON, STRASBOURG, PARIS, TOULOUSE SUIVRONT.
- **1958** MICHEL GUÉRARD OBTIENT LE TITRE DE "MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE".
- **1961** PAUL BOCUSE, SURNOMMÉ LE "PRIMAT DES GUEULES" OBTIENT LE TITRE DE M.O.F. IL DÉCROCHE LA MÊME ANNÉE SA 1^{ÈRE} ÉTOILE MICHELIN. LA 3^{ÈME} LUI SERA ATTRIBUÉE EN **1965** DANS SON RESTAURANT DE COLLONGES AU MONT-D'OR PRÈS DE LYON. IL EST ÉLU "CUISINIER DU SIÈCLE" PAR LE GUIDE GAULT ET MILLAU.
- **1965** RAYMOND OLIVER EST LE PREMIER CUISINIER À ASSURER DES ÉMISSIONS CULINAIRES À LA TÉLÉVISION ET PUBLIE "LA CUISINE".



ESCOFFIER



CURNONSKY



DUMAINE



BOCUSE



OLIVER

LES GRANDES MODIFICATIONS DES ANNÉES 1970

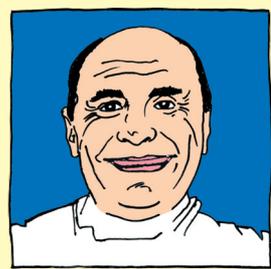
- **1970** APPARITION DE LA “NOUVELLE CUISINE” : LA CUISINE SE LIBÈRE DU CLASSICISME.
 - SERVICE ET DRESSAGE À L’ASSIETTE
 - LA CUISINE EST LÉGÈRE : LES LIAISONS À LA FARINE SONT PROSCRITES
 - ASSOCIATIONS ORIGINALES DE SAVEURS “SUCRÉ-SALÉ”
 - CLOCHE SUR LES ASSIETTES
 - UTILISATION DES MOUSSES ET DU BEURRE BLANC
 - REDÉCOUVERTE DES LÉGUMES OUBLIÉS (SALSIFIS, CROSNES...)
- **1975** LA MODE EST À LA CUISINE DU TERROIR.
 - ESSOR DE LA CUISINE CRÉATIVE
- **1984 À 1990**
 - SOUS-VIDE, PLATS CUISINÉS
 - CUISSONS BASSE TEMPÉRATURE
 - PRODUITS DE 4° GAMME (CRUDITÉS, FRUITS ET LÉGUMES CUITS SOUS VIDE OU EN ATMOSPHÈRE CONTRÔLÉE)
 - CUISINE D’ASSEMBLAGE : PRODUITS ALIMENTAIRES INTERMÉDIAIRES (PAI)
 - ADAPTATION DES MATÉRIELS AUX NOUVEAUX CONCEPTS DE PRODUCTION (FOURS MIXTES, CUISEUR VAPEUR HAUTE TEMPÉRATURE, MICRO-ONDES, INDUCTION...)
- FORTE PROGRESSION DE LA VENTE DE PRODUITS SURGELÉS.
- LA DURÉE DES REPAS SE RACCOURCIT.
- LE “PRÊT À L’EMPLOI” REMPLACE LA CUISINE MITONNÉE, LES ALIMENTS (PURÉE, STEACKS HACHÉS) N’ONT PLUS BESOIN D’ÊTRE MACHÉS.
- LES REVUES CULINAIRES SE MULTIPLIENT.
- L’INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE EST EN PLEINE EXPANSION, DE GRANDS CHEFS PARTICIPENT À CETTE ÉVOLUTION EN Y ASSOCIANT LEUR SAVOIR-FAIRE.
- LES HABITUDES DES CONSOMMATEURS CHANGENT ET LA PROFESSION S’ADAPTE À LA NOUVELLE TENDANCE : LES REPAS SONT DE PLUS EN PLUS SOUVENT CONSOMMÉS HORS DU FOYER.
- LE NOMBRE DE FAST-FOOD EXPLOSE.
- **1995** APPARITION DES RESTAURANTS À THÈME (TEX MEX, VIANDE, POISSON, CUISINE RÉGIONALE...).
- **1997** CRISE DE LA “VACHE FOLLE” : APPARITION DE L’ENCÉPHALOPATHIE SPONGIFORME BOVINE (ESB).
 - JEAN-PIERRE COFFE DÉNONCE LA “MALBOUFFE”
 - LE “PRINCIPE DE PRÉCAUTION” AINSI QUE LA “TRAÇABILITÉ” RÉPONDENT AUX INQUIÉTUDES DES CONSOMMATEURS
- MULTIPLICATION DES GUIDES CULINAIRES.
- **2000** L’OBÉSITÉ, RÉALITÉ AMÉRICAINE, INQUIÈTE LES NUTRITIONNISTES.
 - LES ÉTATS-UNIS TAXENT À 100 % LE ROQUEFORT EN RÉPONSE AU REFUS DE LA FRANCE D’IMPORTER DE LA VIANDE DE BŒUF BOURRÉE D’HORMONES ET D’ANTIBIOTIQUES
 - JOSÉ BOVÉ TIRE LA SONNETTE D’ALARME EN DÉMONTANT UN “MAC DO” À MILLAU
 - LE “BIO” A LE VENT EN POUPE, LA QUALITÉ REDEVIENT UN ARGUMENT DE VENTE
- **2002** “GOURMET TV” EST LA PREMIÈRE CHAÎNE DE TÉLÉVISION THÉMATIQUE CONSACRÉE À LA CUISINE : ELLE EST DIFFUSÉE SUR LE SATELLITE.
 - MÊME LES RUSSES NE VEULENT PLUS DE POULETS AMÉRICAINS !
 - DES RESTAURATEURS ANGLAIS VEULENT FAIRE SIGNER À LEURS CLIENTS UNE DÉCHARGE EN CAS DE SALMONELLOSE OU DE CONTAMINATION PAR L’ESB S’ILS RÉCLAMENT UN STEACK SAIGNANT !

PERSONNAGES ET ÉVÉNEMENTS DES ANNÉES 1970 À NOS JOURS

- **1973** PARUTION DU GUIDE "GAULT ET MILLAU" À L'ORIGINE DU TERME "NOUVELLE CUISINE".
- **1974** (26 JUIN) RÉGLEMENTATION MINISTÉRIELLE SUR LES PLATS CUISINÉS À L'AVANCE.
 - GEORGES PRALUS DÉVELOPPE LE PROCÉDÉ DU SOUS-VIDE
- **1976** JOËL ROBUCHON DEVIENT "MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE".
 - MICHEL GUÉRARD PUBLIE "LA GRANDE CUISINE MINCEUR"
- **1981** JOËL ROBUCHON OUVRE SON RESTAURANT "LE JAMIN".
 - PARUTION DU "BOTTIN GOURMAND"
- **1987** CRÉATION DU "BOCUSE D'OR", CONCOURS MONDIAL DE CUISINE AUQUEL PARTICIPENT LES MEILLEURS JEUNES CHEFS DES 5 CONTINENTS .
- **1988** "DU NEUF SUR LE PLAT" (DE DENIS POULIN ET LIONEL SAUNIER) EST LE PREMIER OUVRAGE CONCERNANT LA CUISINE D'ASSEMBLAGE.
- **1989** ÉMILE JUNG (RESTAURANT "AU CROCODILE" À STRASBOURG) EST ÉLU CHEF DE L'ANNÉE.
 - PREMIÈRE ÉDITION DE LA "SEMAINE DU GOÛT"
- **1994** JEAN-MARC TACHET DEVIENT LE PLUS JEUNE MOF DE FRANCE ET TRAVAILLE AU RESTAURANT "LA DILIGENCE" À MORESTEL (ISÈRE).
- **1995** MARC VEYRAT (3 ÉTOILES MICHELIN) VALORISE ET SUBLIME LA CUISINE DU TERROIR. SON CHAPEAU EST AUSSI CÉLÈBRE QUE SES HERBES.
- **1995** L'ARRÊTÉ DU 5 MAI REMPLACE CELUI DU 26 JUIN 1974 ET INTÈGRE LA DÉMARCHE HACCP.
- **1997** NOUVEL ARRÊTÉ SUR LA RÉGLEMENTATION COLLECTIVE ET SOCIALE
- **1999** BERNARD LOISEAU LANCE UNE GAMME DE PLATS CUISINÉS PORTANT SON NOM.
- **2000** LES ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS SONT DE PLUS EN PLUS CONTESTÉS.
 - ALAIN DUCASSE EST LE CHEF LE PLUS ÉTOILÉ DE L'ANNÉE AVEC 6 ÉTOILES DANS 2 ÉTABLISSEMENTS (3 À PARIS, 3 À MONACO)
 - LE GUIDE MICHELIN S'APPELLE DÉSORMAIS LE "GUIDE ROUGE MICHELIN", IL EST TIRÉ À 800 000 EXEMPLAIRES
- **2001** RÉÉDITION DU "LAROUSSE GASTRONOMIQUE" EN 3 VOLUMES.
 - JOËL ROBUCHON CRÉE UNE ÉMISSION CULINAIRE TÉLÉVISÉE QUOTIDIENNE "BON APPÉTIT BIEN SÛR"
 - GUY MARTIN DU GRAND VÉFOUR À PARIS ET LES FRÈRES POURCEL À MONTPELLIER SONT "3 ÉTOILÉS" (GUIDE ROUGE MICHELIN)
 - MARC VEYRAT OBTIENT 6 ÉTOILES DANS SES RESTAURANTS (AUBERGE DE L'ÉRIDAN ET LA FERME DE MON PÈRE).
 - PIERRE GAGNAIRE À PARIS OBTIENT LES 4 ÉTOILES DU BOTTIN GOURMAND
 - ADAPTATION AUX 35 HEURES DANS NOTRE PROFESSION QUI MANIFESTE POUR LA TVA À 5,5 %



GUÉRARD



LOISEAU



Ducasse



VEYRAT



GAGNAIRE



APPERT (NICOLAS) 1749 / 1841

Sans lui, les conserves n'existeraient pas. Il est l'inventeur d'un procédé qui porte son nom : l'appertisation. Ce procédé permet de stériliser des denrées comestibles enfermées dans des récipients de verre plongés dans de l'eau maintenue à ébullition jusqu'à la cuisson. Il publie en 1811 son traité de *"L'art de conserver pendant plusieurs années toutes substances animales et végétales"*. Il tente sans succès d'industrialiser son procédé et meurt dans la misère en 1841.



CARÈME (MARIE-ANTOINE dit ANTONIN) 1783 / 1833

Âgé de 10 ans à peine, il quitte sa famille nombreuse et pauvre pour subvenir à ses besoins. Cuisinier des tsars, des empereurs et des rois, il publie en 1815 le *"Pâtissier pittoresque"*. On lui doit aussi d'avoir remis la toque à la mode et, surtout, le ...vol-au-vent.



CURNONSKY (MAURICE EDMOND SAILLANT dit) 1872 / 1956

Connu pour son appétit et sa grande taille, ce journaliste gastronome est célèbre pour ses écrits sur la cuisine régionale et les meilleures tables de France. Élu *"Prince des gastronomes"* en 1927, il fonde en 1930 *"l'Académie des gastronomes"* dont il sera le premier président et la revue *"Cuisine et vins de France"* en 1946.

DELESSERT (BENJAMIN) 1773 / 1847

Il met au point la fabrication du sucre à base de betterave sucrière.

DUGLÈRE (ADOLPHE) 1805 / 1884

Il travaille avec Carême chez les Rotschild jusqu'en 1848 puis comme chef au restaurant des *"Trois frères provençaux"*. C'est à l'intention d'une courtisane célèbre - Anna Deslions - qu'il crée ses *"Pommes Anna"*. C'est à lui que s'adressait Alexandre Dumas lorsqu'il avait besoin de conseils pour la rédaction de son *"Dictionnaire de la cuisine"*.

ÉPICES

Ils apparaissent dans l'alimentation au Moyen-Âge. Rares et chers, il était d'usage d'offrir du poivre au juge lorsque le jugement était favorable !

ESCOFFIER (AUGUSTE) 1846 / 1935

Surnommé *"cuisinier des rois et rois des cuisiniers"*, il travaille à Nice, Paris, Monte-Carlo ainsi que sur des paquebots. Il est considéré comme le rénovateur de la cuisine française. Fondateur de la revue *"l'Art Culinaire"* en 1883, il publiera son *"Guide Culinaire"*, véritable bible des cuisiniers en 1903. Celui-ci sera constamment réédité, notamment en 1907, 1912 et 1921. Référence encore aujourd'hui, cet ouvrage sera traduit en plusieurs langues et même en Japonais...

On lui doit aussi la publication d'une brochure intitulée *"Projet d'assistance mutuelle pour l'extinction du paupérisme"*, dans laquelle il révèle aussi ses talents d'humaniste en imaginant, une *"Sécurité Sociale"* avant la lettre, et surtout, en mettant ses théories en pratique.

FOURCHETTE

Apparue à Venise au XVI^{ème} siècle, (elle n'a encore que deux dents) c'est en 1582 que le roi Henri III la découvre en dînant à *"La tour d'argent"* à Paris et décide d'en faire fabriquer.



FOURNEAU

Les premiers fourneaux en fonte avec foyer intérieur, fours et cheminée apparaissent au début du XIX^{ème} siècle.

GAULT ET MILLAU

Parution du célèbre guide culinaire portant le nom de ses chroniqueurs en 1973.

GELLÉE (CLAUDE DIT LE LORRAIN) 1600 / 1682

Inventeur - controversé - de la pâte feuilletée, il réussit à se faire un nom dans la peinture sous le pseudonyme de Le Lorrain.

GÉNIN (THOMAS)

Surnommé le *"Gambetta de la cuisine"*, il organise en 1883 le premier concours culinaire afin que seuls les cuisiniers ayant un diplôme puissent s'installer. Le premier CAP de cuisinier est né.

GILBERT (PHILEAS) 1857 / 1942

C'est un *"tour de France"* qui va lui faire connaître Escoffier avec lequel il collaborera à la rédaction du *"Guide Culinaire"*.

GOUFFÉ (JULES) 1807 / 1877

Cuisinier de Napoléon III, surnommé *"L'Apôtre de la cuisine décorative"*, il impose à la cuisine des règles strictes consignées dans son *"Livres de cuisine"* qui inspire toujours de nombreux auteurs culinaires.

AUTRICHE (MARIE-THÉRÈSE D')

C'est elle qui lance la mode du chocolat en France

BEAUVILLIERS (ANTOINE) 1754 / 1817

Il ouvre en 1782 le premier grand restaurant de Paris (rue Richelieu) : *"La grande taverne de Londres"* et publie en 1814 *"L'art du cuisinier"*.

BÉCHAMEL

Il semble que le Marquis de Béchamel se soit attribué l'invention de cette sauce et que, plus vraisemblablement, on la doive au cuisinier de son fils.

BERCHOUX (JOSEPH) 1765 / 1839

Il publie en 1801 *"Gastronomie"* : c'est la première apparition de ce terme dans la langue française.

BOCUSE (PAUL) né en 1926

Commis en 1946 chez la Mère Brazier, il décroche en 1961 le titre de MOF en même temps que sa 1^{ère} étoile Michelin. La troisième lui sera attribuée en 1965 dans son restaurant de Collonges au Mont-d'Or près de Lyon, affaire familiale en difficulté qu'il avait reprise en main en 1959. Il est élu cuisinier du siècle par le guide Gault et Millau. Auteur de *"la Cuisine du marché"* et de *"Bocuse dans votre cuisine"*, il devient Président du MOF en 1989.

BOCUSE D'OR

C'est à Lyon que se retrouvent tous les deux ans depuis 1987 les meilleurs jeunes chefs des 5 continents, sélectionnés parmi les plus talentueux de leurs pays afin de conquérir la récompense suprême.

BOULANGER

Il ouvre le 1^{er} restaurant à Paris en 1765

BRAZIER (EUGÉNIE dite "LA MÈRE") 1895 / 1977

Célèbre pour sa *"poularde demi-deuil"* qu'elle cuisine dans son restaurant du Col de la Luère près de Lyon, c'est à elle que le *"Guide Michelin"* décerne pour la première fois ses *"trois étoiles"* en 1933. En 1946, elle embauche un commis nommé Paul Bocuse...

BRILLAT SAVARIN (ANTHELME) 1755 / 1826

Il publie en 1825 *"La physiologie du goût"*, ouvrage dans lequel ses aphorismes resteront célèbres : *"la découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur de l'humanité que la découverte d'une étoile"* ou *"un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil"*.



CAFÉ

Le premier café (Le Procope) est ouvert à Paris en 1694 par le sicilien Procopio dei Coltelli qui y développe la consommation des glaces et des sorbets.

CAMELINE

Nom d'une sauce du Moyen-Âge liée à la mie de pain et à base de verjus, miel, gingembre, cannelle et poivre

**GRIMOD DE LA REYNIÈRE
(ALEXANDRE, BALTHAZARD)
1758 / 1838**

Il publie en 1803 un périodique dans lequel il propose un parcours des cafés et des restaurants de Paris " *L'almanach des gourmands*", le 1^{er} guide de critique gastronomique qui aura un énorme succès. Il crée également le "jury des dégustateurs", auquel sont soumis des mets et les jugements (les "légitimations") sont publiés dans l'almanach. En 1808 il publie " *Le manuel des amphitrions*", pour enseigner l'art de recevoir, tout en proposant des ingrédients nouveaux tels la pomme de terre, la tomate ou encore les pâtes.



GUERARD (MICHEL) 1933

Il se consacre tout d'abord à la pâtisserie. Dans son premier restaurant - Le Pot-au-Feu-, ouvert en 1965, il prône une cuisine allégée, simplifiée tout en respectant la saveur et la richesse nutritive des produits. Il est un des fondateurs de la " *nouvelle cuisine*", et l'ardent défenseur d'une cuisine diététique qu'il met à la portée du grand public en publiant en 1976 son ouvrage intitulé " *La grande cuisine minceur*".

LOISEAU (BERNARD) 1951

Il commence sa carrière en 1972 chez Claude Verger à Paris après un apprentissage chez les frères Troisgros à Roanne. C'est encore Verger qui lui ouvre les portes de La Côte d'Or à Saulieu, restaurant dans lequel il officie à partir de 1975 à la suite du célèbre Alexandre Dumaine. Sa cuisine est légère, à l'eau, et tire le meilleur parti des saveurs naturelles. Il publie en 1991 " *L'envolée des saveurs*", avant de créer une gamme de plats cuisinés portant son nom.

LUCULLUS ENTRE 117 ET 106 / VERS 57 AV.JC

Général romain, il organisa la province d'Asie. Homme immensément riche et amateur de bons repas, il laissa toute sa fortune dans sa passion.

MARENGO

C'est parce qu'il n'avait plus que quelques œufs, des tomates, un poulet, des écrevisses et un peu de cognac que Dunand, cuisinier de Napoléon Bonaparte, prépara - après la victoire de Marengo - avec ces ingrédients un plat pour le futur empereur qui s'en régala. De crainte qu'un changement dans la recette ne lui porte malheur, Bonaparte, par la suite, continua à réclamer à son cuisinier la recette originale avec des écrevisses.

MEGE-MOURIES (HIPPOLYTE) 1817 / 1880

On lui doit l'amélioration des procédés de panification de son époque ainsi que la mise au point d'un procédé de traitement des légumes en conserve. À la suite d'un concours organisé en 1869 par Napoléon III afin de trouver un produit susceptible de remplacer le beurre rare et cher à cette époque, il "invente" la margarine et en dépose le brevet en 1872.

MELBA

Le nom de ce dessert (pêche Melba) créée en 1893 par Escoffier, est emprunté - pour la remercier - à celui de la cantatrice qu'il avait entendue lors d'un récital à Covent Garden.

MICHELIN

Le célèbre guide est publié pour la première fois en 1900.

MONTAGNÉ (PROSPER) 1865 / 1948

On lui doit de nombreux livres de recettes (" *Les délices de la table*, *Le grand livre de cuisine*") et le célèbre " *Larousse Gastronomique*". Son restaurant, rue de l'échelle à Paris était le meilleur mais aussi le plus cher de France. Le prix Montagné est destiné à perpétuer son souvenir.

OLIVER (RAYMOND) 1909 / 1990

C'est par le biais de la télévision qu'il va se faire connaître du grand public en animant une émission pendant laquelle il cuisine devant les caméras. Il publie en 1965 " *la Cuisine*".

OUBLEYEUR

Pâtissier du Moyen-Âge, fabricant et vendant des pâtisseries.

PAPIN (DENIS) 1647 / 1712

Il met au point, en 1679, le " *digesteur*", ancêtre de l'autoclave.

PARMENTIER (ANTOINE, AUGUSTIN) 1737 / 1813

On lui doit la vulgarisation de l'utilisation de la pomme de terre dans l'alimentation humaine.

POINT (FERNAND) 1897 - 1955

À la Pyramide, son restaurant de renommée internationale, il conjugue la cuisine au beurre et l'harmonie du cadre, de la vaisselle, ainsi que les rapports directs avec la clientèle qu'il salue souvent en salle, portant sa célèbre cravate laval-lière. Sacha Guitry disait de lui : " *Pour bien manger en France, un point c'est tout*".

PRALUS (GEORGES)

Le premier brevet de cuisson sous vide est déposé en 1920 aux États-Unis et c'est Georges Pralus qui développe ce procédé à partir de 1974 en France.

ROBUCHON (JOËL) 1945

Considéré comme un des plus grands cuisiniers contemporains, il débute à Paris à l'Hôtel Concorde-Lafayette, et ouvre en 1981 son restaurant "Le Jamin", avant de s'installer dans le XVI^{ème} arrondissement à Paris pour s'exprimer au travers de la finesse technique alliée au jeu des combinaisons d'ingrédients. Considéré comme le symbole de la grande cuisine française, il quitte le métier en 1996 pour animer une émission culinaire télévisée " *Cuisez comme un grand chef*". On lui doit " *Le meilleur et le plus simple de Robuchon*" (1991) et " *Le meilleur et le plus simple de la France*" (1996). Il anime actuellement sur FR3, une émission quotidienne " *Bon appétit bien sûr*".



TAILLEVENT VERS 1310 / 1395

De son vrai nom, Guillaume Tirel, il écrit en 1346, " *Le viandier*", considéré comme le 1^{er} livre de cuisine français.

TELLIER (CHARLES) 1828 / 1913

On lui doit l'aménagement du "Frigorifique", premier navire à réussir en 1876, le transport de viandes réfrigérées entre l'Argentine et la France.

TROISGROS (PIERRE), 1928 (ET JEAN) 1926 / 1983

L'hôtel familial de Roanne devient dans les années cinquante, un haut lieu de la gastronomie sous l'impulsion des 2 frères.

VARENNE (FRANÇOIS, PIERRE, SIEUR DE LA ...)

On lui doit la publication du " *Cuisinier Français*" publié en 1651.

VATEL MORT EN 1671

Maître d'hôtel du Grand Condé, il est connu pour avoir inventé la crème Chantilly et surtout pour s'être suicidé après un retard de marée lors d'un dîner offert en l'honneur de Louis XIV.

VEYRAT (MARC) 1950

Surnommé l'enfant terrible de la gastronomie par Christian Millau, l'apprenti cuisinier se fait exclure de trois établissements pendant sa scolarité. Berger à 19 ans puis moniteur de ski, il ouvre en 1978 dans sa bergerie un petit bistro dans lequel il propose des recettes savoyardes ainsi que quelques plats cuisinés.

Le guide Michelin lui attribue une étoile en 1986 puis une deuxième en 1987. Il emporte le titre de cuisinier de l'année en 1989 et 1990 avec la note suprême de 19,5 au Gault et Millau.

Il s'installe à Veyrier-du-Lac au bord du lac d'Annecy en 1992 à l'Auberge de l'Eridan. En 1995, la 3^e étoile Michelin lui est attribuée ainsi que le titre de " *Chef de l'Année*".

L'homme au chapeau court toujours la campagne à la recherche de l'ail et de la violette sauvage, de la gentiane jaune et se passionne pour les ombellifères afin de réaliser une cuisine superbe et mystérieuse.

Il publie en 1995 " *Fou de saveurs*" qui se révèle être un vif succès et ouvre son deuxième restaurant " *La Ferme de mon père*" en 1999. Le Gault et Millau 2001 le consacre Toque d'Exception avec 19/20 dans ses deux établissements et le Guide Michelin lui décerne 3 étoiles dans chacun de ses 2 établissements. Il devient ainsi le chef le plus étoilé du monde.





Trois siècles de Procope

Le plus vieux café de Paris a plus qu'une histoire. Trois siècles d'Histoire se sont en partie joués là, autour de tables fréquentées par Voltaire, Rousseau, Diderot, Marat, Verlaine...

par Michel GENSON

Il est le créateur de ce métier. Avant lui, c'était la terre battue et les salles enfumées. C'est le premier qui cherche à accueillir ses clients comme dans un appartement, avec des glaces, des lustres. Il met de l'encre, du papier, des plumes d'oie sur les tables, il fait tout pour attirer le monde artistique...». A la barre du *Procope* - «maison fondée en 1686» assure l'enseigne avec une discrétion de bon aloi - Gilles Grandjean conjugue avec talent bonhomie, érudition et origine nancéienne. L'hommage rendu ici à «l'inventeur de la restauration moderne» s'adresse à Francesco Procopio del Coltelli, jeune Sicilien aventureux, venu en 1672 de Palerme pour conquérir Paris. Dans ses bagages l'ardeur de ses vingt-deux ans, un joli sens de l'innovation, le goût des Lettres et des Arts... Trois siècles plus tard, l'établissement auquel il donnera son nom (franchisé) a toujours pignon sur rue au carrefour des mêmes curiosités gastronomique, historique, littéraire... Certes la maison de la rue de l'Ancienne Comédie (VI^e) a connu son lot d'avatars, mais sa réfection complète, il y a quinze ans, et son statut de plus vieux café de Paris semble devoir lui assurer désormais une pérennité confortable.

1644, une nouvelle fève venue d'Arabie Heureuse débarque sur le port de Marseille. Le café découvre l'Europe, l'inverse se vérifiera rapidement. Francesco Procopio en suit l'arôme à la trace. En 1688, il acquiert un établissement rue des Fossés Saint-Germain, où il se fera le premier une spécialité du nouveau breuvage. Hasard heureux et déterminant, la Comédie Française s'installe presque simultanément dans l'immeuble d'en face (1698). Une clientèle naturelle arrive spontanément jusqu'à la porte de Procopio. Et le café invente un nouvel espace. A cette époque, seuls les salons littéraires privés font la loi. Ouvert à tous, Le Procope comble un manque, Voltaire le confirmera, «c'est le seul salon où l'esprit sert de carte de visite». Une anecdote du temps fait la joie de Gilles Grandjean : «Les dames n'avaient pas le droit de fréquenter les cafés, mais nobles ou grandes bourgeoises, elles auraient tout fait pour goûter au café et aux sorbets qu'on servait alors dans des petits cornets de porcelaine. Elles faisaient donc arrêter leur chaise à porteur ou leur carrosse dans la rue, et les serveurs du Procope venaient jusqu'à elles. Ça faisait des embouteillages considérables mais le premier "drive-in" de l'Histoire était né.» Le Procope arrive à une renommée exceptionnelle, on y lit *La Gazette* et le *Mercure Galant*, on y brasse les idées qui feront Les Lumières (le projet de l'Encyclopédie y est né)



puis la Révolution. Successeur des Procope père et fils, le nouveau propriétaire, Zoppi, accueille avec chaleur Danton, Marat, Camille Desmoulins. Au hasard d'une réunion du club des Cordeliers, Hébert bondit sur un bureau, celui de Voltaire, harangue l'assemblée avec une telle véhémence qu'il brise du talon le marbre recouvrant le meuble. Un mobilier historique qui porte toujours la marque de la botte révolutionnaire et fait maintenant partie intégrante de l'établissement.

La Terreur passe, la salle se vide, un jeune Corse à la mèche ténébreuse traverse les lieux, avec déjà des rêves d'Empire. Viendra ensuite la vogue romantique, Musset en tête, que suivront Balzac et Gauthier. «Verlaine a écrit ici, nous avons encore une carte postale où il demande au propriétaire de l'établissement de conserver tout ce qu'il a laissé dans la maison.» Le XX^e siècle sera plus ingrat pour l'établissement. Gilles Grandjean n'est apparemment pas homme à se mettre en colère, mais il déplore que Le Procope ne figure pas dans la mythologie de Saint-Germain-des-Prés, «Sartre, Beauvoir, Gréco étaient pourtant des habitués. Il fallait bien manger entre le Flore et la Rose Rouge...»

Remis à neuf, dans un décor évoquant savamment toutes les époques et les idées traversées, la maison a renoué avec sa tradition littéraire. C'est au Procope que se réunissent les *Amis de Rimbaud*, que l'on décerne - entre autres - le Prix de l'Humour noir. «La maison est vivante. On peut parler de café-musée, mais je déteste les "musées-musées". Aux châteaux de la Loire je préfère le petit manoir où le propriétaire laisse un lieu de vie, avec la pipe et le journal sur la table» assure Gilles Grandjean. Le Procope entretient donc cet esprit-là, et les passerelles se lancent naturellement entre les siècles. Un deuil national de trois jours fut décidé à la mort de Benjamin Franklin, familier du lieu durant son séjour en France. On avait même dressé un catafalque dans l'entrée du café, sur le fameux bureau de Voltaire. «Et nous avons reçu ce matin même une Américaine de Philadelphie qui avait inscrit dans sa visite le lieu que fréquentait Franklin. Sur 315 ans, conclut Gilles Grandjean, chacun trouve ici sa part de mémoire.»



La façade du plus vieux café de Paris, rue de l'Ancienne Comédie (VI^e).



Paru pour la première fois en 1900, le plus âgé des guides prend “un coup de jeune” et s’appelle désormais “Guide Rouge Michelin”.

Il propose la plus exhaustive sélection d’adresses d’hôtels et de restaurants en France avec près de 10 000 établissements retenus en toute indépendance par ses inspecteurs.

Trois restaurants font, en 2002, leur entrée dans le cercle des adresses 3 étoiles : *l’Arnsbourg à Untermuhlthal près de Baerenthal en Moselle, Ledoyen à Paris 8^e et Guy Savoy à Paris 17^e.*

Plus que jamais, depuis ces dernières années, la cuisine du terroir a le vent en poupe ! De nombreux restaurants, sélectionnés par le guide dans toutes les catégories, mettent à l’honneur dans leurs menus les produits régionaux et les cuisinent avec talent. Soupe de poissons, poularde de Bresse rôtie, tourtière aux pommes font par exemple le régal des amateurs d’authenticité. Mais par ailleurs, certains chefs invitent leurs convives à découvrir des sensations culinaires inédites : grillade de foie gras au citron confit, noix de veau accompagnée d’une sauce vin jaune au curry, plats influencés tant par la Chine que par l’Amérique du Sud...

LA LISTE DES 23 TROIS ÉTOILES DU GUIDE ROUGE MICHELIN FRANCE 2002

Dpt	Localité	Etablissement	Dpt	Localité	Etablissement
01	Vonnas	Georges Blanc	74	Annecy	Auberge de l’Eridan
12	Laguiole	Michel Bras	74	Megève	Ferme de mon Père
21	Saulieu	Côte d’Or	75	Paris 01 ^{er}	Grand Vefour
34	Montpellier	Jardin des Sens	75	Paris 04 ^e	Ambroisie
40	Eugénie-les-Bains	Michel Guérard	75	Paris 07 ^e	Arpège
42	Roanne	Troisgros	75	Paris 08 ^e	Plaza Athénée
51	Reims	Boyer «Les Crayères»	75	Paris 08 ^e	Ledoyen
57	Baerenthal	Arnsbourg	75	Paris 08 ^e	Lucas Carton
67	Strasbourg	Buerehiesel	75	Paris 08 ^e	Pierre Gagnaire
68	Illhaeusern	Auberge de l’Ill	75	Paris 08 ^e	Taillevent
69	Lyon	Paul Bocuse	75	Paris 17 ^e	Guy Savoy
71	Chagny	Lameloise			



source :
Guide Rouge Michelin
2002.

Le guide rouge Michelin France, best-seller des guides d’hôtels-restaurants, est imprimé à 550 000 exemplaires en 2002. Il aura fallu : 450 tonnes de papier, plus de 5 tonnes d’encre et une cinquantaine de camions semi-remorques qui livrent la quasi-totalité des guides en librairie le jour du lancement, cette année le vendredi 1^{er} mars...

