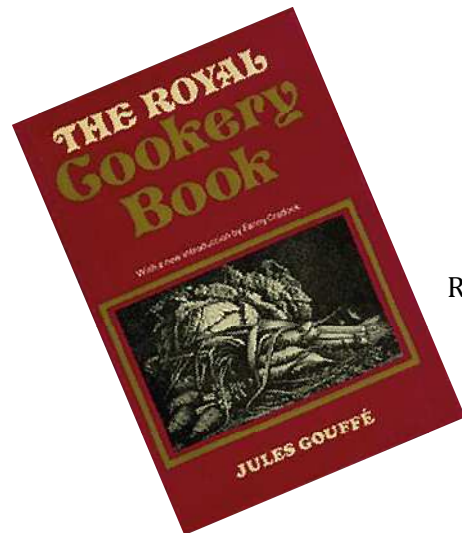


Desena edició (1870)



Reedició (1973)

# *Menú Nadal 2011*

*Guina Clàssica Francesa del Segle  
XIX*

*Jules Gouffé - 1870*

*Institut d'Ensenyament Secundari*

*Guillem Colom Casanovas*

*16 de desembre 2011*

*14:30 h.*

## Jules Gouffé. Le Livre de Cuisine.

---

*Benvolguts amics i amigues: Si l'any passat en "enfonsarem" dins la cuina clàssica del segle passat de la ma del RMS TITÀNIC (1914). Per al dinar anual de Nadal us volem proposar un petit pas enrere fins al 1870 de la ma del qui fou el precursor de la nouvelle cuisine francesa : Monsieur Jules Gouffé (Paris 1807 – Neuilly-sur-Seine 1877).*

Jules Gouffé fou deixeble d'una altre important figura gastronòmica Antonin Carême (1784-1833), amb qui treballà durant quasi 7 anys fins a la mort de Carême; i de qui heretaria en el futur el sobrenom de "Rei dels Chefs".

L'any 1867 Jules publicà, en francès, el seu primer llibre: *Le livre de cuisine* ; que fou traduït a l'anglès pel seu germà Alphonse Gouffé cap de pastisseria de la reina Victoria, (*The Royal Cookery Book - 1870*).

Doncs amb aquest llibre i aquesta petita mostra gastronòmica us volem desitjar un **BON NADAL**.

Apéritif

&

*Bouillabaisse (p381)*

&

*Sole au vin blanc (p226)*

*avec fons d'artichauts à la macédoine des légumes (p656)*

&

*Terrine de lapin (p216)*

*avec des pommes de terre Duchesses (p441) et sauce à la moutarde*

&

*Bombe à la groseille et à la vanille. (p777)*

&

Desserts de Noël

**20 €**