NHALT

EINF	ÜHR	UNG	4
	NATÜ	ÜRLICHE GRUNDLAGEN EINER BESONDEREN KÜCHE: DIE IN	10
		CHICHTLICHE GRUNDLAGEN: DIE HAUTE CUISINE BIS ZUR FIONSZEIT UM 1789	20
3	LA G	RANDE CUISINE	28
3.1	Ma	rie-Antoine Carême (1783-1833), Begründer einer neuen Schule	28
3.2	Ers	te Aufbrüche der bürgerlichen Küche - die Entstehung der Restaurants	32
3.3	Unt	terstützer des gastronomischen Fortschritts: die Littérature gourmande	42
3.3	3.1	Alexandre Balthasar Laurent Grimod de La Reynière (1758-1837)	44
3.3	3.2	Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826)	48
3.4	Die	Grande Cuisine nach Carême	54
3.4	1 .1	Einflüsse einiger gesellschaftlicher Entwicklungen auf die Pariser Gastronom	ie 54
3.4	1.2	Adolphe Dugléré (1805-1884)	55
3.4	1.3	Jules Gouffé (1807-1877)	58
3.4	1.4	Urbain François Dubois (1818-1901)	59
3.5	Gas	stronomie und Literatur in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts	61
4	LA C	UISINE MODERNE	68
4.1	Die	Belle Epoque (1890-1914)	68
4.2	Aug	guste Escoffier (1846-1935)	69
4.2	2.1	Sein Leben	70

4.2.2	Das Werk	75	
4.3	Prosper Montagné (1864-1948)	78	
5 F	ERNAND POINT (1897-1955) UND DIE CUISINE DE LIBERTE	80	
6 L	A NOUVELLE CUISINE: THESEN UND TEMPERAMENTE	83	
7 H	AUTE CUISINE HEUTE	91	
7.1	Die neuen Esser	91	
7.2	Wiederholt sich Geschichte? - Neuerliche Erziehungsversuche zum		
wohlunterrichteten Esser			
7.3	Der Guide Michelin	95	
7.4	Neueste Entwicklungen der Kochkunst	100	
7.4.	1 Alain Ducasse	100	
7.4.	2 Michel Bras	102	
7.4.	3 Ferran Adrià	104	
8 D	ER LAROUSSE GASTRONOMIQUE	107	
9 Z	USAMMENFASSUNG	111	
LITER	ITERATUR		