

5,50€ pour les inscrits à l'Unipop Histoire – sinon tarifs habituels

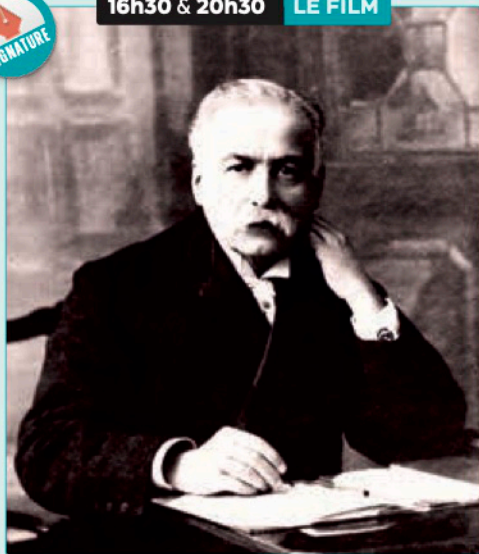
LUN  
19  
OCT.



18h30 LE COURS

**LA FRANCE GASTRONOME** par Antoine de Baecque, historien, historien, auteur de La France gastronome, Comment le restaurant est entré dans notre histoire (Ed. Payot, 2019)

16h30 & 20h30 LE FILM



## AUGUSTE ESCOFFIER OU LA NAISSANCE DE LA GASTRONOMIE MODERNE

D'Olivier Julien · France · 2019 · 1h30 · Doc.

La fabuleuse destinée du plus grand chef français, ou comment un jeune Provençal révolutionna l'art culinaire...

Si la cuisine française rime aujourd'hui avec "excellence", c'est grâce au génie d'Auguste Escoffier. Organisation des cuisines en "brigade", adoption des toques blanches, concours de cuisine et recettes mythiques...Véritable légende, il façonne l'art culinaire, le rationalise et le modernise, pour lui octroyer le raffinement qu'on lui connaît aujourd'hui. Au gré d'un aller-retour entre passé et présent, et grâce aux images d'archives et à la participation de chefs ou d'historiens et critiques gastronomiques, une histoire du "roi des cuisiniers".