

1. Record Nr.	UNINA990000703530403321
Autore	Asplund, Erik Gunnar
Titolo	Erik Gunnar Asplund : mobili e oggetti / a cura di Filippo Alison ; contributi di Carl-Axel Acking ... [et al.]
Pubbl/distr/stampa	Milano : Electa, 1985
Descrizione fisica	142 p. : ill. ; 23x25 cm
Disciplina	729
Locazione	FARBC
Collocazione	MON B 404
Lingua di pubblicazione	Italiano
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
2. Record Nr.	UNINA9910495973803321
Autore	Drouard Alain
Titolo	Histoire des cuisiniers en France : xixe-xxe siècle / / Alain Drouard
Pubbl/distr/stampa	Paris, : CNRS Éditions, 2016
ISBN	2-271-09093-8
Descrizione fisica	1 online resource (145-[8] p.)
Collana	CNRS Histoire
Altri autori (Persone)	PitteJean-Robert
Disciplina	641.5/092/24409034
Soggetti	Cooks - France - History - 19th century Cooks - France - History - 20th century
Lingua di pubblicazione	Francese
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Sommario/riassunto	Si depuis une trentaine d'années la gloire et le prestige entourent les grands chefs français, l'histoire des cuisiniers ne se confond pas avec celle des cuisiniers les plus célèbres. Le monde des cuisines comprend

en effet plusieurs catégories d'« ouvriers » et d'acteurs : à côté des cuisiniers de la restauration commerciale, il y a les cuisiniers de maison bourgeoise et les cuisiniers de la restauration collective. Si importantes qu'elles soient, ces distinctions n'ont pas empêché les cuisiniers de lutter ensemble pour changer leur statut dans la société. Jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, la condition de l'immense majorité des chefs et des cuisiniers était celle de domestiques ou d'employés. Dans les restaurants les chefs étaient placés sous l'autorité des restaurateurs, propriétaires des restaurants et des maîtres d'hôtel qui dans les salles étaient au contact direct de la clientèle. Les chefs et les cuisiniers ont été longs à s'affranchir de cette double tutelle et à gagner leur indépendance. Ils ont cherché à la fin du xixe siècle à faire reconnaître leur compétence et leur qualification professionnelle puis ils sont devenus progressivement au xxe siècle propriétaires de leurs restaurants. La médiatisation puis l'aventure de la Nouvelle Cuisine dans le dernier tiers du xxe siècle les ont mis en relation avec d'autres mondes – le show business, l'industrie et la finance – tandis que l'industrie agroalimentaire changeait complètement les conditions et les modalités d'exercice de leur métier. Quant aux cuisiniers de maisons bourgeoises, ils ont dû attendre les années soixante du xxe siècle pour acquérir le statut de salarié qui n'est plus seulement celui des cuisiniers de la restauration collective mais celui de la majorité des cuisiniers en France. Fondée sur des sources et des archives inédites, cette Histoire des cuisiniers en France aux xixe et xxe siècles est celle d'un groupe, d'un métier, d'une profession en quête d'identité et de reconnaissance.

---