

|                         |   |
|-------------------------|---|
| 1. Record Nr.           | UNINA9910634093503321   |
| Autore                  | Zancanaro Frédéric  |
| Titolo                  | La créativité culinaire : Les trois étoiles du guide Michelin // Frédéric Zancanaro   |
| Pubbl/distr/stampa      | Tours, : Presses universitaires François-Rabelais, 2022   |
| ISBN                    | 2-86906-846-8   |
| Descrizione fisica      | 1 online resource (444 p.)  |
| Collana                 | Tables des hommes   |
| Soggetti                | Sociology<br>culture<br>sociologie<br>alimentation<br>art<br>sciences sociales<br>gastronomie   |
| Lingua di pubblicazione | Francese  |
| Formato                 | Materiale a stampa  |
| Livello bibliografico   | Monografia  |
| Sommario/riassunto      | Dès la seconde moitié du xviii siècle, la cuisine savante passe du rang d'activité domestique et artisanale au rang de pratique professionnelle artistique. Comment se construisent des œuvres dans l'art culinaire contemporain français ? À travers l'analyse des menus figurant dans les cartes des restaurants trois étoiles au guide Michelin et des entretiens biographiques, ce livre montre que le processus de production des œuvres culinaires varie en fonction de la socialisation professionnelle, de l'histoire de vie et des interactions nouées avec le monde de l'art culinaire dans une arène gastronomique. De Paul Bocuse à Alain Passard en passant par Anne-Sophie Pic et Michel Bras, comment le parcours de quinze chefs a influencé leur créativité ? Et comment se définit la signature esthétique de chacun ? En explorant les grandes tendances de la cuisine française depuis 40 ans, ce livre offre une immersion dans ce qui fait l'essence même de la gastronomie française et contribue à définir ce qu'on pourrait appeler l'« espace social gastronomique ». |

