

# L'histoire contemporaine de la cuisine

## EXERCICE

Soulignez le nom des personnages célèbres de 1900 à nos jours selon les affirmations suivantes :

Vies professionnelles	Chefs cuisiniers
L'Auberge de l'Ill, à Illhaeusern, conserve ses 3 étoiles depuis 1967.	- Les Frères Troisgros - Michel Bras - Paul Haeberlin
Première femme à obtenir 3 macarons au Guide Michelin en 1933.	- Eugénie Brazier - Hélène Darroze - Anne-Sophie Pic
Il a ouvert son restaurant à Collonges-au-Mont-d'Or.	- Georges Pralus - Bernard Loiseau - Paul Bocuse
Chefs à Roanne, médiatisés dans les années 1970.	- Paul Bocuse - Les Frères Troisgros - Anne-Sophie Pic
Auteur du livre <i>La Grande Cuisine minceur</i> en 1976.	- Alain Ducasse - Michel Guérard - Paul Bocuse
Installé à Monaco puis à Paris, il est le premier chef à diriger deux restaurants 3 étoiles.	- Marc Veyrat - Alain Ducasse - Michel Bras
Créateur de la pêche melba.	- Auguste Escoffier - Paul Haeberlin - Ferran Adria
Apprenti chez les frères Troisgros puis chef étoilé, on le caractérisait par sa cuisine à l'eau.	- Marc Veyrat - Bernard Loiseau - Alain Ducasse
Il a animé la première émission télévisée consacrée à la cuisine.	- Raymond Oliver - Auguste Escoffier - Michel Guérard
Chef ayant développé le sous vide à partir de 1974.	- Georges Pralus - Michel Guérard - Michel Bras
Seule femme en exercice ayant obtenu 3 macarons au Guide Michelin en 2009.	- Anne-Sophie Pic - Hélène Darroze - Eugénie Brazier
Inspirateur de la cuisine moléculaire et élu meilleur cuisinier du monde en 2008.	- Cyril Lignac - Alain Ducasse - Ferran Adria

Ferran Adria	Inspirateur de la cuisine moléculaire et élu meilleur cuisinier du monde en 2008.
Anne-Sophie Pic	Seule femme en exercice ayant obtenu 3 macarons au Guide Michelin en 2009.
Georges Pralus	Chef ayant développé le sous vide à partir de 1974.
Raymond Oliver	Il a animé la première émission télévisée consacrée à la cuisine.
Bernard Loiseau	Apprenti chez les frères Troisgros puis chef étoilé, on le caractérisait par sa cuisine à l'eau.
Auguste EscOFFIER	Créateur de la pêche melba.
Alain Ducasse	Installé à Monaco puis à Paris, il est le premier chef à diriger deux restaurants 3 étoiles.
Michel Guérard	Auteur du livre <i>La Grande Cuisine minceur</i> en 1976.
Les Frères Troisgros	Chefs à Roanne, médiatisés dans les années 1970.
Paul Bocuse	Il a ouvert son restaurant à Collonges-au-Mont-d'Or.
Eugénie Brazier	Première femme à obtenir 3 macarons au Guide Michelin en 1933.
Paul Haeberlin	L'Auberge de l'ill, à Illhaeusern, conserve ses 3 étoiles depuis 1967.
<b>Chefs cuisiniers</b>	<b>Vies professionnelles</b>

Le nom des personnages célèbres de 1900 à nos jours selon les affirmations suivantes :

**CORRIGÉ**