

image not found or type unknown



El gran arte de los fondos, caldos, adobos y potajes

Fecha de publicación:
01/06/1980

Marie Antonin Carême

Sello Editorial:
Tusquets Editores

Hoy en día se impone el concepto de "cocina de autor" y, del mismo modo que hay en música "cantautores", en la cocina hay "cocinadores" que son aquéllos que trabajan una cocina propia y hecha de recetas propias, o dando un sello muy personal a un cierto número de recetas populares, cuidadosamente elegidas por ellos.

Contacto de prensa

Nombre: Delia Louzán

Esta es la cocina de los Bocuse, Troisgros, Guérard, Girardet, Arzak, Mercader, Subijana, Roteta, Jaume, Tatus Fombellida, Cruanyes, etc. . .

Teléfono: 93 492 81 57

Antonin Carême (1784-1833) fue el primero, y sigue siendo, el más grande de los cocinadores. En el prólogo de este libro, **Néstor Luján**, uno de los más prestigiosos especialistas españoles en el tema cultural culinario, informa sobre la vida y obra de Carême, de quien presentamos algunas sustanciales reflexiones teóricas y cierto número de recetas extraídas de uno de los libros más creativos y originales.

Email:
delia@tusquets-
editores.es

Hemos elegido este tema de sopas, potajes y caldos por dos razones. Primero, porque muchas de esas recetas son asequibles y, en algunos casos, incluso fáciles para cualquier aficionado, o aficionada, a la cocina : e, indudablemente, realizar en casa y ofrecer a los amigos un plato de Carême no es moco de pavo. En segundo lugar, porque el genio de un artista brilla con mucha más intensidad en las cosas sencillas.

Nombre: Natalia Gil

Teléfono: 93 492 81 36

Carême trabaja aquí los elementos más simples y más caseros de la cocina : el fuego, el agua, el puchero y las materias más corrientes, las destinadas a ser hervidas o cocidas.

Email:
nataliagil@tusquets-
editores.es

Él mismo destaca el directo entronque familiar y popular de esta parte de sus creaciones.

El libro ha sido traducido por **Alain Kélépikis**, cocinero antes que periodista. Nacido en Francia, Kélépikis es hoy periodista de "Cambio 16" en Barcelona. El antiguo propietario de un excelente restaurante en Saint-Rémy-de-Provence y vasto conocedor de la cocina francesa, era el más indicado para trasladar al castellano este libro en el que abundan los tecnicismos. La notas aclaratorias de Alain constituyen por sí solas un pequeño tratado de cocina. Se ha esforzado además en poner en castellano, cuando era posible, parte del léxico culinario francés, que por otra parte tiene reconocida internacionalidad.

La obra de Alain Kélépikis es la de un cocinador (hoy aficionado) traduciendo con infinito respeto y un amor casi filial, al más importante de todos los cocinadores habidos y por haber.

Marie Antonin Carême