

Lundi 29 novembre : Le Parisien publie un nouvel hors-série : **Et Paris inventa la gastronomie !**

Paris a-t-il tout inventé en matière de gastronomie ? Presque ! Depuis l'époque des grands rois, on vient dans la capitale apprendre ce qu'on appelle le « savoir-vivre ».

A Paris, on raconte, on écrit depuis trois siècles sur les nourritures terrestres. On invente le **premier restaurant**, mais aussi de multiples termes pour les désigner : **bistrot, brasserie, guinguette, bars, tavernes...** On imagine les premiers guides, on exige des tables délicatement apprêtées, on apprend à servir à la russe. Tiens, tiens, tout n'est donc pas parisien...

Les hommes deviennent aussi célèbres dans la gastronomie que dans la littérature ou la musique. Par nécessité, la science s'en est aussi mêlée : savoir conserver les ingrédients, transporter le vin sans le détruire...

Ce dix-septième numéro de la collection Histoires de Paris raconte ainsi comment **Paris devint en quelques siècles la capitale de la gastronomie mondiale**. Il nous emmène l'espace d'une journée **dans les coulisses de Bofinger**, une des plus belles brasseries de Paris à la Bastille. Il propose enfin **quarante adresses gourmandes d'exception** dûment sélectionnées entre autres par notre guide Lorant Deutsch, **des menus imprimés inédits**, et **des recettes de temps anciens mises au goût du jour** par des chefs passionnés.

Au sommaire :

- **Paris n'est pas devenu numéro 1 en un jour !** : La construction d'une réputation internationale en 10 dates.
- **Le banquet au Moyen Âge** : Symboles de puissance et de pouvoir, les banquets étaient le prétexte à des mises en scène somptueuses.
- **Des dînes du Crime aux déjeuners du Club des Cent** : Règles et traditions des confréries et des cercles parisiens.
- **Guide Michelin, être ou avoir été** : Il a permis le rayonnement de la gastronomie française dans le monde entier, mais il est concurrencé aujourd'hui par le Net.
- **Yannick Alléno** : « Je réduis les aliments par le froid avant de les assembler » : Interview du chef multi-étoilé, propriétaire du Pavillon Ledoyen.
- **Carnet de recettes du roi Alain Ducasse** : Cinq recettes de la table de Louis XIV remises au goût du jour par le chef Alain Ducasse.



En partenariat avec RTL.

Hors-série en vente dès le 29 novembre 2021.

Disponible pendant 3 mois en kiosque en Ile-de-France.

Prix : 6.20 euros - 108 pages

CONTACTS PRESSE

Direction de la communication : Lara Saramito - 06.66.65.20.09, lsaramito@lesechosLeParisien.fr
Agence KBZ : Sandra Tricot, 06.65.85.85.65 - stricot@kbzcorporate.com