

欧/洲/社/会/文/化/史/译/丛

主编 高毅 陈丰

法兰西美食

——激情的法国美食地图

[法] 让-罗伯尔·皮特 / 著
Jean-Robert Pitte
李 健 / 译

GASTRONOMIE FRANÇAISE
HISTOIRE ET GÉOGRAPHIE
D'UNE PASSION

*Gastronomie
Française
Histoire Et
Géographie
D'une Passion*

欧/洲/社/会/文/化/史/译/丛

主编 高毅 陈丰

法兰西美食

GASTRONOMIE FRANÇAISE
—激情的法国美食地图— HISTOIRE ET GÉOGRAPHIE
D'UNE PASSION

[法] 让-罗伯尔·皮特 / 著

Jean-Robert Pitte

李 健 / 译

中国人民大学出版社



图书在版编目 (CIP) 数据

法兰西美食: 激情的法国美食地图/ (法) 皮特著; 李健译

北京: 中国人民大学出版社, 2007

(欧洲社会文化史译丛/高毅, 陈丰主编)

ISBN 978-7-300-07771-0

I. 法…

II. ①皮…②李…

III. 饮食-文化-法国

IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 156892 号

欧洲社会文化史译丛

主编 高毅 陈丰

法兰西美食

激情的法国美食地图

[法] 让-罗伯尔·皮特 著

李健 译

出版发行 中国人民大学出版社

社 址 北京中关村大街 31 号

邮政编码 100080

电 话 010-62511242 (总编室)

010-62511398 (质管部)

010-62515351 (邮购部)

010-62514148 (门市部)

010-62515195 (发行公司)

010-62515275 (盗版举报)

网 址 <http://www.crup.com.cn>

<http://www.ttrnet.com> (人大教研网)

经 销 新华书店

印 刷 河北三河市新世纪印务有限公司

规 格 155mm×230mm 16 开本

版 次 2007 年 1 月第 1 版

印 张 11.5 插页 10

印 次 2007 年 1 月第 1 次印刷

字 数 145 000

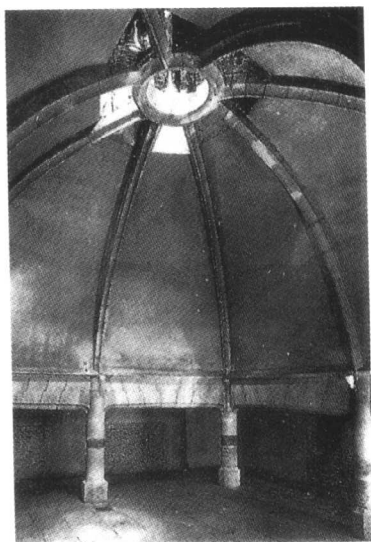
定 价 25.00 元

版权所有 侵权必究

印装差错 负责调换



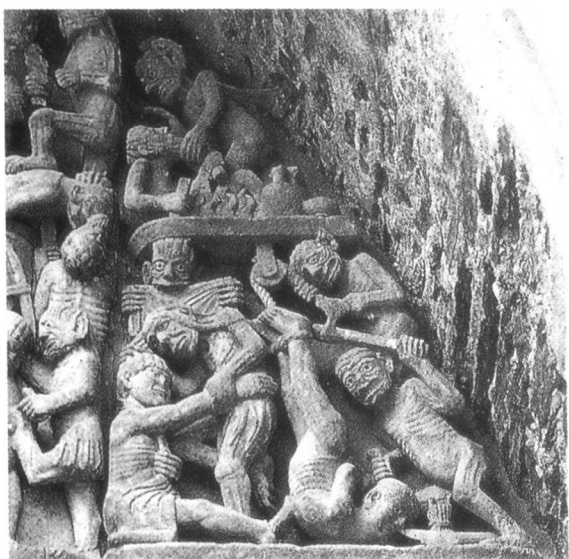
1. 埃弗罗特塔;丰德弗罗修道院(12 世纪)的厨房所在地。罗鲁斯-杰罗冬拍摄。



2. 第戎公爵府厨房内景。1433 年为菲利普·勒本建造。和丰德弗罗修道院的厨房一样，它们是为烧烤和滚煮设计的，很少甚至从不用来文火煨。罗鲁斯-杰罗冬拍摄。



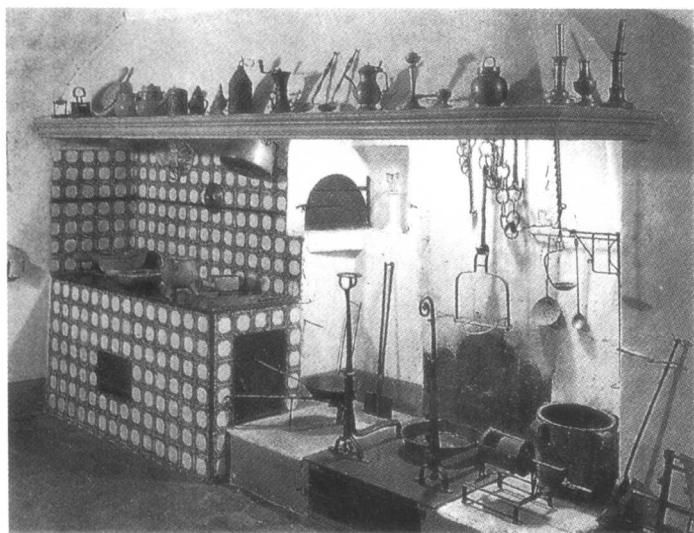
3. 贝里公爵举行的宴请(油画;贝里公爵最幸福的时光, 15 世纪), 孔德博物馆, 尚蒂依市。罗鲁斯-杰罗冬拍摄。



4. 饕餮者的悲惨一幕, 圣弗阿德孔克修道院 (11 世纪) 大门上的雕塑。小鬼们强迫饕餮者把他们一生中吃下的东西重新复原。布道者的这种威胁在法国没有产生任何影响。米歇尔·海约德第利拍摄。

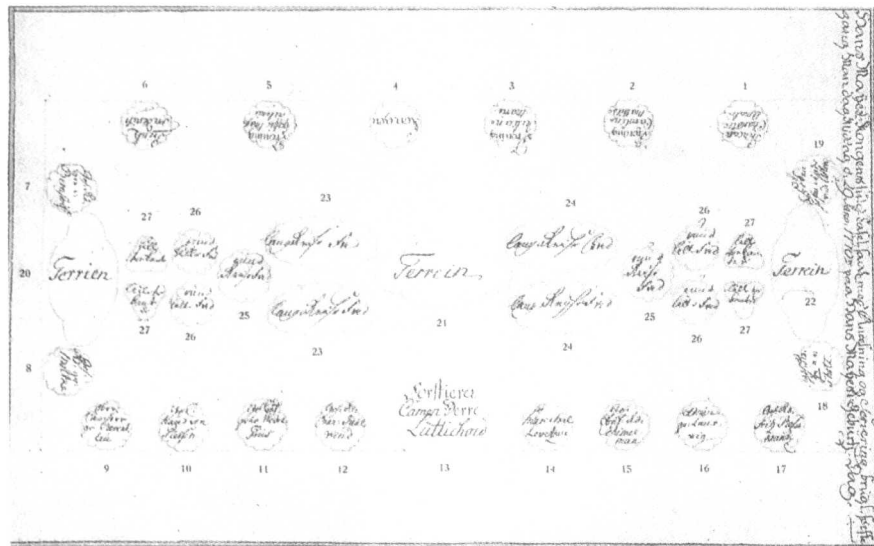
5. 在杰罗姆·波什看来, 饕餮之罪是以最亲切的方式表现出来的。主要罪孽的油画 (15 世纪)。普拉多博物馆。

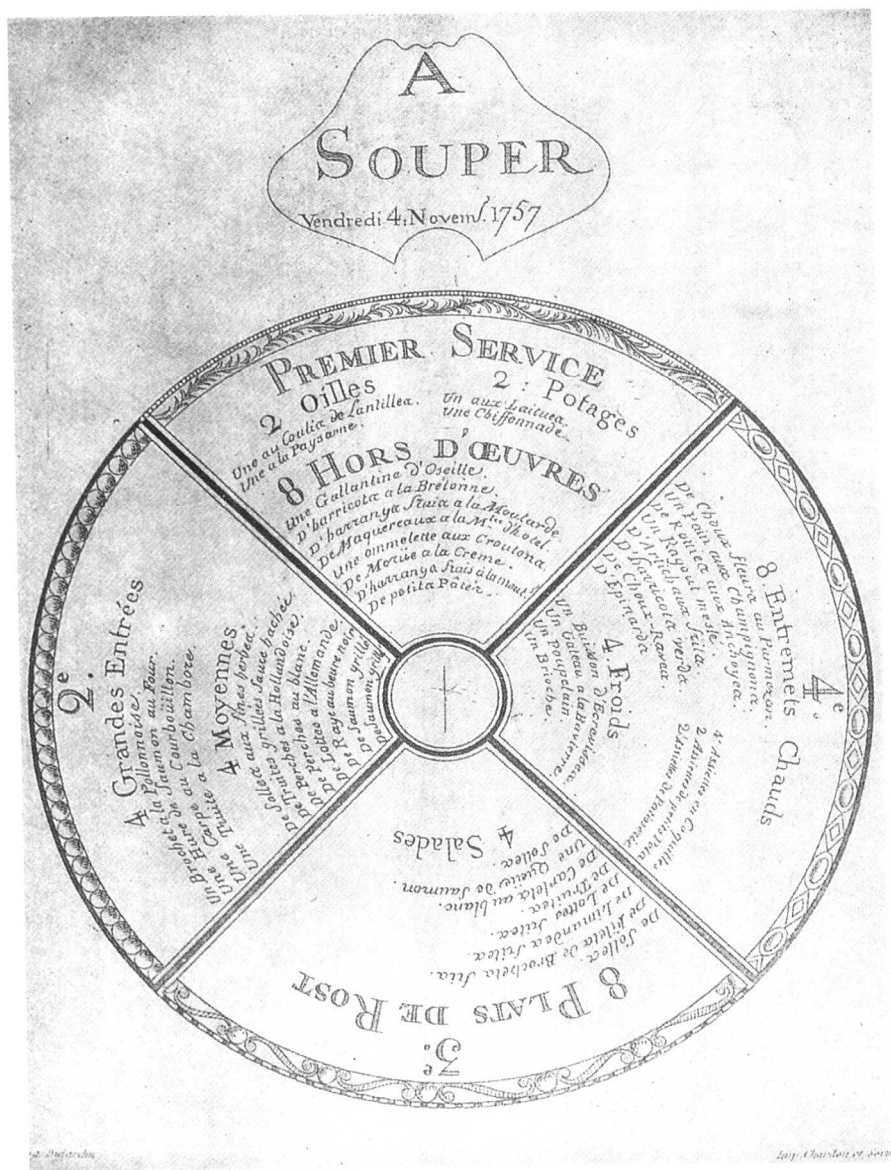




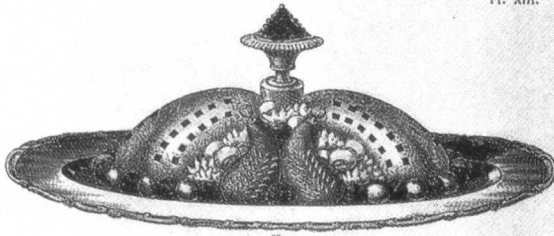
6. 德卡布里饭店的厨房（1774年），现为格拉斯市弗拉哥纳德博物馆。根据中世纪传统，在灶火旁，有一灶台可以用来制作炖菜或调味汁。罗鲁斯-杰罗冬拍摄。

7. 1770年1月29日，丹麦国王克里斯蒂安七世21岁生日晚宴的座位图。主要为巴黎式样的银器保证了宴会得以按“法国方式”进行。丹麦国家档案馆提供照片。

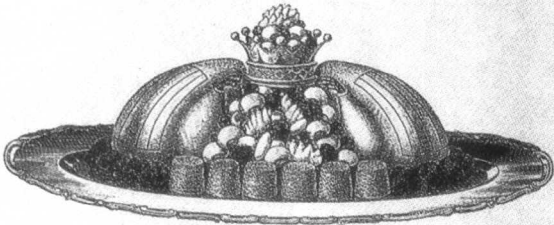




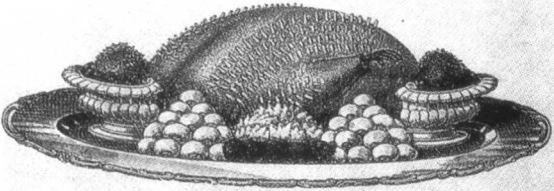
8. 1757 年 11 月 4 日在什瓦茨城堡为国王路易十五和蓬巴杜夫人准备的晚餐菜单。



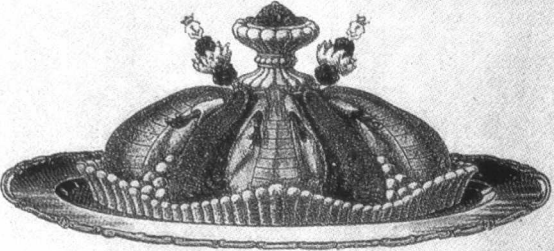
60.



61.



65.



64.

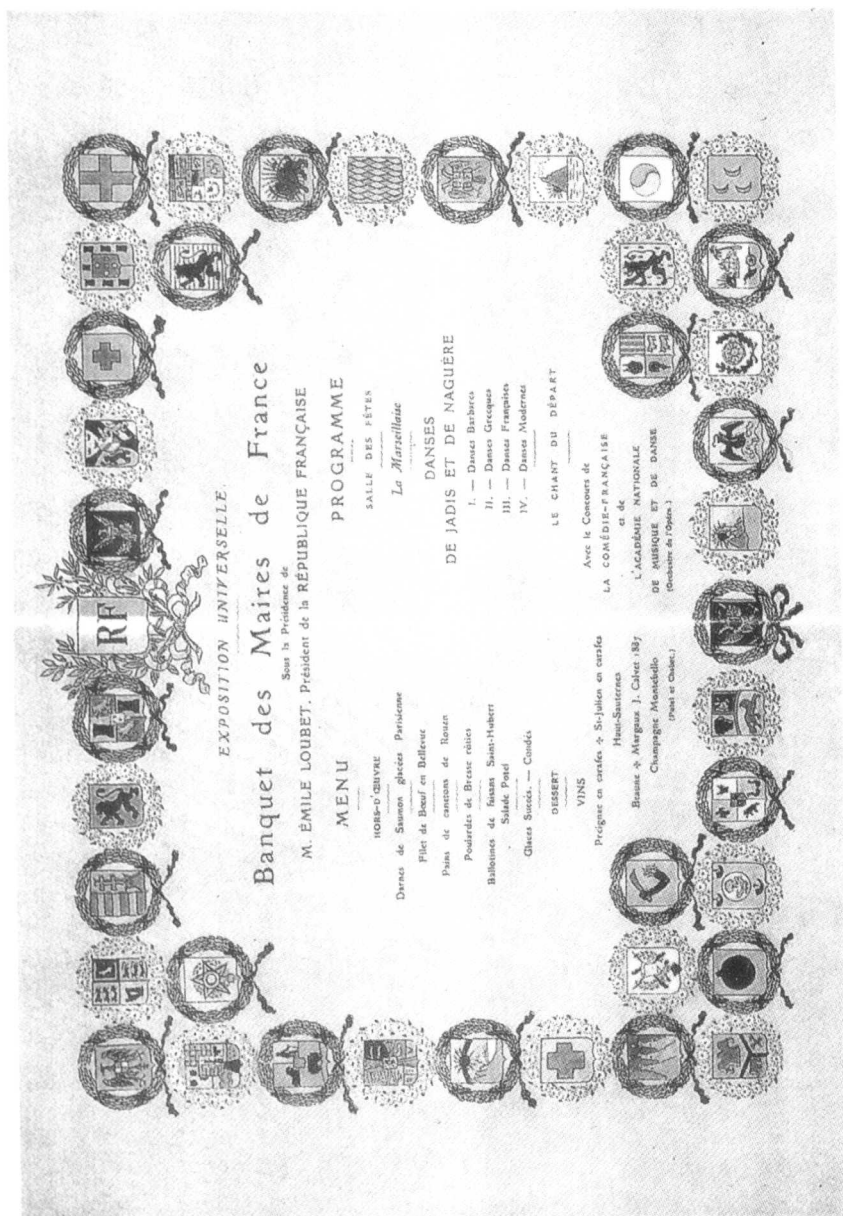
9. 禽类复杂的摆盘(冷盘,带块菰等),旧制度时期餐盘装饰风格最后的一点残留。
 乌尔班·杜布瓦 19 世纪末推荐。特别收藏。



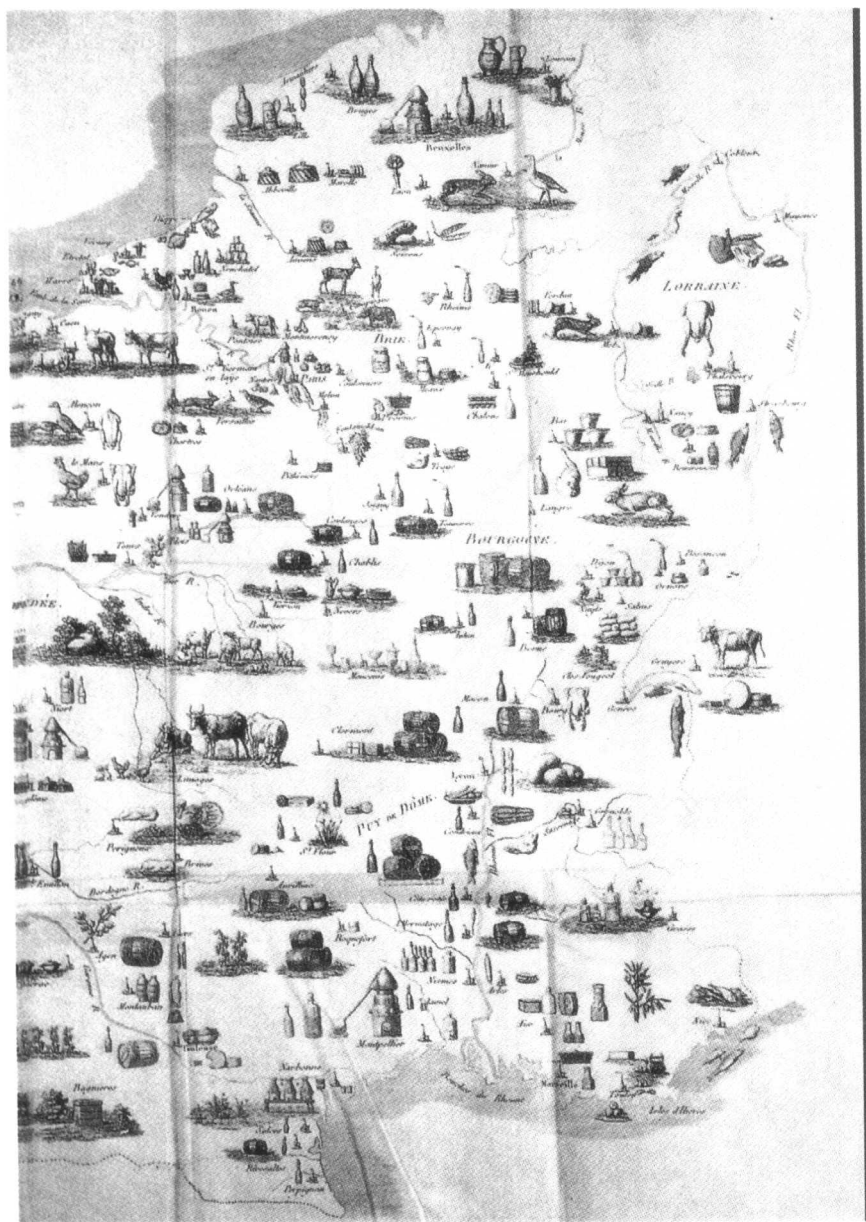
10. 1843 年 9 月 6 日路易·菲利浦在德欧森林为维多利亚女王举行的午宴。队伍展开为赴宴的人们表演节目。油画,K.杰拉德特作品,凡尔赛宫。罗鲁斯-杰罗冬拍摄。



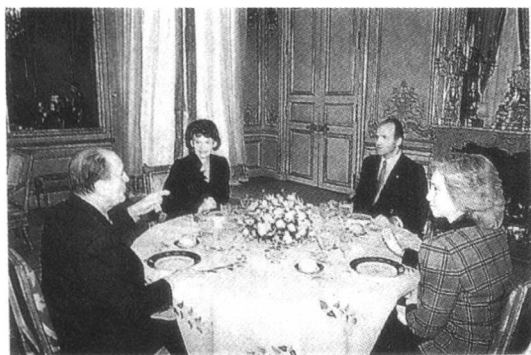
11. 1900 年 9 月 22 日鲁贝总统为法国市长们举行的宴请,这一事件标志了法国政治文化同一性的终结。海兰格-维奥雪拍摄。



12. 法国市长宴的菜单。菜肴和美酒来自法国各地。卡宾内塔巴博拍摄。



13. 法国美食图, 托卡蒂绘制并刻板。节自《马南的晚宴》, Ch.L. 卡戴德加西库, 1809 年。BHVP 拍摄。



14. 1988年12月7日密特朗总统夫妇在爱丽舍宫为西班牙国王和王后举行的午宴。法国人对豪华宴请的奢靡消费相当接受。西蒙拍摄。



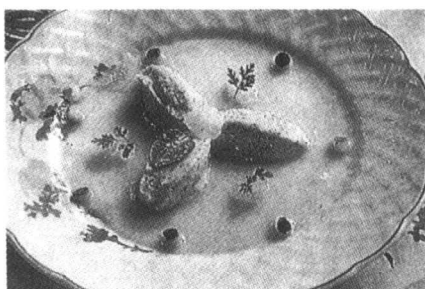
15. 爱丽舍宫正式宴请的组织者。西蒙拍摄。



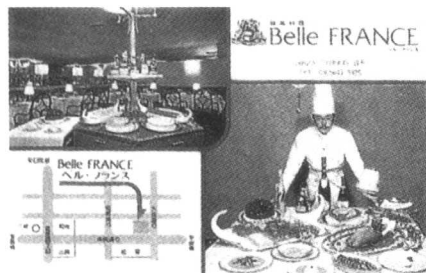
16. 裕仁天皇为巴西总统泽盖尔举行的正式宴会。餐桌布置是法国式的,祝酒使用的是香槟。X.D.R.拍摄。



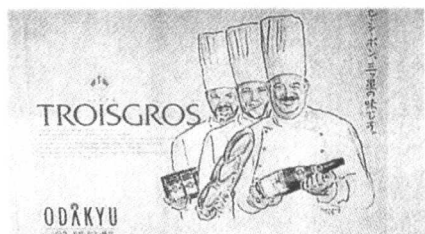
17. 日本式服务:菜式多,量小,注重摆放和色彩搭配,容器常常是盖着的。让-罗伯尔·皮特拍摄。



18. 奥斯多·德博尼玛埃饭店里的青豆雪泥。明显受日本风格影响。让-罗伯尔·皮特拍摄。



19. 一个日本厨师在表演制作法国菜。



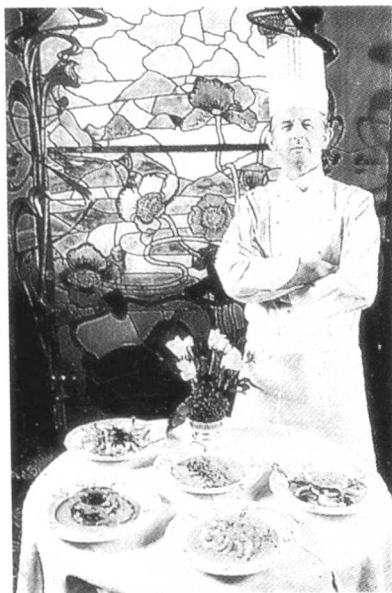
20. 东京地铁里为三个胖兄弟系列美食产品做的灯箱广告。让-罗伯尔·皮特拍摄。



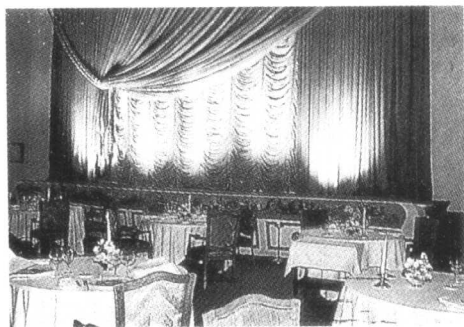
21. 首批走上银屏的厨师之一:雷蒙·奥利弗,在电视节目“做饭的魔力和艺术”中的镜头。SFP-达尼埃尔·法罗拍摄。



22. 巴黎街头：力普酒馆老板罗杰·卡泽的葬礼，1987年1月30日。加雅德/加玛拍摄。



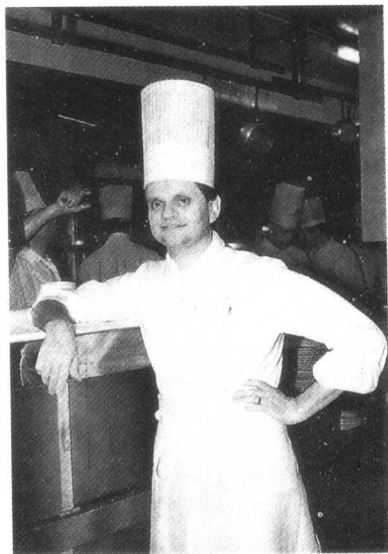
23. 供应传统大餐的世界闻名的马克西姆餐厅。
本纳蒙/埃德拉加-加玛拍摄。



24. 大剧院餐厅：尼斯的马克西姆餐厅，位于一个古老的剧场里。厨房在舞台上，宴会结束之后幕布会拉开。让-罗伯尔·皮特拍摄。



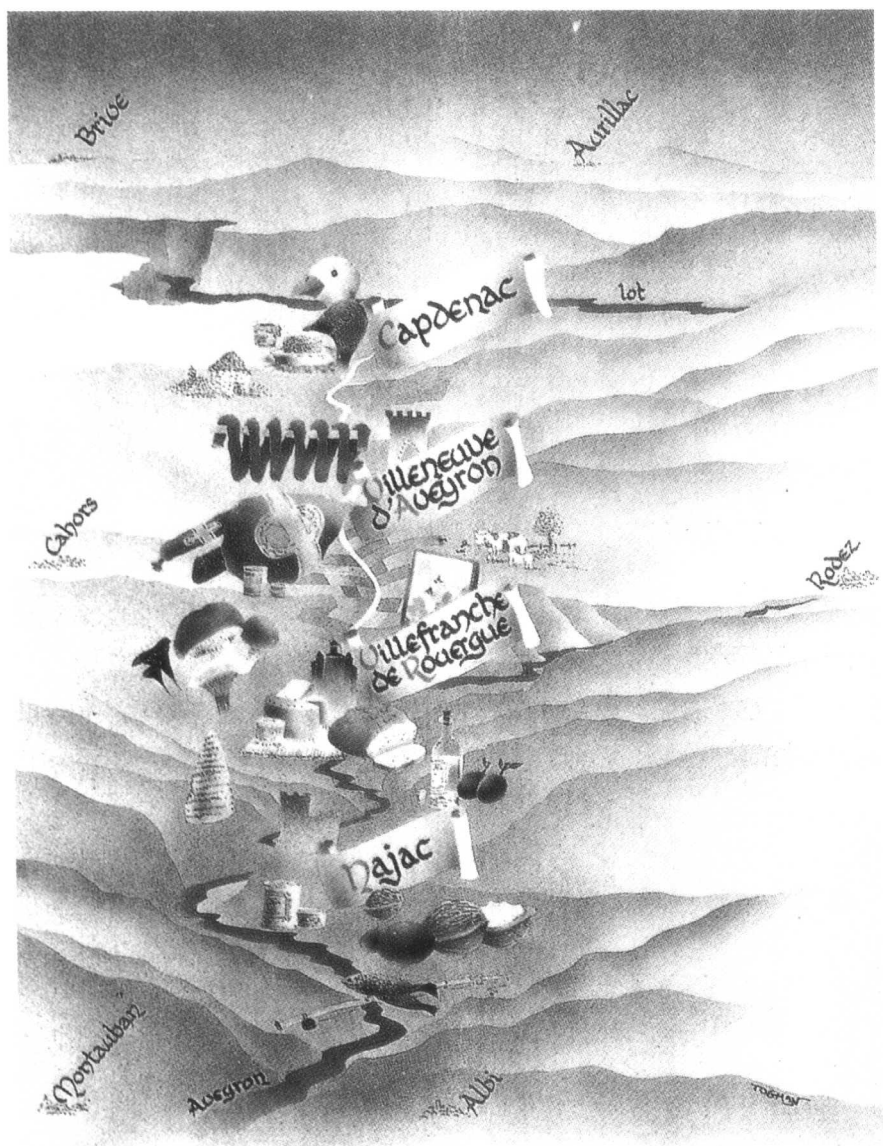
25. 米歇尔·杰拉德在阿尼埃市以他名字命名的广场牌子前。今天厨师们已成为他们从业城市的骄傲和光荣。



26. 约埃尔·罗布松, 当今最有创新精神和最谦虚的法国厨师之一。户塚真弓拍摄。

27. “F.G.眼中的最后的晚餐”。法国最著名的厨师围坐在保罗·博古斯周围。法朗西斯·吉阿科贝蒂/特林卡拍摄。





28. 卢艾格地区旅游地图上标明的美食介绍。托涅绘制。维尔弗朗什-德卢艾格地区旅游中心。