La cuisine du 20è siècle jusqu'à nos jours.

De 1900 à 1969

Les dates et les évènements.	Les techniques et les méthodes culinaires	Les cuisiniers et les gastronomes.	Les ouvrages
1900 : Epoque des palaces et du tourisme gastronomique en France. La cuisine régionales est reconnue. 1914 – 1918 : Première guerre mondiale. 1936 : Droit aux congés payés qui favorisent le tourisme national. 1939 – 1945 : Seconde guerre mondiale. 1958 : Naissance de la 5è république. Création des écoles hôtelières. On commence à parler d'industrie hôtelière. 1969 : Le premier pas sur la lune.	Début du siècle marqué par des festins et par une abondance des repas. Les décors sont mis en valeur dans les préparations. La cuisine française met en place ses propres méthodes d'organisation. Les sauces sont classées, répertoriées. Naissance du vocabulaire culinaire. La cuisine froide est intégrée dans la cuisine en général. Les préparations à bases de gratins sont à la mode ainsi que les crustacés. La cuisine est codifiée par les grands chefs. Les appellations culinaires sont mises en avant sur les cartes des restaurants. Les grandes maisons se démarquent par la qualité de leurs prestations et sont récompensées par le Guide Michelin.	Auguste Escoffier 1846-1935, créateur de la pêche Melba et grand codificateur de la cuisine. Edmond Saillant dit Curnonsky 1872-1956, chroniqueur gastronomique surnommé le prince des gastronomes. Eugénie Brazier 1895-1977, première femme 3 étoiles Michelin en 1933. Fernand Point 1897-1955, chef du restaurant la Pyramide à Vienne. Alexandre Dumaine chef du restaurant la côte d'or à Saulieu. Paul Bocuse grand ambassadeur de la cuisine Française, Meilleur ouvrier de France en 1961. Raymond Oliver 1909-1990, chef du restaurant du grand Véfour, il introduit la cuisine à la télévision.	1900: 1ère édition du guide Michelin 1902 : Publication du guide culinaire par Auguste Escoffier. 1918 : Le répertoire de la cuisine par Gringoire et Saulnier. 1965 : La cuisine par Raymond Oliver. 1967 : Larousse Gastronomique par Prosper Montagné.

De 1970 à 1990

Les dates et les évènements.	Les techniques et les méthodes culinaires	Les cuisiniers et les gastronomes.	Les ouvrages
1970 : Naissance de la nouvelle cuisine. 1974 : Arrêté du 26 juin 1974 réglementant la fabrication des plats cuisinés à l'avance. 1975 : L'art de la cuisine devient populaire. 1980 Naissance de l'agroalimentaire et des grandes sociétés industrielles. 1981: Le gouvernement promeut l'art culinaire. 1984 : Apparition de la 4ème gamme puis en 1987 de la 5ème gamme. La cuisine d'assemblage apparaît avec de nouveaux concepts de production et de distribution alimentaire.	Nouvelle tendance culinaire. Les découpages se réalises en cuisine. La cuisine s'allège. Arrivée du dressage à l'assiette. Influence de la cuisine Asiatique avec les saveurs aigre-douce. On redécouvre la cuisine du terroir et on met en avant les produits régionaux. Evolution du matériel de cuisine avec l'apparition de nouvelles techniques de cuisson sous-vide de cuisson à basse température, des fours mixtes, à vapeur ou à micro-ondes. Le petit matériel électromécanique se généralise en cuisine.	Paul Bocuse devient trois étoiles au Michelin et porte hautes les couleurs culinaires Française. Joël Robuchon devient meilleur ouvrier de France en 1976. Georges Pralus Met au point et utilise la technique du sous-vide en cuisine.	1973 Naissance du guide Gault et Millau. 1976 La grande Cuisine Minceur par Michel Guerrard La cuisine sous-vide de Georges Pralus. 1988 Parution du mensuel Thuriès Magazine. L'homnivore par Claude Fischler.

De 1991 à nos jours…

Les dates et les évènements.	Les techniques et les méthodes culinaires	Les cuisiniers et les gastronomes.	Les ouvrages
1991 Les concepts de restauration sont vastes et créateurs. Boom de l'industrie agroalimentaire. 1993 Ouverture vers l'Europe et le libre échange des produits et des marchandises. 1995 Nouvel arrêté sur la réglementation de la restauration à caractère commercial. Prise en compte d'une nouvelle réglementation : L'HACCP. 1997 Nouvel arrêté réglementant la restauration collective et social. 1998 L'équipe de France de football remporte la coupe du monde. La restauration et le tourisme en sont dynamisés. 2000. Début du troisième millénaire. Les filières ovine et bovine connaissent une crise sévère. Expansion d'internet.	Période de cuisine régionale et de terroir. L'hygiène alimentaire et sanitaire est très présente en cuisine. L'esprit de consommation a changé et le cuisinier s'adapte pour gagner la confiance des clients. Les viandes de boucheries subissent une baisse de popularité. Explosion des restaurants à thème. Les sauces sont de plus en plus élaborées avec des jus réduits. Le nouveau millénaire semble rapprocher la nature et la cuisine. Création de nouveaux labels de qualité permettant une traçabilité complète des aliments.	Joël Robuchon réalise des émissions de télévision pour faire connaître les grands chefs français. Michel Bras, trois étoile au Michelin dans sont restaurant de Laguiole. Alain Ducasse est le chef le plus étoilé en l'an 2000. 3 étoiles à Monaco et 3 autres étoiles à Paris. Guy Martin Chef du grand Véfour obtient 3 étoiles au guide Michelin en 2001. Les récents étoilés : C. Conticini Michel del Burgo A.Ducasse E. Fréchon Pierre Gagnaire P. Groult B. Pacaud Alain Passard Michel Rostang Guy Savoy…..	1989. La cuisson sous-vide par Alain Poletto. 1995. Culinaria les spécialités de la cuisine européenne, tome1 et 2. 1998 Démarche HACCP en restauration par le comité permanent de la restauration collective. 1998. L'inventaire du patrimoine culinaire de la France. CNAC. 2000 Film Vatel et la naissance de la gastronomie par Dominique Michel 2001. Sortie de la nouvelle édition du Larousse gastronomique en trois volumes.