

42/ MOTS CROISES CULINAIRES / HISTOIRE DE LA CUISINE (PERSONNAGES & EVENEMENTS DU 19^e AU 21^e Siècle)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	
1																						
2																						
3																						
4																						
5																						
6																						
7																						
8																						
9																						
10																						
11																						
12																						
13																						
14																						
15																						
16																						
17																						
18																						
19																						
20																						
21																						

HORIZONTAL

- 1) A produit un répertoire connu, Associé à SAULNIER (1914)
- 2) Cuisinier 3* depuis 1967 à l'auberge de l'III en Alsace
- 3) Cuisinier Espagnol, inspirateur de la cuisine moléculaire
- 5) Cuisinier (1846-1935) Créé « pêche melba – Guide culinaire»
- 6) Cuisinier (né 1956) véritable manager de restaurants étoilés
- 7a) Guide rouge, centenaire, a mis en valeur les chefs de cuisine
- 7b) Sigle européen de qualité-produits alimentaires (appellation)
- 8) Grand Cuisinier, 3* depuis 1965 à Collonges-Mt d'or,
- 9) Cuisinier (1897_1955)-Restaurant « la pyramide » à Vienne
- 10) Cuisinier 3* depuis 1993- très créatif et audacieux en cuisine
- 11) Cuisinier 1951-2003) 3* à Saulieu, médiatique et passionné
- 12) Style de cuisine- Se dit de l'époque de 1900 à 1950
- 13) Cuisinier, a développé la technique «sous vide » vers 1974
- 14) Cuisinier, a écrit « Larousse Gastronomique » en 1938
- 15a) Cuisinier 3*, sa cuisine d'herbes aromatiques à Laguiole
- 15b) Cuisinier 3* à l'Arnsbourg à Baerenthal en Lorraine, créatif
- 17) Cuisinier (1784-1833) -« le roi des chefs et le chef des rois »,
- 18) Cuisinier 3* depuis 1981 à Vonnas, cuisine le terroir
- 19) Cuisinière-Mère célèbre, 1^{ère} a obtenu 3* Michelin en 1933
- 20) Cuisinier Lorrain -2*, chef du Ritz, meilleur ouvrier de France
- 21a) Famille de Cuisiniers 3* à Roanne depuis 3 générations

VERTICAL

- A) Guide culinaire, invente « la nouvelle cuisine » en 1973
- B) Cuisinier 3* depuis 1984, Chef le plus étoilé au monde (28)
- D) Cuisinier 3*(1937-1990) à Mionnay, formateur de grands chefs
- F) Cuisinier (1909-1990) présente la 1^{ère} émission cuisine télévisée
- G) Cuisinier 3*-Savoyard, cuisine les herbes aromatiques
- J) Cuisinier 3* depuis 1967 à Eugénie les bains, «cuisine minceur»
- K) Style alimentaire (prêt-à-manger) connu pour ses chaînes
- L) Sigle européen de qualité-produits alimentaires (géographie)
- N) Nom d'un dessert inventé par Escoffier pour une cantatrice
- P) Critique culinaire (1872-1956) -« Prince des gastronomes »
- Q) Cuisinier, médiatisé par nombreuses émissions télévisées
- Sa) Physico-chimiste français, l'inventeur « cuisine moléculaire »
- Sb) Cuisinière à Valence, seule femme 3* en France, créative
- T) Patronyme de l'hôtel de luxe parisien, place Vendôme
- U) Cuisinier 3* à Cancale, voyageur et saveurs d'Orient