

LA GRANDE CUISINE

GRAND CHEF ESPAGNOL. RESTAURANT « EL BULLI »

LA GRANDE CUISINE

1.	Chroniqueur et auteur culinaire. Son vrai nom « Maurice Edmond Saillant »	17.	La Ferme de mon père et l'Auberge de l'Eridan sont ses 2 restaurants
2.	Chef du restaurant le Cinq de l'hôtel George V	18.	A officié à la Côte d'Or à Saulieu. Il disparaît tragiquement en 2003
3.	Chef du Savoy et du Carlton à Londres. Il a écrit le « Guide Culinaire »	19.	Prince de la cuisine allégée
4.	Grande famille de cuisinier. Actuellement, c'est Anne-Sophie qui dirige la cuisine	20.	Il obtient 3 étoiles au guide rouge en 2006
5.	1 ^{er} chef à faire une émission sur la cuisine à la télévision	21.	Restaurant « l'Arpège » à Paris
6.	Chef de l'Espérance à Vézelay	22.	Le Louis XV à Monaco, Le Plaza Athénée à Paris, un centre de formation, ...
7.	Exerce en famille à Laguiole	23.	Grande famille de cuisiniers à Roanne
8.	Ouvre à Saulieu « l'Hôtel de la Côte d'Or »	24.	Ils écrivent le répertoire de la cuisine
9.	Chef au cœur de la Bresse gourmande à Vonnas	25.	Il développe la cuisson sous vide
10.	Maître des frères Troisgros et de Paul Bocuse	26.	Chef de l'Auberge de l'Ill à Illhaeusern
11.	Chef de l'établissement « Les Loges de l'Aubergade » dans le Sud-Ouest	27.	Chef du Grand Véfour
12.	Sacré « Cuisinier du siècle » par le Gault et Millau	28.	Il écrit le « Viandier ». Son vrai nom : Guillaume Tirel
13.	Célèbre pour la poularde demi-deuil	29.	Guide publié pour la 1 ^{ère} fois en 1900
14.	Chef de « L'Auberge des Cimes » de St Bonnet Le Froid	30.	Chef du Restaurant « L'Ambroisie » à Paris
15.	Souvent associé à Hervé This	31.	Intendant du Prince de Condé. Gérard Depardieu l'incarne dans un film
16.	Restaurant à Collonges au Mont d'Or		