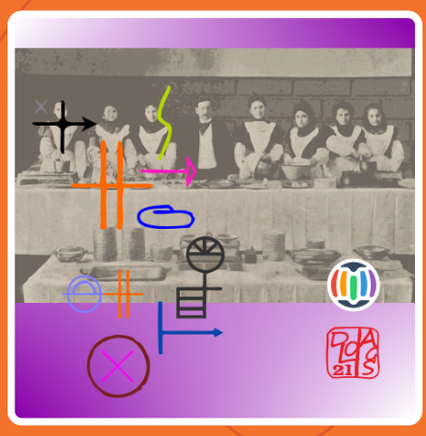


1800-1850

FRANCE
BORDEAUX

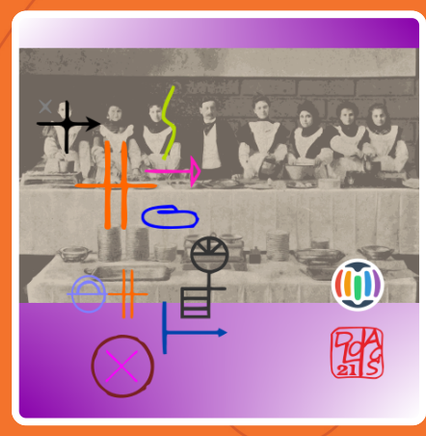
01-TEMPS
MANGER
CUISINER

04-SAVOIR
ÉDUCATION

FRANCE

01-TEMPS
MANGER





1800-1850

FRANCE
BORDEAUX

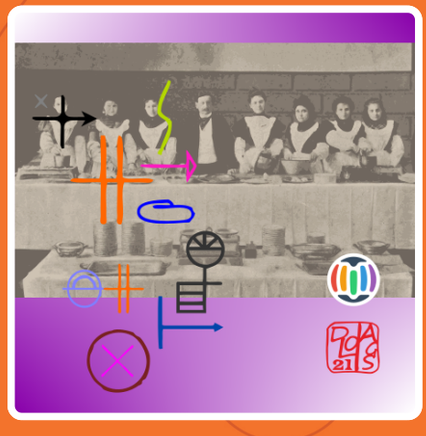
01-TEMPS
MANGER
CUISINER

04-SAVOIR
ÉDUCATION

FRANCE

01-TEMPS
MANGER





1800-1850

FRANCE
BORDEAUX

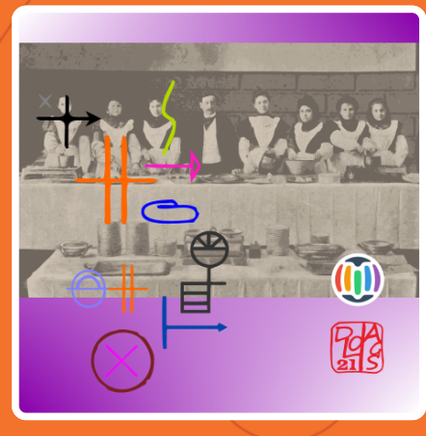
01-TEMPS
MANGER
CUISINER

04-SAVOIR
ÉDUCATION

FRANCE

01-TEMPS
MANGER





1800-1850

FRANCE
BORDEAUX

01-TEMPS
MANGER
CUISINER

04-SAVOIR
ÉDUCATION

FRANCE

01-TEMPS
MANGER



Alcide Bontou

Alcide Bontou est un cuisinier et professeur de cuisine originaire de Bordeaux, né Jean-Félix Desplanques en 1835 et décédé à Pessac en 1911. Héritier d'une famille de restaurateurs bordelais, il a d'abord travaillé avec son père au restaurant familial de la rue de la Porte Dijeaux avant d'en devenir le propriétaire dans les années 1880. Reconnu localement puis au-delà, Bontou a participé à diverses expositions internationales où il a été récompensé pour ses conserves culinaires, notamment de gibiers et de cèpes. Il a également été une figure importante du milieu professionnel en fondant en 1874 le syndicat des hôteliers, limonadiers et restaurateurs de Bordeaux et du Sud-Ouest, dont il fut le premier président. Sa notoriété repose surtout sur son Traité de cuisine bourgeoise bordelaise, publié en 1898 et réédité de nombreuses fois. Parallèlement à ses publications, il a donné des cours de cuisine à Bordeaux et s'est impliqué dans l'enseignement au sein de la société philomathique locale. Considéré par certains, comme le gastronomique Curnonsky, comme un grand chef et fin gourmet, il est parfois surnommé le « Vatel bordelais ».

Alcide Bontou

Alcide Bontou est un cuisinier et professeur de cuisine originaire de Bordeaux, né Jean-Félix Desplanques en 1835 et décédé à Pessac en 1911. Héritier d'une famille de restaurateurs bordelais, il a d'abord travaillé avec son père au restaurant familial de la rue de la Porte Dijeaux avant d'en devenir le propriétaire dans les années 1880. Reconnu localement puis au-delà, Bontou a participé à diverses expositions internationales où il a été récompensé pour ses conserves culinaires, notamment de gibiers et de cèpes. Il a également été une figure importante du milieu professionnel en fondant en 1874 le syndicat des hôteliers, limonadiers et restaurateurs de Bordeaux et du Sud-Ouest, dont il fut le premier président. Sa notoriété repose surtout sur son Traité de cuisine bourgeoise bordelaise, publié en 1898 et réédité de nombreuses fois. Parallèlement à ses publications, il a donné des cours de cuisine à Bordeaux et s'est impliqué dans l'enseignement au sein de la société philomathique locale. Considéré par certains, comme le gastronomique Curnonsky, comme un grand chef et fin gourmet, il est parfois surnommé le « Vatel bordelais ».

Alcide Bontou

Alcide Bontou est un cuisinier et professeur de cuisine originaire de Bordeaux, né Jean-Félix Desplanques en 1835 et décédé à Pessac en 1911. Héritier d'une famille de restaurateurs bordelais, il a d'abord travaillé avec son père au restaurant familial de la rue de la Porte Dijeaux avant d'en devenir le propriétaire dans les années 1880. Reconnu localement puis au-delà, Bontou a participé à diverses expositions internationales où il a été récompensé pour ses conserves culinaires, notamment de gibiers et de cèpes. Il a également été une figure importante du milieu professionnel en fondant en 1874 le syndicat des hôteliers, limonadiers et restaurateurs de Bordeaux et du Sud-Ouest, dont il fut le premier président. Sa notoriété repose surtout sur son Traité de cuisine bourgeoise bordelaise, publié en 1898 et réédité de nombreuses fois. Parallèlement à ses publications, il a donné des cours de cuisine à Bordeaux et s'est impliqué dans l'enseignement au sein de la société philomathique locale. Considéré par certains, comme le gastronomique Curnonsky, comme un grand chef et fin gourmet, il est parfois surnommé le « Vatel bordelais ».

Alcide Bontou

Alcide Bontou est un cuisinier et professeur de cuisine originaire de Bordeaux, né Jean-Félix Desplanques en 1835 et décédé à Pessac en 1911. Héritier d'une famille de restaurateurs bordelais, il a d'abord travaillé avec son père au restaurant familial de la rue de la Porte Dijeaux avant d'en devenir le propriétaire dans les années 1880. Reconnu localement puis au-delà, Bontou a participé à diverses expositions internationales où il a été récompensé pour ses conserves culinaires, notamment de gibiers et de cèpes. Il a également été une figure importante du milieu professionnel en fondant en 1874 le syndicat des hôteliers, limonadiers et restaurateurs de Bordeaux et du Sud-Ouest, dont il fut le premier président. Sa notoriété repose surtout sur son Traité de cuisine bourgeoise bordelaise, publié en 1898 et réédité de nombreuses fois. Parallèlement à ses publications, il a donné des cours de cuisine à Bordeaux et s'est impliqué dans l'enseignement au sein de la société philomathique locale. Considéré par certains, comme le gastronomique Curnonsky, comme un grand chef et fin gourmet, il est parfois surnommé le « Vatel bordelais ».