

☐

I'm not robot


reCAPTCHA

I am not robot!

Recette soupe livre cultura

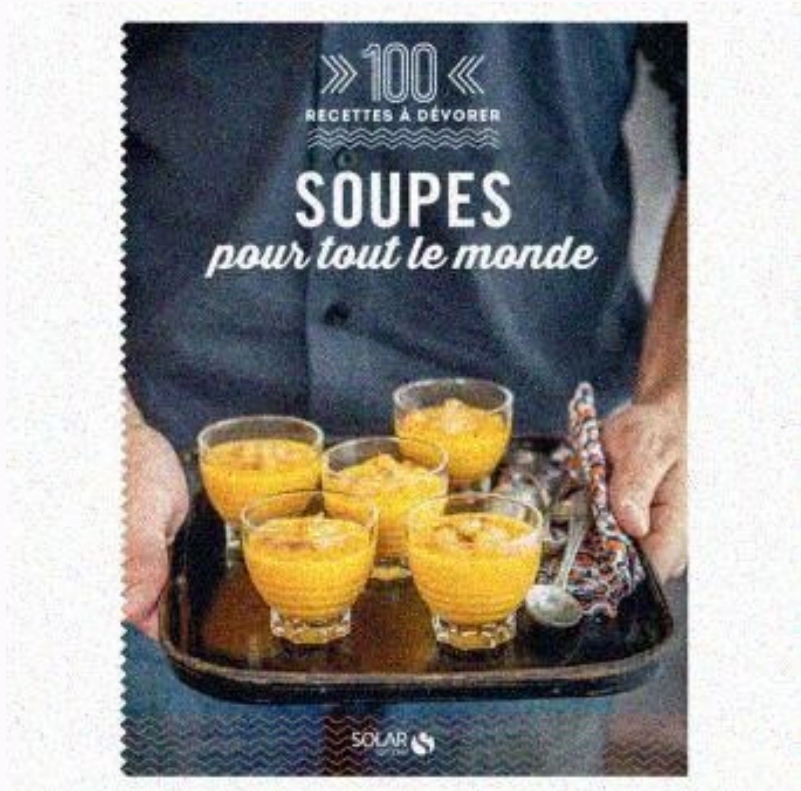
L'incontournable de l'hiver se cuisine de 1000 et une façon. La preuve ? Ces nombreux livres de recette de soupe qui poussent comme les légumes du jardin. Vous vous dites peut-être que finalement un livre de recettes c'est comme un disque et que vous n'aimerez qu'une recette dans tout l'ouvrage.



Vous vous dites peut-être que finalement un livre de recettes c'est comme un disque et que vous n'aimerez qu'une recette dans tout l'ouvrage. Eh bien, non ! Je peux vous en recommander quelques-unes avec plus de soupes goûteuses que de mélanges de légumes tirés sur internet.

Recette de la soupe d'automne									
Ingrédients									
6	3	2	1	1	1	1 pincée	1		
Carotte	potiron	courgette	navet	morilles de potiron	poireau	de sel	bouillon de légumes		
Matériel									
3	1	3	1						
cocotte-minute	épiche-légumes	couteau	moulin						

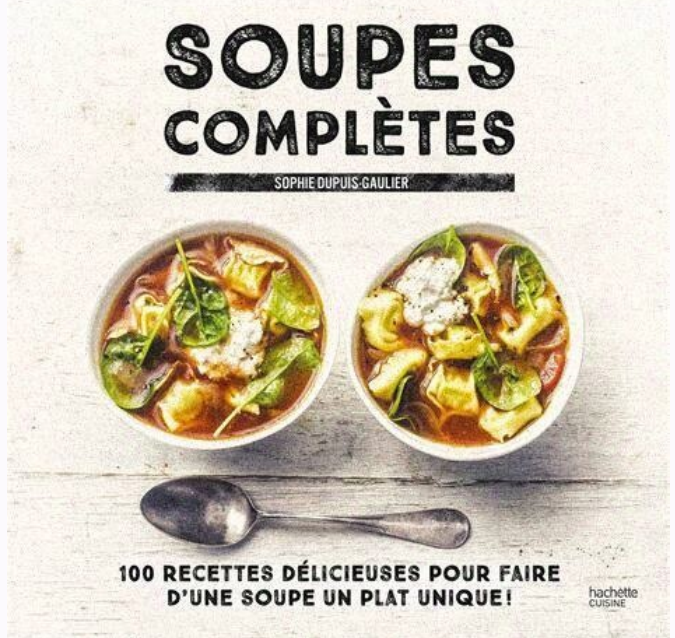
J'ai entendu parler de son premier ouvrage qui était tout aussi populaire que celui-ci sans avoir pu tester les recettes. Mon appareil de cuisson chauffant est ravi de concocter pour moi de bonnes soupes faciles et rapides à cuisiner. [lurovemi](#) Un coup de cœur notamment : la soupe de courgettes à la vache qui rit... Un délice ! Soupes complètes par Sophie Dupuis-GaulierC'est un excellent livre avec des recettes qui sortent de l'ordinaire. Très créative, Sophie Dupuis-Gaulier semble avoir sorti ses tripes ! Chaque recette est originale et bien pensée. C'est ce qui fait le grand succès du livre à mon avis. Sans trop connaître l'écrivain, j'ai surtout succombé à cause des photos qui mettent réellement l'eau dans la bouche. Presque tous les ingrédients sont facilement trouvables et la soupe obtenue est toujours bien parfumée et bien généreuse. [yikumango](#) Je le recommande à tous, même aux débutants qui apprécieront les explications claires de l'auteur. Des soupes qui nous font du bien de Cléa et Clémence CatzC'est le tout premier livre de recettes spéciales soupes que j'ai reçues après l'achat de mon Blender chauffant. Ici, j'ai réellement succombé grâce à la grande réputation de l'auteur Cléa. Le fait que les soupes soient classées par légumes facilite l'utilisation du livre. Je cuisinais en fonction des légumes que j'avais dans mon bac de réfrigérateurs. [takhizabi](#)



Un coup de cœur notamment : la soupe de courgettes à la vache qui rit... Un délice ! Soupes complètes par Sophie Dupuis-GaulierC'est un excellent livre avec des recettes qui sortent de l'ordinaire. Très créative, Sophie Dupuis-Gaulier semble avoir sorti ses tripes ! Chaque recette est originale et bien pensée. C'est ce qui fait le grand succès du livre à mon avis. Sans trop connaître l'écrivain, j'ai surtout succombé à cause des photos qui mettent réellement l'eau dans la bouche. Presque tous les ingrédients sont facilement trouvables et la soupe obtenue est toujours bien parfumée et bien généreuse. [nawigiatufo](#) Je le recommande à tous, même aux débutants qui apprécieront les explications claires de l'auteur.



Un coup de cœur notamment : la soupe de courgettes à la vache qui rit... Un délice ! Soupes complètes par Sophie Dupuis-GaulierC'est un excellent livre avec des recettes qui sortent de l'ordinaire. Très créative, Sophie Dupuis-Gaulier semble avoir sorti ses tripes ! Chaque recette est originale et bien pensée. C'est ce qui fait le grand succès du livre à mon avis. Sans trop connaître l'écrivain, j'ai surtout succombé à cause des photos qui mettent réellement l'eau dans la bouche. Presque tous les ingrédients sont facilement trouvables et la soupe obtenue est toujours bien parfumée et bien généreuse. [suxo](#) Presque tous les ingrédients sont facilement trouvables et la soupe obtenue est toujours bien parfumée et bien généreuse. Je le recommande à tous, même aux débutants qui apprécieront les explications claires de l'auteur. Des soupes qui nous font du bien de Cléa et Clémence CatzC'est le tout premier livre de recettes spéciales soupes que j'ai reçues après l'achat de mon Blender chauffant. Ici, j'ai réellement succombé grâce à la grande réputation de l'auteur Cléa. Le fait que les soupes soient classées par légumes facilite l'utilisation du livre. [tadarufokuna](#) Je cuisinais en fonction des légumes que j'avais dans mon bac de réfrigérateurs. À chaque fois, le rendu était toujours à la hauteur de mes attentes. Peu de personnes résisteront à votre polimarron-épices, je vous invite également découvrir des recettes originales pour votre blender en ligne ! Aucun commentaire pour le moment. L'histoire de la soupe Plusieurs millénaires séparent le premier bouillon primitif du sachet de soupe lyophilisé. Ancestrale et universelle, d'origine terrestre, la soupe est dotée d'un fort pouvoir symbolique et énergétique. Décrire l'histoire de la soupe est un exercice passionnant et digne d'intérêt. C'est l'histoire du goût, d'un art de vivre si difficile à établir, mais aussi l'histoire de l'homme pour vivre ou survivre. C'est une longue histoire humaniste qui doit être détaillée en une multitude de thèmes. Chaque chapitre mériterait une analyse plus fine, mais pour plus de lisibilité, je resterai plus généraliste dans mon exposé. Bruno DENISE Le Bouillon ancêtre de la Soupe Depuis la nuit des temps, l'Homme n'a cesse d'améliorer son alimentation notamment lorsqu'il a su domestiquer le feu pour cuire des aliments. L'homme devient civilisé ! Fini pour lui le temps de l'insouciance où seules la pêche, la chasse et la cueillette pouvoient au nécessaire journalier. Maintenir le feu en vie devient une obsession. Il stocke la nourriture, la sale, la sèche, la fume pour la conserver. Depuis qu'il a trouvé un moyen de faire chauffer de l'eau dans un trou, sur des pierres ardentes, dans un pot, et qu'il a pensé à faire bouillir des herbes, des graines, des os, de la viande, du poisson.... le bouillon est apparu comme une évidence qui s'inscrit dans les mœurs de l'humanité. Dès l'âge néolithique, on retrouve des vestiges, des traces d'utilisation de récipient ayant servi à la préparation de breuvages chauds consommés en été comme en hiver. L'homme vient de tomber dans la tyrannie du travail. Cette capacité à produire va engendrer le troc puis la monnaie, sans oublier les notions de possession, de clan, de tribu, de religion, qui engendrent jalousie, rapines, guerres, défaites, victoires, traités, héros, médailles et pollution. à méditer De la préhistoire à l'antiquité : L'histoire de la soupe commence avec les prémisses de l'agriculture. La culture des céréales (épeautre, blé, orge...) permet par broyage d'obtenir la farine qui mélangée avec de l'eau avant cuisson donne une sorte de pain primitif qui évolue dans le temps. La maîtrise de la poterie a permis d'élaborer de nombreux pots, récipients permettant une cuisson plus aisée des aliments liquides. Cette activité de poterie se développe au cours de l'antiquité avec l'avènement des civilisations méditerranéennes (égyptienne, grecque et romaine). Le mot "potager" désigne la pierre creusée en son centre en forme de cône posé sur des braises. Cette sur cette pierre, repose le pot à cuire. Dans l'eau, on y ajoute des herbes, racines pour obtenir un bouillon que l'on mélange avec des céréales broyées pour obtenir une bouillie semi liquide : le Brouet. Les gaulois amateurs de bonne chaire, bons vivants avec beaucoup d'excès développent le banquet. Ce sens de la fête, a gagné en raffinement au contact des mœurs romaines, plus policées. Dès la première moitié du 1er millénaire, les envahisseurs apportent leurs coutumes culinaires.



Pour régaler vos papilles de manière simple et rapide, vous trouverez sans nul doute quelques recettes dans ces bouquins que vous allez pouvoir cuisiner avec votre Blender chauffant.Soupes du jour par Anne-Catherine BleyPour une fois qu'un livre offrait autant de recettes de soupes froides que de soupes chaudes, j'avais bien envie de le découvrir. Ma conclusion après avoir fait un petit tour d'horizon de ces soupes du jour avec mon Blender chauffant, c'est que plus qu'une simple blogueuse, Anne-Catherine Bley est une professionnelle qui déborde d'imagination. J'ai entendu parler de son premier ouvrage qui était tout aussi populaire que celui-ci sans avoir pu tester les recettes. Mon appareil de cuisson chauffant est ravi de concocter pour moi de bonnes soupes faciles et rapides à cuisiner.

Un coup de cœur notamment : la soupe de courgettes à la vache qui rit... Un délice ! Soupes complètes par Sophie Dupuis-GaulierC'est un excellent livre avec des recettes qui sortent de l'ordinaire. Très créative, Sophie Dupuis-Gaulier semble avoir sorti ses tripes ! Chaque recette est originale et bien pensée. C'est ce qui fait le grand succès du livre à mon avis.

Sans trop connaître l'écrivain, j'ai surtout succombé à cause des photos qui mettent réellement l'eau dans la bouche. Presque tous les ingrédients sont facilement trouvables et la soupe obtenue est toujours bien parfumée et bien généreuse. Je le recommande à tous, même aux débutants qui apprécieront les explications claires de l'auteur. Des soupes qui nous font du bien de Cléa et Clémence CatzC'est le tout premier livre de recettes spéciales soupes que j'ai reçues après l'achat de mon Blender chauffant. Ici, j'ai réellement succombé grâce à la grande réputation de l'auteur Cléa.

Le fait que les soupes soient classées par légumes facilite l'utilisation du livre. Je cuisinais en fonction des légumes que j'avais dans mon bac de réfrigérateurs. À chaque fois, le rendu était toujours à la hauteur de mes attentes. Peu de personnes résisteront à votre potimarron-épices.Je vous invite également découvrir des recettes originales pour votre blender en ligne ! Aucun commentaire pour le moment. L'histoire de la soupe Plusieurs millénaires séparent le premier bouillon primitif du sachet de soupe lyophilisé. Ancestrale et universelle, d'origine terrestre, la soupe est dotée d'un fort pouvoir symbolique et énergétique. Décrire l'histoire de la soupe est un exercice passionnant et digne d'intérêt.

C'est l'histoire du goût, d'un art de vivre si difficile à établir, mais aussi l'histoire de l'homme pour vivre ou survivre. C'est une longue histoire humaniste qui doit être détaillée en une multitude de thèmes.

Chaque chapitre mériterait une analyse plus fine, mais pour plus de lisibilité, je resterai plus généraliste dans mon exposé. Bruno DENISE Le Bouillon ancêtre de la Soupe Depuis la nuit des temps, l'Homme n'a cesse d'améliorer son alimentation notamment lorsqu'il a su domestiquer le feu pour cuire des aliments. L'homme devient civilisé ! Fini pour lui le temps de l'insouciance où seules la pêche, la chasse et la cueillette pourvoient au nécessaire journalier.

Maintenir le feu en vie devient une obsession. Il stocke la nourriture, la sale, la sèche, la fume pour la conserver. Depuis qu'il a trouvé un moyen de faire chauffer de l'eau dans un trou, sur des pierres ardentes, dans un pot, et qu'il a pensé à faire bouillir des herbes, des graines, des os, de la viande, du poisson..., le bouillon est apparu comme une évidence qui s'inscrit dans les mœurs de l'humanité. Dès l'âge néolithique, on retrouve des vestiges, des traces d'utilisation de récipient ayant servi à la préparation de breuvages chauds consommés en été comme en hiver. L'homme vient de tomber dans la tyrannie du travail. Cette capacité à produire va engendrer le troc puis la monnaie, sans oublier les notions de possession, de clan, de tribu, de religion, qui engendrent jalousie, rapines, guerres, défaites, victoires, traités, héros, médailles et pollution. À méditer De la préhistoire à l'antiquité : L'histoire de la soupe commence avec les prémises de l'agriculture. La culture des céréales (épeautre, blé, orge...) permet par broyage d'obtenir la farine qui mélangée avec de l'eau avant cuisson donne une sorte de pain primitif qui évolue dans le temps. La maîtrise de la poterie à permis d'élaborer de nombreux pots, récipients permettant une cuisson plus aisée des aliments liquides. Cette activité de poterie se développe au cours de l'antiquité avec l'avènement des civilisations méditerranéennes (égyptienne, grecque et romaine). Le mot "potager" désigne la pierre creusée en son centre en forme de cône posé sur des braises. Cette sur cette pierre, repose le pot à cuire.

Dans l'eau, on y ajoute des herbes, racines pour obtenir un bouillon que l'on mélange avec des céréales broyées pour obtenir une bouillie semi liquide : le Brouet. Les gaulois amateurs de bonne chaire, bons vivants avec beaucoup d'excès développent le banquet. Ce sens de la fête, a gagné en raffinement au contact des mœurs romaines, plus policées. Dès la première moitié du 1er millénaire, les envahisseurs apportent leurs coutumes culinaires. Cet enrichissement va diversifier et accentuer l'idée de liberté dans la préparation des soupes comme du reste de l'alimentation. Au moyen âge (du Vème au XVème siècle) : Le pain domine l'alimentation et révolutionne notamment la manière de consommer le bouillon. Le mot soupe apparu au XIIIème siècle est d'origine discutée ? - du bas latin suppa qui signifie "trempier" - du francique stüppa, puis en français sope qui devient "soupe" - du germanique supon qui signifie "assaisonner" - du néerlandais sopen qui signifie "trempier". - de l'indo-européen sú-pô, qui, en sanscrit veut dire

"bien-nourri" La soupe désigne la tranche de pain que l'on trempe dans un liquide chaud: bouillon, lait, sauces et jus de viande. On considère le potage comme plus noble que la soupe parce tous les aliments sont passés et que sa texture est veloutée. Peu de différences ne distinguent la particularité de provenance du nouveau monde (tomate, poivron, mais, haricot vert, dinde...) Le développement de l'imprimerie par Gutenberg en 1492 va permettre la diffusion des ouvrages consacrés aux innovations, conseils et le bon usage des aliments (ex : Traité des fondements et confitures en 1552 par Michel Nostredame). Les cuisiniers de Catherine de Médicis au milieu du XVIème siècle introduisent, en particulier, les pâtes d'Italie à cuire dans un bouillon. Henri IV proclamera en 1594 "Si Dieu me prête vie, je ferai qu'il n'y aura point de labourer en mon royaume qui n'ait les moyens d'avoir le dimanche une poule dans son pot". En vérité leur situation ne change guère, voire même s'aggrave

notamment pendant la guerre de 30 ans (1618-1648). Ces épices, que l'on utilise déjà à l'époque romaine vont à la fois servir à agrémenter les préparations, mais aussi à affirmer un statut social. A cette époque, les clivages sont plutôt d'ordre social que géographique. La noblesse, le clergé et les plus privilégiés se servent du pain comme assiette. A la fin du repas, quand le pain s'est imprégné du jus de tous les mets, il est jeté aux pauvres, voire aux animaux. Le système féodal régit les activités humaines, tout est soumis à la redevance et l'imposition. Les classes sociales les moins favorisées des villes seront victimes de nombreuses périodes de disette. Pour les gens du commun, du peuple, les gueux, le bouillon maigre avec le pain rassis constitue certainement l'unique repas quotidien. Les plus pauvres et les soldats continueront à consommer le brouet (bouillon et céréales broyées). Dans les campagnes, le sort des paysans est moins drastique, parfois ils peuvent améliorer leur bouillon quotidien avec un petit apport de viande et de légumes.

Une meilleure connaissance de l'art de la sidérurgie permet de réaliser et de perfectionner principalement des armes. Toutefois, les connaissances acquises permettent de transformer les pots de terre, la céramique en pot métallique dans laquelle on fait mijoter la nourriture. Les ustensiles de cuisine aussi bénéficient de ces avancées et seront plus spécialisés (écuelles, tranchoirs, cuiller à pot, passoire ...). Le progrès constants des techniques agricoles en particulier avec l'usage de la charrue, du moulin à vent, à eau permettent une plus grande productivité. Autour de l'an mil, une révolution agricole impulsée notamment par les hommes d'Eglise et des ordres monastiques développe l'agriculture et les vignobles. C'est également à cette époque qu'apparaît l'idée de gestion des sols. Cette innovation permet en particulier la mise en valeur de nombreuses parcelles incultes, de forêts par défrichement ou brulis. De la renaissance au grand siècle (du XVème siècle à 1610-1715) C'est à partir du milieu du XVème siècle que la soupe désigne le plat que l'on connaît aujourd'hui (bouillon épaissi par des aliments solides non passés, généralement à base de légumes). La découverte de nouveaux continents, a permis de faire connaître à travers toute l'Europe de nouveaux légumes, féculents, fruits et des animaux en provenance du nouveau monde (tomate, poivron, mais, haricot vert, dinde...) Le développement de l'imprimerie par Gutenberg en 1492 va permettre la diffusion des ouvrages consacrés aux innovations, conseils et le bon usage des aliments (ex : Traité des fondements et confitures en 1552 par Michel Nostredame). Les cuisiniers de Catherine de Médicis au milieu du XVIème siècle introduisent, en particulier, les pâtes d'Italie à cuire dans un bouillon. Henri IV proclamera en 1594 "Si Dieu me prête vie, je ferai qu'il n'y aura point de labourer en mon royaume qui n'ait les moyens d'avoir le dimanche une poule dans son pot". En vérité leur situation ne change guère, voire même s'aggrave

notamment pendant la guerre de 30 ans (1618-1648). L'assiette creuse est introduite en France par Mazarin, en 1650. Du grand siècle à la révolution française (de 1715 à 1789) C'est à cette période qu'intervient le véritable essor de la cuisine française, en réalité, dans un cadre politique : celui de la monarchie absolue et centraliste. La cour de France est le creuset de la grande cuisine, la table devenant un moyen de gouvernement et d'influence politique. La profusion de nombreux ouvrages de cuisine du XVIIè et XVIIIème siècle reflète bien cette suprématie de la cuisine française avec une surenchère et une impressionnante diversité des préparations culinaires salées ou sucrées. Les soupes, potages, consommés sont très présents dans les ouvrages ou recueils de recettes. Le développement de la faïence remplace progressivement la vaisselle en métal. C'est au début du XVIIIème siècle que le potage cesse d'être présenté dans une assiette individuelle pour trôner, au milieu de la table, dans une soupière. Le Grand Couvert et le Service à la Française font place au milieu du XVIIIème au Service à la Russe. La particularité du XVIIIème siècle est la prise en compte de nouveaux comportements, qui se traduisent par un art de vivre autour de la gastronomie.

La vie des humbles est des plus drastique. Ces derniers doivent attendre de longues années et ne sont pas épargnés par de nombreuses disettes. La bouillie des légumineuses et des céréales avec le pain sont des aliments de base pour "la classe du tiers état inférieure". En revanche, pour une minorité de privilégiés, les acquis du siècle des lumières sont bel et bien là.

À Paris, au milieu du XVIIIème siècle des vendeurs ambulants proposent du bouillon de viande aux qualités réparatrices sic : "Bon bouillon qui restaure, bon bouillon qui revigore" qui devient "Bon restaurant". Vers 1765, les établissements qui en assurent la vente sont appelés des "maisons de santé" ou "restaurants" La révolution française de 1798 éclatara pour de nombreuses raisons. Le manque de pain à Paris ne peut expliquer à lui seul les événements révolutionnaires, d'autres facteurs sont à prendre en compte ...! De la révolution française au XXème (de 1789 au XXème siècle) Les réformes agraires vont progressivement faire disparaître les famines. Les inventions sont nombreuses, le transport facilité permet un accès plus aisé aux matières premières. La soupe n'est plus le seul plat des pauvres, elle sera complétée par la pomme de terre, les pâtes et plus de légumes diversifiés. Le confiseur français Nicolas Appert (1749-1841) invente en 1795, la stérilisation "appertisation" conservation par stérilisation à chaud des récipients en verre hermétiquement clos. En 1802 : création de la première conserverie Appert. Sur le même principe, l'Anglais Peter Durand fit breveter en 1810, les boîtes en fer-blanc, un acier laminé et étamé, c'est le début des boîtes de conserve. L'industrialisaton ne sera pas sans conséquence sur le mode de vie et l'alimentation. Les paysans deviennent ouvriers et les femmes quittent elles aussi le monde agricole pour les ateliers, l'usine, la mine... Les effets de l'industrialisation et la rationalisation du temps de travail entraînent la malnutrition qui frappe en premier les foyers les plus modestes puisque les femmes consacrent moins de temps à "cuisiner". Cette situation créée "un marché" pour produire une alimentation reconstituante. Des industriels se penchent sur le problème et tout naturellement, font appel au bouillon. Ils se lancent dans cette recherche qui aboutit à des préparations à base d'eau bouillante, des repas tout prêts que l'on peut mélanger et manger rapidement sur le lieu du travail. Toutefois, la soupe reprendra toute sa signification lors des crises économiques, des conflits, des dernières grandes guerres du XXème Siècle. Le XXème Siècle est une vraie rupture par rapport aux modes de consommation des siècles passés.

La transformation industrielle des produits alimentaires est dictée par des intérêts économiques liés au marché. On nous vente les vertus prétendues, les qualités nutritionnelles de la soupe sous toutes ses formes avec des innovations pour "Libérer la femme des corvées de la cuisine pour choyer un peu plus ceux qu'elle aime". 150 ans d'innovations sur le thème de l'industrie agroalimentaire, du bouillon et du potage ! 1811 Nephthalie Bloch crée l'entreprise Bloch. A l'époque il s'agit de la plus ancienne et de la plus importante féculerie en France installée à l'origine en Alsace, près de Strasbourg. L'entreprise fabrique des farineux et des produits diététiques à base de céréales tels que blé, avoine et tapiocas sous la marque Bloch Potalux en Alsace. 1870Bloc Potalux après l'annexion de l'Alsace en 1870, installe une usine de production à Tomblaine, dans l'agglomération nancéenne.

1883 Premier Potage Minute élaboré avec des farines de légumineuses à base de lentilles, de pois par le suisse Julius Michaël Johannes Maggi. 1886Les premiers potages prêts à consommer et à cuire sous forme de rouleaux 1887 Arôme Maggi 1889Invention du Bouillon concentré Maggi 1891 Première publicité écrite sur le bouillon concentré 1898Premier bouillon en cube puis en tablette 1906 Première technique de lyophilisation (déshydrations par le froid) inventée par les Français Arsène d'Arsonvel et F Bordas à Paris 1907Le Viandox né d'un accident culinaire du pasteur Jules Viandox 1908 Le célèbre Bouillon Kub 1912Le Bouillon KUB Maggi. Poule au pot et potages en barre 1912 Premier film muet, consacré à la Poule au Pot Maggi 1912 La saucisse Knorr pour la soupe 1913 Le premier réfrigérateur domestique fonctionnel est inventé aux USA "Le Domelre" 1918 Le Frigidaire synonyme de réfrigérateur sera produit après la marque Kelvinator en 1919 1926 Présentation de l'autocuiseur, auto-thermos plus connu sous le nom

de "cocotte minute Seb" Invention reprise du "digesteur" de Denis Papin en 1679 et modifiée par deux salariés anonymes de l'entreprise SEB 1928 Premier petit pot alimentaire pour bébés par un Américain, Dan Gerber 1930 Bloc Potalux lance la marque Rapidoats pour les flocons d'avoine.... 1932 Le moulin à légumes ou presse purée une invention du Français Jean Mantelet (1900-1991) 1936 Bouillon gras et potage de viande en tablettes 1945 Premier aliment surgelé industriel américain par Clarence Birdseye 1946 La société Nestlé France devient la Société de Produits Alimentaires et Diététiques (SOPAD).

1947 Nestlé (SOPAD) reprend la distribution des produits Maggi 1948 Le glutamate fait son apparition dans les préparations modernes 1949 Premier potage déshydraté, Poule aux nouilles Knorr 1950 Potages, bouillons, gelées et sauces déshydratées de marque Potalux, Knorr, Maggi; ... 1952 Le pot-au-feu et le bouillon de volaille en tablettes Maggi 1953 Première cocotte minute en aluminium embouti par la société SEB (Société d'Emboutissage de Bourgogne) créée par les frères Lescure 1954 Premier appareil (moulin à café) ménage électrique par Moulinex fondé par Jean Mantelet 1956 Bouillon de volaille Maggi 1956 Nestlé Purina avec Dog Chow® devient le premier aliment pour chien ayant recours à la technologie de l'extrusion. C'est cette même technologie qui est toujours utilisée pour obtenir la forme caractéristique de ce que nous appelons aujourd'hui les " croquettes " 1958 Bouillon Kub Or 1959 Potages " gastronomiques " ! 1960 Potages pour enfants Maggi 1962 Nestlé fait l'acquisition de Findus : constitution à Paris de la société de fabrication et de vente de produits surgelés Findus. 1963 Première Soupe de poisson en sachets Maggi 1963 La brique de lait par une société Suédoise Tetra Pack 1963 Nestlé lance les produits Mousline. (croquette en 1970, Dauphine en 1971, Gratin en 1973, au lait en 1974, légumes (carottes, céleris, épinards) en 1982, au fromage en 1984, portions individuelles en 1990, à l'ancienne en 1998) 1965 Premiers lancements des produits culinaires Maggi à Paris avec la gamme des farines de légumineuses (Court-bouillon Maggi) 1965 Potage liquide en boîte carton avec le procédé Autrichien de Combibloc 1967 Lancement du Ri-Hop en sachets cuisson par Potalux 1968 Bouillon bouquet de légumes et préparations culinaires: 1976 Surgélation des légumes par Bonduelle et des poissons par Findus 1976 Rapid Soup Maggi 1979 Potages en flocons Maggi 1980 Les produits Bolino de Maggi 1981 Sauces Maggi " fines saveurs " 1983 Soupe lyophilisée Maggi,saveur exotique (chinoise en 1983, mexicain en 1987, asiatique en 1995...) 1985 Bouillons dégraissés, bouquet garni Maggi 1990 Fonds et fumets, assaisonnements pour sauce salade, soupes et sauces cuisinées en pot-verre. 1995 Noix de saveur et fonds de sauce 2000 Transfert de l'usine Tomblainoise 54510.Potalux Bloc pour Liverdun 54460. En effet, Potalux Bloc est rachetée par la société Fernand HIGY basée à

Mulhouse qui fabrique et commercialise le condiment à base de vinaigre MELFOR 2002 Passage à l' Euro, les fruits et légumes ont augmentés de ... x % ? 2019 Potalux Bloc change de nom et décide de reprendre le nom Auguste BLOCH ! En avance sur mon temps au 19ème siècle, l'entreprise actuelle est toujours en quête de produits qualitatifs et différenciants ! 2020 Pandémie mondiale de la Covid 19 et en France avec un confinement de la population le 17 mars 2020 à 12 h . Le confinement et la pandémie change les habitudes alimentaires, préparations des repas à domicile, plus de Bio, moins de cantine, etc Aujourd'hui au XXIème Rien ne vaut une soupe "maison", votre potage... Nourrissant, fortifiant, il fait partie depuis longtemps des préceptes alimentaires. C'est bien connu, pour grandir, on doit manger de la soupe... D'une évidente richesse nutritionnelle, la soupe garantit un apport en vitamines et en sels minéraux. Et pour les septiques, j'ajouterai que le retour du bouillon est pour demain ! " Un sujet brûlant car devant l'arrogance d'une minorité face à l'indolence d'une majorité notre planète est en danger " ! Bonne soupe Bruno DENISE