

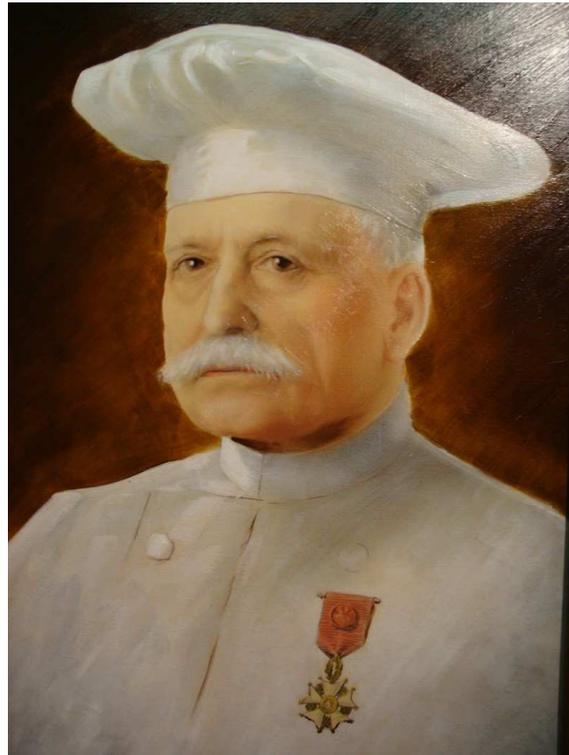
**« Roi des cuisiniers et cuisinier des rois »,
créateur de la « poire Belle-Hélène » et de la « pêche Melba »,
le plus réputé de son temps, il fait connaître la cuisine française à l'international.**

Auguste ESCOFFIER

Né le 28 octobre 1846 à 16h à Villeneuve-Loubet 06 Alpes-Maritimes

Selon acte n°17 source AD06 en ligne

Décédé le 12 février 1935 à Monte Carlo



L'opérette et l'opéra lui inspirent des desserts tels que « la poire Belle Hélène » et « la pêche Melba »

En 1889, le suisse César Ritz, pionnier de l'hôtellerie de luxe, fait venir Auguste à Londres pour prendre la direction des fourneaux du prestigieux hôtel Savoy. Parmi la clientèle, huppée, riche et célèbre, il y a la cantatrice australienne Helen Porter Mitchell. Elle s'y plaît tant qu'elle y séjourne deux ans ! Diva la plus adulée de l'époque, elle est connue sous le pseudonyme de Dame Nelly Melba, en souvenir de Melbourne, la ville de son enfance.

Le chef Escoffier est tellement enthousiasmé par son interprétation d'un opéra de Wagner que, lors d'un dîner en son honneur, il lui dédie, en 1892, un de ses desserts les plus célèbres : « la pêche Melba », délicieux mélange de glace et de fruit.

Quant à la « Poire belle Hélène », c'est une histoire plus ancienne. Escoffier a le talent précoce puisqu'il a tout juste 18 ans quand, devenu chef de cuisine dans un restaurant de Nice, il met au point « La Poire belle Hélène ». Ce dessert, à base de poires pochées dans du sirop et nappées de chocolat chaud, lui est inspiré par l'opérette d'Offenbach, *La Belle Hélène*, vers 1864.

Rêvant de sculpture, le voilà apprenti-marmiton puis chef de cuisine à 18 ans !

Fils d'un maréchal-ferrant, serrurier, forgeron et fabricant d'outils agricoles, Auguste ne semble pas destiné à s'occuper de casseroles autour de fourneaux, d'ailleurs il rêve d'être sculpteur. Au lieu de cela, on le place à 13 ans, comme apprenti-marmiton dans le restaurant niçois d'un de ses oncles. Il faut dire que dans son ascendance, le don de la cuisine a touché une tante et trois de ses oncles tandis que sa grand-mère est un cordon-bleu !

Auguste découvre tout ce qui fait la restauration depuis les achats, la cuisine, jusqu'au service en salle et même la confiserie avec un pâtissier voisin.

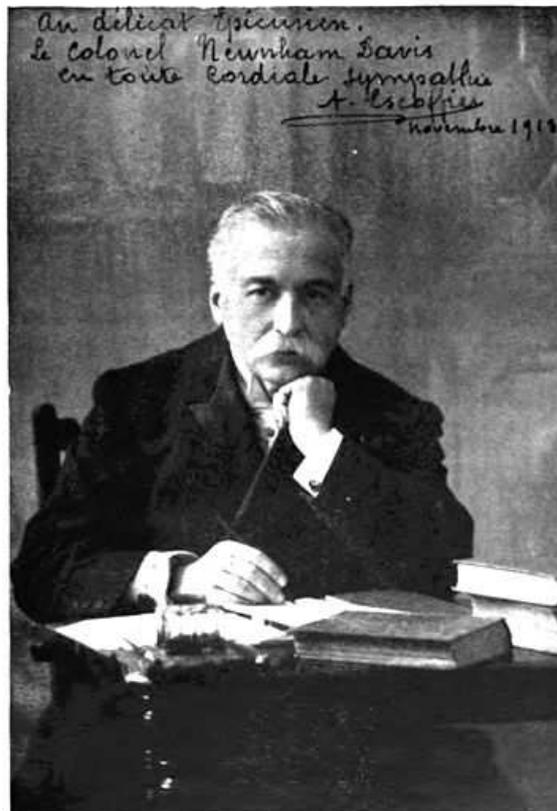
Son apprentissage terminé, il est embauché à partir de 17 ans dans divers restaurants niçois et devient chef de cuisine. Et c'est vers 1864, qu'il crée « La Poire Belle Hélène ».

A 19 ans, il « monte » à Paris et se trouve engagé au restaurant *Le Petit Moulin Rouge*, un cabaret mondain, où après avoir fait de tout, il est commis rôtiisseur puis chef garde-manger et enfin chef-saucier.

Avec son âme d'artiste, il aime conquérir son public par ses créations séduisantes, c'est alors qu'il prend l'habitude de présenter ses plats, en salle, à ses hôtes de marques et notamment lors de l'Exposition Universelle de Paris en 1867. En précurseur, il invente de nouveaux plats et les dédie aux convives célèbres, c'est ainsi qu'il présente, *la salade Eugénie* en l'honneur de l'impératrice, ou *les fraises Sarah-Bernhardt*, ou *le suprême de poulet George Sand...*

Quand éclate la guerre franco-prussienne de 1870, il est chef de cuisine pour l'Armée du Rhin puis pour Mac Mahon, prisonnier à Wiesbaden. Cette expérience lui apprend à utiliser les restes de nourriture, à inventer des recettes afin de varier les sempiternels plats de navets ou de viande de cheval. Ce contexte de pénurie l'amène à étudier la technique de la conserverie alimentaire.

On le retrouve à Cannes, en 1876, à la tête d'une épicerie où il adjoint une salle de restaurant pour les saisons d'hiver.



M. ESCOFFIER

De son mariage en 1878 avec Delphine Daffis, naîtront trois enfants.

Puis, Auguste prend pour huit mois la direction de la Maison Chevet à Paris qui organise des grands diners tant dans la capitale qu'en province et à l'étranger (Allemagne, Angleterre...).

Artiste visionnaire tant pour ses créations culinaires que pour l'organisation en cuisine

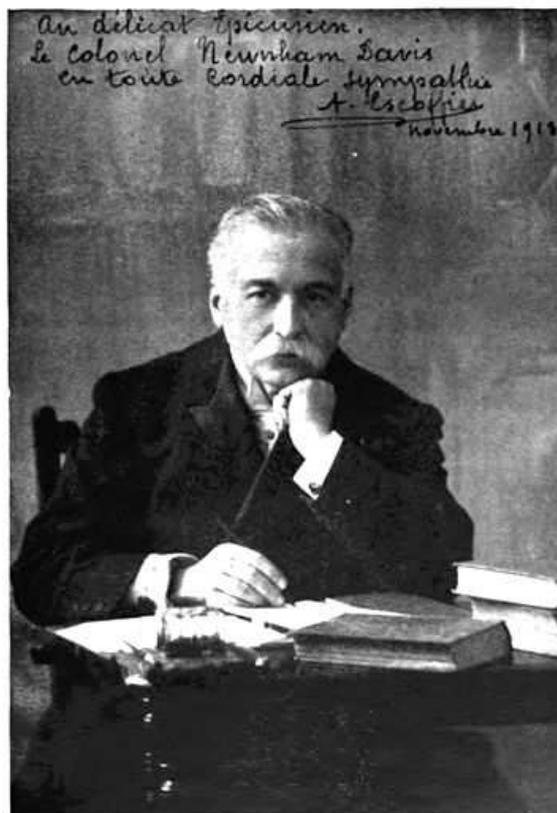
A partir de 1880, de grands hôtels se construisent dans le monde industrialisé où le chemin de fer offre une mobilité inédite. Le grand cuisinier partage son temps entre Paris et Cannes, puis à partir de 1884, il est à Monte Carlo l'hiver et l'été à Lucerne, où il collabore avec l'hôtelier Ritz.

Ce duo Ritz-Escoffier va créer une hôtellerie de grand luxe que fréquente l'aristocratie d'Europe et les plus célèbres artistes. Désormais les dames ne dînent plus dans leurs appartements privés et, pour la première fois, sont accueillies en salle à manger à une table d'hôte personnalisée de ces hôtels, qui deviennent le lieu à la mode où l'on peut exhiber ses toilettes.

En 1890, Auguste Escoffier dirige les cuisines de l'Hôtel Savoy de Londres. A ce propos, parmi les nombreuses anecdotes, on sait que le grand chef parvient à servir au futur Edouard VII des cuisses de grenouilles et, pour éviter la répulsion naturelle des Anglais pour ce batracien, il les nomme « cuisses de nymphe ».

Novateur, en conquête permanente de son public, il y invente les menus à prix fixes pour 4 personnes minimum et y fait la promotion des produits français. Il veille aussi à ce que les Petites Sœurs des Pauvres puissent récupérer chaque matin, pour leur œuvre, le surplus de nourriture qui ne peut plus être servi en salle.

Mais en 1897, Ritz et Escoffier sont congédiés du Savoy : le premier accusé de disparition de vins et spiritueux et le second pour avoir reçu des cadeaux de la part de fournisseurs.



M. ESCOFFIER

En 1898, en chef d'avant-garde, il installe de façon révolutionnaire les cuisines de l'hôtel Ritz en construction à Paris.

Puis l'année suivante, il met en place celles du Carlton à Londres où il reste jusqu'en 1920, dirigeant une brigade de 60 cuisiniers, tout en perfectionnant l'organisation adéquate pour servir quelque 500 couverts à chaque repas.

Organisateur et gestionnaire remarquable de l'ambiance « coup de feu » des cuisines, on le sollicite aussi pour aménager les cuisines des paquebots de la Hamburg Amerika Lines. En 1906, il y organise un dîner pour Guillaume II, empereur d'Allemagne.

Son éthique de cuisinier contribue à la renommée durable de la cuisine française

Malgré ses multiples fonctions, il écrit et son œuvre d'écrivain culinaire influence durablement les générations suivantes et fait la promotion de l'excellence de la cuisine française.

Il est à l'origine du concept de brigade de cuisine et excelle dans la répartition rationnelle des tâches de l'équipe tout en veillant à l'image de marque du cuisinier, qui doit être *propre, méticuleux, non buveur, non fumeur et ne criant pas !*

En 1919, il est le 1er cuisinier à se voir décerner la Légion d'honneur et d'autres pays, dont l'Angleterre, l'honorent également.

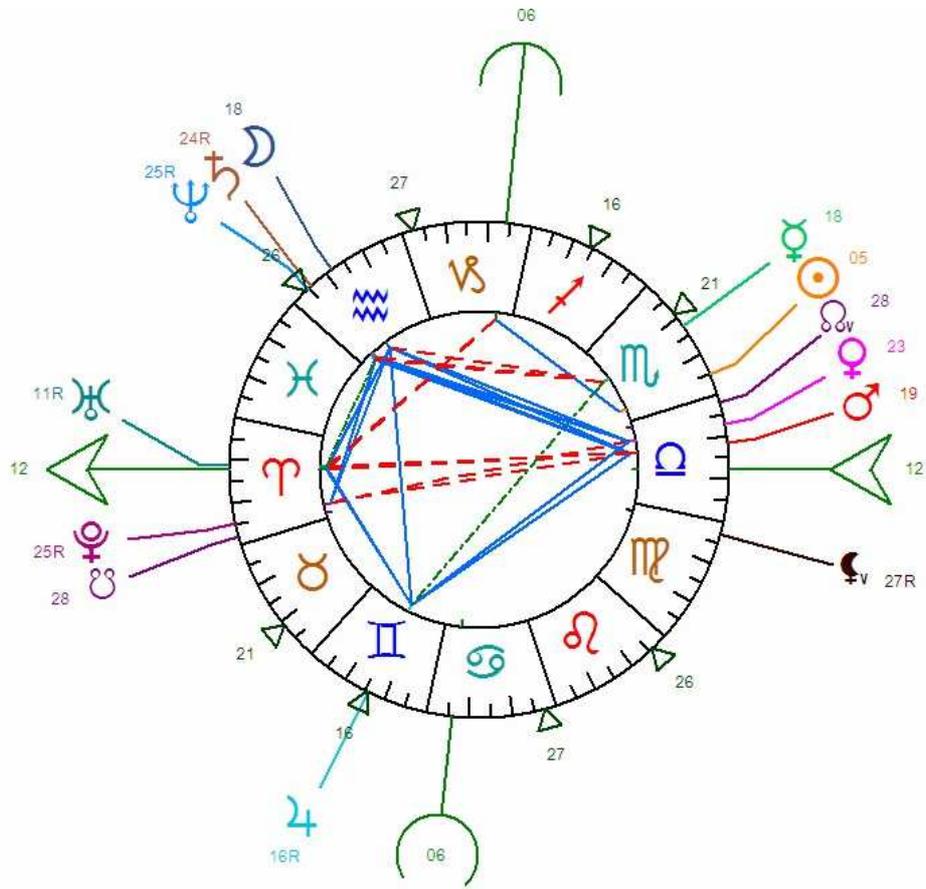
Il se retire en 1920 et rejoint sa famille à Monte-Carlo où il écrit ses souvenirs ainsi qu'articles et recettes pour le grand public.

Il rédige la préface du Larousse gastronomique qui paraît, en 1938, trois ans après sa mort.

Il décède deux semaines après son épouse et est inhumé à Villeneuve-Loubet.

Un timbre de Monaco, émis en 1971 commémore le 125e anniversaire de sa naissance, puis un autre timbre, à son effigie, sort en 2006





Sites :

<http://www.janinetissot.com/>
<http://www.janinetissot.fdaf.org/>

Mail :

info@janinetissot.com