



FONDATION AUGUSTE ESCOFFIER

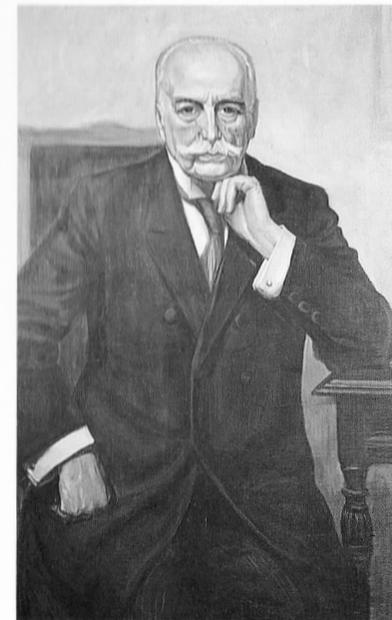
06270 Villeneuve-Loubet FRANCE

Tél. : 04 93 20 80 51 - Fax : 04 93 73 93 79

# AUGUSTE ESCOFFIER

UN DES GRANDS MAÎTRES DE LA CUISINE FRANÇAISE.

1846-1935



AE

FONDATION AUGUSTE-ESCOFFIER



Conception et rédaction : Jeanne et Paule NEYRAT

Conception graphique : CRÉANOG PARIS

Cette plaquette a été réalisée grâce au concours  
de NESTLE FOODSERVICES et de sa marque CHEF.

**A**uguste Escoffier est né à Villeneuve-Loubet, village provençal des Alpes-Maritimes, le 28 Octobre 1846 et est décédé à Monte-Carlo le 12 Février 1935 à l'âge de 89 ans. Entre ces deux dates s'inscrit une carrière prestigieuse de chef de cuisine de maisons célèbres, d'écrivain et tout simplement "d'honnête homme" dans le sens des 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècles.

*"La cuisine n'est pas seulement une science de gueule, elle est avant tout une science de haute portée morale qu'il faut apprendre et comprendre".*



Fondation qui porte son nom entend perpétuer à Villeneuve-Loubet et hors les murs, le souvenir de l'homme qui a si prodigieusement marqué la cuisine contemporaine.

*Fondation Auguste Escoffier, le Musée de l'Art Culinaire, à Villeneuve-Loubet  
(Maison natale d'Auguste Escoffier)*

“E n décidant la création à Villeneuve-Loubet son village natal et dans sa maison, d'un Musée de l'Art Culinaire, la Fondation, due à la pensée et à l'action reconnaissantes de ceux qui furent ses élèves, ses admirateurs et ses disciples, appuyés par la générosité toujours en éveil au service des grandes causes de nos amis d'outre-atlantique, rend un hommage hautement mérité à Auguste Escoffier. La création de l'Institut Joseph Donon pour le perfectionnement des Chefs de cuisine qui complète cette belle réalisation du souvenir par une action résolument tournée vers l'avenir, atteste la permanence de la valeur sociologique de la gastronomie, et la place que la cuisine française a acquise dans le monde grâce au talent de ses chefs et de ses cordon bleus. On ne pouvait certainement rêver d'un hommage plus vivant en faveur de celui qui, riche d'expériences et de sacrifices humblement consentis, a tracé les règles d'évolution de l'art culinaire et montré que la véritable cuisine restera toujours une oeuvre d'artiste adaptée aux besoins et aux goûts des humains”.

Vincent Bourrel. 1900-1981

Président de l'Académie des Gastronomes.

Président délégué du Conseil d'Administration de la Fondation

Auguste Escoffier de 1965 à 1981

Venu au monde dans une famille modeste, son père était maréchal-ferrant, Auguste Escoffier entre en apprentissage à l'âge de treize ans chez un frère de son père qui tenait le Restaurant Français à Nice, installé rue Paradis d'abord, puis transféré Quai Masséna. Il faut se souvenir que Nice était à l'époque capitale du comté qui portait son nom, avant son rattachement à la France en 1860. A Nice, Auguste Escoffier travaille ensuite au Cercle Masséna (1863) puis comme chef de cuisine au Restaurant des Frères Provençaux, rue Saint François de Paule.

En 1865, il quitte Nice pour Paris où il va être commis au restaurant Le Petit Moulin Rouge. C'est là que le trouve la guerre de 1870. Il est mobilisé et il devient ensuite, pendant sa captivité, chef cuisinier du Maréchal Mac-Mahon. C'est l'occasion pour lui d'observer beaucoup, de réfléchir à l'alimentation des troupes en campagne, d'envisager des modes de conservation des aliments. Après sa démobilisation, il fait une saison à Nice, en 1872-73, à l'Hôtel Luxembourg. Puis Escoffier retourne au Petit Moulin Rouge à Paris où il restera de 1873 à 1878, comme chef. Il a l'occasion d'y servir des personnalités de l'époque : Sarah Bernhardt, Juliette Adam, Gustave Doré.

Pendant cette période du Petit Moulin Rouge, il achète à Cannes une maison de comestibles à laquelle il ajoute un restaurant "Le Faisan Doré". Il l'exploite en hiver, Cannes étant devenue une station très élégante, fréquentée surtout par une riche clientèle anglaise. Après la saison d'hiver, il rejoint Paris et le Petit Moulin Rouge qu'il quitte définitivement en 1878. En Août, cette année-là, il épouse Delphine Daffis, fille d'un éditeur connu. Jusqu'au printemps 1884, on le trouve à Paris, à la direction de la Maison Chevet, au Palais Royal, puis au Restaurant Maire. En Mai 1884, il fait l'ouverture du tout nouveau Café-Restaurant du Casino de Boulogne-sur-Mer.



*portrait d'Auguste Escoffier*



*Au Maître Escoffier de son sincère  
ami César Ritz*

César Ritz

**E**n Octobre 84, il vient à Monte-Carlo, au Grand Hôtel. Cette établissement appartenait à une famille suisse, les Jungbluth. Il était dirigé par César Ritz, qui venait d'ouvrir le Grand National Hôtel à Lucerne, pour le compte du Baron Pfyffer. Ce Grand Hôtel à Monte-Carlo était alors un vieil établissement, d'autant plus concurrencé par le tout nouvel Hôtel de Paris très confortable et luxueux que Jean Giroix, chef du Grand Hôtel, en avait pris la direction des cuisines. Mais Giroix avait souvent vanté à Ritz les mérites d'un jeune chef de cuisine dont la réputation commençait à grandir et celui-ci demanda immédiatement à Escoffier, en pleine saison, de venir au Grand Hôtel. Cette date est importante dans la carrière des deux hommes car leurs génies respectifs vont leur permettre une extraordinaire collaboration qui aboutira à la création de l'hôtellerie de grand luxe.

En effet, le succès du Grand Hôtel à Monte-Carlo est immense et il éclipse vite l'Hôtel de Paris. "Il drainait à lui tout ce que le tourisme international pouvait avoir de clientèle riche ou racée" écrivent les biographes d'Escoffier, Paul Thalamas et Eugène Herbodeau. "L'association de Ritz et d'Escoffier compte parmi les événements les plus heureux de leurs vies", note Madame Ritz dans "César Ritz", livre dédié à son mari. Escoffier, la saison d'hiver à Monte-Carlo terminée, va suivre Ritz à Lucerne, où il dirigera les cuisines du Grand National Hôtel.

C'est l'époque aussi où les transports par le train vont connaître un développement considérable. La "Rivière" (la "Côte d'Azur" n'existait pas encore !) est reliée à Paris par le chemin de fer depuis 1865. Les grands rapides de luxe sont lancés les uns après les autres. De 1883 à 1896, l'Orient Express, le Calais-Rome qui passe par Nice, le Sud-Express et le Nord-Express parviennent à satisfaire une clientèle de princes en villégiature et de riches magnats de l'industrie

internationale. Dès 1884, les wagons restaurants, où un excellent repas est servi, viennent ajouter au confort des voyages.

Tout cela favorise le tourisme. Nice n'est plus la seule à bruire de tant de langues confrontées, de tant de superbes bâtisses élevées face à la mer. Mérimée, disparu depuis Septembre 1870, ne pourrait plus avoir l'impression "d'y terminer ses jours loin du tumulte des hommes, dans le silence d'une sorte d'asile secret". Le futur roi de Danemark, Frédéric VIII ne va pas tarder à se fiancer dans ce somptueux décor d'orangers et de mimosas. François-Joseph, l'Empereur d'Autriche, l'Impératrice Elisabeth, François, Roi des Deux-Siciles, la Reine Victoria, le Prince de Galles, Don Pedro, Empereur du Brésil, les Grands Ducs de Russie viennent à Monte-Carlo rivaliser de luxe et de magnificence.

Escoffier raffine sans cesse. Ritz accepte d'enthousiasme les idées révolutionnaires de son chef. Adieu la cuisine architecturale, les plats savamment échafaudés mais trop souvent indigestes ! A la présentation monumentale fait place la présentation confortable. Escoffier n'a qu'une idée : le client doit sur la table pouvoir profiter du menu avec le maximum de confort. Le plat carré à bords relevés est inauguré, en métal argenté pour conserver aux aliments leur chaleur. La vaisselle doit s'affiner et s'adapter à la commodité de consommation des aliments.

A cette époque du Grand Hôtel de Monte-Carlo, Escoffier lit et travaille sans relâche. Sa réputation de grand cuisinier ne cesse de s'affirmer. Ses menus, comme autant de trophées, se couvrent de mets nouveaux, aux noms prestigieux. Dans la clientèle de Monte-Carlo, la femme commence à régner d'une manière souveraine. Il sert de très grandes dames et aussi les comédiennes, les cantatrices les plus célèbres et les beautés les plus admirées de l'époque.

### *Le Grand Hôtel de Monte-Carlo*



*Sarah Bernhardt*

Madame Ritz demandait à Escoffier, quelques années plus tard : "Mais quel est donc le secret de votre art ? Bien des réponses ont été faites à ce sujet, mais j'aimerais connaître de votre bouche la vraie raison de votre succès ?" - "Madame répondit-il en souriant, mon succès vient de ce que mes meilleurs plats ont été créés pour les dames".

Il est de fait que le livre de menus de ce grand cuisinier fait un peu figure d'une nouvelle ballade des dames du temps jadis : Salade Réjane, Mignonnettes de Cailles Rachel, Poires Mary Garden, Poularde Adelina Patti, Coupe Yvette, Fraises Sarah Bernhardt, Pêche, Poire et Coupe Melba, Isabelle, Eve, Solange, Hélène, Alice, Georgette, Cecilia, Rosemonde, Dora, Katinka...

Cette organisation durera sept années, jusqu'en avril 1890, date d'ouverture du Savoy Hôtel à Londres, dont Ritz a pris la direction, confiant celle des cuisines à Escoffier. Ils y resteront jusqu'en 1897 et feront de cet hôtel le plus somptueux d'Europe, fréquenté par une clientèle riche et princière.

La Pêche Melba  
son origine

Madame Nellie Melba, grande Cantalicia, de nationalité australienne, chantait à Covent Garden à Londres, avec Jean de Reske en 1894, elle habitait le Savoy Hôtel près de Covent Garden. époque au je décris les cuisines de cet important établissement. Un soir on fit donner Lohengrin. Madame Melba m'apporta son fruit à l'orchestre. On voit que, dans cet Opéra il apparaît un Cygne. Madame Melba, demandait le lendemain soir un petit repas à quelques intimes dont Monsieur le Duc d'Orléans était parmi les convives et pour lui monter que j'avais imaginé profiter de son fruit qu'elle m'avait gracieusement offert, je fis faire, sans un bloc de glace un superbe Cygne et entre les deux côtés j'insérai une timbale en argent. ~~Sans~~ Je remis le fond de la timbale de glace à la vanille et sur ce lit de glace je disposai des pêches, à chair blanche et tendre et débarrassées de leur peau, je les posai pendant quelques minutes dans un sirop à la vanille et refroidir. ~~de~~ Une poignée de framboises fraîches, connues complètement de la vanille et de la glace, complétement est entrée de venue tardive. Mais, ce n'est qu'en 1899 à l'ouverture du Carlton à Londres que la Pêche Melba a conquis sa popularité.

Dans le service courant, la "Pêche Melba" est le dessert le plus facile à préparer, et suffit de couvrir le fond d'une coupe en cristal d'un lit de glace à la vanille, déposer sur la glace des pêches à chair blanche et tendre, mises à point, débarrassées de leur peau, pendant quelques minutes dans un sirop léger poivré à la vanille. Puis disposer les pêches d'une poignée de framboises fraîches.

Facilement on peut faire sur les pêches, un beau voile en sucre filé.

A Escoffier

La recette de la Pêche Melba

Le Savoy brillera d'un éclat sans précédent, sa cuisine acquerra une renommée internationale. Il sera fréquenté par toute l'aristocratie européenne, les "rois" de l'industrie américaine et les plus grands artistes de l'époque, habitués au raffinement des hôtels de César Ritz et à celui de la cuisine d'Escoffier : les Castellane, les Breteuil, les Sagan, les Radziwill, les Rudini, les Vanderbilt, Sarah Bernhardt s'y succèdent. Et la Melba, célèbre cantatrice australienne, pour laquelle Escoffier créera, en 1894, un dessert inoubliable : la Pêche au cygne, en hommage à son talent après l'avoir entendue à Covent Garden dans Lohengrin. Ce dessert deviendra la "Pêche Melba".

C'est là qu'il invente les menus à prix fixes, pour quatre convives au moins, qui rencontrent un grand succès auprès de la clientèle exigeante et pressée du Savoy.

C'est alors qu'il s'attache à promouvoir les produits français. Il fera venir de Normandie et de Bretagne quatre mille cinq cents livres de beurre par mois, ira à Lauris inciter les cultivateurs à produire en plus grandes quantités ces asperges vertes dont les Anglais sont friands, introduira chez les volaillers de Londres où il était introuvable le canard de Rouen, arrivera à se faire produire et livrer au Savoy, par une fabrique de conserves de fruits et légumes à Saxon les Bains, dans la vallée du Rhône, la tomate concassée en boîte qu'il avait inventée lors du Petit Moulin Rouge. Il accomplira même l'humoristique exploit de servir, lors d'un grand bal de six cents personnes, une suite de plats froids baptisés pour la circonstance "Nymphes à l'aurore", tout heureux de faire manger, sans qu'ils le sachent, des cuisses de grenouilles à ces Anglais qui appelaient les Français "frogs eaters" (mangeurs de grenouilles) !

En 1895, Ritz et Escoffier feront l'ouverture du Grand Hôtel à Rome, tout



Handwritten text in a cursive script, possibly a signature or name, located above the illustration.

Je me souviens de  
à Londres  
1894  
ma première vue  
Escoffier  
Yvette Guilb

Couverture d'un menu du Savoy



A dinner by Escoffier  
with my remembrance for the occasion  
1914 Nelli Melba  
Riches Melba

Nelli Melba

nouvellement construit. Pour ménager les susceptibilités, Escoffier compose une brigade égale de cuisiniers italiens et français. Il multiplie les voyages à Rome. Le succès est immédiat. De même que celui du Chalet du Mont Revard, dans les Alpes, ouvert la même année.

Escoffier, avec Ritz, quitte le Savoy Hôtel en mars 1897 à la suite de difficultés avec les administrateurs de l'hôtel. Le plus urgent va être d'en ouvrir un nouveau.

Menu du Dîner  
de Mariage du Duc d'Orléans avec la  
Duchesse d'Orléans  
Savoy Hôtel Londres

Merveille  
hors d'œuvre

Petit Marmite Bismarck  
Coulis saumon aux herbes cresson  
Société de Canard au Chambertin  
nouilles en beurre noisette  
Agneau de Pauillac à la Bordelaise  
Petits pois frais de Clamart  
Poularde de France  
Coeur de Roman aux pommes d'Amour  
Carpes à l'Argentaine  
Crème Mouseline  
Faisan Sarah Bernhardt  
Mignardises  
Dessert

Menu complet d'hiver  
redaction et produit

Menu manuscrit d'Auguste Escoffier

**L**e prince de Galles, futur Edouard VII, avait dit en public : "Where Ritz goes, we shall follow"! Ce sera, un peu plus tard, le Carlton Hôtel, alors en construction. Construction qui a pris du retard, ce qui va servir le luxueux projet de César Ritz. En effet, il avait créé sa propre société, Ritz Development à laquelle Escoffier était associé et mis en chantier la construction d'un magnifique hôtel au coeur de Paris, Place Vendôme. Là, il y exprime pleinement ses idées révolutionnaires sur l'hôtellerie, son souci du confort et de l'hygiène, son génie de l'organisation. Escoffier préside à l'organisation des cuisines. L'Hôtel Ritz est inauguré avec un fastueux gala, le 5 Juin 1898.

L'ouverture fut un triomphe. De Rome, de Londres, de Suisse, d'Allemagne, d'Amérique du Sud, des Etats-Unis, les personnages les plus importants rejoignirent la société parisienne. Marcel Proust, le Duc de Levis Mirepoix, Gordon Bennet, Santos Dumont, Boni de Castellane, on ne peut citer les noms des centaines de personnes, "jet society" de l'époque, qui allaient ensuite faire du Ritz le lieu de rencontre à la mode, un signe de suprême élégance. Trois nouveautés étaient à cette époque les sujets des conversations : l'automobile, les débuts de l'aviation et les repas de gala du Ritz, où il était aussi de bon ton de se retrouver à l'heure du "five o'clock". Les grands dîners s'y succédaient ainsi que les fêtes organisées par les membres alors jeunes, joyeux et excentriques du Jockey Club. Et Boni de Castellane écrivait : "Je vais congédier mon chef, je serai trop bête d'essayer de rivaliser avec Ritz et avec Escoffier".

**D**ès le début de 1899, Escoffier quitte l'Hôtel Ritz. Il regagne Londres pour l'ouverture, le 1<sup>er</sup> Juillet, du Carlton Hôtel, construit dans le voisinage de Buckingham Palace. Il y restera jusqu'en 1920, date de sa retraite qu'il viendra vivre à Monte-Carlo où résidait son épouse, achevant ainsi l'oeuvre qu'il s'était fixée : le développement de la cuisine française non seulement en Angleterre mais dans le monde entier.

C'est au Carlton, fort d'une brigade de soixante cuisiniers, qu'il affirmera encore l'excellence de sa cuisine et perfectionnera son organisation. Élégamment habillé dès le matin, sa redingote Louis-Philippe strictement coupée est restée célèbre, il ne revêtait sa veste et sa toque que le dimanche, jour d'affluence et de "coup de feu"-où il était courant de servir cinq cents couverts à chaque repas-, dès sept heures, il fait le tour des cuisines, contrôlant chaque détail, imposant une discipline de fer sans jamais hausser la voix. Sa matinée se partage régulièrement entre son bureau où il élabore ses menus, la salle du restaurant où il s'informe des moindres détails pour chaque client. Pendant le service, il fait sans cesse la navette entre la salle et les cuisines, rien ne lui échappe. Vers trois heures et demi, quand tout est terminé, il regagne son bureau, lit, écrit, réfléchit puis rend visite, à pied car c'est un marcheur infatigable, à ses fournisseurs. En fin de journée, à six heures, il regagne les cuisines, prépare les menus des tables retenues. Le service du dîner dure de sept heures à une heure du matin. Vers neuf heures, s'il n'est pas convié à la table d'un client illustre, il se restaure seul d'un léger repas puis retourne dans son bureau. A minuit, il fait un dernier tour en cuisine, vérifie ce qui reste afin d'éviter tout gaspillage.

C'est là aussi qu'il y imaginera des plats qui sont encore exécutés de nos jours, qui lui permettront de varier ses "menus à prix fixe", apportera la touche finale à la fameuse "Pêche Melba" et, surtout, écrira davantage.

Lettre manuscrite d'Auguste Escoffier  
à Sarah Bernhardt



Façade du Carlton

Le "Guide Culinaire" en collaboration avec Philéas Gilbert et Emile Fétu, paraîtra en 1903, sera plusieurs fois complété et réédité en 1907, 1912, puis en 1921.

En 1911, il crée une revue intitulée "Le Carnet d'Epicure" dans le but de faire connaître les beautés des sites et monuments français aux Anglais et aussi les produits et l'art de les accommoder. Puis, en Février 1912, avec quelques amis, "La Ligue des Gourmands" qui sera à l'origine des célèbres "Dîners d'Epicure". Ces dîners, où les convives dans différentes villes consommeront le même menu décidé par Escoffier, remporteront un immense succès. Le dernier aura lieu en Juin 1914, dans cent quarante villes différentes et unira plus de dix mille personnes. A la veille de la première guerre mondiale, Escoffier aura ainsi réussi la mondialisation de la cuisine française.

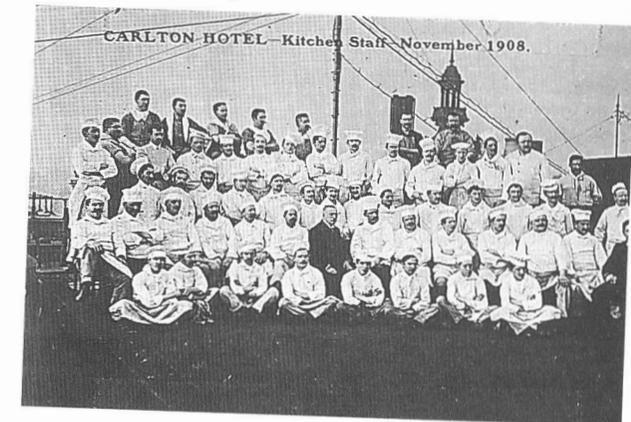
En même temps Escoffier surveillera et fera l'ouverture des hôtels les plus luxueux d'Europe et d'Amérique : l'Hôtel des Thermes à Salsomaggiore, en Italie ; le Ritz-Carlton à Londres, à New-York, à Montréal, à Philadelphie, à Pittsburgh, à Budapest, à Madrid. Pour ces hôtels, il composait la brigade de cuisine, choisissant le chef et les chefs de parties. Les cuisiniers étaient recrutés sur place.

Reponse au tel. de Madam  
Sarah Bernhardt  
— Dimanche 19 Mai 1912

Cher Madam,

Votre télégramme a été salué avec enthousiasme; la Fraise Sarah Bernhardt a été le bouquet triomphal de notre belle fête.

Il ya longtemps que je desirais dedier une de mes creations a la divine Sarah; mais pour donner plus d'elclat a cette creation, il fallait une fête comme celle d'hier, dont l'echo s'est representé dans le monde entier.  
Veuillez agréer, cher Madam, l'hommage de ma respectueuse admiration.  
A. Escoffier



La brigade du Carlton



**P**eu d'hommes dans l'histoire ont marqué aussi profondément une profession, tant par la longueur et l'exemplarité de leur carrière que par les bouleversements, les innovations qu'ils y ont apporté. Si maintenant les goûts ont évolué, si la structure des menus s'est encore beaucoup allégée, si de nouveaux produits et de nouvelles méthodes de cuisson et de conservation sont apparus, si les matériels ont évolué, si l'électronique et l'informatique se sont installés, les règles de la cuisine et sa codification, l'organisation du travail, les grands principes demeurent identiques à ceux qu'Auguste Escoffier instaura au cours de sa longue et si brillante carrière.

Il est incontestablement à l'origine de la transformation qui s'est opérée depuis la grande guerre, dans l'ordonnance des menus et la préparation des plats. Il pensait déjà qu'un bon repas doit être aussi agréable à la dégustation que léger à la digestion. Il a, le premier, limité la richesse des préparations et montré que la valeur gastronomique d'un plat est le résultat de la qualité des matières premières, des connaissances techniques du cuisinier et de son amour du métier. Il a éliminé la farine des sauces, inventé les fonds et les glaces de viande.

C'est lui qui a mis au point l'organisation des brigades de cuisine telle qu'elle existe encore. En arrivant au Savoy, devant l'ampleur de la tâche, il comprit très vite qu'il devait rationaliser le travail des cuisiniers et pour cela, il les divisa en "parties" de spécialistes : sauciers, poissonniers, entremetteurs, potagers, rôtisseurs, garde-manger, pâtisseries, glaciers, confiseurs.

Il s'est attaché à faire comprendre à ses élèves, et aussi à ses admirateurs, la double signification de l'art culinaire : témoin d'une civilisation, comme lui en perpétuelle évolution et moyen d'ajouter, par la recherche de la perfection dans les préparations culinaires, le plaisir de l'esprit au besoin physiologique de se nourrir.

Son talent d'écrivain lui a permis de laisser, pour la postérité, dans des



*Les œuvres d'Auguste Escoffier*

livres devenus classiques, les leçons et les conseils qu'il dispensait généreusement à ceux qui travaillaient sous sa direction. Après en avoir été le codificateur, il est encore aujourd'hui le théoricien incontestable de la cuisine moderne.

En 1883, il fonde une revue "l'Art culinaire" dans laquelle il publiera régulièrement des articles et ses "Mémoires d'un cuisinier de l'Armée du Rhin", écrits pendant la guerre de 1870.

En 1885, paraît son premier ouvrage "Les fleurs en cire" qu'il aimait beaucoup exécuter, satisfaisant peut-être ainsi son désir d'enfant d'être sculpteur.

Publié en 1903, rédigé en collaboration avec Emile Fétu et Philéas Gilbert, le "Guide culinaire" répond à une nécessité de remise en question qui ne s'est jamais démentie au cours des différentes éditions : 1903-1907-1912-1921. Constamment réédité, traduit en plusieurs langues, y compris le japonais,

il est encore aujourd'hui un traité de cuisine de base, une bible où les apprentis puisent les éléments indispensables à l'acquisition de leur technique. Les chefs y trouvent en même temps que l'affermissement de leur conviction, les indications destinées à leur faciliter l'adaptation de leur cuisine aux nécessités de l'heure, continuant ainsi d'appliquer les principes qui ont valu à la France d'être par excellence le pays de la gastronomie.

En 1912, Escoffier publie "Le livre des menus", complément indispensable du "Guide culinaire", où l'on trouve aussi dans la préface, comme dans celle du Guide, des conseils qui peuvent encore s'appliquer de nos jours.

Pendant sa retraite à Monte-Carlo, Escoffier ne cesse d'écrire. "L'aide-mémoire culinaire" paraît en 1919, et "Ma cuisine" en 1934, un an avant sa mort. Ce livre de recettes est plus spécialement destiné, non pas aux professionnels, mais aux maîtresses de maison et sera également traduit en différentes langues. Beaucoup moins connus, s'adressant à une catégorie de consommateurs à moyens réduits, ce qui montre le souci qu'il avait que tout le monde puisse non seulement se nourrir mais manger correctement, il publie, vers 1930, deux recueils de recettes sous le titre "La vie à bon marché" : "Recettes pour accommoder le riz" et "Recettes pour accommoder la morue".

**E**scoffier avait un souci constant du

bien-être des gens qui travaillaient avec lui et de l'amélioration de leurs conditions de vie. En 1910, il publie une brochure intitulée "Projet d'assistance mutuelle pour l'extinction du paupérisme". Alors que maladie et vieillesse étaient synonymes de pauvreté, il propose diverses mesures de sécurité matérielle, de retraite, imaginant ainsi une véritable Sécurité Sociale avant la lettre. Il mettait ses idées en pratique. Ainsi, pendant la guerre de 1914-18, à Londres, il ne cesse d'apporter une contribution généreuse pour aider les familles de ses cuisiniers mobilisés. Il organise des fêtes de bienfaisance dont le produit est envoyé en France. Une carte manuscrite du 27 juillet 1917 indique un bénéfice de quatre cent trente livres soit onze mille Francs (trois cent trente mille de nos francs actuels) "bénéfice d'une petite fête que nous venons de donner en faveur des femmes et des enfants de nos collègues sur le front".



Lettre à Paul Thalamas



*Auguste Escoffier et ses collaborateurs dégustant des puddings destinés au Noël des combattants.*

Pendant toute l'époque, à Londres, où il fut administrateur des cuisines du Savoy Hôtel, puis du Carlton, sa bonté, sa générosité ne se démentirent jamais. Il aida ainsi les Petites Soeurs des Pauvres en les faisant bénéficier, pour la nourriture des vieillards dont elles s'occupaient, du gaspillage de luxe inhérent à un grand hôtel. Elles venaient chaque matin dans les cuisines et prenaient le marc de café qui, encore frais, n'avait pas perdu tout son arôme, les feuilles de thé qui pouvaient servir à de nouvelles infusions, les garnitures de toasts qui dans un hôtel de cette importance, leur fournissaient une quantité de pain appréciable. La brigade de cuisine avait ordre de mettre de côté pour elles ce qu'on appelle les "bas morceaux" mais qui permettaient de cuisiner des plats de viande substantiels.

*AU DÉBUT DU SIÈCLE, AUGUSTE ESCOFFIER ÉCRIVAIT...*

*...EN 1907, SUR L'ÉVOLUTION DE LA CUISINE*

"Alors que tout se modifie et se transforme, il serait absurde de prétendre fixer les destinées d'un art qui relève par tant de côtés de la mode et est instable comme elle. L'art culinaire, pour la forme de ses manifestations, dépend de l'état psychologique de la société; il suit, et sans pouvoir s'y soustraire, les impulsions qu'il reçoit de celle-ci. Là où la vie aisée et facile n'est troublée par aucune préoccupation, où l'avenir est assuré et à l'abri des chances de la fortune, l'art culinaire prend toujours un développement considérable, parce qu'il contribue à l'un des plus agréables parmi les plaisirs qu'il soit donné à l'homme de goûter. Au contraire, là où la vie est active, où les mille soucis de l'industrie et du négoce accaparent l'esprit de l'homme, celui-ci ne peut donner à la bonne chère qu'une place restreinte dans ses préoccupations. Le plus souvent, la nécessité de se nourrir apparaît, aux gens emportés par le tourbillon des affaires, non plus comme un plaisir, mais comme une corvée : ils considèrent comme perdu le temps passé à table, et ce qu'ils exigent avant tout de ceux qui ont charge de les sustenter, c'est ne jamais les faire attendre.

On peut et on doit déplorer de telles habitudes. Ne serait-ce qu'au point de vue de la santé des convives, dont l'estomac est appelé à en supporter les conséquences, elles sont absolument blâmables. Mais il est hors de notre pouvoir de les réfréner. Tout ce que peut, en pareil cas, la science culinaire, c'est de pallier dans la mesure du possible, par la perfection de ses produits les imprudences des hommes. Le client exigeant d'être servi rapidement, nous n'avons pas d'autre alternative que de lui donner satisfaction ou de le perdre ce que nous lui refuserions en ce sens, le concurrent le lui donnerait. Nous sommes donc obligés de nous plier à sa fantaisie. Si nos méthodes habituelles de travail, si notre genre de service ne se prêtent pas à cette obligation, il nous faut réso-

lument les réformer. Une seule chose doit demeurer immuable, intangible : c'est la qualité des mets ; nous porterons la simplicité à ses dernières limites ; mais, en même temps, nous augmenterons la valeur savoureuse et nutritive des mets : nous rendrons ceux-ci plus légers, plus facilement digestibles pour les estomacs affaiblis. Nous les concentrerons. Nous les dépouillerons de la plus grande partie de leurs matières inertes. En un mot, la cuisine, sans cesser d'être un art, deviendra scientifique et devra soumettre ses formules, empiriques trop souvent encore, à une méthode et à une précision qui ne laisseront rien au hasard".

*Extrait de la préface du Guide culinaire.*

*Edition de 1907.*

...EN 1912, SUR L'ÉVOLUTION DE L'ALIMENTATION :

*"Un changement progressif s'imposera inévitablement dans le régime alimentaire humain. En admettant que la même quantité de principes nutritifs soit nécessaire à nos petits-neveux, ceux-ci devront les chercher dans une nourriture débarrassée en grande partie des matériaux inertes et inutilisables.*

*Cela nous conduit à considérer la diminution du volume des repas comme l'une des nécessités inéluctable de l'avenir et constitue un argument de plus, en même temps qu'une justification nouvelle de notre opinion, en faveur de menus plutôt courts".*

*"Là où le temps est limité, le menu doit également l'être. Il est cent fois préférable de servir un menu très court, mais bien équilibré et parfait d'exécution, que les invités pourront déguster sans hâte, plutôt que de faire défiler devant eux, et comme pour renouveler à leur intention le supplice de Tantale, une longue kyrielle de mets auxquels il n'auront pas le temps de toucher".*

*Préface du Livre des menus. 1912*

...EN 1912, SUR LA CUISINE FRANÇAISE :

*"Nous avons pour devoir absolu de travailler au maintien de la supériorité de la cuisine française, battue en brèche d'une part, par le surmenage résultant d'une vie fiévreuse, trépidante, dont les effets sont aussi contraires à l'hygiène qu'aux règles essentielles de la gastronomie et, d'autre part, par la concurrence étrangère".*

*"Ce qui fait la force de la cuisine française, c'est le goût sûr et éclairé qui la distingue ; ce sont les soins dont elle entoure ses moindres apprêts ; la minutie avec laquelle elle opère pour produire sur les convives une impression sensorielle complète. Supprimez, ou simplement négligez cela, et c'en est fini de sa suprématie".*

*Préface du Livre des menus. 1912*

**C**'est la reconnaissance, l'impérissable

souvenir, le désir de prolonger son oeuvre, son éthique qui sont à la base de l'idée, puis de la réalisation de la Fondation par un groupe d'hommes, d'amis ayant connu et aimé Auguste Escoffier et travaillé avec lui, à Londres, au Savoy Hôtel et au Carlton. Ces hommes, les premiers, ont pour nom Paul Thalamas (1871-1961), Eugène Herbodeau (1888-1979) et Joseph Donon (1888-1982).

Paul Thalamas travailla avec Escoffier à Londres, pendant quinze années, avant la guerre de 1914. Il fut avec lui au Savoy puis au Carlton. Ensuite, Escoffier et Ritz lui confièrent le rôle de chef de formation des brigades dans les hôtels que la Société Ritz Development ouvrit à Rome, Berlin, Salsomaggiore, Le Caire, Francfort.

Eugène Herbodeau fut chef de partie au Carlton de 1912 à 1914 et y retourna après la guerre en 1919. En 1920, il fut chef au Ritz Hôtel, à Londres. Puis il revint au Carlton en 1928, prendre la place prestigieuse de chef, celle qu'avait illustrée son maître. Dans les années 30, il ouvrit, à Londres, son propre restaurant, "L'Ecu de France" dont il fit une maison de premier ordre, fréquentée, pendant la guerre de 1940, par "les Français de l'étranger" auxquels il rendit de grands services.

Thalamas et Herbodeau furent les biographes d'Auguste Escoffier. Ils publièrent, un livre, à Londres en 1956 : "Auguste Escoffier, le grand maître de la cuisine française".

Joseph Donon (1888-1982) fut remarqué par Escoffier au château de Panisse-Passis, en 1906, à Villeneuve-Loubet où il était jeune commis de cuisine. Escoffier l'ayant invité à venir travailler à Londres, le jeune Donon s'y rendit. Escoffier l'engagera en 1907, au Carlton, et l'enverra ensuite, en avril 1912, à New-York comme chef de cuisine du roi de l'acier : Henry Clay Frick. Donon



*Joseph Donon*

y restera jusqu'en 1914, reviendra en France pour y être mobilisé et dès la fin de la guerre, retournera aux U.S.A., où il s'était marié. Il y fera une extraordinaire carrière de chef de cuisine et intendant dans la famille Vanderbilt, et sera le promoteur aux États-Unis de la cuisine française, celle d'Escoffier.

Lorsque l'idée naîtra d'une Fondation à la mémoire d'Auguste Escoffier, c'est lui qui en sera le mécène. Il financera, à partir de 1960, l'achat de la maison natale d'Escoffier à Villeneuve-Loubet, puis les transformations, les aménagements pour en faire un "Musée de l'Art Culinaire" et ensuite son fonctionnement.

Dans un premier temps, en 1958, Paul Thalamas et Eugène Herbodeau, avec l'accord de Joseph Donon, cherchèrent à intéresser et grouper autour d'eux des hommes de métier : Louis Rampoldi, restaurateur à Monte-Carlo et ancien chef de l'Hôtel de Paris ; Jean Germa, Président de l'Académie Culinaire ; Jean Ducroux, Président de la "Fraternelle des cuisiniers" et fondateur des "Disciples d'Auguste Escoffier" à Nice, aujourd'hui disparus ; et Gaston Puget, restaurateur à Nice.

Leur but était de créer une Association loi de 1901, premier pas dans cette réalisation. Ils y intéressèrent le Maire de Villeneuve-Loubet, le Docteur Lefèvre puis, son épouse Jenny Lefèvre et Pierre Bresson, conseil juridique à Cagnes, ainsi que Raymond Armisen alors Proviseur du Lycée Hôtelier de Nice. Après le décès de Paul Thalamas, en 1961, les choses étaient en marche. Joseph Donon se mit en rapport avec la famille Escoffier qui donna de précieuses archives familiales et le Docteur Jean-Bernard Escoffier céda généreusement les droits qu'il avait sur une partie de la maison natale. Joseph Rameaux, chef de cuisine en retraite, accepta de prendre en charge l'aménagement intérieur du Musée, ce qu'il fit avec dévouement. Le Musée de l'Art Culinaire fut inauguré le 2 Mai 1966. Joseph Rameaux assura la tâche de Conservateur jusqu'en 1982.

Maurice Panot lui succéda jusqu'en 1989. Pierre Bresson prit le relais en 1990, regroupant les collections, donnant un nouvel essor au Musée.

A Paris, Maître Englert, conseil juridique international avait en main les intérêts de Joseph Donon. Celui-ci était en relation avec Vincent Bourrel, alors Procureur général près la Cour des Comptes, Président du Club des Cent, et avec Louis Vaudable, propriétaire du célèbre "Maxim's". Vincent Bourrel, de 1965 à 1981, fut Président délégué du Conseil d'Administration, la Présidence étant assurée par Joseph Donon. Il s'employa à établir les statuts d'une Fondation en vue de la "reconnaissance d'utilité publique". Le décret parut au Journal Officiel du 29 novembre 1967. La Direction de la Fondation fut assurée par Jeanne Neyrat-Thalamas de 1966 à 1993.

Les buts de la Fondation, exprimés dans ses statuts, étant la création d'un Musée-bibliothèque et de "s'intéresser directement ou indirectement à la formation supérieure des cuisiniers", le premier objectif réalisé, Vincent Bourrel et Louis Vaudable s'attelèrent à la formation professionnelle. Un ambitieux projet d'école à Villeneuve-Loubet ne put aboutir, mais un créneau fut trouvé, en 1976, grâce à la loi sur la formation continue de 1971. Des stages furent mis sur pied au Lycée Hôtelier de Nice grâce à l'initiative et à la collaboration de son Proviseur, Raymond Armisen, aujourd'hui Proviseur honoraire et Président de la Fondation depuis 1981. Ils eurent lieu d'abord dans différents lycées hôteliers.

En 1983, des stages de cuisine d'un niveau plus élevé ont été mis en place avec une formule originale : un chef célèbre et étoilé, différent chaque jour, enseigne sa cuisine. Ils se déroulent dans les cuisines de l'Hôtel Martinez à Cannes et de l'Hôtel du Palais à Biarritz et ont acquis leurs lettres de noblesse dans la profession. Paule Neyrat, petite-fille de Paul Thalamas, en assure l'organisation et la direction.

## L E S   D A T E S

- 1846**      Le 28 Octobre, naissance d'Auguste ESCOFFIER à Villeneuve-Loubet, village situé à 15 km de Nice.
- 1859**      Il a 13 ans et commence à travailler chez son oncle au Restaurant Français, à Nice, comme apprenti. Il s'initie, non seulement à la cuisine, mais à tous les autres services, achats et service de table.
- 1864**      Travaille à l'Hôtel Bellevue, à Nice. Il y rencontre le propriétaire du Petit Moulin Rouge à Paris, M. Bardoux, venu à Nice pour soigner sa fille malade.
- 1865**      Paris. Il a 19 ans. Il devient commis rôtiisseur, puis saucier au Petit Moulin Rouge, rue d'Antin, à Paris.
- 1866**      Période militaire de cinq mois.
- 1870**      Guerre franco-prussienne. Chef de cuisine à Metz, au quartier général de l'armée du Rhin, à la demande du colonel d'Andlau. Après la chute de Metz, il devient chef de cuisine au quartier général de Mac-Mahon, prisonnier à Wiesbaden.
- 1871**      Retour à Paris. Chef de cuisine du Colonel Comte de Waldner qui commanda ce régiment.
- 1872**      Saison d'hiver à Nice, comme chef de cuisine de l'Hôtel du Luxembourg.
- 1873**      Retour à Paris. Chef de cuisine du Petit Moulin Rouge, restaurant toujours à la mode dont les familiers sont le duc de Morny, Gambetta, le Prince de Galles, Mac-Mahon, Sarah Bernhardt
- 1876**      Il ouvre, à Cannes, son propre restaurant, Le Faisan Doré. Il se partagera, pendant plusieurs années, entre Paris et Cannes.
- 1878**      Le 15 Août, il quitte définitivement le Petit Moulin Rouge. Le 28 Août, il épouse Delphine Daffis, fille de l'éditeur Paul Daffis, dont il aura trois enfants : Paul, Daniel, et Germaine.
- 1879**      Il prend la direction de la maison Chevet, au Palais Royal, à Paris.
- 1880**      Saison comme Chef de cuisine du restaurant du Casino à Boulogne-sur-Mer.

## L E S   D A T E S

Sous le règne de Louis-Philippe, roi des Français. Révolution. 24 Février : abdication de Louis Philippe.	1846
Proclamation de la 2 <sup>e</sup> République. Louis-Napoléon Bonaparte élu au suffrage universel le 10 Décembre 1848 comme Président de la République. Puis, coup d'état du 2 décembre 1852. Napoléon prend le titre d'Empereur Napoléon III.	1848
Guerre d'Italie.	1859
Rattachement du Comté de Nice et de la Savoie à la France par le traité de Turin.	1860
Aux U.S.A., guerre de Sécession.	1861-65
Intervention française au Mexique.	1863
Le chemin de fer vient à Nice et Monte-Carlo depuis Paris.	1865
Exposition universelle à Paris.	1867
Inauguration du Canal de Suez, construit par Ferdinand de Lesseps. 19 Juillet : déclaration de guerre à l'Allemagne.	1869
Napoléon fait prisonnier à Sedan. 2 Septembre : chute de l'Empire.	1870
4 Septembre : proclamation de la 3 <sup>e</sup> République. Gouvernement de la défense nationale. 18 Septembre : siège de Paris par les Prussiens. 20 Janvier : capitulation de Paris.	1871
18 mars-20 Mai : insurrection de la Commune. Thiers est élu chef d'un gouvernement provisoire. Jules Verne publie "20 000 lieues sous les mers". Victor Hugo rentre en France après l'exil de Guernesey.	1871
Mort à Chislehurst de Napoléon III.	1873
Première exposition des peintres "Impressionnistes" : Monet - Manet - Pissaro - Sisley (plus tard : Renoir - Cézanne - Degas - Morisot).	1874
Première représentation de "Carmen", opéra comique de Georges Bizet d'après une nouvelle de Prosper Mérimée.	1875
Premier téléphone de Bell.	1876
Troisième Exposition Universelle à Paris au Trocadéro. Invention du phonographe et de l'ampoule électrique (Edison)	1878
Les premières voitures à moteur.	1880

- 1881** Chef de cuisine du Restaurant Maire, à Paris, dont le propriétaire est M. Paillard.
- 1883** Fonde la revue "l'Art Culinaire". Engagé comme chef de cuisine du Grand Hôtel à Monte-Carlo par César Ritz qui en est le directeur et Madame Jungbluth la propriétaire. C'est là, le début d'une longue collaboration entre César Ritz et Auguste Escoffier. Jusqu'en 1888, ils vont se partager pendant la saison d'hiver au Grand Hôtel de Monte-Carlo et pendant celle d'été au Grand National de Lucerne.
- 1888** Ritz quitte la direction du Grand Hôtel de Monte-Carlo et du National de Lucerne pour diriger un hôtel à Baden-Baden et l'Hôtel de Provence à Cannes. Il se sépare provisoirement d'Auguste Escoffier qui continue de travailler à Monte-Carlo et à Lucerne.
- 1890** Escoffier prend la direction des cuisines du Savoy à Londres, prestigieux établissement construit par Oily Carte, homme d'affaires international et Ritz la direction générale. Escoffier prend celle des cuisines. Le Savoy devient le rendez-vous de l'élite internationale. Le Duc d'Orléans, exilé, y avait ses appartements privés. La cantatrice, Nellie Melba, y habita en 1892-93. Pendant sept ans, Auguste Escoffier va servir les grands de ce monde et créer ses plats restés célèbres : les filets de sole Coquelin, le homard aux feux éternels, la volaille à la Derby, la pêche Melba, les cuisses de nymphe à l'aurore, les suprêmes de volaille Jeannette etc...
- 1897** Ritz crée la Société Ritz Développement. Des difficultés surgissent entre lui et les propriétaires du Savoy. Il donne sa démission. Escoffier et les autres cadres du Savoy (Echenard, Agostini et Henry Elles) le suivent.
- 1898** Le 5 Juin, Ritz ouvre à Paris, l'hôtel de sa société : le Ritz, Place Vendôme. Escoffier a organisé l'installation des cuisines et il en prend la direction. Le succès du Ritz est immédiat.
- 1899** Retour à Londres pour l'installation des cuisines du Carlton, dont Ritz devait prendre la direction. Ouverture du Carlton le 1<sup>er</sup> juillet. Escoffier en dirige les cuisines. Ses célèbres clients le suivent. Il y restera jusqu'en 1920.

## L E S D A T E S

Expédition de Tunisie.	1881
Expédition de Madagascar. Guerre du Tonkin et en Chine.	1883
Découverte par Louis Pasteur du vaccin contre la rage.	1885
Découverte des ondes "hertziennes" par H. Hertz, physicien allemand.	1887
Exposition Universelle à Paris. Inauguration de la Tour Eiffel.	1889
Invention par Branly, physicien (1844-1940) du "cohéreur" qui a permis la T.S.F. pratique. Début de la conquête du Soudan. Premier vol d'un avion à moteur avec Adler aux commandes. Premier métro à Londres.	1890
Alliance franco-russe.	1894
Invention du cinéma par les frères Lumière.	1895
Emile Zola à Londres pour étudier les moeurs des bas quartiers. Il séjourne au Savoy.	
Découverte par Becquerel de la radioactivité.	1896
Madagascar devient française. Premiers Jeux Olympiques organisés par le Baron de Coubertin.	1897
Découverte du radium à Paris, par Pierre et Marie Curie.	1898
Arrivée de la mission Marchand à Fachoda (au Soudan). Premier tramway électrique aux U.S.A.	
Affaire Dreyfus	1899

## L E S   D A T E S

- 1903** Première parution du "Guide Culinaire".
- 1904** Escoffier aménage les cuisines des restaurants des paquebots de la Compagnie de navigation allemande "Hambourg Amerika Lines".
- 1906** 19 Juin, à bord de l'Amerika, rencontre avec l'empereur d'Allemagne, Guillaume II.
- 1907** Premier voyage aux U.S.A.
- 1909** Jubilé professionnel, fêté au restaurant Monico. Escoffier demande que le montant de la souscription faite pour lui offrir un objet soit remis à la maison de retraite des vieux cuisiniers.
- 1910** Il publie son "Projet d'extinction du paupérisme".
- 1911** Incendie du Carlton. Publication de la revue "Le carnet d'Epicure".
- 1912** Création de la Ligue des Gourmands. 25 Mai, premier Dîner d'Epicure. Publication du "Livre des menus". Deuxième voyage aux U.S.A.
- 1913** Nouvelle rencontre avec l'Empereur Guillaume, au cours de la croisière inaugurale de l'Imperator, paquebot de la Hamburg New York Line.
- 1914** Juillet : dernier Dîner d'Epicure dans cent quarante sept villes. Grande activité au Carlton. Il forme un comité pour venir en aide aux famille des cuisiniers mobilisés en France.
- 1919** Escoffier a 73 ans. Le Président Raymond Poincaré, en visite à Londres pour célébrer le premier anniversaire de l'Armistice, lui remet la Légion d'Honneur le 11 novembre.
- 1920** Il quitte le Carlton et Londres pour prendre sa retraite à Monte-Carlo auprès de sa femme qui n'a cessé d'y habiter. Nombreux déplacements en France, à l'étranger pour des manifestations professionnelles, inauguration d'expositions et concours culinaires.
- 1921** Il continue d'écrire de nombreux articles. Quatrième édition du "Guide culinaire".
- 1923** Parution de "l'Aide-mémoire culinaire".
- 1926** Troisième voyage aux U.S.A.
- 1928** Escoffier est fait Officier de la Légion d'Honneur par le Président Edouard Herriot.
- 1930** Quatrième voyage aux U.S.A. pour l'ouverture de l'Hôtel Pierre.
- 1934** Publication de "Ma cuisine".
- 1935** Le 12 Février, décès à Monte-Carlo, deux semaines après son épouse Delphine. Obsèques solennelles en l'Eglise Saint-Charles. Inhumation dans le caveau de famille à Villeneuve-Loubet.

## L E S D A T E S

Premier ligne de métro à Paris.	1900
Mort à Londres, de la Reine Victoria.	1901
Couronnement du roi Edouard VII.	1902
Entente Cordiale.	1904
Première traversée de la Manche en avion par Louis Blériot le 25 Juillet.	
Invention de l'air conditionné aux U.S.A.	
Protectorat français sur le Maroc.	1912
Naufrage du Titanic.	
"La grande guerre" (1914-1918) déchaînée par l'Allemagne, le 3 Août.	
Révolution en Russie. Lénine installe le communisme	1917
En Octobre, décès de César Ritz, malade depuis longtemps.	1918
11 Novembre : Armistice.	
28 Juin : Traité de Versailles.	1919
Indépendance de l'Irlande	
Mussolini prend le pouvoir en Italie.	1922
Mort de Lénine, Staline lui succède.	1924
Première traversée de l'Atlantique par Lindbergh sur le Spirit of Saint-Louis.	1927
Découverte de la pénicilline par Alexandre Fleming.	1928
Premier film parlant produit par la M.G.M.	1929
Première traversée Paris New-York par Coste et Bellonte. Première télévision.	1930
Hitler est élu Chancelier en Allemagne. Montée du Troisième Reich.	
Grand développement industriel, commercial, artistique.	1920
Immense renom de la France dans le monde entier.	à 1935