

Auguste Escoffier, le toqué des palaces

Rien ne destinait ce Provençal à devenir le chef du Grand Hôtel de Monaco, du Ritz de Paris, du Savoy, du Carlton de Londres... Il a, au cours de sa longue carrière côtoyé les grands de ce monde des deux côtés de l'Atlantique, avant de mourir, âgé de 89 ans en 1935, couvert d'honneurs. **PAR JOËLLE CHEVÉ**



Brigadier-chef Au soir de sa vie, le Français (à g.), au Carlton de Londres, peut contempler et ses recettes et sa modernisation réussie du métier de cuisinier.

Un demi-siècle après Antonin Carême, Auguste Escoffier reçoit la couronne de «Roi des cuisiniers et de cuisinier des rois». À défaut d'avoir la vocation – il voulait être sculpteur – Auguste est tombé dès l'enfance dans la marmite. Son père est forgeron et maréchal-ferrier à Villeneuve-Loubet, mais trois de ses oncles et une tante sont restaurateurs à Nice. Et sa grand-mère est un cordon-bleu, dont il a hérité la finesse du palais et qui lui a prédit une belle carrière. Elle n'imaginait cependant pas qu'il deviendrait le cuisinier le plus célèbre de son temps et le maître incontesté des générations suivantes! Dès l'âge de 13 ans, Auguste fait ses armes au Restaurant Français à Nice, fréquenté par des officiers russes, ce qui lui inspire, très tôt, une grande curiosité pour les cuisines étrangères. Puis en 1865, à Paris, il entre comme chef rôtiisseur au Petit Moulin Rouge, réputé pour sa clientèle cosmopolite. Le jeune Provençal a encore du chemin à faire, mais c'est là qu'il observe, de l'intérieur, l'organisation et le fonctionnement d'un grand restaurant parisien, et qu'il songe aux améliorations à y apporter.

De multiples créations en l'honneur des femmes

En 1870, le conflit avec la Prusse, pendant lequel il dirige les cuisines du quartier général de Metz puis celles du maréchal de Mac-Mahon en captivité en Allemagne, en fait un virtuose de l'art d'accommoder les restes, de conserver les aliments et de rendre appétissants les produits les plus communs. Au cours des années qui suivent, il accumule les expériences, entre l'achat à Cannes d'une maison de comestibles et la direction, à Paris, de la maison Chevet, qui organise de grands dîners dans le monde entier. Les réseaux d'achat des produits les plus luxueux et les plus authentiques n'ont plus de secrets pour lui, et sa Provence natale y tient une place privilégiée avec ses melons, pêches, aubergines, asperges vertes d'Avignon, poivrons doux et ses poissons de la Méditerranée. Quant à sa défense et illustration de la gastronomie française, elle constitue pour lui,

Escoffier a inventé les brigades de cuisine

On prête volontiers à Auguste Escoffier l'invention de la brigade de cuisine, alors que celle-ci existe depuis au moins la fin du Moyen Âge, avec des dizaines de cuisiniers travaillant dans les cuisines royales médiévales. Pour autant, le chef apporte sa touche de modernité à la brigade en l'adaptant au fonctionnement des grands hôtels dans lesquels il passe une partie de sa carrière. Pour satisfaire la clientèle pressée de la Belle Époque, Escoffier revoit l'organisation des cuisines en rationalisant l'activité culinaire, à la manière du taylorisme, où chacun, selon sa spécialité professionnelle, se consacre à sa tâche dans la confection du mets, qui est ensuite assemblé au moment de son envoi en salle. Les dressages compliqués sont également supprimés pour faciliter le service des plats à table. P. R.



au-delà de son patriotisme, un devoir absolu en raison, écrit-il, du «goût sûr et éclairé qui la distingue [...] les soins dont elle entoure les 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».

En 1884, sa rencontre avec César Ritz le lance dans l'univers prestigieux des grands palaces. Depuis la fin du Second Empire, avec l'avènement des loisirs et du tourisme et la révolution des transports, une nouvelle sociabilité a émergé. Monarques, présidents, princes et grands-ducs de la Belle Époque sont les premiers adeptes de ces établissements conjuguant gastronomie, diplomatie, mondanités et libertinage, comme au temps du congrès de Vienne. C'est dans cet esprit qu'il crée la recette de foie gras baptisée «parfait Sainte-Alliance»! Les femmes du monde ne se contentent plus de recevoir chez elles et fréquentent aussi les palaces dont Paris, les villes thermales et bientôt la Riviera ont le monopole. Les actrices, cantatrices ou danseuses sont déjà en pays conquis, quant aux

courtisanes et autres demi-mondaines, elles exercent leurs charmes en toute discrétion dans les salons privés dont tous ces établissements sont dotés.

Auguste a compris la nécessité de mettre les femmes de son côté. Ses créations en leur honneur abondent: les fraises Sarah Bernhardt, le suprême de volaille George Sand, la pêche Melba, célèbre cantatrice australienne, la poire «Belle-Hélène», opérette d'Offenbach immortalisée par Hortense Schneider, les Cerises Jubilé pour les cinquante ans de règne de Victoria, ou encore les crêpes Suzette, l'une des innombrables conquêtes du prince de Galles.

Hommage qu'il rend aussi à leur beauté, en veillant à ce que l'éclairage des tables leur conserve tout leur éclat. «C'est là, affirme-t-il, un des secrets du succès». À partir de 1884, il dirige, l'hiver, les cuisines du Grand Hôtel de Monte-Carlo, et l'été, celles du Grand Hôtel national de Lucerne, tous deux dirigés par César Ritz. La profonde amitié qui se noue entre eux jusqu'à la mort de Ritz en 1918, fera le reste. L'hôtel Savoy à Londres concrétise, de 1889 à 1898, leur conception commune et pionnière du luxe, qui ne tient pas...

... seulement à la rareté des produits ou la splendeur du décor, mais aussi à l'hygiène, à l'organisation rationnelle des tâches, à l'excellence du personnel, à la modernisation du confort. L'ère des cuisines où l'on aboie pour commander les plats et où l'on boit pour tenir le coup dans une atmosphère étouffante et enfumée est révolue. Escoffier, qui ne boit ni ne fume, met toute sa brigade à l'eau, exige calme et discipline, impose un uniforme et spécialise les différentes tâches sur le mode du taylorisme. En salle, où chaque service peut atteindre 500 couverts, le service à la russe (*lire p. 59*) s'impose, exigeant du personnel discrétion et maîtrise de la présentation au plat ou à l'assiette. La création des menus «à la carte», à l'ère naissante de la vitesse en toutes choses, contente une clientèle de plus en plus pressée. Escoffier est sollicité comme «consultant» pour de nombreux projets d'ouverture de palaces, dont il confie ensuite les cuisines à un de ses élèves – il en a formé plus de 2000! De même, sur les palaces flottants que sont les paquebots. En 1906, il rappelle à Guillaume II

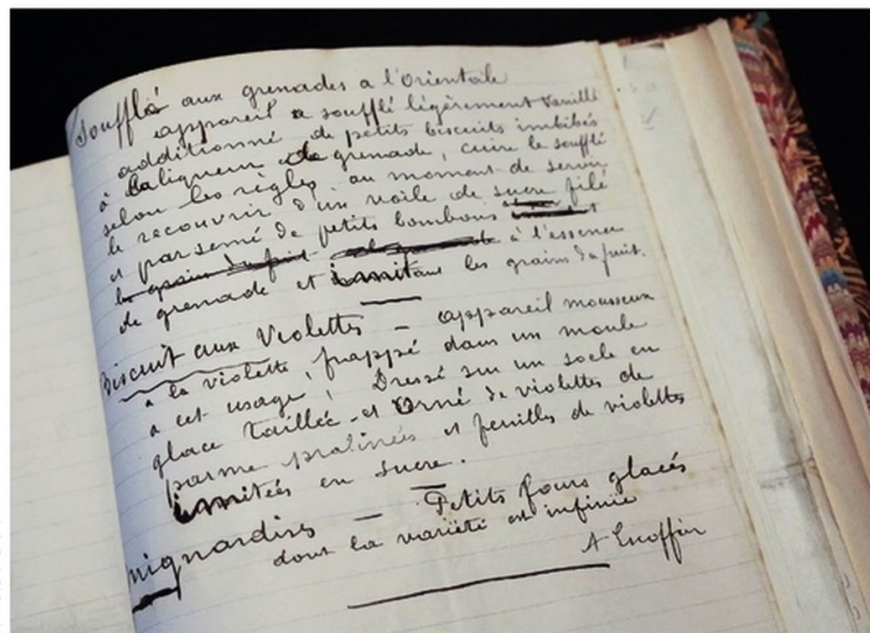
qu'il a été prisonnier pendant la guerre de 1870 et qu'il espère que «l'Allemagne ne cherchera plus querelle à la France». L'extraordinaire menu concocté pour l'occasion ne suffira pas au maintien de la paix, malgré l'hommage rendu aux vins du Rhin... Après l'ouverture du Ritz de la place Vendôme à Paris en 1898, il repart à la conquête de l'An-

“ Dans le renom de notre cuisine française, je veux voir aussi une preuve de notre civilisation ”

gleterre, à l'hôtel Carlton, où il restera jusqu'en 1920. Sa gloire est à son apogée et sa revanche sur Waterloo est d'avoir réussi à faire manger des grenouilles aux Anglais en les rebaptisant «Cuisses de nymphes»! Les produits les plus raffinés, caviar, truffe, homard..., sont cuisinés dans des fonds de sauce légers,

sans farine, souvent flambés, et accompagnés de légumes dont la saveur originale est conservée grâce à des cuissons plus courtes. Le tout présenté avec une grande élégance et même avec poésie. La personnalisation de ses recettes dédiées à telle ou telle célébrité a contribué à nourrir sa légende. Un grand cuisinier, un ambassadeur, mais aussi un grand communicant! Son *Guide culinaire* à l'attention des professionnels est une bible de la gastronomie, revisitée depuis par toutes les générations. Et la revue *Le Carnet d'Épicerie* ainsi que les «Dîners d'Épicerie» réunissant le même jour, dans différentes capitales, des milliers de convives autour d'un même menu, contribuent au développement du tourisme culinaire.

Reste la dimension humaine d'Escoffier, si sensible dans ses Mémoires, tant envers les victimes de la guerre, hommes et chevaux, qu'envers celles de la misère. À Londres, il fait distribuer les reliefs de ses cuisines aux Petites Sœurs des Pauvres et, en 1910, il écrit même un projet de sécurité sociale pour l'extinction du paupérisme. «Dans le renom de notre cuisine française, écrit-il, je veux voir aussi une preuve de notre civilisation».



Bible Dans son *Guide culinaire* (1903) – dont voici le manuscrit, vendu aux enchères l'an passé – Escoffier consigne ses recettes les plus fameuses à destination des professionnels, qui continuent à concocter ses créations, comme la pêche Melba.

French Touch Au Savoy de Londres, le chef ravit les Britanniques l'année du couronnement d'Édouard VII (1902).

