

# AUGUSTE ESCOFFIER

Souvenirs inédits

# Ce soir, Escoffier est le héros de la chaîne Arte

Un docu-fiction à 20 h 50 est consacré au célèbre cuisinier de Villeneuve-Loubet

Il a élevé la cuisine au rang d'art et de science. Il est à l'origine de l'art culinaire moderne et du rayonnement mondial de la gastronomie française. Il est villeneuvois et la chaîne Arte lui rend hommage ce soir dans un docu-fiction d'une heure et demie. Cet honneur rendu à Auguste Escoffier doit beaucoup au musée qui lui est consacré à Villeneuve-Loubet.

*" Nous avons travaillé trois ans avec la maison de production*

*Imagissime "*, explique Emma Simanski. C'est la conservatrice adjointe de ce musée, dont les archives ont été une véritable mine d'or pour le réalisateur Olivier Julien et la productrice Élodie Polo-Ackermann. À tel point que cette dernière en a publié un livre paru chez Flammarion.

Photos d'époque, recettes, lettres... Les milliers de pièces du musée ont fait le bonheur des documentaristes. Aucune scène du docu-fiction n'a toutefois été tournée à Villeneuve. Une courte vidéo d'*Imagissime* sur la structure culturelle locale peut seulement être regardée sur [www.musee-escoffier.com](http://www.musee-escoffier.com).

Rois des cuisiniers et cuisinier des rois, Escoffier n'est pas seulement fils d'un forgeron de Villeneuve-Loubet, où il a passé ses treize premières années. Il a aussi

commencé sa formation culinaire à Nice. D'abord au Restaurant français tenu par un oncle, rue de Paradis puis quai Masséna, et finalement comme chef au restaurant des Frères provençaux, près de l'Opéra.

Lui qui voulait initialement faire les Beaux-Arts est devenu orfèvre culinaire. " Monté " à Paris, il y redémarre à zéro comme commis au Petit Moulin-rouge, restaurant réputé, mais sans rapport avec le cabaret. Une fois chef, il en réforme toute la cuisine, des brigades aux mets, des fourneaux aux ustensiles. Il revient toutefois travailler l'hiver sur la Côte d'Azur.

Il y reprend d'abord à Cannes le Faisan doré, mais sa rencontre avec César Ritz au Grand Hôtel de Monte-Carlo lui fait prendre son envol international.

*" Ce qu'on connaît moins, c'est son engagement social et humaniste "*, ajoute Emma Simanski. Ce sera le sujet de la prochaine revue " Papilles ", qui a aussi trouvé des pépites au musée.

L. Q.

Savoir + *Auguste Escoffier ou la naissance de la gastronomie moderne* sur Arte ce soir à 20 h 50.

Puis en streaming sur le site Internet d'Arte jusqu'au 4 août.

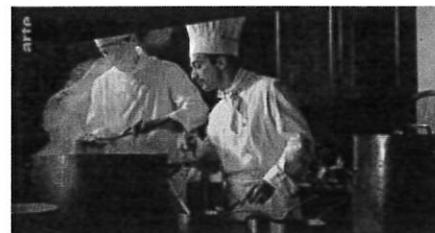
Revue *Papilles* sur le site Internet de

l'association des bibliothèques gourmandes à partir du 15 juin.

**Ce soir, Escoffier est le héros de la chaîne Arte**

Réouverture samedi 27 juin, tous les jours de 10 h à 18 h (19 h les mois d'été). La visite se fera toujours avec dégustation de pêche melba. Maximum 10 visiteurs en même temps. 3, rue Auguste Escoffier, 04. 93. 20. 80. 51.

**Le musée va rouvrir**



*Un docu-fiction de 90 minutes sur le célèbre cuisinier villeneuvois, avec le précieux concours du musée Escoffier. (Capture d'écran Arte)*



# Escoffier, ce bon génie de la cuisine

**André THOMAS.**

Gastronomie. Dans les folles années 1900, il a révolutionné la cuisine, les cuisines et les cuisiniers. Tout sur Auguste Escoffier, le chef des chefs, sur Arte ce soir.

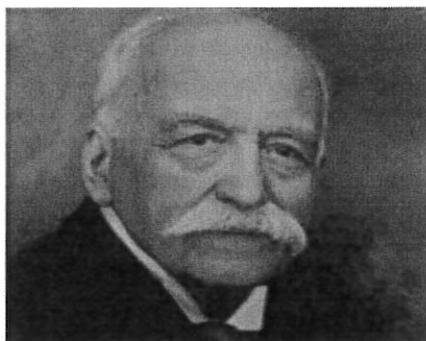
Arte consacre un excellent documentaire à Auguste Escoffier, petit homme aussi discret que génial, devenu le prophète des toques blanches.

Fils d'un maréchal-ferrant provençal respectueux de ses ouvriers, il naît en 1846 dans les senteurs des fleurs destinées aux parfums et s'initie à la cuisine avec une grand-mère gourmande. Il n'a pas seulement inventé la pêche Melba (sans chantilly !), la poire Belle-Hélène, les fraises Sarah Bernhardt, le suprême de poulet George Sand et 5 000 autres recettes. Il a conçu les bases de la gastronomie moderne. C'est lui aussi qui, dégoûté par la brutalité, le bruit et l'alcoolisme qui règnent au Petit Moulin Rouge, imposera le calme et le respect aux fourneaux, ainsi que le chapeau, le col et la cravate à la sortie du travail. Car derrière le luxe grivois des restaurants des années 1900, en cuisine, c'était plutôt Zola qu'Offenbach.

C'est encore Escoffier qui, associé à César Ritz, repense l'organisation des cuisines pour qu'un palace puisse servir 500 repas en deux heures. Les deux compères rendront l'exploit quotidien au Savoy et au Carlton de Londres, puis aux Ritz de Paris, New York, Philadelphie... Les indigents londoniens en ont un peu profité : Escoffier faisait livrer les invendus.

Car celui qui a aussi inventé le démocratique bouillon Kub, avait grand cœur. Survivant de la guerre de 1870, où il a mis le cheval de champ de bataille à toutes les sauces, il a rédigé un manifeste contre la pauvreté. Il y jetait les bases de la protection sociale. Et prédisait que faute de s'y atteler, l'Europe courait à la catastrophe. C'était en 1910.

Arte, 20 h 50. Auguste Escoffier, ou la naissance de la gastronomie moderne. À lire : Auguste Escoffier, la vie savoureuse du roi des cuisiniers, Élodie Polo Ackermann avec David Brunat, Flammarion.



Auguste Escoffier.



# Auguste Escoffier, ce gastronome moderne

**GASTRONOMIE.** Arte lance une alléchante programmation spéciale cuisine avec le succulent portrait d'un chef visionnaire qui a révolutionné l'art culinaire au tournant du XX<sup>e</sup> siècle.

Il se rêvait sculpteur, il a hissé la gastronomie au rang des beaux-arts, maître aujourd'hui encore adulé par une légion d'héritiers à travers le monde. « Pour lui, un plat devait se regarder, se méditer et se manger », raconte le chef étoilé Thierry Marx. Né à Villeneuve-Loubet en 1846, Auguste Escoffier fait ses classes à Nice chez un oncle restaurateur. À 19 ans, le jeune Provençal monte à Paris et grimpe bientôt tous les échelons au Petit Moulin Rouge où il débute comme commis. Le jeune chef visionnaire va alors allier progrès technique et art culinaire raffiné pour révolutionner les plaisirs de la table.

## Un perfectionniste

Ce manager avant l'heure - « il n'a eu de cesse de valoriser ses collaborateurs et qu'ils soient fiers de travailler chez lui », explique Marx - rationalise le métier, des fourneaux aux lumières, allège les plats - des recettes inspirées devenues signatures - et dresse les assiettes comme des tableaux. Une



Auguste Escoffier, pionnier de la Haute Cuisine à la française. Musée Escoffier

œuvre que cet amateur de « mets et de mots » consigne dans des livres devenus cultes, dont son fameux « Guide culinaire » (1903), pour des générations de chefs. « La cuisine, affirmait-il déjà dans cet ouvrage, 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 ». Avec son

complice César Ritz, ce perfectionniste imagine aussi le concept du palace, entre luxe et terroir, du Savoy au Carlton en passant par le Ritz, où se croisent têtes couronnées et artistes - dont son amie Sarah Bernhardt -, l'aristocratie déclinante et la haute bourgeoisie en plein essor.

## Roi des cuisiniers

Première star de la gastronomie, Auguste Escoffier conquiert enfin l'Amérique,

anticipant la mondialisation. Des fastes du Second Empire aux prémices de la Seconde Guerre mondiale, ce documentaire d'Olivier Julien, qui entrelace archives et scènes de fiction, retrace l'épopée d'une référence absolue qui hante encore les cuisines contemporaines. Nourri des éclairages passionnés de ses disciples - Thierry Marx, Yves Camdeborde ou Michel Roth -, d'historiens et de critiques gastronomiques, ce portrait documenté du « roi des cuisiniers et cuisinier des rois », qui offrit légitimité et respectabilité à ses pairs, constitue une plongée savante et savoureuse dans un temps de grands bouleversements.

Simon Martin

À 20h50 sur Arte

## EN COULISSES

Le reste de la programmation spéciale cuisine d'Arte, jusqu'au 15 juin, est composé d'un choix gourmand de documentaires, magazines, films et série à déguster. Citons, entre autres, « Bien nourrir son cerveau », « La grande cuisine » et « Chef ». Miam.

# Tous les jours, un choix de « Sud Ouest » à voir ou à écouter Escoffier, le chef des chefs

On lui doit, entre autres, la crêpe Suzette, la pêche Melba. Il est surtout le chef cuisinier français le plus connu au monde, en particulier aux États-Unis où il est adulé.

Auguste Escoffier, il s'agit de lui, fait l'objet d'un documentaire titré « Auguste Escoffier ou la naissance de la gastronomie moderne », diffusé ce soir sur Arte.

Pour débiter, une petite anecdote bien réelle qui en dit long sur la notoriété du chef. En 2009, un couple de Français rencontre pour la première fois ses cousins américains portant le nom d'Escoffier et dont une d'entre eux est propriétaire d'un restaurant à Baton Rouge, la capitale administrative de la Louisiane. Elle profite de l'occasion pour montrer aux Français la lettre qu'elle a en sa possession, rédigée en français bien sûr par le grand Escoffier, mais que la cousine n'a jamais pu lire, ne parlant pas un mot de notre langue. Auguste est censé donner tous les renseignements sur sa filiation avec cette famille américaine. Mais hélas pour la cousine, le chef explique qu'il n'y a aucune connexion généalogique entre les deux familles. Et la réponse de l'Américaine tombe, en souriant : « Ce n'est pas grave, on continuera à

dire que nous sommes de la même famille! » C'est dire si l'importance de ce cuisinier est indéniable outre Atlantique. Les connaisseurs l'ont même surnommé « le cuisinier des princes et prince des cuisiniers ». Dans ce savoureux documentaire, Olivier Julien retrace le destin exceptionnel d'Auguste Escoffier (1846-1935) qui a révolutionné l'art culinaire. Un exemple : son guide reste une référence dans le monde entier. Son incroyable modernité est indéniable. Dès 1903, il affirme : « 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. » Pour lui, il n'y a pas de conflit entre tradition et innovation. Inventeur du restaurant moderne, il a aussi revisité l'approche du dressage : « Un plat doit se regarder, se méditer et ensuite se manger. » Il avait également un sens aigu du management. Ce jeune chef visionnaire va imaginer le concept de palace, entre luxe et terroir, du Savoy au Carlton en passant par le Ritz pour lesquels il va travailler. En ce qui le concerne, l'essentiel était « de savoir faire, de

savoir faire faire et de faire savoir ». Première star de la gastronomie, Auguste Escoffier a conquis l'Amérique, anticipant ainsi la mondialisation.

Jean-Michel Selva « Auguste Escoffier ou la gastronomie moderne », ce soir, à 20h50, sur Arte.

Tous les jours, un choix de « Sud Ouest » à voir ou à écouter Escoffier, le chef des chefs



Auguste Escoffier, assis à gauche, posant au milieu d'un restaurant de Nice.



## LE FIGARO AVEC VOUS/TÉLÉVISION

# LE PLATEAU TÉLÉ DU WEEK-END

UN REPAS SOUS LE SIGNE DE SIMENON AVEC SÉBASTIEN LAPAQUE,  
L'ÉNIGME DOULOUREUSE DE LA PHOBIE SCOLAIRE, OU ENCORE  
DES RETROUVAILLES AVEC CHRISTO, QUE VOIR SUR VOS ÉCRANS ?

**JULIA BAUDIN, ARIANE BAVELIER,  
BLAISE DE CHABALIER,  
VALÉRIE DUPONCHELLE,  
CONSTANCE JAMET  
ET ÉTIENNE SORIN**

► **« Les Carnets de Julie : À la table de Georges Simenon », France 3 samedi à 16 h 15**

C'est à un voyage savoureux en Vendée et en Charente-Maritime, sur les traces de Georges Simenon qui y vécut plusieurs années, jusqu'à la fin de la Seconde Guerre mondiale, que nous convie Julie Andrieu. À bord de son cabriolet rouge, l'animatrice nous montre le rôle décisif et complexe de la cuisine dans la vie et l'œuvre du père de Maigret. Si l'écrivain aux 400 romans appréciait les mets luxueux, il apparaît pourtant, qu'à l'instar du célèbre commissaire, sa préférence allait à une cuisine populaire. « *C'est drôle parce qu'on se dit, voilà, il va au Fouquet's, il a mangé toutes les langoustes royales d'Ouessant et tous les homards à l'armoricaine possibles et imaginables, et en fait, à quoi rêve-t-il ? À une tarte au riz !* », s'exclame Sébastien Lapaque. L'écrivain et critique au *Figaro littéraire*, également fin gastronome, prépare pour le traditionnel banquet de l'émission, cette étonnante tarte au riz à la liégeoise. Un dessert qui était le plat préféré du romancier.

► **« Auguste Escoffier ou la naissance de la gastronomie**

**moderne », Arte, samedi à 20 h 50, et sur arte.tv**

Chefs starifiés, mondialisation... Si la gastronomie n'a plus grand-chose à voir avec ses origines, elle puise toujours son inspiration dans l'œuvre d'un petit Français de souche bien modeste, Auguste Escoffier (1846-1935), auquel Arte consacre ce beau docufiction. « *Pour les chefs du monde entier, Auguste Escoffier est une légende. Et son fantôme bienveillant hante encore aujourd'hui les plus hauts lieux de la gastronomie mondiale* », déclare la narratrice, en préambule. Cet artiste qui se rêvait sculpteur a hissé la cuisine au rang des beaux-arts. Ce dont témoignent Thierry Marx, Yves Camdeborde, Michel Roth et bien d'autres. Ce film est produit par Élodie Polo Ackermann. On lui doit aussi une biographie d'Auguste Escoffier, *La Vie savoureuse du roi des cuisiniers*, préfacée par Thierry Marx (Flammarion).

► **« Phobie scolaire, burn-out de l'enfance », LCP, samedi à 21 heures**

Un jour, ils disent non. Il n'y a pas d'âge pour cela. Mais c'est irrémédiable. Les enfants ne veulent plus retourner à l'école. Ils ont peur. Trop de bruit, trop de monde, trop de pression. Ils seraient



prêts à se défenestrer pour cela. Un temps, les parents résistent. Depuis quand les enfants font-ils la loi ? Ils essaient tout : le chantage, la douceur, la force. Puis ils comprennent. Il n'y a rien à faire. Rien d'autre qu'attendre, faire confiance, et trouver un bon psy. Car la souffrance poigne. Celle des enfants qui n'y arrivent pas, des parents qui ne savent pas quoi faire, de la fratrie perplexe face à un vilain petit canard. Que se passe-t-il ? La phobie scolaire n'est même pas répertoriée. « *Un enfant se casse les deux jambes, aussitôt une procédure se met en branle au sein de l'école. Mais sur la phobie scolaire, rien* », dit un des pères interrogés. Une association de parents joue les poissons pilotes dans ce mal tout juste reconnu. Le mérite de ce film est de faire le jour, avec beaucoup d'humanité, sur ce « burn-out » à l'école.

► **« Marie de Bourgogne »,  
 Chérie 25, samedi 6 et 13 juin  
 à 21 h 05, deux volets de 1 h 30**

C'est une des plus luxueuses fictions historiques allemandes : soixante châteaux, édifices et villes médiévaux, 550 chevaux, cent armures... Simple silhouette dans la précédente saga de Chérie 25, *The White Princess*, Marie de Bourgogne, fille du rebelle Charles Le Téméraire, occupe ici le devant de la scène. Orpheline à 20 ans, la duchesse (Christa Theret de *LOL*, résignée et douce) est le parti le plus convoité d'Europe. Mais ses velléités de régner en son nom contrarient les bourgeois de Gand. Tout comme Louis XI, décidé à exercer ses droits de suzerain sur ce duché prospère. Pour préserver son fief, Marie épouse à reculons Maximilien de Habsbourg (le jeune espoir du cinéma d'outre-Rhin Jannis Niewöhner). L'héritier du Saint-Empire romain germanique est sans le sou, rustre et en froid avec son père. Les jeunes gens vont faire l'apprentissage difficile du pouvoir et connaître un bonheur conjugal inattendu. La mini-série dresse un portrait cruel mais juste des rapports de force entre sexes à la cour, et décrypte les origines de la rivalité qui opposa trois siècles durant le royaume

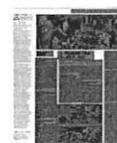
de France et les Habsbourg. Au plaisir de cette idylle romanesque s'ajoute un casting français des plus chic : Alix Poisson campe la belle-mère pragmatique et mentor de Marie, Jean Hugues Anglade le déclinant Louis XI.

► **« Christo, Walking on Water »,  
 Samedi à 23h 20 sur Arte  
 et sur arte.tv**

Il est extrêmement émouvant de revoir quelqu'un qui vient de disparaître. Et donc de retrouver Christo (1935-2020) à l'été 2016 sur les pontons orange de *The Floating Piers* (« Les Jetées flottantes ») du lac d'Iseo en Italie, son dernier grand projet monumental sur les vingt-trois qu'il a réalisés au cours de sa vie d'homme obstiné et d'artiste visionnaire. Ce documentaire d'Andrey Paounov (Italie/États-Unis, 2018, 1 h 35) est résolument dans l'action et montre l'envers d'une légende qui se construit. Il suit Christo, peu loquace, peu mondain sous l'avalanche des bravos, oublieux des collectionneurs, des diners et des rencontres qui ont permis son entreprise, concentré sur son projet comme un jeune père sur la naissance de son premier enfant. Son neveu Vladimir, carrure de videur et douceur de nounou, l'escorte, le protège, vitupère en son nom, lui coupe les cils aux ciseaux, l'aide à gober son œuf cru d'homme pressé au régime spartiate. Il y a ce paradoxe d'un artiste qui a osé tout, faire courir sur 37 km les 2050 panneaux de nylon blanc de *Running Fence* en septembre 1976 en Californie, et qui a peur de monter dans l'hélicoptère pour voir son dessin orange sur le lac d'Iseo qui va disparaître. Christo, maigreur des joues et crinière, est cet homme des contraires.

► **« Hinterland », saison 2, MyCanal**

La saison 1 de *Hinterland* (en français, « arrière-pays ») était si réussie qu'il est bien naturel de signaler l'arrivée de la saison 2. Ce polar sans prétentions, sinon celles de trouver sa place dans le grand fourre-tout des séries policières et de revendiquer une forte identité galloise, relate les enquêtes de l'inspecteur en chef Tom Mathias (Richard Harrington), muté à contrecœur à la tête du poste d'Aberystwyth, ville



paumée du pays de Galles. La première salve d'épisodes, très inspirée du *nordic noir*, teintée de dialogues d'esprit tout de même assez *british*, de vraies scènes de pub et de sublimes paysages de bord de mer, présentait un flic sombre, tourmenté, désagréable et désabusé. L'antihéros parfait. La saison 2 retrouve Tom au même endroit après une longue absence, toujours aussi mal embouché, pour cinq nouvelles enquêtes. Rythme lent mais juste, intrigues bien menées. Les personnages, seconds couteaux compris, sont bien écrits. L'image est superbe. Et le spectateur de se perdre à nouveau dans la lande, battue par les embruns et les âmes errantes...

► **« Snowpiercer », Netflix**

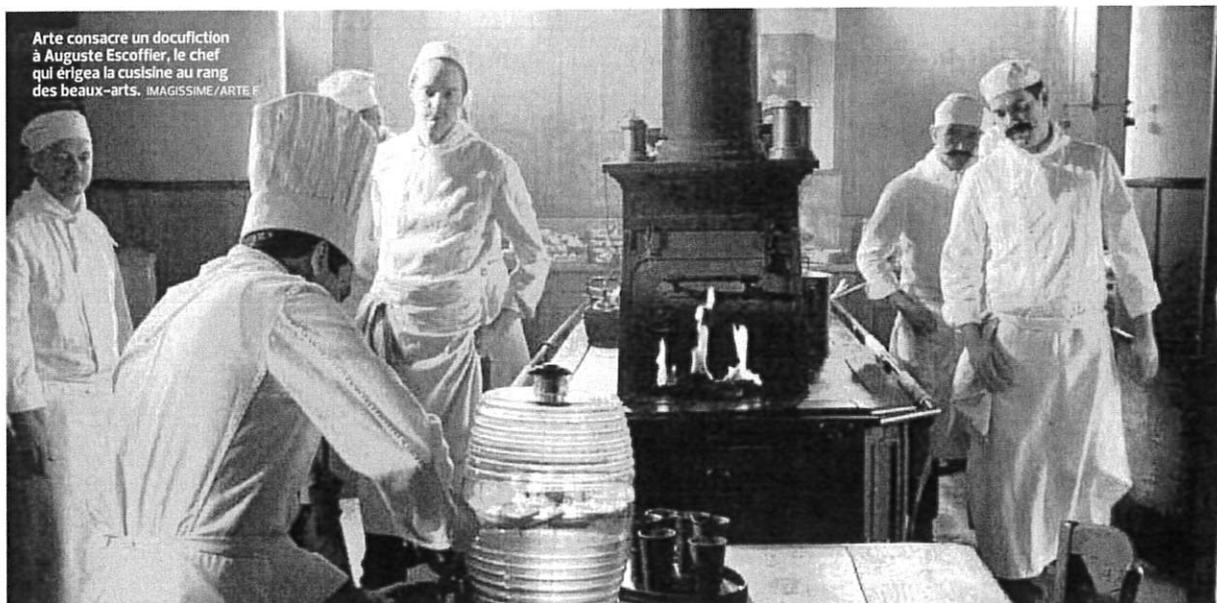
Avant d'être une série Netflix, *Le Transperceneige* est une bande dessinée française de Jacques Lob et Jean-Marc Rochette publiée au début des années 1980. L'histoire d'un train condamné à tourner sans fin autour de la Terre après un cataclysme climatique. Un confinement extrême. Les pauvres s'entassent dans les wagons de queue tandis que les riches boivent du champagne dans des compartiments de luxe à l'avant. Cette lutte des classes ferroviaire séduit Bong Joon-ho, le futur lauréat de la Palme d'or avec *Parasite*, qui la transpose à l'écran en 2013. La révolte des gueux remontant le train donnait lieu à une satire féroce et à des combats à la hache spectaculaires quand les sbires du mystérieux Wilford tentaient de freiner leur avancée. Ce premier film en anglais du réalisateur sud-coréen lui valut un bras de fer avec Harvey Weinstein, distributeur aux États-Unis, bien décidé à réduire la parabole à un film d'action bas du front. Bong Joon-ho ne céda pas mais le paya par une sortie limitée sur le territoire nord-américain. *Snowpiercer*, le reboot de Netflix, relance la machine mais évacue la critique sociale au profit d'une enquête policière menée par un « sans billet ». Version dystopique du *Crime de l'Orient-Express*, la série avance à la vitesse d'un tortillard, là où la sauvagerie baroque de Bong Joon-ho décoiffait. Face à Tilda Swinton, extravagante concierge, Jennifer Connelly ne fait pas le poids. ■



Avec le concours de l'écrivain Sébastien Lapaque, Julie Andrieu se penche sur le rapport complexe que Georges Simenon entretenait avec la cuisine. CAPTURE FRANCE 3



Avec beaucoup d'humanité, LCP va à la rencontre d'élèves souffrant de phobie scolaire, ce burn-out à l'école. LCP



Arte consacre un docufiction à Auguste Escoffier, le chef qui érigea la cuisine au rang des beaux-arts. IMAGISSIME/ARTE F



**QQR** TÉLÉVISION

QU'EST-CE QU'ON REGARDE ?



**Le top chef du XIX<sup>e</sup> siècle**



**« AUGUSTE ESCOFFIER  
 OU LA NAISSANCE  
 DE LA GASTRONOMIE  
 MODERNE »**

20 h 50 (1 h 30)

Documentaire d'Olivier  
 Julien (2019).

**ARTE**

Celui qui a révolutionné la gastronomie française a commencé... à la plonge. Dans ce documentaire, on apprend l'histoire incroyable d'Auguste Escoffier, né en 1846, à l'aide d'images d'archives, de scènes reconstituées et d'éclairage d'historiens ou de cuisiniers. Malgré quelques lenteurs, on est fasciné par la trajectoire de ce chef. A 20 ans, Auguste travaille comme commis avec

l'obligation de garder les fenêtres fermées en proie à un chef colérique. A cette époque où les plats sont très cuits et les saveurs trop puissantes, il observe. Ce réserviste, qui devient chef très jeune, cultive bientôt un objectif : faire de la cuisine un art à part entière. Une gageure au second Empire où les chefs ne sortent pas de leurs cuisines.

Lui va à la rencontre de ses clients comme Sarah Bernhardt. Une immersion passionnante dans la vie de celui qui est le premier à avoir fait connaître la gastronomie française à l'étranger. Des chefs, comme Thierry Marx, dévoilent leur admiration face caméra. On les comprend vite : ils lui doivent tout.

**MARIE BRIAND-LOCU**



## TÉLÉVISION

## Auguste Escoffier, inventeur du restaurant moderne

À l'heure où les Français redécouvrent le plaisir de la sociabilité à table, Arte consacre un documentaire au cuisinier

**ARTE**  
SAMEDI 6 - 20 H 50  
DOCUMENTAIRE

Dans la revue *Etudes* (septembre 2019) comme dans le documentaire d'Olivier Julien célébrant Escoffier (1846-1935), le chef Thierry Marx se plaît à citer le grand Carême, cuisinier de Talleyrand, qui prétendait que « le jour où il n'y aura plus de gastronomie, il n'y aura plus de lien social ». À l'heure où le déconfinement promet un retour à la sociabilité de la table, évoquer tout ce que la gastronomie doit à celui qui révolutionna les usages culinaires en refondant la vie du restaurant et en érigeant sa science en art superlatif n'est que justice.

Car Auguste Escoffier est bien plus que celui qui fit adopter la toque démesurée qui désignait le chef, prohiba près des fourneaux l'alcool et le tabac par respect des saveurs, inventa les brigades et la spécialisation des postes, préfigurant la taylorisation industrielle, conjugua goût des mets et des mots pour composer des menus doublement savoureux. S'associant avec César Ritz, hôtelier et entrepreneur valaisan qui inventa à Lucerne (Suisse) et Monte-Carlo le concept du grand hôtel capable de réunir toutes les élites, aristocratique, financière et artistique, dans une célébration d'un art de vivre plus raffiné encore que celui des cours princières, Escoffier nourrit le rêve à force d'invention gustative côté cuisine et de surenchère de délicatesse côté

service, plaçant les femmes au cœur de ce temple nouveau. Mais pouvait-il en être autrement de celui qui inventa crêpes Suzette, suprême de volaille Jeannette et pêche Melba ?

Le pacte d'amitié et d'intérêts qui lie Ritz et Escoffier réinvente l'hôtellerie de Londres (Savoie, puis Carlton), cité dépourvue d'établissements correspondant aux besoins nouveaux, avant d'essaimer à Rome, Paris, puis New York, sans négliger l'étape des palaces flottants que sont les transatlantiques.

**Précurseur du marketing**

Mais, s'il ne fallait garder qu'un indice de la formidable modernité d'Escoffier, on écarterait sans états d'âme l'obtention de la Légion d'honneur en 1919 – même si, patriote, il impose les produits et le savoir-faire français et en assure la réputation internationale –, pour ne balancer qu'entre son *Guide culinaire* paru en 1902, cet « aide-mémoire de cuisine pratique », bréviaire et socle de l'apprentissage de la gastronomie à la française aujourd'hui encore, et l'invention de ces « dîners d'Épiculture », dont le premier, le 18 mai 1912, fédéra près de quarante restaurants de par le monde, proposant à la même heure le même menu d'excellence imaginé depuis Londres pour plus de 4000 convives. Mondialisation encore sans exemple.

Nulle vanité dans ces deux

défis, mais les armes d'un apôtre dont la force se mesure au nombre des disciples qui, plus d'un siècle plus tard, revendiquent l'enseignement. Et la célébration des 85 ans d'Escoffier à l'hôtel The Pierre, à New York, atteste que le Nouveau Monde reconnaît le monde nouveau de la gastronomie qu'a de bout en bout imaginé un chef qui défendit la dimension artistique du métier, tout en se révélant un organisateur de génie et un précurseur du marketing à venir. Une évangélisation qu'Escoffier mena sur terre, sur mer, même dans les airs, au temps des premiers dirigeables.

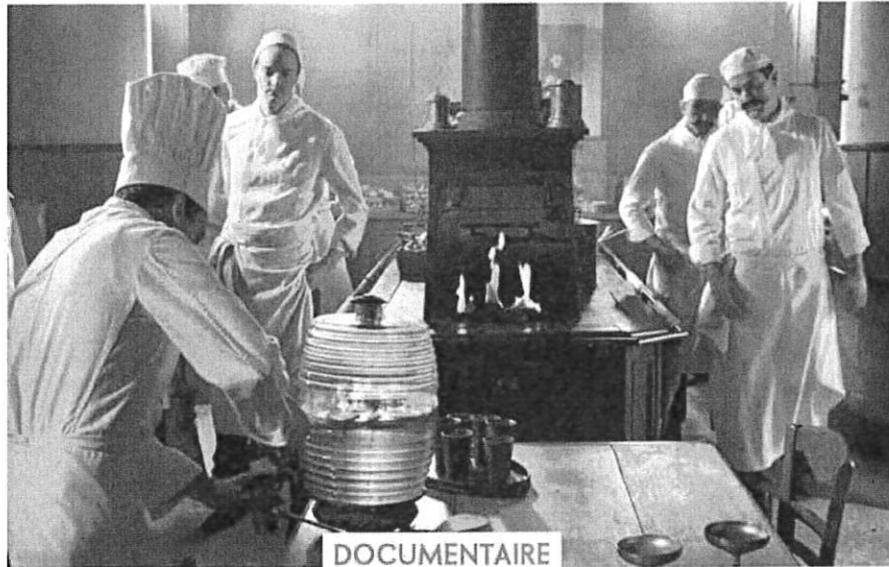
Disciples assumés, les chefs Yves Camdeborde et Christian Constant proposent *La Cuisine d'Auguste Escoffier* (Michel Lafon, 2016) pour mettre son *Guide culinaire* à la portée de tous. Sitôt ce subtil portrait dégusté, à vos fourneaux ! ■

PHILIPPE-JEAN CATINCHI

*Auguste Escoffier ou la naissance de la gastronomie moderne, d'Olivier Julien (Fr., 2019, 90 min).*



Tableau représentant les jardins du Ritz, à Lucerne (Suisse), dans les années 1870. [IMAGISSIME/ARTE](#)



DOCUMENTAIRE



# ESCOFFIER LE TOQUÉ

PAR MARGUERITE BAUX

**Son nom est l'étendard de la gastronomie française.** Un beau documentaire d'Arte retrace l'itinéraire de ce génie multifonctions, qui fit entrer son métier dans la Belle Époque en inventant bien plus que des recettes.

**La cuisine de produit.** Après des débuts remarquables à Paris, Escoffier part sur le front en 1870, où il déploie des trésors d'ingéniosité pour accommoder la pauvre viande de cheval. Mettre en valeur le produit, varier les recettes, alléger les menus : une leçon qui lui servira d'esthétique et coïncide miraculeusement avec les nouveaux canons de minceur et de santé.

**Chapeau l'artiste.** Quand il se lance, en 1867, Escoffier commence par s'acheter la plus haute toque qu'il trouve sur le marché et s'aventure en salle pour présenter ses plats. Lui qui, enfant, se rêvait sculpteur, propulse ainsi son métier du rang d'artisan à celui d'artiste – avec un indiscutable sens de storyteller dont témoignent également ses Mémoires. Escoffier, le cuisinier-écrivain.

**La pêche Melba.** Cuisses de grenouilles rebaptisées « Nymphes à l'aurore » pour séduire les Anglais, pêche pochée dédiée à la cantatrice Nellie Melba et autres hommages aux célébrités : les menus d'Escoffier, calligraphiés à l'encre violette, sont des opérations de séduction qui transforment le dîner en spectacle et le restaurant en lieu de mondanités. On ne reçoit plus chez soi : il faut être vu chez Escoffier.

**Brigade d'élite.** Avant lui, la cuisine était un chassé-croisé bruyant, surchauffé et très alcoolisé. Dessinant lui-même ses installations, Escoffier met en place l'organisation en brigades, le poste de travail et le calme pour tous. Un management qui lui permet de diriger jusqu'à 80 cuisiniers tout en se dégageant du temps pour continuer à surprendre.

**L'esprit palace.** En 1884, Escoffier a rendez-vous avec un certain César Ritz, qui lance alors ses hôtels de Lucerne et Monte-Carlo. L'entente entre les deux hommes donne naissance au palace moderne, avec l'immense succès du Savoy, puis le Ritz à Paris et le Carlton à Londres. Un culte de l'exception toujours vivace parmi le cercle des Disciples d'Escoffier, dont Thierry Marx ou Nicolas Sale, actuel chef du Ritz, qui témoignent dans le documentaire avec des yeux pleins d'admiration. Oui, chef, oui.

« AUGUSTE ESCOFFIER OU LA NAISSANCE DE LA GASTRONOMIE MODERNE », samedi 6 juin dans le cadre d'une programmation Spécial cuisine du 6 au 15 juin, et jusqu'au 4 août sur arte.tv.



# ESPRIT WEEK-END

05 JUIN 2020  
L'AGENDA TV



Le dîner à l'Hôtel Ritz, Paris 1904, par Pierre Georges Jeannot. La collaboration entre Auguste Escoffier et César Ritz va conduire à la création de l'hôtellerie de luxe.

## « AUGUSTE ESCOFFIER OU LA NAISSANCE DE LA GASTRONOMIE MODERNE »

*Le roi des cuisiniers*

Il se rêvait sculpteur, il va hisser la gastronomie au rang des beaux-arts... Premier chef star et entrepreneur visionnaire, Auguste Escoffier a révolutionné la cuisine moderne en misant sur le dressage, la simplification des menus, l'attention portée à la diététique ou encore la promotion des terroirs. Auteur du célèbre *Guide culinaire*, il a formé des générations de chefs et apparaît même comme un précurseur de la cuisine moléculaire... Alternant reconstitutions historiques et images d'archives, ce documentaire d'Olivier Julien retrace la carrière du créateur de la pêche Melba ou des crêpes Suzette.

Samedi 6 juin sur Arte, 20h50.

## « LES HUIT SALOPARDS »

*Huis clos enneigé*

Quelques années après la guerre de Sécession, un chasseur de primes (Kurt Russell) escorte sa prisonnière (Jennifer Jason Leigh) jusqu'à Red Rock en Arizona où elle doit se faire pendre. Surpris par le blizzard, ils trouvent refuge avec d'autres (Tim Roth, Samuel L. Jackson...) dans une auberge perdue au milieu des montagnes. Huitième opus de Quentin Tarantino, ce film a reçu un accueil mitigé à sa sortie en 2015 : trop

long (trois heures quand même), trop bavard, trop plombant... Mais les fans du cinéaste devraient y trouver leur compte, d'autant que la musique de cette version de *Reservoir Dogs* à la sauce western est signée Ennio Morricone. En prime, un documentaire sur le réalisateur en deuxième partie de soirée...

Dimanche 7 juin sur Arte, 20h55.

## « FORREST GUMP »

*« La vie, c'est comme une boîte de chocolats »*

Un jeune homme simple d'esprit assis sur un banc à Savannah en Géorgie raconte sa vie, en attendant le bus. Tour à tour champion de football américain, soldat au Viêt Nam, champion de ping-pong, capitaine de crevettier, marathonien exceptionnel, il va, à son insu,



Samuel L. Jackson est le commandant Warren.

influencer à maintes reprises l'histoire des États-Unis, en inspirant à Elvis Presley sa façon de se débancher sur scène, et à John Lennon les paroles de sa chanson *Imagine*, en favorisant les relations sino-américaines ou encore en révélant le scandale du Watergate... Film aux six oscars de Robert Zemeckis, porté par la performance éblouissante de Tom Hanks, cette ode à la bienveillance est devenue culte outre-Atlantique.

Lundi 8 juin sur M6, à 21h05.

## « LE SEIGNEUR DES ANNEAUX »

*« Mon précieux... »*



Après la saga Harry Potter, place à celle du Hobbit ! Ne boudez pas votre plaisir de retrouver le monde extraordinaire de JRR Tolkien transposé avec talent par le Néo-Zélandais Peter Jackson. Dans ce premier chapitre de la trilogie, le

jeune Frodon (Elijah Wood) hérite de l'anneau maléfique, susceptible de permettre au seigneur des ténèbres d'asservir la Terre du Milieu. Avec sa communauté d'amis, composée du magicien Gandalf, de hobbits, d'elfes (ci-dessus : Legolas, incarné par Orlando Bloom), de nains et d'hommes, il va tenter d'emporter l'anneau jusqu'à la Crevasse du Destin, seul lieu où il peut être détruit. C'est le début d'un long périple initiatique et bourré d'incroyables dangers.

Mardi 9 juin sur TFI, 21h00.

## « LE DOMAINE »

*Western lusitanien*

En 1973, au sud du Tage, João Fernandes (Albano Jerónimo) règne sur un immense domaine agricole. Sous la dictature, il tente de se tenir à distance de la politique. Mais confronté au retour de la démocratie avec la révolution des Œillets, et aux aspirations nouvelles de ses ouvriers, cet homme à la fois libéral et traditionnel, sorte de prince de Salina lusitanien, peine à changer sa façon de gérer son exploitation et sa famille. Choisie pour représenter le Portugal aux Oscars, cette miniserie en trois volets de Tiago Guedes sait alterner l'intime et l'histoire dans un véritable décor de western.

Jeudi 11 juin sur Arte, 20h55. L. B.

## L'AGENDA DES FILMS NOIRS

### « MULHOLLAND DRIVE », DAVID LYNCH (2001)

*Perruques, miroirs et sosies*

Après un accident de voiture, une jeune femme amnésique (Laura Harring) pénètre, hébétée, chez une inconnue, Betty Elms (Naomi Watts) qui décide de rendre son identité à celle qui se fait appeler Rita, en référence à Rita Hayworth. On passe ensuite de l'autre côté d'un miroir déformant où Betty est en fait une actrice, amante d'une star du nom de Camilla, sosie de Rita, qui va bientôt la plaquer. Vous suivez? Bien... Parce qu'après, Lynch brouille les pistes. Vous êtes perdu? Pas grave. Le film est magnifique, vertigineux, troublant jusqu'à l'exaspération.

### « QUAND LA VILLE DORT », JOHN HUSTON (1950)

*L'art d'être gangster*

C'est bien plus qu'un « film de casse ». Huston cherche surtout à percer la psychologie de ses personnages. « Les gangsters, remarque François Guérif, directeur de Rivages noirs, ne sont plus des fous de la gâchette ou des cas pathologiques mais des spécialistes qui font ce métier pour vivre tout simplement. Les gangsters sont des gens quotidiens, c'est pourquoi ils sont pathétiques. » Comme souvent chez Huston, l'histoire finit par un fiasco. Les dialogues percutent comme un Smith & Wesson; la mise en scène scintille telle une rivière de diamants noirs. L'incontrôlable Sterling Hayden est sous contrôle. Marilyn Monroe passe en coup de vent mais irradie.

### « EN QUATRIÈME VITESSE », BOB ALDRICH (1955)

*Apocalypse soon*

Extérieur nuit. Pluie. Une femme court sur une route déserte en imperméable. Le détective Hammer qui la sauve en extremis manque d'y laisser sa peau. On lui ouvrira les yeux par la suite sur le fait qu'il s'est fait manipuler. Le « minable détective de chambre à coucher » remonte la piste et tombe sur des gros bonnets de la Mafia et du FBI à la recherche d'une boîte mystérieuse. Ce que veut montrer Aldrich, en plein maccarthysme, c'est que la fin justifie les moyens. Les références au projet Manhattan annoncent l'apocalypse pour bientôt.

### « LE DEUXIÈME SOUFFLE », JEAN-PIERRE MELVILLE (1966)

*Dans le mille*

L'histoire du film même fournirait un scénario de première bourre. Giovanni ne peut pas saquer Melville « grand cinéaste mais personnage abject ». Melville assomme son premier producteur qui ne payait pas mais s'habillait comme un lord... Qu'importe! Cette histoire de gangsters velus



David Lynch dirigeant Laura Harring (Rita/Betty) dans *Mulholland Drive* (2001).

## LE TOP 5 DES CINÉPHILES NOIR C'EST NOIR...

- **Véronique Cayla**, présidente d'Arte France : *Rebecca*, *Le deuxième souffle*, *Mulholland Drive*, *Memories of Murder* (Bong Joon-ho, 2003), *A girl at my door* (July Long, 2014).
- **Éric Naulleau**, animateur et De Quoi J'me Mêle sur C8 et écrivain : *Les forbans de la nuit* (Jules Dassin, 1950), *Gun Crazy* (Joseph H. Lewis, 1950), *En quatrième vitesse*, *Le Grand Chantage* (Alexander Mackendrick, 1957), *Traquenard* (Nicholas Ray, 1958).
- **Alexandra Schwartzbrod**, directrice-adjointe de *Libération*, auteure de romans noirs : *Rebecca*, *Le facteur sonne toujours deux fois* (Bob Rafelson, 1981), *Mulholland Drive*, *Dans ses yeux* (Juan José Campanella, 2009), *La Isla Minima* (Roberto Rodriguez, 2014).
- **Antoine Sire**, auteur de *Hollywood*, *la Cité des femmes*: *Assurance sur la mort* (Billy Wilder, 1944), *Péché mortel* (John M. Stahl, 1945), *Les Tueurs* (Richard Siodmark, 1946), *Quand la ville dort*, *Le deuxième souffle*.
- **Philippe Rouyer**, critique à *Positif* et au *Cercle de Canal +* : *Laura* (Otto Preminger, 1944), *Quand la ville dort*, *Le Samouraï* (Jean-Pierre Melville, 1967), *L'Ami américain* (Wim Wenders, 1977), *L'Impasse* (Brian de Palma, 1993).

casse la baraque. « Dès les premiers plans, écrit Jean-Louis Bory, on sait que c'est gagné. » Gilles Jacob (pas fan de l'homme au Stetson) tue le « game » : « Melville met dans le mille. Le tranchant d'une lame et la dureté du diamant. »

### « REBECCA », ALFRED HITCHCOCK (1940)

*Un cas à part*

Pour son premier film américain, Hitchcock adapte le roman particulièrement glauque de Daphné Du Maurier. Ce sera le premier et seul oscar de sa carrière. Hitch jouait l'œuvre trop xix<sup>e</sup> et fut surpris par le succès du film. « Cela tient debout à travers les années, je me demande bien pourquoi », avoua-t-il un jour à Truffaut. Si l'œuvre tient toujours debout – et bien plus encore –, c'est qu'elle porte en elle le trouble et le mystère d'une histoire enfouie, le spectre d'actes criminels mêlés à une romance contrariée. Laurence Olivier et Joan Fontaine sont irrésistibles. T. G.



Laurence Olivier (Maxime de Winter) et Joan Fontaine (sa seconde épouse) dans *Rebecca*.



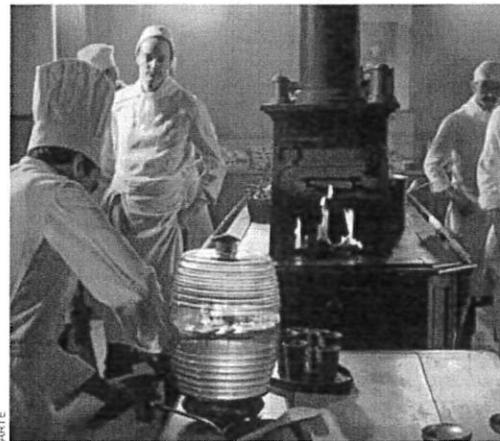
arte DOCUMENTAIRE 20.50

## Auguste Escoffier

**L**es petits plats dans les grands ! Jusqu'au 15 juin, Arte propose une programmation spéciale cuisine sur le petit écran et son site. Les réjouissances débutent avec le documentaire consacré à celui qui a façonné la gastronomie : Auguste Escoffier (1846-1935). « On adhère à sa philosophie de travail, pas seulement à son style de cuisine », commente Thierry Marx. C'est le parcours de ce visionnaire, premier chef décoré de la légion d'honneur, que raconte Olivier Julien. De la Provence à Paris, en passant par Londres ou New York, nous découvrons l'influence de ce passionné de l'art culinaire, ami des stars et de César Ritz, son futur associé. Escoffier a, par exemple, apaisé l'ambiance en cuisine, chorégraphié les déplacements de la brigade (*reconstitution*), défini les rôles de chacun, la notion de palace, de service

à la française, exporté le savoir-faire français et ses produits... Ce faisant, il a donné ses lettres de noblesse au métier de cuisinier. Indéniablement, sans lui, la gastronomie française ne serait pas ce qu'elle demeure aujourd'hui encore, une référence mondiale. Historien, chefs, journaliste se succèdent, entre les images d'archives et de reconstitution, pour narrer sa révolution culinaire.

Anne-Laure Boveron **Notre avis :**





## TELEOBS



LE DOC

Auguste Escoffier (assis à gauche), au sein de l'équipe d'un grand restaurant niçois, en 1930.

"Auguste Escoffier ou la naissance de la gastronomie moderne" Samedi 20h50 Arte

## ESCOFFIER, LA RÉVOLUTION PERMANENTE

Ponctué de témoignages de Thierry Marx ou d'Yves Camdeborde, ce documentaire d'Olivier Julien rend hommage à Auguste Escoffier qui se rêvait artiste et mit son amour de l'art au service des fourneaux. Portrait d'un homme de sciences et de progrès.  
Par Sophie Grassin

**A** l'heure des cartons d'audience de « Top Chef » et de « Tous en cuisine » de Cyril Lignac, il n'est pas inutile de se ruer sur ce docu-fiction, plus riche en docu qu'en fiction, qui revisite d'un pas vif l'itinéraire d'un visionnaire éclairé. Issu d'une lignée de forgerons, Auguste Escoffier – les photos de l'époque le montrent arborant une élégante lavallière gris perle – rêve du métier de sculpteur. Il devient pourtant commis de cuisine à Nice, puis monte à Paris (vingt-deux heures de tortillard) pour exercer le job de rôtisseur au Petit Moulin Rouge, restaurant prisé du prince de Galles et de demi-mondaines promptes à déployer d'autres talents à l'étage. En cuisine, le coup de feu porte bien son nom : pour garder les plats chauds, on interdit d'ouvrir les fenêtres ; les émanations de charbon de bois empuantissent l'atmosphère ; les apprentis carburent à la gnôle ; les gifles et les coups d'écumoire pleuvent. Escoffier va faire passer « la cuisine du Moyen Âge aux temps modernes », explique son arrière-petit-fils, Michel, président de la Fondation Escoffier, joint à Londres. Comment ? « En introduisant des standards de fonctionnement encore en vigueur

aujourd'hui, en proscrivant l'alcool et la cigarette, en imposant le port du foulard et de la toque pour éviter que les gars ne transpirent sur les mets qu'ils préparent », énumère Michel Escoffier. Mais aussi en rebaptisant l'aboyeur qui annonce les commandes en « annonceur », bref, en privilégiant hygiène et retenue. « Quand il sentait qu'il allait s'énerver, il préférait sortir faire un tour pour se calmer les nerfs », rappelle Michel Escoffier. Au fil des ans, il inventera aussi les brigades ou « la préparation séquentielle », selon le principe de la taylorisation (une tâche, une équipe), précise Elodie Polo Akermann, productrice du documentaire et auteure d'« Auguste Escoffier, la vie savoureuse du roi des cuisiniers » (Flammarion).

Foin des marinades musquées, il insuffle de la légèreté aux plats, notamment aux sauces déclinées à l'infini, comprend le premier que les convives ne veulent plus rester des heures à table et simplifie les menus calligraphiés de sa main à l'encre violette, dédie ses fraises à sa copine Sarah Bernhardt (aller aux fraises signifiait à l'époque flirter, sinon plus) et la pêche Melba – sans chantilly, cette hérésie –, à la soprano australienne Nellie

Melba. Pro du marketing, « Escoffier, qui promeut le savoir-faire et le faire savoir, est le premier chef Insta », résume Elodie Polo Akermann.

Avec son double, César Ritz, Auguste roule sa bosse et lance les premiers palaces sur la Riviera et en Angleterre où le duo inaugure le Savoy. « Il y fait venir les ladies en choisissant des lumières propres à flatter leurs bijoux, leurs robes et leur teint », souligne Michel Escoffier. Il célèbre – préoccupation à combien actuelle – les vertus du produit en incitant les petits producteurs à se lancer dans la culture d'asperges vertes ou de pêches ; nourrit en humaniste de ses caillots au riz pilaf les protégés des Petites Sœurs des Pauvres, à Londres ; imagine les galas caritatifs via les Diners d'Epicure ; démocratise son art en élaborant le Bouillon Kub Maggi.

Il écrit, enfin, son chef-d'œuvre, « le Guide culinaire », 5 000 recettes dans lesquelles on puise encore pour départager le meilleur ouvrier de France. Son aura ne se dément pas, son nom ouvre toutes les portes. « Je développais le fax pour Alcatel, se souvient Michel Escoffier, et descendais dans des hôtels luxueux où le directeur me demandait si j'étais disponible pour venir boire un verre au bar. Moi, vous pensez bien, je suis toujours disponible pour boire un verre au bar. Là, les chefs me serraient dans leurs bras en s'écriant : "Escoffier ! Oh My God !" La scène se reproduisait partout, en Thaïlande, au Mexique. Elle a décidé de ma mission : reprendre la fondation. » ■



## Quelle CULTURE

### 4) Maître Escoffier

Enfant, **Auguste Escoffier** rêvait de devenir sculpteur, mais c'est la gastronomie qu'il a érigée au rang d'art au fil d'une incroyable destinée. Né en 1846, il devient à 13 ans commis chez un oncle

restaurateur niçois. Six ans plus tard, il débarque au Petit Moulin Rouge parisien, dont il grimpe prestement tous les échelons. En 1884, sa rencontre avec César Ritz, qui lui confie la restauration dans les palaces qu'il dirige, offre à ce génie perfectionniste l'occasion de réaliser toutes ses ambitions et révolutions culinaires. Avec le concours de chefs et disciples d'aujourd'hui, ce passionnant documentaire d'Olivier Julien rappelle les nombreuses innovations et créations du « roi des cuisiniers et cuisinier des rois » : l'uniforme, la brigade, le menu à prix fixe, la pêche Melba... **I.P. ★★★**

*Auguste Escoffier, ou la naissance de la gastronomie moderne, samedi 6 juin, à 20h50, sur Arte.*





En raison de la pandémie de coronavirus, les programmes que nous publions sont susceptibles d'être modifiés.

DU 6 AU 12 JUIN



MUSEE ESCOFFIER

# CE QUE MIJOTAIT LE ROI DES CUISINIERS

*Ses fraises Sarah-Bernhardt affolaient les papilles royales, et ses brigades ont fait entrer de plein fouet la cuisine dans la modernité. À l'occasion d'un documentaire diffusé sur Arte, retour dans l'arrière-pays niçois sur les traces d'Auguste Escoffier, première star mondiale de la gastronomie.*

Impossible d'échapper au fantôme d'Auguste Escoffier, « roi des cuisiniers et cuisinier des rois », lorsque l'on arpente les ruelles ocre et escarpées de Villeneuve-Loubet. Dans ce village de l'arrière-pays niçois, on veille sur la mémoire de l'enfant du pays comme sur une marmite mitonnant à feu doux. À l'orée du bourg, la silhouette du cuisinier taillée dans une plaque de métal par le ferronnier Olivier »



► 3 juin 2020 - N°3673

**14**  
**Auguste Escoffier**  
 ou la naissance  
 de la gastronomie  
 moderne  
 Samedi 20.50  
 Arte



Menu pour enfants et bébés concocté vers 1900 par Auguste Escoffier (1846-1935). Page précédente: le cuisinier lors d'un de ses voyages à New York, dans les années 1920.

» Nettelet cueille les automobilistes. Plus loin, c'est un jardin où trône son buste, escorté d'un panonceau déclinant la recette des fameuses fraises Sarah-Bernhardt – avec crème anglaise au curaçao et sorbet ananas –, créées par le chef en l'honneur de sa célèbre amie... Sur les rives du Loup, paisible cours d'eau qui borde le centre historique, une promenade illustrée d'affichettes restitue la vie du cher Auguste, qui fit entrer la gastronomie française dans la modernité, au tournant du XX<sup>e</sup> siècle, comme en témoigne le savoureux documentaire *Auguste Escoffier ou la naissance de la gastronomie moderne*, diffusé sur Arte.

À Villeneuve-Loubet, c'est Michel Escoffier, l'arrière-petit-fils, qui entretient aujourd'hui la flamme à la tête de la Fondation Auguste-Escoffier.

Avec enthousiasme, il nous ouvre la porte de la maison natale de son illustre aïeul. Volets bleus, toit de tuiles plates, grappe d'aubergines, melon et tomates peints sur la façade... la bâtisse respire la Provence. Depuis 1966, le berceau du père de la cuisine contemporaine est devenu un musée. Dix salles à la scénographie un peu désuète, juxtaposant photos, lettres et souvenirs, mais aussi ustensiles de cuisine et cette Légion d'honneur dont il fut le premier chef à être décoré, en 1928. Le musée se targue d'être l'unique en France dédié à « l'art culinaire », abritant notamment une collection de menus historiques – souper à Versailles en l'honneur de la reine Elizabeth, faste des paquebots transatlantiques, mais aussi ce repas de disette pendant la Commune de

Paris où les animaux du zoo du Jardin des plantes passèrent à la casserole... Dans ce qui fut la chambre du cuisinier s'alignent les livres compulsés par cet érudit qui ne reniait en rien l'héritage de ses prédécesseurs Antonin Carême ou Jules Gouffé. Au sous-sol, une bibliothèque (g)astronomique rassemble trois mille volumes parmi lesquels des manuels du XVII<sup>e</sup> siècle – *Le Cuisinier français*, de La Varenne –, des raretés tels *L'Heptaméron des gourmets*, d'Édouard Nignon (1919), et bien sûr les œuvres du maître dans leur édition originale. À commencer par son célèbre *Guide culinaire* (1902), qui demeure la bible des chefs du monde entier, et dont les recettes guident le concours de Meilleur ouvrier de France.

S'il a préféré le commerce international à l'alchimie des sauces, Michel Escoffier, aujourd'hui retraité, a pu prendre la mesure, lorsqu'il vendait des télécopieurs dans le monde entier, de l'empreinte laissée par son ancêtre dans l'hôtellerie et la restauration. « Quand j'annonçais mon nom en Thaïlande, en Australie ou au Mexique, on me demandait immédiatement si j'étais de la famille du grand Auguste Escoffier, raconte-t-il avec autant d'amusement que de fierté. Auguste a introduit de nouveaux standards en termes d'organisation [les fameuses brigades avec leurs chefs de partie, ndlr] qui perdurent aujourd'hui. À ses débuts, en 1860, les conditions de travail derrière les fourneaux étaient très dures, avec les fumées du charbon, la chaleur, les cris et les disputes qui se terminaient parfois au couteau... Il a interdit l'alcool et la cigarette dans les cuisines, imposé calme et contrôle de soi. Et donné ses lettres de noblesse à la profession, en érigeant le chef au rang de créateur. »

Premier cuisinier mondialement connu et reconnu, Escoffier préfigurait il y a plus d'un siècle les chefs stars d'aujourd'hui... « On a dit de lui qu'il était visionnaire, capable d'accompagner les grands changements de son temps, ceux de la révolution industrielle. Aujourd'hui, il serait probablement un adepte de l'éco-cuisine, un défenseur d'une cuisine écoresponsable, lui qui plaide déjà pour le respect du produit et de la saisonnalité », veut croire son descendant. Assuré que la moustache de son aïeul n'a pas fini de planer sur les casseroles.

– Virginie Félix



SAMEDI

20.50 Arte Documentaire

## Auguste Escoffier ou la naissance de la gastronomie moderne

| Documentaire d'Olivier Julien (France, 2019) | 95 mn. Inédit.

Plonger sa cuiller dans une pêche Melba, c'est célébrer sans le savoir la mémoire d'Auguste Escoffier. L'homme qui imagina ce dessert glacé en l'honneur de la cantatrice australienne Nellie Melba est de ceux qui ont profondément marqué la gastronomie française, au tournant du xx<sup>e</sup> siècle. Hissant le cuisinier au rang de créateur et bouleversant la mécanique du restaurant, avec son organisation en brigades. Un personnage vénéré aujourd'hui encore par les chefs du monde entier, et dont le célèbre *Guide culinaire* reste une des bibles de la profession.

« Roi des cuisiniers et cuisinier des rois », le parcours de ce fils de forgeron de Villeneuve-Loubet (Alpes-Maritimes) devenu coqueluche du tout-Paris des arts et des affaires, puis *king* des palaces londoniens en tandem avec l'hôtelier César Ritz, est retracé avec souffle et minutie dans cette fresque historico-culinaire. S'y entremêlent le destin d'un homme énergique et entreprenant, qui sut s'adapter à la modernité sans mépriser l'héritage de ses prédécesseurs, et le tableau vivant de la France de la Belle Époque en pleine révolution industrielle. Escoffier y apparaît en visionnaire digérant les transformations et les nécessités de son temps, intégrant la rationalité tayloriste en cuisine, allégeant les plats, simplifiant les sauces, mais aussi en humaniste érudit, attaché à donner à la profession de cuisinier ses lettres de noblesse. Comme le rappellent avec ferveur ses disciples Thierry Marx, Yves Camdeborde ou Nicolas Sale, rendant un vibrant hommage à cet inoxydable dieu des casseroles. — *Virginie Félix*

LIRE page 49.

Rediffusion : 13/6 à 11.05, 18/6 à 9.25.

Sans ce marmiton devenu chef du Carlton (au premier plan), la France ne serait pas la France. Ici, vers 1899, en Angleterre.



**Abo** Fines gueules

# Auguste Escoffier: le destin fabuleux d'un petit marmiton

Arte diffuse un documentaire palpitant sur le père de la gastronomie française. Palpitant.

Jérôme Estebe

Mis à jour: 30.05.2020, 11h58

1 commentaire



Auguste Escoffier (assis à gauche): chef créatif, restaurateur visionnaire, manager, entrepreneur, précurseur du marketing et du consulting.

AFP

Ces dernières semaines, de grandes cheffes et grands chefs français sont montés au piano pour nous alerter sur l'état critique de la haute gastronomie tricolore. Selon ces toques notoires, la crise sanitaire a précipité ce domaine de la restauration dans la précarité économique. Or, il s'agit d'une part de la culture et du patrimoine hexagonal qu'il faut protéger à tout prix. Oui, comme Notre-Dame de Paris, le château de Versailles ou le Louvre. Notez que la grande cuisine hexagonale n'est pas la seule à avoir perdu des plumes durant la crise. La petite aussi. Nombre de maîtres-queux anonymes pleurent itou sur leurs enseignes amochées par le virus. Mais bon...

C'est en tout cas là l'occasion de remonter aux sources de cet art culinaire en péril. Dès ce week-end en ligne et samedi prochain dans la lucarne, Arte diffuse un documentaire palpitant sur celui qui pourrait bien être le père fondateur de la gastronomie française moderne: Auguste Escoffier. Cuisinier visionnaire et inspiré, restaurateur avant-gardiste et ingénieux, il demeure dans son pays et dans le monde entier un monstre sacré, dont les écrits se dévorent encore, dont les principes s'appliquent toujours, dont le nom résonne pour quiconque se pique de grande popote.

### **Petit Moulin rouge**

Né en Provence en 1835, le jeune Escoffier rêve de devenir sculpteur. La vie en décide autrement. À 13 ans, il est placé en apprentissage dans le bistrot niçois d'un de ses oncles. Le gamin apprend vite et bien. Il monte à Paris. Et devient marmiton dans les cuisines du Petit Moulin rouge, cabaret mondain où se pavanent poules de luxe et célébrités du Second Empire. Auguste découvre l'ambiance insalubre et brutale des arrière-cuisines. On fume, on picole, on hurle, on sue; le tout dans la fumée, la fournaise, la crasse.

Le commis gravit vite les échelons. Quelques années plus tard, devenu chef de ces mêmes cuisines, il réforme ce bazar puant. Alcool, tabac et tapage sont désormais bannis; les tâches clairement séparées et hiérarchisées; l'espace de travail repensé pour économiser l'effort et assurer l'hygiène. Du haut de ses 23 ans, le petit Provençal a inventé l'organisation rationnelle de la brigade professionnelle telle qu'on la connaît aujourd'hui. Trop fort. Des années avant l'avènement du taylorisme et du fordisme, il a transformé sa cuisine en une chaîne de production pour un résultat nickel, standardisé et efficace. Du même coup, il a sorti le cuisiner de la fange pour le hisser au rang d'artisan respectable.

Escoffier révolutionne aussi la pratique culinaire. Aux fourneaux jusque-là règnent l'approximation, les cuissons à rallonge et les sauces adipeuses. Lui notifie, répertorie, systématise, allège, rôtit avec parcimonie, avant de dresser ses assiettes avec une audace et une élégance inédites. Paris succombe. Le chef crée une cascade de plats signatures, souvent baptisés en l'honneur de ses clients illustres. Des fraises Sarah Bernhard au suprême de poulet George Sand, en passant par la pêche Melba, dédiée à la cantatrice Nellie Melba. Avec ces recettes people, le chef crée le buzz. Et pose les bases du food-marketing. Voyez le génie à moustache.



# ON NE RATE PAS

Disponible sur arte. tv à partir d'aujourd'hui et jusqu'au 4 août, le documentaire d'Olivier Julien *Auguste Escoffier ou la naissance de la gastronomie moderne*, sera diffusé le samedi 6 juin à 20h50. Entrelaçant archives et scènes de fiction, il retrace l'épopée de cette référence absolue qui hante encore les cuisines contemporaines. ■

L'histoire prend une nouvelle tournure quand Auguste rencontre l'entrepreneur suisse César Ritz. Oui, Ritz comme les palaces. Les deux hommes copinent, collaborent et inventent ensemble l'hôtellerie de luxe moderne. D'abord à Monte-Carlo et Lucerne, puis au colossal Savoy de Londres, enfin au Ritz de la place Vendôme. Le gigantisme n'effraie pas Escoffier, qui dirige des brigades pléthoriques, ravit midi et soir des centaines de clients. Sans pour autant cesser d'écrire des livres de recettes, de créer des revues, de diriger des banquets inouïs et de prodiguer ses conseils aux entreprises et industriels. Pour la société Maggi par exemple, dont il adoube le fameux bouillon Kub. Quinze ans après avoir quitté les cuisines du Carlton à Londres, son dernier défi professionnel, le chef s'éteint un jour de 1934. Il a 89 ans. Et achève une existence dix fois plus remplie, fructueuse et créative que le commun des mortels.

Un mot enfin sur le documentaire, signé Olivier Julien, qui mêle ingénieusement images d'archives et séquences de fiction, témoignages de chefs contemporains et d'historiens. On en sort repu et heureux, comme d'agapes gastronomiques à la Belle Époque.

*«Auguste Escoffier ou la naissance de la gastronomie moderne» Arte, sa 6 à 20h50. Sur arte.tv dès le 30 mai*

### **Au mois de juin, Arte passe à table**

Le documentaire sur Escoffier inaugure une dizaine de jours fort gourmande sur Arte. La chaîne déroule en effet une programmation axée sur les joies (et les peines) de la cuisine et de l'alimentation. On y verra des docs sur le saumon, les lentilles et le cerveau bien nourri. On y verra ou reverra des grands films gourmands tels le formidable «Festin de Babette», «La grande cuisine», «Les délices de Tokyo» ou «Les épices de la passion». Du 6 au 15 juin, dès 20h50, sur Arte. **J.Est**



**À DÉCOUVRIR SUR ARTE.TV**  
Notre sélection du 30 mai au 5 juin



📺 En avant-première

**Auguste Escoffier**

**Ou la naissance de la gastronomie moderne**

Des fourneaux français à la mondialisation de la gastronomie, un épatant portrait du chef visionnaire qui a révolutionné l'art culinaire au tournant du XX<sup>e</sup> siècle. En ligne dès le 30 mai et jusqu'au 4 août.

▶ Toujours en ligne

**Le passé**

Bérénice Bejo et Tahar Rahim, deux personnages confrontés à un lourd passé, dans un drame poignant, magistralement dirigé par le cinéaste iranien Asghar Farhadi. En ligne du 27 mai au 9 juin.

▶ Exclu Web

**Queen, The Rolling Stones et Dire Straits**

Trois groupes mythiques, trois concerts exceptionnels à retrouver en ligne : *The Rolling Stones: Hampton Coliseum - Live in 1981*, *Queen - Live at Wembley* (tous deux jusqu'au 26 juillet) et *Dire Straits: Alchemy Live* (jusqu'au 14 août).



▶ Dernière chance

**L'agent Immobilier**

Plus que quelques jours (jusqu'au 5 juin) pour découvrir la minisérie loufoque et attachante imaginée par l'écrivain israélien Etgar Keret et la réalisatrice Shira Geffen, avec Mathieu Amalric et Eddy Mitchell.

▶ Exclu Web

**Berlin Alexanderplatz**

Deux ans avant sa mort, Rainer Werner Fassbinder adaptait *Berlin Alexanderplatz*, le grand roman d'Alfred Döblin. Une série en quatorze épisodes dans laquelle le cinéaste condense ses fantasmes et ses peurs. En ligne du 14 mai au 7 août.



▶ Toujours en ligne

**Notre véritable 6<sup>e</sup> sens**

Une passionnante exploration de notre sixième sens, la proprioception, étrangement méconnue et cependant indispensable à notre équilibre. Disponible jusqu'au 7 juillet.

# Écrans

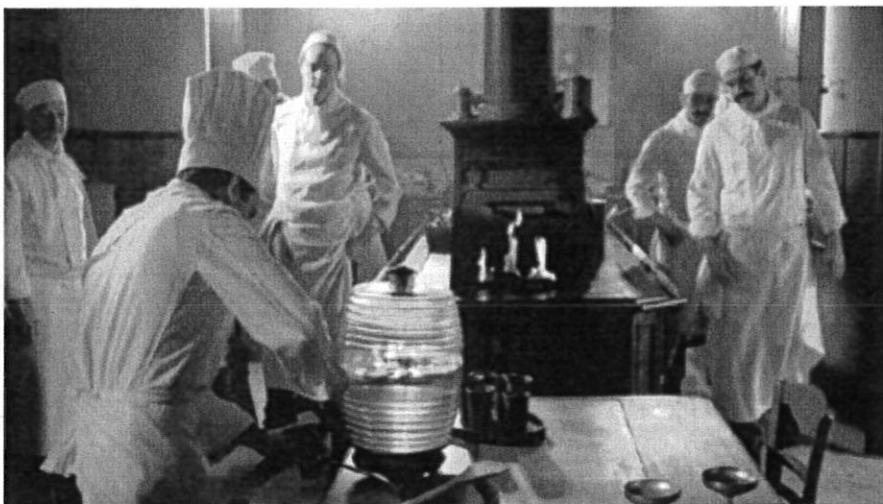
## AUGUSTE ESCOFFIER, PAPE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

♥♥♥ *Les chefs lui doivent leur reconnaissance ; et la cuisine hexagonale, son aura mondiale. Un documentaire inspirant qui nous met en appétit !*



Auguste Escoffier  
ou la Naissance de la  
gastronomie moderne

DOCUMENTAIRE  
D'OLIVIER JULIEN  
sur Arte, le 6 juin à 20 h 50



CHAUD DEVANT Le cuisinier provençal crée un évangile nouveau, dont les brigades actuelles sont les héritières.

**V**oilà un documentaire qu'il convient de ne pas regarder le ventre vide. Sans quoi vous aurez vite envie d'appuyer sur la touche pause pour courir apaiser votre fringale. Car ce film donne faim, au premier sens du terme, mais aussi faim d'en savoir toujours plus sur ce petit Provençal au destin exceptionnel,

qui a fait de la cuisine un art majeur.

Auguste Escoffier (1846-1935) a révolutionné l'univers de la restauration pour l'adapter à l'ère nouvelle dont il voyait l'avènement. Placé à 13 ans comme commis chez un oncle restaurateur à Nice, le jeune homme en a 19 quand il « monte » à la capitale. Nous sommes sous le Second Empire : toutes les classes de la société s'enrichissent, et Paris est une fête pour les plus privilégiées d'entre elles. Dans les quartiers du Palais Royal, des Grands Boule-

vards, des Champs-Élysées, les grands restaurants se disputent la clientèle de l'aristocratie, de la grande bourgeoisie et d'une classe intellectuelle en plein essor. Le Petit Moulin Rouge, où arrive le jeune Auguste Escoffier, est de ceux-là.

### De l'enfer au paradis

Mais si le luxe règne côté salle, il en va différemment côté cuisine. Entre la brutalité du chef, les cris et les émanations de charbon de bois, les conditions de travail y sont épouvantables. « Les commis font nombre de pas inutiles,

les tables de préparation sont trop hautes ou trop basses, l'éclairage est déficient, les casseroles sont des instruments de maison bourgeoise, mal adaptées au service de 200 couverts, sans parler des rivalités entre les marmitons, les maîtres d'hôtel, les serveurs, rien n'est rationnel, il faudrait tout repenser », note-t-il déjà à l'époque. Réorganiser les cuisines pour permettre à la créativité des cuisiniers de s'exprimer sera le chantier de sa vie. Au Petit Moulin Rouge d'abord, où il revient en tant que chef de cuisine après la

guerre de 1870 et la Commune. Il y instaure ce qui sera sa signature : le calme, le respect, l'uniforme – dont la fameuse haute toque, qui vaudra aux chefs le surnom de « gros bonnets », et l'instauration des brigades. « Auguste Escoffier voulait modifier l'image des cuisiniers dans la société, en commençant par celle qu'ils avaient d'eux-mêmes », souligne le chef Thierry Marx. Plus que la cuisine, c'est l'idée d'art culinaire qui l'inspire. Fini les surcuissons, les marinades puissantes, les plats roboratifs. Il allège les recettes, mais aussi les présentations, en inspirant l'art du dressage.

### Écritures saintes

À 30 ans, sa carrière est lancée, mais c'est la rencontre avec le Suisse César Ritz (1850-1918) qui lui donne une dimension internationale. Le tandem fait naître le concept du palace. On les suit à Monte-Carlo et à Lucerne, puis à Londres, au Savoy et au Carlton, au Grand Hôtel de Rome et au Ritz, place Vendôme. Quand des soucis de santé écarteront César Ritz, Escoffier continuera à apposer son style dans les cuisines du Ritz Carlton de New York et de Pittsburgh.

Il évangélisera aussi par ses écrits : *Le Guide culinaire*, toujours reconnu comme une bible par les chefs d'aujourd'hui avec ses 5 000 recettes, ou encore *Le Carnet d'Épicure*. Tout au long de sa vie, Escoffier sera

accompagné par les grands de ce monde, à commencer par le prince de Galles, qui, devenu Édouard VII, lui comanda son dîner de couronnement, mais aussi par les capitaines d'industrie et les artistes. Il dédie certains plats à nombre d'entre eux, à commencer par la pêche Melba, inspirée par la chanteuse lyrique australienne Nellie Melba.

On découvre également comment Auguste Escoffier a fait du marketing sans le savoir. Il invente le concept de produits dérivés, en proposant des conserves à son nom. Et, surtout, organise le fameux dîner d'Épicure : celui-ci consiste à créer un menu de haute cuisine française, servi au même moment dans différentes parties du monde. Les convives peuvent échanger leurs impressions via le télégramme et le téléphone. L'impact médiatique est énorme. La première édition réunit 300 convives à l'hôtel Cecil, à Londres, et plus de 4 000 dans 37 restaurants dispersés dans le monde.

Aujourd'hui encore, l'association Les Disciples d'Escoffier – forte de plus de 30 000 adhérents à travers le monde – continue à réunir chaque année ses membres pour le dîner d'Épicure. Comme le souligne le chef Yves Camdeborde : « Escoffier est notre parrain, il a fait entrer la cuisine dans une nouvelle ère, tout ce que le mot "chef" évoque aujourd'hui, nous le lui devons en grande partie. » **LELIA ROSE**