

A photograph of two chefs in a kitchen. The chef in the foreground is wearing a white chef's hat and a white double-breasted jacket, looking intently at a pot on the stove. The chef in the background is also in a white uniform and hat, looking down at his work. The kitchen has dark wooden cabinets and several large copper pots on the stove. The lighting is warm and focused on the chefs.

arte **Auguste Escoffier**
Ou la naissance de la gastronomie moderne

DOCUMENTAIRE D'OLIVIER JULIEN (2019, 1H30MN)

Samedi 6 juin 2020 à 20h50

Disponible sur [arte.tv](https://www.arte.tv) du 30 mai au 4 août 2020



Auguste Escoffier

Ou la naissance de la gastronomie moderne

DOCUMENTAIRE D'OLIVIER JULIEN
COPRODUCTION : ARTE FRANCE, IMAGISSIME (ELODIE POLO ACKERMANN)
AVEC LE SOUTIEN DE LA FONDATION AUGUSTE ESCOFFIER
(FRANCE, 2019, 1H30MN)

Samedi 6 juin 2020 à 20h50

Disponible sur arte.tv du 30 mai au 4 août 2020

Des fourneaux français à la mondialisation de la gastronomie, un succulent portrait d'Auguste Escoffier, chef visionnaire qui a révolutionné l'art culinaire au tournant du XX^e siècle, par le réalisateur de *Tokyo, cataclysmes et renaissances*.

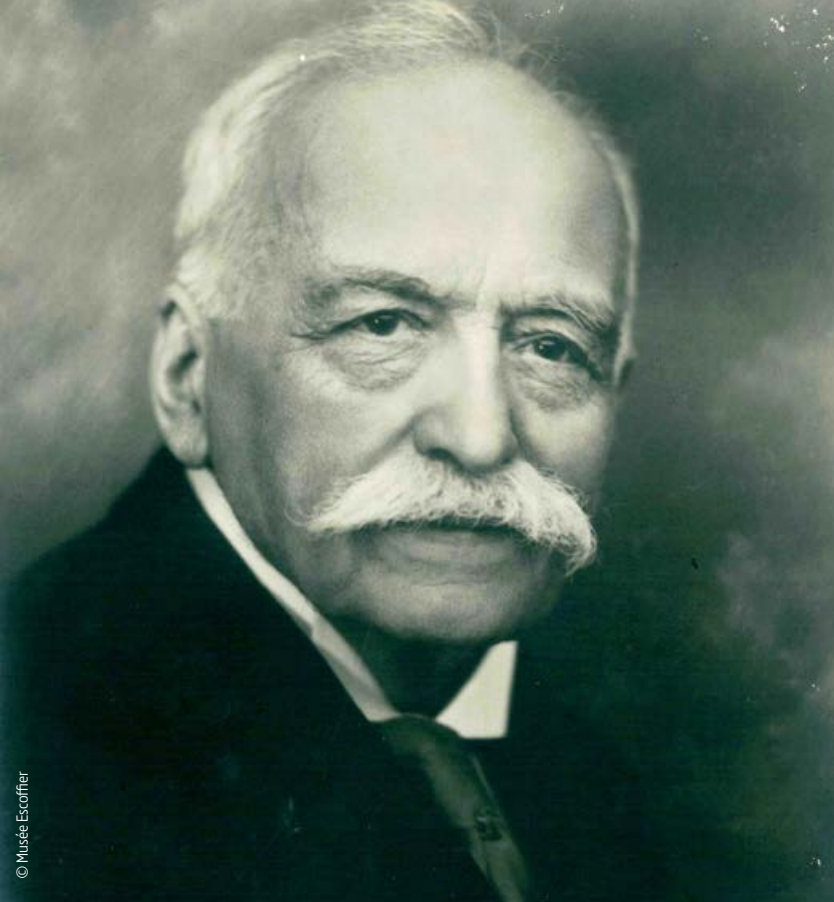
Il se rêvait sculpteur, il a hissé la gastronomie au rang des beaux-arts, maître aujourd'hui encore adulé par une légion d'héritiers à travers le monde. Né à Villeneuve-Loubet en 1846, Auguste Escoffier fait ses classes à Nice chez un oncle restaurateur. À 19 ans, le jeune Provençal monte à Paris, capitale hédoniste du Second Empire, 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. Ce manager avant l'heure rationalise le métier, des fourneaux aux lumières, allège les plats – des recettes inspirées devenues signatures – et dresse les assiettes comme des tableaux. Une 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. 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. Première star de la gastronomie, Auguste Escoffier conquiert enfin l'Amérique, anticipant la mondialisation.

Épopée gourmande

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



© Musée Escoffier

Fraises Sarah Bernhardt

En 1912, lors de son premier Dîner d'Épicure*, Auguste Escoffier dédia cette recette à son amie et célèbre comédienne Sarah Bernhardt. Dans la recette, le Chef souhaitait recréer l'illusion d'un coucher de soleil en mélangeant la pulpe d'ananas et la purée de fraises.

Recette :

« Choisir de belles fraises et les mettre à macérer avec Curaçao et fine Champagne*.
Au moment de servir, les dresser en timbale sur une couche de glace ananas et les recouvrir de mousse au Curaçao. »

*1er Dîner d'Épicure : dîner caritatif créé par A. Escoffier. Le même « dîner français » fut servi le même jour, en même temps, dans 37 villes d'Europe, afin de promouvoir la cuisine française à l'étranger.

*Fine Champagne : Cognac

ESCOFFIER, Augusto. *Le Guide Culinaire*. Éd. Flammarion, 1993, p. 847.

Sarah Bernhardt vers 1878 - Photo de Nadar

Biographie d'Auguste Escoffier

1846 Naissance d'Auguste Escoffier à Villeneuve-Loubet (Alpes-Maritimes) le 28 octobre d'un père maréchal-ferrant.

1859 À l'âge de 13 ans, il apprend le métier chez son oncle au Restaurant Français à Nice pendant 5 ans.

1865 Engagé au Petit Moulin Rouge, restaurant élégant à Paris, comme commis rôtiisseur puis saucier.

1870 Pendant la Guerre franco-prussienne, il est Chef de cuisine au quartier général de l'Armée du Rhin à Metz. Début de ses réflexions sur les conserves et les préparations culinaires. À la chute de Metz, il devient Chef de cuisine pour le maréchal Mac Mahon alors en captivité à Wiesbaden.

1883 Parution de *L'Art Culinaire*, revue dans laquelle Auguste Escoffier publiera ses *Mémoires d'un cuisinier de l'Armée du Rhin et L'alimentation du soldat en campagne*.

1884 Rencontre en octobre avec César Ritz, directeur du Grand Hôtel de Monte-Carlo, pour prendre la direction des cuisines en hiver et celles du Grand National à Lucerne en été. Début d'une longue amicale et fructueuse collaboration entre les deux hommes qui établiront ensemble les règles de l'hôtellerie de luxe internationale et des palaces, encore en vigueur aujourd'hui.

1890 Ritz et Escoffier prennent en main les destinées du Savoy à Londres, prestigieux établissement et plus bel hôtel de son temps, ouvert un an plus tôt. Les plus grandes personnalités politiques et artistiques de l'époque deviendront ses clients.

1898 Inauguration du Ritz, Place Vendôme à Paris le 5 juin avec un fastueux gala. Rencontre des personnalités les plus importantes du monde qui se joignent à cette occasion à la société parisienne. Grand succès de prestige immédiat. Escoffier en dirigera les cuisines pendant les premiers mois.

1899 Le 1^{er} juillet, les deux hommes ouvrent le Carlton à Londres, où leur clientèle les suit, à l'image entre autres de Sarah Bernhardt, du prince de Galles et de son entourage. Départ de Ritz qui, malade, retourne dans son village natal en 1902. Escoffier y restera jusqu'à sa retraite en 1920.

1903 Parution de la première édition du *Guide culinaire*, qui deviendra la Bible des cuisiniers. Réédition trois fois du vivant d'Auguste Escoffier, en 1907, 1912 et 1921 et traduction en plus de dix langues.

1904 Consultant de la compagnie maritime allemande Hamburg-America Line pour aménager les cuisines des restaurants Ritz-Carlton de leurs paquebots.

1910 Deuxième voyage aux États-Unis, pour l'ouverture du Ritz-Carlton à New-York.

1911 Création par Escoffier de la revue *Le Carnet d'Épicure*, pour promouvoir le tourisme en France auprès des Anglais, interrompue à l'été 1914 par la Première Guerre mondiale. Ouverture du Westminster College à Londres, dont il est l'un des fondateurs, pour former des élèves en cuisine et en salle.

1912 Création de la Ligue des Gourmands et organisation du premier « Dîner d'Épicure ». Il s'agit d'un même dîner français, servi le même jour dans différents endroits dans le monde. Le premier dîner réunira plus de 300 personnes à l'Hôtel Cecil de Londres et plus de 4000 convives dans 37 restaurants européens.

1920 Départ du Carlton de Londres pour prendre sa retraite dans sa villa de Monte-Carlo après 61 ans de vie professionnelle brillante et bien remplie. Il aura formé plus de 2000 chefs qui feront connaître la cuisine et les produits français dans le monde. Il restera néanmoins très actif pendant sa retraite, continuant d'écrire, inaugurant des hôtels, participant à de nombreuses expositions culinaires, s'intéressant au développement des produits alimentaires (cf. Bouillon KUB de Julius Maggi).

1928 Élévation au grade d'Officier de la Légion d'honneur à Paris par Edouard Herriot, Ministre de l'Instruction publique et des Beaux-arts, qui le remercie d'avoir rendu toute sa noblesse au métier de cuisinier.

1935 Auguste Escoffier s'éteint le 12 février dans sa demeure à Monte-Carlo, deux semaines après son épouse Delphine. Il est enterré, selon son désir, dans le cimetière de Villeneuve-Loubet.

1966 La maison natale d'Auguste Escoffier au 3, rue Auguste Escoffier à Villeneuve-Loubet, devient le Musée Escoffier de l'Art Culinaire : www.musee-escoffier.com



La Pêche Melba
son origine,

Madame Nellie Melba, grande Cantatrice, de nationalité Australienne, chantant à Covent Garden à Londres, avec Jean de Reske en 1894, elle habitait 116 Savoy Hotel, près de Covent Garden, époque où je dirigeais les cuisines de cet important établissement. Un soir où l'on donnait Lohengrin, Madame Melba m'écrivit une lettre d'orchestre. On sait que, dans cet Opéra il apparaît un Cygne. Madame Melba, dormait le lendemain soir un petit sumpu et quelques intimes dont Monseigneur le Duc d'Orléans était parmi les convives, et pour lui montrer que j'avais agacièrement profité des fantaisies qu'elle m'avait gracieusement offertes, je fis tailler dans un bloc de glace un superbe Cygne, et, entre les deux ailes j'insérai une timbale en argent. Je couvrai le fond de la timbale de glace à la Vanille et sur ce lit de fine glace je disposai des pêches, à chair blanche et tendre et débarrassées de leur pelure, puis pochées pendant quelques minutes dans un sirop à la vanille et refroidies. Une pluie de framboises fraîches couronnait complétement les pêches, (un peu de sucre dans le sirop que les pêches comptait délicieusement cet entremets de verre royal.)

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 fine glace à la Vanille, déposer sur la glace des pêches à chair blanche et tendre, minées à point, débarrassées de leur pelure, pochées pendant quelques minutes dans un sirop léger poché à la vanille. Puis masquer les Pêches d'une pluie de framboises, fraîches, sucrées.

Facultativement on peut fêter sur les pêches, une légère voile en sucre filé.

A. Escotier





École de cuisine de Westminster à Londres dont Escoffier est l'un des fondateurs en 1911.

Entretien avec le chef étoilé Thierry Marx, intervenant dans le documentaire

De quelle manière Auguste Escoffier a-t-il influencé votre approche de la cuisine ?

Thierry Marx : Son *Guide culinaire*, qui reste une référence dans le monde entier, est l'un des premiers livres que j'ai acheté en devenant commis. Puis je m'y suis replongé bien plus tard, lorsque je me suis intéressé à la cuisine moléculaire et que nombre de mes confrères m'ont attaqué pour ma méconnaissance de la cuisine classique. Son incroyable modernité m'est alors apparue. 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 avait pas de conflit entre tradition et innovation.

Quels ont été ses grands apports ?

Après avoir croisé la route de scientifiques, tels que Justus von Liebig ou Louis-Camille Maillard, il s'est ouvert à des

compétences différentes des siennes. Jusque-là, par crainte de l'intoxication alimentaire, on pratiquait la surcuisson, on portait à ébullition. En sortant de l'empirisme, Escoffier a compris que ce n'était pas nécessaire. Inventeur du restaurant moderne, il a aussi revisité l'approche du dressage, à l'instar de sa célèbre pêche Melba, qu'il présentait sur un cygne sculpté en glace. Il avait le sens du décor sans pour autant verser dans l'ostentation de son époque. Pour lui, un plat devait se regarder, se méditer et se manger. Après s'être appuyé sur la cuisine du XIX^e siècle, notamment celles d'Antonin Carême et de Jules Gouffé, Escoffier a créé sa propre signature. Pour devenir un grand chef, il faut arrêter d'être un suiveur.

Le grand chef a également été un entrepreneur hors-pair...

Auguste Escoffier était certes un artisan d'élite, mais ses qualités d'entrepreneur et sa collaboration visionnaire

avec l'hôtelier César Ritz lui ont donné une dimension beaucoup plus importante que celle d'un simple cuisinier sachant diriger des équipes. Il avait d'abord un sens aigu du management. Tout au long de sa carrière, il n'a eu de cesse de lutter contre l'esclavagisme en cours dans le métier et de valoriser ses collaborateurs. Il voulait qu'ils soient fiers de travailler chez lui et leur offrait une tenue propre lorsqu'ils allaient se présenter chez un confrère. Pour lui, l'essentiel était de savoir faire, de savoir faire faire et de faire savoir. Une triade qui reste d'actualité à l'ère d'Instagram !

Propos recueillis par Laetitia Moller

* Thierry Marx a signé la préface du livre d'Élodie Polo Ackermann, la productrice du documentaire, et David Brunat *Auguste Escoffier – La vie savoureuse du roi des cuisiniers* (Flammarion, 2019).

Programmation spéciale cuisine sur ARTE

Du samedi 6 au lundi 15 juin 2020

Samedi 6 juin 2020 inédit

20h50 et disponible du 30 mai au 4 août 2020 sur arte.tv

Auguste Escoffier

Ou la naissance de la gastronomie moderne

DOCUMENTAIRE D'OLIVIER JULIEN

22h20 et disponible du 30 mai au 4 août 2020 sur arte.tv

Bien nourrir son cerveau

DOCUMENTAIRE DE RAPHAËL HITIER
COPRODUCTION : ARTE FRANCE, GALAXIE PRESSE (FRANCE, 2019, 52MN) - (RD DU 21/9/2019)

Quels sont les effets de l'alimentation sur nos humeurs et nos capacités intellectuelles ? Entre décryptage et précieux conseils, un captivant tour d'horizon des découvertes de la neuro-nutrition.

1h40 et disponible du 18 février au 4 août 2020 sur arte.tv

Les lentilles : le remède à la faim dans le monde

DOCUMENTAIRE DE FRIGGE MEHRING (ALLEMAGNE, 2017, 52MN)

Nourrissante, bon marché et facile à cultiver, la lentille fait figure d'aliment providentiel. Un remède possible à la malnutrition ?

Dimanche 7 juin 2020

9h40 et disponible du 7 juin au 6 juillet 2020 sur arte.tv

Le festin de Babette

FILM DE GABRIEL AXEL (DANEMARK, 1987, 1H39MN, VF/VOSTF) D'APRÈS LA NOUVELLE DE KAREN BLIXEN LE DÎNER DE BABETTE - AVEC : STÉPHANE AUDRAN


Stéphane Audran en cuisinière rayonnante, Gabriel Axel aux commandes d'un époustouflant banquet. Un film d'une grande beauté aux allures de conte.

Photos © Imagissime - ARTE France

Contact presse :

Martina Bangert / 01 55 00 72 90

m-bangert@artefrance.fr

 @ARTEpro

Lundi 8 juin 2020

20h55 et disponible du 8 au 14 juin sur arte.tv

La grande cuisine

FILM DE TED KOTCHEFF (ÉTATS-UNIS/ALLEMAGNE, 1978, 1H48MN, VF/VOSTF) D'APRÈS LE ROMAN *SOMETHING IS KILLING THE GREAT CHEFS OF EUROPE?* DE NAN ET IVAN LYONS - AVEC : GEORGE SEGAL, JACQUELINE BISSET, ROBERT MORLEY, JEAN-PIERRE CASSEL, JEAN ROCHEFORT, PHILIPPE NOIRET

De grands cuisiniers sont mystérieusement assassinés. Une comédie délicieusement toquée, avec un succulent casting : George Segal, Jacqueline Bisset, mais aussi Noiret, Cassel et Rochefort.

22h45 et disponible du 8 au 14 juin sur arte.tv

Les épices de la passion

FILM D'ALFONSO ARAU (MEXIQUE, 1992, 1H41MN, VF/VOSTF) - SCÉNARIO : LAURA ESQUIVEL, D'APRÈS SON ROMAN - AVEC : LUMI CAVAZOS, MARCO LEONARDI, REGINA TOME

Tita communique avec son amant à travers des plats épicés... Une fable gastronomique qui dénonce l'oppression des femmes et le poids des traditions au Mexique.

Mardi 9 juin 2020

20h50 et disponible du 8 juin au 8 juillet 2020 sur arte.tv

Le saumon, un bon filon inédit

DOCUMENTAIRE D'ALBERT KNECHTEL
PRODUCTION : SPIEGEL TV GMBH, KAY SIERING, ERICUSSPITZE (ALLEMAGNE, 2020, 1H31MN)

Face à l'engouement croissant de la population mondiale pour le saumon, les fermes d'élevage jubilent, celles de Norvège en tête. Enquête sur une industrie florissante responsable d'importants problèmes environnementaux et sociétaux.

Jeudi 11 juin 2020 inédit

23h50 et disponible du 11 juin au 17 juin 2020

La saveur de l'amour

FICTION DE KANWAL SETHI (ALLEMAGNE, 2017, 1H34MN, VOSTF) - SCÉNARIO : KANWAL SETHI - AVEC : SHEFALI SHAH, NEERAJ KABI, RASIKA DUGAL
COPRODUCTION : ARTE/ZDF, DAS KLEINE FERNSEHSPIEL, NEUFILM GMBH

Un acteur vieillissant de Bollywood s'éprend de la cuisinière qui lui concocte des festins quotidiens sur un tournage à Bombay. Une romance mélancolique en forme de nocturne indien.

Dimanche 14 juin 2020

09.40 et disponible du 14 au 20 juin 2020 sur arte.tv

Chère Martha

FILM DE SANDRA NETTELBECK (ALLEMAGNE/AUTRICHE/SUISSE, 2001, 1H39MN, VF/VOSTF) - AVEC : MARTINA GEDECK, SERGIO CASTELLITTO, MAXIME FOERSTE

Une chef cuisinière obsédée par son métier voit sa vie basculer à l'arrivée de sa nièce orpheline et d'un confrère italien. Une comédie mélancolique et pleine d'humour.

Lundi 15 juin 2020

20h55

#Chef

FILM DE JON FAVREAU, AVEC JON FAVREAU, JOHN LEGUIZAMO, SOFIA VERGARA (ÉTATS-UNIS, 1H54)

Carl Casper, Chef cuisinier, préfère démissionner soudainement de son poste plutôt que d'accepter de compromettre son intégrité créative par les décisions du propriétaire de l'établissement. Il doit alors décider de son avenir. Se retrouvant ainsi à Miami, il s'associe à son ex-femme, son ami et son fils pour lancer un food truck. En prenant la route, le Chef Carl retourne à ses racines et retrouve la passion pour la cuisine et un zeste de vie et d'amour.

22h50 et disponible du 15 au 21 juin 2020

Les délices de Tokyo

FILM DE NAOMI KAWASE (ALLEMAGNE/FRANCE, 2015, 1H48MN, VF/VOSTF) - SCÉNARIO : NAOMI KAWASE, D'APRÈS LE ROMAN ÉPONYME DE DURIAN SUKEGAWA - AVEC : KIRIN KIKI, MASATOSHI NAGASE, KYARA UCHIDA
SÉLECTION « UN CERTAIN REGARD », CANNES 2015

Un vendeur de pâtisseries désabusé recrute une septuagénaire atteinte de la lèpre. Sous les cerisiers en fleur, une délicate histoire de transmission mitonnée par Naomi Kawase.

Et aussi des numéros de *Xenius*, *Cuisines des terroirs* et *GEO Reportage*.

Et sur arte.tv

Du 1^{er} juin au 30 novembre 2020

Bankerot

UNE SÉRIE CRÉÉE ET ÉCRITE PAR KIM FUPZ AAKESON ET MALENE BLENKOV (DANEMARK, 2014, 8X45MN, VF/VOSTF)

Trois déclassés tentent de sortir de l'ornière en ouvrant un restaurant, malgré les coups du sort et les magouilles de leur entourage. Entre comédie grinçante et thriller, une belle galerie danoise de fortes personnalités.