Souvenirs culinaires - Auguste Escoffier

Il voulait devenir sculpteur, mais à l'âge de 13 ans, Auguste Escoffier (1846-1935), doit se résigner à entrer en apprentissage dans le restaurant de son oncle. C'est ainsi qu' après Antonin Carême, surnommé le "roi des cuisiniers", il deviendra "l'empereur des cuisiniers", selon le bon mot de Guillaume II.

Auguste Escoffier dont la carrière dure plus d'un demi-siècle, sévit dans les plus grands restaurants et palaces du monde, fréquente les têtes couronnées et les artistes en vogue, inventent la pêche Melba ou la crêpe suzette, ainsi que la brigade de cuisine ou les menus à prix fixes. Enfin, il se fait l'ambassadeur de la France gastronomique, à travers ses publications dont Le Guide Culinaire et Le Carnet d'Epicure.

Les souvenirs culinaires d'Auguste Escoffier sont parus une première fois en 1985 sous le titre de Souvenirs inédits chez Jeanne Laffitte. Il s'agit d'une compilation de documents autobiographique réunit par la famille du Grand chef. Celui-ci y fait un résumé de sa carrière, depuis ses années d'apprentissage au Restaurant Français à Nice, en passant par ses débuts à Paris, au sein du Petit Moulin Rouge, un restaurant à la mode sur les Champs-Élysées, puis son passage à la direction de la Maison Chevet au Palais Royal, l'ouverture du café-restaurant du Casino de Boulogne-sur-mer, celle du Grand Hôtel à Rome, sans oublier ses expériences à l'Hôtel Ritz, au Savoy Hôtel et au Carlton de Londres. L'ouvrage est ainsi illustré de Menus et de recettes qui ont fait sa fortune. On y trouvera, par exemple, la recette originale de la Pêche Melba, celle de la Timbale de langoustine au paprika rose, celle de la Mousse de merlan aux écrevisses, ou encore de la Mousseline de sole Victoria. Parmi les nombreux menus de galas, Auguste Escoffier reproduit ici les trois menus distincts préparés à l'occasion du mariage du duc d'Aoste et de la sœur du duc d'Orléans au Savoy hôtel en 1895, celui servi au Carlton pour le couronnement d'Edouard VII d'Angleterre en 1902 ou encore celui présenté lors de l'inauguration du paquebot Imperator par le Kaiser en 1913.

Si la carrière d'Auguste Escoffier est emblématique, on peut se demander si sa vie n'est faîte que de strass et de paillettes. Lors de la guerre de 1870, il est mobilisé, comme les camarades de son âge. Néanmoins, c'est avec une marmite assez pleine plutôt qu'avec un fusil, puisqu'il est consigné à l'état-major du Maréchal Bazaine et ne sert que les officiers. Lorsqu'on voit les riches et pantagruéliques menus qui leur sont proposés, on comprend que leur ordinaire n'est pas celui des soldats. Notre Chef fait cependant la douloureuse expérience du long siège de Metz, où les vivres manquent cruellement, puis de la captivité à Mayence, où les cuisiniers allemands lui servent d' innommables gruaux. Ici, Auguste Escoffier prend conscience de la misère du milieu carcéral mais aussi de celle des déshérités, en général. Il saura s'en souvenir quelques années plupart pour se lancer dans des actions de bienfaisance. A la fin du livre, il y a même un petit pamphlet en faveur des pensions de retraite pour tous car, à l'époque, seuls les militaires et les employés de l'administration publique en bénéficiaient.

L'autobiographie d'Auguste Escoffier est certes instructive puisqu'on y apprend beaucoup sur son auteur, ainsi que sur l'évolution du métier de cuisinier et sur les mœurs gastronomiques des 19ème et 20ème siècles. Cependant, je l'ai trouvé un peu fastidieux à cause de l'énumération exhaustive des menus, des personnalités et des lieux cités. J'aurai aimé plus de détails sur l'organisation du travail en cuisine, par exemple. Par ailleurs, bien que le Grand chef ne soit pas resté sourd aux misères du monde qui l'entourait, j'ai été parfois franchement agacée par l'aspect politiquement correct voire panégyrique de son ouvrage. A la page 123, pour ne citer qu'un exemple, on peut lire: « La sublime diva, Adeline Patti, très sensible à l'accueil charmant qu'elle rencontrait partout, fut un jour reçu par M. et Mme Jungbluth, les très aimables propriétaires du Grand Hôtel de Monte Carlo. »

Souvenirs culinaires d'Auguste Escoffier (Mercure de France, novembre 2011, 248 pages)

Par

Publié sur Cafeduweb - Historizo le jeudi 8 décembre 2011
Consultable en ligne : http://historizo.cafeduweb.com/lire/13117-souvenirs-culinaires---auguste-escoffier.html