

# **L'Ordre International des Disciples d'Auguste Escoffier**

par Christian GIRAULT

## Palier d'accueil

Dans les années 90, je suis cuisinier restaurateur à Beaumont-en-Auge, après un début de carrière dans les plus prestigieux hôtels restaurants de Paris, puis une dizaine d'années à Deauville, au Ciro's et au Casino, en qualité de chef de cuisine.

C'est alors que Henri RICOTTIER, président des Disciples d'Escoffier de la région niçoise me demande de m'occuper de la région grand ouest.

Vivement sollicité par de nombreux chefs parisiens, j'accepte.

A cette époque, les associations se réunissaient entre chefs et fournisseurs, je souhaitais une organisation plus conviviale pour que les chefs viennent avec leur famille, pour être heureux et se retrouver dans un esprit festif et joyeux. C'est dans cet objectif que j'ai créé le bureau Normandie-Grand Ouest. Nous étions 6 au début de cette belle aventure...plus de 120 participants aujourd'hui.

Actuellement, il existe 50 délégations sur les 5 continents, dont 12 en France, comptant 30 000 membres avec lesquels nous partageons de multiples actions communes, entre autres:

-les Rencontres Internationales, le thème de l'année 2017 étant ON KO CHIN SHIN (puisé dans le savoir pour une cuisine créative).

-les dîners d'Epicure qui se dérouleront dans des lycées hôteliers début octobre, et dans des établissements dirigés par nos chefs disciples.

-des actions caritatives pour de nombreuses associations, dont les dons recueillis grâce aux actions bénévoles de nos membres permettent le développement de la recherche et l'aide à la guérison de nombreuses maladies.

-Les concours régionaux et nationaux Jeunes Talents Escoffier, et la finale internationale qui se déroulera en 2018 en Suisse, à Zurich. Beaucoup de jeunes normands nous ont fait honneur lors des dernières participations.

Dans les années 2000, avec l'arrivée de Bernard-Louis Jaunet au poste de secrétaire général, et sous l'impulsion de tous et particulièrement du président international Jean-Pierre Biffi, une refonte des statuts fut effectuée pour y inscrire l'"Esprit Escoffier", accompagné de la création d'un site internet, ainsi que d'un nouveau logo.

La magie de cette organisation est de rassembler au sein de ses membres cuisiniers, professionnels des métiers de bouche, gastronomes, épicuriens, fournisseurs qui nous donnent des produits de grande qualité, et de rassembler ces membres de tous pays sous la même bannière.

## **Auguste Escoffier, Cuisinier des Rois, Roi des Cuisiniers**

### **"Autour de la Gastronomie"**

Exposition Philatélie et Vieux Papiers



© Musée Escoffier de l'Art Culinaire Villeneuve-Loubet (06) - France

Organisée par le Chapitre Normandie-Grand Ouest  
de l'Ordre International des Disciples d'Auguste Escoffier

**OFFICE DE TOURISME DE PONT-L'EVEQUE**

16 Place Jean Bureau, 14130 PONT-L'EVEQUE

**du mardi 4 au lundi 17 avril 2017**

## Auguste Escoffier, Cuisinier des Rois, Roi des Cuisiniers

par Bruno BONNET

Résumer la vie et l'oeuvre d'Auguste ESCOFFIER au travers de la philatélie et l'Histoire Postale a germé dans mon esprit début 2015, pour une première présentation à l'occasion de la 75e "Fête du Timbre" organisée par le Cercle Philatélique Bernayen, et pour le 61e Congrès Régional Philatélique de Basse Normandie qui s'est tenu à Lisieux en octobre 2015.

Récompensée par une médaille "Grand Argent", cette présentation a été sélectionnée pour le 62e Congrès qui s'est tenu à Ouistreham en novembre 2016, à l'occasion du Salon des Aventures Polaires.

De nouveau récompensée par une médaille "Vermeil", la présentation est sélectionnable pour l'Exposition Philatélique Nationale qui se tiendra à Paris en 2018.

Elle concourt dans la catégorie "Classe Ouverte", cette catégorie doit comprendre un minimum de 50% de pièces philatéliques, mais permet également l'utilisation de documents divers et variés.



### "Autour de la Gastronomie"

par Sylvie et Michel CATHERINE

La collection présentée est issue d'une collection générale de l'histoire du papier, sous toutes ses formes.

La partie qui concerne le commerce et la publicité, fait l'objet d'un classement par thèmes, en fonction des produits ou des professions.

L'ambition des collectionneurs n'est pas d'accumuler tout ce qui se trouve! Bien au contraire, dans un but d'abord esthétique, les documents conservés dans ce fonds sont choisis pour leur qualité de graphisme et d'impression, la réussite du message publicitaire, les renseignements techniques ou historiques qu'ils peuvent apporter, et pourquoi pas leur éventuelle rareté.

Résumer la Gastronomie en dix-sept cadres (alors que le Chocolat seul pourrait en faire plus de 100) est un pur exercice "de style": simple sélection diversifiée, le choix que nous exposons ici n'est donc pas exhaustif. De goût strictement personnel, il est cependant significatif des possibilités offertes par l'IMAGE dans son sens le plus large.

La présentation volontairement simpliste, sans commentaire ni légende, permet à chacun de voir et découvrir ce qu'il veut, en fonction de ses propres inspirations.

Pour le simple plaisir des yeux, BONNE VISITE.

## Plan de l'Exposition

### Grande Salle

#### Auguste Escoffier, Cuisinier des Rois, Roi des Cuisiniers

panneau 1	1846-1870 de Villeneuve Loubet à Paris
panneau 2	1873-1897 de Paris à Paris
panneau 3	1899-1928 de Londres à Monaco
panneau 4	Philatélie...
panneau 5	.... et Héritage

#### "Autour de la Gastronomie"

panneau 6	Menus
panneau 7	En cuisine, à table, quelques accessoires utiles
panneau 8	Apéritifs d'autrefois
panneau 9	Le champagne
panneau 10	Entrées choisies, foie gras, truffes et Cie...
panneau 11	Mer ou rivière, un jardin liquide
panneau 12	Quelques mets et légumes précieux
panneau 13	Indispensables compléments
panneau 14	Fromages ou fruits exotiques...
panneau 15	Un petit biscuit avec...
panneau 16	Le café
panneau 17	Les chocolats
panneau 18	Le Cognac
panneau 19	Liqueurs choisies
panneau 20	La Bénédictine
panneau 21	La carte des vins
panneau 22	Feu d'artifice, bouquet final d'étiquettes