

Auguste Escoffier, Cuisinier des Rois, Roi des Cuisiniers



Introduction :

Quel est le rapport entre la défaite de Napoléon III en 1870, le bouillon KUB, la Cantatrice Nellie Melba, l'Hôtel Ritz de Paris, le Chef étoilé Thierry Marx, les Petites Sœurs des Pauvres, une boîte de conserve de tomates concassées, le Maréchal Mac Mahon, le Patrimoine Mondial de l'UNESCO, la Principauté de Monaco, Nouméa, un plat en argent, ou la Légion d'Honneur ?

A première vue, cet inventaire à la Prévert peut laisser dubitatif et pourtant... tous ces mots ont traversé à un moment donné l'histoire d'Auguste ESCOFFIER, l'homme qui a modernisé et codifié la cuisine gastronomique française créée par Antonin CAREME au XVIIIe siècle.

C'est en grande partie grâce à son travail que le « Repas Gastronomique à la Française » a été classé au « Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité » par l'UNESCO le 16 novembre 2010.

L'hôtellerie de luxe que nous connaissons aujourd'hui est le fruit de sa collaboration avec César RITZ à la fin du XIXe siècle. Et nous pouvons goûter chaque jour ses créations culinaires, ses desserts célèbres se retrouvent aux menus des restaurants aux 4 coins du monde, mais il a aussi écrit sur la cuisine familiale et les différentes façons de varier les produits alimentaires de base ainsi que la cuisine des restes de la veille, techniques qu'il avait mis au point quand il était cuisinier de Mac Mahon.

Mais Escoffier, c'est aussi l'esprit caritatif avec les dons aux pauvres, la création d'une caisse mutuelle, la subvention d'une maison de retraite ou l'aide aux familles de soldat en temps de guerre.

Aujourd'hui, son esprit est perpétué par l' « Ordre des Disciples d'Escoffier ».

Paradoxalement la poste de France métropolitaine, qui est prolifique en timbres divers et variés, n'a jamais honoré la mémoire d'Auguste Escoffier. Seules les postes de Monaco et de Nouvelle Calédonie ont émis des timbres à son effigie.

Au travers de cette présentation, nous allons essayer de vous faire connaître l'œuvre de ce grand homme, dont la taille était loin d'être le signe distinctif (il devait porter des talonnettes pour échapper à la chaleur des fourneaux).



Entrées

Introduction, Menu, Bibliographie, p. 1/2

Plats

| | |
|------------------------------------|------------|
| 1846 Villeneuve-Loubet..... | p. 3 à 8 |
| 1859 Nice, l'apprentissage..... | p. 9 à 14 |
| 1865 Paris, Le Petit Moulin Rouge | p. 15/16 |
| 1870 Metz et Mac Mahon..... | p. 17/18 |
| 1873 Enfin Chef ! | p. 19/20 |
| 1884 César RITZ..... | p. 21/22 |
| 1890 Le Savoy de Londres, and Co. | p. 23 à 32 |
| 1897 Le Ritz de Paris, et Cie..... | p. 33 à 36 |
| 1899 Le Carlton de Londres, and Co | p. 37 à 40 |
| Ecriture et Esprit Caritatif..... | p. 41 à 44 |
| 1920 Monaco, Retraite Active..... | p. 45 à 52 |
| Chapeau bas, Monsieur..... | p. 53 à 56 |

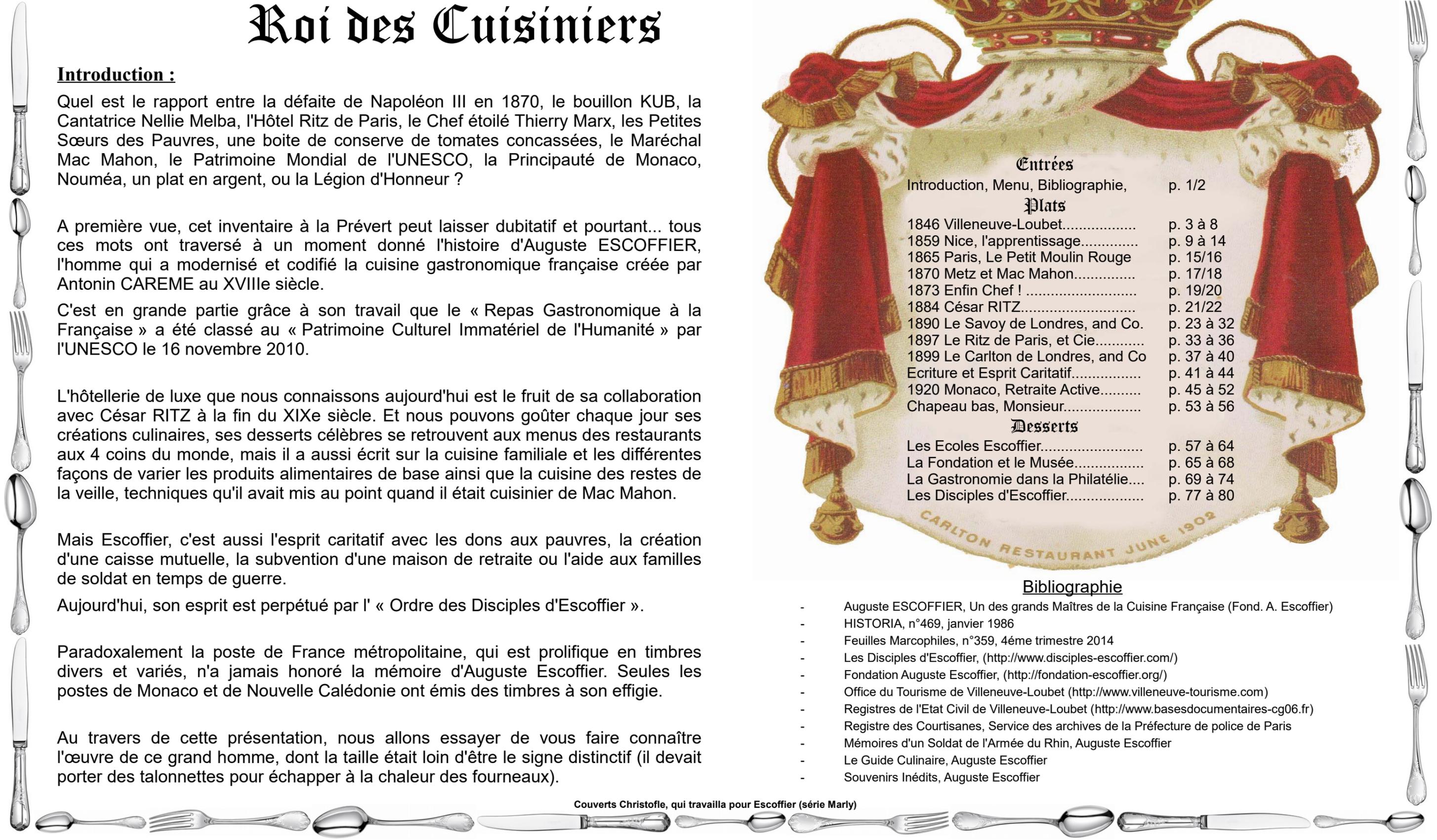
Desserts

| | |
|---------------------------------------|------------|
| Les Ecoles Escoffier..... | p. 57 à 64 |
| La Fondation et le Musée..... | p. 65 à 68 |
| La Gastronomie dans la Philatélie.... | p. 69 à 74 |
| Les Disciples d'Escoffier..... | p. 77 à 80 |

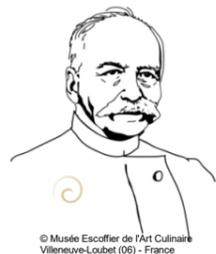
Bibliographie

- Auguste ESCOFFIER, Un des grands Maîtres de la Cuisine Française (Fond. A. Escoffier)
- HISTORIA, n°469, janvier 1986
- Feuilles Marcophiles, n°359, 4ème trimestre 2014
- Les Disciples d'Escoffier, (<http://www.disciples-escoffier.com/>)
- Fondation Auguste Escoffier, (<http://fondation-escoffier.org/>)
- Office du Tourisme de Villeneuve-Loubet (<http://www.villeneuve-tourisme.com>)
- Registres de l'Etat Civil de Villeneuve-Loubet (<http://www.basesdocumentaires-cg06.fr>)
- Registre des Courtisanes, Service des archives de la Préfecture de police de Paris
- Mémoires d'un Soldat de l'Armée du Rhin, Auguste Escoffier
- Le Guide Culinaire, Auguste Escoffier
- Souvenirs Inédits, Auguste Escoffier

Couverts Christofle, qui travailla pour Escoffier (série Marly)



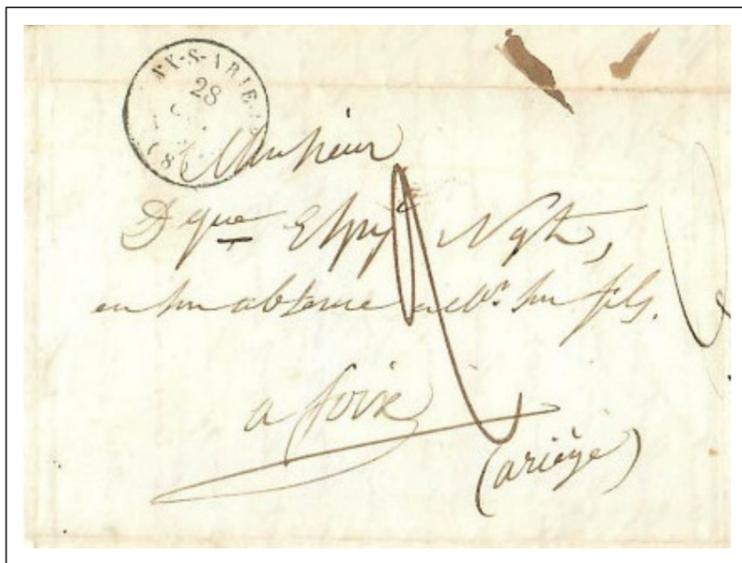
Auguste Escoffier, Cuisinier des Rois, Roi des Cuisiniers



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

1846 Villeneuve Loubet

Auguste ESCOFFIER né le 28 octobre 1846 à Villeneuve Loubet dans les Alpes Maritimes.



Lettre du 28 octobre 1846, jour de la naissance d'Auguste, de Ax s/ Ariège (Ax-les-Thermes) pour Foix
Taxe 2 décimes manuscrite, pour une lettre de bureau à bureau distants de moins de 40km en ligne droite
Tarif du 1 janvier 1828

Blason de Villeneuve-Loubet, d'Or à 2 cocons de sable posés en sautoir.

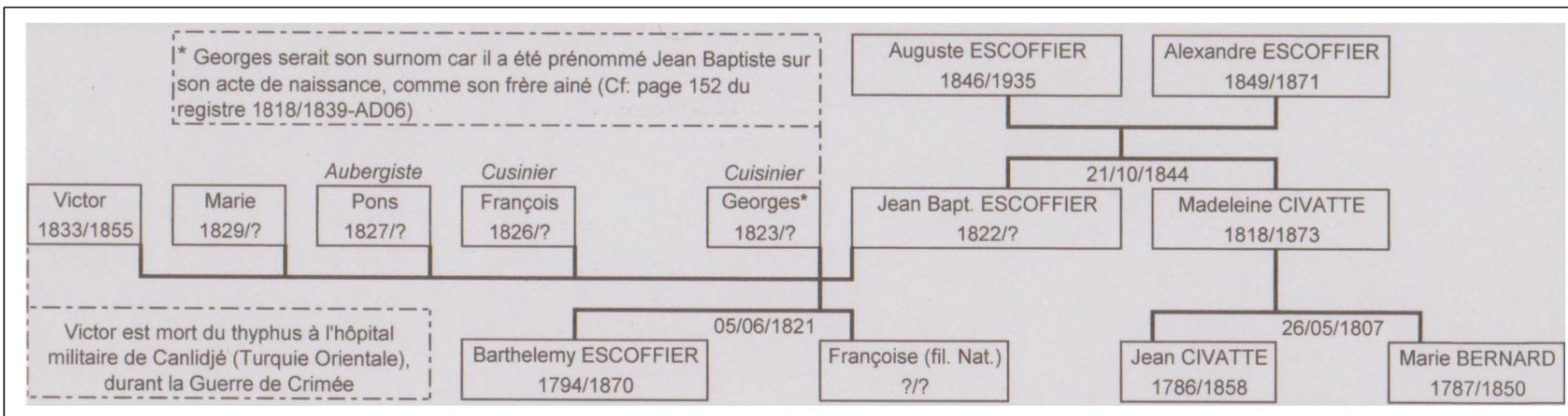


En héraldique sable veut dire noir et vient de l'Anglais « Sand », en référence à la marte à fourrure noire.

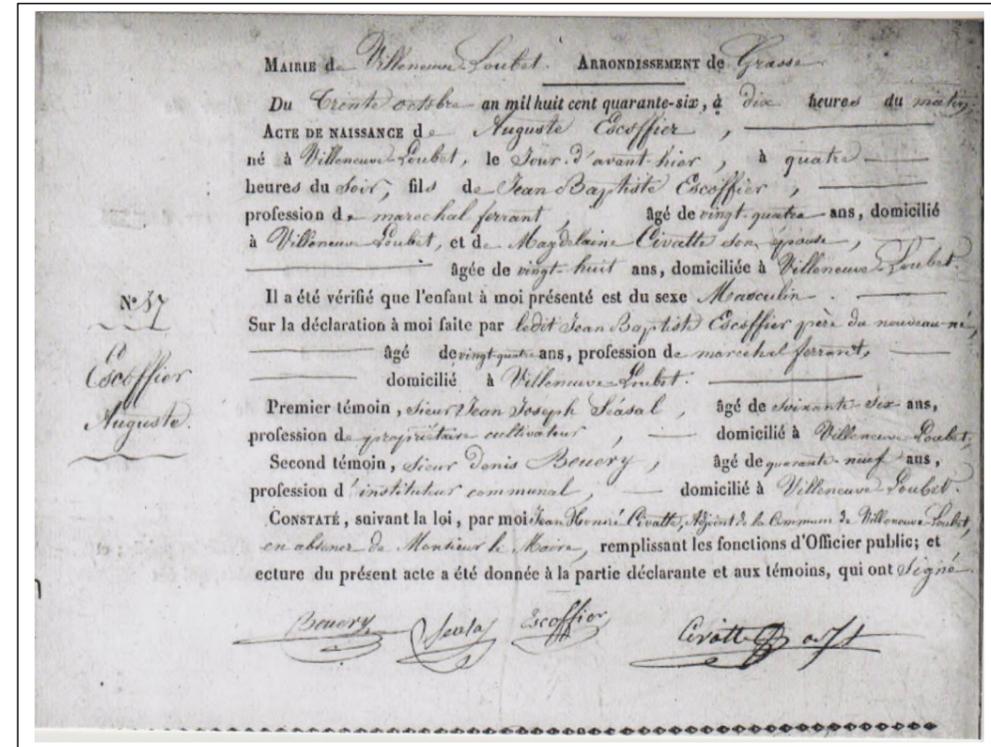
Sa grand-mère paternelle, ses oncles et tante étaient cuisiniers. Nul doute que cette situation familiale a favorisé son orientation future, bien qu'il aurait aimé être sculpteur.



vue de Villeneuve Loubet vers 1910
Carte postale affranchie d'une paire de Semeuse Camée n°137, Oblitération TAD type B4 du bureau de distribution de Villeneuve-Loubet du 18 juin 1914 (TAD = timbre à date)

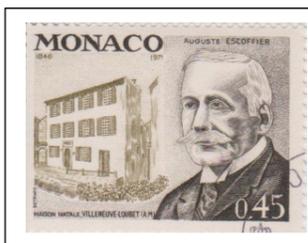


Arbre généalogique de Auguste Escoffier, établi suivant les registres de l'Etat Civil conservé aux Archives Départementales des Alpes Maritimes (recherches personnelles)



extrait du registre d'Etat Civil de la commune de Villeneuve Loubet conservé aux Archives Départementales des Alpes Maritimes. (recherches personnelles)

Auguste Escoffier, Cuisinier des Rois, Roi des Cuisiniers



Le premier timbre émis en hommage à Auguste Escoffier est un timbre monégasque. Il commémore, avec un peu de retard, le 125e anniversaire de sa naissance. Il est émis le 6 mai 1972 dans la Principauté et a été dessiné et gravé en taille-douce par Georges Betemps qui a choisi comme décors la maison natale d'Auguste ESCOFFIER.



Maison natale de Auguste Escoffier, 3 Rue Escoffier à Villeneuve-Loubet
C'est aujourd'hui le Musée National d'Art Culinaire et le siège de la Fondation escoffier

Epreuve d'artiste en vert signée de Georges Betemps



Enveloppe 1er jour officielle de l'Office des Emissions des Timbres-Poste de Monaco



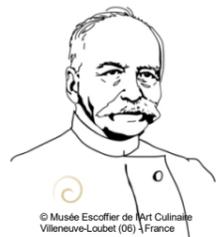
L'Office des Emissions des Timbres Poste de Monaco :

Le service postal monégasque est assuré par l'Administration postale française depuis le XVIIe siècle.

En 1937, la demande par correspondance de la part des collectionneurs concernant les timbres de Monaco conduit à la création par le Prince Louis II d'un « Office des Emissions de Timbres-Poste », service administratif monégasque à côté de la Poste française sur le territoire.

Depuis 1949 et l'accession au trône du Prince Rainier III, le Souverain décide personnellement et sur proposition du Directeur de l'O.E.T.P. les thèmes, le choix des maquettes et des essais de couleurs, qu'il paraphe ou signe ; la Collection Princière est l'une des plus prestigieuses au monde, puisqu'elle réunit tous les documents liés à l'émission d'un timbre, qui sont souvent disséminés entre plusieurs services dans d'autres pays.

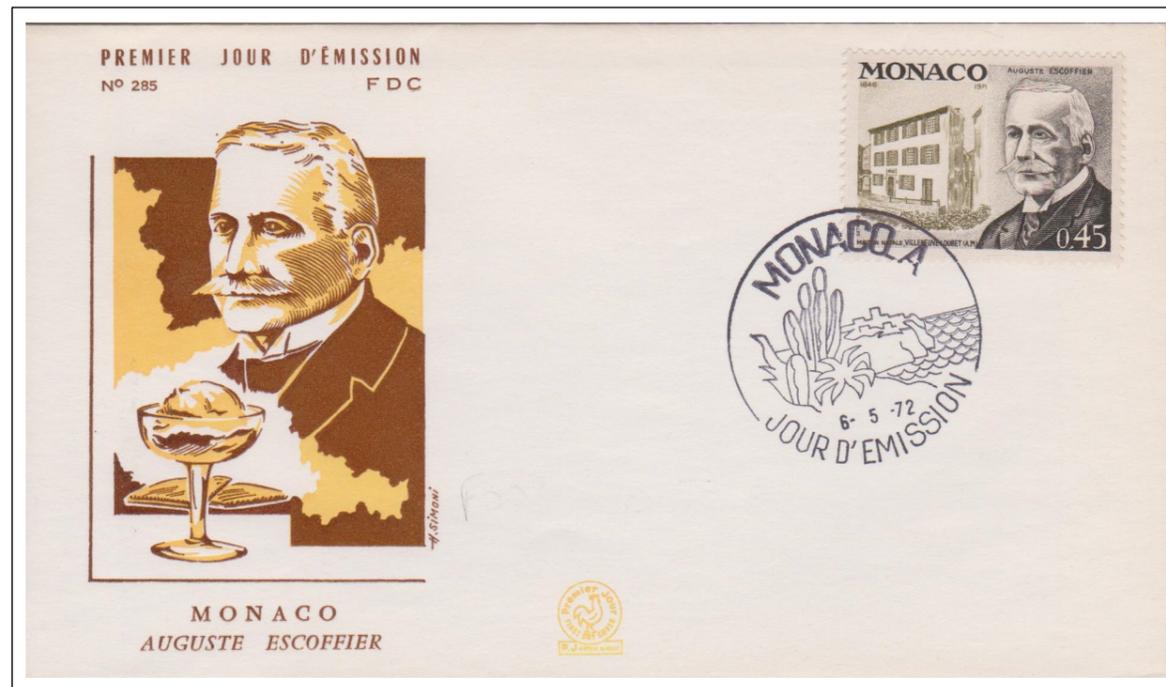
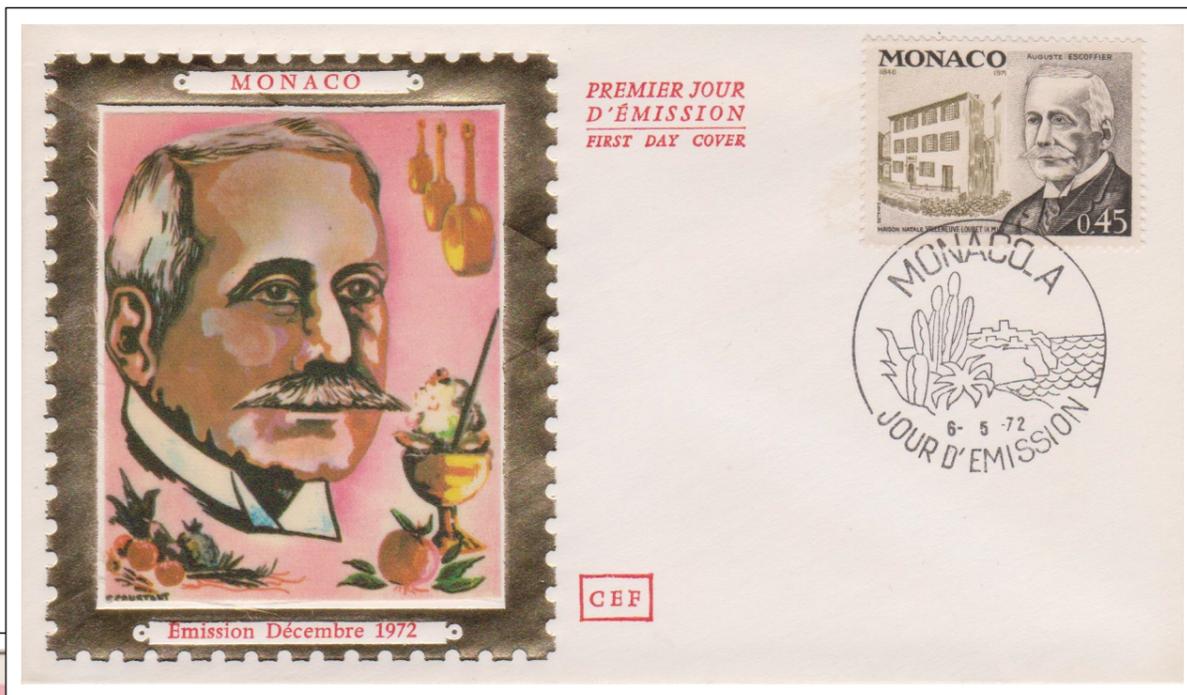
Auguste Escoffier, Cuisinier des Rois, Roi des Cuisiniers



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

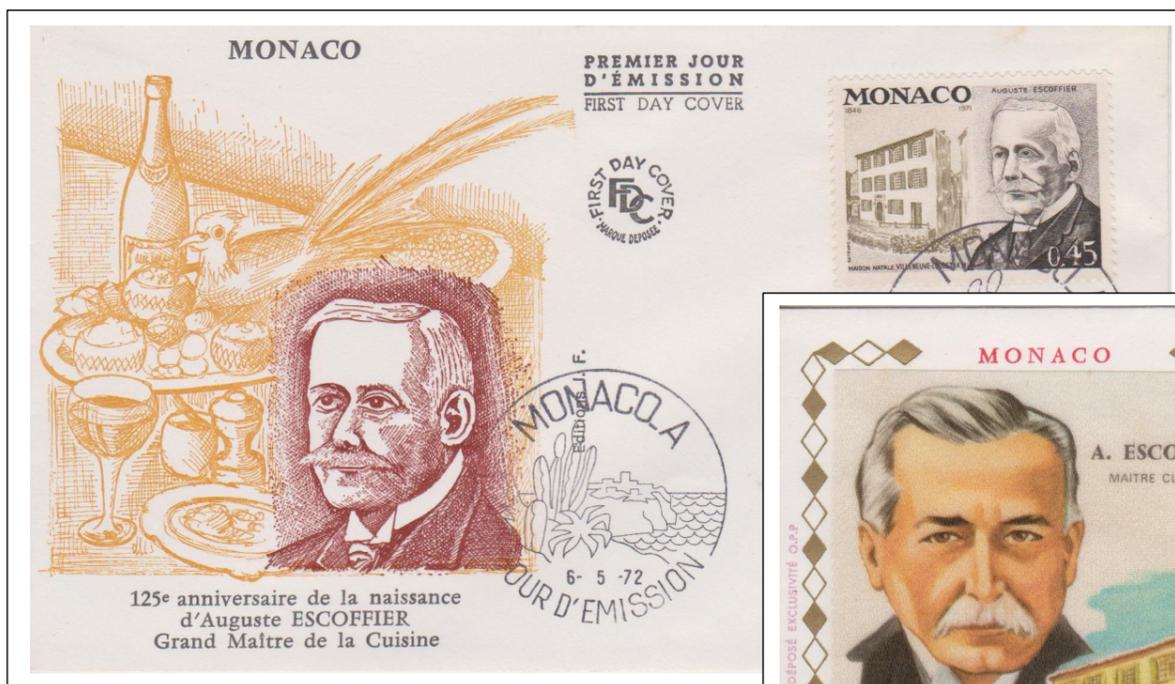
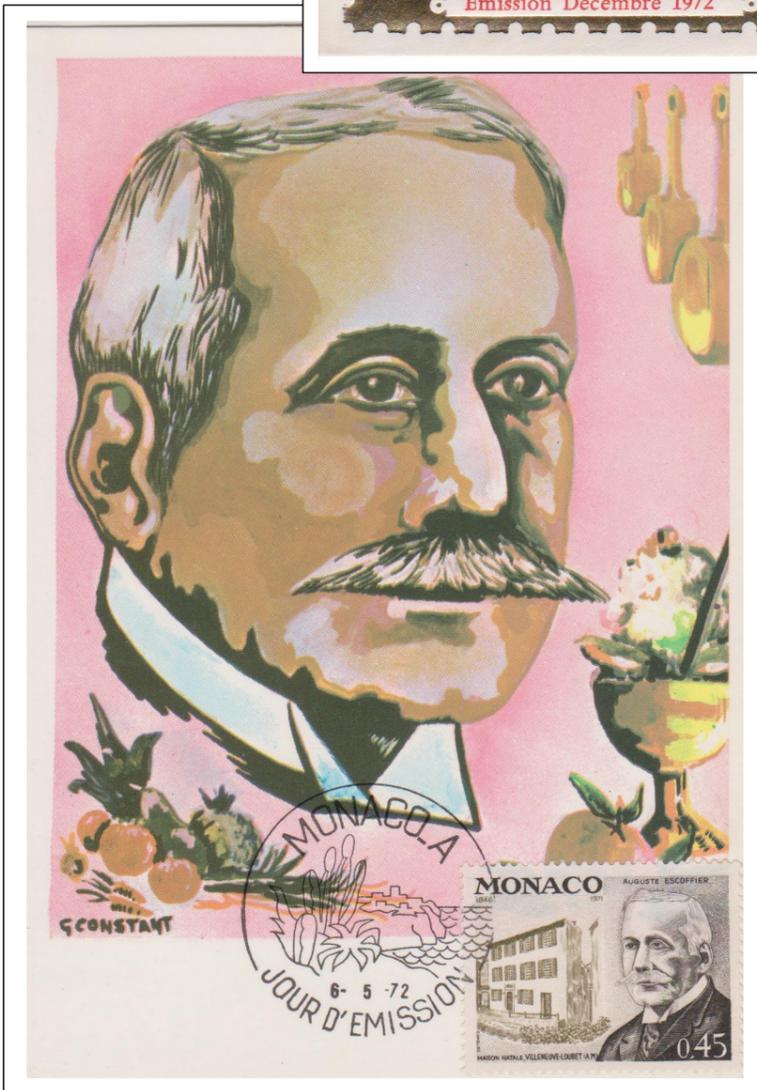
Enveloppe 1er jour
des Editions CEF

Carte postale 1er jour
des Editions CEF

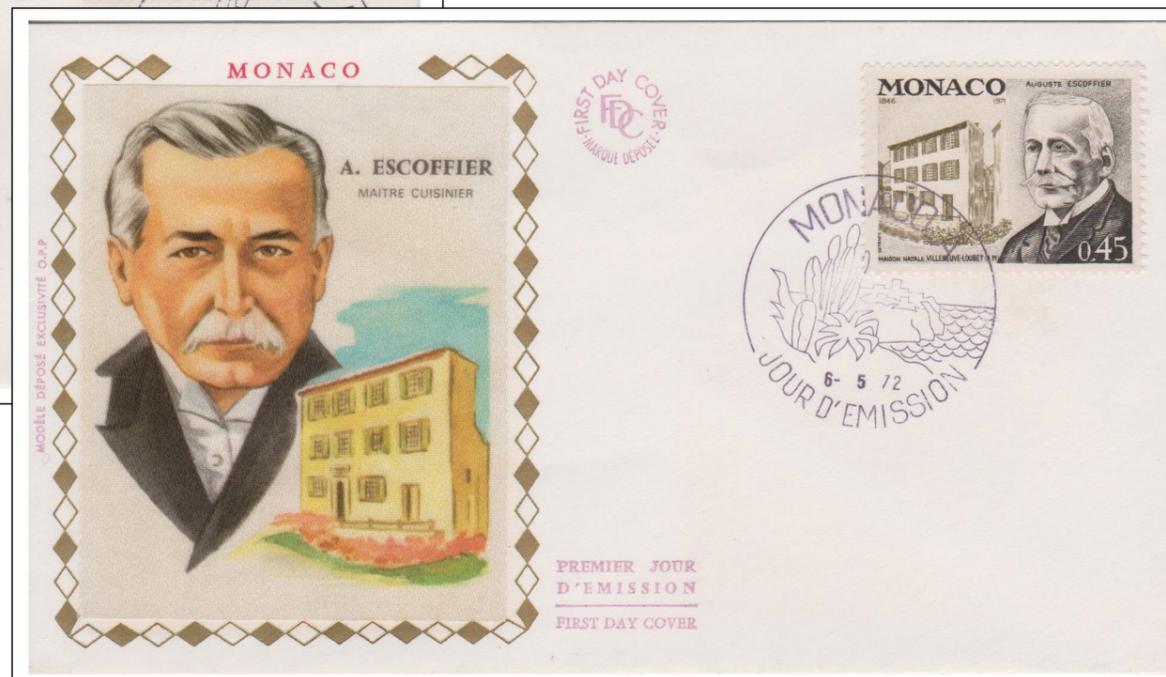


Enveloppe 1er jour d'un éditeur non identifié

Il y a eu 3 éditeurs privés de cartes et
enveloppes 1er jour pour de timbre.



Enveloppe 1er jour des Editions Farcigny (FDC),
version « 125e anniversaire »



Enveloppe 1er jour des Editions Farcigny (FDC),
version sur soie de la maquette de J. Chesnot





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

1859 Nice, l'Apprentissage

L'illustration, journal du 23 juin 1860

A 13 ans, Auguste commence son apprentissage à Nice chez son oncle.
On est en 1859, Nice est encore la capitale du Comté du même nom, qui appartient au Royaume de Sardaigne..

Le Comté de Nice ne sera rattaché à la France qu'en 1860.

Le 24 mars 1860, la France et la Sardaigne signent le traité de Turin
cédant le Comté de Nice à la France.
Mais les Français n'occuperont le Comté qu'à partir du 14 juin 1860.

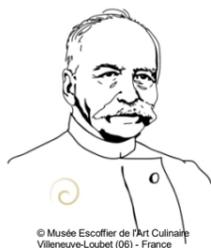


Lettre de Toulon s/ Mer expédiée le 28 août 1860 et distribuée le 29 à Nice
losange PC 3382 de Toulon, TAD type 15

Le timbre à date utilisé à réception est encore le modèle Sarde « NIZZA MARA »,
car le bureau de Nice n'a pas encore reçu son TAD type 15
(ancien TAD d'entrée maritime, Salle n°463,
NIZZA MARA est l'abréviation de Nizza Maritima qui signifie « Nice sur Mer »)
Le TAD Français n'arrivera qu'en octobre 1860, comme pour Monaco.
Timbre « Après le Départ » Modèle 1854-2
(suivant la classification de nos collègues Guillard et Abensur)
pour une lettre déposée tardivement à Toulon le 27 août.

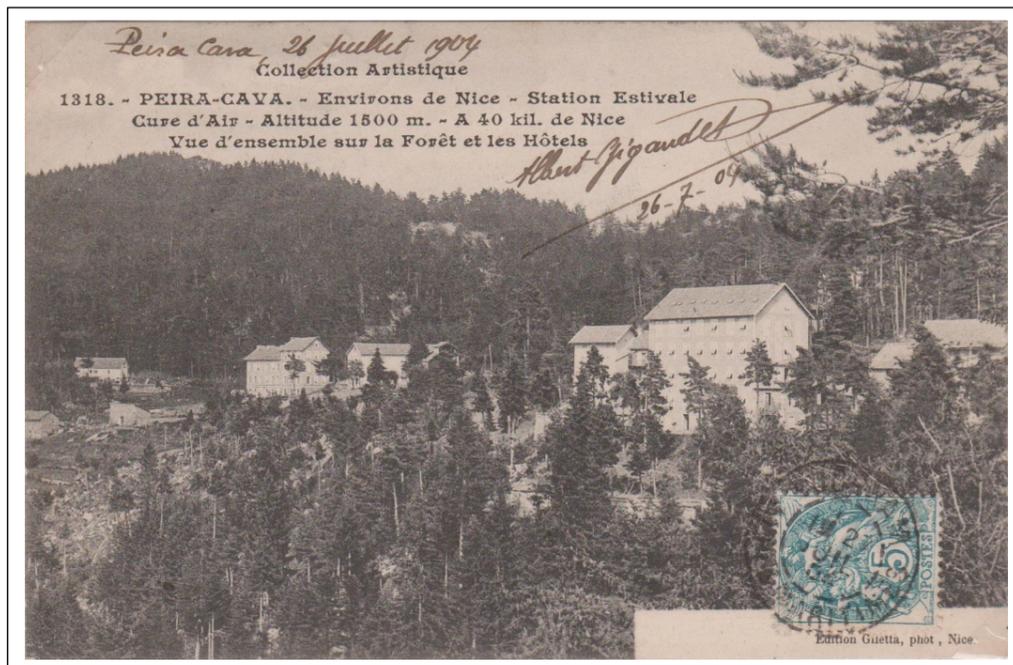


« Rattachement de Nice à la France »
n°1247 de 1960
dessin de C. Serveau et gravure de J. Combet



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

A 18 ans, il fait la « saison » à l'Hôtel Bellevue, il y fait la connaissance de M. BARDOUX propriétaire du **Petit Moulin Rouge**, célèbre cabaret mondain parisien. L'Hôtel Bellevue est à Peïra-Cava, à 40km de Nice. (recherches personnelles)



Vue de Peïra-Cava, le grand bâtiment est l'hôtel Bellevue (à cette époque, il s'appelle « Bellevue-Victoria »)
Oblitération de Lucéram, TAD 84 du 2 juillet 1904

Les premières stations de sports d'hiver :
A cette époque, la bourgeoisie passe la saison d'hiver sur la Côte d'Azur, venant chercher un peu de chaleur. Mais à partir des années 1860-1870, c'est aussi la découverte des sports d'hiver dans les premières stations de l'arrière pays. Peïra Cava est une de ces premières stations.

Une agence postale sera ouverte à Peïra-Cava dans les années 20,

TAD de l'agence postale rurale de Peïra-Cava
4 juin 1922

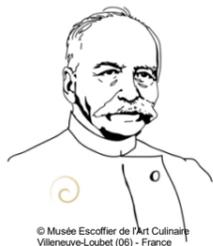


M. Bardoux s'intéresse fortement à ce jeune homme et le fait engager pour la saison suivante.

Au printemps, Auguste prend le train Nice-Marseille, puis Marseille-Paris.



Napoléon III type I, n°29A sur lettre
Oblitération TAD de l'ambulant de jour Marseille à Paris
losange MP (Marseille Paris)
29 mai 1868



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

Durant l'hiver 1864/1865, il crée son premier grand succès : « **La Poire Belle Hélène** » en hommage à l'Opéra-Bouffe à succès du moment composé par Jacques OFFENBACH.

Jacques Offenbach
n°2151 de 1981
dessin de Mme P. Lambert
gravure de J. Pheulpin



« La mort de Vatel », Chromo fin XIXème
VATEL, intendant de Nicolas Fouquet, est considéré comme l'« inventeur » de la Crème Chantilly pour l'avoir servie à Louis XIV le 17 août 1661

La « PDC » de ce dessert : (PDC : première date connue)
Tous les ouvrages donnent la date de 1864 pour la création de ce dessert, hors « La Belle Hélène » est créée à Paris le 17 décembre 1864 !
Auguste Escoffier n'a pu créer cette coupe glacée que début 1865. (recherches personnelles)

Ingrédients pour 4 gourmets Poire et Glace

- 4 poires
- 1 citron
- 1 gousse de vanille
- 1 litre d'eau
- 200 g de sucre
- 1 anis étoilé
- 20 cl de crème liquide
- 25 g de sucre glace
- 4 boules de glace à la vanille

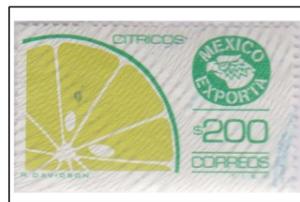
Sauce Chocolat

- 150 g de chocolat à cuire
- 15 g de beurre demi-sel
- 120 g de crème liquide
- 2 cuil. à soupe de sucre vanillé

Des ingrédients de la recette :



Vanille
timbre de Madagascar
n°334 de 1957, dessiné
et gravé par J. Pheulpin



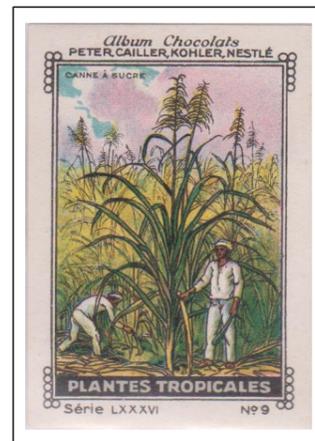
Citron
timbre du Mexique
n°1090
émis en 1963



Poire
timbre de Roumanie
n°1936
émis en 1963



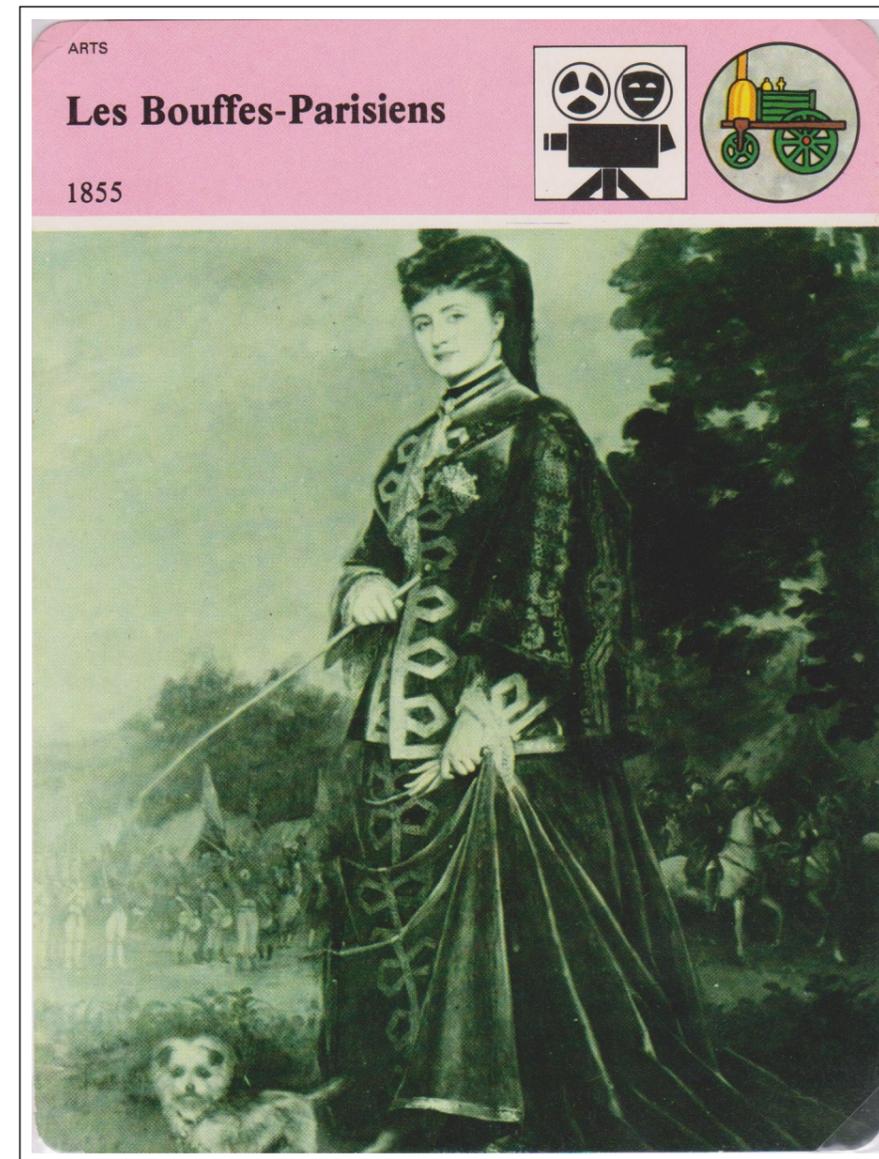
Beurre (fabrication)
timbre de Nouvelle Zélande
n° 228
émis en 1936



La Canne à Sucre
vignette à collectionner
des Chocolats Peter,
Cailler, Kohler et Nestlé
vers 1930



Cacao
timbre de
Sao Tomé et Príncipe
n°657
émis en 1981



Hortense Schneider, créatrice du rôle de la « Belle Hélène » en 1864

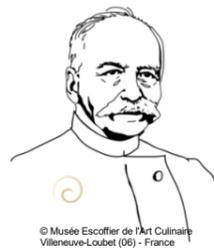
Indications de préparation

- Couper légèrement la partie basse des poires pour leur donner une assise. Les éplucher (ne pas ôter la queue), les évider, les citronner.
- Fendre la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur. Récupérer les graines contenues à l'intérieur à l'aide de la pointe d'un couteau.
- Dans une casserole, déposer l'eau, le sucre, les graines de vanille et l'anis étoilé. Faire bouillir 15 minutes jusqu'à l'obtention d'un sirop.
- Déposer les poires dans ce sirop, ajouter le jus d'un demi citron. Laisser frémir 10 minutes (les poires doivent être fondantes). Les égoutter délicatement.
- Monter la crème en chantilly avec le sucre glace, réserver au froid.

Pour la sauce chocolat :

- Faire fondre le chocolat coupé en morceaux au bain-marie à feu doux. Lorsqu'il est fondu, ajouter le beurre, mélanger puis incorporer la crème liquide et le sucre vanillé.
- Sur assiette, servir les poires accompagnées de la sauce chocolat, de la chantilly et d'une boule de glace vanille.

Auguste Escoffier, Cuisinier des Rois, Roi des Cuisiniers



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



1865 Paris, Le Petit Moulin Rouge, Avenue d'Antin

Le lundi de Pâques 1865, il intègre les cuisines du Petit Moulin Rouge. Durant 5 ans il occupera tous les postes d'aide de cuisine à chef saucier, C'est là qu'il prendra la décision d'être un jour Chef d'un grand restaurant.



Lettre du lundi 17 avril 1865, 1er jour d'Auguste au Petit Moulin Rouge affranchi d'une paire de 10c n°21, piquage à cheval oblitération Etoile de Paris n°4, de la Rue d'Enghien



Rachel dans « Phédre » n°1303 de 1961 dessin et gravure de A. Decaris

Le Fantôme du Maître :
A Paris, l'Avenue d'Antin est aujourd'hui l'Avenue Franklin Delano Roosevelt (8ème arr.). Le n°19 est situé face au Grand Palais qui n'a été construit qu'en 1897 en prévision de l'Exposition Universelle de 1900. Le bâtiment a laissé place en 1882 à un immeuble Haussmannien au n°19 avec au rez-de-chaussée le restaurant « Le Grand Palais », et au n°17 à un immeuble construit par **René LASSERRE** pour son restaurant. L'esprit d'Escoffier n'a donc pas quitté le quartier ! [\(recherches personnelles\)](#)



Roosevelt timbre des U.S.A. n° Scott 557 émis en 1922

Durant les 5 années qu'il passe dans ce restaurant, il prend l'habitude de présenter ses plats en salle à ses hôtes de marque. Il invente de nouvelles recettes en hommage aux femmes convives du cabaret ou en célébration des grands événements de l'époque :

Les mignonettes de cailles Rachel

La salade Eugénie (en l'honneur de l'Impératrice)

La salade Réjane

Les noisettes d'agneau Cora Pearl



verso

Médaille commémorative du mariage de Napoléon III et Eugénie de Montijo 30 janvier 1853 à Notre Dame de Paris



Réjane Carte à collectionner des Magasins Felix Potin « Collection » sans biographie au dos 2ème série vers 1900

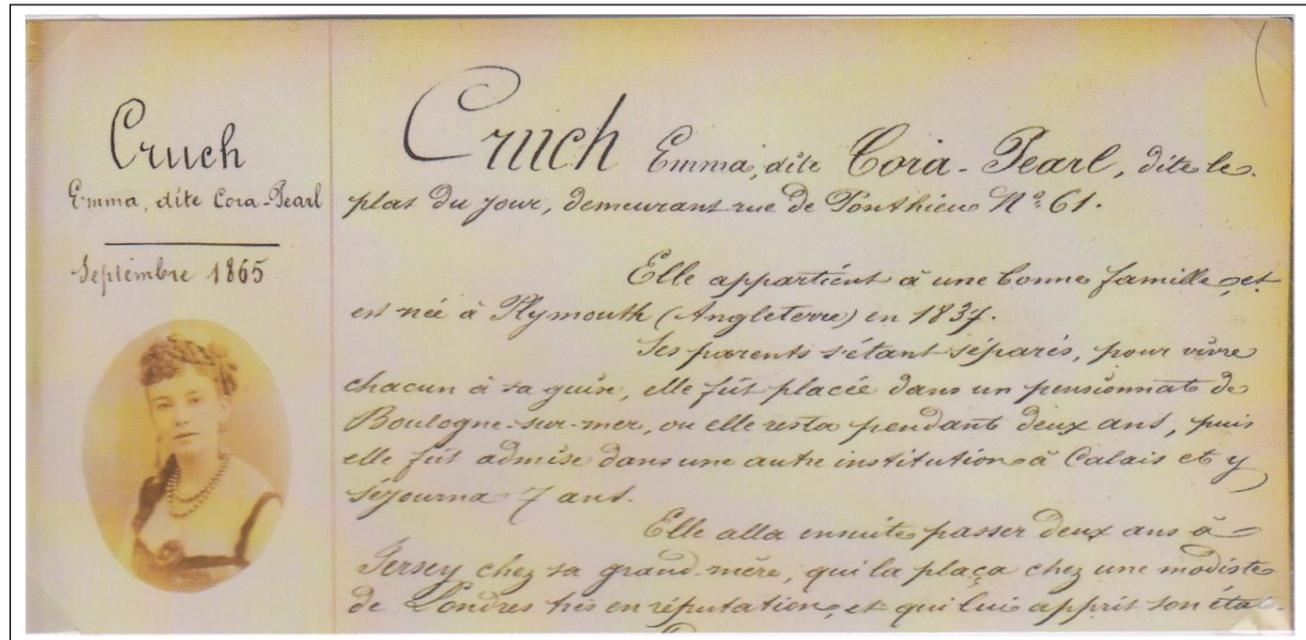
Le Petit Moulin Rouge est un cabaret mondain fréquenté par les hommes de la haute société accompagnés de leurs maîtresses. Auguste y servira le Prince Louis Napoléon ou le Duc de Morny, créateur de Deauville en 1861.



Le Prince Louis Napoléon Vignette des Chocolas Guérin-Boutron Série de 823 portraits entre 1903 et 1926



Centenaire de Deauville n°1294 de 1961 dessin et gravure de R. Cami



Fiche de Police de Cora Pearl vers 1865 (Service des archives et du musée de la Préfecture de police de Paris) Registre des courtisanes - Série BB - registre n°1. Notez son « surnom », une référence à la Gastronomie Française ? [\(recherches personnelles\)](#)



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

1870 Metz et Mac Mahon

Couverture de cahier d'écolier « Le siège de Metz, La capitulation »

Le 19 juillet 1870, Escoffier est mobilisé. Il est affecté en tant que cuisinier à l'Etat-Major, à Metz. La ville se retrouve assiégée le 20 août.
Il dira dans ses **Mémoires d'un soldat de l'Armée du Rhin** :
«... je m'élevai alors à des hauteurs inconnues dans l'art d'accommoder les restes... »



Kursaal de Wiesbaden
côté restaurant
Carte postale de
Wiesbaden pour Danzig,
le 8 novembre 1893

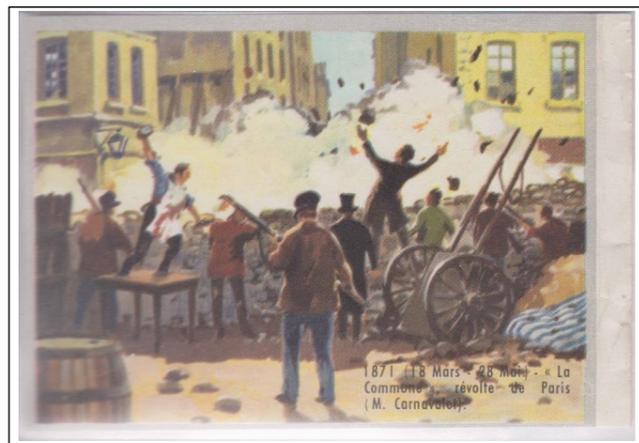
En novembre, Escoffier est prisonnier puis, en captivité, il est engagé comme cuisinier au Kursaal de Wiesbaden.

Quelque temps plus tard, Auguste sera cuisinier de l'Etat-Major du Maréchal Mac Mahon.

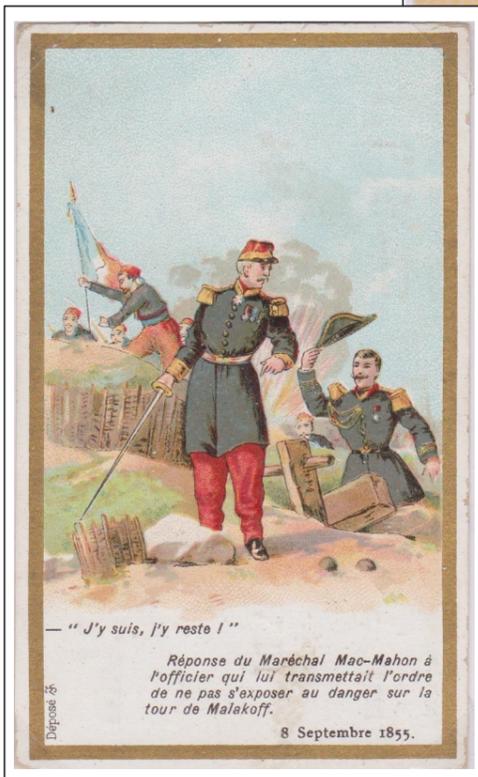
Il est libéré de captivité le 14 mars 1871 et arrive à Paris 5 jours avant le début de la Commune.

Le 6 avril, fuyant Paris, il entre au service de Mac Mahon à Versailles.

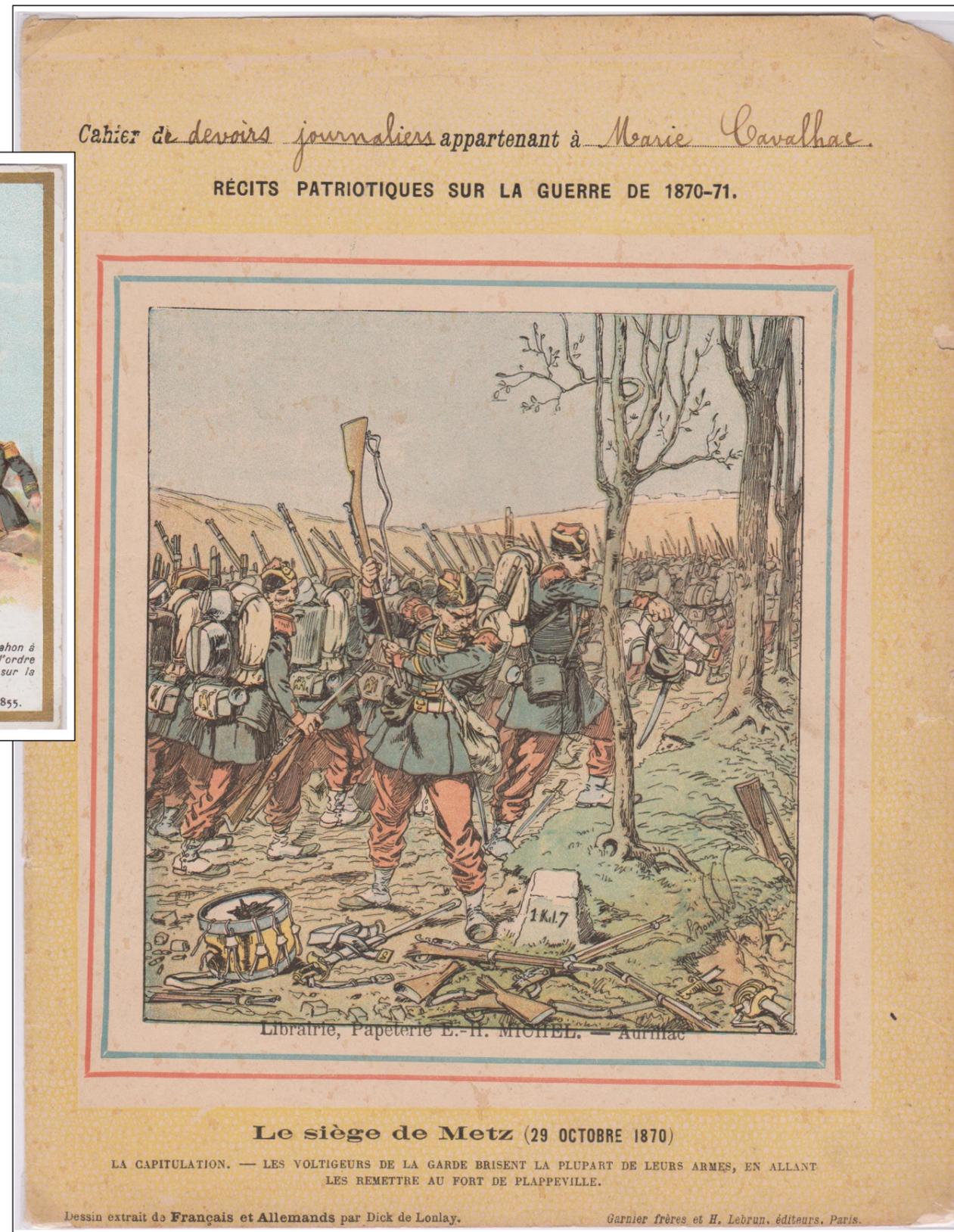
Versailles
n°988 de 1953
dessin et gravure de H. Cheffer
d'après M. Utrillo



La Commune (image des éditions Artaud pour illustration scolaire)



Mac Mahon
Chromo des Boucheries du
Bon Marché, fin du XIXe



Dessin extrait de Français et Allemands par Dick de Lonlay.

Garnier frères et H. Lebrun, éditeurs, Paris.



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

1873, Enfin Chef !

Au printemps 1873 il prend les commandes des cuisines du Petit Moulin Rouge. Pendant 5 ans, il servira les plus grandes personnalités de l'époque : de George Sand au Prince de Galles (futur Edouard VII), ou Gambetta.



George Sand
n°1112 de 1957
dessin et gravure
de P.P. Lemagny



Léon Gambetta
n°378 de 1938
dessin et gravure
de A. Delzers



Le Prince de Galles
carte à collectionner des
Magasins Felix Potin
série « Chocolats »
sans biographie au dos
1ère série de 1898/1908



Cannes
n°777 de 1946
dessin et gravure
de P. Gandon

En 1876, il achète un magasin de comestibles à Cannes :
« Le Faisan Doré »,
auquel il ajoute une salle
de restaurant .



Faisan Doré, n°4530 Yvert de 2008
sur carte postale maximum 1er jour
(carte du Golden Pheasant Inn, restaurant à Willows, Californie, USA)

En août 1878, il quitte le Petit Moulin Rouge et épouse Delphine DAFFIS, poétesse, fille d'un célèbre éditeur. Ils s'installent à Cannes, et s'occupent de leur restaurant.

Suite à des ma malheurs familiaux, il vend le Faisan Doré en 1879 et entre à la Maison CHEVET comme directeur. Il y organise de grands repas en France et à l'étranger.

« ...Sa cuisine devient appréciée des femmes qui, alors allaient peu au restaurant et faisaient appel à Chevet pour leurs réceptions... ».

De 1880 à 1883, il est chef successivement du Casino de Boulogne-sur Mer, puis de restaurants parisiens dont le restaurant Maire.

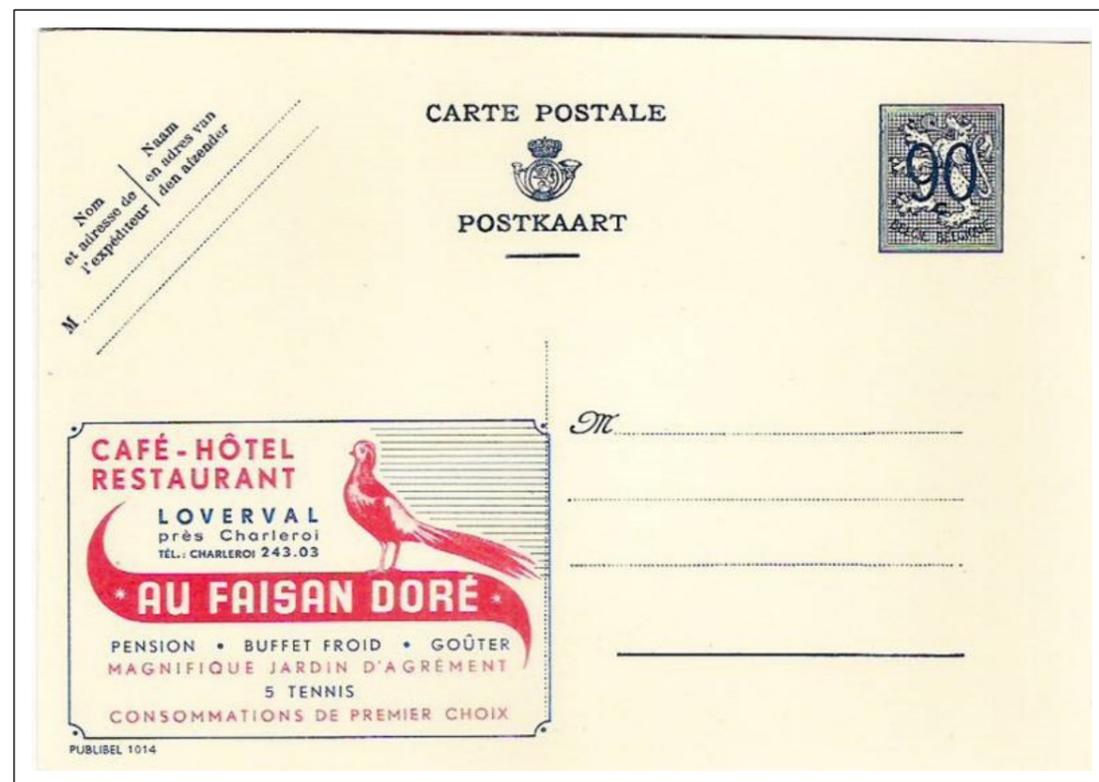
Armoiries de Paris
N°537 de 1941
surtaxe au profit du
Secours National
dessin et gravure
de J. Piel



Entier postal Belge repiqué
90c sur lion héraldique
Collection Publibel n°1014, 1952
Carte d'usage local ou régional



Chromo des Potages Chevet fin du XIXe
Mr Chevet a été primé en 1849 pour ses conserves de luxe (médaille d'argent)





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

César RITZ est un des pionniers du développement de l'hôtellerie de luxe, et a la conviction qu'un grand hôtel doit avoir un grand Chef en cuisine.



César Ritz

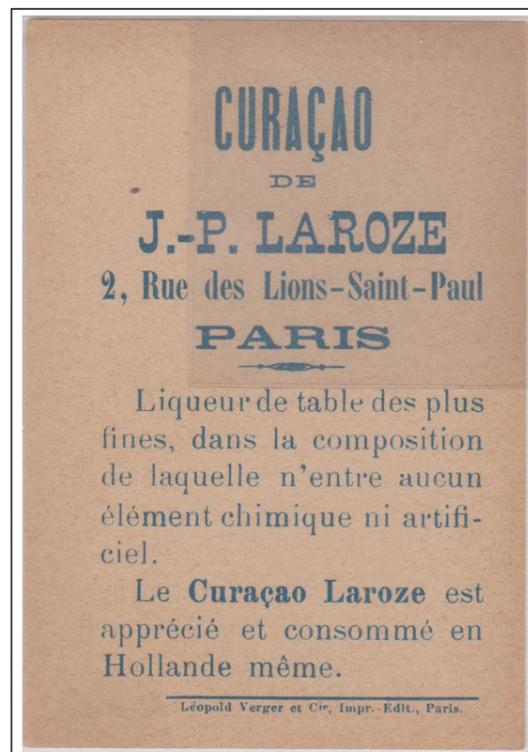
Ritz dirige le Grand Hôtel de Monte-Carlo en hiver et le Grand National de Lucerne en été.

En Octobre 1883, il fait venir Escoffier à Monaco pour remplacer J. Giroix parti à l'Hôtel de Paris. C'est le début d'une collaboration qui durera 34 ans.



L'Hôtel Grand National de Lucerne
Carte postale vers 1910

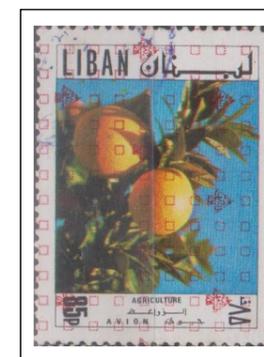
Des ingrédients de la recette :



publicité pour le Curaçao Laroze
dos d'une vignette chromo, début du XXe siècle



La Crêpe
n°3566 de 2003
extrait du bloc
Portraits de Régions



Oranges
timbre du Liban
n°1093 de 1971

C'est à Monaco que Escoffier adapte « **La Crêpe Suzette** » en l'honneur de l'actrice Suzette REICHENBERG.

Ingrédients pour 4 gourmets Crêpes

- 250 g de farine de froment
- 6 Œufs
- 75 cl de lait
- 30 g de sucre
- 1 cuillère à café de Rhum
- 1 Sachet de sucre vanillé

Crème

- 150 g de sucre
- 150 g de beurre mou
- 2 Mandarines (ou Orange)
- 1 Verre de Curaçao: ± 4 cuillères à soupe

Indications de préparation

- Mettre la farine dans un saladier, faire un trou au milieu.
- Casser dans le puits les 6 œufs, ajouter le sucre vanillé et le sel.
- Incorporer doucement le lait en remuant, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et fluide. Pour des crêpes fines la pâte doit être très liquide. Ajouter 1 ou 2 verres d'eau s'il le faut.
- Ajouter le rhum et laisser reposer 1 heure.
- Pendant que la pâte repose, mettre dans une terrine tiède les ingrédients de la crème .
- Amalgamer tous les ingrédients afin de former une "pâte" homogène: un beurre mandariné. Réserver.
- Réaliser les crêpes.
- Au moment de servir, placer 1 couche de "beurre mandariné", plier la crêpe en 4, puis en 8. Servir très chaud.



Le Grand Hôtel de Monte-Carlo
Carte postale des années 30

Mme RITZ dans ses mémoires : « *Leur association fut peut-être l'événement le plus important des carrières des deux hommes. Travaillant désormais en étroite collaboration, ils allaient mettre au point leur conception d'un hôtel de luxe, digne de ce nom sur le triple point du confort, de la cuisine et du service...* »



Le Beurre
n°3884 de 2006
extrait du bloc
Portraits de Régions

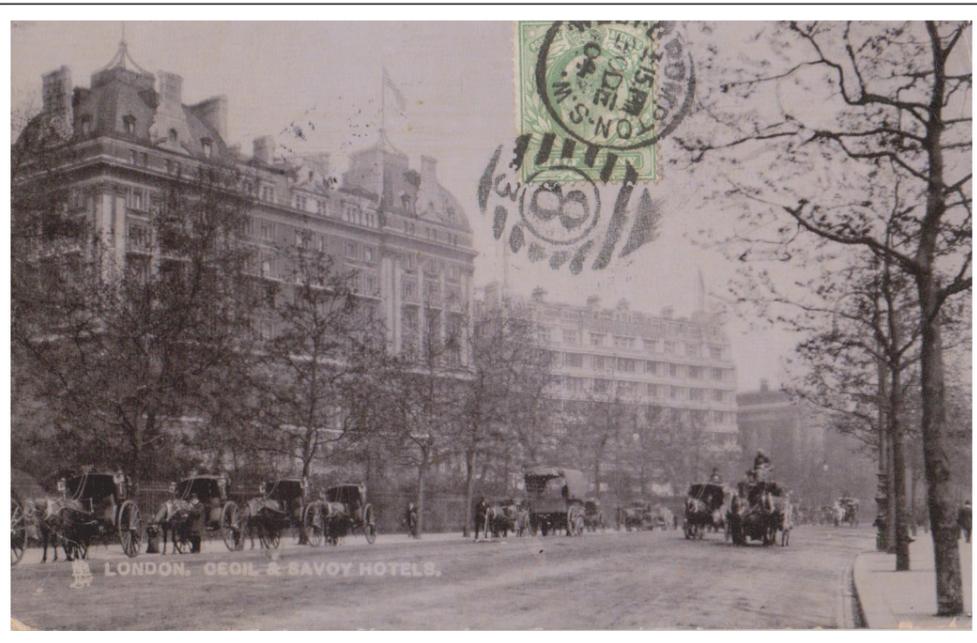
Auguste Escoffier, Cuisinier des Rois, Roi des Cuisiniers



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

1890, Le Savoy de Londres, and Co.

Inauguré en 1889, c'est le 1er hôtel avec l'électricité et des ascenseurs. En 1890, le propriétaire fait appel à César Ritz pour relancer la clientèle. Ritz à l'hôtel, Louis Echenard en salle et Auguste Escoffier en cuisine, ils vont rapidement redresser la situation.



Hôtels Cecil (au 1er plan) et Savoy (au 2nd plan)
Carte postale anglaise pour la France (Asnières)
affranchie d'un « Half Penny » Edouard VII de 1902 (tarif Imprimés)
Oblitération Duplex
avec TAD simple cercle et ovale à barre de West Crompton S.W. , 30 décembre 1904

C'est au Savoy qu'Auguste invente le menu à prix fixe qui est un immense succès.

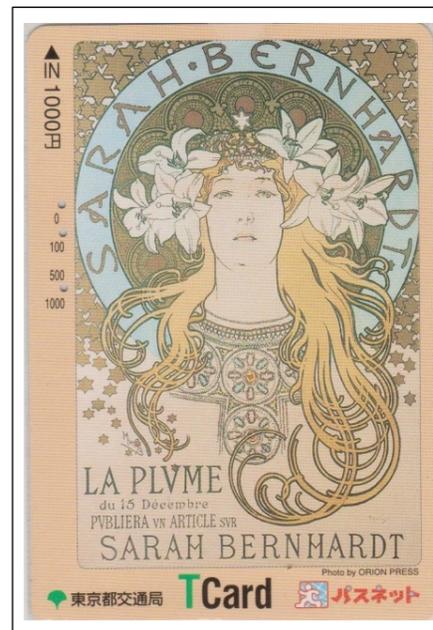
Tous les menus sont écrits en Français, et la haute société londonienne qui fréquente le restaurant fait confiance au maître d'hôtel pour ses commandes.



Brigade des cuisines du Savoy en 1908
Photo de Jacks and Co, West End, London

Parmi les têtes couronnées et les personnalités qui fréquentent le Savoy, il y a ceux qui deviennent des proches. Sarah BERNHARD devient une amie, et pour elle il crée les « Fraises Sarah Bernhard ».

Auguste en profite pour laisser libre court à son imagination dans la création de nouveaux plats et il met l'accent sur la promotion des produits Français.



Sarah Bernhard par Mucha
sur carte téléphonique pré-payée
du Japon



Fraise
timbre de Roumanie
n° 1932
émis en 1963

Emile ZOLA avec
qui il passe de
longs moments à
parler de cuisine
Provençale



« Emile Zola »
n° 1511 de 1967
dessin et gravure de
C. Durrens



Grenouille
bloc d'Indonésie, numéroté 1648 sur 40 000 exemplaires, émis en 2011

Il réussit même l'exploit, dont il est très fier, de servir des « **Nymphes à L'Aurore** » lors d'un banquet de 600 personnes, et pour cause, ce sont des cuisses de grenouilles !

Auguste est passionné de Grande Musique et d'Opéra, et une charmante rencontre l'amène à créer un nouveau dessert qui deviendra un grand classique...



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

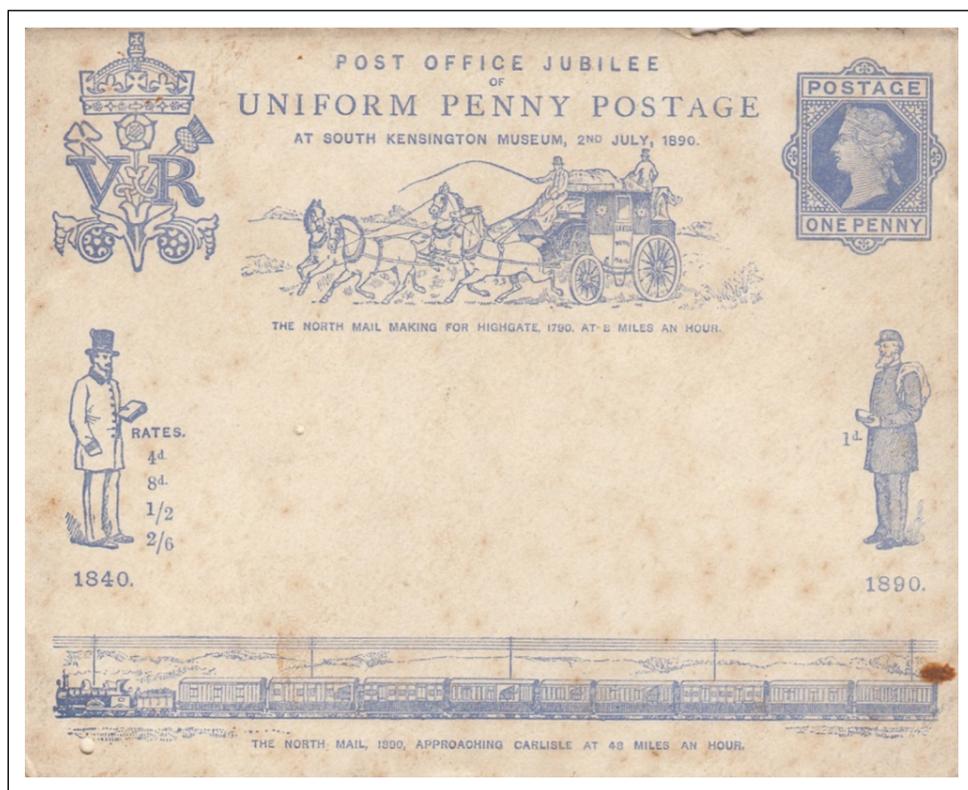
1890. A son arrivée en Grande-Bretagne, Auguste Escoffier découvrira que l'on y célèbre le 50^e anniversaire de la première émission d'un timbre poste. A cette occasion, la poste anglaise émet une enveloppe commémorative contenant une carte à l'effigie de Sir Rowland Hill, considéré comme une personnalité importante de l'histoire postale pour avoir réalisé en 1839 la Réforme postale qui bouleversa les régimes postaux européens. La politique du Postmaster General (directeur général de la poste) qu'il incite à conduire, entraîne une baisse importante des tarifs postaux et l'encouragement du port payé par l'expéditeur au détriment du traditionnel port dû par le destinataire. Des deux moyens proposés aux expéditeurs, ceux-ci préfèrent le timbre postal à l'entier postal. Rowland Hill est considéré comme un des inventeurs du timbre-poste pour avoir fait émettre officiellement le « premier » d'entre eux, le Penny Black.

n°1654 de 1996
du Bhoutan
Timbre or
commémoratif du
1er timbre-poste



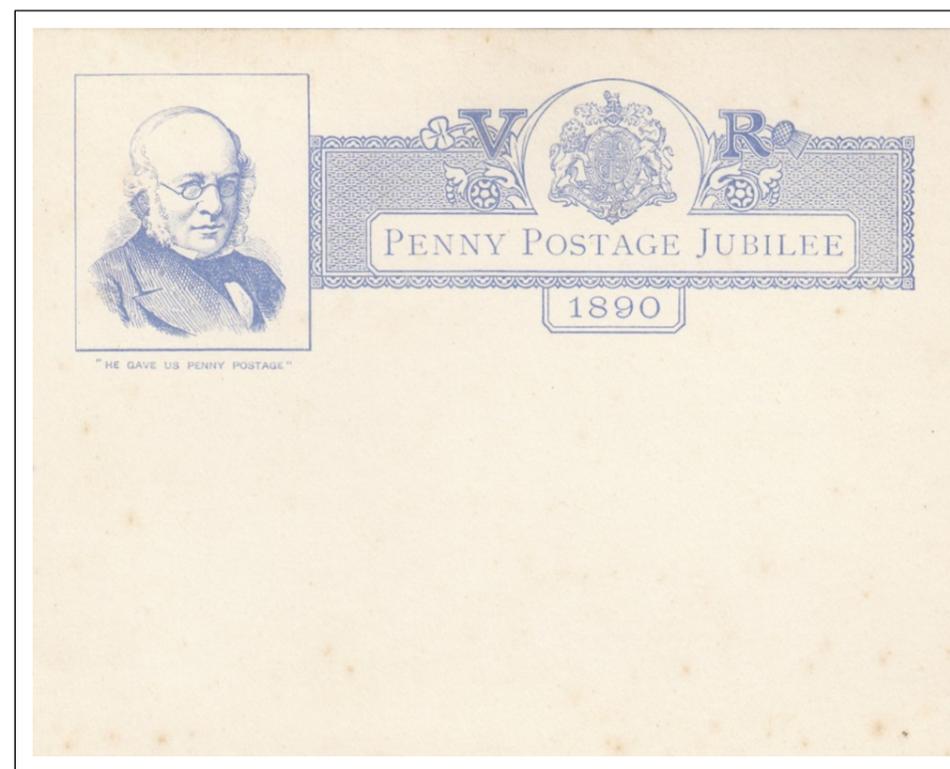
La légende :

Avant la réforme des postes, le port était payé par le destinataire. De passage dans une auberge, Rowland Hill voit le facteur apporter une lettre à la serveuse. Cette dernière regarde la lettre et la refuse ! Elle ne paye donc pas le port. Hill lui demande alors pourquoi elle n'a pas pris la lettre. La serveuse lui répond qu'elle communique au moyen de signes sur la lettre, elle n'a donc pas besoin de la lire, puisqu'elle connaît déjà le contenu ! A son retour à Londres, Hill propose de faire payer le port par l'expéditeur, et pour formaliser ce paiement, de créer une vignette collée sur la lettre. Le timbre-poste est né !



Enveloppe Entier Postal et carte du jubilé de la réforme des postes anglaises, émis en 1890

Illustration de l'évolution de la poste anglaise entre 1840 et 1890



Portrait de Sir Rowland Hill, « inventeur » du timbre-poste



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

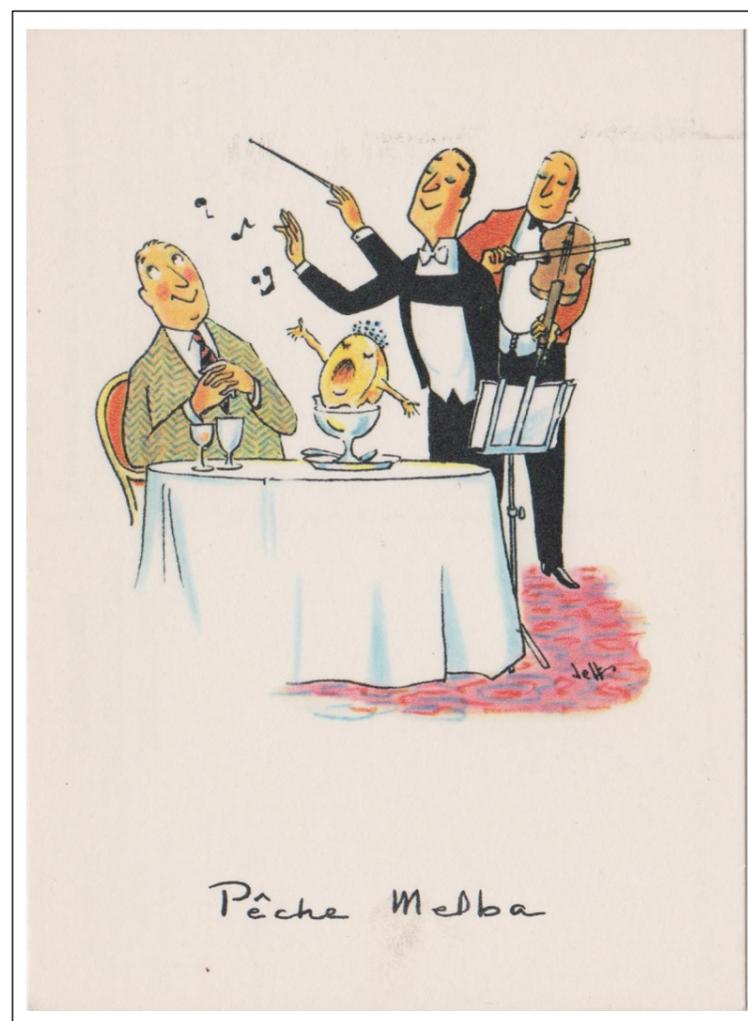
De mai à octobre 1893, on donne « Lohengrin » à Covent Garden. Apprenant le penchant d'Auguste pour son art et l'admiration qu'il a pour elle, la cantatrice vedette lui offre des places pour assister à cet opéra.



Lohengrin
chromo des Ets Beriot à Lille
fin du XIXe siècle

Le lendemain pour la remercier, il lui sert un dessert présenté dans un cygne taillé dans la glace en référence au cygne de Lohengrin.

Le nom du dessert est « La Pêche aux Cygne » car c'est une pêche pochée au sirop, servie sur une glace vanille.



Dessin de JEFF, artiste Canadien, réalisé pour les menus du Beaver Club, restaurant de l'Hôtel « La Reine Elizabeth » à Montreal

Jeanne Jugan,
fondatrice des Petites Sœurs des Pauvres
timbre personnalisé « Mon Timbre à Moi »



Cygne
Étiquette d'allumettes
Japon, début du XXe siècle



Framboise
timbre de Pologne
n°2320
émis en 1977



Pêche
timbre de Roumanie
n°1931
émis en 1963



« Peach Melba »
et Nelly Melba
timbre d'Australie
n°3076
émis en 2009

Ingrédients pour 4 gourmets

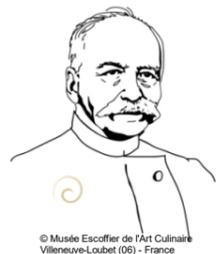
- 4 belles pêches jaunes
- 175 g de framboises
- 40 cl de glace à la vanille
- 6 amandes fraîches
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 250 g de sucre semoule
- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- 1 gousse de vanille

Indications de préparation

- Dépoussiérer les framboises sans les mouiller, les mixer avec le jus de citron et le sucre glace.
- Passer le coulis de framboise au tamis en pressant à l'aide d'une cuillère afin de récupérer la pulpe. Placer au frais dans un récipient hermétique.
- Dans une casserole, dissoudre le sucre semoule dans 50 cl d'eau froide. Ajouter la gousse de vanille fendue en 2 dans la longueur.
- Porter à ébullition puis baisser le feu et laisser à petit frémissement pendant 5 min afin d'obtenir un sirop léger.
- Ébouillanter les pêches 5 secondes, les pêches doivent être totalement immergées, puis les plonger dans un bain d'eau glacée.
- Les peler puis les immerger dans le sirop.
- Laisser pocher 15 min.
- Déposer les pêches dans un saladier. Réserver au frais.
- Ébouillanter les amandes 1 min. les égoutter puis les peler. Les étaler sur une plaque à pâtisserie.
- Cuisson à four chaud Th 4 - 120°C, pendant 10 min. remuer pendant la cuisson. Les couper en lamelles ou les concasser au rouleau à pâtisserie.
- Juste avant de servir, sortir la glace à la vanille à T° ambiante afin de la ramollir légèrement.
- Garnir de la glace à la vanille 4 coupes, puis disposer les pêches égouttées sur le dessus.
- Napper enfin de coulis de framboise puis parsemer d'amandes.

C'est à cet époque qu'il prends l'habitude de donner toute la nourriture gaspillée et les retours de table aux œuvres caritatives comme « Les Petites Sœurs des Pauvres » qui viennent chercher ces dons tous les matins.

Auguste Escoffier, Cuisinier des Rois, Roi des Cuisiniers



Le succès de Ritz, Escoffier et Echenard attire les investisseurs et, en 1895, les actionnaires du Savoy ouvrent un nouvel hôtel à Rome.



Lettre à en-tête du Grand Hôtel de Rome pour Genève avec liste des autres hôtels du groupe

Affranchie à 15cent, tarif pour la Suisse + taxe 25cent Espresso
Oblitération de la Gare de Rome « Roma-Ferrovia/ Espressi » du 19 mars 1908



Nicolas Appert inventeur de la Conserve Alimentaire n°1014 de 1955 dessin et gravure de H. Cheffer

Il est au Savoy de Londres en 1890, lorsqu'il trouve enfin un fabricant pour sa recette de tomates concassées en conserve. Après quelques années de mise au point, en 1895 c'est un succès immédiat, et les cuisiniers du monde entier veulent son produit. En 1896, 60 tonnes sont produites et vendues. Ces boîtes sont vendues sous la marque DAXO. (recherches personnelles)

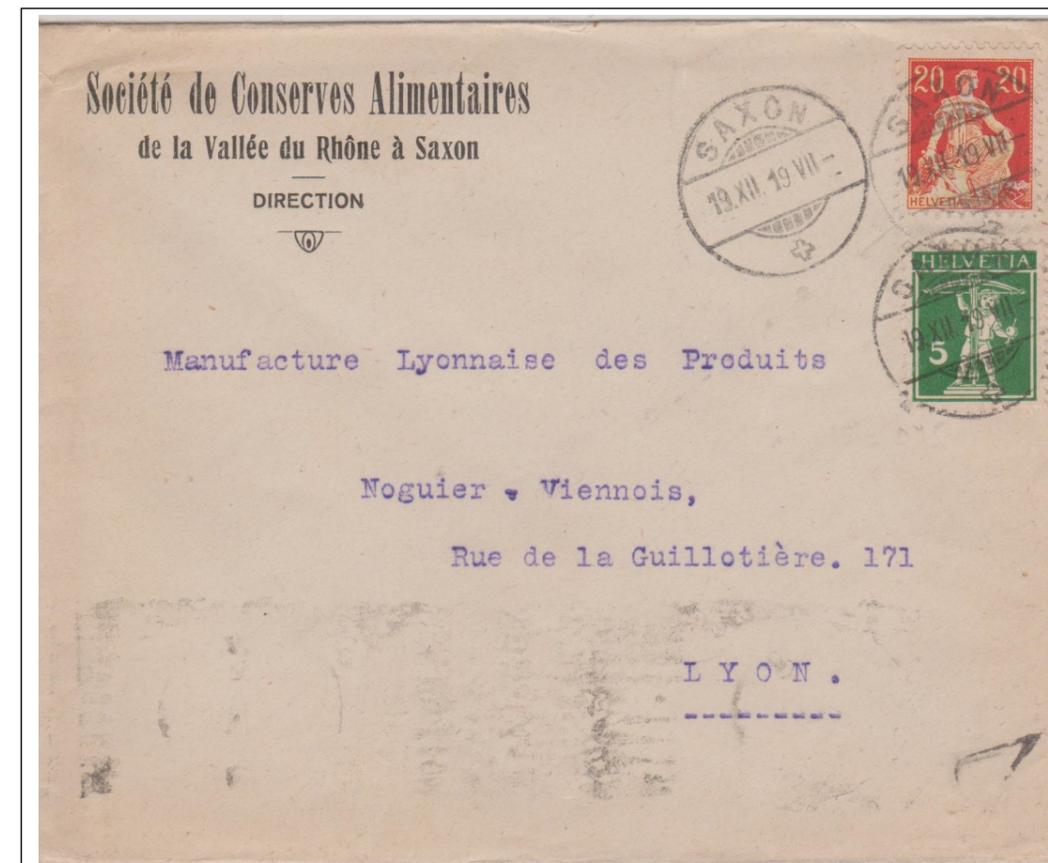
Lettre à en-tête de la « Société de Conserves Alimentaires » pour Lyon cette société réalise le projet d'Auguste Escoffier en 1895

Lettre affranchie à 25c Suisse, tarif pour la France
Oblitération TAD à pont de Saxon, 19 décembre 1919

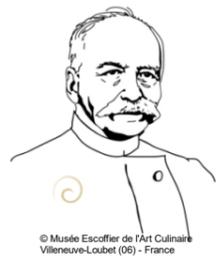


Le Mont Revard - Les Chalets TAD convoyeur-ligne Mont Revard à Aix-les-Bains, 8 septembre 1909 et cachet de l'Observatoire du Mont Revard, A. Desgranges

Le trio ouvre également la même année 1895 les Chalets du Mont-Revard : " ...un coquet restaurant et quelques chambres... " construit à l'occasion de l'ouverture du chemin de fer à crémaillère qui mène d'Aix-les-Bains au Mont-Revard.

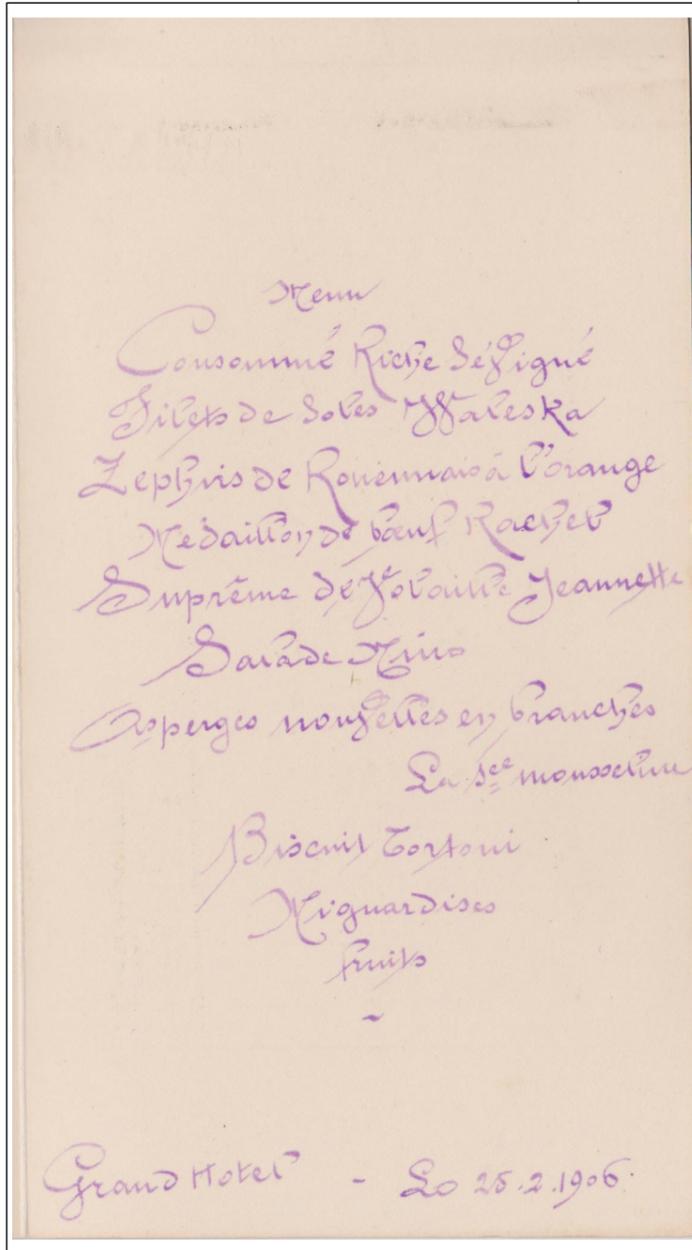


Un Menu à prix fixe suivant Auguste ESCOFFIER



« ...Le maître d'hôtel prenait le nom de la personne, l'inscrivait sur une feuille détachée d'un carnet, mentionnait le nombre de couverts, l'heure du dîner et m'envoyait tout de suite cet ordre ; je composais alors le menu à mon idée. Le double de ce menu était conservé dans un livre spécial de sorte que, lorsque la même personne revenait commander un dîner du même genre, je n'avais qu'à ouvrir mon livre et changer les mets qui lui avaient été servis dans le précédent dîner... »

Menu du Grand Hôtel de Rome, du 20 février 1906



Les recettes d'Auguste Escoffier dans ce menu :

- Le consommé « Sévigné » (aux petits pois)
- Le filet de sole « Waleska », créé par Auguste pour le 100^{ème} anniversaire de la rencontre entre Napoléon Bonaparte et Marie Waleska (Sole, Homard et Truffes)
- le « Zéphris de Rouennais à l'Orange », (du canard)
- Les médaillons de bœuf « Rachel », des tournedos (filet de bœuf) avec une garniture de fonds d'artichauts et moelle pochée
- Le « Suprême de volaille Jeannette », recette qu'il a créé en juin 1896 en hommage au naufrage de la Jeannette, navire d'une expédition américaine au Pôle Nord, pris dans les glaces en 1881. (filet de volaille, foie gras et gelée à l'estragon)
- Les asperges françaises qu'il n'a cessé de promouvoir.



Petits Pois
 timbre autoadhésif
 n°A174
 émis en 2008
 carnet Vacances



Truffes
 timbre de Djibouti
 n°632
 émis en 1987
 série Champignons



Sole
 timbre d'URSS
 n°5021
 émis en 1983
 série Poissons
 d'Eau Douce



Homard Breton
 timbre autoadhésif
 n°A439, émis en 2010,
 carnet Saveurs de nos Régions



Canard, chromo début du XX^e siècle
 Escoffier fait venir ses canards directement de Normandie,
 ses homards de Bretagne et ses asperges de Provence



EMA (empreinte de machine à affranchir),
 d'un producteur de volaille et de Foie Gras



pins Amora
 Estragon



Asperges « Violette d'Argenteuil »
 carte à collectionner
 des éditions Nathan



Bœuf (viande)
 timbre du Mexique
 n°1549
 émis en 1975
 série Exportation



Artichaut
 timbre autoadhésif
 n°A748
 émis en 2012
 carnet Légumes Verts

Comme à Londres, les menus sont en Français, Escoffier les compose et ses recettes assurent la promotion des produits Français.





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

1897, Le Ritz de Paris, et Cie

L'année 1897 est marquée par 2 événements :

-la création par Ritz et Escoffier de la « RITZ DEVELOPMENT », qui achète immédiatement le **Carlton** alors en construction et lance la construction du **Ritz** de Paris.

-en mars, le départ de Ritz, Escoffier et leurs principaux collaborateurs du Savoy. Ils intègrent immédiatement la nouvelle société.

Le Prince de Galles écrira alors :
« *Where Ritz goes, we shall follow* »
(où Ritz va, nous le suivrons)...

Et il annule aussitôt une partie prévue au Savoy, rejoignant Escoffier et Ritz au Carlton !



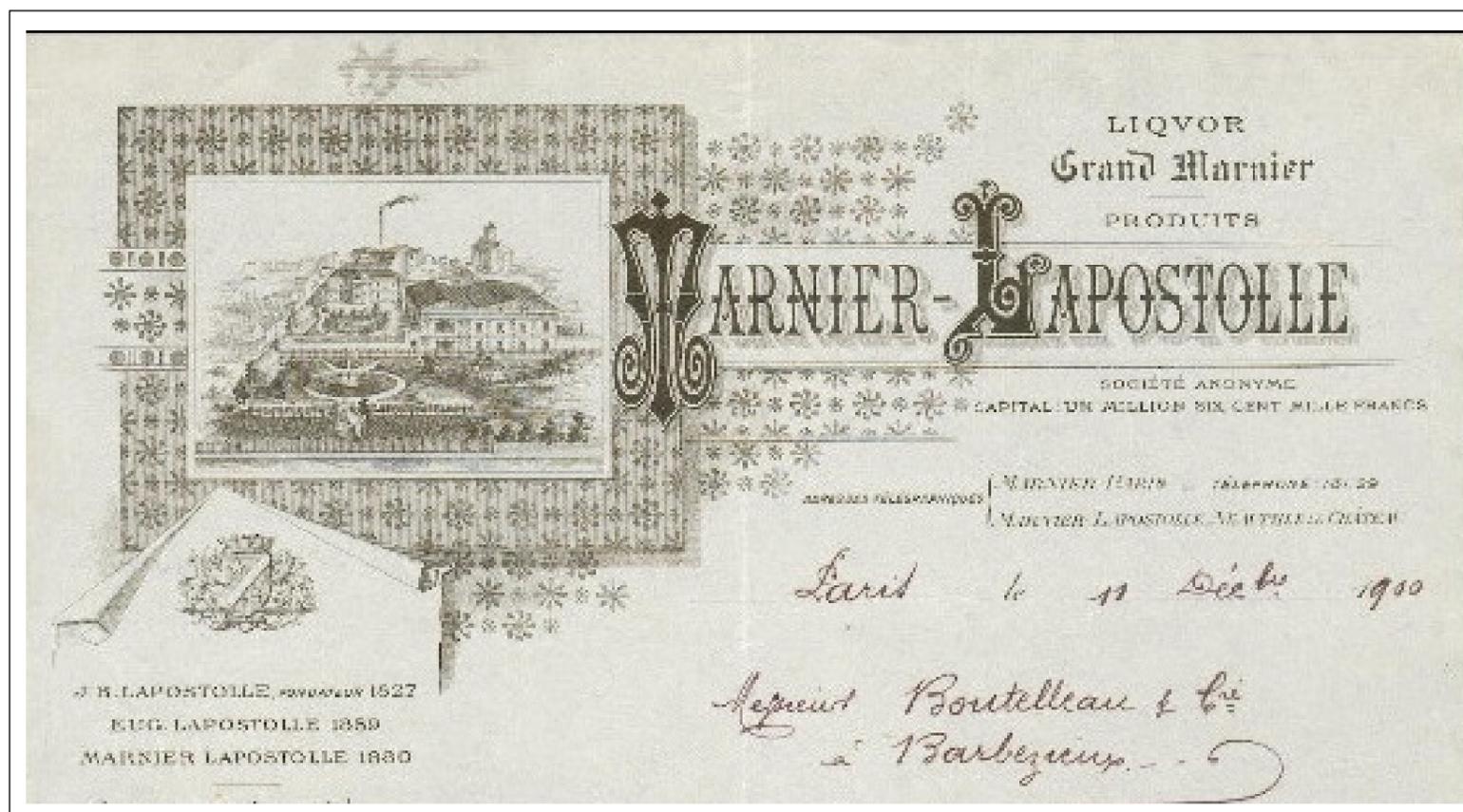
La terrasse de l'Hôtel Ritz, à Paris Place Vendôme



Etiquette de bagage de l'Hôtel Ritz



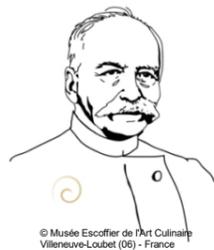
Haute Couture
(Place Vendôme)
n°941 de 1953
dessin de P. Gandon et
gravure de J. Piel



Lettre à en-tête de la société Marnier-Lapostolle, 11 décembre 1900

Les financiers suivaient Ritz et Escoffier pour les affaires du Savoy, mais pour leur financer leur propre société, ils étaient réticents. C'est Marnier-Lapostolle, pour qui ils avaient assuré le lancement du Grand-Marnier en Angleterre, qui financera le lancement de la société Ritz-Development.

Auguste Escoffier, Cuisinier des Rois, Roi des Cuisiniers



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



Escoffier dirige l'installation des cuisines. Il dessine et fait fabriquer par Christofle les plats carrés qu'il avait utilisés chez son oncle durant son apprentissage et qu'il s'était promis d'avoir dans « son restaurant ». Depuis, ces plats portent le nom de « **Plat Escoffier** ».



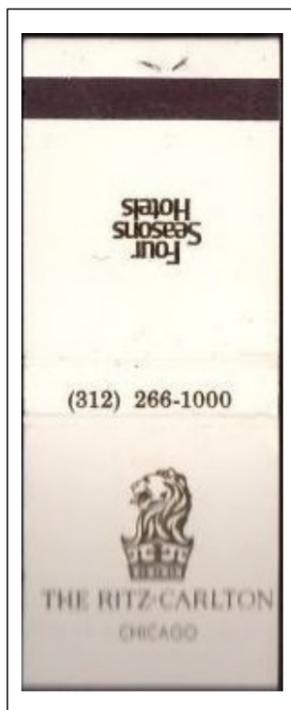
© Musée Escoffier de l'Art Culinaire - Villeneuve-Loubet (06) - France

Durant la guerre de 14/18, l'Hôtel RITZ (comme beaucoup d'hôtels) sera transformé en hôpital militaire pour soigner les blessés de guerre. Mais l'entrée de l'hôpital sera rue Cambon, l'entrée de service en temps de paix.

Les Hôtels RITZ :
 César Ritz est décédé le 26 octobre 1918, 2 jours avant l'anniversaire d'Escoffier. Des nombreux hôtels portant son nom dans le monde, la plupart appartiennent maintenant au groupe MARRIOT.
 Seul le « Ritz de Paris » reste indépendant. Il appartient aujourd'hui à Mohamed Al-Faied, et a obtenu son classement « PALACE » en 2016.



Griffe linéaire de l'Hôpital Auxiliaire N°226, 38, Rue CAMBON (Hôtel RITZ) PARIS sur carte postale en Franchise Militaire
 Oblitération mécanique Garcia à 5 lignes droites, PARIS 35, RUE CAMBON, 28 octobre 1914



Pochette d'allumettes du Four Seasons, restaurant de l'hôtel Ritz-Carlton de Chicago



Buvard de l'hôtel Ritz-Carlton de New-York



Capsule de champagne Ritz, Paris

Les Hôtels CARLTON :
 Le nom CARLTON n'est pas une marque. Il signifie « homme libre » en danois. Les nombreux hôtels portant ce nom ne font pas obligatoirement partie du même groupe.





© Musée Escoffier de la Cuisine
Museum Escoffier (M) - France



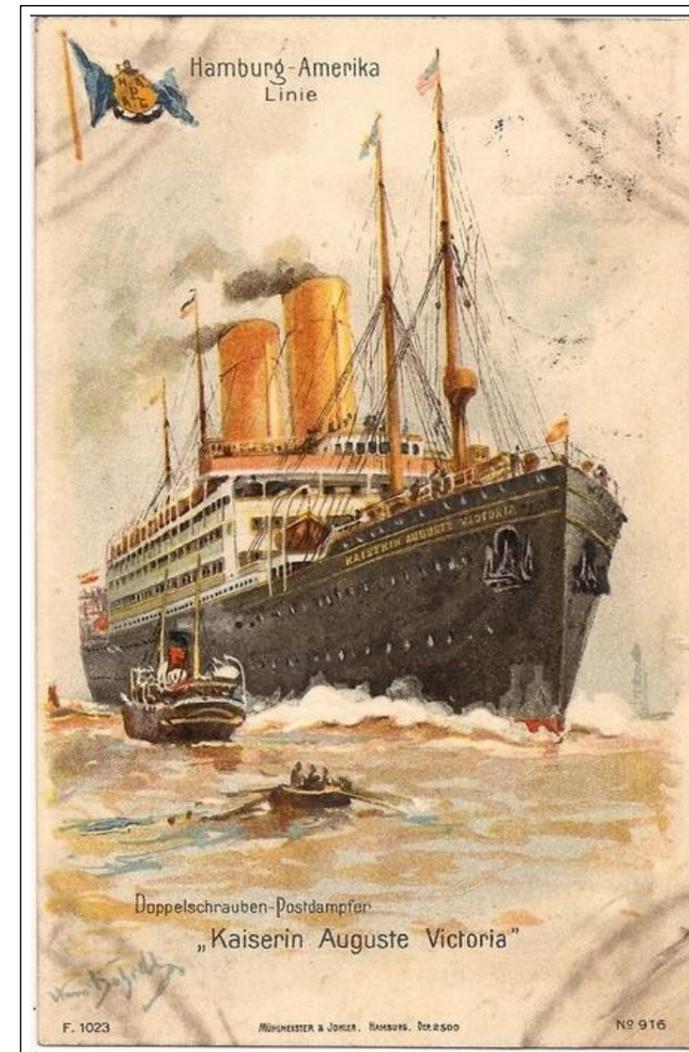
La salle du Ritz-Carlton-Restaurant du paquebot AMERIKA sur carte postale de la Hamburg Amerika Linie

La Compagnie du Ritz-Carlton conclu en 1904 un contrat pour administrer la restauration des passagers de 1ère classe, sous la responsabilité d'Escoffier, sur les navires transatlantiques de luxe de la compagnie Allemande Hamburg Amerika Linie (HAPAG :Hamburg-Amerikanische-Packetfahrt-Actien-Gesellschaft).



Les paquebots de l'HAPAG avaient à leur bord un bureau de poste Américain lors des voyages retour

au dos de la carte situé à droite :
affranchissement 2 cent,
Oblitération Duplex
TAD U.S. GERMAN SEA P.O.
avec ovale à barres, 19 décembre 1911



Le Kaiserin Auguste Victoria, sur carte postale à destination des USA postée à bord,

Après l'Amerika, il effectue les voyages inauguraux de 2 paquebots suivants:
-Le Deutschland en 1907
-Le Kaiserin Auguste Victoria en 1908



Kaiser Guillaume II chromo Chocolat Guérin-Boutron Série de 823 portraits entre 1903 et 1926

Auguste rencontre le Kaiser Guillaume II lors du dîner qu'il a organisé à bord de l'Amerika la veille du départ, en 1906.



Sacre de Guillaume II timbre de l'Empire Allemand n°95 émis en 1906 (issu de la 1ère série de timbre commémoratifs Allemand)

Il rencontre Guillaume II une 2ème fois lors du dîner d'inauguration de L'Imperator en 1913, mais ne fait pas le voyage.

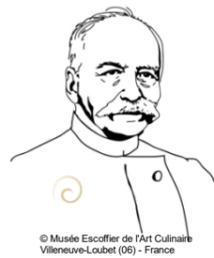


Carte postale postée à bord de l'IMPERATOR pour Meshanticut, Rhode Island Affranchissement 2 cent, Oblitération Duplex TAD U.S. GERMAN SEA P.O., Le 17 octobre 1913, voyage retour New-York / Hambourg (notez un bloc dateur différent sur ce Timbre à Date)

La Ritz-Carlton équipe d'autres paquebots de l'HAPAG, mais Escoffier ne participe pas aux lancements.

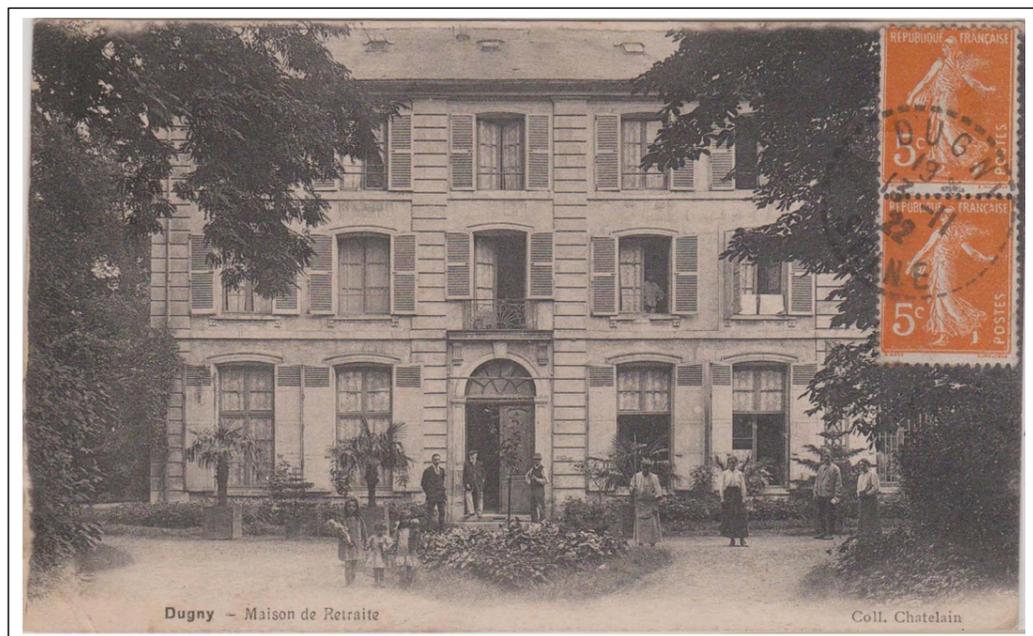
En décembre 1910 Auguste retourne une 3ème fois aux Etats-Unis, mais cette fois sur un paquebot anglais de la Cunard, le Lusitania. Le paquebot sera torpillé par un sous-marin allemand, le 7 mai 1915.

Auguste Escoffier, Cuisinier des Rois, Roi des Cuisiniers

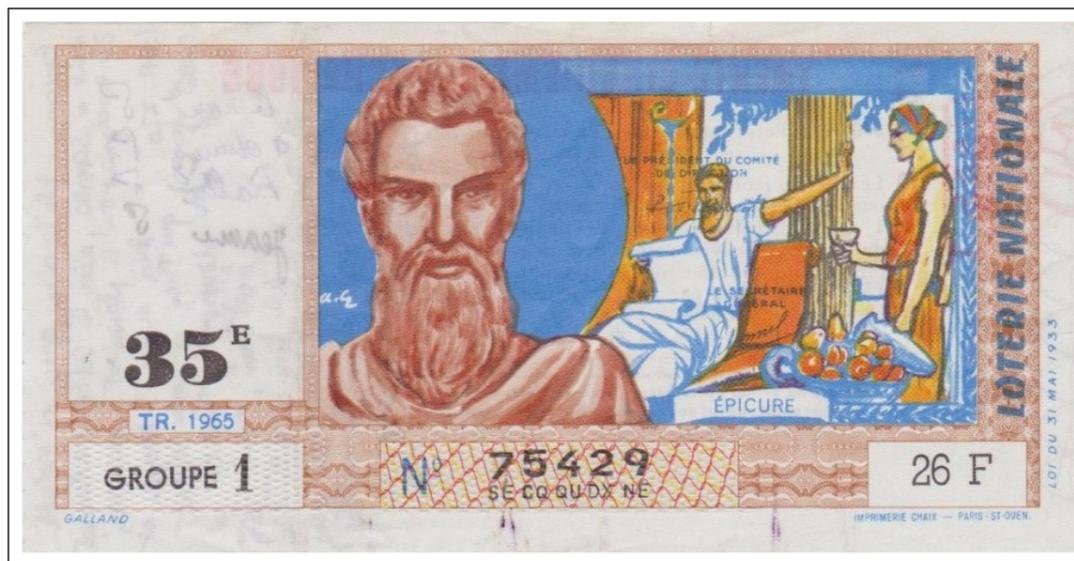


En 1909, ses amis et collègues organisent ses 50 ans de carrière et ils collectent 6 000 Francs pour lui faire un cadeau. Escoffier demande que la somme soit versée à la Maison de retraite de Dugny pour les vieux cuisiniers sans ressources, en y ajoutant sa contribution personnelle.

En 1911, il fonde à Londres **Le Carnet d'Epicure**, une revue qui a pour but de « ...contribuer au développement du tourisme en France : faire mieux connaître nos plus beaux sites, ...et aussi les meilleurs produits de notre sol et l'art de les accommoder ... ».



Dugny - Maison de Retraite
TAD type B4 de la distribution de Dugny, 13 novembre 1922



Billet entier de la Loterie Nationale « EPICURE » 35e tranche de 1965

En 1912, il conçoit **Les Dîners d'Epicure**. Au même moment, dans plusieurs villes, sont organisés des repas caritatifs pour « faire connaître l'excellence de la cuisine française... ». Le 1er dîner a lieu le 17 mai à l'Hôtel Cecil, à Londres. La même année, il écrit **Le Livre des Menus**. Il participe également à la création de **La Ligue des Gourmands**.



« Inconfort d'une Épicure » auto-portrait de Thomas Rowlandson De 1787 (Coll. Lordprice, U.S.A.)

En 1910, il publie un **Projet d'Assistance Mutuelle pour l'Extinction du Paupérisme** inspiré par le décalage qu'il constate entre le milieu qu'il sert, où l'argent coule à flot, et les employés qui l'assistent pour qui l'argent est un souci de chaque jour. Dans cet ouvrage figurent des idées qui prendront forme dans la politique sociale de la fin des années 30.

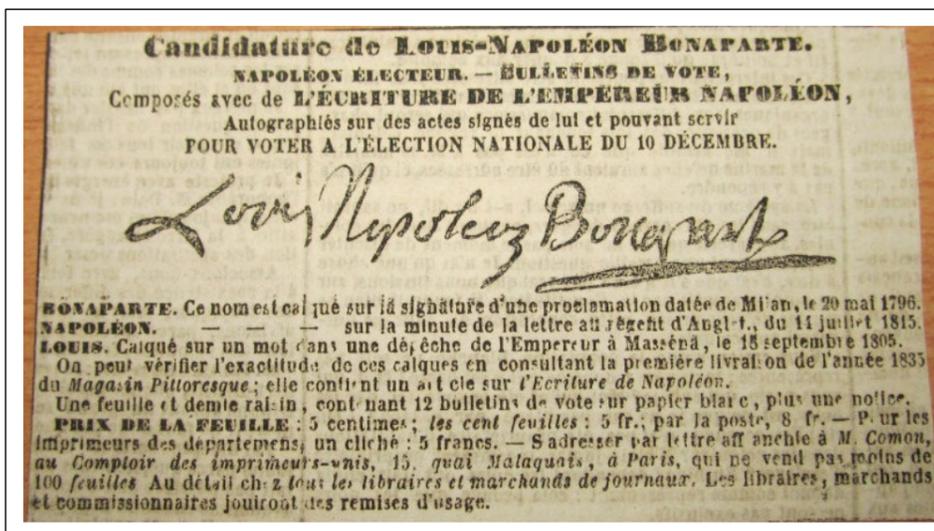


Le Front Populaire n°2394 de 1986 héliogravure d'après un dessin de F. Léger

S'est-il inspiré de Théophile GRISON, manufacturier à **Lisieux**, qui écrivait en 1871 : **Notice sur l'extinction du paupérisme ?** (recherches personnelles)



Basilique de Lisieux n°1268 de 1960 dessin et gravure de P. Gandon



Article publicitaire paru en 1848

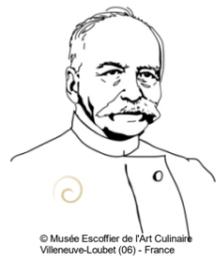
Ou de la profession de foi socialiste utopique écrite en 1844 par Louis Napoléon Bonaparte en prévision des élections de 1848, **De l'extinction du paupérisme**.

Cette doctrine est souvent interprétée à tort comme une philosophie de « bon vivant » cherchant le plaisir avec excès. En réalité, il s'agit d'une philosophie d'équilibre.

L'Esprit Escoffier :
Escoffier est toujours très préoccupé par l'injustice sociale. Au Savoy et au Carlton, il a toujours plusieurs employés en surnombre afin de leur éviter le chômage.
Pendant la première guerre mondiale il s'occupe des combattants, mais il apporte aussi un soutien aux familles des cuisiniers mobilisés, organisant des fêtes de bienfaisance à Londres et à Monaco dont les bénéfices leur sont reversés.



Auguste Escoffier, Cuisinier des Rois, Roi des Cuisiniers



Monaco, Retraite Active

Le 11 novembre 1919, il reçoit la croix de **Chevalier de la Légion d'Honneur** des mains de Raymond Poincaré en visite à Londres. C'est le 1er cuisinier à recevoir cette distinction.

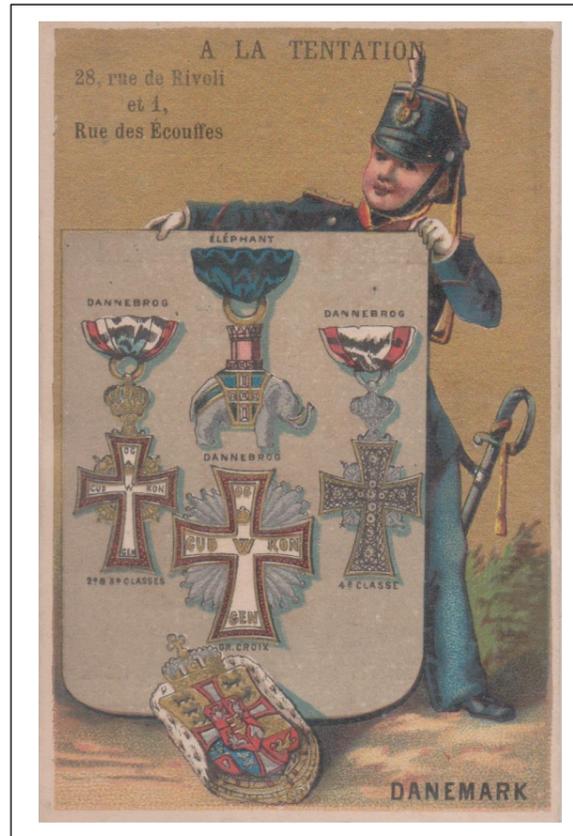


Décorations Françaises dont Légion d'Honneur chromo de la fin du XIXe

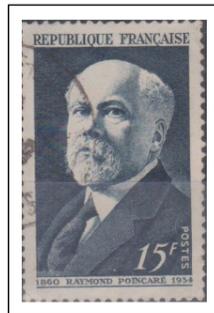


Légion d'Honneur n°997 de 1954 dessin M. Lalau et gravure de H. Cheffer

Décorations Danoises dont Croix de Daneborg chromo de la fin du XIXe



Christian X timbre du Danemark n°143 émis en 1922



R. Poincaré n°864 de 1950 dessin et gravure de P. Gandon

Escoffier a 73 ans en 1920 lorsqu'il prend sa retraite. Il retrouve son épouse à Monaco, mais il continue à « travailler » pour la profession et pour les ménagères en écrivant plusieurs ouvrages.



Vue de l'Avenue de la Costa à Monaco, où se trouve la Villa Fernand, la résidence d' Auguste Escoffier où il résidera jusqu'à son décès. Timbre Albert 1er à 5c de 1891 Oblitération de Monte-Carlo, Principauté de Monaco, 27 mars 1906

En 1923, il reçoit la **Croix de Daneborg** lors de l'Exposition Culinaire de Copenhague des mains du Roi Christian X.

En 1926, il retourne à New-York sur le Berengaria de la Cunard Line, qui n'est autre que l'Impérator dont il avait organisé les cuisines en 1913.



Document extrait de la brochure publicitaire du Berangaria Le navire effectuait la liaison Southampton-Cherbourg-New-York

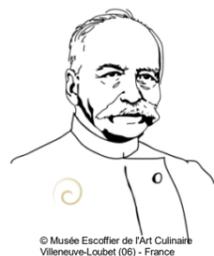
Ses écrits pour les ménagères :
-«la vie à bon marché» avec **Le Riz et La Morue**
-**Ma Cuisine** (réédité par Flammarion jusqu'en 1992)

La Morue n°353 de St Pierre et Miquelon émis en 1957 dessin et gravure de P. Munier



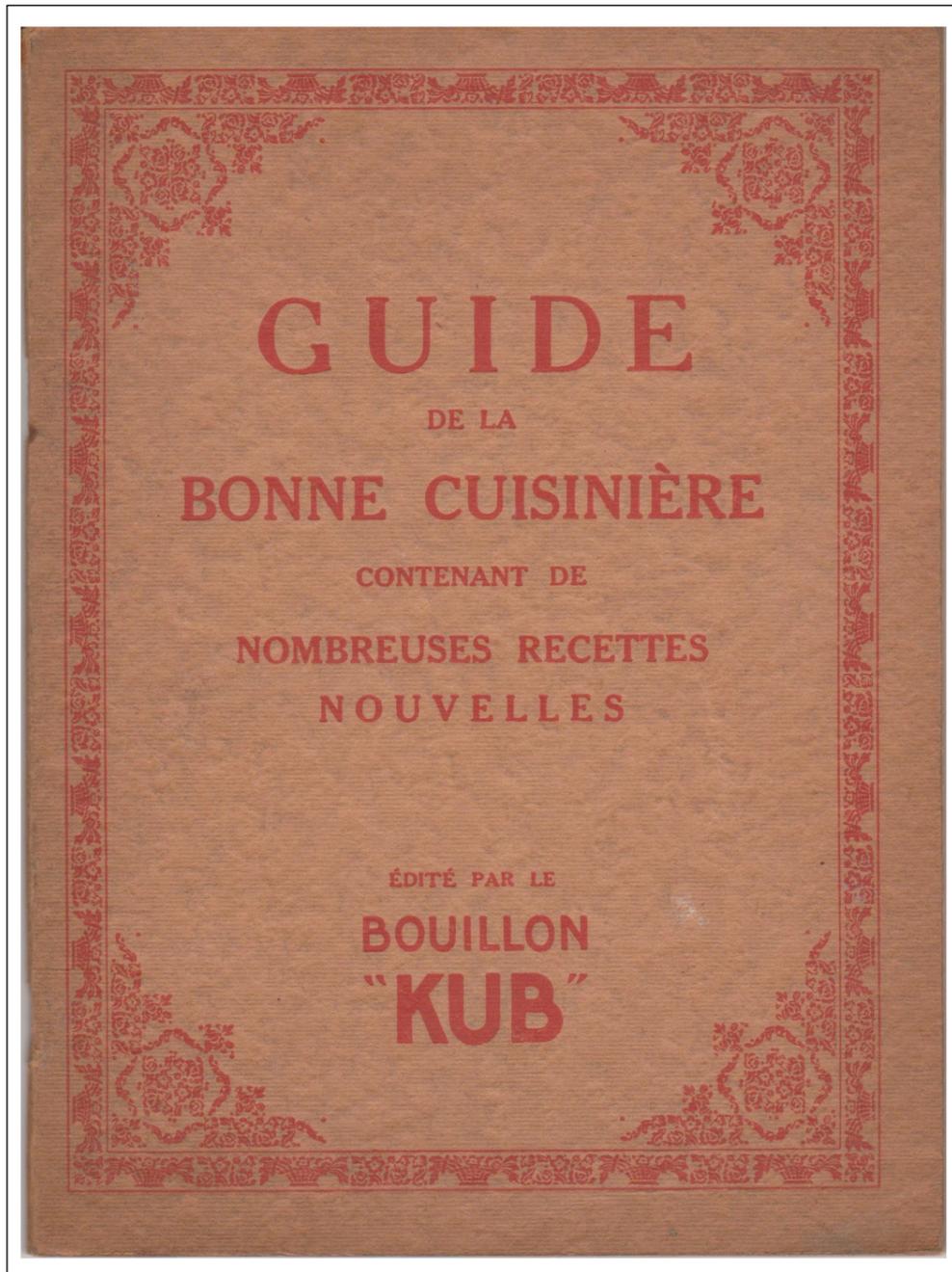
La Culture du Riz timbre du Viet Nam émis en



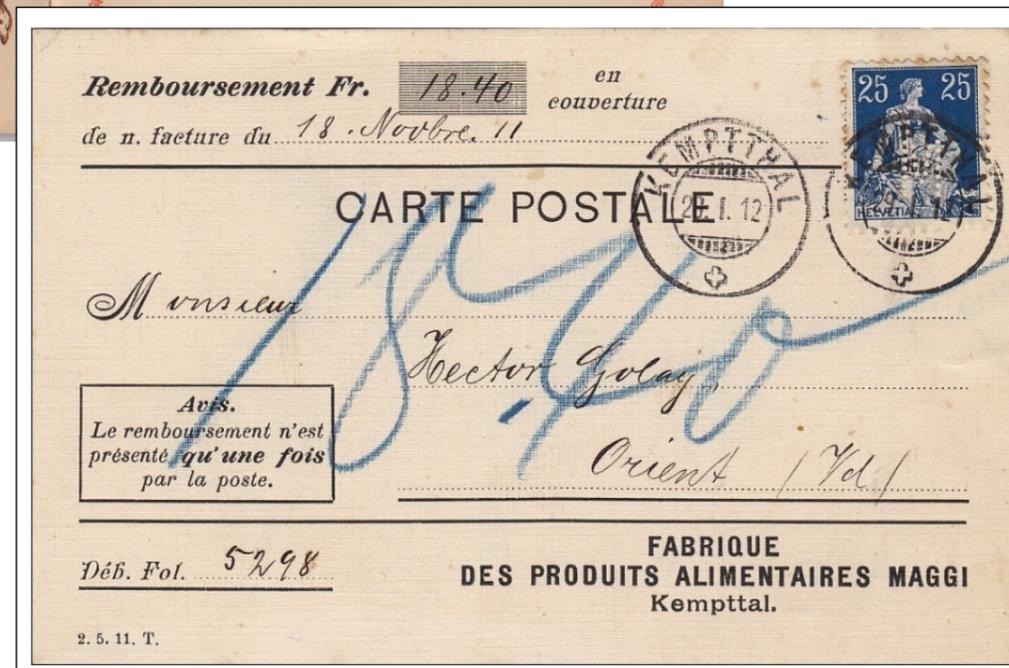


En 1922, il collabore avec la firme Suisse **MAGGI**, reconnue d'utilité publique en Suisse pour son implication dans la lutte contre la malnutrition. Ils élaborent ensemble des recettes pour le **Bouillon KUB**, créé en 1907 par Julius MAGGI, inaugurant par la même occasion la collaboration entre un Chef de cuisine et l'industrie agro-alimentaire. Julius MAGGI avait courtisé ESCOFFIER dès les années 1910 pour « anoblir » ses produits, mais son décès en 1912 et la guerre de 14/18 avaient suspendu les négociations.

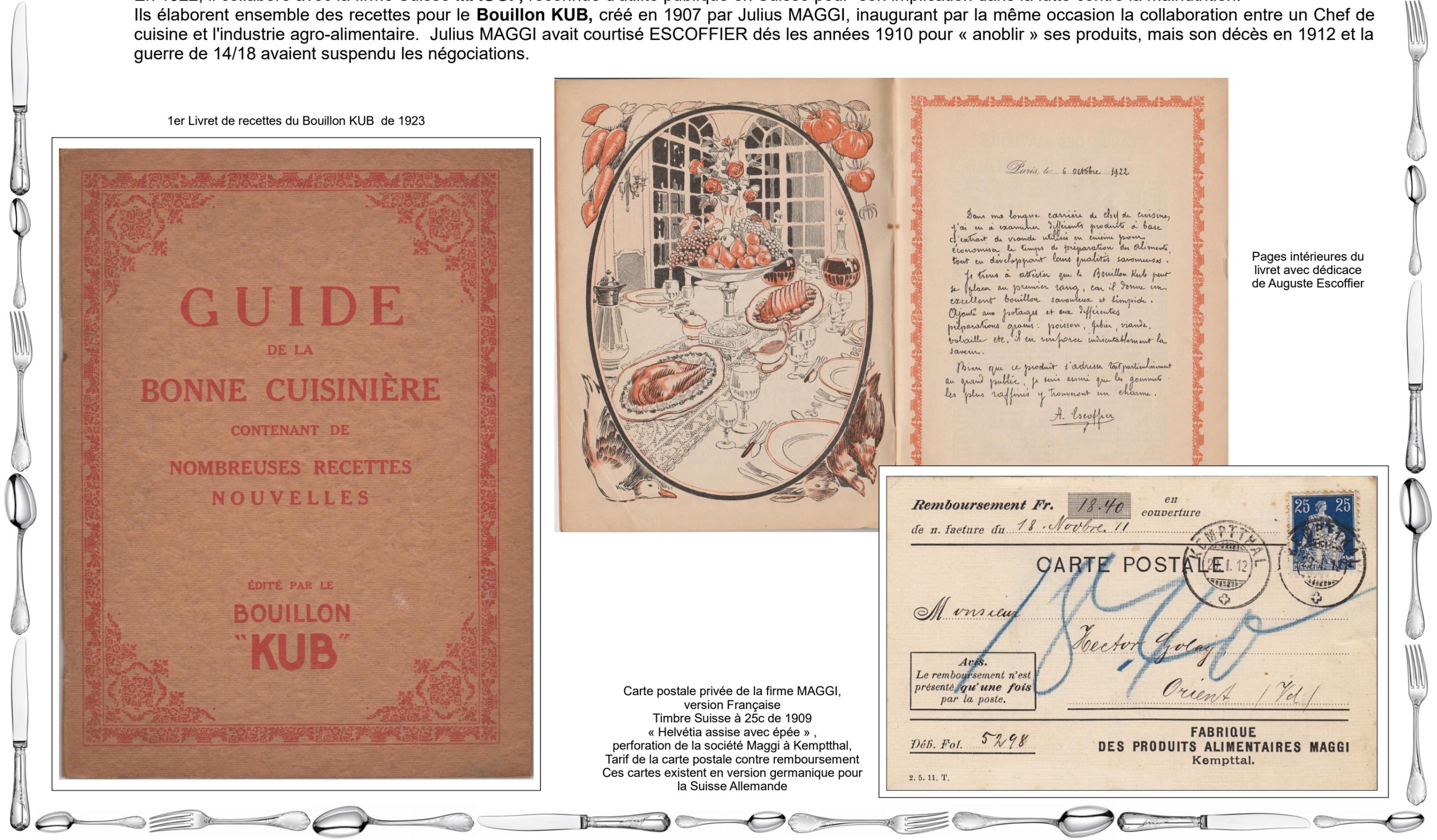
1er Livret de recettes du Bouillon KUB de 1923



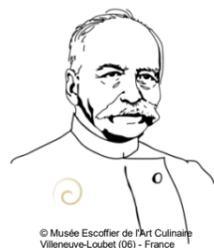
Pages intérieures du livret avec dédicace de Auguste Escoffier



Carte postale privée de la firme MAGGI, version Française
Timbre Suisse à 25c de 1909
« Helvétia assise avec épée »,
perforation de la société Maggi à Kempthal,
Tarif de la carte postale contre remboursement
Ces cartes existent en version germanique pour la Suisse Allemande



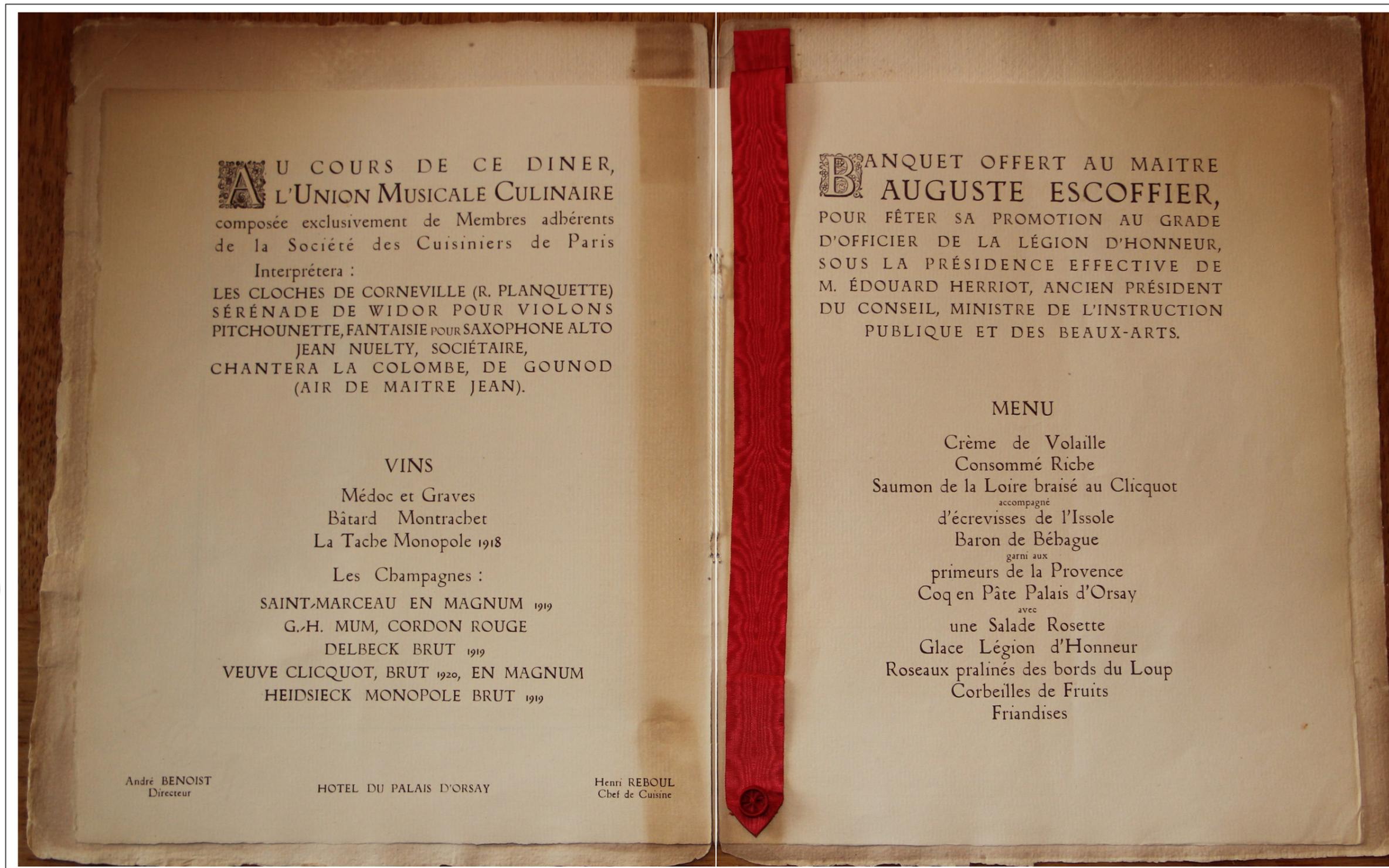
Auguste Escoffier, Cuisinier des Rois, Roi des Cuisiniers



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



Le 22 mars 1928, Auguste Escoffier est élevé au grade d'**Officier de la Légion d'Honneur**. La décoration lui est remise par Edouard Herriot, alors ministre de l'instruction publique et des beaux-arts. Il est très fier de cette distinction, et signera dorénavant ses courriers :
« A. Escoffier, Officier de la Légion d'Honneur »



Edouard Herriot
n°1953 de 1977
dessin et gravure
de P. Gandon

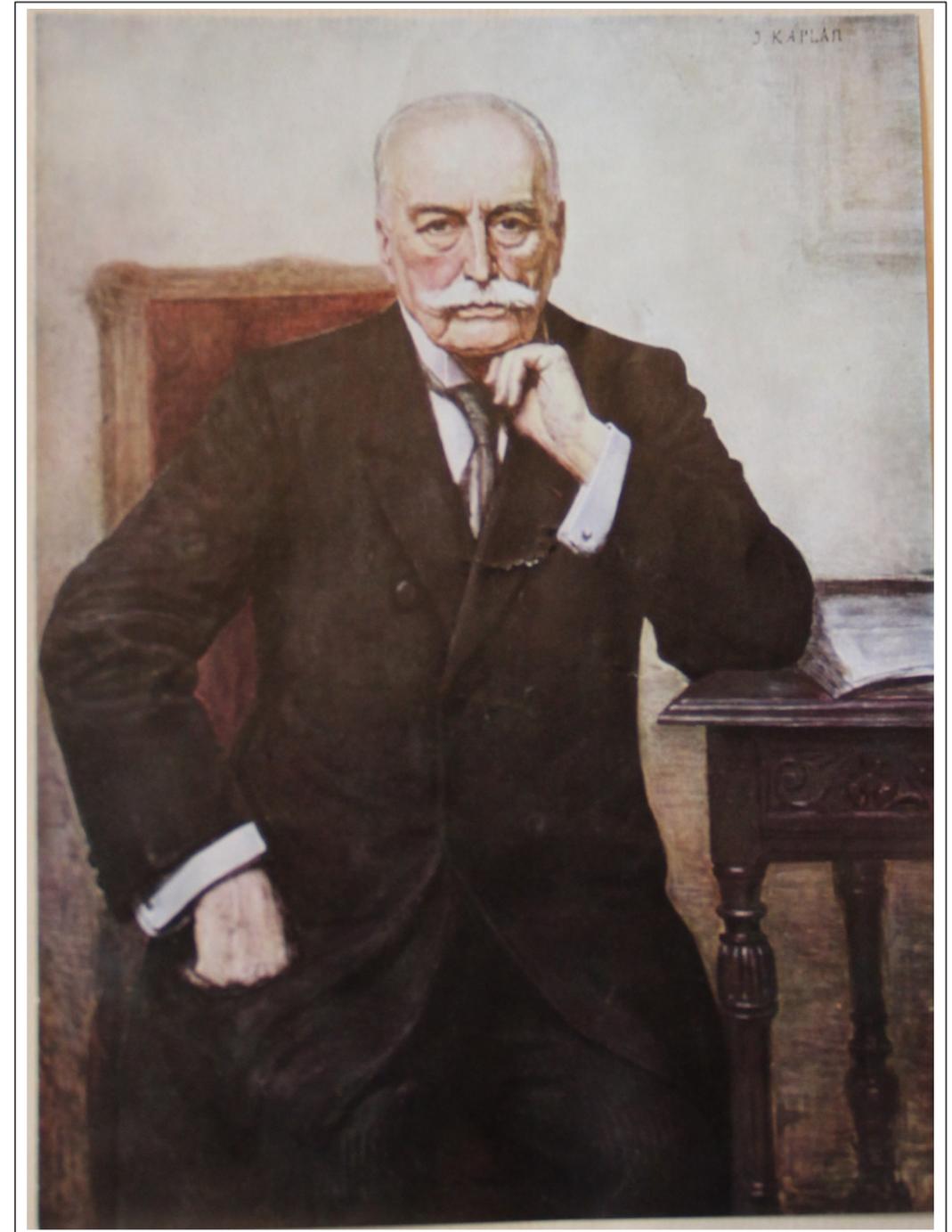
Menu original du banquet donné à l'occasion de la remise de cette décoration, à l'Hôtel du Palais d'Orsay, présidé par Edouard Herriot alors Ministre de l'Instruction Publique et des Beaux-Arts.
Le banquet réunit plus de 350 personnalités de l'hôtellerie, de la restauration et de la presse.
Dimension réelle: 44 x 28,5 cm, original présenté page suivante

Auguste Escoffier,
Cuisinier des Rois, Roi des Cuisiniers



HOMMAGE DE LA
SOCIÉTÉ DES
CUISINIERS DE PARIS,
AU MAITRE
AUGUSTE ESCOFFIER
A L'OCCASION
DE SA PROMOTION AU
GRADE D'OFFICIER DE
LA LÉGION D'HONNEUR

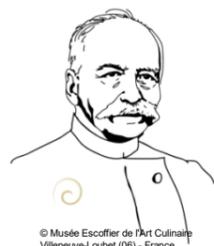
22 MARS 1928



Reproduction de la photo intérieure du menu présenté à gauche,
dimension réelle 18 x 24cm

Cette photographie est une reproduction du portrait du maître réalisé sur toile par Jacques Kaplan (1872/1949), célèbre portraitiste qui deviendra plus tard le peintre officiel du régime de Vichy. Il est conservé au Musée Escoffier de Villeneuve-Loubet.

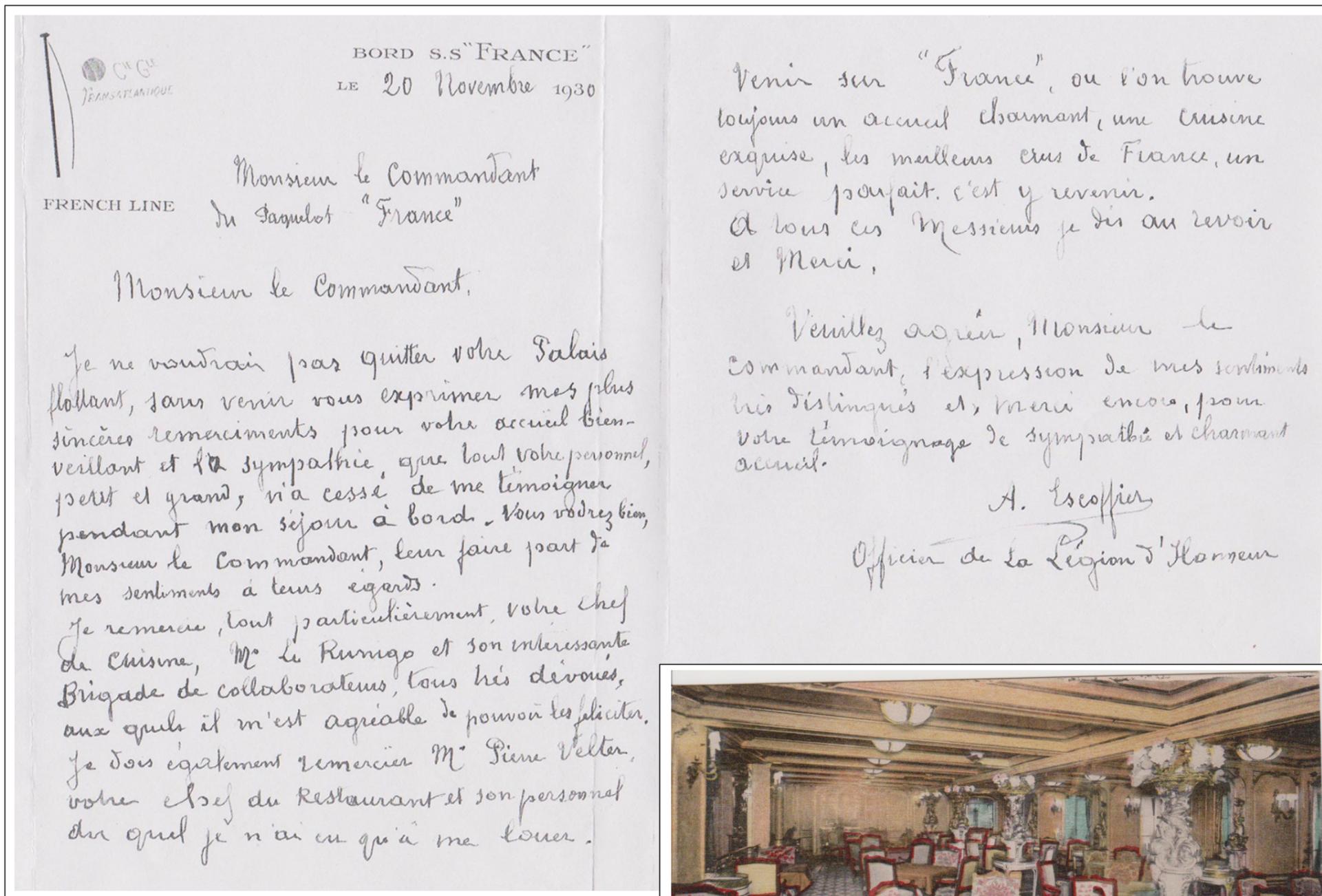




© Musée Escoffier de l'Art Culinaire
Villeneuve-Loubet (06) - France

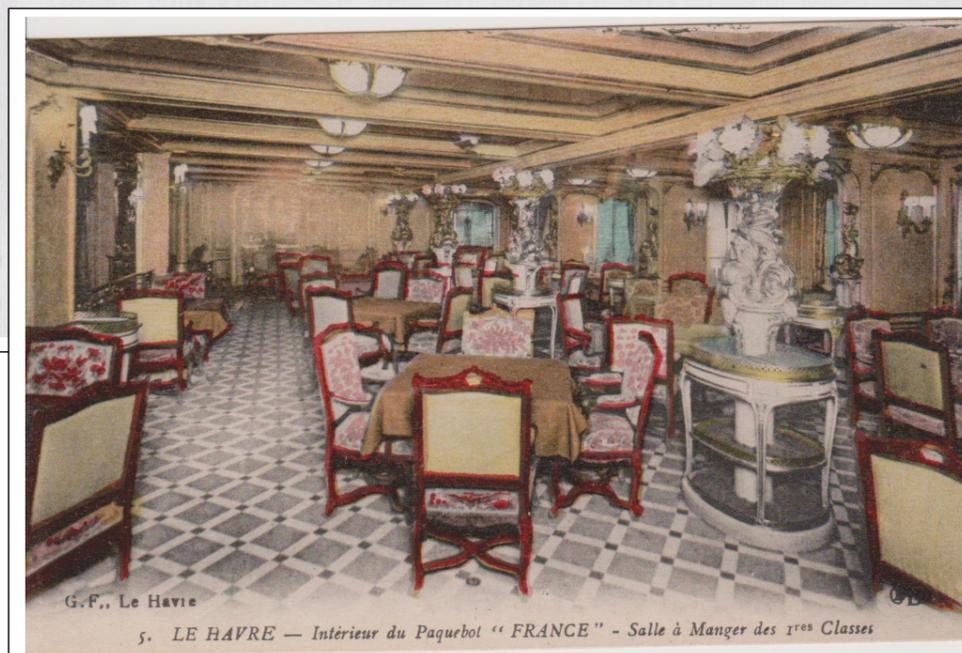
Chapeau bas, Monsieur

En octobre 1930, Escoffier se rend une dernière fois aux USA et y fête son 84e anniversaire... chaque soir, un dîner de gala est donné en son honneur.



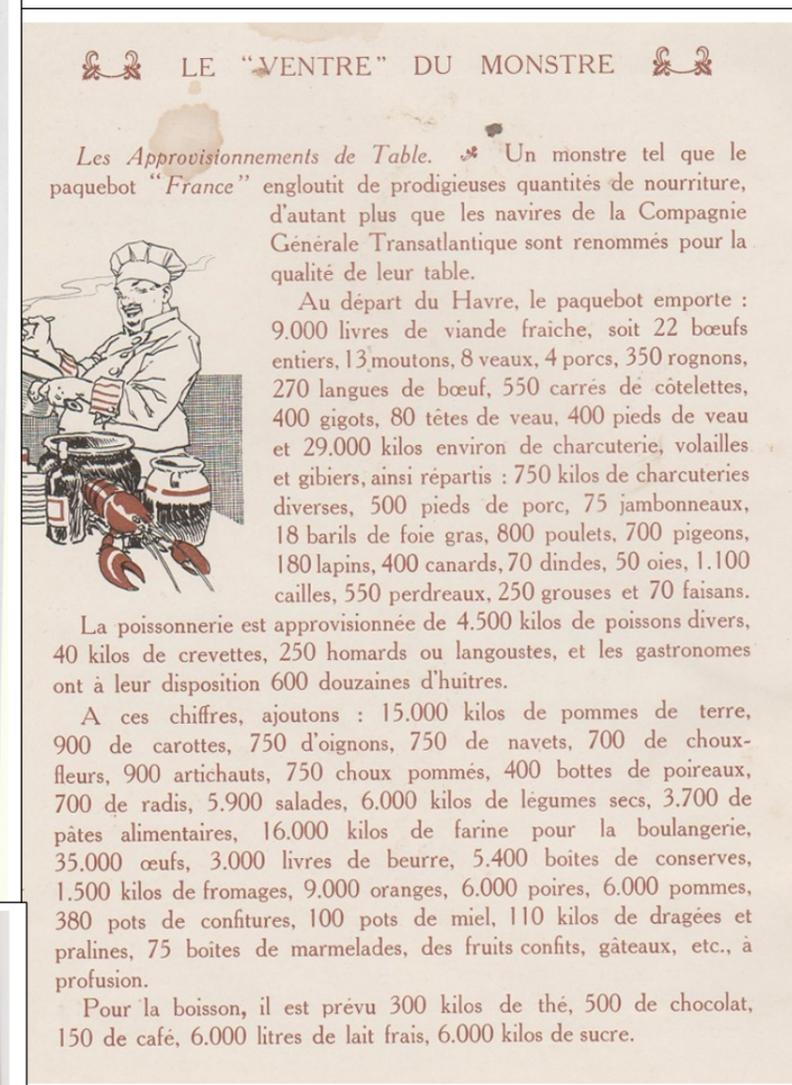
lettre qu'Auguste Escoffier adresse au commandant du France à son arrivée au Havre, sur papier à entête du paquebot de la Comp. Gén. Transatlantique.

Le Commandant Bروسse qui commande le France commandera plus tard l'île de France rendu célèbre pour son courrier par hydravion. Escoffier publie encore en 1934 « Ma Cuisine » recueil de recettes de « cuisine bourgeoise ».



G.F., Le Havre

5. LE HAVRE — Intérieur du Paquebot "FRANCE" - Salle à Manger des 1^{res} Classes



LE "VENTRE" DU MONSTRE

Les Approvisionnements de Table. * Un monstre tel que le paquebot "France" engloutit de prodigieuses quantités de nourriture, d'autant plus que les navires de la Compagnie Générale Transatlantique sont renommés pour la qualité de leur table.



Au départ du Havre, le paquebot emporte : 9.000 livres de viande fraîche, soit 22 bœufs entiers, 13 moutons, 8 veaux, 4 porcs, 350 rognons, 270 langues de bœuf, 550 carrés de côtelettes, 400 gigots, 80 têtes de veau, 400 pieds de veau et 29.000 kilos environ de charcuterie, volailles et gibiers, ainsi répartis : 750 kilos de charcuteries diverses, 500 pieds de porc, 75 jambonneaux, 18 barils de foie gras, 800 poulets, 700 pigeons, 180 lapins, 400 canards, 70 dindes, 50 oies, 1.100 caillies, 550 perdreaux, 250 grouses et 70 faisans.

La poissonnerie est approvisionnée de 4.500 kilos de poissons divers, 40 kilos de crevettes, 250 homards ou langoustes, et les gastronomes ont à leur disposition 600 douzaines d'huîtres.

A ces chiffres, ajoutons : 15.000 kilos de pommes de terre, 900 de carottes, 750 d'oignons, 750 de navets, 700 de choux-fleurs, 900 artichauts, 750 choux pommés, 400 bottes de poireaux, 700 de radis, 5.900 salades, 6.000 kilos de légumes secs, 3.700 de pâtes alimentaires, 16.000 kilos de farine pour la boulangerie, 35.000 œufs, 3.000 livres de beurre, 5.400 boîtes de conserves, 1.500 kilos de fromages, 9.000 oranges, 6.000 poires, 6.000 pommes, 380 pots de confitures, 100 pots de miel, 110 kilos de dragées et pralines, 75 boîtes de marmelades, des fruits confits, gâteaux, etc., à profusion.

Pour la boisson, il est prévu 300 kilos de thé, 500 de chocolat, 150 de café, 6.000 litres de lait frais, 6.000 kilos de sucre.

Extrait de la brochure de présentation du paquebot « France » de la Compagnie Générale Transatlantique

Auguste Escoffier s'éteint à Monaco, le 12 février 1935 à l'âge de 88 ans, dans sa villa de Monte-Carlo, la Villa Fernand.
Delphine, son épouse, l'avait précédé de 2 semaines. Il est inhumé dans son village natal de Villeneuve-Loubet.

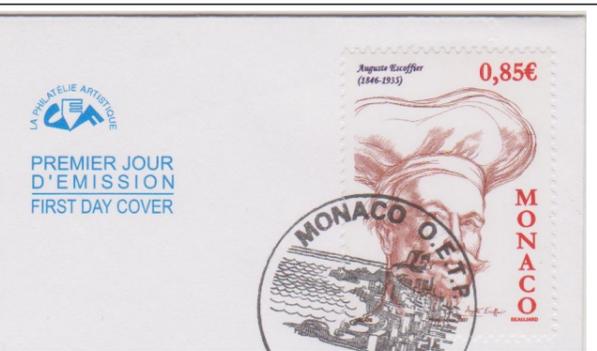
Auguste Escoffier, Cuisinier des Rois, Roi des Cuisiniers



Dernier hommage, le 1er décembre 2006, Monaco, patrie d'adoption d'Escoffier, émet un second timbre à l'effigie du maître à l'occasion du 160e anniversaire de sa naissance. La figurine est dessinée par Andrew Vicari et gravée en taille-douce par Yves Beaujard. La valeur faciale est de 0,85 euro et le timbre de 30 x 40mm est dentelé 13 x 13. Ce timbre porte le n°2579 au catalogue Yvert et Tellier.



Enveloppe 1er jour des Editions CEF

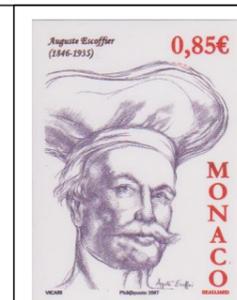


LA PRINCIPAUTÉ ARTISTIQUE
PREMIER JOUR D'ÉMISSION
FIRST DAY COVER

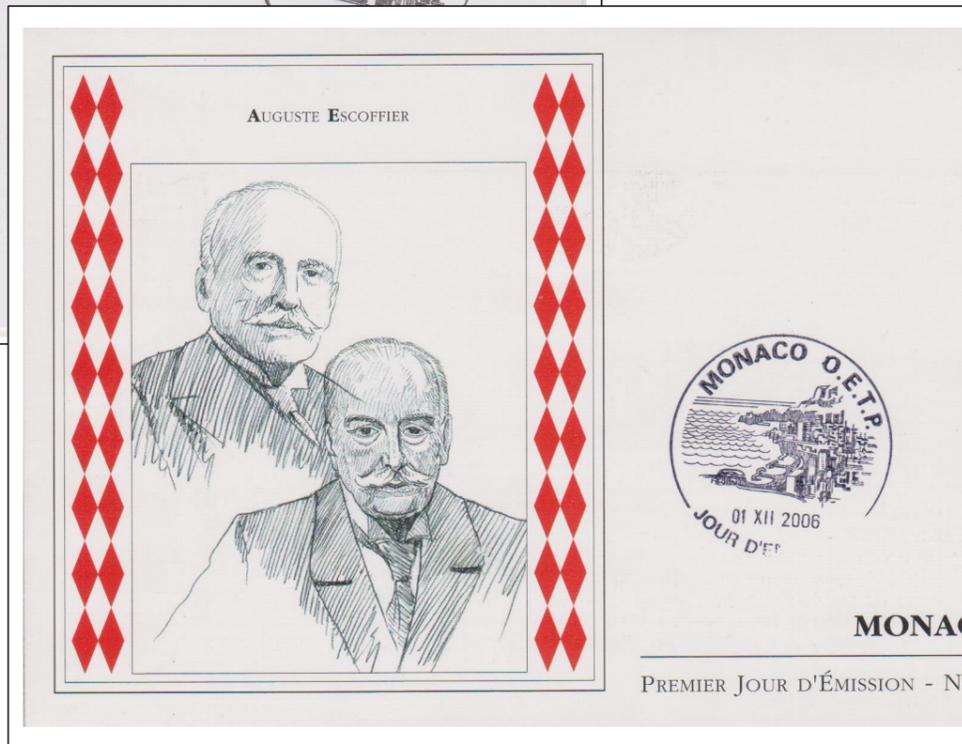
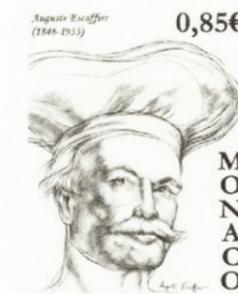
Epreuve d'artiste en noir, signée Yves Beaujard



dentelé



essai de couleur non dentelé



Enveloppe 1er jour des Editions La Numismatique Française



Enveloppe officielle de l'Office des Emissions des Timbres-Poste de Monaco



Château de Valencay n°1128 de 1957 dessin et gravure de R. Cami

Antonin Carême :

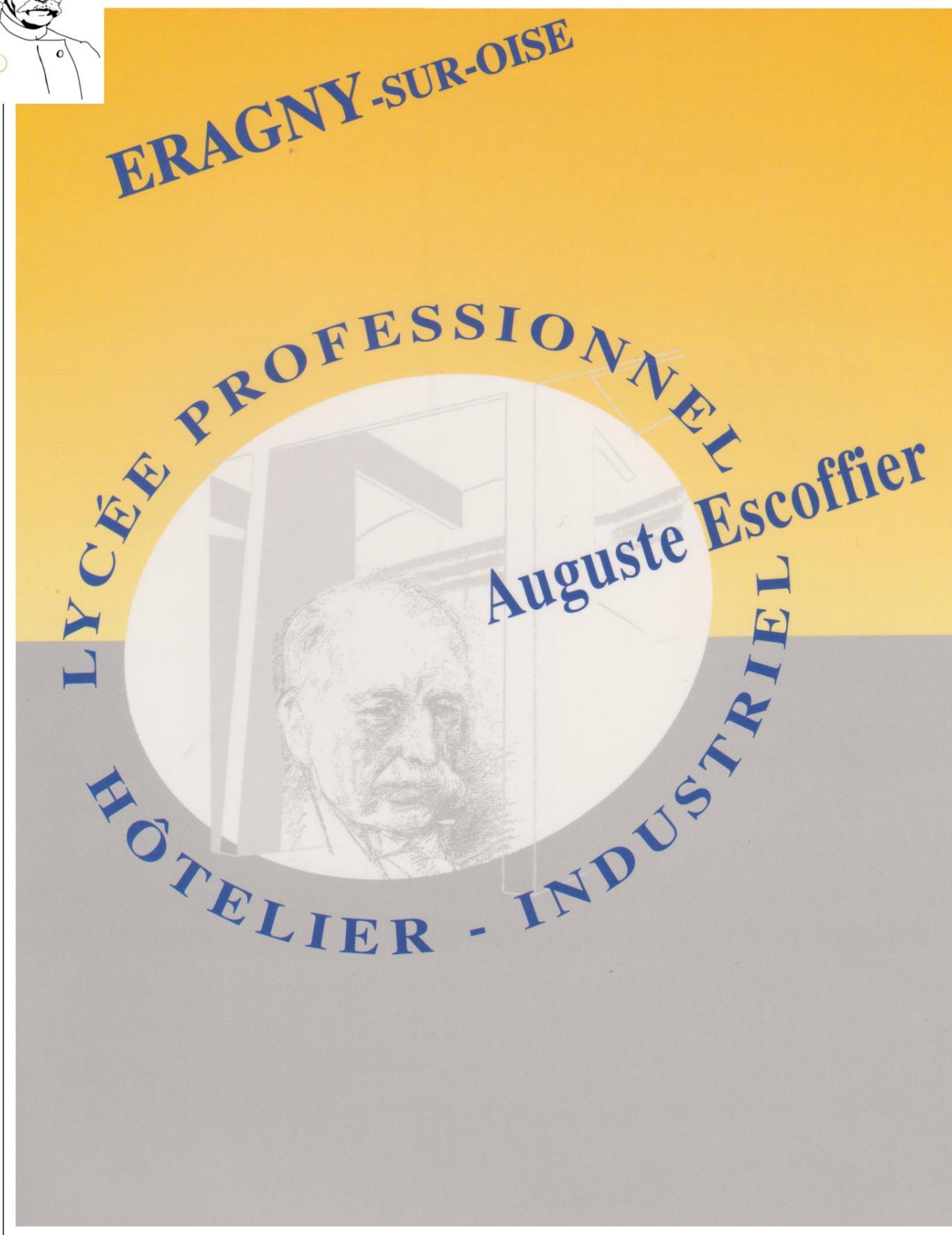
Marie-Antoin Carême (1784-1833) a été le cuisinier de Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord (1754-1838) en son **Château de Valencay** et son Hôtel particulier de Paris .

Ce dernier lui propose un défi : créer une année entière de menus, sans répétition et en utilisant uniquement des produits de saison. Défi gagné !

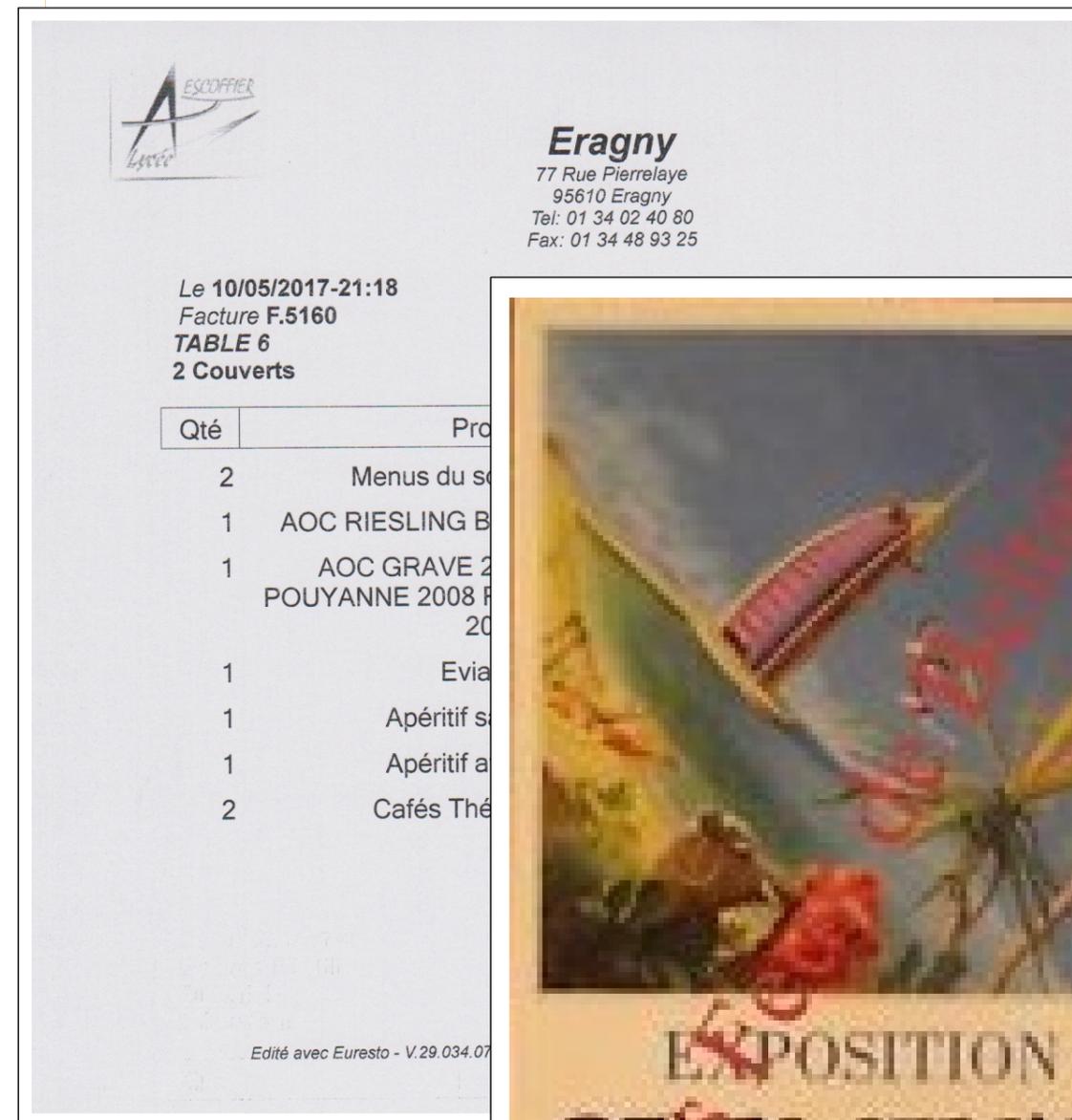
Carême dispute à Escoffier le titre de « Cuisinier des Rois, Roi des Cuisiniers ».



© Musée Escoffier de l'Art Culinaire
Villeneuve-Laubié (09) - France

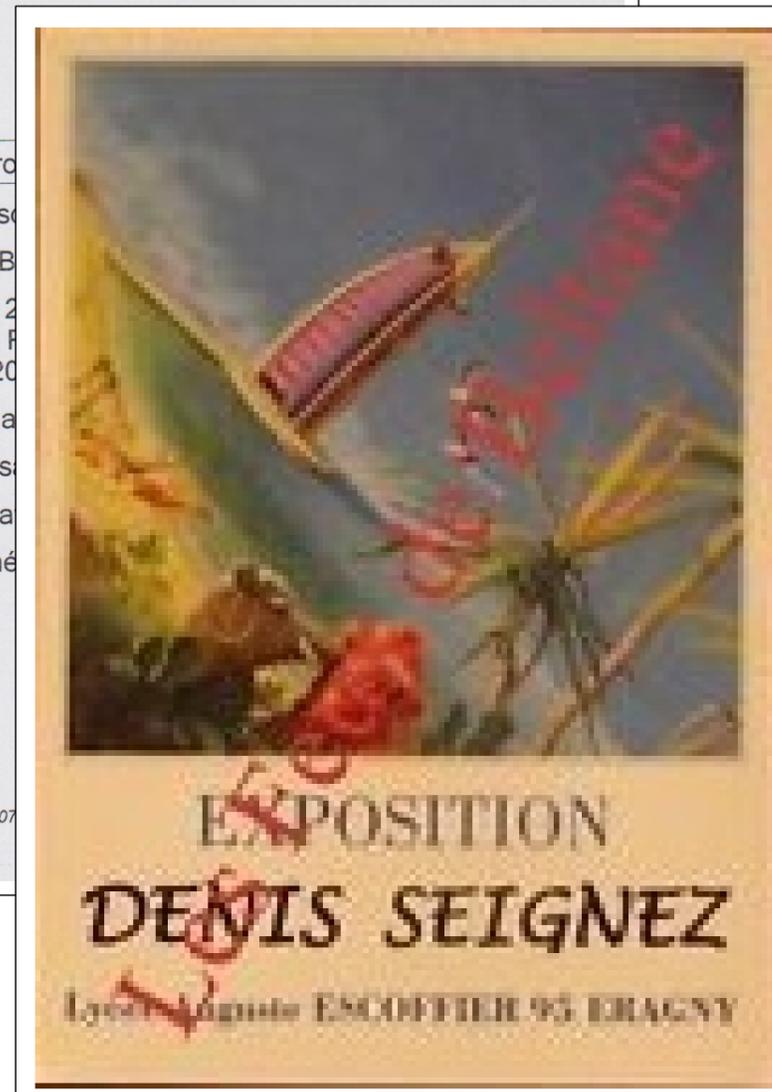


En 1983, le premier lycée métropolitain au nom d'Auguste ESCOFFIER ouvre ses portes à Eragny, dans le Val d'Oise.
Comme dans toutes les écoles hôtelières, un restaurant d'application y est ouvert au public, c'est l'occasion de faire un bon repas à moindre coût..



Facture d'un repas gastronomique au restaurant d'application du lycée.

Chemise -dossier de présentation pour les documents du lycée



Carte postale émise à l'occasion d'une exposition de peinture au lycée A. Escoffier d'Eragny . (mai-juin 2010)





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



61/62



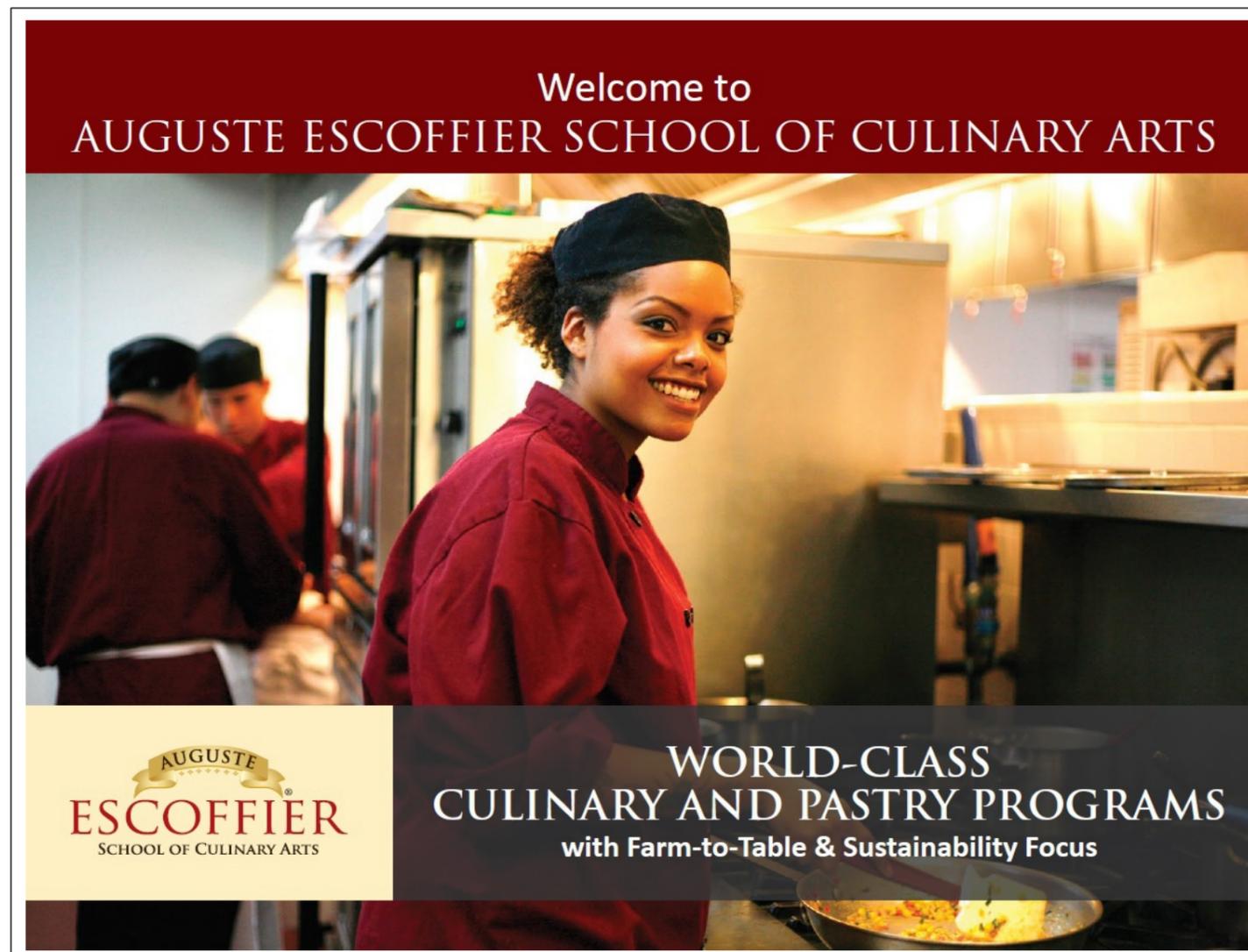
Pin's du
Lycée de
Cagnes

Et en 1986, le Lycée Auguste Escoffier à Cagnes-sur-Mer. Cagnes étant à proximité de Villeneuve-Loubet, le nom d'Auguste Escoffier s'imposait naturellement.

Il existe 2 écoles d'art culinaire au Etats-Unis (Austin, Texas, et Boulder, Colorado) qui portent le nom d' Escoffier, la « Auguste Escoffier School of Culinary Arts ». En partenariat avec la Fondation Escoffier de Villeneuve-Loubet, ces écoles forment les élèves américains à la gastronomie de haut niveau dans les lignes édifiées par Auguste Escoffier.



*Meilleur Ouvrier de France
Chocolatier Confiseur - 2003*



AUGUSTE
ESCOFFIER
SCHOOL OF CULINARY ARTS

**WORLD-CLASS
CULINARY AND PASTRY PROGRAMS**
with Farm-to-Table & Sustainability Focus

A la façon de Guiseppe ARCIMBOLDO (peintre Milanais, 1527/1593) :
Invitation à la réception donnée au Lycée de Cagnes-sur-Mer en l'honneur de C. Camprini,
professeur de pâtisserie au lycée, Meilleur Ouvrier de France « Chocolatier Confiseur » 2003

Première page du livret de présentation numérique de la « Auguste Escoffier School of Culinary Arts » de Austin, Texas
(il n'existe plus de documents papier pour ces écoles, tous les documents sont numériques)

Auguste Escoffier, Cuisinier des Rois, Roi des Cuisiniers



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



63/64

En 1999, le Lycée Hôtelier de Nouméa est devenu le Lycée Commercial et Hôtelier Auguste Escoffier. Pour célébrer ce 20^{ème} anniversaire, 2 timbres à 70 Francs Pacifique de dimension 30 x 40mm sont émis ainsi que 2 vignettes commémoratives. Les dessins sont de Jean Richard Lisiak et l'impression est faite en offset. Ils se présentent en bandes constituées d'une vignette encadrée de 2 timbres, la vignette « Escoffier » encadrée par 2 timbres « Hôtelier » et la vignette « Logo » encadrée par 2 timbres « Commercial », il a été tiré 60 000 bandes de chaque modèle. Les bandes portent les n° Yvert et Tellier NC 797A et NC 798A

Jean Richard Lisiak :
Jean Richard Lisiak est peu connu en métropole. Peintre illustrateur, il a dessiné de nombreux très beaux timbres pour la Nouvelle Calédonie, Wallis et Futuna, Vanuatu et Pitcairn Islands. En métropole, il est l'illustrateur de la série des timbres pré-oblitérés « fleurs » n°253 à 258 de 2008.



Enveloppe 1er jour avec bande 797A



Bande n°797A de Nouvelle Calédonie dessin de J.R. Lisiak, en héliogravure



Bande n°798A de Nouvelle Calédonie dessin de J.R. Lisiak, en héliogravure

Il n'existe que ces 2 versions d'enveloppes 1er jour, éditées à Nouméa, sans mention de l'éditeur.



Enveloppe 1er jour avec bande 798A



Auguste Escoffier, Cuisinier des Rois, Roi des Cuisiniers

La Fondation Auguste Escoffier et Le Musée National d'Art Culinaire



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

En 1956, Paul THALAMAS et Eugène HERBODEAU, qui ont tous deux travaillé avec le Chef, publient une biographie de Auguste Escoffier. Ils ont alors l'idée de créer une fondation pour poursuivre son œuvre et avec l'aide du mécène Joseph DONON, chef de cuisine et intendant de la famille VANDERBILT, ce projet voit le jour en 1960. En 1966 ouvre le Musée National d'Art Culinaire, dans la maison natale d'Auguste Escoffier.

Seule évocation du musée au point de vue postal: sa mention discrète sur une OMEC SECAP de Villeneuve Loubet dans les années 1970/1977



Pins du Musée Escoffier
(Musée de l'art culinaire)



Eugène Herbodeau (1888-1982) et Escoffier
chef de partie au Carlton de Londres de 1912 à 1914, chef au Ritz de Londres en 1920, puis chef au Carlton en 1928. Il ouvre ensuite son propre restaurant à Londres, L'Écu de France.



En 2015, Michel Escoffier remet le 1er prix à Susie Lefort, lauréate de la finale internationale du Trophée Jeune Talent Auguste Escoffier, à Barcelone.

La Fondation Auguste Escoffier, reconnue d'utilité publique, a pour but :

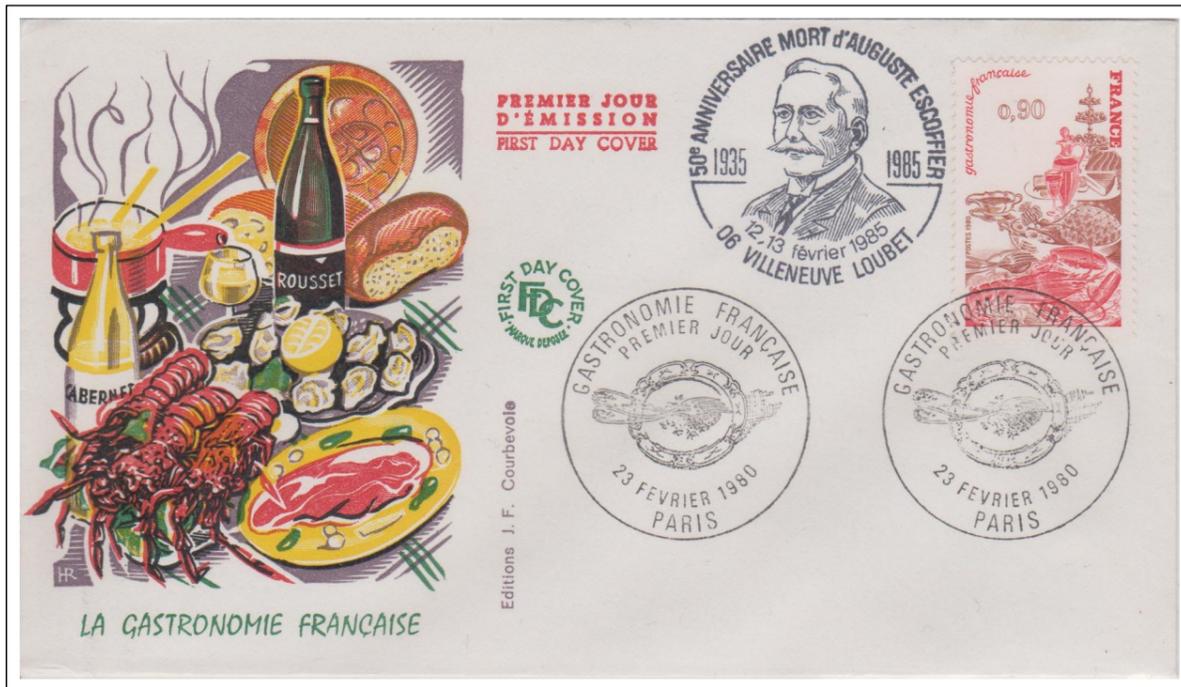
- Animer et enrichir les collections du Musée de l'Art Culinaire afin de communiquer l'histoire de la gastronomie et susciter des dons
- Organiser des enseignements afin de maintenir un haut niveau de connaissances chez les chefs de cuisine en France et à l'étranger
- Participer à la recherche tant historique qu'appliquée

Avant de disparaître en 1982, Joseph Donon a légué les revenus d'un fond à la Fondation Escoffier, lui permettant aujourd'hui de continuer son action. La Fondation est présidée par Michel Escoffier, arrière-petit fils du Chef.

Auguste Escoffier, Cuisinier des Rois, Roi des Cuisiniers



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



Timbre à Date Commémoratif des 12 et 13 février 1985 « 50e Anniversaire Mort d'Auguste Escoffier » sur enveloppe 1er jour « Gastronomie Française » du 23 février 1980

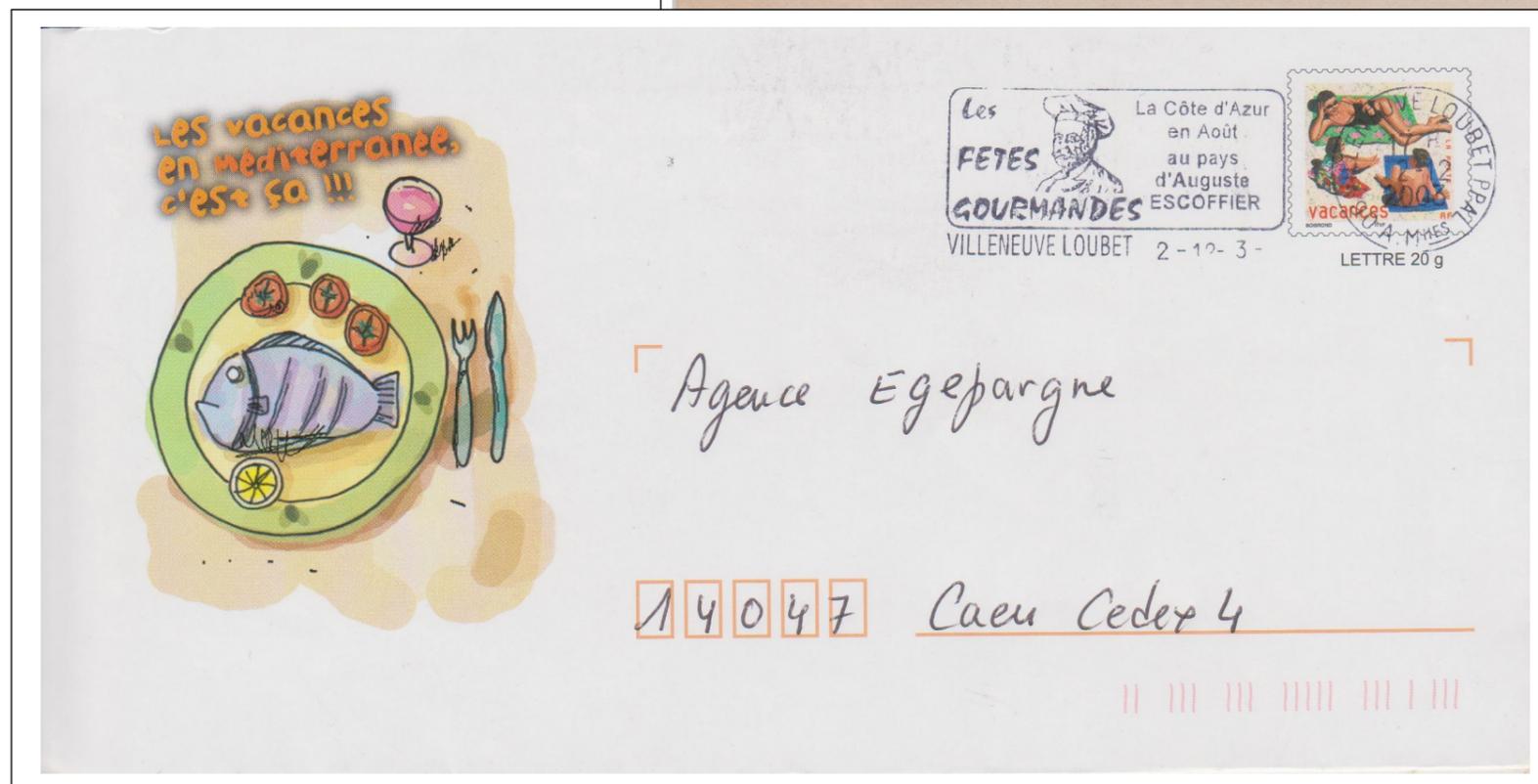
Les 12 et 13 février 1985, la ville de Villeneuve-Loubet commémore le 50e anniversaire de la mort de A. Escoffier. A cette occasion un TAD commémoratif est utilisé. Ce timbre à date a été utilisé uniquement sur des documents existants, brochures, enveloppes 1er jour diverses, etc.

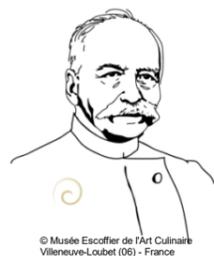
Villeneuve-Loubet organise chaque année depuis 1992 « Les Fêtes Gourmandes ». Ces fêtes réunissent Chefs étoilés, Disciples d'Escoffier, producteurs de produits du terroir et animations diverses pour promouvoir la gastronomie Française. A cette occasion une OMEC SECAP illustrée publicitaire est utilisée.

OMEC SECAP « Les Fêtes Gourmandes... » sur Prêt-à-Poster "Les Vacances en Méditerranée"

La ville de Villeneuve-Loubet a honoré Escoffier en donnant son nom à une salle qui réunit une salle de spectacle et de cinéma, une médiathèque et un espace cuisine où des cours sont dispensés. Dans cette salle s'est tenu en 1985 un Salon des Artistes qui a donné lieu à une flamme publicitaire sur une OMEC Secap.

OMEC SECAP « Salon des Artistes / Salle Escoffier / 22 Juin au 7 Juillet »





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

La gastronomie dans la philatélie

Auguste Escoffier a contribué au classement en 2010 par l'UNESCO du « **Repas Gastronomique des Français** » en s'attachant à présenter les plats dans un cadre lui faisant honneur, mais aussi en laissant grandes ouvertes les portes de la création et de l'innovation culinaire.

Dans la collection philatélique française, les timbres rendant hommage à la gastronomie française sont peu nombreux :

Il y a les « amateurs » de bonne chère...



Rabelais
n°866 de 1950
dessin et gravure
de A. Decaris

et son
héros:



Gargantua
n°943 de 1953
dessin et gravure
de H. Cheffer



Talleyrand
(employeur de A. Carême)
n°895 de 1951
dessin et gravure de A.Ouvrè



Henri IV (et sa poule au pôt)
n°1618 de 1969
dessin et gravure de A.Decaris



A. Dumas
(et ses célèbres repas)
n°1628 de 1970
dessin de C. Serveau et
gravure de J. Pheulpin



Louis XIV (et ses grands soupers)
n°1656 de 1970
dessin et gravure de A.Decaris

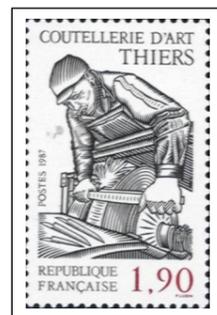
Les arts de la table...



Porcelaine et Cristaux
n°972 de 1954
dessin et gravure
de P. Gandon



Faïence de Quimper
n°2646 de 1990
dessin de A. Rouhier
en héliogravure



Thiers, coutellerie d'art
n°2467 de 1987
dessin et gravure
de P. Lubin



Faïence de Starsbourg et
Porcelaine de Sèvres
N°1877 et 1878 de 1976
dessin de Mme O. Baillais, en héliogravure



Les produits régionaux
ou nòbles ...

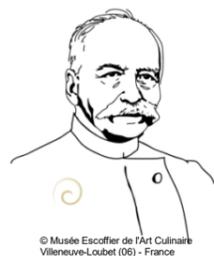
En 2009, un bloc feuillet
sur le Chocolat...
parfumé au chocolat !



Pains et céréales
n°2757 de 1992
dessin de Mme O. Baillais,
en héliogravure



Feuillet n° F4357, Le Chocolat



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

Il y a aussi les 28 timbres sur les produits régionaux émis entre 2003 et 2008 dans le cadre des séries « La France à Vivre »...

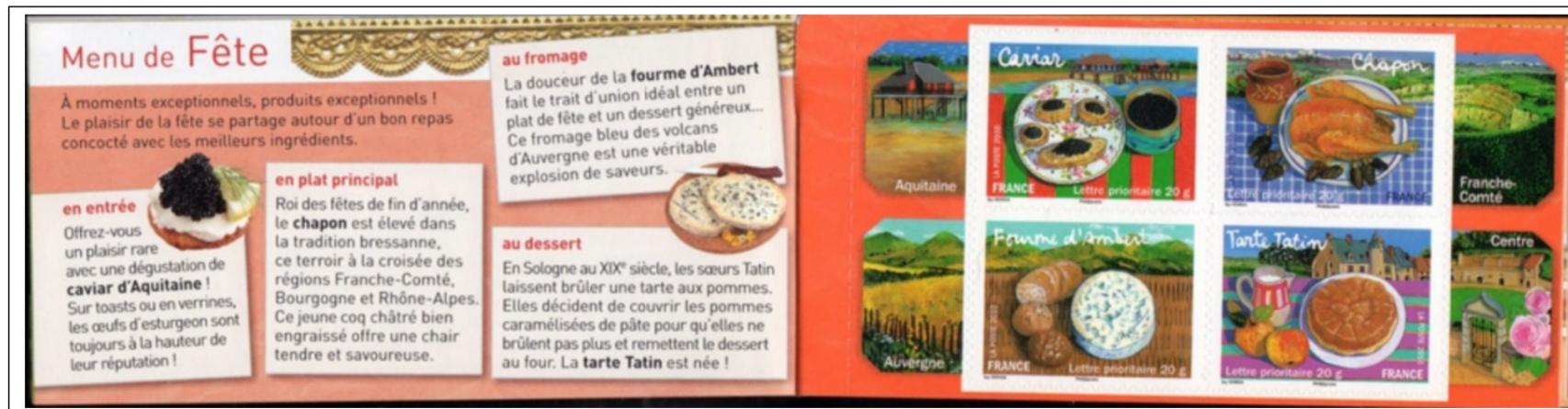
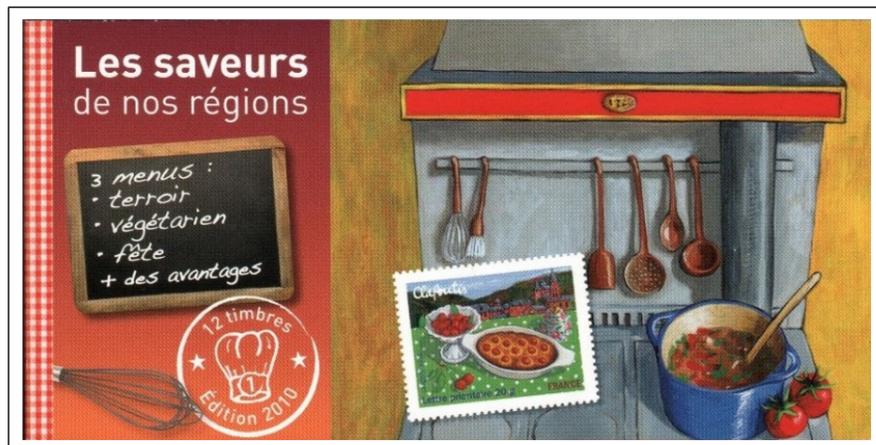
Bloc n°057, Portrait de Régions, La France à Vivre



Carnet adhésif de 2010
n° BC 431
« Les Saveurs de nos
Régions »

L'année du classement au Patrimoine de l'UNESCO, la France émet 2 carnets de 12 timbres adhésifs consacrés aux « Saveurs de nos Régions », chaque carnet comporte des menus, recettes et « avantages »...

intérieur du carnet adhésif
de 2010 n° BC 443
« Les Saveurs de nos
Régions »



Auguste Escoffier, Cuisinier des Rois, Roi des Cuisiniers



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



Mais pour le "Repas Gastronomique des Français", il n'existe que 3 timbres, dont 2 sont antérieurs au classement par l'UNESCO.

En 1980, un premier timbre est émis sur la Gastronomie Française:



« Gastronomie Française »
n°2077 de 1980
par Madame C. Guillaume

En 2005, un second timbre dans la série *Europa*:



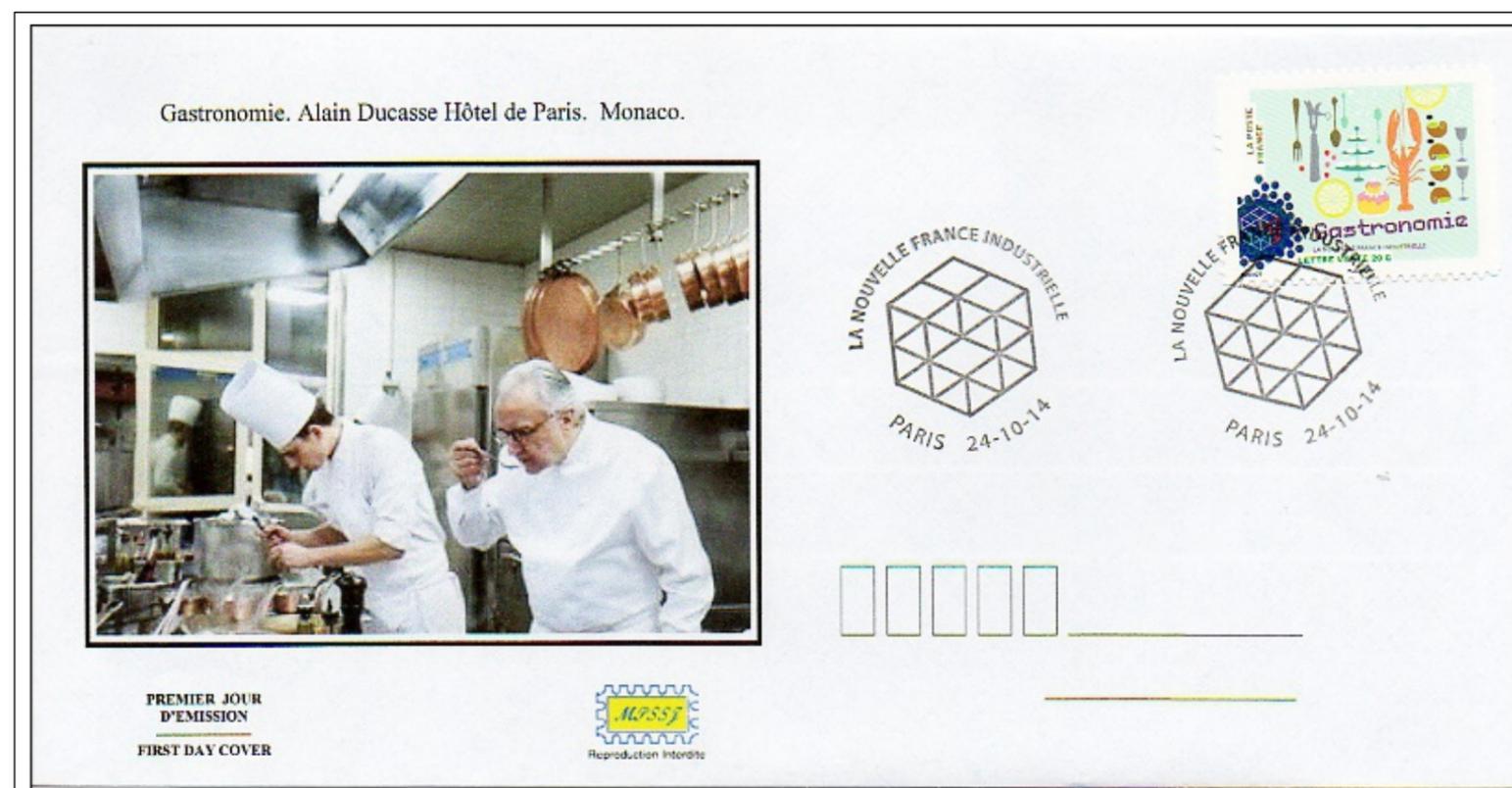
« Gastronomie Française »
n°3784 de 2005
par C. Broutin

Quant au troisième et dernier timbre sur la Gastronomie, bien que postérieur au classement au Patrimoine Mondial de l'Unesco, il est émis en France en 2014....mais dans une série consacrée à **LA NOUVELLE FRANCE INDUSTRIELLE**, Auguste doit se retourner dans sa tombe !



Epreuve d'artiste du « Gastronomie » de 1980, signée de Mme Guillaume

Composition humoristique d'un auteur indépendant :
« Gastronomie » avec TAD 1er jour de la série « La France Industrielle »
illustration d'Alain Ducasse dans la cuisine de l'Hôtel de Paris à Monaco
(la dernière « maison » d'Auguste Escoffier!)



PREMIER JOUR
D'EMISSION
FIRST DAY COVER



Reproduction Interdite

Auguste Escoffier, Cuisinier des Rois, Roi des Cuisiniers



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



La série EUROPA de 2005 met à l'honneur la Gastronomie de chaque pays adhérent, mais pour la plupart, ils représentent des plats typique de ces pays:

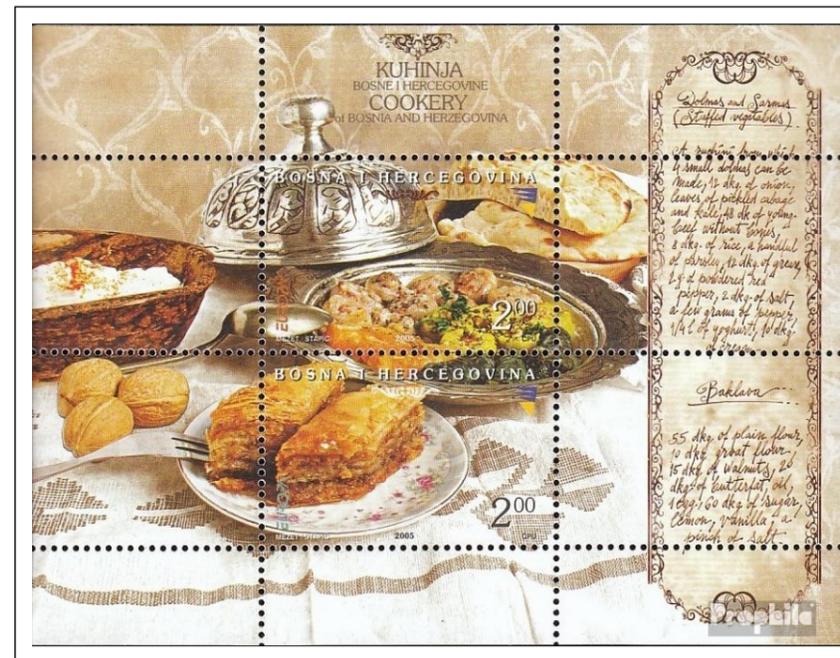
Le Liechtenstein a émis un timbre sur le repas gastronomique. Ici sur une toile de Jacob Jordaens : « Le Repas Paysan »



Carte 1er jour du timbre n°1368 du Liechtenstein, série EUROPA émis en 2005

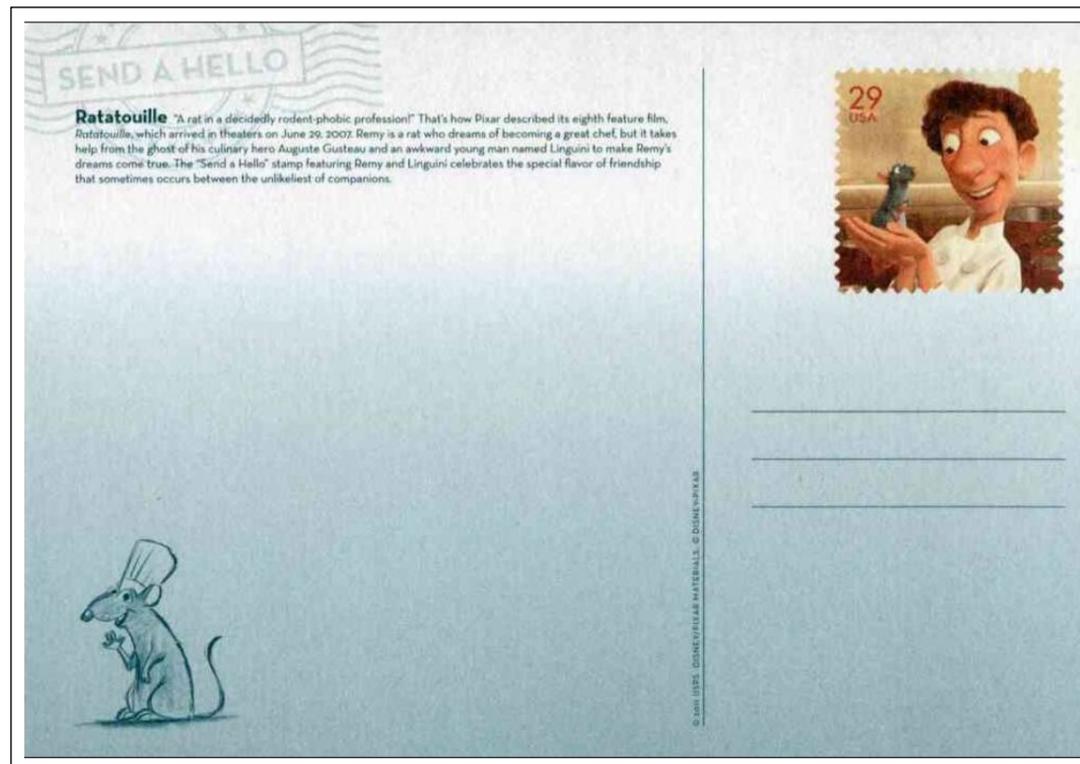
La Bosnie-Herzégovine a émis un beau bloc sur la gastronomie bosniaque.

bloc n°25 EUROPA de Bosnie-Herzégovine, émis en 2005



En 2007, les studios Disney Pixar sortent un film d'animation sur un rat cuisinier ! C'est RATATOUILLE, Et c'est, au second degré, un bel hommage à la cuisine et à la gastronomie Française (regardez le film, vous y verrez une cuisine organisée suivant les principes mis en place par Auguste Escoffier).

Les Etats-Unis émettent un entier postal sur ce succès du cinéma d'animation.



Entier Ratatouille de 2007 des USA



verso de la carte



Auguste Escoffier, Cuisinier des Rois, Roi des Cuisiniers



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

Les Disciples d'ESCOFFIER

En 1954, le président de La Fraternelle des Cuisiniers, Jean Ducroux, a l'idée de créer une association gastronomique réunissant les chefs des grands hôtels du sud de la France. C'est en 1960 qu'a lieu le premier chapitre sous la présidence d'Eugène Herbodeau, biographe et collaborateur d'Auguste Escoffier.



Banderole de l'Ordre International des Disciples d'Escoffier

Les Disciples d'Auguste Escoffier essaient alors sur la France et à l'étranger et, dans les années 80, les délégations régionales se multiplient sous la présidence de **Henri Ricottier**,



Pins de reconnaissance
des Disciples
d'Auguste Escoffier

En 2007, **Jean-Pierre Biffi**, chef exécutif de Potel et Chabot, accède à la présidence internationale et engage le mouvement dans un véritable « Esprit Escoffier » :

- Le Partage des Connaissances
- Le Respect de l'Histoire Culinaire
- L'Evolution de la Cuisine en restant un Art
- Le Soutien d'une Cause Caritative

Potel et Chabot, 1er traiteur de France :

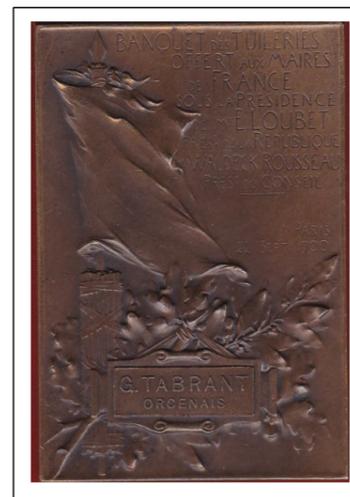
Le 22 septembre 1900, au cours de l'Exposition Universelle de Paris, Potel et Chabot organise le "plus grand banquet du Monde", le banquet des Maires de France, avec 22 695 couverts.



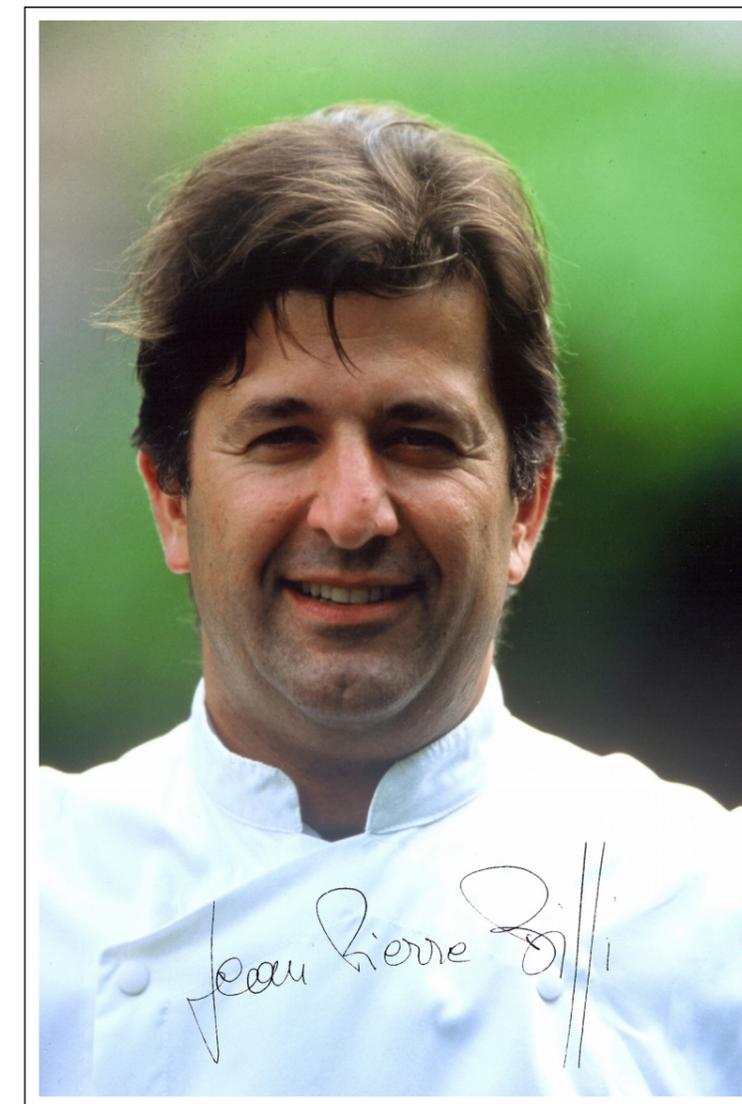
Carte postale émise dans les jours suivant
Oblitération temporaire type 84BH de l'expo.
universelle Paris-Exposition / Invalides
du 7 novembre 1900



verso de la carte ci-dessus
La salle du banquet,
dans le jardin des tuileries



Chaque maire y reçoit une plaquette en bronze
(ici, celle du maire de Orcenais, Cher)
La gravure est de Frédéric-Charles de Vernon,
Grand Prix de Rome 1887 et Médaille d'Or
de l'Exposition Universelle 1900



Dédicace de Jean Pierre Biffi

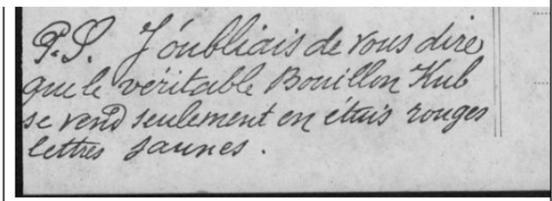


CARTE POSTALE



Entre 1910 et 1920, la société Maggi va émettre toute une série de cartes postales pour promouvoir le bouillon KUB. Ces cartes existent avec ou sans le « Kub » rouge au verso. Et une dédicace figure au recto (plusieurs versions). Ces dédicaces ne sont pas de la main d'Auguste Escoffier.

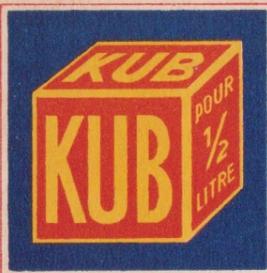
Cartes postales de la série spéciale «KUB » pour promouvoir le bouillon.



Livret de recettes du Bouillon KUB de 1926, ouvert à la 1ère page avec lettre de dédicace de Auguste ESCOFFIER

Reproduction de la couverture du livret ci-dessous





"KUB"
PROVIDENCE DE LA MÉNAGÈRE
ASSAISONNEMENT INCOMPARABLE

Ajouté à tous plats de viande, gibier, poisson, légumes, etc., et il en rehausse la saveur d'une façon indiscutable. L'arôme et la saveur.



"POULE AU POT"
SPÉCIALITÉ DU "BOUILLON KUB"
CONSOMMÉ EXTRA SUPÉRIEUR

d'une finesse incomparable rapidement obtenu en versant un quart de litre d'eau bouillante sur une "POULE AU POT"

Je pense le grand Maître de l'art culinaire :

Le Kub et la Poule-au-Pot.

Ces deux produits inséparables, que j'ai expérimentés moi-même, ont aujourd'hui l'estime de tous les gourmets. Ils rendent d'indépréciables services dans la plupart des préparations culinaires et ce n'est pas sans raison que leur réputation est désormais mondiale.

La maîtresse de maison doit toujours tenir en réserve quelques boîtes de Kub et de Poule-au-Pot, car dans la cuisine moderne ils représentent le progrès en sa plus parfaite expression

Auguste Escoffier

14 juillet 1925

