

# LA GASTRONOMIE À BORD DU TITANIC

## Auguste ESCOFFIER, le roi des cuisines



© Musée de l'art culinaire Escoffier

Pour en savoir plus

**Fondation Auguste ESCOFFIER**

située à Villeneuve-Loubet (Alpes-Maritimes) dans le village natal du célèbre cuisinier.



Auguste ESCOFFIER (1846-1935) est un cuisinier français. Il est le grand réformateur de l'art culinaire contemporain, imposant dans le travail la méthode et la pondération. Il est également novateur dans l'idée d'une évolution inéluctable de la cuisine.

Créateur de la brigade, il organise de manière rationnelle et hiérarchique les différents espaces de la cuisine, avec un chef à la tête de chacun de ces espaces, lequel a sous ses ordres un premier commis.

Auguste ESCOFFIER a également simplifié le menu moderne et la structure des repas, mettant en place un service « à la russe ». Ce type de service divise le repas en plusieurs plats, chacun servi séparément dans son assiette. Il remplace l'ancien service « à la française », en vigueur jusqu'au 18<sup>e</sup> siècle, où les plats étaient proposés en même temps.

Sa rencontre avec l'hôtelier et entrepreneur suisse César RITZ en octobre 1884 va poser les bases puis le développement de l'hôtellerie de luxe à terre (Savoy à Londres ; Ritz à Paris ; Carlton à Londres et New York...) mais également en mer.

Il est en effet contacté, en 1904, par la compagnie de navigation allemande *Hamburg Amerika Lines* qui souhaite aménager sur ses navires un service de restaurant à la carte pour ses passagers de marque, sous l'enseigne « Ritz Carlton Restaurant ».

### LE SAVIEZ-VOUS ?

*La cuisine évoluera comme évolue la société elle-même, sans cesser d'être un art. Nous devons chercher en nous-même de nouvelles voies afin de laisser des méthodes de travail adaptées aux mœurs et usages de notre temps.*

Auguste ESCOFFIER, *Le Guide Culinaire*, 1907.



# LA GASTRONOMIE À BORD DU TITANIC

## Auguste ESCOFFIER, le roi des cuisines

Les premiers paquebots ainsi équipés sont l'*Amerika*, le *Kaiserin Augusta Victoria* puis l'*Imperator*.

*Étant chef et directeur des cuisines de la Compagnie, je fus chargé de l'installation de la cuisine et des offices, et du choix du personnel.*

Auguste ESCOFFIER, Souvenirs inédits, éd. Jeanne Laffitte, 1985

Auguste ESCOFFIER participe à chaque voyage inaugural, vérifiant le moindre détail des installations et du travail de la brigade. L'occasion, également, pour lui de croiser le gotha international.

Ses préceptes novateurs sont appliqués par la *White Star Line* au sein du *Titanic*.

Et si Auguste ESCOFFIER n'était pas à bord lors du voyage inaugural, il a très certainement rencontré et peut-être formé le personnel, comme le gérant du restaurant *À la carte*, Luigi GATTI qui a fait ses classes au Ritz de Londres.



Auguste Escoffier (assis au centre) et la brigade des cuisines du paquebot *Paris*.

Les recettes d'Auguste ESCOFFIER font bien évidemment partie des mets proposés aux passagers de 1<sup>re</sup> classe comme le consommé Olga ou le punch à la Romaine.

Les passagers de 2<sup>e</sup> classe peuvent quant à eux déguster le consommé Tapioca ou la purée de navets.

Les passagers de 3<sup>e</sup> classe bénéficient également du dressage et de l'accompagnement des plats à la façon ESCOFFIER. Le rôti de bœuf proposé au dîner du 14 avril 1912 est en effet accompagné du jus de viande servi dans un plat à part.

*La bonne cuisine est la base du véritable bonheur.*

Auguste ESCOFFIER



Menu du dîner du 19 février 1898  
servi à bord du paquebot  
Armand Béhic.

*Un menu bien composé doit être évocateur... ce qui ajoute au désir de savourer un repas savamment préparé et présenté... Ces menus doivent être le reflet des circonstances, une sorte de poème rappelant des heures agréables !*

Auguste ESCOFFIER, Souvenirs inédits, éd. Jeanne Laffitte, 1985