



---

# Dîner d'Épiqueure

---



Le 28 Octobre 2021



Célébration du 175<sup>ème</sup> anniversaire  
du Maître Auguste Escoffier  
(1846 – 1935)

Fondation Auguste Escoffier  
Association Disciples Escoffier International

2021

175<sup>ème</sup> anniversaire d'Auguste Escoffier



*Sous le Parrainage de Guillaume Gomez,  
Ambassadeur de France de la Gastronomie.*

En 2021, à l'occasion du **175<sup>ème</sup> anniversaire** de la naissance du grand Maître de la gastronomie, les épicuriens et Disciples Escoffier du monde entier vont s'unir le soir du **28 octobre** sous un même menu, une même ambition, celle-là même rêvée 109 ans plus tôt par le *Cuisinier des Rois et Roi des Cuisiniers*.

Ce jour-là, dans plus de 30 pays, des milliers de personnes porteront un toast à Auguste Escoffier et à la Gastronomie Française.

# Auguste Escoffier

## Homme visionnaire et humaniste

Auguste Escoffier, né à Villeneuve Loubet en 1846 et décédé à Monaco en 1935, « Cuisinier des rois et Roi des cuisiniers », est considéré comme le père de la cuisine moderne. Promoteur avec César Ritz des « Palaces » de la Belle-Époque, il révolutionne la cuisine française, notamment avec son *Guide Culinaire* (1903), toujours considéré comme la « Bible » des cuisiniers. Il a créé de nombreuses recettes, dont la célèbre « Pêche Melba » et a modifié la structure du travail en cuisine avec les brigades.

### Son engagement social et son humanisme

Facette moins connue du grand public, son altruisme va pourtant guider ses actions tout au long de sa vie. Homme profondément généreux, il n'a eu de cesse de penser et d'agir dans l'intérêt des plus démunis : actions anti-gaspillage en faveur de l'association des « Petites Sœurs des pauvres », création de la première mutuelle britannique pour les cuisiniers, création d'un comité de secours pour les familles des cuisiniers mobilisés pendant la Première Guerre Mondiale, rédaction du **Projet d'assistance mutuelle pour l'extinction du paupérisme** dans lequel Auguste Escoffier propose des solutions pour remédier à la pauvreté, et bien sûr, la création des premiers dîners caritatifs, « Les Dîners d'Épicure »...

Le 11 novembre 1919, en visite officielle à Londres, à l'occasion du 1er anniversaire de l'Armistice de 1918, le Président Raymond Poincaré le fait **Chevalier de la Légion d'Honneur**. Il est le premier Chef de cuisine à recevoir cette distinction. En 1928, il est élevé au grade d'**Officier de la Légion d'Honneur** par Edouard Herriot, Ministre de l'Instruction Publique.

# La Fondation Auguste Escoffier

La Fondation, reconnue d'utilité publique, gère depuis plus de 50 ans, le Musée Escoffier de l'Art Culinaire, ainsi que l'Institut Joseph Donon, centre de recherche et de documentation. Elle perpétue le souvenir et l'œuvre d'Auguste Escoffier grâce à ces trois rôles essentiels :

- Conserver et enrichir les collections du Musée afin de transmettre et promouvoir le patrimoine gastronomique.
- Participer au maintien d'un haut niveau de connaissances chez les chefs de cuisine en France et à l'étranger.
- Participer à la promotion de la cuisine en organisant des colloques liés à la restauration, ainsi que des « diners d'Epicure » à but caritatif, inspirés de ceux qu'Auguste Escoffier avait créé en 1912.

## Le Musée Escoffier de l'Art Culinaire



Seul Musée d'art culinaire existant en France, il est inauguré dans la maison natale d'Auguste Escoffier le 2 Mai 1966 à Villeneuve-Loubet sur la Côte d'Azur. Il présente un panorama complet de l'univers de la cuisine française. On y découvre le charme d'une authentique maison de village provençale du XVIII<sup>e</sup> siècle, chargée de souvenirs et articulée autour de l'âtre familial.

Dix salles d'exposition se déploient sur 300 m<sup>2</sup> : vieux fourneaux, potager provençal, collection de menus, sculptures en sucre et en chocolat, bureau et bibliothèque du maître, un espace interactif pour les enfants et un fonds de bibliothèque thématique sur l'Art Culinaire de 3500 ouvrages.

En 2016, le Musée a reçu le label « Maisons des Illustres » décerné par le Ministère de la Culture et de la Communication et est devenu membre de la « Fédération des maisons d'écrivains et des patrimoines littéraires » en 2019.

# Qui sont les Disciples d'Escoffier ?



Les Disciples Escoffier International est une Association Loi 1901 qui fut créé en 1954 par Pierre Sauvan sur une initiative de Jean Ducroux, chef de cuisine à Nice.

Depuis 2017, le président international est Nicolas Sale. Il fût le dixième chef à exercer au Ritz Paris après Auguste Escoffier.

Le siège de l'association internationale est situé à Villeneuve Loubet, dans la maison natale d'Auguste Escoffier où se situe également le Musée Escoffier de l'Art Culinaire.

Depuis 1954 les membres de notre Association Internationale perpétuent dans le monde « *L'Esprit Escoffier* ». Cette association est la seule à regrouper tous les métiers liés à la gastronomie.

## « L'Esprit Escoffier » :

### Égalité et Apparence

Les Disciples Escoffier n'ont pas de différence de grade, leur intronisation est identique.

### Connaissance et Transmission

Les Disciples Escoffier s'efforcent de partager et transmettre leur connaissance.

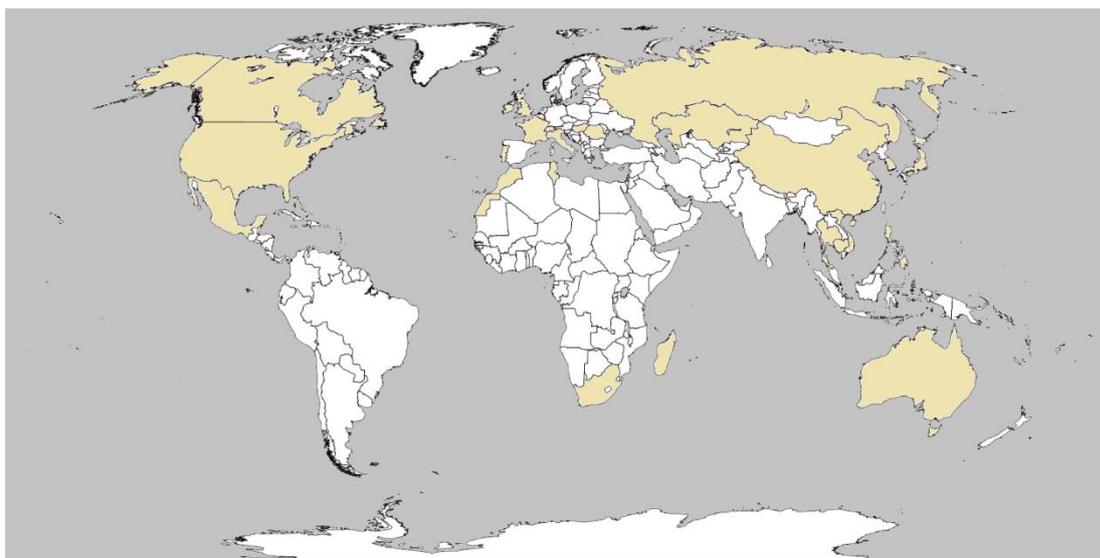
### Culture et Modernité

Les Disciples Escoffier respectent l'histoire culinaire et prônent une perpétuelle évolution.

### Générosité et Unité

Les Disciples Escoffier soutiennent une cause caritative.

# Une force mondiale



Depuis 1954

45 délégations dans le monde



75% de chefs de cuisine



30 000 intronisés depuis la création



1 000 intronisés par an

10 000 membres actifs



## Les objectifs des Disciples Escoffier

- Honorer la mémoire d'Auguste Escoffier, Maître de la cuisine française et internationale, en perpétuant et promouvant son œuvre et aussi en maintenant les grandes traditions de la cuisine.
- Promouvoir le métier de cuisinier et des métiers de bouches dans le domaine de la formation scolaire, secondaire, supérieure ou professionnelle des cuisiniers, ainsi que dans l'apprentissage, voie traditionnelle de 80% des chefs étoilés.
- Organiser un concours international "Jeunes Talents Escoffier" destiné aux jeunes professionnels de moins de 25 ans dans les métiers de la cuisine et du service.
- Rapprocher la cuisine et les métiers de la salle, tel qu'il l'a défendu toute sa vie en collaborant avec César Ritz à l'amélioration de la qualité des restaurants gastronomiques.
- Valoriser les produits de qualité, en honorant les producteurs, distributeurs, viticulteurs.
- Organiser des manifestations gastronomiques dignes des Dîners d'Épicure et distinguer les personnalités qui servent la grande cuisine française.
- Inculquer aux professionnels de la gastronomie, qu'ils soient apprentis, employés ou commis, l'esprit humaniste d'Auguste Escoffier, homme de cœur profondément altruiste.
  - Organiser des actions caritatives pour soutenir des associations

# Le principe du Disciple Escoffier

L'égalité entre Disciples, sans distinction de grade, la transmission des connaissances, le respect de la culture et de l'évolution perpétuelle de la cuisine, l'organisation de Dîners d'Épicure et de Chapitres d'intronisation, la recherche et la réalisation d'actions pour une cause caritative, autant de valeurs que rappelle le Président lors de l'ouverture de chaque cérémonie d'intronisation des nouveaux Disciples.

C'est le sens du serment que chacun prête lors de son intronisation :  
*« Je fais le serment de transmettre, de servir, et d'honorer la Cuisine, sa culture et son évolution permanente. »*

Le titre de « Disciple » nécessite de justifier d'une solide expérience professionnelle. Une écharpe et un diplôme sont ainsi remis au nouveau membre.

## Les couleurs d'écharpe des Disciples Escoffier :

Rouge pour les professionnels des Métiers de Bouche

Lie de vin pour les métiers de la Salle, de la Sommellerie et de l'Œnologie

Verte pour les Producteurs de Talent et Viticulteurs de Qualité

Bleue pour les Personnalités, Gastronomes et Épicuriens

Orange pour les Jeunes Espoirs.



# Le Dîner d'Épicure

Le même menu servi le même jour « *partout où les hommes de goût peuvent se rencontrer autour d'une bonne table* », tel est le principe des Dîners d'Épicure créés par Escoffier dont le « *but était de démontrer l'excellence de la cuisine française dans le monde* », et que ses Disciples reprennent maintenant chaque année.

Selon les directives d'Escoffier, lors de la création des Dîners d'Épicure, les restaurateurs sont autorisés à y apporter des modifications. Et il précisait même que s'ils « *ne pourront se procurer le poisson ou les primeurs indiqués dans le menu, ils ne seront pas tenus de se suicider pour cela* » !

Il appartient donc à chaque Chef d'établir son menu en s'inspirant de ce modèle et d'en fixer un prix raisonnable.

Ce qui compte - et c'était la grande idée d'Escoffier précisée lors de la création de ces Dîners - c'est de réunir simplement des gourmets et des gourmands autour d'une table ayant « *avant tout un caractère de simplicité familiale* ».

## Son organisation selon Auguste Escoffier

- Le même dîner servi le même jour dans tous les pays
- Un menu luxueusement édité, de façon à devenir une œuvre d'art
- Une partie des bénéfices reversée à une œuvre caritative
- Le dernier toast porté le sera obligatoirement en l'honneur de la Cuisine française et en présence du chef de cuisine qui aura exécuté le Dîner

# L'histoire des Dîners d'Épique

Quelques mois après avoir fondé les *Carnets d'Épique*, Auguste Escoffier crée la **Ligue des gourmands** avec des amis.

L'idée leur en était venue au cours d'une de leurs conversations sur la cuisine et la gastronomie, le 25 février 1912.

Avec Escoffier, les choses ne traînaient jamais ! Dès le 3 mars, la Ligue prend forme : création d'un comité composé de douze membres, siège à Londres, filiales en France et en Belgique, statuts rédigés ; information immédiate des lecteurs des *Carnets d'Épique* et incitation à se mobiliser pour créer des comités locaux.

Son objectif est de « **démontrer partout dans le monde l'excellence de la cuisine française** ».

La création de la Ligue des gourmands va permettre à Escoffier de réaliser un de ses vieux rêves : **un dîner planétaire appelé Dîner d'Épique** et de démontrer en même temps que la cuisine française est bien loin d'être en décadence comme certains esprits chagrins le soutenaient alors.

À partir du 3 mars 1912, date de création de la Ligue, l'affaire est montée en quelques semaines dans le plus grand secret. Les chefs des restaurants affiliés à la Ligue recevront **un menu et des recettes rédigés et signés par Escoffier** seulement dix jours avant, **sous pli cacheté**. Ils doivent le garder secret. S'ils le trahissent, ils seront exclus de la Ligue.

Les journaux anglais et français informés du projet se heurtent à un refus de plus d'informations, ce qui ne fait qu'augmenter le suspense et les réservations dans les restaurants.

Le **premier Dîner d'Épique se déroule le 25 mai 1911**, réunissant 300 personnes au Cecil Hôtel à Londres et plus de **4000** dans les 37 restaurants éparpillés dans le monde mais reliés par le téléphone et le télégraphe ce soir-là.

Le premier télégramme vient de Sarah Bernhardt, célèbre comédienne et fidèle amie du Chef :

« *Je suis là parmi vous ; je prends part à cette jolie fête si française ; mes deux mains se tendent vers notre grand poète Richepin, vers mon cher ami Escoffier, vers vous, Gringoire qui chantez si joliment les fruits et les fleurs, vers vous tous enfin, amis de la poésie et délicats gourmets des réalités.* »

Toute la presse internationale se fit l'écho de cet «**événement mondial**».

C'est à cette occasion qu'Escoffier, créa, entre autres, les **Fraises Sarah Bernhardt**.

Tous les deux mois, ces dîners se succédèrent, rassemblant de plus en plus de convives.

Ils seront plus de 140 restaurateurs dans le monde (Londres, Paris, New-York, Pittsburgh, Bombay, Lahore etc.) lorsque se déroulera le dernier Dîner d'Épique, le 14 juin 1914. La première Guerre Mondiale les stoppera brutalement, de même que les *Carnets d'Épique*.

## Le 28 octobre 2021, une ambition en quelques chiffres

1 menu inspiré par Auguste Escoffier

1 chef emblématique à la création

40+ diners d'exception dans des lieux de prestige

Déroulement sur les 5 continents

10 000+ gastronomes réunis pour célébrer la gastronomie française à travers le monde et honorer les valeurs humanistes d'Auguste Escoffier

100 000€+ reversés à des associations caritatives de lutte contre la pauvreté dans le monde

Quelques villes participantes :

Zurich, Paris, Monaco, Bordeaux, Deauville, Shanghai, Lyon, Hong Kong, Canberra, Almaty, Moscou, Johannesburg, Chicago, Montréal, ...

## Les acteurs principaux

Un menu inspiré par le Chef Escoffier et orchestré  
par :

Nicolas SALE

2\*\* Michelin

Président de l'association des Disciples Escoffier  
International.

Sous le Parrainage de :

Guillaume Gomez

Ambassadeur de France de la Gastronomie

Un événement organisé par :

La Fondation Auguste Escoffier, fondée en 1966,  
présidée par Michel Escoffier son arrière-petit-fils

et

les Disciples Escoffier International, Association  
Loi 1901 fondée en 1954.



## Disciples Escoffier International

Association pour la transmission et l'évolution de la Cuisine

Disciples Escoffier International  
Résidence Escoffier  
Place du Général de Gaulle  
06270 Villeneuve Loubet  
France

[www.disciples-escoffier.com](http://www.disciples-escoffier.com)

Contact Communication

Coralie Jouannet

[info@disciples-escoffier.com](mailto:info@disciples-escoffier.com)



Fondation  
*Auguste Escoffier*



Fondation Auguste Escoffier  
Musée Escoffier de l'Art Culinaire  
3, rue Auguste Escoffier  
06270 Villeneuve-Loubet  
France

[www.musee-escoffier.com](http://www.musee-escoffier.com)

Contact Communication

Justine Escudero

[j.escudero@musee-escoffier.com](mailto:j.escudero@musee-escoffier.com)