

*Auguste  
Escoffier*

*"Emperador de los "Chefs"*

*Déborah López*



George Auguste Escoffier (1846-1935) fue un cocinero, restaurador y escritor culinario francés, considerado el padre de la gastronomía moderna, y figura clave en la profesionalización de la actividad.

Su relevancia en la industria fue tan grande que ningún restaurante de hotel importante de su época abrió sin su influencia.



Revolucionó las cocinas profesionales,  
simplificó la cocina clásica francesa y fue el  
creador de platos icónicos.

Su colaboración con César Ritz sirvió  
estándares gastronómicos en los hoteles de lujo

Escoffier nació el 28 de octubre de 1846 en Villeneuve-Loubet, (en Provenza, a 10 km de Niza), en el sureste de Francia de familia trabajadora (su padre era herrero).

Tenía una elevada vocación artística y desde muy pequeño expresaba este sentimiento en el dibujo, que le daba la oportunidad de interpretar la belleza.



## INTRODUCCIÓN A LA COCINA

A los 13 años, comienza su carrera como aprendiz en el restaurante de su tío en Niza, el **Restaurant Français**. Aquí desarrolló sus primeras habilidades culinarias y aprendió sobre la organización de una cocina profesional.

## INFLUENCIA TEMPRANA

La cocina de la Provenza, con sus sabores mediterráneos, influyó profundamente en su enfoque culinario.



# PRIMEROS PASOS EN PARÍS

A finales de la década de 1860, se trasladó a París, el epicentro de la alta cocina.

Trabajó en prestigiosos restaurantes, donde perfeccionó su técnica y amplió sus conocimientos sobre la cocina clásica francesa.





Trabajó en los mejores restaurantes y hoteles de Francia:

- Le Petit Moulin Rouge* (1865),
- Hotel Luxemburgo en Niza (1871),
- Maison Chevet*,
- Palais Royal* en París (1878),
- La Maison Maire*,
- Grand Hotel en Montecarlo, Mónaco (1883);



**En 1879 abre su propio restaurante *L'Faisan D'Ore* (El Faisán de Oro) en Cannes, Francia.**

## SERVICIO MILITAR (1870-1871):

-Reclutado durante la Guerra Franco-Prusiana, y asignado como Chef jefe en los cuarteles del ejército.

-Buscó la manera de preparar comida enlatada, siendo el primero que estudió la técnica de enlatado de carnes, vegetales y salsas.

-Su experiencia en este contexto influyó en su filosofía de racionalización y organización en la cocina.

# ASCENSO A LA GASTRONOMÍA DE LUJO

En 1880 se casó con Delphine Daffis y 1884 se trasladan a Mónaco donde se pone al mando de la cocina del Grand Hotel de Montecarlo donde desarrolla su reputación de chef prestigioso



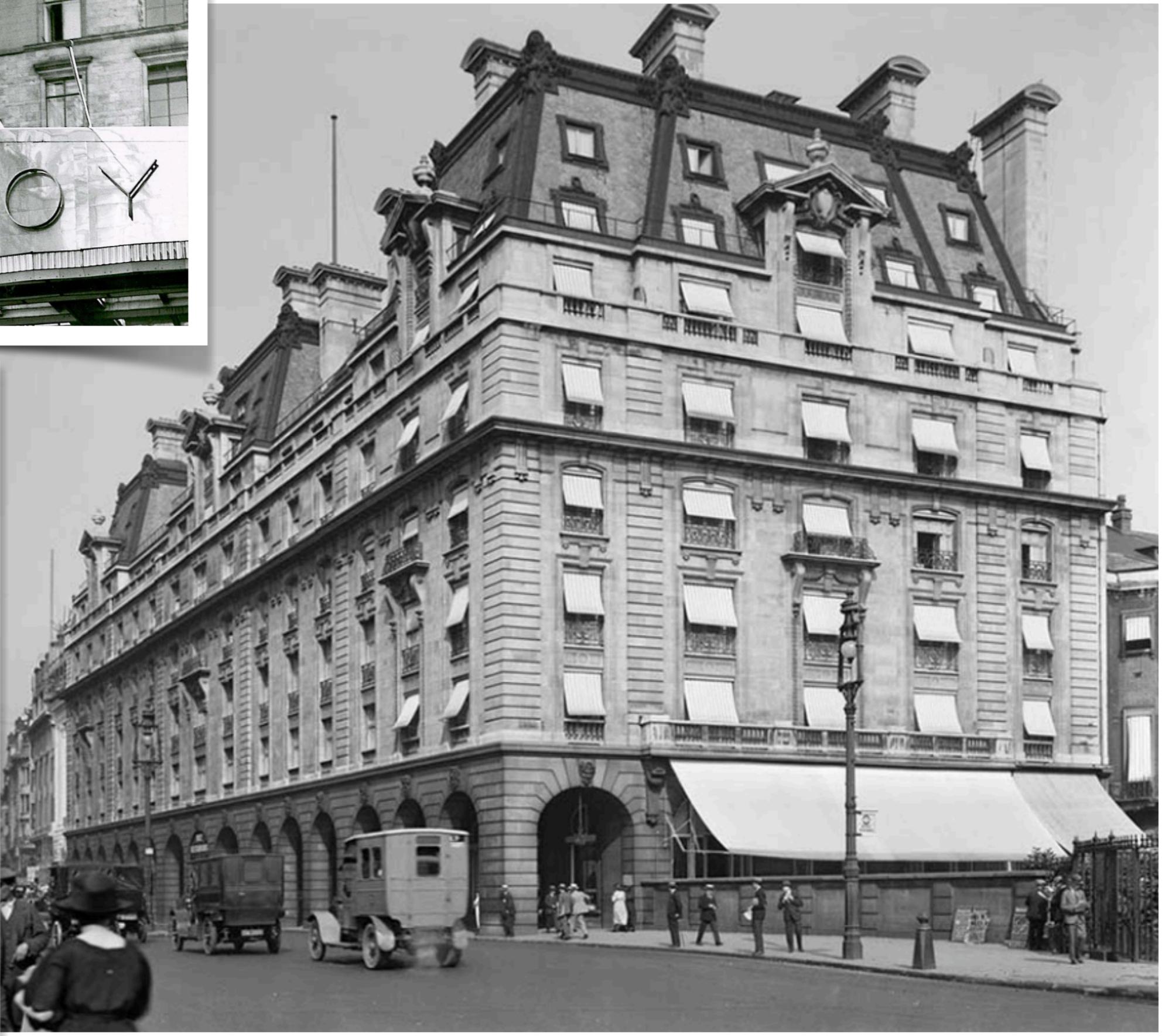
Durante los veranos dirige la cocina del Hotel National en Lucerna, donde conoce a César Ritz, que se convertirá en su colaborador más cercano.

Su encuentro con César Ritz es uno de los más importantes en la historia del turismo moderno, pues el trabajo en equipo de ambos personajes logró una revolución en la industria hotelera.



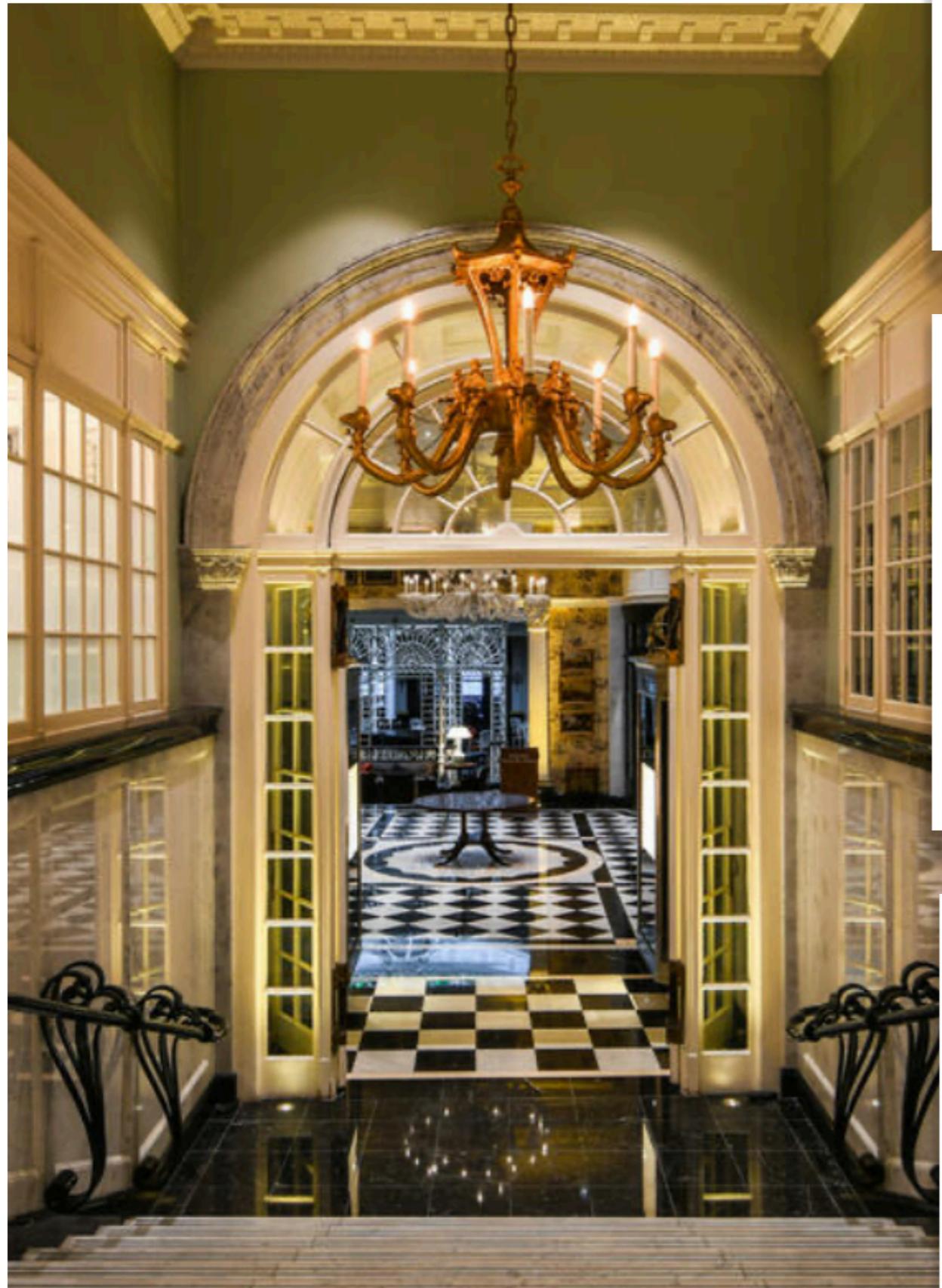


Se asocia  
con César  
Ritz y en  
1890 se  
trasladan  
al Hotel  
Savoy  
(Londres).





Ritz y Escoffier fueron  
contratados para transformar  
**el Savoy Hotel** en Londres en  
el hotel más exclusivo de  
Europa.



Como chef ejecutivo, implementó en Savoy innovaciones revolucionarias:

**Menús simplificados:** Simplificó los menús de alta cocina francesa, eliminando platos redundantes y haciendo que fueran más accesibles.

**Presentación y servicio:** Introdujo la **mise en place** (preparación previa) y el servicio a la carta, mejorando la eficiencia y la experiencia del comensal.

Desde esta sede abrieron varios hoteles emblemáticos, como el Gran Hotel de Roma y los primeros hoteles Ritz.



*En 1898 inaugura junto a César Ritz el hotel más lujoso de la época: “El Hotel Ritz” en París*

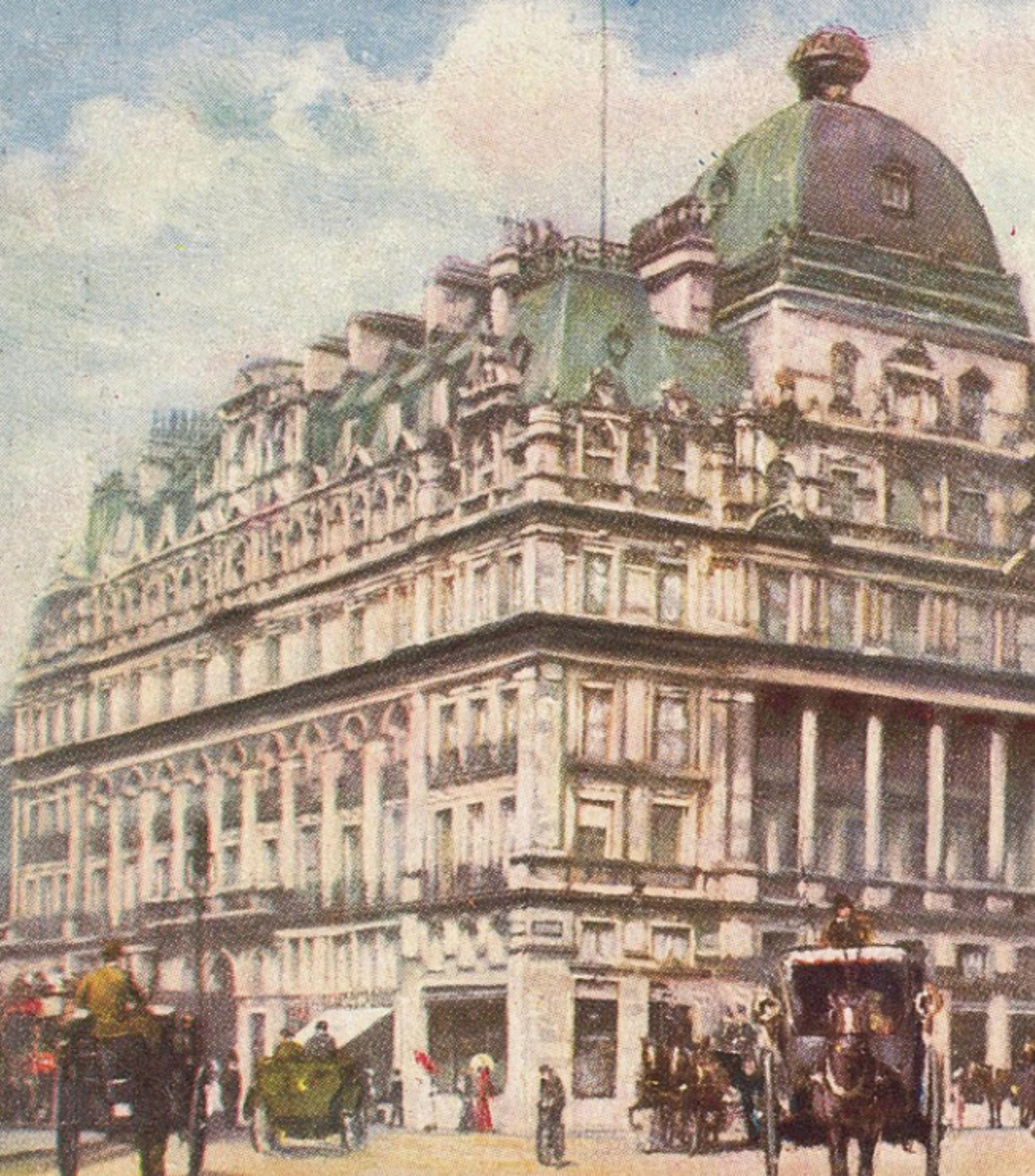


En 1899 el Hotel Carlton (Londres), lugar donde se ofrece por primera vez el servicio a la carta.

Ritz sufrió una crisis nerviosa en 1901, dejando a Escoffier al mando del Carlton hasta 1919.



THE CARLTON HOTEL - PARK MALL - LONDON



En este período cuando Escoffier frecuentó al gran chef austrohúngaro Rudolph Von Görög, que prestaba servicio a la corte de la reina Victoria.

Gran parte de la técnica de Escoffier se basaba en la de Antoine Carême, el fundador de la haute cuisine (alta cocina) francesa, pero el gran logro de Escoffier consistió en simplificar y modernizar el estilo elaborado y decorado de Carême. Junto con las recetas innovó.

También cambió la práctica del «servicio a la francesa» (todos los platos a la vez) por el «servicio a la rusa» (servir los platos en el orden en que aparecen en la carta)

El aporte de **Auguste Escoffier** a la culinaria fue trascendental pues **modernizó y simplificó la elaborada cocina** creada en el siglo XVIII por el Master Chef Marie Antoine Careme.

**Su filosofía en la cocina consistía en darle más importancia al gusto y al sabor** que a la decoración fastuosa de los platos, como se acostumbraba antes de su época.

Otra de las contribuciones de Escoffier fue elevar la categoría social y el respeto a la profesión de cocinero, introduciendo disciplina y sobriedad donde antes había rudeza.



Organizó sus cocinas con el sistema de brigadas, con cada sección dirigida por un jefe de partida

## **Innovaciones culinarias y organizativas**

Escoffier no solo fue un maestro culinario, sino también un innovador en la gestión de cocinas profesionales.

**Brigada de cocina:** Introdujo el concepto de la **brigada de cocina**, una estructura jerárquica que divide las responsabilidades entre los chefs para mejorar la eficiencia. Los puestos clave incluyen:

Chef de cuisine (jefe de cocina).

Sous-chef (segundo al mando).

Saucier (encargado de las salsas).

Pâtissier (repostero).

Entremetier (encargado de sopas y guarniciones).

**Higiene en la cocina:** Escoffier estableció estrictas normas de limpieza y profesionalismo, mejorando las condiciones laborales en las cocinas.

**Conservación de alimentos:** Popularizó el uso de latas de alimentos para preservar productos como salsas y sopas, permitiendo una mayor eficiencia en las cocinas.

## Platos icónicos

Escoffier creó numerosos platos que se han convertido en clásicos de la cocina francesa. Algunos de los más destacados son:

**Pêche Melba:** Postre a base de melocotones frescos, helado de vainilla y salsa de frambuesa, creado en honor a la soprano australiana Nellie Melba.

**Crêpes Suzette:** Famoso postre de crepes con una salsa de mantequilla, azúcar, naranja y licor flambeado.

**Tournedos Rossini:** Filete de ternera servido con foie gras y trufas, dedicado al compositor Gioachino Rossini.

Escoffier fue un prolífico escritor y divulgador. Sus obras han tenido un impacto duradero en la educación culinaria.

**"Le Guide Culinnaire" (1903):** Considerada su obra maestra, este libro es una recopilación exhaustiva de más de 5000 recetas y técnicas de la cocina clásica francesa. Es una referencia esencial para chefs y estudiantes de gastronomía, se sigue utilizando en la actualidad como libro de texto o como recetario.

**"Ma Cuisine" (1934):** Un enfoque más accesible para cocineros domésticos, publicado poco antes de su muerte.

## **Publicaciones y contribuciones académicas:**

**Le Traité sur L'art de Travailleur les Fleurs en Cire** (Tratado del arte de trabajar con flores de cera) (1886)

**Le Guide culinaire** (La guía culinaria) (1903)

**Les Fleurs en Cire** (nueva edición, 1910)

**Le Carnet d'Epicure** (Cuaderno de un Gourmet) (1911)

**Le Livre des Menus** (Libro de recetas) (1912)

**Le Riz** (El arroz) (1927)

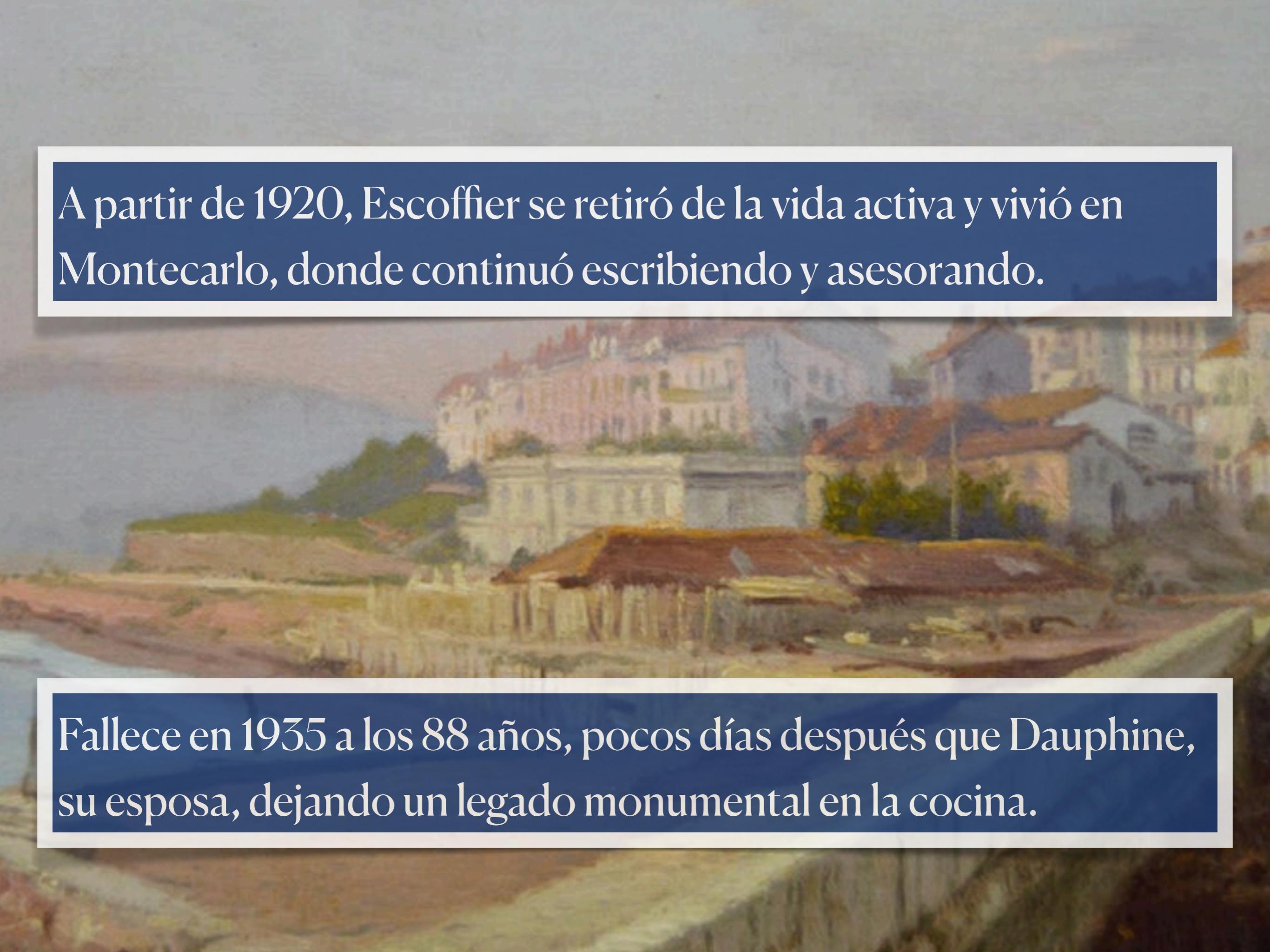
**La Morue** (El bacalao) (1929)

**Ma Cuisine** (Mi cocina) (1934), ISBN 9788471020420

**Memories of My Life** (Memorias de mi vida (1985), a partir de notas recopiladas por su nieto, ISBN 0-471-28803-9

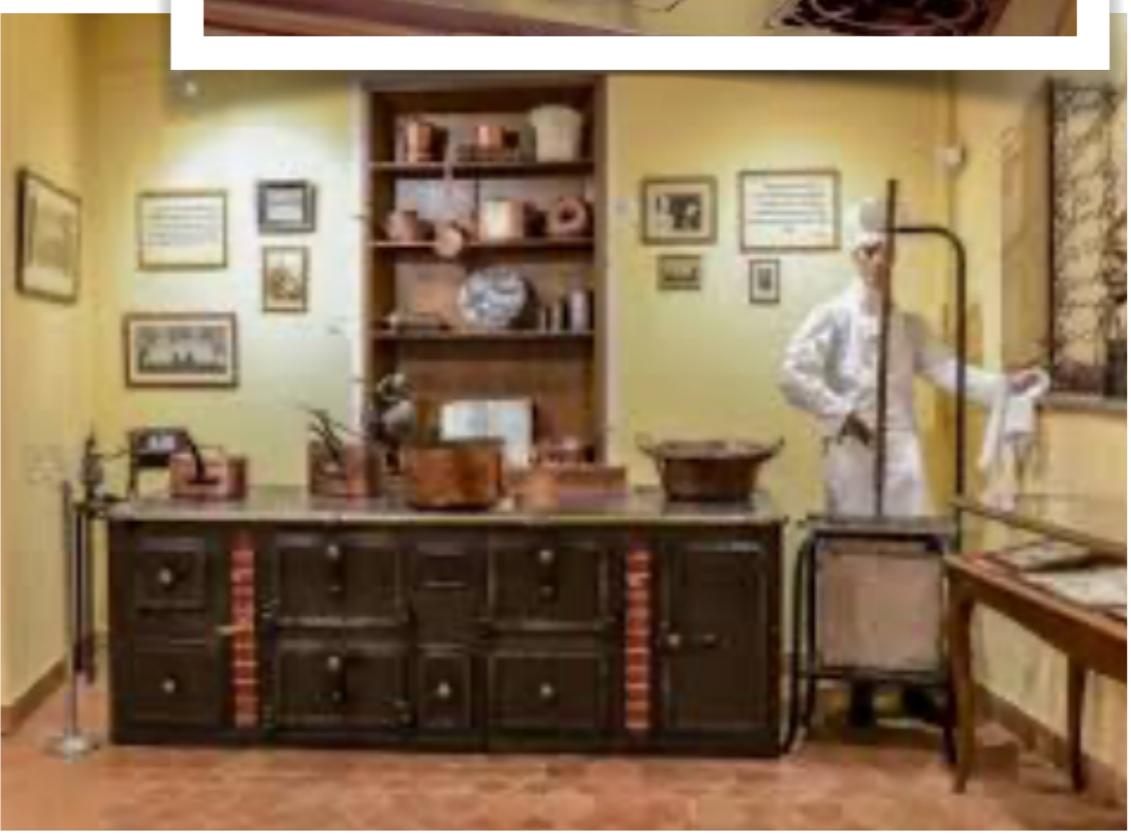
Reconocimientos y relación con la realeza  
Escoffier fue apodado "El Rey de los Chefs y el Chef de los Reyes"  
debido a su trabajo con la realeza europea y celebridades de su tiempo.  
Fue condecorado como Caballero de la Legión de Honor en 1919, el  
mayor reconocimiento civil en Francia, por su contribución a la  
gastronomía y la cultura francesa.

En 1904 y 1921 la compañía de cruceros Hamburg-Amerika Lines le  
encargó el diseño de las cocinas de sus barcos. En el segundo viaje, el  
Kaiser Guillermo II felicitó a Escoffier diciéndole «Yo soy el emperador  
de Alemania, pero usted es el Emperador de los cocineros»

A landscape painting showing a town built on a hillside overlooking a body of water. The town features several buildings with red roofs, nestled among green trees and foliage. In the foreground, there's a path or road leading towards the town. The sky is overcast with soft, grey clouds.

A partir de 1920, Escoffier se retiró de la vida activa y vivió en Montecarlo, donde continuó escribiendo y asesorando.

Fallece en 1935 a los 88 años, pocos días después que Dauphine, su esposa, dejando un legado monumental en la cocina.



La casa natal en *Villeneuve-Loubet* es desde 1966 el Museo de Arte Culinarias Auguste Escoffier.

## **Impacto y legado contemporáneo**

**Padre de la cocina moderna:** Escoffier sentó las bases de la gastronomía actual, tanto en técnica como en organización.

**Inspiración educativa:** Sus libros siguen siendo parte de los planes de estudio en escuelas de cocina de todo el mundo.

**Estandarización culinaria:** Su enfoque estructurado en la cocina profesional sigue siendo un modelo para chefs y restaurantes.

Auguste Escoffier no solo transformó la alta cocina francesa, sino que también profesionalizó y modernizó la gastronomía mundial.

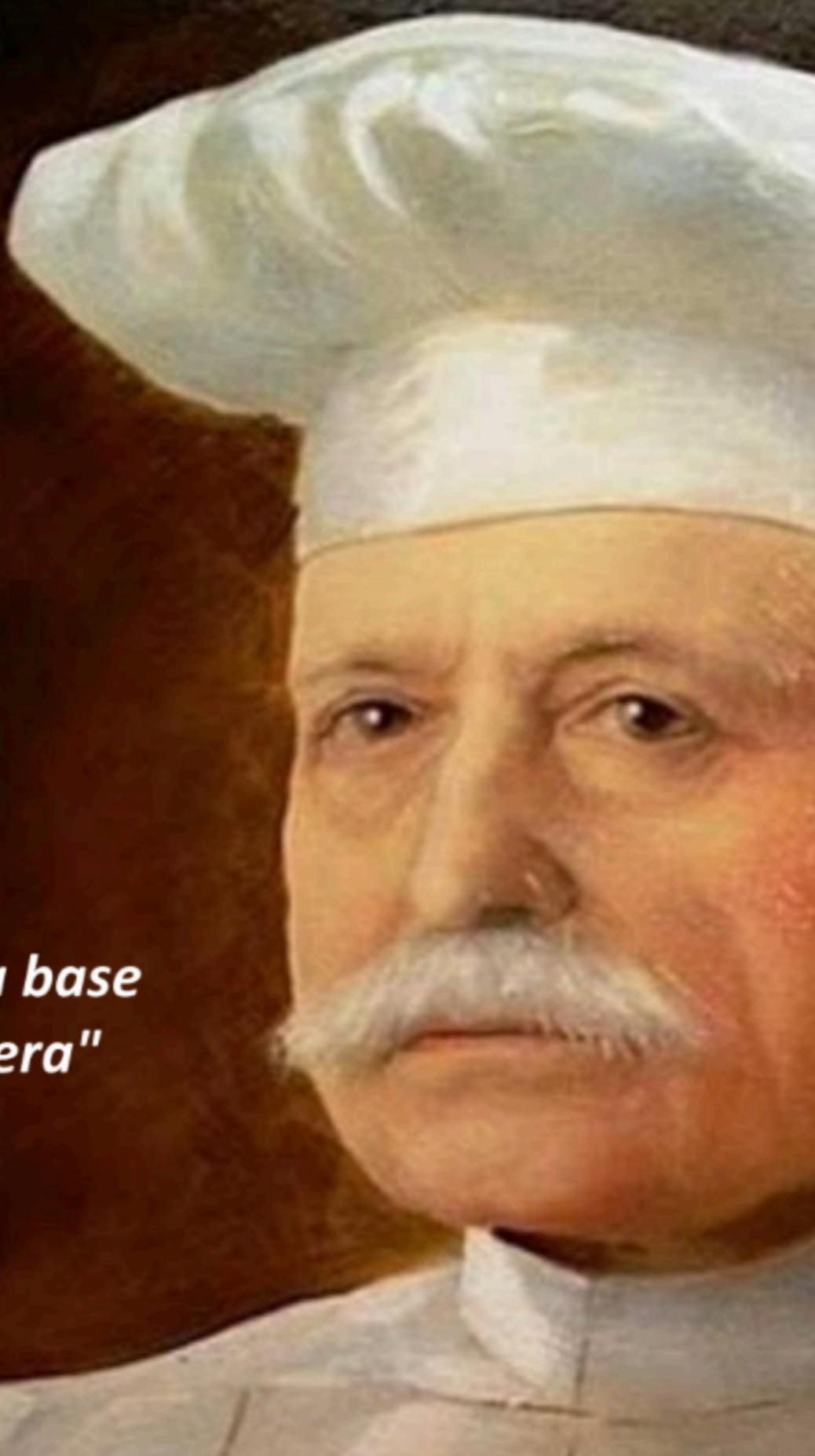
Su enfoque innovador, su búsqueda de la excelencia y su compromiso con la educación lo consolidan como una figura central en la historia culinaria.

Su legado continúa vivo en las cocinas de todo el mundo y en cada plato que combina técnica, creatividad y perfección.



*"La buena cocina es la base  
de la felicidad verdadera"*

Auguste Escoffier



## Bibliografía

- «Escoffier, el gran codificador de la cocina internacional». El Diario Montañés. 28 de junio de 2014. Consultado el 4 de mayo de 2020.
- Michel Gall, Le Maitre des saveurs. La vie d'Auguste Escoffier, De Fallois, coll. « Biographies », Paris, 2000, 309 p. (ISBN 978-2877064002).
- Paul H. Freedman, Food: The History of Taste, Darra Goldstein, 2007, 368 p. (ISBN 978-0520254763), p. 323
- Chastonay, Adalbert. Cesar Ritz: Life and Work (1997) ISBN 3-907816-60-9.
- L'Aide-Mémoire culinaire (1919). Réédition fac-similé L'Aide-Mémoire culinaire. Suivi d'une étude sur les Vins français et étrangers. Préface de Michel escoffier. Paris, Flammarion, 2012. 360 pp.
- Luke Barr. Ritz and Escoffier: The Hotelier, The Chef, and the Rise of the Leisure Class. Random House USA Inc, 2020. (ISBN 9780804186315)