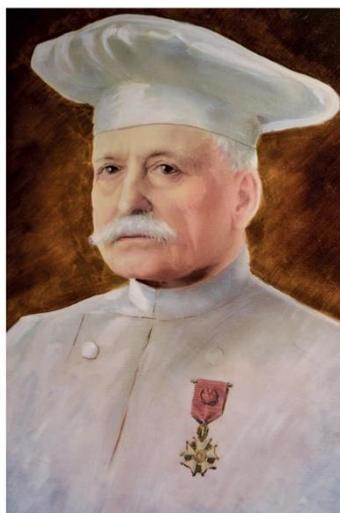


# Musée Escoffier De L'art Culinaire

## Fondation Auguste Escoffier

### Visite salle par salle



## Maison Natale D'auguste Escoffier

Reconnue d'Utilité Publique  
3, rue Auguste Escoffier  
06270 – VILLENEUVE-LOUBET VILLAGE

 04.93.20.80.51

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

# Le Musée Escoffier de l'Art Culinaire

Niché au cœur de la Côte d'Azur, à deux pas de Nice et de Cannes, le **seul musée de l'Art Culinaire en France** vous accueille pour une visite gourmande au cœur de l'histoire culinaire, mettant à l'honneur le père de la cuisine moderne, ambassadeur de la gastronomie Française !



Petit bijou mettant en valeur la gastronomie française, le Musée n'est autre que la maison natale d'Auguste Escoffier, heureusement préservée, une authentique maison de village du XVIII<sup>ème</sup> siècle, articulée autour de l'âtre familial.

Durant sa carrière professionnelle, Auguste Escoffier, « **Roi des cuisiniers et cuisinier des Rois** », véritable modèle pour les chefs d'aujourd'hui et de demain, a formé plus de 2000 cuisiniers dont le mécène de la Fondation, Joseph Donon, sans qui le musée n'existerait pas. Un bel hommage à son mentor ! C'est d'ailleurs pour cela que le Musée s'ouvre sur l'avenir !

Aujourd'hui, les **dix salles d'exposition** s'offrent comme étant l'écrin des souvenirs du Maître, mais aussi d'objets et ustensiles d'époque, d'une riche documentation sur l'art culinaire, de tables dressées, d'un potager provençal, d'une collection de 1500 menus anciens et modernes, de pièces sculptées en sucre et en chocolat ainsi que d'une importante bibliothèque et d'un centre de recherche sur la gastronomie.

Dons et legs viennent régulièrement enrichir ses collections.

## Salle n°1 – Le Fondateur Joseph Donon

Au centre de la pièce, trône un magnifique fourneau professionnel de la marque Molteni des années 50. Une vitrine évoque l'inauguration du Musée de l'Art Culinaire le 2 Mai 1966, projet né de la rencontre de deux hommes dont les portraits se trouvent de part et d'autre du fourneau : Auguste Escoffier, Maître de la Gastronomie et Joseph Donon, fondateur du Musée.



Une photographie de la Reine d'Angleterre est également exposée. Elle représente la visite de la souveraine des cuisines du Connaught Hotel de Londres en 1998, à l'occasion du 100<sup>ème</sup> anniversaire de l'établissement, guidée par le Chef des cuisines, notre Conservateur Honoraire, Michel Bourdin.

## Salle n°2 - Le Tournebroche

C'est dans cette pièce, au coin de l'âtre religieusement conservé, qu'Escoffier enfant s'émerveillait devant les préparations savoureuses de sa grand-mère. Le tournebroche encore en place est prétexte à une leçon d'histoire sur l'évolution de l'appareil.

C'est également dans cette pièce qu'un hommage est rendu aux Mères Lyonnaises avec l'évocation de la Mère Fillioux et de la Mère Brazier.



©P. Gauthey

Cuivres, moules à gâteaux ou à chocolat ornent le dessus du tournebroche.

### Salle n°3 - Le Salon d'Auguste Escoffier

Avec Escoffier, le paysage culinaire changea du tout au tout. La comparaison de son œuvre avec celle de son célèbre prédécesseur Antonin Carême permet de mieux comprendre la révolution qu'il opéra. Ecrits, lettres, photos, coupures de presse, objets, outils et produits de son invention (plat Escoffier, machine à chapelure, bouillon KUB...) mettent l'accent sur son sens de l'organisation, son esprit novateur et inventif, et aussi sur sa générosité envers les plus modestes à travers son "*Projet d'assistance mutuelle pour l'extinction du paupérisme*" qu'il publie en 1910.

Une représentation murale des cuisines parisiennes du Café Riche de 1785 illustre à merveille les cuisines de cette belle époque.



Sur le mur du Salon figurent également des citations du Maître, parmi lesquelles :



©P. Gauthey

- « La cuisine, sans cesser d'être un art, deviendra scientifique et devra soumettre ses formules, empiriques trop souvent encore, à une méthode et une précision qui ne laisseront rien au hasard. »

- « Plus on apprend, plus on s'aperçoit qu'on a besoin d'apprendre encore. L'étude ouvre l'esprit et fournit le meilleur moyen de se perfectionner dans la pratique de son métier. »

- « Alors que tout se modifie et se transforme, il serait absurde de prétendre fixer les destinées d'un art qui relève par tant de côtés de la mode et est instable comme elle. »
- « Et s'il est vrai qu'il n'y a pas de maux sans remèdes, le devoir de chacun de nous est de rechercher le remède qu'il conviendrait d'appliquer au pire fléau : la misère. »

### Salle n°4 – Le Bureau d'Auguste Escoffier

Auguste Escoffier est né dans cette pièce où sont rassemblés tous ses souvenirs les plus personnels : livres, photographies, menus rédigés de sa main, distinctions reçues...

Pivot de la pièce, le bureau sur lequel il s'est penché tant de fois pour coucher ses réflexions sur l'art culinaire et jeter les bases de la cuisine moderne. Parmi les nombreux ouvrages qu'il a rédigés, le Guide Culinaire, aujourd'hui considéré comme la Bible des cuisiniers, reste le plus emblématique.



©P.Gauthey

### Salle n°5 - L'Art Pâtissier



Suite au succès de l'exposition temporaire "La cerise sur le gâteau" organisée en 2011 avec le concours de l'APRECA (Association des Pâtissiers de Restaurants de la Côte d'Azur) cette salle, devenue permanente, accueille des œuvres offertes par de nombreux artistes pâtissiers.

Dès que l'on entre dans la pièce, des effluves de chocolat nous enveloppent grâce aux sculptures sans cesse renouvelées.

## Salle n°6 - Le Potager provençal

Cette cuisine provençale a été reconstituée dans le style du XVIIIe et XIXe siècle avec le charme de son potager. Ce dernier remplace la cheminée et permet de disposer désormais de plusieurs foyers de cuisson d'intensités différentes. Une vraie révolution s'opère et donne naissance à une cuisine délicate et mesurée et à toute une série d'ustensiles. Les visiteurs pourront notamment admirer un magnifique service à bouillabaisse.

Cette salle est un voyage dans nos souvenirs d'enfance où l'on retrouve les ustensiles utilisés par nos grands-mères : moulin à café, cocotte-minute, fouets...



## Salle n°7 - Les Menus



Les premiers menus, conçus pour des dîners privés, naissent au milieu du XVIIIe siècle. C'est au début des années 1800 qu'ils font leur apparition dans les restaurants.

La collection présentée ici, par ordre chronologique, rassemble différentes sortes de menus de 1820 à nos jours, certains imprimés sur de la soie, parfois ornés de délicates volutes ou bien encore calligraphiés sur des dessins d'artistes.

Nos pièces phares : Le Rocher de Cancale (1820), le Menu du Siège, élaboré avec les animaux du zoo de Vincennes (1870) et le Banquet des Maires (1900).

## Salle n°8 - L'Art Culinaire

Cette salle, en dehors des expositions temporaires annuelles, présente des croquis humoristiques du début du XXe siècle, illustrant les habitudes de table et le milieu des cuisines rythmant les pages de la presse, pour le plus grand plaisir des lecteurs.

Le Musée présente aussi une collection de chefs d'œuvre en hommage aux dessinateurs gastronomes de l'époque ainsi qu'une collection de voitures miniatures utilisées du temps d'Escoffier pour le service en salle.



## Salle n°9 - La salle des Chefs

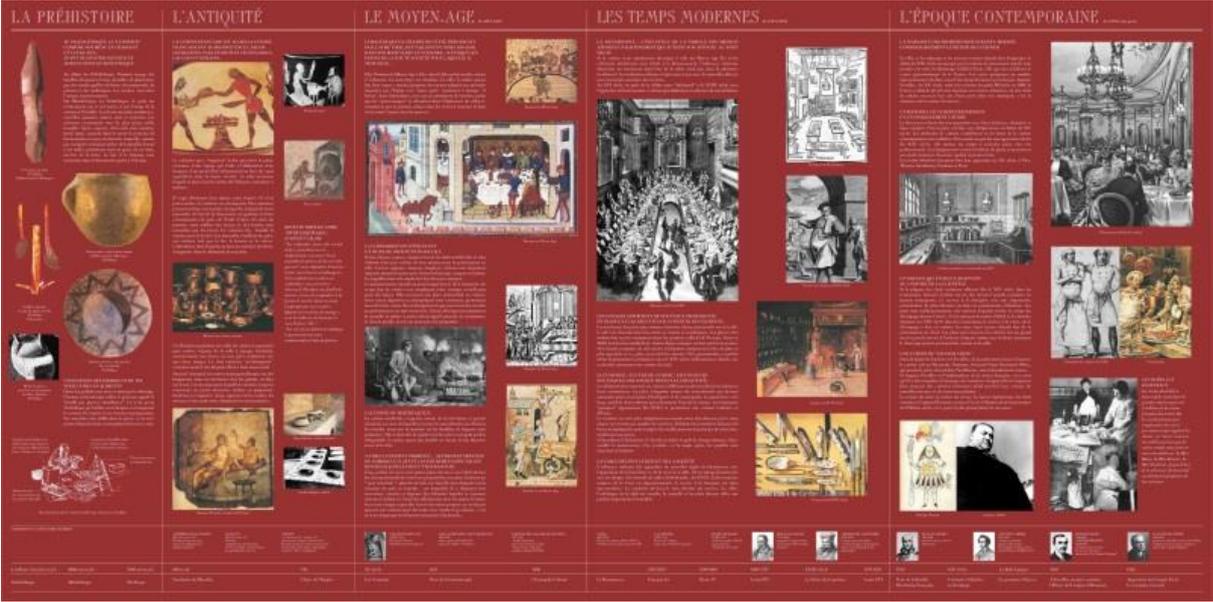
Inaugurée en Juillet 2010, à l'instigation de Michel Bourdin, la galerie "1970 : les toqués 3 étoiles" occupe une place de choix.

Inspirée de l'ouvrage "Les Grands Chefs", de splendides photographies du célèbre photographe anglais Anthony Blake sont exposées.



Cette salle consacrée aux chefs du 20<sup>e</sup> siècle, expose également la veste de François Bise, Meilleur Ouvrier de France (MOF), le buste de Francis Carton, la veste de Pierre Troisgros, la toque de Paul Bocuse, de la vaisselle de Michel Guerard...

Enfin une frise chronologique de 3x1,50m orne une partie de la salle. Elle retrace l'histoire de la cuisine et du cuisinier, de la préhistoire à nos jours, une pièce unique à ce jour.



Une maquette reconstituant le célèbre établissement *Maxim's* y est également exposée.



## Salle n°10 - La Cave

Au cœur des entrailles de la maison, la cave familiale résonne des conseils et des astuces des grands chefs diffusés par vidéo sur écran géant.

D'une capacité d'une vingtaine de personnes, cette salle voûtée aux murs empierrés est également destinée à accueillir conférences et démonstrations culinaires.



De plus, deux vitrines montrent l'existence d'associations partenaires :

- Les Disciples d'Escoffier
- Les Dames d'Escoffier
- Les écoles Américaines

## Salle n°11 - La Salle des enfants

Cette salle est entièrement dédiée aux enfants. Deux jeux leurs sont proposés :

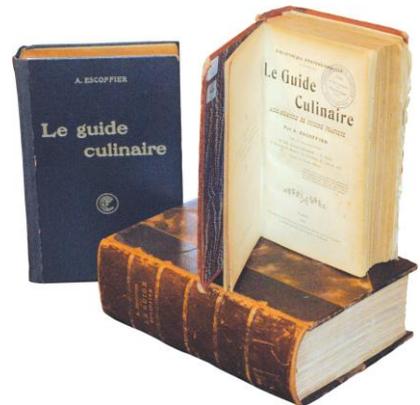
- Le jeu des expressions : l'enfant doit retrouver les expressions illustrées par les photographies d'Aline Girard.
- Le jeu des légumineuses : dans des boîtes en bois, l'enfant doit reconnaître les légumineuses qui s'y cachent et surtout, retrouver l'intrus qui s'y est glissé !



## Le Centre de Documentation

Le centre de documentation est ouvert sur rendez-vous aux étudiants, chercheurs et amateurs de toutes nationalités.

Régulièrement alimenté par de nouveaux achats et de nouveaux dons, il est doté de 2500 ouvrages du 17<sup>e</sup> siècle à nos jours, du « Cuisinier François » de La Varenne (1650) au « Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse » en passant par « Le Banquet des Deipnosophistes » d'Athénée de Naucrates (en grec) et, très recherché, « L'Heptameron des Gourmets » d'Edouard Nignon (édition 1919).



Sans oublier bien sûr tous les écrits d'Auguste Escoffier dans leurs éditions originales.



# Infos pratiques

**Horaires d'ouverture** : 10h-13h et 14h-18h

**Juillet/Août** : 10h-13h et 14h-19h

**Fermeture annuelle** : du 4 novembre au 20 décembre, 1<sup>er</sup> janvier, 1<sup>er</sup> mai, 1<sup>er</sup> et 11 novembre, 25 décembre.

## Musée climatisé

### Tarifs 2019 :

Entrée : 6 €

Tarif réduit : 4 € (enfants de 11 à 18 ans, étudiants, personne sans emploi, personne en situation de handicap)

Gratuité : Enfant moins de 11 ans, le 1<sup>er</sup> dimanche du mois (du 1<sup>er</sup> octobre au 30 avril)

Groupes : visite guidée sur réservation, tarif sur demande

De Juin à Septembre, une **Pêche Melba** est offerte à tous les visiteurs

**Audioguide trilingue** : français, anglais, italien (3 €)

Label Tourisme & Handicap (auditif et mental)

Label Maison des illustres

**Boutique** : Livres, tablier, toque, carte-postale, souvenir...

### Accès & Parking

Sortie autoroute n°47, puis direction Villeneuve-Loubet Village

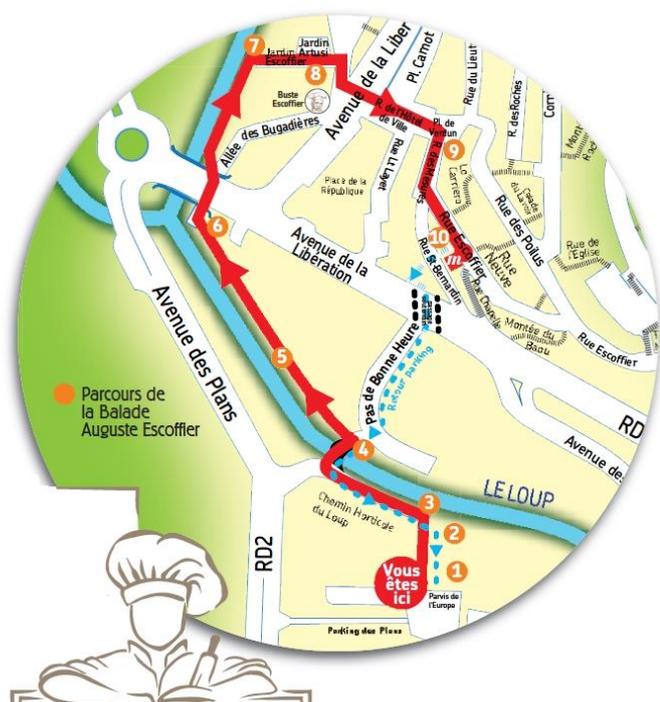
Parking gratuit conseillé au Pôle Culturel Auguste Escoffier

Allée René Cassin

### Balade Auguste Escoffier

10 panneaux illustrés sur le thème du célèbre cuisinier Auguste Escoffier vous guident, en moins de 10 minutes, depuis le parking des Plans (Pôle Culturel Auguste Escoffier) jusqu'au Musée Escoffier de l'Art Culinaire.

Passer la passerelle et suivez le cheminement. Bonne lecture sur les pas du « Cuisinier des Rois et Roi des Cuisiniers ».



# Contacts

**Président :**

Michel ESCOFFIER, arrière-petit-fils d'Auguste Escoffier  
[michelescoffier@yahoo.fr](mailto:michelescoffier@yahoo.fr)

**Secrétaire Général :**

Daniel DORCHIES  
[djd0624@gmail.com](mailto:djd0624@gmail.com)  
06 31 54 88 16

**Conservateur :**

Richard DUVAUCHELLE  
[richardduvauchelle@yahoo.fr](mailto:richardduvauchelle@yahoo.fr)  
[escoffier.conservateur@gmail.com](mailto:escoffier.conservateur@gmail.com)  
06 83 85 95 81

**Conservatrice Adjointe :**

Emma SIMANSKI  
[escoffier.conservacion@gmail.com](mailto:escoffier.conservacion@gmail.com)  
06 30 30 47 80

**Chargée de Communication :**

Justine ESCUDERO  
[escoffier.com@gmail.com](mailto:escoffier.com@gmail.com)  
04 93 20 80 51

**Trésorier :**

Jean-Pierre HALL  
[jeanpierrehall@hotmail.com](mailto:jeanpierrehall@hotmail.com)  
06 63 15 56 24

**Administration :**

Léticia PEROTTA  
[musee.escoffier@gmail.com](mailto:musee.escoffier@gmail.com)  
04 93 20 80 51

Laurence DANCEL

[escoffier.direction@gmail.com](mailto:escoffier.direction@gmail.com)  
04 93 20 80 51



## Musée Escoffier de l'Art Culinaire Fondation Auguste Escoffier

Reconnue d'Utilité Publique  
3, rue Auguste Escoffier  
06270 – VILLENEUVE-LOUBET VILLAGE

 04.93.20.80.51

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