



«Король поваров и повар королей»

Джанджугазова Е.А.

Жорж Огюст Эскофье
Georges Auguste Escoffier
(1846–1935)

Современная высокая кухня сформировалась не так уж давно — всего около века назад. На смену чрезмерно сложным и не всегда рациональным методикам приготовления блюд пришли новые — высокотехнологичные и эффективные, но главные перемены коснулись системы взаимоотношений поваров на кухне. Немалая заслуга в этом принадлежит одному из величайших французов — **Жоржу Огюсту Эскофье**, которого современники называли королем поваров.

Кулинарная карьера Эскофье началась рано, в 13 лет. Мальчишкой он работал поваренком на кухне ресторана «*Le Restaurant Francais*» в Ницце, принадлежавшем его родному дяде, а уже в 19-летнем возрасте Эскофье начал самостоятельную кулинарную карьеру в фешенебельном парижском ресторане «*Le Petit Moulin Rouge*». Вскоре обстоятельства заставили его прервать восхождение к кулинарным вершинам и отправиться воевать на франко-прусскую войну, но и там Эскофье не расстался с профессией.

В острой военной обстановке нехватки продуктов Эскофье осознал необходимость изобретения консервов из мяса и овощей, став первым поваром-практиком, занимающимся методиками сохранения продуктов.

Вернувшись к мирной жизни, Жорж Огюст Эскофье продолжил работу в парижских ресторанах. Но в отличие от своих именитых предшественников Мари-Антуана Карема, Луи де Бешамеля и Франсуа Вателя, готовивших для царственных особ, Эскофье более 60-ти лет своей кулинарной карьеры посвятил служению самой широкой аудитории, хотя в разные годы его долгой жизни среди клиентов Эскофье были и европейские монархи, и главы государств, и звезды оперной сцены.

Конечно, кулинарное искусство Эскофье было основано на технике знаменитого Карема — отца-основателя французской изысканной кухни *Haute cuisine* и, несмотря на свой подчеркнутый демократизм, Эскофье как истинный француз исповедовал ценности, связанные с искусством застолья и обслуживания гостей. Огюст Эскофье всегда поддерживал незыблемость европейского принципа — «искусства жить красиво», отточенного на протяжении многовековой истории Европы, начиная с Римской империи.

Однако, несмотря на сохранение национальных гастрономических традиций, достижение Эскофье состояло в упрощении и модернизации сложного стиля Мари-Антуана Карема. Современным кулинарам большинство рецептов, предложенных королем поваров, покажутся

слишком сложными — однако представьте себе, какой же была старая La Grande Cuisine, если упрощения, предпринятые Эскофье, стали для своей эпохи воистину революционными.

В числе выдающихся достижений Огюста Эскофье, которыми мы пользуемся и поныне, являются его уже упомянутые исследования процесса консервирования, благодаря которым, в частности, впервые были созданы соусы длительного хранения. Именно это достижение Эскофье дает нам возможность иметь широчайший ассортимент готовых соусов для разнообразных блюд и не тратить время на их специальное приготовление. Наконец, кулинарная школа при отеле Риц в Париже, где каждый желающий может пройти практику на одной из самых феешенбельных кухонь мира, носит имя прославленного кулинара. Нельзя не отметить, что поворотным моментом в карьере Эскофье стало знакомство с легендарным отельером Сезаром Рицем в Монте-Карло.

В 1890 году они оба отправились в Лондон, где в течение нескольких лет Эскофье работал шеф-поваром на кухне ресторана при отеле «Савой». Кстати, некоторое время в лондонском отеле «Савой» у Эскофье обучался искусству выпечки молодой Хо Ши Мин. Этот период времени был особенно плодотворным для кулинара. Он создает целую серию известных блюд, посвященных известным людям. Так, в частности, блюдо «Персик Мельба» было создано в честь австралийской певицы Нелли Мельба, останавливавшейся в отеле «Савой», а «Турнедо Россини» в честь знаменитого итальянского композитора. Дружба великого ресторатора и отельера была на редкость плодотворной. Впоследствии, когда Риц открывал собственные гостиницы по всему миру (среди которых «Риц» в Париже и «Карлтон» в Лондоне), Жорж Огюст Эскофье довольно часто играл ключевую роль в организации и управлении ресторанами при его отелях.

Не будет преувеличением сказать, что слава легендарного Отеля Риц на Вандомской площади в Париже во многом держалась на кулинарном мастерстве Эскофье. Когда в 1901 году у Рица случился нервный срыв, то он оставил Эскофье управлять лондонским «Карлтоном».

В эти годы король кулинаров достигает самых серьезных профессиональных вершин и поднимает репутацию **Haute cuisine** до небывалых высот. Но несмотря на это в практической кулинарии Эскофье руководствовался в первую очередь принципом простоты, и именно этим он и прославился, так как повара прошлого стремились создать сложные блюда, чтобы за внешним видом и вкусом едва угадывались их составляющие. Эскофье отошел от этих патриархальных принципов французской кухни. Он считал усложнение рецептов излишним, призывая к преимущественному использованию сезонных продуктов, более легких соусов, и снизил количество смен блюд. Кроме того на кухне тоже воцарились совсем другие порядки, и если до Эскофье там царили пьянство, грубая ругань и отсутствие гигиены, то после его нововведений ситуация резко изменилась.

Он ввел принципиально новую схему работы — командную, где каждой командой управлял chef de partie. И если традиционно повара работали автономно, жестоко конкурируя и отесняя слабых, то в командной схеме исчезли



Отель Карлтон, Лондон [2]

грубость, «дедовщина» и недобросовестная конкуренция, что позволило добиться значительно большей эффективности труда.

Вместе с тем самым важным достижением Эскофье называют революцию, которую он произвел в процессе подачи блюд, кулинарном искусстве и организации профессиональных кухонь. Он заменил «французскую» систему подачи блюд (*service a la francaise* — подача всех блюд одновременно) «русской» системой (*service a la russe* — раздельная подача блюд в порядке разделов меню). Эскофье также первым создал и представил лондонской публике меню **a la Carte**.

Несмотря на свой «звездный» статус, Эскофье не любил останавливаться на достигнутом и продолжал пробовать себя в разных гастрономических сферах. Так, в 1904 и 1912 гг. Эскофье наняли для планирования кухни на кораблях, принадлежащих компании Hamburg-Amerika Lines, где во время второго путешествия германский император Вильгельм II поздравил Эскофье, сказав: «Я император Германии, но ты император поваров». В 1920 году Эскофье стал первым поваром, получившим Орден Почетного Легиона, а в 1928 — офицером этого Ордена.

Эскофье практически предвосхитил создание современного ресторанного бизнеса, выдвинув наравне с кухней атмосферу или так

называемый «особый дух» ресторана, который привлекает современного потребителя.

Потомкам Эскофье оставил, прежде всего, свой труд «Кулинарный путеводитель», который был переведен на многие языки мира.

В доме, где родился Эскофье, ныне открыт музей, посвященный памятным датам его жизни. Благодаря наследию, которое величайший



«Кулинарный путеводитель» О. Эскофье на русском языке [2]



Кадр из мультфильма «Рататуй» (Ratatouille) — главного кулинарного события последних лет [8]

из поваров оставил человечеству, его имя навсегда сохранено в истории и памяти потомков. Жорж Огюст Эскофье прожил большую, полную радостей и тревог жизнь. Он умер на 89-ом году жизни в Монте-Карло, оставив потомкам

более 5000 тысяч рецептов, прославляющих гастрономическую культуру Франции — страны, где искусство застолья стало частью национальной культуры.

Литература

1. http://varimparim.ru/history_raznoe/information/id1003. Дата обращения: 01.07.2010.
2. <http://www.arborio.ru/2009/01/22/ogyust-eskofo-korol-povarov-i-povar-korolej>. Дата обращения: 08.07.2010.
3. http://www.peoples.ru/state/statesmen/ogust_askofie. Дата обращения: 03.07.10.
4. <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AD%D1%81%D0%BA%D0%BE%D1%84%D1%8C%D0%B5>. Дата обращения: 09.07.2010.
5. http://www.samfact.com/Auguste_Escoffier. Дата обращения: 08.07.2010.
6. http://kuking.net/18_2660.htm. Дата обращения: 02.07.2010.
7. <http://www.ratatuy.ru>. Дата обращения: 10.07.2010.
8. www.frontdesk.ru. Дата обращения: 10.03.2010.
9. www.prohotel.ru. Дата обращения: 02.03.2010.