

DISCIPLES D'ESCOFFIER

Deux femmes intronisées !

Le fait est assez rare pour être relaté. Thé Wagner (Sculptures sur fruits Thé Carving) et Nicole Leichnig (Vanille Bleue) ont été intronisées Disciples d'Escoffier à La Réunion. Un moment solennel chargé d'émotion ! Belle y était en exclusivité ... Flashback sur cette cérémonie gastronomique «hors-norme» !

Mirianne Dumon



Pour bien comprendre ce que sont les disciples d'Escoffier, il faut remonter l'histoire et partir à la rencontre d'Auguste Escoffier

(1846 – 1935), originaire de Villeneuve-Loubet, reconnu par ses pairs comme le Maître incontesté de la Cuisine Française, ce qui lui a valu le prestigieux titre de «Le Cuisinier des Rois, le Roi des Cuisiniers».

Il commença son apprentissage de l'art culinaire à l'âge de 13 ans sur la Côte d'Azur pour continuer sa formation dans des établissements parisiens de renom et finit par ouvrir ses propres restaurants : le Faisan d'Or à Cannes, le Savoy (associé à M. Ritz) à Londres qui inspira l'ouverture de nombre d'hôtels de luxe tels le Carlton, les Ritz de Londres, New-York ou Montréal ou encore le Grand Hôtel de Rome.

Mais Auguste Escoffier n'était pas l'homme d'affaires supposé. Visionnaire (père de la cuisine moderne, plus légère et moins grasse pour l'époque), il est réputé pour son humanisme et a toujours lutter contre l'injustice sociale.

Son «Projet d'Assistance Mutuelle pour l'Extinction du Paupérisme» né en 1910 est tout proche de notre système de sécurité sociale actuel. Il mit également un point d'honneur à transmettre son savoir aux jeunes et véhiculer l'image de la gastronomie à la Française en pays étrangers.

Concrètement, c'est lui qui intégra les premières règles d'hygiène dans le métier, à savoir l'interdiction pour le personnel de boire de l'alcool et fumer en cuisine et les obliger à la propreté. Il réaménagea les tâches aux fourneaux en créant les brigades de cuisine, modèle structurel toujours en place aujourd'hui.

C'est également lui, le premier Chef à proposer des menus à prix fixe au détriment d'une carte plus onéreuse.

Auteur, son plus bel ouvrage, «Le Guide Culinaire» est de nos jours encore une référence pour les professionnels. Pas moins de



5000 de ses recettes originales y sont consignées. C'est également Auguste Escoffier qui est à l'origine de nombreux plats cultes dont le fameux Tournedo Rossini, la Pêche Melba ou encore le cube Maggi ! Il reçoit la Légion d'Honneur en 1919, 1^{er} cuisinier à recevoir ce titre honorifique si convoité.

Honorer la mémoire du Maître de la cuisine moderne

Le premier chapitre de cette confrérie s'est écrit en 1954 par le chef Jean Ducroux lorsqu'il créa Les Disciples d'Escoffier. Aujourd'hui, rebaptisée Ordre International des Disciples d'Auguste Escoffier, cette confrérie (et non une secte comme certains pourraient le penser) compte 20 000 membres à travers le monde, dont 2000 en France répartis en 12 délégations. Elle représente la plus importante association des métiers de bouche au monde. Son Président International n'est autre que le Chef étoilé Thierry Marx, réputé pour sa cuisine moléculaire inventive et jury attentif de l'émission Top Chef. La vocation de cette association est d'honorer la mémoire du Maître de la Cuisine moderne, autour de quatre axes fondamentaux : Egalité et Apparence (sans distinction de race ou de sexe) ; Connaissance et Transmission ; Culture et Modernité ; Générosité et Unité. La Délégation Zone Océan Indien (La Réunion, Afrique du Sud, Mayotte, Ile Maurice, Madagascar et Singapour) a été fondée en 1999 et est présidée par Michel Giacomino (8ème au national, 17ème à l'international). Sur les 43 disciples professionnels dont une panoplie de grands chefs exerçant dans les grands établissements de l'île, seules trois sont des femmes : Victorine Tailou, directrice des samoussas du même nom, Geneviève Robert, boulangerie/pâtisserie Le Chocamande et Christine Fortune, formatrice de cuisine au Centhor. Il faudra désormais en compter deux de plus, une vraie avancée pour ces épicuriens au grand cœur !

LES PREMIÈRES IMPRESSIONS DES DEUX NOUVELLES DISCIPLES !

Thé Wagner et ses Sculptures sur fruits Thé Carving village de l'Éperon

"Quand mon parrain, Serge Robin, m'a annoncé mon intronisation, ce fut réellement une surprise car je ne m'y attendais pas du tout. C'est une marche un peu haute, et sur cette marche des « Chefs » aux parcours prestigieux, talentueux. Donc, à l'annonce officielle, émotion mise à part, j'ai ressenti une certaine fierté d'être reconnue par ces Professionnels dont le métier demande une exigence qui n'est plus à définir.

Ce soir, c'est réellement une consécration pour moi, par rapport à mon travail, à mon attrance pour l'art Culinaire.

Le fait d'être la 4ème femme «Echarpe Rouge» sur l'île m'honore. La majorité de la Confrérie dans l'Océan Indien est composée d'hommes, cela prouve leur esprit de partage et d'ouverture. J'espère qu'il y aura d'autres femmes disciples d'Escoffier écharpe rouge sur l'île ! »

Nicole Lechnig, la Vanille Bleue by Escala

Bleue Le Festival Saint-Philippe

"Cela fait 26 ans que nous travaillons la vanille avec mon mari. Après 10 années de recherche nous avons trouvé le secret de l'immortalité de la vanille, une vanille vivante, dont les arômes se bonifient avec le temps.

[ndir : la Vanille Bleue, dont le procédé de préparation est breveté a été élue Meilleure Vanille du Monde en juillet 2014 et utilisée par les plus grands chefs internationaux]

Je me rends compte que j'ai toujours travaillé dans l'ombre. Le fait d'avoir été choisie par mon parrain Michel Giacchino et intronisée Disciple d'Escoffier me fait passer de l'ombre à la lumière ! C'est le travail de toute une vie qui est récompensé ce soir. D'habitude c'est mon mari, ce soir c'est mon tour et en tant que créatrice cela fait du bien ! »



La cérémonie expliquée...

Dix professionnels pei de l'art culinaire s'apprêtent à intégrer les Disciples d'Escoffier. La chose se déroulant une fois l'an, le moment est solennel. Comme pour toute confrérie, cette cérémonie repose sur des rituels traditionnels qu'a bien voulu nous expliquer Bernard Louis Jaunet, formé à l'École Ferrandi, triple fourchettes au Guide Michelin et patron à succès de nombreux restaurants et surtout Secrétaire Général International de l'Ordre, qui a fait le déplacement depuis Nice juste pour l'événement.

Quels sont les critères pour devenir Disciple d'Escoffier ?

Bernard Louis Jaunet : Tout d'abord il faut avoir fait des études spécifiques, justifier d'une solide expérience professionnelle et avoir de la constance dans la qualité de ses productions. Ensuite il faut être co-opté par un disciple et répondre à l'esprit d'Auguste Escoffier. Mais l'esprit du Maître ne se retrouve pas que dans l'assiette, il existe quatre catégories symbolisées par quatre couleurs d'écharpes :

■ **Echarpe rouge :** les Professionnels des métiers de bouche (existe également pour les juniors qui ont déjà acquis une solide formation auprès de grands chefs étoilés)

■ **Echarpe verte :** les Fournisseurs/ Producteurs (viticulteurs et tous ceux qui travaillent les matières premières)



■ **Echarpe violette :** les Professionnels de la salle et Commerciaux (Sommeliers, Directeurs de la restauration, Maîtres d'hôtels.)

■ **Echarpe bleue :** les Epicuriens, gastronomes et amis des Escoffier

LES AVIS DES ESCOFFIERS SUR LES FEMMES EN CUISINE ... EN OFF !

Yves Bouvier, formateur de cuisine Alpar et Disciple d'Escoffier

"Jusqu'à présent, la cuisine était surtout une affaire d'hommes, non pas que les femmes n'étaient pas capables mais à cause de la pénibilité du travail. Or de nos jours, les femmes sont plus tenaces, plus courageuses aussi et acceptent ces conditions de travail décalées et difficiles. Dans nos formations, on a de plus en plus de stagiaires féminines. Sur une session de 14, je n'ai que 6 hommes pour 8 femmes !

A court terme, la parité va arriver en cuisine et pas seulement, en boulangerie, en pâtisserie aussi... Prenez le cas de Thé Wagner qui vient d'être intronisé, son travail nécessite énormément de concentration, de minutie,

de créativité, je ne connais aucun homme capable de faire pareil ! »

Michel Giacchino, président des Disciples d'Escoffier zone Océan Indien

"Seulement 5 femmes Disciples d'Escoffier sur La Réunion, c'est peu et on aimerait en avoir plus. Mais dans le métier, elles ne sont pas nombreuses, seulement une quinzaine (hors table d'hôte), donc on n'a pas vraiment grand choix. Cependant, je suis très fier de ma filleule, Nicole Lechnig, car elle est passionnée et animée par la volonté de valoriser la Réunion et ses produits d'exception. Sa vanille bleue en fait partie ! »