

Un dîner pour sauver le musée Escoffier

GASTRONOMIE Le musée de l'art culinaire va mal, financièrement parlant. Six chefs renommés proposeront un dîner d'Epicure le 28 octobre pour le sauver

L'appétit ne manque évidemment pas lorsque l'on jette un coup d'œil à l'alléchant menu proposé par le musée Escoffier de l'art culinaire le 28 octobre. Manger pour une bonne cause. Pas d'amateurs au fourneau et un dîner assurément parfait. Six chefs pour sauver l'établissement et la fondation Auguste-Escoffier.

Car du côté des finances, les besaces sonnent de plus en plus creux. Alors que 120 000 euros sont nécessaires par an pour entretenir le musée, Michel Escoffier, le président de la fondation et arrière-petit-fils du célèbre cuisinier villeneuvois, est inquiet. « Il nous manque 40 000 euros par an pour le moment. La fondation fait l'objet d'une donation de son médecin Joseph Doron qui a créé un trust aux États-Unis. Mais on est touché par la baisse du dollar américain et de la bourse ». D'où l'organisation de ce « dîner d'Epicure » à 130 euros.

« C'est vital à moyen et long terme, assure Michel Escoffier. Mais nous ne sommes pas encore menacés de mettre la clé sous la porte ».

À peine 4 000 à 7 000 visiteurs par an

En dehors d'une action de cet acabit, le musée ne dispose guère de revenus constants. À peine 4 000 à 7 000 visiteurs franchissent la porte de l'établissement tous les



Philippe Joannes, Christian Morisset (absent sur la photo) Serge Gouloumes, Francis Scordel, Jacques Chibois et François Raimbault, six chefs pour sauver le musée Escoffier de l'art culinaire. (Photo Philippe Lambert)

desseins, admet le président. Malheureusement, on n'est pas installé à New York, Paris ou Monaco, sinon, on pourrait compter sur des centaines de milliers de visiteurs.

En plus, on veut faire vivre ce musée. J'aimerais acheter une collection de menus et créer un centre de recherche informatique avec les plus de 2 500 ouvrages rares dont l'on dispose. Mais même si le Conseil général nous pousse

à 50 % de la somme. C'est pour ça que l'on recherche activement des revenus pour ne pas être dépendant de ce trust américain qui ne nous est pas favorable ».

Le 28 octobre, Philippe Joannes, Christian Morisset, Serge Gouloumes, Francis Scordel, Jacques Chibois et François Raimbault, six chefs renommés azuréens, seront donc bénévoles dans les cuisines de « La bastide Saint-An-

toine ». « On espère 120 personnes. C'est une forme de sponsoring et de soutien. À côté de ça, j'aimerais bien créer une association » des amis du musée ». Si 500 à 1 000 personnes qui vont à différents dîners de gala le rejoignent en versant 100 euros, on pourrait être optimiste car ce dîner ne va pas résoudre le problème à lui tout seul ».

ROMAIN SCHUÉ

Un menu alléchant à 130 euros

Aux casseroles, les six chefs azuréens vous proposent un succulent menu pour un montant de 130 euros (apéritif, dîner, vin, champagne, café, taxe et service inclus) au restaurant grasse « La bastide Saint-Antoine ».

Le menu :

Foies gras de canard en deux façons, figues rôties au banyuls, cristalline de pain aux fruits; filet de lapereau aux écrevisses, estragon et citron confit; surprise de rouget aux senteurs de Provence, sorbet au poivron, espuma au vieux parmesan; rôti de lotte en papillote de poitrine fumée et cèpes, sabayon mentonnais, écrasé de pommes râtées; le tableau de chasse avec sa royale de lièvre servie en effilochée, sa poitrine de canard en caillotte, son filet de jigoue de chevreuil en marbré; gourmandise crousti-moelleuse « combava & gianduja ».

Infos et réservations :
04.93.20.80.51.