

Un dîner plus que parfait

CUISINE Un repas de chefs était organisé hier à la Bastide Saint-Antoine pour sauver le musée de l'Art culinaire d'Auguste Escoffier, en grande difficulté financière

« Le Pape », « Le grand-père », « Le père » et « Le maître ». Ces superlatifs rapportent à Auguste Escoffier pour parler de la cuisine, de sa cuisine. Prononcés par cinq grands chefs azuréens (le sixième étant représenté par des membres de sa brigade) à l'occasion du dîner organisé par Jacques Chibois à la Bastide Saint-Antoine, hier soir, ils prennent tout leur sens. Une date symbolique puisque ce 28 octobre marque l'anniversaire d'Auguste Escoffier (1846-1935).

Philippe Joannes, Christian Morisset, Serge Gouloumès, Francis Scordel, François Raimbault et donc Jacques Chibois sont venus pour rendre hommage à celui qui a longtemps représenté la cuisine française à travers le monde. « Il n'y a pas un chef qui ait l'amour de ce métier, qui n'ait pas la bible, c'est-à-dire le guide des recettes d'Auguste Escoffier. Il est à la base de la gastronomie de notre pays et porte les valeurs de la cuisine. Je suis honoré d'être à la bastide pour ce repas », explique Francis Scordel, du Mas d'Artigny et Spa à Saint-Paul.



Autour de Jacques Chibois, hôte d'un soir dans sa Bastide, de gauche à droite : Jérôme Vlaud, conseiller général de Grasse Nord ; Francis Scordel, chef au Mas d'Artigny et Spa ; Michel Escoffier, président de la Fondation Auguste Escoffier ; Serge Gouloumès, chef du Mas Candille ; Christian Morisset, chef du Figulier de Saint-Espirit ; Philippe Joannes, chef de Lenôtre ; et Michel Bourdin, conservateur du musée de l'Art culinaire de Villeneuve-Loubet. Manque sur la photo l'artisan du dessert : François Raimbault, chef pâtisier de l'Oasis.

(Photo Stéphane Gosguen)

Sauver le musée

Présents bénévolement, ils ont concocté un menu digne des plus grands pour sauver la Fondation Escoffier et le musée de l'art culinaire de Villeneuve-Loubet. Foie gras de canard, filet de lapereau, ou rôti de lotte ne sont que trois des six plats préparés pour l'occa-

sion pour un total de 130 €. Cent soixante convives se sont pressés au restaurant.

Devant tant de personnes qui ont participé à l'événement, Michel Escoffier, descendant d'Auguste et président de la Fondation, était enchanté. « Cela fait un an que nous réfléchissons à ce repas avec Michel Bourdin, le conservateur du musée. On espère retenir un petit peu d'argent après avoir remboursé ce que cela nous a coûté. Cela in-

dans les caisses du musée car il manque 40000 € par an pour l'entretenir », souligne-t-il.

À l'Oasis l'an prochain

Les six disciples ont perpétué la tradition de leur maître un soir de plus, comme ils le font à chaque repas. « C'est une mission, presque

un devoir de cuisiner à cette occasion. On doit être disciple par les gestes, les mouvements et les attitudes. Pas seulement par les paroles », reconnaît Christian Morisset, du « Figulier de St-Espirit » à Antibes. Les plats, à base de produits provençaux ont ravi les convives. Mais les six chefs espèrent ne pas s'arrêter à cette première édition, ils rêvent de perpétuer encore longtemps l'esprit d'Auguste Escoffier en organisant de nouveaux

dîners d'Épicure. L'an prochain, c'est l'Oasis, à Mandelieu, qui dressera ses tables. Mais les étoiles ne se contentent pas de la Côte d'Azur. Ils veulent toucher le monde entier comme en 1996 quand un dîner avait rassemblé 150 restaurants à travers la planète. Un événement qu'a créé leur maître autrefois. C'était au début du XIX^e siècle.

TOM MOLLARET
tmollaret@nicemat.fr