



16h30 & 20h30

Auguste Escoffier ou la naissance de la gastronomie moderne

Film documentaire d'Olivier Julien.

France · 2019 · 1h30 · Format : Fichier numérique · Copie : Arte France

La fabuleuse destinée du plus grand chef français, ou comment un jeune Provençal révolutionna l'art culinaire. Si la cuisine française rime aujourd'hui avec "excellence", c'est grâce au génie d'un homme : Auguste Escoffier. Organisation des cuisines en "brigade", adoption des toques blanches, concours de cuisine et recettes mythiques ; il fait du cuisinier un véritable artiste. Véritable légende, il façonne l'art culinaire, le rationalise et le modernise, pour lui octroyer le raffinement qu'on lui connaît aujourd'hui. Au gré d'un aller-retour entre passé et présent, et grâce aux nombreuses images d'archives et à la participation de chefs ou d'historiens et critiques gastronomiques, le film retrace l'histoire du "roi des cuisiniers".

L'INTERVENANT Antoine de Baecque est historien, essayiste et journaliste, professeur d'histoire du cinéma à l'École normale supérieure. Spécialiste du XVIII^e siècle, critique de cinéma et de théâtre, il a notamment publié *La Nouvelle Vague : portrait d'une jeunesse* (2019) ; *Les Godillots, Manifeste pour une histoire marchée* (2017) et *Histoire de la marche* (2016) ; *Les Nuits parisiennes. XVIII-XXI^e siècle* (2015) et des biographies consacrées notamment à Rohmer, Godard, Melville ou Truffaut. Son livre *La France gastronome. Comment le restaurant est entré dans notre histoire* est sorti en 2019 aux éditions Payot.

18h30 LE COURS Notre gastronomie est née à la fin du XVIII^e siècle. Quelques décennies plus tard, elle avait conquis le monde. Grâce à l'invention du restaurant à l'automne 1765, puis à son formidable essor à la Révolution et au XIX^e siècle, plus personne n'ignore désormais que le Français aime manger, qu'il mange bien et qu'il sait en parler. Nous le devons à Mathurin Roze de Chantoiseau, le premier restaurateur de l'histoire, mais aussi à Grimod de La Reynière, premier grand critique gastronomique, à Antoine Carême, premier cuisinier vedette, à Brillat-Savarin, premier intellectuel de la table, et à Escoffier, qui propulsa la cuisine française dans la modernité.