

Auguste Escoffier, maître de la cuisine moderne : une bande dessinée qui célèbre le « roi des cuisiniers »

Quelques semaines après sa sortie en librairie le 6 mai 2026, la bande dessinée Auguste Escoffier, maître de la cuisine moderne rencontre un beau succès auprès des amateurs de gastronomie et de bande dessinée. Cet album retrace le parcours exceptionnel d'Auguste Escoffier (1846-1935), figure légendaire qui a révolutionné l'art culinaire et l'organisation des cuisines au tournant du XXe siècle.

– Un hommage familial et passionné

Coécrit par Yvon Bertorello (scénario), Cédric Fernandez (dessin), Michel Escoffier (arrière-petit-fils du maître) et avec la participation de Stéphane Bern, l'ouvrage est publié aux éditions Plein Vent (groupe Le Rocher).

À travers un récit vivant et documenté, la BD suit le destin d'Escoffier, du jeune apprenti cuisinier à Villeneuve-Loubet (Alpes-Maritimes) jusqu'à sa consécration internationale. On y découvre comment il a servi les plus grands (dont la reine Victoria et l'empereur Guillaume II), inventé des recettes iconiques comme la Pêche Melb ou les Fraises Otero, et surtout structuré la cuisine moderne avec la création des brigades de cuisine et l'alliance cuisine-salle.

Les auteurs mettent en lumière non seulement le génie culinaire d'Escoffier, mais aussi son humanisme : son engagement durant la guerre de 1870, sa vision d'une cuisine plus légère et raffinée, et son rôle dans la professionnalisation du métier de chef.

– Un album accessible et gourmand

D'un format classique et richement illustré, la bande dessinée mêle avec fluidité scènes historiques, anecdotes savoureuses et reconstitutions soignées des grandes tables de l'époque (Ritz à Paris et à Londres, Hôtel de Monte-Carlo...). Le trait réaliste et les couleurs chaudes plongent le lecteur dans l'ambiance des palaces de la Belle Époque.

Destinée à un large public, cette BD s'adresse autant aux passionnés d'histoire de la gastronomie qu'aux amateurs de récits biographiques. Elle arrive à point nommé, alors que la cuisine française et son patrimoine continuent d'inspirer le monde entier.

Michel Escoffier, héritier direct, souligne dans plusieurs interviews l'importance de transmettre les valeurs de son aïeul : rigueur, créativité, respect du produit et esprit d'équipe.

– Un rayonnement qui continue

Cette nouvelle parution s'inscrit dans la lignée d'autres ouvrages dédiés à Escoffier, mais offre ici une approche plus moderne et visuelle. Elle sera notamment mise à l'honneur au Musée Escoffier de l'Art Culinaire à Villeneuve-Loubet.

Avec ce livre, Auguste Escoffier, déjà immortalisé dans de nombreux établissements et recettes, trouve une nouvelle jeunesse auprès des nouvelles générations.

Si vous êtes passionné de gastronomie ou de bande dessinée, cet album est une belle invitation à (re)découvrir l'homme qui a inventé la cuisine telle que nous la connaissons aujourd'hui.