

## **28. Oktober Auguste Escoffier**

Georges Auguste Escoffier (\* 28. Oktober 1846 in Villeneuve-Loubet; † 12. Februar 1935 in Monte Carlo) war ein französischer Meisterkoch, der durch seine Publikation *Guide Culinaire* Weltruhm erlangte. Er adaptierte Spezialitäten anderer Länder und beeinflusste stark die französische Haute Cuisine.

Das Werk "*Guide Culinaire*" gilt als die formale Grundlage der Kochkunst des 20. Jahrhunderts, Escoffier selbst als Reformator einer allzu formalen und wenig auf Klarheit bedachten Küche. Anders als seine Kollegen der damaligen Zeit vereinfachte er die komplizierte Anrichteweise von Gerichten und machte sie leichter und verdaulicher. Er widersprach der damaligen Auffassung, ein Menü müsse aus einer Vielzahl von Gängen bestehen.

Escoffier gilt als Schöpfer der Grande Cuisine und als der Gestalter großer Küchenorganisationen, indem er die arbeitsteilige Organisation durch Spezialisierung der Köche auf Posten effizienter machte. Escoffier war ein gelassener und ruhiger Küchenchef, insgesamt stand er 63 Jahre seines Lebens am Herd. Damit hält er bis heute den Küchenrekord.