**Джорж Огюст Эскофье**

Джорж Огюст Эскофье (28 октября 1846 года - 12 февраля 1935 года) - французский кулинар, критик, кулинарный писатель, который сделал французскую кухню популярной. Это легендарная фигура среди поваров, которого по праву назвали "королем поваров и поваром королей".

Родился в деревне, недалеко от Ниццы. В возрасте 13 лет, несмотря на задатки художника, начал подрабатывать в ресторане своего дяди, Le Restaurant Francais, в Ницце. В 1865 году перешел работать в ресторан Le Petit Moulin Rouge в Париже. Он оставался там до разгара франко-прусской войны в 1870 г, когда он стал военным поваром. Его опыт в армии привел к интересу в консервировании продуктов. Незадолго до 1878 года он открыл свой ресторан Le Faisan d'Or ("Золотой фазан") в Каннах. В 1880 году женился на Делфине Даффис. В 1884 году они переехали в Монте Карло, где Эскофье начал работу на кухне Grand Hotel. Несколько лет он управлял кухней отеля в Люцерне, где он познакомился с Цезарем Ритцем. Они стали партнерами и в 1890 году Эскофье переехал в отель Савой в Лондоне. Оттуда они основали несколько знаменитых отелей, включая Grand Hotel в Риме и многочисленые Ритцы по всему миру.

В Лондонском отеле "Савой" Эскофье создал множество знаменитых блюд. Например, в 1893 году он изобрел блюдо персик Мельба в честь австралийской певицы Нелли Мельба. Среди его созданий также турнедо Россини в честь итальянского композитора.

В 1898 году Эскофье и Ритц открыли отель Ритц в Париже. Затем был открыт Карлтон в Лондоне в 1899 году, где Эскофье впервые предоставил свою меню a la carte. В 1901 году у Ритца случился нервный срыв, и он оставил Эскофье управлять Карлтоном до 1919 года, незадолго после смерти Ритца.

В 1902 году Эскофье опубликовал свою первую крупную книгу Le Guide Culinaire, содержащую более 5000 рецептов. Эта книга играла огромную роль в мире французской кухни, и даже сегодня она используется как учебник классической кулинарии.

В 1904 и 1912 годах Эскофье наняли для планирования кухни на короблях, принадлежащих компании Hamburg-Amerika Lines. Во время второго путешествия король Кайзер Вильям II поздравил Эскофье, сказав "я император Германии, но ты император поваров".

Примерно в 1920 Эскофье стал первым поваром, получившим почетную награду легиона и в 1928 году его назначили почетным офицером легиона.

Он умер в возрасте 89 лет через несколько дней после смерти жены.

Искусство Эскофье было основано на технике Карема, основателе французской изысканной кухни (haute cuisine), но достижение Эскофье было в упрощении и модернизировании сложного стиля Карема. Кроме рецептов записанных и изобретенных им, среди достижений Эскофье было возвышение профессии повара, введение дисциплины и сдержанности там, где раньше было жестокость и пьянство. Он организовывал свои кухни по системе бригады, где каждым отделом управлял chef de partie. Также он заменил систему service a la francaise (подачу всех блюд одновременно) на service a la russe (подачу каждого блюдо в том порядке, в котором напечатано меню).

Публикации

Le Traite sur L'art de Travailler les Fleurs en Cire (Трактат по искусству работы с восковыми цветами) (1886)

Le Guide Culinaire ("Кулинарный гид") (1903)

Les Fleurs en Cire (новое издание, 1910)

Le Carnet d'Epicure (Записки гурмана) (1911)

Le Livre des Menus (Книга рецептов) (1912)

Le Riz (Рис) (1927)

La Morue (Треска) (1929)

Ma Cuisine (Моя кухня) (1934)

Memories of My Life (1985, из записок, собранных его внуком)