

There's Science in the Kitchen-

December 2023

Murat Doğan¹

¹Istanbul Gelişim University, Faculty of Fine Arts,
Gastronomy and Culinary Arts, Istanbul, Türkiye,
ORCID ID: 0000-0001-6391-4887,
mdogan@gelisim.edu.tr,



[CITATION]

Doğan, M., (2023). Auguste Escoffier (1846- 1935)
Master of Culinary Arts. *Hotel Restaurant & Hi-Tech
Magazine*, (12) , İstmag Magazin Gazetecilik,
İstanbul.

2023 December

Auguste Escoffier (1846-1935): Master of Culinary Arts

Assoc. Prof. Dr. Murat DOĞAN*

In my previous articles, I tried to explain why French cuisine is at the forefront of the global gastronomic scene. However, I realized that I hadn't provided enough information about the masters who brought French cuisine to its current position. As you know, it's often best if articles or essays for magazines don't exceed a thousand words.

Master of Culinary Arts

Today, I'd like to tell you about one of the two great masters who played pivotal roles in elevating French cuisine to the highest ranks. One of these masters is Chef Auguste Escoffier, as you can see in the title, and the other is Marie-Antoine Carême, whom I plan to discuss in future articles. It's important to say this upfront: had a master equal to these two addressed Turkish cuisine in his time, he would now be speaking about the entire world of Turkish cuisine. You may be wondering what I base this ambitious claim on. Let's take a brief look at the 1800s. On one side, there was a rich variety of flavors in the Turkish or Ottoman culinary world, with countless dishes and their accompanying sauces. On the other, French cuisine featured dry, bland, tasteless dishes, often without sauces and with only a few cooking methods. Yes, the masters I will discuss helped bring about a Renaissance in their cuisine. They transformed French cuisine into a written, standardized, and visually stunning art form. For example, Escoffier is the inventor of the culinary titles we use today. Let's turn our attention back to Turkish cuisine. A similar classification already existed within the Ottoman culinary hierarchy. Our biggest challenge isn't the written record; rather, it's that our culture tends to favor oral expression. In fact, we're not particularly fond of writing. It might sound odd, but I'd like to add one more thought. We only learn about Turkish and Ottoman cuisine through Western travelers who visited our lands. We have but one Evliya Çelebi. Of course, these Western travelers interpret things from their own perspectives. For example, one Western traveler attending a banquet in a mansion wrote the following in his book: "At the end of the meal, they brought bowls of soup. It's ridiculous. It contains milk and rice. And it's sweet." When I first read this, I laughed, but then I realized how true it was. How could a Westerner have known about rice pudding? I won't dwell on this topic further, but since it's a fitting moment, I thought I'd mention it. Now, let me introduce one of these two masters, Chef Auguste Escoffier, and highlight his significant contributions to French cuisine.

* Istanbul Gelisim University, Faculty of Fine Arts, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Istanbul, Türkiye, E-mail: mdogan@gelisim.edu.tr, ORCID Number: 0000-0001-6391-4887

Auguste Escoffier

Escoffier, the founder of French Classical Cuisine, began his career at the age of thirteen in his uncle's restaurant and never left the kitchen until his death. Escoffier held many titles, the most important being the "World Emperor of Cuisine." This title wasn't given lightly. A meal he prepared for the King of Prussia, Kaiser Wilhelm II, greatly impressed the king, who praised him with the following words:

"I am the King of Prussia, but you are the King of all cuisines."

In addition to his culinary achievements, Escoffier managed the kitchens and restaurants of Europe's finest hotels. He introduced radical changes to kitchen and service organization, introduced specialization within the kitchen, simplified menus, and presented dishes in a structured manner. Let me give an example: Before Escoffier, at banquets, all the food was served at once on the table—this is my interpretation—and everyone was expected to appreciate its magnificence. It was considered the height of bad manners. Escoffier, however, served food in a more organized and concise manner. His approach was to achieve perfect harmony with fewer ingredients. He simplified Carême's magnificent but chaotic menus, making them more orderly and highlighting the importance of harmony. Most importantly, he put all of this into writing. I'm tempted to describe Escoffier as a chef with a minimalist approach, though the concept of minimalism wasn't widely known at the time. I could even argue that he prioritized sustainability—removing everything surplus from the kitchen and menu. It sounds good, right? Yes, "Less is more."

The Legacy of Auguste Escoffier

In addition to his contributions to gastronomy, Escoffier wrote many valuable works. He achieved something that hasn't been done in Turkish cuisine. He believed that "words fly, but writings remain." In his most famous work, *Le Guide Culinaire*, he included over five thousand recipes related to classical culinary arts. He provided detailed information on cooking techniques and ingredients. One thing we lack is that the old masters kept their recipes and tips to themselves. They would carry them to their graves. Even late Ottoman cookbooks lack proper grammar and technique.

Legion d'Honneur

In 1920, Escoffier was awarded the Legion d'Honneur, France's highest civilian honor, by then Prime Minister Édouard Herriot for his exceptional role in introducing French culinary art to the world and raising its value.

Escoffier's fame as a chef is due to several reasons, the most significant being his establishment of kitchen ranks or hierarchy. Today, we still use the ranks he created: the highest-ranking kitchen manager is called the Executive Chef, with his assistant as

the Sous Chef. Those familiar with kitchen roles know the others: the Chef de Partie, Demi Chef, and Commis Chef.

A Modest Master

Despite his great achievements, Escoffier was known for his modesty and unwavering dedication to his craft. His disciplined approach, respect for ingredients, and commitment to quality established standards that have influenced chefs worldwide. He passed away on February 12, 1935, leaving behind a lasting legacy for chefs and the culinary world at large. Many culinary schools, associations, and awards bear his name, and his impact on the profession is immortalized. Auguste Escoffier's life represents a culinary journey marked by innovation, excellence, and a deep love for the art of cooking. Today, his contributions continue to shape the world of gastronomy.

The Legion d'Honneur is France's highest civilian honor.

Stay healthy...

Assoc. Prof. Dr. Murat Doğan

References

- Doğan, M. (2018). Toplu beslenme sistemleri ve catering hizmetleri yönetimi. *Nobel Akademik Yayınları, Editör: Doğan, Murat, Basım sayısı, 1.*
- Doğan, M. (2022). Menü planlama ve standart reçeteler. *Toplu Beslenme Sistemleri ve Catering Hizmetleri Yönetimi.*
- Doğan, M. (2023). Gastronomi Mühendisliği. *Nobel Akademik Yayınları, Editör: Doğan, Murat, Basım sayısı, 1.*
- Doğan, M. (2023). Mutfakta Bilim Var-Aralık 2023: Auguste Escoffier (1846-1935) Mutfak Sanatları Ustası. *Hotel Restaurant & Hi-Tech Dergisi.*
- Doğan, M. (2023). Mutfakta Bilim Var-Eylül 2023: Lütfen Yemeğimi Eleştir (me)!. *Hotel Restaurant & Hi-Tech Dergisi.*
- Doğan, M., & Öztürk, S. M. (2023). Yemek Eleştirmenliğinin Gastronomiye Olan Etkilerinin Araştırılması. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi-Journal of Social, Human and Administrative Sciences.*

img

hotel restaurant

TURİZM KONAKLAMA VE GASTRONOMİ DERGİSİ

Aralık / December / 2023

ISSN : 1305-1792 | Fiyat 50 TL

www.hotelrestaurantmagazine.com

& hi-tech

Türkiye 111
restoranıyla
2024

MICHELIN
seçkisinde

Turizm
gelirleri
3. çeyrekte
%13,1
arttı

Ailecek İstanbullu
İtalyan Şef

**Matteo
Bertuletti**



KONOVEN
GASTRONOMY & BAKERY EQUIPMENTS
zorman
www.konoven.com



marka

64 Tüm dünyadan müşterilerin tercih edeceği bir adres olmak için çalışıyor: ACCOLINK

68 Barry Callebaut'un Eskişehir fabrikası 10 yaşında

şefin gözünden

70 Ailecek İstanbullu İtalyan şef: Matteo Bertuletti

gastro etkinlik

74 Türkiye 111 restoranıyla 2024 Michelin seçkisinde

76 Michelinli restoranlar plaketlerine Gastronometro'da kavuştu

78 Somer Şef, gastronomi öğrencilerine ne tavsiye etti?



80 Yalova gastronomisini Yalova'nın dışına taşıyacak güç birliği

82 Pastacılar festivaline Söke Profesyonel damgası

84 İtalyan Mutfağı Haftası, Diva Callas'a ithaf edildi

88 Metro Türkiye'den Vegan Günü'ne özel gastronomi buluşması

gastro güncel

92 Tartıcı: Birlikte hareketle daha sürdürülebilir bir dünya inşa edebiliriz

94 Gastronominin Nobel'i Türkiye'de

98 Doğan: Mutfak Sanatları Ustası

gastro aktüel

100 Gastronomi sektöründen haberler

yeni mekan

106 İstanbul'un en yeni Uzakdoğu konsepti: Little Buddha

108 Lezzetin ve şıklığın buluşma noktası: Glens

110 Bu mekan 101 değil, yalnızca 100 kişilik

112 Deneyimsel mekanlar

dosya

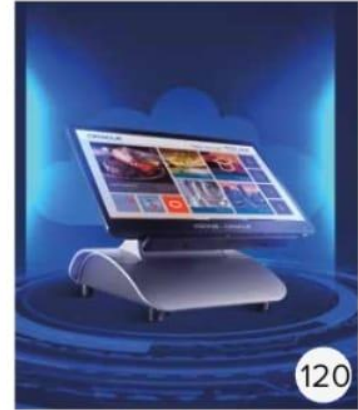
116 Yeni yıl özel

HoReCa teknoloji & sistemleri

120 Protel, Oracle iş birliğini güçlendirdi

122 Yemek sektöründe yeniçağ başlıyor

124 HoReCa teknoloji ve sistemleri



www.hotelrestaurantmagazine.com





Istanbul Gelişim Üniversitesi
Güzel Sanatlar Fakültesi Dekan Yardımcısı
Doc. Dr.

Murat Doğan

Auguste Escoffier (1846- 1935)

Mutfak Sanatları Ustası

Daha önceki yazılarımda Fransız mutfağının dünya gastronomi arenasında neden önde olduğunu anlatmaya çalışmıştım. Ancak yazımda Fransız mutfağını günümüz konumuna getiren ustalar hakkında bilgi vermediğimi fark ettim...

Mutfak Sanatları Ustası

Fransız mutfağını en diplerden alıp üst liglere çıkarılmasında çok büyük katkıları olan iki usta... Biri, başlıktaki gördüğünüz Şef Auguste Escoffier (Agust Eskofier), diğeri ise Marie-Antoine Carême (Marie Antonin Karem) ki ondan daha sonraki yazılarımda bahsetmeyi planlıyorum. Baştan şunu söylemekte yarar var. İki ustanın esdeğeri bir usta Türk mutfağını zamanında ele almış olsaydı, şimdi tüm dünya, Türk mutfağını konuşurdu. Bu iddialı sözü neye dayandırdığımı soruyor gibisiniz.

1800'lü yıllara şöyle bir göz ucuyla bakalım. Bir tarafta Türk veya Osmanlı coğrafyasında bin bir çeşit yemeğin, sosuyla birlikte lezzet şöleniyle yapılmış hali var. Diğer tarafta yani Fransız mutfağında birkaç pişirme yöntemiyle sosu bile olmayan kuru kuru lezzetsiz yemekler var. Evet, sözünü edeceğim ustalar aslında kendi mutfaklarının Rönesans'ını [yeniden doğuş] yapmışlar. Onlar tüm Fransız mutfağını yazılı, standart ve görseleyle olan bir mutfaka dönüştürmüşler. Örneğin, günümüzde kullandığımız mutfak ünvanlarının tümünün mucidi Şef Escoffier'dir. Bize dönüp bir bakalım. Benzer sınıflandırma Osmanlı Mutfak hiyerarşisinin içinde zaten vardı. Yazılıdan ziyade bizdeki en büyük sorun kültür ve düşünce yapımızın sözlü ifadeye daha yakın olması. Hatta yazmayı da çok sevmeyiz. Size garip gelecek ama bir şey daha söylemek isterim. Türk ve Osmanlı Mutfak tarihini, coğrafyamıza gelen Batılı seyyahlar sayesinde öğreniyoruz. Sadece bir Evliya Çelebimiz var. Tabii Batılı seyyahlar da kendi bakış açılarıyla yorumluyorlar. Batılı bir seyyah bir konakta ziyafete katılır. Kitabına şöyle yazar: "Yemeğin sonunda tas tas çorba getirdi. Çok sacma! İçinde süt ve pirinç var. Ve hatta çorba tatlı." Bu yazıyı okuduğumda çok güldüm ve gariptedim. Sonra da hak verdim. Elin Batılısı sütlüleri nereden bilsin. Aslında konuyu

çok fazla uzatmak istemem. Ancak yeri gelmişken, söylemeden geçemedim. Şimdi iki ustadan biri olan Şef Auguste Escoffier'i hatırlatıp ve sonrasında Fransız mutfağına olan katkılarını gözler önüne serelim.

Auguste Escoffier

Fransız klasik mutfağın kurucusu olan Escoffier, mutfaka on üç yaşında amcasının restoranında adım atmış ve ölene kadar mutfaktan çıkmamıştır. Escoffier'in birçok ünvanı var. Bunlardan en önemlisi Dünya Mutfak İmparatoru'dur. Bu ünvan boşuna verilmemiştir. Prusya Kralı Kaiser İkinci Wilhelm'e yaptığı yemek Kralı çok etkilemiş ve Kral ona şunları söylemiştir.

"Ben Prusya'nın Kralıyım, sen de bütün mutfakların kralısın." diyerek övmüştür.

Tüm bunlara ek olarak Avrupa'nın en iyi otellerinin restoran ve mutfaklarını yönetmiştir. Escoffier mutfak ve servis organizasyonunda köklü değişiklikler yapmış, mutfakta uzmanlaşmayı getirmiş, menüleri sadeleştirilmiş ve yemekleri bir plan dâhilinde sunmuştur. Bir örnek vermek isterim. Escoffier'den önce bir ziyafette tüm yemekler masaya boca edilir -bu benim tanımım- herkes o ihtisamı görsün istenirdi. Aslında görgüsüzlüğün tavan yapmış hali. Şefimiz ise yemekleri bir düzen dâhilinde az ve öz servis ettirmiştir. Yaptığı, az malzeme ile mükemmel uyumu sağlamaktan başka bir şey değildir. Carême'in ihtisamlı, abartılı ve karmakansık menülerini sadeleştirmiştir. Doğru olan da buydu. Carême'in çeşitli ve yine karmakansık yemeklerini bir düzene sokmuş, sadeleştirmiş ve önemli olanın uyum olduğunu ortaya çıkarmıştır. Ve önemlisi bunların tümünü yazılı hale getirmiştir. Escoffier'e minimalist yaklaşan bir şef diyesim geliyor. Ama o yıllarda bu kavram, ne gündemde ne de esamesi okunuyor. Hatta çağdaş bir konu olan sürdürülebilirliği bile öncelemiş diyebiliriz. Gereksinin fazlası olan her şeyi mutfağımızdan ve menümüzden çıkarma düşüncesi. Kulağa hoş geliyor. Evet, "Az çoktur."

Auguste Escoffier'in mirası

Escoffier gastronomiye katkısının yanı sıra çok değerli eserler kaleme almıştır. Türk

mutfağında yapılmayana yapmış. Söz uçur yazı kalır demiş. En tanınmış eseri Mutfak Rehberi (Le Guide Culinaire) kitabında klasik mutfak sanatına ilişkin beş binden fazla tarif vermiş. Pişirme teknikleri ve yemekte kullanılan malzemelerde ilgi çok detaylı bilgiler vermiştir. Bizde olmayan bir şey, eski ustalar tariflerini ve ipuçlarını sakladılar. Tümünü onlarla birlikte mezara göderdi. Hatta geç dönem Osmanlı yemek kitaplarında bile doğru düzgün gramaj ve teknik yazmaz.

Lejyon Donnör (Fransa'nın en yüksek seviyedeki sivil nişanı)

Escoffier 1920 yılında dönemin başbakanı Édouard Herriot tarafından, Fransız mutfak sanatını dünyada en iyi tanıtan ve onun değerini arttıran bir kişi olarak Fransa'nın en büyük nişanı olan Lejyon Donnör ile ödüllendirilmiştir. Escoffier'in bu kadar ünlü ve iyi bir şef olmasının bazı nedenleri var. En önemlisi mutfak rütbelerini veya diğer ifadeyle mutfak hiyerarşisini oluşturmuş olmasıdır. Günümüz mutfağında hala onun ortaya çıkardığı rütbeleri kullanıyoruz. En üst derecedeki mutfak sorumlusuna Executive Chef, yardımcısına Sous Chef diyoruz. Diğerleri olan Chef de Partie, Demi Chef ve Commis Chef sıralamayı mutfaka aşına olan herkes bilir.

Alçak gönüllü bir usta

Escoffier çok büyük başarılarına rağmen alçakgönüllülüğü ve mesleğine olan bağlılığı ile bilinmekteydi. Disiplinli yaklaşımı, yiyecek ve içecek malzemelerine olan hürmeti ve kaliteye olan bağlılığı, dünya çapında sefferi etkileyen standartların oluşmasını sağlamıştır. 12 Şubat 1935'te arkasında seffere ve tüm Dünya mutfaklarına büyük bir miras bırakarak öldü. Adı birçok aşçılık okuluna, derneklere, ödüllere verilmiş ve aşçılık mesleği üzerindeki etkisi ölümsüzleşmiştir. Auguste Escoffier'in hayatı, yenilikçiliğin, mükemmelliğin ve mutfak sanatına olan derin sevginin damgasını vurduğu bir mutfak yolculuğunu temsil etmektedir. Günümüzde Escoffier'in katkıları gastronomi dünyasını şekillendirmeye devam etmektedir.

Sağlık ve afiyette kalın...