

Zachłanny restaurator Auguste Escoffier

28 października 1849 r. urodził się najśłynniejszy szef kuchni francuskiej Auguste Escoffier, zarazem najbardziej ceniony kucharz, który kiedykolwiek stąpał po ziemi.

Jest on autorem książki „Le Guide Culinaire”, z której każdy kucharz może czerpać wiedzę na temat przygotowywania setek potraw. Tworzą one tradycyjną haute cuisine.



Zachłanny restaurator Auguste Escoffier

Escoffier, oprócz tego, że był szefem kuchni w hotelu Savoy (najbardziej luksusowego hotelu w Londynie) i dzierżył tytuł „Króla kucharzy i kucharza królów”*, szefował również systemowi przyjmowania łapówek, prezentów i innych opłat od dostawców, które mogły przekroczyć nawet 16 tys. ówczesnych funtów.

Dyrekcja hotelu zaczęła być nieufna w stosunku do Escoffiera w roku 1885, kiedy to zyski firmy rosły, a kuchnia wykazywała ciągłe straty. Po zasięgnięciu rady najlepszego prawnika w mieście – Edwarda Carsona – kontrolerzy, po przeprowadzeniu audytu, poinformowali dyrektorów Savoy, że obowiązkiem powierniczym jest w tym wypadku wyrzucenie Escoffiera z pracy. Zwolniony miał zostać również współnik kucharza – Cesar Ritz, menadżer hotelu, który kiedyś zatrudnił Escoffiera jako głównego kucharza. Oskarżeni o nieuczciwe praktyki nie dali jednak za wygraną i wnieśli pozew przeciw hotelowi o bezpodstawne zwolnienie. Kolejnym krokiem było przeprowadzenie pełnego dochodzenia, podczas którego jeden z dostawców zeznał, iż Escoffier żądał 5% prowizji od Messrs Hudson Brothers, oprócz zwyczajowych koszy ze smakołykami wysyłanych co tydzień na polecenie szefa do niejakiej pani Boots.

Śledztwo wykazało również, że Escoffier prowadził nielegalne transakcje polegające na zaopatrywaniu hotelu w produkty za pośrednictwem własnych firm, przy czym nigdy nie wspominał o swoim udziale i zyskach w tym procederze.

Władze hotelu były oburzone, ponieważ zdały sobie sprawę, że Escoffier oraz Ritz dodatkowo pili i jedli na ich koszt, a ponadto prowadzili negocjacje z odwiecznym wrogiem hotelu Savoy - hotelem Carlton. Mimo że umowa Ritza z Savoyem nie zabraniała prowadzenia, przez 6 miesięcy w każdym roku, odrębnego biznesu pod własnym nazwiskiem, to już goszczenie inwestorów na koszt pracodawcy uznano za „grubą” przesadę.

Łapówki były wówczas powszechną praktyką wśród restauratorów, jednak kwoty, jakie zagarniał Auguste wraz ze swoim kompanem Cesarem, sięgające miliona dzisiejszych funtów, doprowadziły do tego, że ich podwładni, działając w interesie hotelu, w lutym 1897 r. ujawnili cały proceder. Cesar Ritz i Auguste Escoffier zostali zwolnieni przez Savoy Hotel Company. Oficjalnymi powodami były: zaniechanie, niedopełnienie obowiązków i niegospodarność.

*Cesarz Wilhelm II, gratulując Escoffierowi, powiedział: „Jestem cesarzem Niemiec, ale ty Cesarzem szefów kuchni”.

Źródła: guardian.co.uk; bristolhotelnewstories1.blogspot.com; findarticles.com

Opublikowano w dniu 28.10.2019 r.

przez Wydział Informacji i Edukacji Antykorupcyjnej GSz CBA