

Strona znajduje się w archiwum.

Zachłanny restaurator Auguste Escoffier

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

Jest on autorem Le Guide Culinaire, z której każdy kucharz może osiąść wiedzę na temat przygotowania setek potraw. Tworzą one tradycyjną haute cuisine.

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 przekraczać 16 tysięcy ówczesnych funtów.

Dyrekcja hotelu zaczęła być nieufna w 1885 roku, kiedy zyski firmy rosły, a kuchnia wykazywała ciągłe straty. Po zasięgnięciu rady najlepszego prawnika w mieście Edwarda Carsona, kontrolerzy w hotelu, po przeprowadzeniu audytu, poinformowali dyrektorów Savoy, że obowiązkiem powierniczym jest w tym wypadku wylanie Escoffiera z pracy wraz z jego współnikiem Cesarem Ritzem, menadżerem hotelu, który kiedyś zatrudnił Escoffiera, jako głównego kucharza. Ci jednak nie dali 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 prowadził on 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 Savoy były oburzone, zdając sobie sprawę, że ci dwaj szachraje dodatkowo pili i jedli na koszt hotelu, prowadząc negocjacje z odwiecznym wrogiem Carlton Hotel. Mimo, że umowa Ritza z Savoyem nie zabraniała prowadzenia przez 6 miesięcy każdego roku, odrębnego biznesu pod własnym nazwiskiem, to już goszczenie inwestorów na koszt pracodawcy, Savoy uważał za grubą przesadę.

Łapówki były wówczas zwyczajną 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 roku ujawnili cały proceder. Po miesiącu Cesar Ritz i Auguste Escoffier zostali zwolnieni przez Savoy Hotel Company. Za oficjalny powód podano: zaniechanie, niedopełnienie obowiązków i niegospodarność.

* Cesarz Wilhelm II gratulując Escoffierowi, powiedział on jest cesarzem Niemiec, ale Escoffier Cesarzem szefów kuchni

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

Opublikowano w dniu 28.10.2016 r.

przez Wydział Informacji i Edukacji Antykorupcyjnej GSz CBA