

Une brigade militaire en cuisine

Découvrez l'origine de l'expression « brigade de cuisine »

Quand on franchit les portes de la cuisine d'un grand restaurant, on est rapidement saisi par l'atmosphère militaire qui règne dans ces lieux. Chacun a un rôle bien précis. Ce n'est pas pour rien d'ailleurs qu'on utilise l'expression de « brigade » pour désigner une équipe de cuisine. Car comme à l'armée, celle-ci possède une hiérarchie bien définie.



La brigade est un ensemble de cuisiniers dans un restaurant. La brigade est dirigée par le chef de cuisine. Pour le seconder, le chef a sous son autorité un ou plusieurs sous-chefs (ou seconds de cuisine), et chefs de partie.

L'organisation de la brigade de cuisine actuelle est directement inspirée du modèle établi par Auguste Escoffier (1846-1935). Ce chef légendaire a modernisé et codifié la cuisine française.

La légende raconte que lors de son passage dans l'armée française dans les années 1870, Auguste Escoffier se serait inspiré de la hiérarchie militaire pour théoriser ce système et l'appliquer dans ses cuisines. Il développe ainsi le concept de « brigade de cuisine », en rationalisant la répartition des tâches dans l'équipe. Il instaure également une discipline « militaire » : ses cuisiniers doivent respecter des principes de propreté, de méticulosité, ne pas fumer et ne pas boire d'alcool.