에스코피에 (Auguste Escoffier)

한동안 요리사라는 직업은 왕,귀족의 풍요로운 삶을 위한 부역자였다.최고의 요리는 자기 주인의 입맛에 맞는 요리일 뿐이다.어릴 때 요리사가 되기로 결심한 소년들의 직장은 주로 부잣집의 부엌이었다.

사회는 늘 시대의 필요에 따라 움직이기 때문에 시대가 변하면 새로운 직업이 만들어지기도 기존 직업의 위상이 바뀌기도 한다.프랑스 혁명 이후 흔들리던 왕정이 1830년 7월혁명 이후 귀족세력의 몰락으로 이어진다.그들을 위해 요리하던 요리사들은 신세력 금융부르조아들이 모이던 호텔,레스토랑으로 일터를 옮겨갔다.

현대 요리의 아버지 오귀스트 에스코피에는 때 마침 1846년에 태어나 자유롭게 대중을 위해 요리하는 요리사로 경력을 시작했다.평생 단 한번도 주인의 입맛을 위해 요리해본 적이 없는 진정한 전문 요리사 였으며 대중의 환호 속에서'요리사'라는 직업의 정의를 새롭게 규정했다.12세에 니스에 있는 삼촌의 식당에서 요리를 배운 에스코피에는 19세에 파리로 진출,리츠호텔의 주인이었던 cesar ritz와의 화애로운 관계를 통해 요즘말로 하면 스타쉐프로 성장했다.새로운 메뉴개발에 대한 끝없는 노력 뿐아니라 복잡하고 장식적인 프랑스궁중요리를 대중(주로 부르조아들)을 위해 현대화,서양요리의 표준을 만들어 냈다.

주방 위생의 규정을 정립하고 **작업동선(brigade)**을 만들어내 주방에 시스템을 도입했다.요리의 영양을 분석하고 요리사들이 책을 읽어야 하며(문맹 요리사들이 대부분이었던 시절이다) 조리법뿐 아니라 다른 지식도 갖춰야한다고 끝없이 요리사들을 계몽했다.주방에서 욕설을 금지했고 그들이 만드는 음식을 존중해야한다고 교육시켰다.기준이라고는 찾아볼수 없는 무질서한 주방에 우주의 질서를 하나 하나 만들어냈다.

런던 사보이 호텔,칼튼 호텔,파리의 리츠호텔에서 요리로 이름 날리던 쉐프 에스코피에가 현대 요리의 아버지로 불리게 된데는 이런 사연이 있다.평생 전문 요리사로서 명예를 누린 그는 89세의 나이로 눈을 감은 이후에도 그 존재감이 크다.요리에 대한 사설,저술이 많았던 지적인 쉐프였고 그의 책 a guide to modern cookery는 아직도 요리입문생들의 필독도서다.그의 고향 villeneuve-loubet,france에 가면 그의 생가가 에스코피에 박물관으로 잘 보존되어 있다.

에스코피에 이 후 요리사들은 예술가,의사,법률가 같이 독립적이고 자율적이고 창의적인 전문직이 되었다.

(Brigade System; 브리게이드 시스템)
Brigade kitchen (브리게이드 키친) 혹은 Kitchen brigade (키친 브리게이드) 라고 불려지는 이 주방시스템은 주방스태프라고 하는 광범위한 조리관련 종사자들이 호텔 또는 레스토랑의 주방 내에서 지위체계를 갖고 마치 군대처럼 일사불란하게 조직적으로 분업화시켜서 체계적으로 조리생산과 작업이 이뤄지도록 만드는 구조를 일컫는 말이다.

Brigade (여단: 旅團)이란 군사 조직의 편제 중의 하나로, 규모는 연대보다 크고 사단보다 작지만 고도로 기계화, 정예화 되어 있어 사단급의 화력과 역량을 갖춘 독립부대 성격을 갖는다. 에스코피에는 이런 여단이라는 군대 조직의 특징에 영감을 받아 프랑스의 왕실주방을 효율적으로 지휘하고 통제할 수 있도록 전문화, 체계화시켜서 오늘의 현대 주방시스템의 체계를 확립시킨 것이다.

여단의 총지휘자인 여단장 처럼 브리게이스 키친에서는 총주방장(Executive Chef)이 마치 여단장(장군)처럼 전반적인 주방을 통솔하고 그 밑으로 Executive Sous Chef을 비롯 각 부서별 (banquet, garde manger etc) 책임자격인 Chef de cuisine (부서장)을 중심으로 작업의 성격에 따라 다양한 조리사 및 전문인인 부처butcher에 이르기까지 관리하고 통솔하게 된다.

아래 내용은 브리게이드 주방 시스템에서의 각 Position과 지위에 따른 명칭과 성격을 설명한 내용이다.

Chef de cuisine (kitchen chef; literally "chief of kitchen")
: is responsible for overall management of kitchen; supervises staff, creates menus and new recipes with the assistance of the restaurant manager, makes purchases of raw food items, trains apprentices, and maintains a sanitary and hygienic environment for the preparation of food.[1]

Sous-chef de cuisine (deputy kitchen chef; literally "sub-chief")
: receives orders directly from the *chef de cuisine* for the management of the kitchen, and often serves as the representative when the *chef de cuisine* is not present.

Chef de partie (senior chef; literally "chief of party"; party used here as a group, in the sense of a military detail)
: is responsible for managing a given station in the kitchen, specializing in preparing particular dishes there. Those who work in a lesser station are commonly referred to as a *demi-chef*.

Cuisinier (cook)
: is an independent position, usually preparing specific dishes in a station; may also be referred to as a *cuisinier de partie*.

Commis (junior cook) (junior cook)
: also works in a specific station, but reports directly to the *chef de partie* and takes care of the tools for the station.

Apprenti(e) (apprentice)
: are often students gaining theoretical and practical training in school and work experience in the kitchen. They perform preparatory work and/or cleaning work.

Plongeur (dishwasher)
: cleans dishes and utensils, and may be entrusted with basic preparatory jobs.[2]

Marmiton (pot and pan washer)
: in larger restaurants, takes care of all the pots and pans instead of the *plongeur*.[2]

Saucier (saucemaker/sauté cook)
: prepares sauces and warm *hors d'oeuvres*, completes meat dishes, and in smaller restaurants, may work on fish dishes and prepare sautéed items. This is one of the most respected positions in the kitchen brigade, usually ranking just below the chef and sous-chef..

Rôtisseur (roast cook)
: manages a team of cooks that roasts, broils, and deep fries dishes.
: *Grillardin* (grill cook)
: in larger kitchens, prepares grilled foods instead of the *rôtisseur*.[1]
: *Friturier* (fry cook)
: in larger kitchens, prepares fried foods instead of the *rôtisseur*.[1]

Poissonnier (fish cook)
: prepares fish and seafood dishes.

Entremetier (entrée preparer)
: prepares soups and other dishes not involving meat or fish, including vegetable dishes and egg dishes.
: *Potager* (soup cook)
: in larger kitchens, reports to the *entremetier* and prepares the soups.
: *Legumier* (vegetable cook)
: in larger kitchen, also reports to the *entremetier* and prepares the vegetable dishes.

Garde manger (pantry supervisor; literally "food keeper")
: is responsible for preparation of cold *hors d'oeuvres*, pâtés, terrines and aspics; prepares salads; organizes large buffet displays; and prepares charcuterie items.

Tournant (spare hand/roundsman)
: moves throughout the kitchen, assisting other positions in kitchen.

Pâtissier (pastry cook)
: prepares desserts and other meal-end sweets, and for locations without a *boulanger*, also prepares breads and other baked items; may also prepare pasta for the restaurant.
: *Confiseur*
: in larger restaurants, prepares candies and *petits fours* instead of the *pâtissier*.
: *Glacier*
: in larger restaurants, prepares frozen and cold desserts instead of the *pâtissier*.
: *Décorateur*
: in larger restaurants, prepares show pieces and specialty cakes instead of the *pâtissier*[1]
: *Boulanger* (baker)
: in larger restaurants, prepares bread, cakes, and breakfast pastries instead of the *pâtissier*.

Boucher (butcher)
: butchers meats, poultry, and sometimes fish; may also be in charge of breading meat and fish items.

Aboyeur (announcer/expediter)

takes orders from the dining room and distributes them to the various stations; may also be performed by the *sous-chef de partie*.

Communard

prepares the meal served to the restaurant staff.

Garçon de cuisine (literally "kitchen boy")

in larger restaurants, performs preparatory and auxiliary work for support.