

Fiche Technique du Projet Architectural et Scénographique de Rénovation du Musée de l'Art Culinaire

Fondation Auguste Escoffier

1. Objectifs du projet

- Offrir une expérience muséale immersive, pédagogique et sensorielle, en lien avec les valeurs d'Auguste Escoffier.
- Moderniser les espaces dans le respect du patrimoine architectural provençal.
- Créer un lieu vivant, accessible, au service de la transmission, de l'éducation au goût, de la culture culinaire et de la citoyenneté alimentaire.
- Réaffirmer la place du musée comme référence nationale et internationale de la culture gastronomique française.

2. Budget global et financement

Montant total du projet : 2,5 millions d'euros

- Plan de financement :
 - 50 % par le secteur public (État, Région Sud, Département des Alpes-Maritimes)
 - 50 % par des mécènes, fondations et la Fondation Auguste Escoffier elle-même (participation directe : 400 000 €)

3. Maîtrise d'œuvre et intervenants

- Architecture : Agence Concorde
- Scénographie : Agence NC
- Graphisme : Studio C-album
- Conception audiovisuelle : La Méduse
- Éclairage muséographique : ACLF

4. Programmation architecturale

4.1. Conservation du caractère patrimonial

- Préservation des volumes d'origine, des matériaux anciens (tomettes, boiserie, enduits traditionnels).
- Intervention minimale sur les structures porteuses.
- Requalification des accès et de la circulation intérieure sans dénaturation du lieu.

4.2. Réaménagements majeurs

- Nouvelle entrée muséale avec zone d'accueil, billetterie et boutique valorisée (mobilier sur mesure).
- Réorganisation de la cour intérieure, pensée comme un foyer culinaire polyvalent : ombragée, scénographiée, propice aux ateliers, dégustations et événements.
- Création d'un espace pédagogique dans la maison annexe : accès PMR, capacité d'accueil pour ateliers enfants et jeunes publics.

5. Contenus scénographiques

5.1. Un parcours thématique immersif en 10 séquences

- L'univers culinaire d'Escoffier (de Villeneuve-Loubet aux palaces du monde)
- L'invention de la brigade et des méthodes modernes de cuisine
- Les sauces mères, la carte, les menus
- L'art de la présentation, des desserts mythiques (pêche Melba, fraises Sarah Bernhardt...)
- L'avènement du service à la française
- La révolution des grands hôtels (Savoy, Ritz)
- Le bureau d'Escoffier
- L'héritage humaniste : prévoyance, lutte contre le paupérisme, dignité du personnel
- Le rayonnement international d'Escoffier
- L'art culinaire aujourd'hui (interviews et portraits de chefs contemporains)

5.2. Dispositifs interactifs et sensoriels

- Tables tactiles, dispositifs olfactifs, projections immersives, archives sonores
- Témoignages de chefs contemporains (dont Thierry Marx, si accord)
- Espace de jeu et de médiation pour les enfants

6. Accessibilité, durabilité et inclusion

- Mise en conformité PMR complète (entrée, circulation, sanitaires, médiation adaptée)
- Matériaux biosourcés ou à faible impact pour la scénographie
- Dispositifs de médiation multilingue et multisensorielle
- Inclusion des publics éloignés de la culture, jeunes et scolaires
- Focus sur les enjeux contemporains : anti-gaspillage, alimentation durable, transmission des savoir-faire

7. Calendrier prévisionnel

- 3ème Trim 2026 : finalisation des financements, validation du projet muséographique
- 2027 : travaux de rénovation, production des contenus scénographiques
- 2ème Trim 2028 : réouverture officielle du musée (événement national et international prévu)