

En plus d'un demi-siècle Paul BOCUSE a accumulé bien des honneurs, fils, petit-fils d'une longue lignée de cuisiniers depuis le XVII^e siècle, il a, tout au long de ces soixante années, porté haut et loin le prestige culinaire français, rendant une identité légitime aux chefs qui sont devenus pour la plupart, propriétaires de leurs établissements, créateurs de concepts, ou experts en marketing tout comme lui.

Grâce à sa pugnacité il a donné une nouvelle impulsion au monde de la cuisine en général.

Près de cinquante ans de trois étoiles Michelin couronnent cet infatigable globe-trotter, qui parcourt le monde depuis son plus jeune âge. Grand observateur, il sait s'inspirer ou adapter, sans toutefois copier, les nombreuses découvertes qu'il fait au cours de ses multiples voyages. Malgré l'esprit volontiers farceur que nous lui connaissons, il a un sens inné de l'engagement et des responsabilités qui lui incombent et sait faire preuve d'une grande rigueur dans son métier; ses titres de Président des Meilleurs Ouvriers de France et de l'Institut Paul BOCUSE, pour ne citer qu'eux, le confirment. Sa devise transmette le goût du travail bien fait, comme il se plaît à dire: « il faut autant de temps pour faire bien que pour faire mal, donc de préférence faisons bien »!

C'est aussi un découvreur de talents, il encourage beaucoup de jeunes qui font preuve d'application et de passion, ou recommande chaleureusement ses confrères ou professionnels qu'il considère faisant partie des meilleurs dans leurs disciplines. C'est à lui tout seul, une formidable caisse de résonances. Son charisme fait mouche en bien des circonstances, n'est-il pas capable d'endormir une volaille d'un simple regard appuyé? Nous voyons qu'il s'agit là, n'ayons pas peur des mots, d'un être exceptionnel, car tout ce qu'il a accompli est à la hauteur de ses ambitions.

Notons l'ouverture, il y a bientôt quarante ans, de points de vente à l'étranger, de produits alimentaires portant son label, ainsi que de plusieurs boulangeries-pâtisseries au Japon. L'animation et la coordination de la filière de cuisiniers français à l'Ecole TSUJI d'Osaka également, dont il fut pendant vingt-cinq ans conseiller et ami du créateur Shiuo TSUJI. Depuis dix ans l'ouverture de diverses brasseries à l'enseigne de Paul BOCUSE situées toujours au Japon, pour Tokyo: Le Musée - Griza - Daimaru Centrale - La Cave - Dakanyama - une également située à Nagoya - Puis La Maison Paul BOCUSE et le Jardin et Café à Kanazawa et la dernière ouverte à Hakata, sous le contrôle du groupe HIRAMATSU Inc. Investisseur, avec ses amis Gaston LENOTRE et Roger VERGE dans le groupe DISNEY, pour le Pavillon de France à Orlando, créé en 1982, qui comprend entre autres trois restaurants et une boulangerie-pâtisserie dont son fils Jérôme assure l'administration et la gestion au titre de Président Directeur Général.

Créateur du Concours International du Bocuse d'Or qui a fêté ses vingt ans d'existence en 2007.

Sa philosophie de voyageur s'exprime aussi dans ses brasseries lyonnaises, les quatre points cardinaux: le Nord, le Sud, l'Est, l'Ouest, ainsi que Fond-Rose Restaurant et Marguerite Restaurant. Ces établissements réussissent la performance de servir plus de deux mille couverts jour. Soucieux de diversifier les offres, trois points de restauration rapide viennent compléter le tableau: Ouest-Express situés dans deux quartiers bien distincts de la ville de Lyon, et à Villefranche-sur-Saône, ainsi que DOCK OUEST, une Résidence Hôtelière de 43 chambres et suite.

Ayant une âme proche de celle des gens du voyage, tout cela représente un peu son barnum à lui. Mais ne nous y trompons pas l'homme aime édifier, créer et surtout faire en sorte que cela fonctionne, c'est sa façon à lui de respecter son personnel en lui assurant le plein-emploi. Ce qui fait sa force c'est certainement le choix judicieux de ses lieutenants à qui il demande au quotidien de se dépasser afin de l'étonner!

Surtout il sait rester au-dessus de la mêlée de toutes les modes qui ont vu le jour: les fooding, les moléculaires, les patchefood et autres mouvements singuliers, auxquels il a eu la sagesse de ne pas adhérer, restant fidèle à ce que lui a enseigné son maître Fernand POINT. Il est bien naturel que ses proches collaborateurs, dont il force l'admiration, créent pour l'honorer « La Fondation Paul BOCUSE », qui a pour mission toujours le maître mot la « transmission aux générations futures la défense des métiers de bouche et des produits authentiques, ainsi que la préservation du geste.

Enfin dans cette vie bien remplie, une chose lui tenait encore particulièrement à cœur et c'est dans cet esprit de tradition et de transmission qui l'a toujours animé, qu'il fut à l'origine de la création de l'INSTITUT Paul BOCUSE, qui accueille aujourd'hui plus de quarante nations, formant tous ces jeunes aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

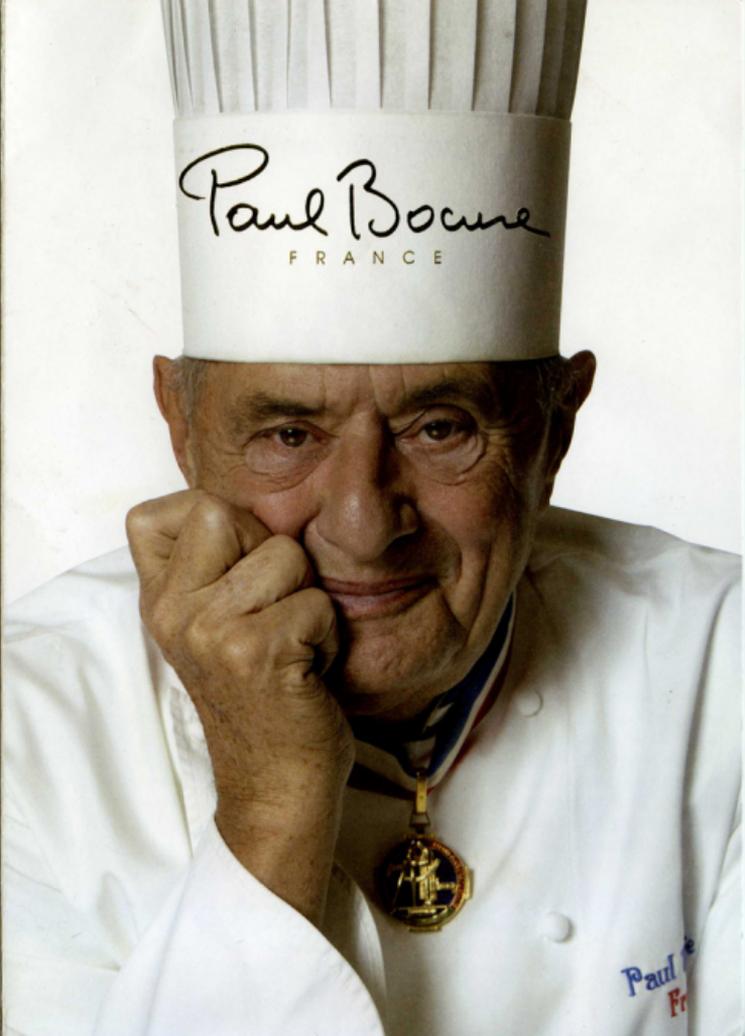
Nous savons tous malgré son âge avancé, qu'il ne s'arrêtera pas en si bon chemin, malgré une sérieuse alerte de santé qui s'est posée comme un point d'exclamation sur cet homme pressé de vivre, il tient bon son bâton de Maréchal d'Empire et songe déjà à ce qu'il fera demain et les projets ne manquent pas, nous pouvons lui faire confiance. Ne vient-il pas de recevoir à New-York, le titre envié de « Cuisinier du Siècle » qu'il est le seul chef à posséder. Pourtant jusqu'à sa dernière heure, il restera au fond de lui « Paulo des bords de Saône ».

Luna DELSOL



www.bocuse.com

LEADER PHOTOS: STEPHANE LE ROUGE/S



Dimanche 29 Novembre 2015



«La Petite Histoire du Grand Limonaire»

Voici un objet enfin à la hauteur du goût démesuré de Paul Bocuse pour tout ce qui se fait de grand : ce « Gaudin » Limonaire fabriqué en 1900 pour une salle de concerts de Thiers, a eu la faveur de notre ami Paul. Ce magnifique orgue fut restauré et remis en état par son copain Marc Fournier, qui a dû y consacrer deux ans de travail acharné. Mais cette pièce unique vaut le détour tellement elle est spectaculaire et l'on comprend mieux l'engouement de Bocuse-Cuisinier, pour cet appareil qui fait des gammes, comme lui fait des sauces, joue des sonorités douces et amères, sait être soliste ou homme d'orchestre, comme Bocuse sait être : Cuisinier délicat de bistrot ou chef grandiose des banquets du siècle. En deux mots leurs techniques se rejoignent.

Je ne serais pas étonné qu'un jour Bocuse écrive des recettes sur une portée avec des rondes et des bécarres, mais en attendant, ne manquez pas de venir écouter le souffle du plus grand cuisinier du monde, dans les tuyaux de son orgue Gaudin, dont la musique tendre et chaloupée aurait enchanté les enfants du paradis si, ils avaient eu le bonheur de la rencontrer.

Henri Gault

Menu

Feuilleté de Saumon, mousse de Saint-Jacques et Sandre, sauce Choron

Lièvre à la royale

Camembert 'Jort' et Roquefort 'Cave des Templiers'

Délices et Gourmandises

Petits Fours et Chocolats

Bon appétit,

Paul Bocuse



Champagne Collet brut 'Esprit Couture'

Viognier 'Secret de Famille' 2014 – Paul Jaboulet
Saint Joseph 'Les Lauves' 2012 – Jean-Luc Colombo

Champagne Collet brut Rosé
Café