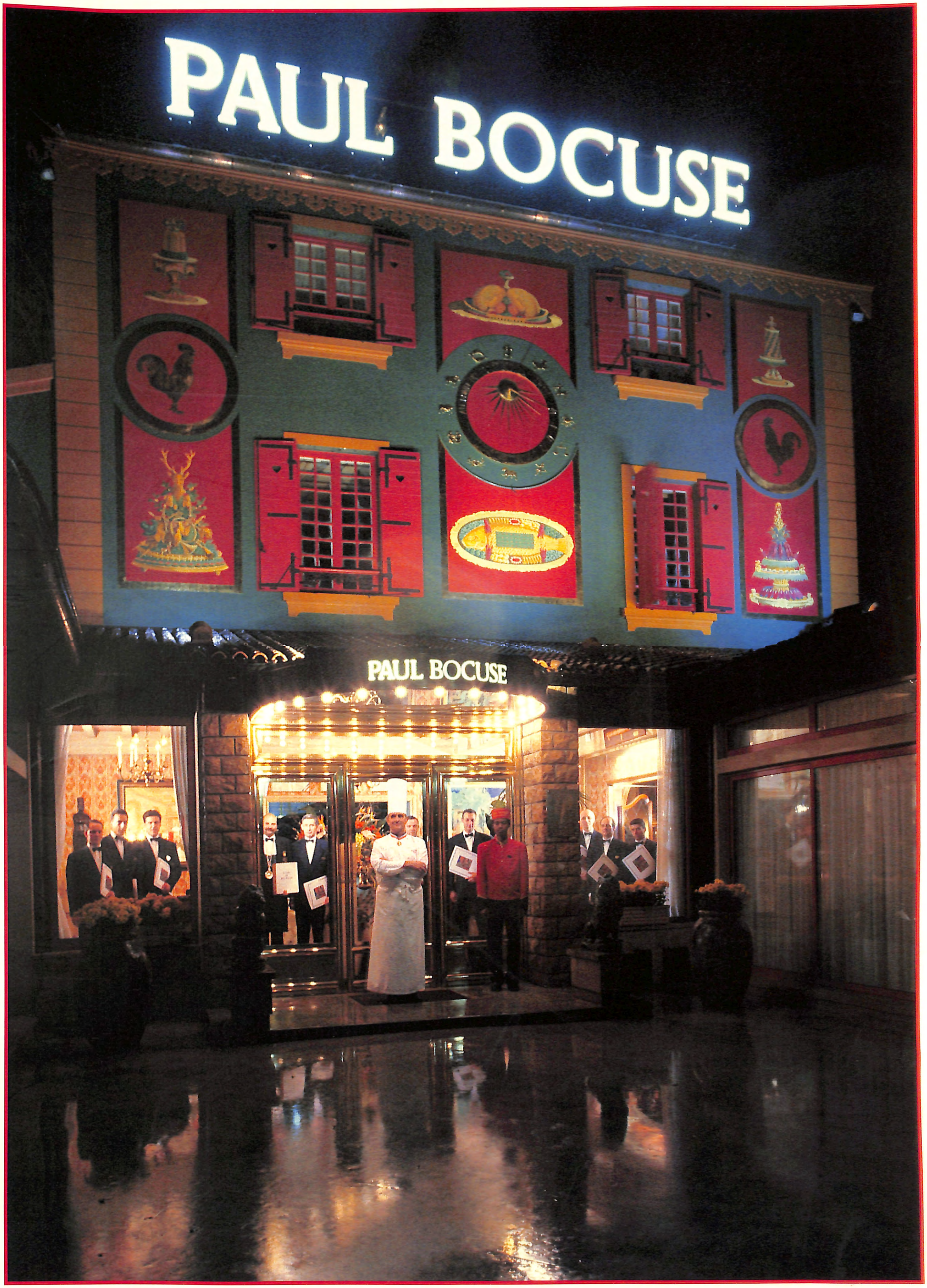
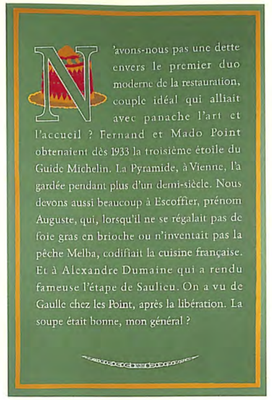

PAUL BOCUSE
PAUL BOCUSE

On a du mal à imaginer ce que fut la gloire de Carême, toutes les cours d'Europe s'arrachant ses services. Il n'a jamais été le chef de Napoléon, mais il a eu l'honneur de recevoir la visite de l'Empereur et de Joséphine, en 1806, dans la cuisine du prince de Talleyrand, dont il a enchanté la bouche spirituelle et cynique pendant douze années. S'il est un cuisinier qui considère que la cuisine est un art, c'est bien Antonin Carême. Parce qu'il croit aux progrès de cet art, il écrit, rectifie, réglemente, bâtit, ornemente, solennise, publie, voyage. La munificence de sa cuisine s'explique-t-elle par l'austérité de son nom ?

Menu des Fresques Zolpan

Y a-t-il place sur ce mur pour le rêve ? Oui, et même pour la magie de la cuisine, telle que l'a racontée Raymond Oliver, pendant plus de vingt ans, à la télévision. Donc, rêvons que dans la cuisine d'Alain Chapel, si proche d'ici, à Mionnay, se retrouvent pour un dîner de fête François Bise et son oreiller de la belle Aurore, Jacques Pic et un panier de truffes fraîches, Jean Troisgros et son saumon à l'oseille et, bien sûr, Alain Chapel qui, parmi cent recettes sublimes, a redonné du goût à et pour la côte de veau. D'accord pour laisser le choix des vins au dégustateur hors pair qu'était Jean Troisgros ?



N'avons-nous pas une dette envers le premier duo moderne de la restauration, couple idéal qui alliait avec panache l'art et l'accueil ? Fernand et Mado Point obtenaient dès 1933 la troisième étoile du Guide Michelin. La Pyramide, à Vienne, l'a gardée pendant plus d'un demi-siècle. Nous devons aussi beaucoup à Escoffier, prénom Auguste, qui, lorsqu'il ne se régalait pas de foie gras en brioche ou n'inventait pas la pêche Melba, codifiait la cuisine française. Et à Alexandre Dumaine qui a rendu fameuse l'étape de Saulieu. On a vu de Gaulle chez les Point, après la libération. La soupe était bonne, mon général ?

Le très gourmand maire de Lyon, Edouard Herriot, avait l'élégance de reconnaître que la mère Brazier faisait plus que lui pour la renommée de la ville. Il est vrai qu'on venait du monde entier pour ses quenelles, ses fonds d'artichaut au foie gras et ses poulardes demi-deuil. Avant Eugénie Brazier, la mère Fillioux avait démontré qu'une femme pouvait être aussi un grand chef. Avec autorité et compétence, les mères lyonnaises rappelaient chaque jour que cuisine et table sont des mots féminins. N'avons-nous pas gardé la nostalgie de cette génération de femmes qui a conquis la gloire là où tant d'autres passent une vie résignée : aux fourneaux ?

Fond d'artichaut au foie gras Mère Brazier

◆

Escalope de saumon à l'oseille Jean Troisgros

◆

Granité des vignerons du Beaujolais

◆

Poulet de Bresse Mère Fillioux

◆

Sélection de fromages frais et affinés "Mère Richard"

◆

Crème brûlée à la cassonade Sirio

Délices et gourmandises

Petits fours et chocolats

Apéritif Maison

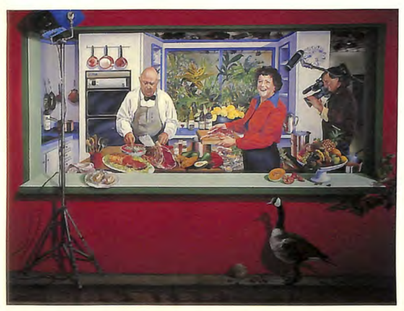
Mâcon - Georges Duboeuf

Château Garreau rouge - Premières Côtes de Bordeaux

Eaux minérales

Café

Paul Bocuse

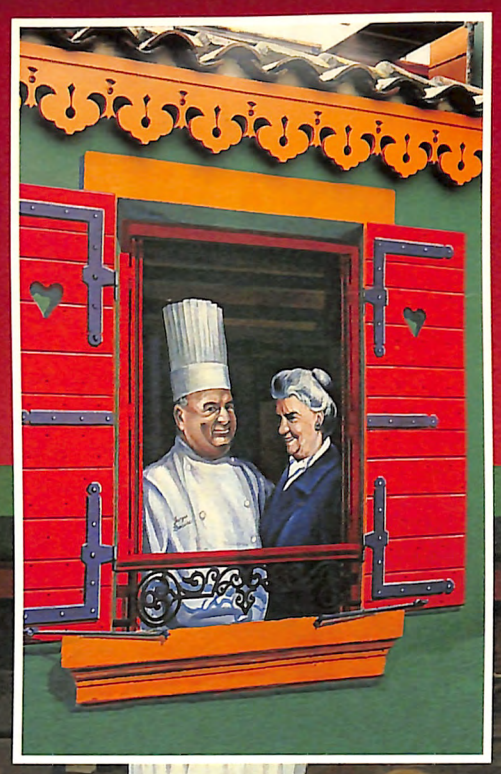


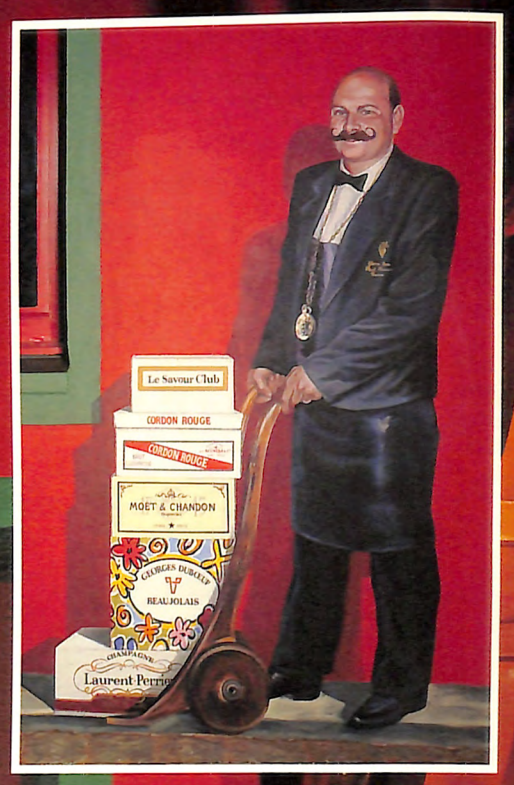
O.K., l'Amérique ne passe pas pour un continent gastronomique ! Aussi convient-il de saluer avec reconnaissance ceux qui ont prêché la bonne parole et la bonne bouffe. James Beard a passionné les Américains en remuant à la télévision des casseroles, des sauces et des souvenirs. Il était l'apôtre des cuisines du monde entier, alors que Julia Child, autre star de la T.V., s'est surtout employée à raconter, expliquer, illustrer, populariser la cuisine française. Leurs recettes de la communication étaient simples : la communication des recettes. Thank you, James et Julia ! La côte de boeuf, rare or medium rare ?

Nous sommes dans la cuisine privée expérimentale d'un Japonais hors du commun: Shizuo Tsuji, Meilleur Ouvrier de France honoris causa. Chef... d'entreprise, journaliste, écrivain, il est passé à Apostrophes pour son monumental et magnifique livre : "Etude historique de la cuisine française". C'est lui qui a fait venir au Japon tous nos grands chefs et qui a fondé, à Liergues et à Reyrieux, deux écoles où les jeunes Japonais apprennent les tours de magie et de main de la cuisine made in France. Pour son délassement, il perfectionnait des recettes avec Masakichi Ono, chef de l'hôtel Okura, à Tokyo. Shizuo Tsuji, un autre empereur ?

Lyon, centre de transmission des arts de la cuisine. Mais Lyon sans Collonges-au Mont-d'Or ne serait pas la même. Sous le regard juvénile de Jérôme Bocuse et le portrait nostalgique de Joannès Nandron, premier Meilleur Ouvrier de France lyonnais, s'active la Brigade, avec un grand B, comme Bocuse, dirigée par Roger Jaloux et Jean Fleury, tous deux M.O.F., assistés de Christian Bouvarel. Maître d'hôtel à l'Auberge depuis trente ans, Alfred Hocdée jette un oeil élégant sur le loup en croûte, le jambon au foin, la soupe V.G.E. et la soupe à la jambe de bois. Mais où est donc Paul ? Le grand chef est juste à côté, en famille avec Raymonde et Françoise.

PAUL BOCUSE 69660 COLLONGES-AU-MONT-D'OR FRANCE TÉLÉPHONE : (33) 72 27 85 85 FAX : (33) 72 27 85 87





L'a "FRESQUE DES GRANDS CHEFS" et les "DECORS DES FACADES" du restaurant PAUL BOCUSE ont été conçus et réalisés par CITE DE LA CREATION. Les textes sont l'œuvre de Bernard PIVOT, mise en page par Alain VAVRO. Ces créations ont reçu le concours des partenaires Peintures ZOLPAN, BAYER S.A, Française HOESCHT, FRANCE ELEVATIQUE, Entreprise ROCHE, Ateliers GOHARD dorures, L'AUXILIAIRE l'assureur des bâtisseurs. Mise en lumière de ces œuvres par Alain GUILHOT avec les partenaires ARCHITECTURE LUMIERE, EDF GDF SERVICES LYON METROPOLE, le MAT ELECTRIQUE et S.C.E.E.

VAVRO - TEXTES BERNARD PIVOT - PHOTO DE COUVERTURE PIERRE BOULAT - PHOTOS JACQUES DE NATTES - IMPRIMERIE DANIEL GACHET