



Rituel Citoyen mystère

Paul Bocuse, né le 11 février 1926 et mort le 20 janvier 2018 dans son Auberge du Pont de Collonges, à Collonges-au-Mont-d'Or, près de Lyon, est un chef cuisinier français.

Trois étoiles au Guide Michelin pendant 53 ans, de 1965 à sa mort en 2018, il est considéré comme un des plus grands chefs cuisiniers du xx^e siècle. Vêtu d'une veste blanche brodée à son nom et ornée d'un col tricolore marquant son titre de Meilleur Ouvrier de France obtenu en 1961. Adeptes de l'école buissonnière, sa scolarité chaotique le destine à l'apprentissage. À seize ans, son père le met en formation dans la restauration.

En 1944, âgé de 18 ans, Paul Bocuse s'engage volontairement dans l'Armée française de la Libération du général de Gaulle. Grièvement il est soigné par des soldats américains qui le transfusent et lui tatouent un coq gaulois sur l'épaule gauche.

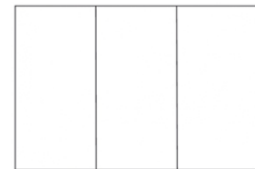
Il est fait chevalier de la Légion d'honneur par le président Valéry Giscard d'Estaing en 1975. La décoration lui est remise lors d'une réception à l'Élysée, au cours de laquelle un repas de chefs est servi aux invités. À cette occasion, il crée la Soupe aux truffes noires VGE.

En 1987, il crée le concours mondial de la cuisine (Bocuse d'Or), un des plus prestigieux concours de gastronomie du monde.

PAUL BOCUSE



Français



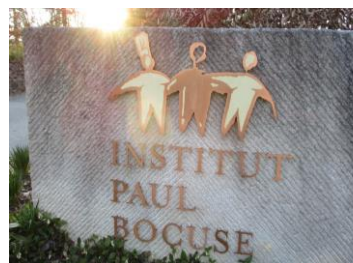
« Bien faire un travail ne prend pas plus de temps que de le faire mal. »



L'Auberge du Pont de Collonges, le plus célèbre des restaurants de Paul Bocuse

Savais-tu que :

- Le pont de Collonges-au-Mont-d'Or est baptisé à son nom en 2010.
- En 2011, il est décoré du titre de « Cuisinier du siècle » par l'Institut culinaire américain de New York.
- Premier chef à entrer au musée Grévin de Paris.
- Le personnage du chef Gusteau dans Ratatouille a été inspiré par Paul Bocuse.
- Il est surnommé Monsieur Paul.



Fresque géante à Lyon

