



91 éves korában elhunyt Paul Bocuse, a francia konyhaművészet legendás alakja. Évek óta Parkinson-kórban szenvedett. A lyoni séf halálhírét Gérard Collomb belügyminiszter, Lyon korábbi polgármestere jelentette be a helyi francia sajtónak.

Paul Bocuse öt bisztrót és egy gyorsbüfét üzemeltetett Lyonban, a zászlóshajó L'Auberge du Pont de Collonges 3 Michelin-csillagos éttermet, valamint a családi örökség L'Abbaye de Collonges éttermet a Lyontól alig 5 km-re, a Saône partján fekvő Collonges au Mont d'Orban. Éttermei annyira híresek, hogy Franciaországban az a mondás járja: "Nem Bocuse van Lyon mellett, hanem Lyon Bocuse mellett."

A családnak van étterme Orlandóban, Tokióban, Nagoyában és az amerikai Disneylandben is, üzemeltet sörfőzdét, sőt

az Ouest Express gyorséttermekben burger is kapható, "made by Bocuse".

Felmenői sok generáció óta Collonges-au-Mont-d'Or (egy Lyon közeli település) molnárjai voltak és a molnár felesége már 1765-ben is különösen híres volt jó főztjéről, amellyel az öröltetésre várakozó gazdákat vendégelte meg. Amikor 1840-ben megépítették a Párizs-Lyon-Marseille vasútvonalat, a malmot le kellett bontani, és a család egy közeli farmon nyitott fogadót a Saône partján. A később étteremmé alakított házat 1921-ben Paul nagyapja Joseph váratlanul eladta. Apja, Georges 1925-ben feleségül vette Irma Roulier-t, és átvette az Irma szülei által üzemeltetett „Hotel du Pont de Collonges”-t (ma „Restaurant Paul Bocuse”), de a Joseph Bocuse által kötött szerződés miatt nem adhatta éttermének a család jól csengő nevét.

Paul az apja éttermében született, amely ma az első számú Bocuse-étterem, s ahol alig tízévesen már a konyhában dolgozott. A második világháború végén de Gaulle oldalán harcolt, Elzászban megsebesült. Életét egy amerikai katonai kórházban kapott vérátömlesztés mentette meg, ezért leng minden éttermén egy amerikai zászló is.

Leszerelése után a három Michelin-csillaggal kitüntetett első nő, Mere Brazier és a modern francia konyha atyjának tekintett Fernand Point keze alatt járta végig a konyhai ranglétrát,

tanult meg mindent a francia szakácsművészetéről.

1958-ban vette át apja lyoni éttermét, ekkor nyerte első Michelin-csillagát is. A másodikat 1962-ben, a harmadikat 1965-ben kapta, s azóta is őrzi őket, ami világrekord.

Monsieur Paul, ahogy a személyzet szólította, forradalmasította a francia gasztronómiát.

Mindenben az egyszerűsége törekedett, miközben ragaszkodott a francia konyha hagyományos technikáihoz. Őt tartják a "nouvelle cuisine", a francia új konyha legnagyobb alakjának, amely egyszerűbb, könnyedebb, kevesebb kalóriát tartalmazó ételekből áll, mint a "cuisine classique", a klasszikus konyha.

Számtalan kitüntetéssel jutalmazták: a Franciaország Legjobb Mestere (Meilleur Ouvrier de France) rangos címet 1961-ben, a Becsületrendet 1975-ben kapta meg. 1989-ben pedig Az Évszázad Konyhafőnökének választotta a Gault & Millau magazin.

Ő a névadója az immár 30 éves, 1987 óta megrendezett Bocuse d'Or-nak, a világ egyik legnagyobb presztízsű szakácsversenyének. 1990-ben alapították az Ecole des Arts Culinaires et de l'Hôtellerie-t (Hotel és Kulináris Művészetek Iskoláját) Ecully-ben, Lyon egyik elővárosában, mely 2003-tól viseli Paul Bocuse nevét (Institut Paul Bocuse). Francia és angol nyelvű képzései háromévesek, 37 ország diákjai tanulnak itt.

Ugyanott fejezte be az életet, ahol elkezdte: a ma Lyonhoz tartozó, hangulatos Collonges-au-Mont-d'Or településen, a Saone folyó partján ugyanabban a szobában hunyt el, ahol 1926. február 11-én született.

Nyugodjék békében!