



HIVER 1982-1983

PAUL BOOCUSE

69660 Collonges au Mt d'Or. France

PAUL BOCUSE

Carte

- Soupe de moules aux pistils de safran. 70.
Soupe aux truffes noires V.G.E. (plat créé pour l'Elysée en 1975). 165.
Saumon frais sauvage à l'aneth, sauce aux câpres, pain de campagne grillé. 100.
Foie gras frais du Périgord dans sa gelée au Xérès. 100.
Terrine de canard pistachée au foie gras Georges Bocuse. 65.
Petit pâté chaud en croûte, sauce Grand Veneur. 80.
Salade d'artichauts aux foies de volaille de Bresse et foie gras. 60.
Potage du jour aux légumes frais. 30.
- Marguerite de cabillaud de ligne sur un lit d'épinards. 85.
Saumon frais aux herbes et gros sel. 75.
Filet de rouget de roche au coriandre. 85.
Soufflé de brochet sur un lit d'oseille, sauce Nantua. 65.
Mostelle de la Méditerranée, tomate fraîche et laitue. 85.
Loup en croûte de la Méditerranée farci mousse de homard, sauce Choron. 160.
Petite pêche bretonne au beurre d'échalote et cerfeuil
(homard, saint-pierre, rouget, turbot). 150.
- Pigeonneau de Bresse en cocotte aux gousses d'ail. 130.
Volaille de Bresse "Mieral" en vessie, sauce fleurette
fourrée de petits pois, navets, carottes, ris de veau, artichaut, foie gras (2 pers.). 190.
Volaille de Bresse à la broche au feu de bois (2 pers.). 180.
Suprême de volaille de Bresse au foie d'oie, champignons des bois. 110.
Sauté de ris de veau et poulet de Bresse aux champignons des bois, gaudes à l'ancienne. 80.
Petit gigot de volaille de Bresse au chou vert farci de marrons. 80.
Mignon de veau blanc à l'estragon. 85.
Pièce de bœuf poêlée du Charolais marchand de vin. 100.
Civet de marcassin Grand Veneur, purée de marrons, nouilles fraîches. 85.
- Epinards maraîchers, beurre noisette. 18.
Gratin dauphinois à la crème double. 18.
Macaronis au gratin Fernand Point. 18.
Nouilles fraîches maison au basilic. 18.
Cardons lyonnais à la moelle. 18.

Plateau de fromages sélectionnés par la Mère Richard. 50.

Délices et Gourmandises

- Glace à la vanille de Madagascar - Glace aux pistaches de Sicile
Glace au caramel Pyramide - Sorbet fraise et framboise des Monts d'Or
Mousse au chocolat amer et œufs à la neige, crème anglaise
Gaufres de la Grand-Mère Bocuse - Crêpes à l'orange
Fruits frais au sirop parfumés à la menthe
Génoise framboise citron - Gâteau au chocolat Maurice Bernachon
Compote de fruits de saison - Corbeille de fruits
Petites tartelettes aux fruits frais
Bavarois aux fruits - Crème brûlée
Soufflé chaud aux fruits, citron vert et fruits de saison
Petits fours - Chocolat au vieux rhum des Trois-Rivières

Le choix de tous les desserts. 60.

+ service 15 %

Menu

- Soupe aux truffes noires V.G.E.
(plat créé pour l'Elysée en 1975)
ou
Petit pâté chaud en croûte, sauce Grand Veneur
- Petite pêche bretonne au beurre d'échalote et cerfeuil
ou
Saumon frais aux herbes et gros sel
- Granité aux pommes
- Suprême de volaille de Bresse au foie d'oie
ou
Pigeonneau de Bresse en cocotte aux gousses d'ail
- Plateau de fromages sélectionnés par la Mère Richard
- Délices et gourmandises, petits fours
Corbeille de fruits
Chocolats

320.

Menu

- Foie gras frais du Périgord dans sa gelée au Xérès
ou
Saumon frais sauvage à l'aneth, sauce aux câpres, pain de campagne grillé
- Loup en croûte de la Méditerranée farci mousse de homard
sauce Choron
ou
Filet de rouget de roche au coriandre
- Mignon de veau blanc à l'estragon
ou
Volaille de Bresse "Mieral" en vessie, sauce fleurette (2 pers.)
- Plateau de fromages sélectionnés par la Mère Richard
- Délices et gourmandises, petits fours
Corbeille de fruits
Chocolats

280.

+ service 15 %

PAUL BOCUSE

LE BONHEUR EST TOUJOURS DANS LA CUISINE.

Sérieux ou farceur, qui est-il vraiment cet empereur des fourneaux qui pour parvenir au sommet doit bien posséder un secret ?

Que restera-t-il de Valéry Giscard d'Estaing lorsque le temps oublieux aura fait son œuvre ? Eh bien peut-être tout simplement cette soupe aux truffes V.G.E. créée par Paul Bocuse en 1975, lorsqu'entouré de ses pairs, il s'était vu remettre la Légion d'honneur à l'Élysée. Homme de la fidélité, respectueux de la tradition sous ses côtés farceurs, il n'est sûrement pas de ceux qui sacrifieront leur gratitude sur l'autel du changement. D'autant qu'il n'a pas lui, attendu mai 1981, ni d'ailleurs mai 1968 pour faire souffler un vent nouveau dans les cuisines : avant lui, les chefs se cachaient ou plutôt on les cachait, car ils n'étaient que très rarement propriétaires de leurs affaires.

C'est d'ailleurs banal que de dire que Paul Bocuse est à l'antithèse de ces chefs d'autrefois, ces domestiques relégués dans des sous-sols exigus et surchauffés qui se mouraient lentement mais sûrement de champagnes sirotés à longueur de journée.

Bocuse, à l'instar des divas auxquelles on voue une familiarité respectueuse, y aura même perdu son prénom, dans cette opération chirurgicale de rajeunissement des cadres de la cuisine. C'est l'empereur Bocuse, une star qui a fait la une des plus grands journaux, de "Newsweek" à "Paris-Match". Un commis voyageur qu'on croit avoir plus souvent à Rio, à Tokyo ou à New York, vantant les mérites de la seule cuisine qui ait grâce à ses yeux... "la bonne".

Red Adair des fourneaux, on l'appelle au secours des restaurants en détresse et il a longtemps donné des cours aux Japonais qui ont à leur tour envahi nos cuisines, y introduisant des changements pas toujours heureux.

L'œil du maître.

Il aura même contribué beaucoup plus que d'autres à l'équilibre de notre balance des paiements. « Si les étrangers viennent chez moi en aussi grand nombre, permettant à une affaire qui emploie tout de même 50 personnes de vivre malgré la crise, c'est d'abord parce que je suis allé vers eux ».

Et il « vend », au cours de ces déplacements où il est accueilli comme un ambassadeur, pêle-mêle aussi bien la France que ses Beaujolais (« Pourquoi ne pas mettre son nom sur des produits du moment qu'ils sont bons ? ») aussi bien Lyon que la cuisine française.

Bocuse-la-grosse-tête. On le croit hautain, distant, arrivé. Rien de tel. Il suffit de le voir évoluer dans son restaurant du pont de Collonges dont il dut racheter voilà 12 ans un nom, le sien, vendu par son grand-père pour pouvoir enfin l'appeler « Paul Bocuse » ou de le suivre dans son annexe « L'Abbaye » berceau de la famille réservé aujourd'hui aux noces et aux banquets pour se rendre compte que le maître a l'œil à tout, mais qu'il sait aussi écouter (sa plus grande qualité), et parler à tous, avec cette simplicité de l'empereur s'adressant à des grognards éperdus de reconnaissance.

La cuisine est tout pour lui, il en vit mais surtout il la vit. Ses autres passions, les armes anciennes, les livres de cuisine, les limonaires (il possède sûrement la plus belle collection française d'orgues mécaniques) et même les jolies filles qui ne le laissent jamais insensible, ne sont que des passades, comme les voyages ou le 4 x 4. Son seul et véritable amour, c'est la cuisine, où il est beaucoup plus souvent qu'on ne le croit, grâce à un quasi-don d'ubiquité.

Merci au TGV.

S'absente-t-il souvent ? Beaucoup moins en tout cas qu'on ne l'imagine. Quelques voyages éclairs à Paris, Rio, Disneyworld où avec Vergé et Lenôtre, il supervise la partie gastronomique du pavillon français.

« Il n'y a pas de miracle, il faut être là. Même si je fais entièrement confiance à mon chef de cuisine, Roger Jaloux, meilleur ouvrier de France et à mes cinquante membres d'équipage ». Son navire marche bien, le TGV en rapprochant Lyon de Paris a même fait faire un bon spectaculaire à son chiffres d'affaires.

« Monsieur Paul » comme tout un chacun l'appelle chez lui a-t-il un secret ? Pour lui, pas de recettes, une conjonction de facteurs favorables. Un vieil atavisme surtout qui remonte bien avant la Révolution. Depuis plus de deux siècles il y a sur ces bords de Saône enchanteurs un Bocuse pour accueillir la clientèle. Sa chance, est-ce malheureux à dire, ce fut d'abord la guerre, une enfance rompue aux vertus de la débrouillardise et à la meilleure façon de cuire les pommes de terre sur un feu de bois, une adolescence vouée sans hésitation à la libération de la France.

« J'avais ainsi acquis une avance, je l'ai gardée. C'est ainsi que je suis devenu en 1965, le premier « trois étoiles » de ma génération ». Mais il y eut aussi entre temps la rencontre du maître, le grand Fernand Point, dans la cuisine duquel il côtoya nombre de futurs grands. Un creuset d'où est sortie une nouvelle race de cuisiniers, passionnés avant toute chose de qualité et de fraîcheur des produits.

Savoir-faire et faire savoir.

Bocuse avait pigé, il avait trouvé le créneau. Jean Ferniot lui offre la première page de « L'Express ». Ce ne sera pas la dernière. Car il possède le savoir-faire (sa plus grande joie professionnelle reste son titre de Meilleur Ouvrier de France décroché en 1961, une bonne année pas seulement pour le vin), il n'a jamais, au grand jamais, négligé le savoir-faire. De lui, on retiendra souvent la stature impériale (ce n'est pas un gringalet), le côté truculent, les déclarations fracassantes lorsqu'il affirme que la cuisine bordelaise se pratique à la force du poignet... maniant l'ouvre-boîte ou lorsqu'il égratigne les femmes aux fourneaux (lui, misogyne ? Allons donc !).

Au pays de Guignol, on ne s'étonnera pas que Bocuse soit devenu le roi des farceurs. « La vie est trop courte pour qu'on se prenne au sérieux » répète-t-il à qui veut bien l'entendre. Car si l'on oublie les gags, on retrouve bien vite, le grand professionnel, sérieux comme un pape même lorsqu'il enfile boutades et bons mots.

Homme de communication, il se sent comme investi sans avoir jamais eu la moindre responsabilité syndicale, de la charge de défendre la cuisine et ces grands cuisiniers qu'unissent désormais de profonds liens d'amitié, là où autrefois n'existaient que des réflexes de jalousie. Mais sa fierté, c'est aussi qu'une centaine de chefs à travers le monde puissent se référer de lui.

Passionné de pédagogie, animé de la volonté de transmettre (n'est-ce pas ainsi qu'on se survit le mieux ?), il n'est pas cependant de ces cuisiniers qui se prennent pour des philosophes de la gastronomie doublés de diététiciens. « Pour devenir cuisinier, dit-il, il faudra bientôt faire des études de médecine ».

Crème, beurre et vin.

La réussite de Paul Bocuse, ne vient-elle pas en définitive de ce qu'il ne s'est jamais pris en dépit d'apparences parfois trompeuses pour plus qu'un cuisinier. Et de ce que son « message » a toujours pour lui, le mérite de la simplicité : la cuisine du marché que pratique toujours cet homme du matin, avide de palper la fraîcheur des produits, la passion de la cuisine du terroir, celle de nos racines les plus profondes, le goût pour les senteurs (« aujourd'hui, dit-il, on masque à tout prix les odeurs, les fumets et les bottes filtrantes-aspirantes n'en sont pas les seules responsables. On a placé le nez sur une voie de garage »).

Pour ce chantre de la nature, amoureux des rivières et des bois, passionné de pêche et de chasse, la nouvelle cuisine a de plus en plus tendance à apparaître comme une déviation, une perversion. « Mes derniers repas parisiens m'incitent à penser qu'une péniche de kiwis a heurté un bateau chargé de brocolis. Et quel dommage que le merlan ait disparu des cuisines, emporté par un raz de marée de coquilles Saint-Jacques ».

La crème, le beurre, le vin restent, avec l'absolue qualité des produits, la sainte trilogie de la cuisine bocusienne. « L'os est indispensable à la viande, tout comme l'arête aux poissons » dit-il. Et l'on sent qu'un jour, il va pousser l'une de ces grandes gueulantes dont il a le secret pour disperser les marchands qui se sont indûment installés dans ce temple dont il est depuis près d'un quart de siècle le grand prêtre.

Des sentences à revendre.

Bocuse ne serait pas Bocuse qu'on le dirait volontiers issu de cette France profonde, ancrée dans ses racines et pétrie du plus solide bon sens. « Sachez sourire, l'amabilité ne coûte rien ». « Le meilleur argent, c'est d'avoir une bonne santé ». « Un bon repas sans vin, pourquoi pas, il faut songer à reprendre l'autoroute ». « La nature c'est ce qu'il y a de plus vrai ».

Le sage de Collonges-au-Mont-d'or a des sentences à revendre. Les pissevinaigres et les envieux attendent qu'il trébuche. C'est la rançon de la gloire. Pour faire un clin d'œil de plus à « cette vie qui n'est qu'une farce », Paul Bocuse qui, en dépit de quelques kilos en trop (mais toujours disponible, il ne refusera jamais de partager le plat ou le verre de l'amitié) a su garder une stature digne de Belmondo, donne volontiers son âge, mais en vous disant simplement dans combien d'années il en aura 70. Surpris, les gens oublient de faire le calcul. Et le tour (un de plus) est joué.

Il arrivera cependant un jour qu'au téléphone on réponde qu'il n'y a plus de Bocuse au numéro que vous avez demandé. Mais ce jour-là, peut-être, à ses fourneaux, officiera un jeune homme auquel il aura donné plus que le savoir. C'est sans doute aujourd'hui son rêve le plus cher. Car pour Paul Bocuse, quoi qu'il arrive, le bonheur est toujours dans la cuisine.

Denis MOUGEOT
"L'Est Républicain" du 16 mai 1982.
Editeur : Flammarion. Traduits en 11 langues.

Les livres sortis à ce jour : "La cuisine du marché", "Le gibier", "Bocuse dans votre cuisine".

La Tambouille

Av. Cidade Jardim 425

(011) 852-1371

São Paulo

Brasil