

Le dernier empereur de la cuisine nous a quitté



Le dernier empereur de la cuisine nous a quitté

Paul Bocuse est mort, la Gastronomie (la vraie gastronomie ! est en deuil).

Après Auguste Escoffier, Monsieur Paul restera l'idole de plusieurs générations de cuisiniers et de gourmets du monde entier pour une cuisine conforme à ce qu'il avait appris jadis chez ses trois mentors: Eugénie Brazier au col de la Luère, dans les monts du Lyonnais, Fernand Point à Vienne, Gaston Richard chez Lucas Carton, à Paris. Une cuisine telle qu'il l'a toujours pratiquée, «en marmite, avec du beurre, de la crème, des os et des arêtes». Et surtout un amour immodéré des beaux produits, ceux de sa région toujours. C'est d'ailleurs grâce à lui que les saint-marcellin de La Mère Richard, la rosette de Colette Sibilia, les volailles de Bresse des Bastin, les chocolats de Philippe Bernachon ont désormais une renommée internationale.

Aujourd'hui, la cuisine est comme la poularde. En deuil.

A sa famille et aussi à tous les vrais restaurateurs, qui ont pris l'exemple et suivis les pas de ce Monsieur, je tiens à vous dire qu'aujourd'hui que nous sommes en deuil mais que nous continuerons à honorer sa mémoire à travers son travail remarquable et surtout en deuil dans ce nouveau monde de cuisiniers (voir pseudo-cuisiniers) médiatiques, « pshychartistique » !!!!!

Mais sachez Monsieur Paul, que nous, resterons fidèles à vos traditions « du beurre, de la crème, du vin blanc des os et des arêtes », mais pas « Rien dans l'assiette tout dans l'addition! » !!!!! afin de redorer notre blason de la cuisine française.

Au revoir Monsieur Paul.