

Transcription

Il était et il restera sans doute longtemps à la fenêtre de son restaurant. Ce midi, la plupart de ses clients étaient au courant de la mort de Paul Bocuse, beaucoup l'ont apprise durant leurs repas.

- Le fait qu'on soit venus le jour de sa mort, eh bien, ça rappellera, quoi.

- Un grand monsieur s'en va et j'espère que ça va durer encore longtemps, que la maison va rester ce qu'elle est, on a très bien mangé, avec un petit goût amer.

Son restaurant, il l'arpentait chaque jour, presque jusqu'à la fin de sa vie. Très affaibli par la maladie de Parkinson, Paul Bocuse ne cuisinait plus, mais ses visites matinales ont toujours fait le bonheur de son personnel.

- C'est pas un chef, c'est Monsieur Paul.

À 87 ans, il était resté fidèle au principe de sa cuisine.

- /.../.

Né le 11 février 1926 à Collonges-au-Mont-d'Or, Paul Bocuse a grandi dans sa maison qui deviendra son restaurant. Il décide très jeune de devenir cuisinier comme son père et son grand-père. Mais la France entre en guerre et le jeune Paul s'engage alors aux côtés du général de Gaulle. En 1945, il participera au défilé de la victoire. Ses premiers pas de jeune cuisinier, il les fait à bonne école, auprès de la Mère Brazier, la crème de la gastronomie lyonnaise.

- J'étais monté à vélo pour me présenter, à cette époque on savait même pas qui était Bocuse, elle m'a dit, si tu es monté à vélo, c'est preuve que tu es courageux et là, elle m'a embauché.

Puis il devient le disciple de Fernand Point, chef du restaurant la Pyramide à Vienne. Les années passent et avec elles le succès arrive.

La gastronomie lyonnaise est encore à l'honneur. Paul Bocuse, vient de se voir décerné le titre envié de Meilleur Ouvrier de France. La même année, il obtient une première étoile au Michelin. Quatre ans plus tard il en a trois. Nous sommes alors en 1965, Paul Bocuse est entré dans la lumière. En 1975, Valéry Giscard d'Estaing lui remet la légion d'honneur. Les cuisines de l'Élysée lui deviennent alors familières, c'est là qu'il va créer la recette de sa fameuse soupe aux truffes dite la soupe VGE.

- /.../

- La bonne cuisine, c'est d'abord la qualité du produit, et sans bon produit on ne peut pas faire de bonne cuisine.

Si le succès ne lui monte pas à la tête, le chef triplement étoilé aime cependant se mettre en scène, faisant de l'art de la gastronomie un spectacle. Il monte d'autres restaurants, quinze au total en France, aux États-Unis, ou au Japon. Un empire aux chiffres d'affaires de 50 millions d'euros, mais Paul Bocuse sait rester humble.

- J'aurai toujours envie de cuisiner parce que finalement je ne sais faire que ça, et je dis toujours /.../ il faut travailler jusqu'à cent ans, et s'amuser comme si on allait mourir demain.

En 2013, dans le salon doré de la mairie de Lyon, il recevait un bel hommage des chefs du moment, dont Alain Ducasse. Et puis ces toutes dernières images, tournées en septembre dernier dans son restaurant. Paul Bocuse salue l'ensemble de sa brigade comme un dernier au revoir de la jeune génération au célèbre Monsieur Paul.