

Activité 3. Texte a trous. Complétez le texte avec les éléments suivants.

*chef – clients – cuisinait – cuisine – cuisinier – disciple – étoile – gastronomie – goût
– personnel – recette – repas – restaurant – soupe*

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

- 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 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 plus, mais ses visites matinales ont toujours fait le bonheur de son

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

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

- /.../

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 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 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 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 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 de sa fameuse aux truffes dite la soupe VGE.

/.../