



Ministère de l'Intérieur

Le 20 janvier 2018

Communiqué de presse

C'est avec une grande émotion et une profonde tristesse que j'ai appris le décès de Paul BOCUSE. A sa famille, à ses proches, j'adresse mes plus sincères condoléances.

Né en 1926 à Collonges au Mont-Dore, engagé très jeune, par amour de sa patrie, dans les forces françaises libres, Paul BOCUSE, fils et petit-fils de cuisinier, commença très jeune son apprentissage.

A Lyon, auprès de la célèbre mère Brazier, à Paris auprès du chef Gaston Richard puis à nouveau en région lyonnaise auprès de celui qui allait devenir son mentor, Fernand Point, il poursuivit sa formation, cultivant un art dans lequel il allait devenir maître.

De retour dans sa ville de Collonges à la fin des années 1950, il ouvrit avec son père un restaurant qui obtint, dès 1958, sa première étoile au Guide Michelin. En 1962, c'était la deuxième étoile, et 1965, la troisième, un titre qui ne le quitta jamais puisque nous avons fêté ensemble ses 50 années de trois étoiles au Guide Michelin en 2015.

Créateur en 1970 avec d'autres chefs de la société de la Grande cuisine, Paul BOCUSE fut durant toute sa vie le plus grand ambassadeur de l'excellence gastronomie française. Il exporta ses savoir-faire partout dans le monde : on trouvait des restaurants Paul BOCUSE jusqu'en Amérique du Nord ou en Asie. Il créa en 1987 le concours des Bocuse d'Or qui, pour tous les chefs-cuisiniers du monde, reste à ce jour le concours de le plus prestigieux. Car Monsieur PAUL, comme on l'appelait, avait fini par s'identifier à l'art culinaire. Il *était* la gastronomie.

Aujourd'hui, tous les gourmets du monde sont donc en deuil. Longtemps ils se souviendront de ces produits que Paul BOCUSE avait su sublimer en une soupe aux truffes ou une poularde aux morilles.

Aujourd'hui, notre pays pleure un de ses plus éminents représentants, qui avait su, dans toutes les villes du monde, porter haut la simplicité et l'élégance qui sont la marque de l'art de vivre à la française.

Aujourd'hui, Lyon dit adieu à un de ses plus enfants les plus illustres, qui aura marqué à jamais son histoire.

A titre personnel, je perds un ami cher. Jamais je n'oublierai ces jours de janvier où, tous les deux ans, les plus grands chefs du monde se rassemblaient entre Rhône et Saône, pour cuisiner en l'honneur de Paul BOCUSE. Jamais je n'oublierai non plus ces moments suspendus où ensemble, nous avons, autour d'un repas, échangé, dialogué, dans une émouvante fraternité.

Au revoir, Monsieur PAUL. Votre cuisine et votre générosité ne mourront jamais.

Service de presse de Gérard COLLOMB, ministre d'Etat, ministre de l'Intérieur

01 49 27 38 53 - sec1.pressecab@interieur.gouv.fr