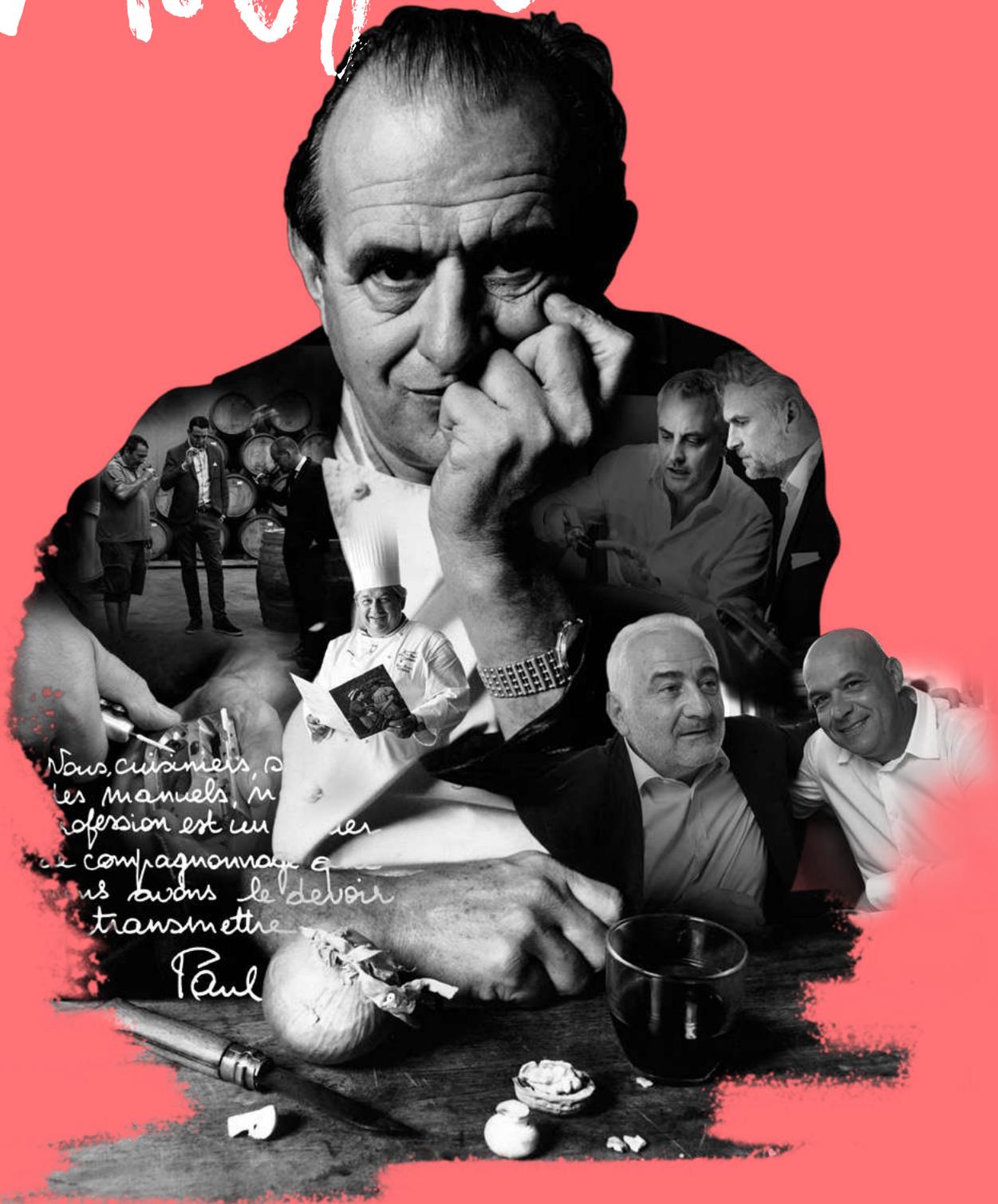
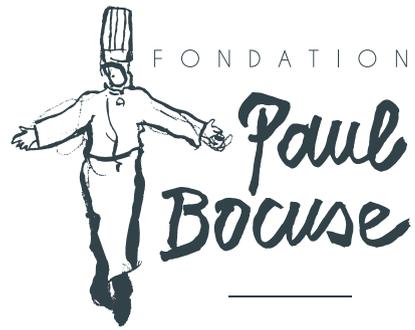


Bocuse Magazine



Nous, cuisiniers, et
les manuels, n
profession est un
de compagnonnage q
ous avons le devoir
transmettre

Paul



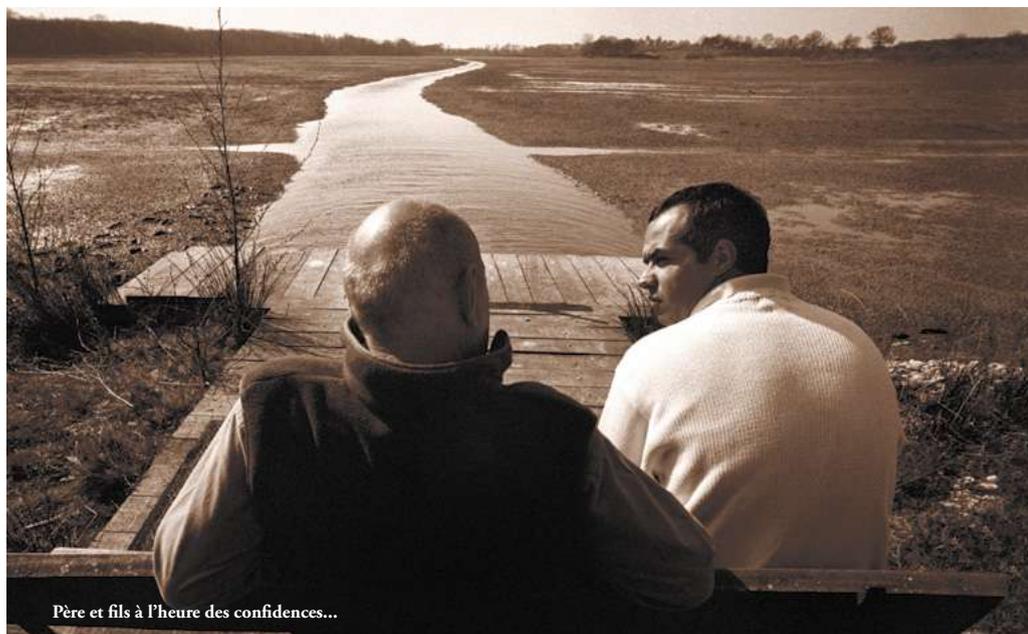
Participez aux actions de la Fondation Paul Bocuse
et permettez aux jeunes de façonner leur propre destin.

TRANSMETTRE
SAUVEGARDER
PROMOUVOIR
LE PATRIMOINE CULINAIRE



Avant-propos

Là-bas...



Père et fils à l'heure des confidences...

Entre tradition et modernité, telle est la posture de la « famille » Bocuse ; de celles et ceux qui ont fait, font et feront demain la notoriété et le rayonnement de notre patronyme. Et ce qui en découle : un nom, une marque, une signature, une promesse reconnaissable entre toutes. Six lettres comme un emblème, matiné d'excellence et de savoir-faire made in France.

Paul Bocuse est parti ; Madame Raymonde l'a rejoint en juin 2019. Leur âme demeure. Et doit perdurer. Un état d'esprit que nous aspirons à perpétuer avec pour dessein de nous en montrer dignes au quotidien.

Et parce qu'il est nécessaire de savoir d'où l'on vient pour esquisser les contours de demain, l'idée de nous retourner nous apparaît telle une évidence. Car aucune nostalgie ne nous anime : les rires, les pleurs, les voyages, les rencontres, les échanges, nos recettes, sont autant d'instantanés de vie qui, mis bout à bout, constituent ce que nous sommes, notre ADN, notre raison d'être. Mieux encore, notre richesse.

À nous, désormais, d'écrire notre histoire, pardon, un chapitre de notre patrimoine commun et de vous offrir ces moments de partage et de générosité. Bocuse ? Une émotion, un temps suspendu, voilà ce vers quoi nous tendons.

Imaginez : nous sommes au milieu du pont (celui de Collonges peut-être...), notre regard est porté vers l'horizon, au loin se dessine une sensibilité nouvelle, ceinte de l'héritage de Monsieur Paul.

Bon voyage dans l'univers Bocuse !

Jérôme Bocuse

Paul-Maurice Morel



Bernard Loiseau, Joël Robuchon et Paul Bocuse partagent un instant caféiné lors d'un voyage à Séville. Un séjour découverte des vignobles de la région dans le cadre d'un partenariat avec le SAVOUR CLUB. Un cliché historique pris par Patricia Zizza.

Préambule

SOMEWHERE, A CUP OF



Georges Blanc, Monsieur Paul et le charcutier Bobosse, en 1976 : quand la dégustation d'un p'tit jus permet de rapprocher les hommes...

COFFEE

Et pourquoi pas un café froid **bio** ?



Honest[®]
si simple et si bon



SOMETHING ELSE...

Paul Bocuse l'avait souhaité et validé ! Parce qu'il faut savoir soigner son entrée et sa sortie, les Maisons Bocuse cèdent désormais un petit bout de leur âme culinaire à emporter chez soi : comme pour renouveler l'expérience Bocuse at home. Le café pour une parenthèse enchantée, l'ADN Bocuse pour promesse, effluves éternels.





Un moment de complicité entre Thomas et Paul-Maurice : la vérification du processus de torréfaction. La réaction de Maillard, la descente en bas de courbe, le développement aromatique, le processus de torréfaction est une partition sans fausse note. Reste la *touch* de Thomas : *“L’œil, l’oreille, les effluves – en trop, en moins – quelque chose de fugace, comme le geste ultime”*.

Depuis la baie vitrée de l’Atelier, l’Allemagne pointe le bout de son nez à deux kilomètres à vol d’oiseau. Seul le Rhin, magnifique langue d’eau, nous sépare. L’Atelier ? Un espace de coworking dédié au café, un espace ouvert sur le monde — unique en France — qui concentre une cinquantaine d’entreprises de la torréfaction. Un lieu de vie et d’échanges à l’image de Thomas Riegert, l’âme des Cafés Reck, torréfacteur alsacien ; torréfacteur des cafés Bocuse. *“Pourquoi un espace collaboratif ? Et pourquoi pas [rires] Il y a tellement de secrets dans le café que ça ne me dérange pas de les partager.”* Le partage, une valeur que n’aurait pas reniée un (très) grand chef du côté de Collonges. La suite coule de source. *“C’est le meilleur”*, glisse Paul-Maurice Morel à Charles Astier, jeune (29 ans) manager d’une brasserie Bocuse, le Sud. En filant vers le nord depuis la capitale des Gaules, les deux hommes ont mis le cap sur un vœu pieu, désormais palpable. Un labeur de deux ans, dans les têtes depuis un peu plus longtemps : créer le Café Bocuse. Comme souvent, une histoire d’hommes. Et de trait de caractère commun aux deux maisons : le bon sens et une appétence évidente pour l’excellence. Bien qu’il incarne la cinquième génération d’une maison qui a vu le jour en 1884, on sent que notre hôte est résolument tourné vers demain :

vers ce terrain, attendant à l’usine actuelle, qui abritera prochainement un nouveau lieu de vie de 3 000 m², vers ses prochains voyages, ses découvertes, ses surprises, ses envies. Il vit sa vie, à l’image de ce qu’il produit. Une forme de logique pour lui : *“Le café est vivant”*.

“Les voyages créent la curiosité ; la curiosité crée la richesse”

Ce type est un artiste, un esthète, qui crée comme il parle, parle comme il crée. D’ailleurs on aimerait parler chiffres avec lui. Raté : *“Je n’aime pas les chiffres, c’est réducteur, ça crée des limites.”* Aux antipodes de l’homme d’ouverture qu’il symbolise. Bolivie, Équateur, Brésil, Colombie, Cameroun, Jamaïque, Éthiopie etc., sa matière première provient d’une quarantaine de pays, tous situés autour de la ceinture équatoriale. Une matière d’une richesse rare : *“Après le pétrole, le café est la deuxième matière première en termes de valeur”*. Et la valeur de la marque Bocuse, Thomas l’a découverte très jeune, en 1991 à l’occasion d’un Sirha, en compagnie de chefs alsaciens. Il s’est souvenu de son passage pour intellectualiser

le Café Bocuse : *“Notre cahier des charges ? Traçabilité et qualité auxquelles nous avons ajouté un zeste de rondeur matiné d’une once de persistance. Notre méthode pour y répondre ? Pour faire les bonnes choses, il faut du temps : dans le cadre d’une torréfaction traditionnelle, nous prenons le temps nécessaire pour bien faire.”* Et pour bien faire, il faut du beau et du bon : seule la dernière récolte est travaillée, travaillée et travaillée encore, *“la qualité des détails est obsessionnelle”*, jusqu’à trois chiffres après le zéro chez Reck. Aux courbes et schémas en tous genres, à la volumétrie et la maturité de la cerise, notre homme préfère le lyrisme, l’instinct. Il s’adapte à son auditoire : *“C’est les tripes qui parlent”*, se livre-t-il comme habité. Il est né dedans, voire dessus, à jouer dès sa plus tendre enfance sur les sacs de café. Il y a quelque chose de romanesque chez ce garçon, qui *“oublie”* de pérorer sur la dimension sociale de son métier, sur ses relations étroites avec les planteurs aussi, *“en créant de la valeur pour les accompagner.”* En érigeant le doute comme garde-fou de son savoir, Thomas Riegert se protège de toute forme d’arrogance. Si la perfection n’existe pas dans le café, si la fugacité d’une émotion ne saurait être érigée en une espérance commune, il semble que le Café Bocuse exprime davantage qu’un goût : une vision, une image, une histoire ? *Something Else ?*

Café BOCUSE :

dites trois

“Vous parlez du Café Bocuse ? C’est un assemblage de trois arabica fins, des cafés dit de spécialité qui, pour les spécialistes, s’affiche à une notation de 83+. Une préparation de très grande qualité donc, qui concentre la quintessence de trois pays : un socle de Brésil, pour la sucrosité et la rondeur ; de Colombie pour la fraîcheur et la structure ; et enfin de l’Éthiopie nature pour l’aspect fruité et gourmand. Il en résulte un café très gourmand, un doux mélange rond et sucré. Comme un instant, un instant suspendu, une parenthèse enchantée.”

Daniela Capuano, MOF torréfactrice 2018





COULEUR BRÉSIL !

Son accent traduit une latinité prononcée ;
doux paradoxe avec la veste au col tricolore qu'elle arbore.
Torréfactrice, Daniela Capuano est devenue Meilleur
Ouvrier de France de la (nouvelle) catégorie en 2018.
Et liée à l'Hexagone pour toujours.

Ah le destin... Comment imaginer qu'une jeune brésilienne, originaire de Belo Horizonte, petite-fille de planteur, devienne à la fois MOF et torréfactrice chez Reck, en Alsace ? *"Ainsi va la vie"*, sourit Daniela. Barista, puis au côté d'une association de producteurs pour l'Europe, elle franchit l'Atlantique en 2012 afin de suivre sa sœur, *"encline à œuvrer dans la mode à Paris"*. Daniela demeure dans son univers, le café avant de rejoindre Strasbourg et les Cafés Reck en avril 2017. *"Je parle une langue de planteur"* souligne-t-elle, comme pour asseoir une forme de légitimité. Qu'elle n'a plus besoin d'afficher : la voilà MOF, le titre ultime, à l'instar de son savoir-faire, quête d'harmonie et équilibre permanente. Trois lettres majuscules, un acronyme dont elle n'avait pas perçu la portée...

avant de le porter ! *"C'est Thomas qui m'a inscrite au concours, je l'ai appréhendé comme un challenge, un révélateur de mon niveau."* Une quarantaine au départ, trois à l'arrivée : sacré niveau !

"Une juste reconnaissance de ce qu'elle faisait avant", justifie son boss. Et maintenant ? Et après ? *"Au quotidien, je m'évertue à valoriser le travail de toute une chaîne, depuis le planteur, en passant par l'exportateur, l'importateur, le torréfacteur, le barista, bref, un immense fil d'Ariane à dénouer patiemment, mû par le souci constant de la traçabilité et du respect du produit."* Demain ? *"Je me verrais bien dans les plantations, au plus près de la plante. Associée avec Thomas ?"* (le patron de chez Reck la coupe) : *"C'est comme si c'était déjà fait !"* s'exclame Thomas. Il est des évidences parfois...



Séance *cupping* pour Charles sous l'œil bienveillant d'un professeur de choix, Daniela. Le *cupping* ? Le procédé indispensable pour les acheteurs de café vert et les torréfacteurs pour évaluer avec la plus grande précision la qualité et le profil aromatique d'un café : trois tasses, 12 g de café par bol, une eau à 92°C, laissez infuser, puis *"casser la croûte"* (comme avec la soupe VGE, on casse la croûte !) avec le dos de la cuillère en argent (l'unique métal qui ne transmet pas le goût) : inspirez, le café s'ouvre à vous !



Sentir, toucher, ressentir, *“le café est vivant”* dixit Thomas. Ici du café vert (en haut à droite) qui, à l’instar de tous les cafés est produit autour de la ceinture équatoriale.

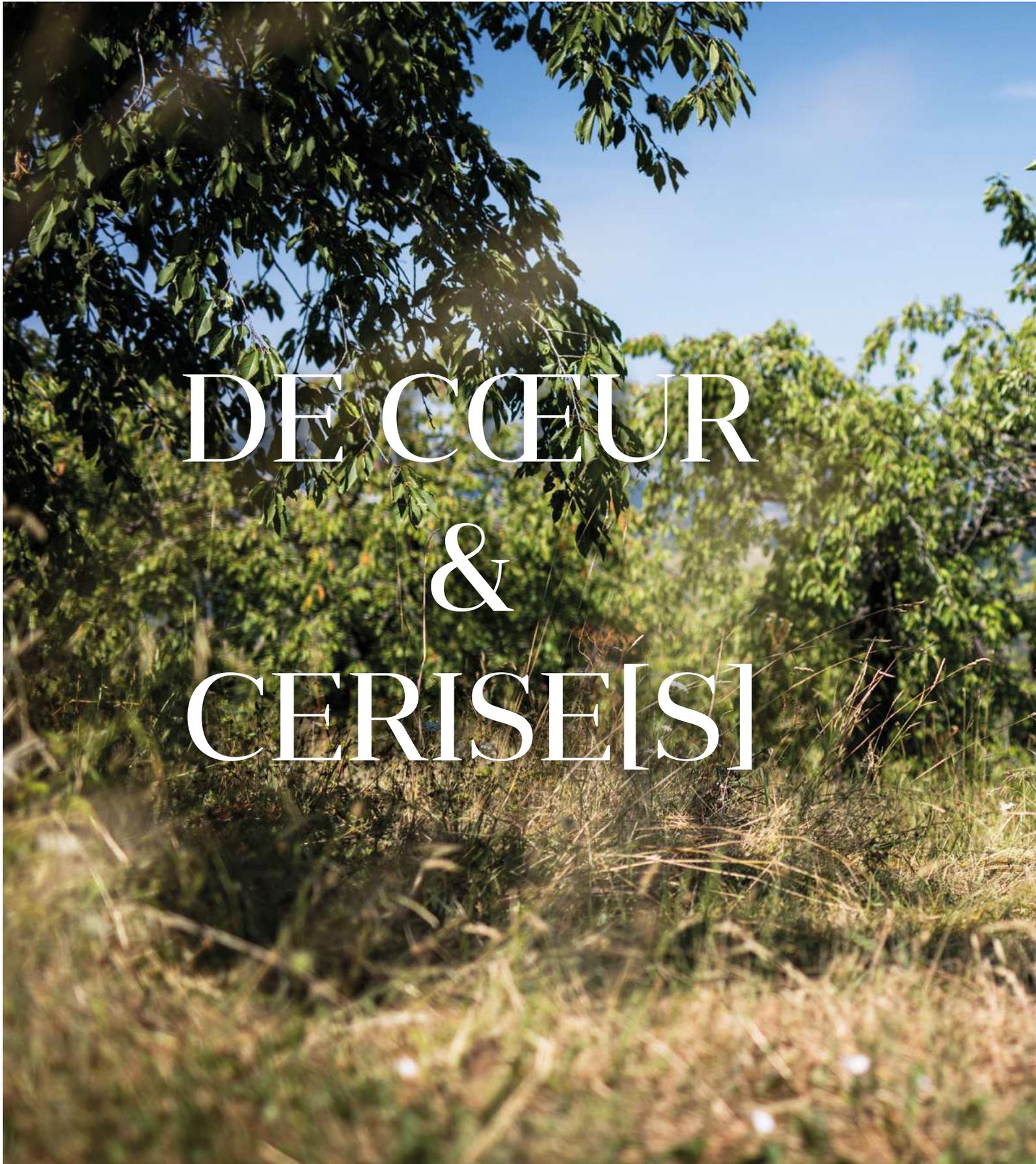


Un chiffre : un sac de 70 kg permet de préparer 8 200 expresso !

Thomas Riegert est affirmatif : *“La capsule a aidé les gens à appréhender et comprendre ce que l’on boit. La perception même du café a changé. Les notions d’origine, d’intensité et d’assemblage sont apparues. Sur un plan olfactif, visuel, gustatif, les similitudes avec le vin et sa sémantique deviennent troublantes : rondeur, amertume, sucré etc. l’image du café a évolué. Prolonger l’expérience d’un bon repas à la maison ? La Maison Bocuse s’invite chez vous”.*



< Les réserves de café chez Reck : où la quintessence d’un savoir-faire séculaire.



DE CŒUR & CERISE[S]

De fin mai à fin juillet, il n'est pas rare pour le commun des mortels d'apercevoir les cueilleurs de cerises sur une drôle d'échelle à barreaux inversés : un échara. Parmi la multitude de variétés cultivées, citons la burlat, la Stark ou l'hedelgingen. À cette période, Romain et Franceska sont intouchables : c'est l'heure de la récolte. Ramassées à parfaite maturité, en cuve le soir même, les cerises requièrent une main d'œuvre supplémentaire d'une dizaine de personnes pour aider le couple : l'an dernier, plusieurs tonnes ont été récoltées.



Romain Chambe a grandi en regardant son grand-père ramasser les cerises sur la vingtaine d'hectares de l'exploitation familiale. Une histoire interrompue en 2010, la transition vers le traitement intensif et le fruit calibré n'étant pas dans les gênes de la famille... L'exploitation est devenue un domaine, le Domaine Chamblance, une marque de spiritueux haut de gamme, spécialisée dans les alcools de cerises, liqueur et crème notamment. Une aventure que Romain partage avec Franceska.

Les histoires c'est toujours mieux à deux...



En pente, étetés en forme de champignons, les branches “redescendues”, impossible de manquer les cerisiers du Domaine Chamblance, au lieu-dit Le Pailleron, sur les pentes (évidemment) menant au col de la Luère. Au loin, Bessenay, capitale autoproclamée... de la cerise. Une évidence.

« J'adore les chevaux ! »
 À voir sa promptitude à s'en approcher, aucun doute : ce bourguignon, passé chez Joël Robuchon puis Ladurée (six ans), en charge notamment de l'implantation de la marque à l'international — “Trente-cinq pays en deux ans et demi” — est un homme de terrain. Responsable des opérations pour les Maisons Bocuse, Pierre Auvray aime à être en première ligne avec ses équipes, ne rechignant jamais à participer à un service en cas de coup de feu, “ce qui me permet de ressentir les attentes de nos clients”. Mais pas que. En un an et demi, il s'est imprégné de la culture maison : “Notre ADN ? La transmission”. Arrivera-t-il à transmettre sa passion pour les chevaux ?



Leur démarche est entrepreneuriale ; citoyenne aussi, genèse de leur histoire : “Les attentats de 2015 nous ont marqués d'où notre engagement comme réservistes (de l'armée de terre).” C'est dans ce cadre, hautement symbolique, que Romain (Chambe) et Francesca (Gajdova) se sont rencontrés. Pour ne plus se quitter. Parisienne, occupant des fonctions de manager à l'Aquaboulevard, la jeune femme a des envies d'ailleurs, d'une autre vie, empreinte de sens et de valeurs. Le destin fait bien les choses : Romain a pris de l'avance : quelques années déjà que, dans son esprit, diplôme de scénariste et job au sein des cinémas UGC (à Lyon), ne sont que des marchepieds vers un autre horizon : aux gémonies les salles sombres, le jeune homme rêve de cerises, de liqueurs, de crèmes et grandes étendues. Surtout, l'histoire familiale le titille. Cette dernière s'écrit en pointillés : Romain a des chapitres à ajouter. “Tout a commencé avec mon arrière-grand-père, Mathieu qui a ensuite passé le relais à mon grand-père, Paul, qui a racheté l'exploitation dans les années 1970.” Les cerises Chambe font alors la fierté de toute une dynastie : “Nous étions un des plus gros producteurs de la région, nous vendions la totalité de notre récolte à Bessenay, où la marchandise était alors expédiée dans le monde entier. Jusqu'à ce que les grossistes entrent dans la danse et décident de calibrer des drupes à la forme parfaite. Nous avions les bons fruits mais pas les bons calibres. La donne avait changé et nous avions refusé, par philosophie, de céder au nouveau diktat : rendement intensif et usage de calibreuses.” Une posture louable, qui sonne le glas de l'affaire Chambe.

Haro au diktat des grossistes : chez les Chambe, on ne calibre pas ses fruits !

Romain se souvient : “Mon grand-père a arrêté en 2010. L'une de ses cinq filles qui travaillait avec lui a préféré transmettre lorsqu'il est parti. Elle m'a aidé à me lancer : il fallait moderniser pour s'ouvrir de nouveaux horizons. Mon grand-père est décédé deux ans plus tard. Je devais faire quelque chose...” Il phosphore, quatre ans durant, “quatre années de recherche et développement” : stages dans des brasseries, visites de distilleries en Écosse “pour voir la transformation du fruit en alcool” (tiens, tiens), Romain se forme sur le tas. Comme les autres : “Il n'existe pas de formation liquoriste, mettre le fruit en bouteille relève toujours d'une certaine idée de l'alchimiste : les secrets de fabrication sont bien gardés [sourire]”. Pas de quoi déstabiliser ce grand gaillard : avec l'arrivée de Francesca, en 2016, ensemble, ils créent Chamblance. Au savoir-faire agricole de Romain, Francesca apporte ses compétences en matière de design et de communication. Leur complémentarité fait leur force et les pousse à se lancer. Ils élaborent ensemble les recettes, les process de fabrication et la stratégie de la start-up. Lauréat du Réseau Entreprendre en 2018, ils reçoivent un coup de projecteur salvateur : “En mai 2018, nous avons repris une ancienne bâtisse viticole que nous réhabilitons depuis avec pour dessein : construire un bâtiment attenant et développer en parallèle, un projet basé sur l'agro-tourisme”, souligne Francesca. Le Berger Belge Malinois, Louna veille sur les lieux avec vue sur Bully et le Beaujolais d'un côté ; les Monts-du-Lyonnais de l'autre : “Nous voulions un lieu stratégique, confie Romain, et L'Arbresles remplissait toutes les cases, proche de Lyon, sur un emplacement à la fois fonctionnel et pratique”.



Véritables “tondeuses écologiques” des moutons d'Ouessant (quatre au total), sont en pâture chaque printemps — depuis deux ans — dans les champs de Romain et Francesca. Un choix doublement assumé pour les deux compagnons : “Nous avons pris le parti de n'utiliser ni herbicides, ni machines assurent-ils à l'unisson. En outre, la situation — en pente — de nos vingt hectares de cerisiers nous a obligés à trouver une solution naturelle pour entretenir nos terres : les moutons d'Ouessant sont parfaits. Leur petite taille (0,40 à 0,46 m pour les femelles ; 0,42 à 0,49 pour les mâles) et leur rusticité les rendent particulièrement adaptés en terrains pentus”. Surtout, contrairement aux moutons plus grands, ils peuvent se mettre sur leurs pattes-arrières : impossible pour eux d'atteindre les cerises ! Elvis et ses compères partagent leur environnement avec des chevaux appartenant à l'une des tantes de Romain.



PREMIUM MIXERS

L'ART DU GIN & TONIC



J. Schweppes

SCHWEPPE CULTIVE L'ART DU TONIC DEPUIS PLUS DE 150 ANS.

AVEC LA GAMME SCHWEPPE PREMIUM MIXERS, NOUS AVONS CRÉÉ, EN COLLABORATION AVEC L'UN DES BARMEN LES PLUS RECONNUS DE L'ÉPOQUE - JAVIER DE LAS MUELAS - UNE GAMME COMPLÈTE DE TONICS, CONÇUE POUR ÊTRE MIXÉE AVEC LES MEILLEURS GINS.

NOUS RÉINVENTONS AUJOURD'HUI L'EMBLÉMATIQUE GIN&TONIC VIA L'ASSOCIATION DE GINS ET TONICS PREMIUMS, AINSI QUE DES GARNISH & BITTERS ORIGINAUX. NOUS OFFRONS AINSI UNE INFINITÉ DE TWISTS POUR UNE EXPÉRIENCE RENOUVELÉE AUTOUR DE PERFECT SERVES UNIQUES.

LIQUEUR, CRÈME ET GAMME D'APÉRITIF DÉCLINÉES EN CINQ CRÉATIONS



3 000 bouteilles en 2018, 40 000 en 2019, bientôt 100 000 avec l'édification du nouveau bâtiment, le Domaine Chamblance renaît. Plus que des chapitres, c'est une nouvelle histoire qu'écrivent Romain et Franceska, les Maisons Bocuse comme acteur. Pierre Auvray, responsable des opérations en atteste : *"Leur jeunesse, leur culot et leur côté iconoclaste nous ont séduits. Proposer des produits frais, locaux, bleu-blanc-rouge correspond à nos attentes. Résultat, nous avons proposé à Romain et Franceska de nous préparer une crème de cerise ainsi qu'une recette spécifique avec nos chefs comme invités."* Car l'idée de créer un *"produit haut de gamme, original et artisanal"* a fait son chemin : liqueur, crème et une gamme d'apéritif à 14,9° (L'Apéritif de Lyon)

en cinq déclinaisons à base de cerises et d'extraits de plantes. Franceska : *"Nous travaillons sur des assemblages de cerises différents : les goûts diffèrent, nous avons privilégié plusieurs tonalités en associant des plantes aromatiques"*.

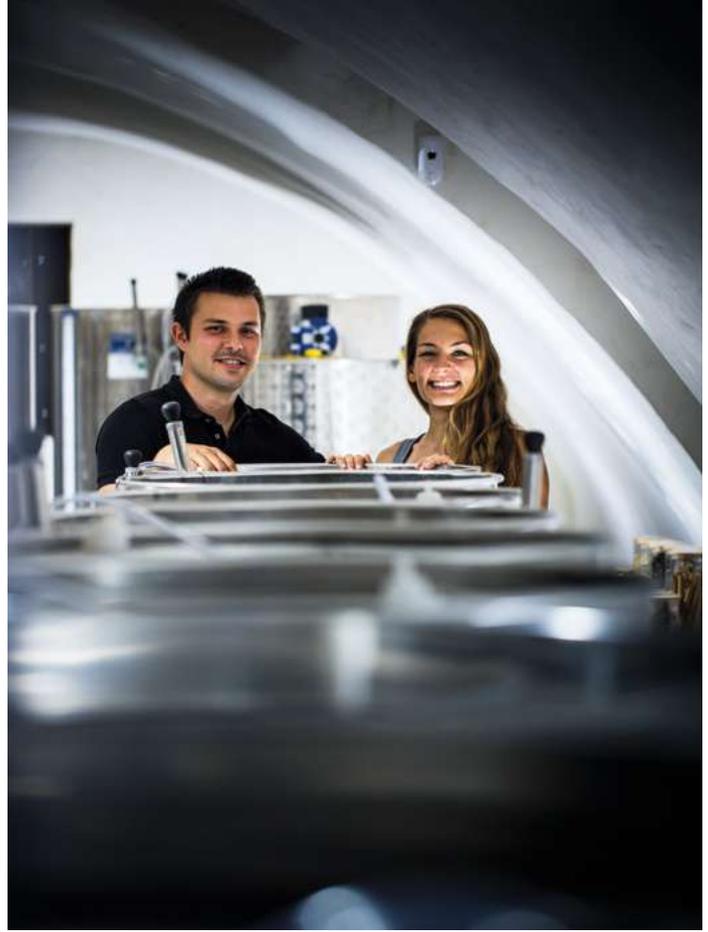
Un choix payant : deux d'entre elles ont été primées au concours international de Lyon, en mars 2019. L'international, un objectif avoué par les maîtres du domaine, *"mais n'allons pas trop vite, nous n'avons que quelques années d'existence"*, tempère Romain qui pense à la prochaine récolte, aux nouvelles plantations, au nouveau bâtiment etc. Ils sont déjà prophètes en leur pays, ils collaborent avec les Maisons Bocuse...



Vingt-trois cuves, de sept cents ou trois cents litres équipent le domaine, "une cuve par variété", précise Franceska. Pour un litre d'eau de vie, comptez 10 kg de cerises.



Partout où il se trouve, Pierre ne peut s'empêcher de donner de sa personne : le brassage de la cuve permet de faire remonter les cerises rouges.



“Toutes les cerises sont ramassées avec leurs pédoncules : dans le cas contraire, l’entrée d’air est susceptible d’oxyder rapidement le fruit. De retour au domaine, elles sont traitées de facto : elles passent d’abord par l’équeuteuse capable de traiter 1,5 tonne par heure puis finissent par le dénoyauteur, une dévoreuse qui ingère 80 kg de cerises par heure (six par seconde). S’ensuivent deux directions possibles : la fermentation ou la macération. La fermentation s’effectue en trois semaines dans des cuves en plastique (20 000 litres de capacité), avant d’être distillée (l’alcool est chauffé à 78°) et de récupérer de l’eau de vie à 50°. Une donnée importante : les cerises qui macèrent le font dans l’eau de vie de cerise distillée précédemment. La macération parlons-en : le sucre ne se transforme donc plus en alcool, sa durée s’étalonne de trois à quatre mois. Un presseur hydraulique, relié à l’eau par une membrane permet d’en extraire la quintessence, dirigée vers une autre cuve, le moins possible au contact de l’air. D’où les chapeaux flottants sur les cerises en macération qui épousent les mouvements fluctuants du procédé. En attendant le passage par l’embouteilleuse, certains secrets de fabrication resteront... secrets [sourires].”

Romain et Franceska



La qualité allemande
au service de
la gastronomie française.



ET PAN !

1820-2020 : les chiffres ont parfois du sens.
Deux cents comme le nombre d'années qui séparent
le créateur, Claude Verney-Carron de la sixième génération :
l'exécutif actuel incarné par Jean, président du directoire
et Guillaume, directeur général. Le numéro un français du fusil
de chasse est un fleuron français qui chasse
entre tradition et innovation.



Guillaume Verney-Carron (à gauche) et Jean.



Plaquage au noir
de fumée d'un fusil superposé.

C'est grand (5 000 m²), fluide comme la vitesse d'une balle sortant d'un Verney-Carron ; l'accueil a été rénové ; le show-room attenant à L'Atelier est une vitrine pour aujourd'hui autant qu'une passerelle vers demain. Il faut monter au premier étage pour humer l'ère d'autrefois. Qui remonte à loin. Une histoire d'amour : *"Claude Verney, héritier d'un faiseur de fusils, a rencontré et épousé Antoinette Carron, elle-même petite fille d'armurier. En unissant leurs deux noms, ils se différenciaient des artisans locaux."* Guillaume a raison : à Saint-Étienne, berceau de l'arme en France, Verney-Carron est plus qu'un nom, une institution. Une signature présente, à coup sûr, dans toutes les familles chasseuses de l'Hexagone : près d'un demi-siècle que le fameux Sagittaire est produit ; la barre des 500 000 unités étant franchie. Des chasseurs estimés à 1,2 million, *"quand ils étaient deux millions il y a 30-40 ans"*, souligne Jean. Un constat sans ambages : s'ils sont cinq millions à détenir un permis, ils sont de moins en moins nombreux à le renouveler. Alors pour continuer à vendre 6 000 armes de chasse par an (fusils et carabines) parmi les 150 références maison, il faut innover, s'ouvrir, encore et encore. *"Le pôle chasse représente 60 % de notre production, le département sécurité-défense, 40 %"*, souligne Guillaume. D'où quelques surprises en visitant la manufacture.

“Chez nous, on parle d'émotions, d'esthétisme et de toucher...”

Le Flash-Ball® (à ne pas confondre avec le LBD40 de triste réputation) est le fruit de l'industriel stéphanois qui exporte sa production (qui comprend également des munitions lacrymogène) principalement vers le sud-est asiatique. Toujours à la pointe, le manufacturier français innove : nouvelles carabines pour chasseurs gauchers, fusil pour chasseresses — le Sagittaire Diane — adapté à la morphologie féminine et orné de gravures dessinées par un artiste-animalier, Stéphane Alsac mû par un cahier des charges précis, *"réalisé en concertation avec les chasseresses que nous avons sollicitées"*, indique Guillaume. Pas peu fier des dernières innovations en matière de R&D : le système Stop&Go (pour une rapidité de tir inégalée via le blocage de la culasse à l'arrière après éjection automatique de la munition tirée ; le rechargement étant assuré par une légère pression sur le levier) mais également le 30° Assist qui, intégré à la crosse, améliore la sécurité en mémorisant les bons angles de tir grâce à un gyroscope. Bref le *made in France* by Verney-Carron, à cheval entre tradition et



innovation. Qui prend tout son sens en visitant L'Atelier (également centre de customisation), l'antre de l'artisanat haut-de-gamme en matière d'armurerie : ici ? Que du sur-mesure. *"Quand il faut douze heures en moyenne pour fabriquer une arme classique, comptez 60 heures minimum pour un objet d'exception, entre neuf et douze mois de labeur"*, assure Guillaume. D'où la rareté de la production : à peine soixante à soixante-dix armes chaque année. Les prix ne sont pas les mêmes non plus : 1 500 € en moyenne pour les armes classiques ; à partir de 25 000 € pour ces armes d'exception, très prisées du côté des États-Unis, de l'Afrique du Sud, de l'Australie (sans oublier l'Angleterre pour les fusils de chasse). La valeur ajoutée de la maison ? Un savoir-faire — labellisé EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant) — une mécanique de précision pour l'assemblage de cent quarante pièces pour un fusil (quarante opérations, rien que pour le canon), alliés à une culture armurière de deux cents ans ! Et chez les Verney-Carron pas question de tuer les pères, la septième génération est en phase de culture. *"Ils auront d'autres enjeux à appréhender, parmi lesquels le réchauffement climatique et les impacts sur la biodiversité"*, soulignent à l'unisson Jean et Guillaume. Pour le reste, le sillon est tracé.





Remontage final par les artisans de L'Atelier Verney-Carron d'une arme avant livraison.

Contrôle et ébavurage des pièces en sortie de centre d'usinage à commande numérique.



La fabrication d'un fusil de chasse réclame 140 pièces ; 40 opérations pour le seul canon. La plus longue à faire ? La frette.

Ici, des canons des carabines Impact après soudure de la frette.



Fusil juxtaposé calibre 20 Azure Éloge FC avec gravure fond creux de L'Atelier Verney-Carron.

< Crosse réalisée en 1820 pour le concours d'armurerie de la Ville de Saint-Etienne par Claude Verney-Carron. L'obtention du 1^{er} prix lui permit de s'installer à son compte et de fonder la Maison Verney-Carron.

Carabines semi-auto Impact NT en attente du contrôle qualité avant livraison.





PHILIPPE, COPAIN DE CHASSE

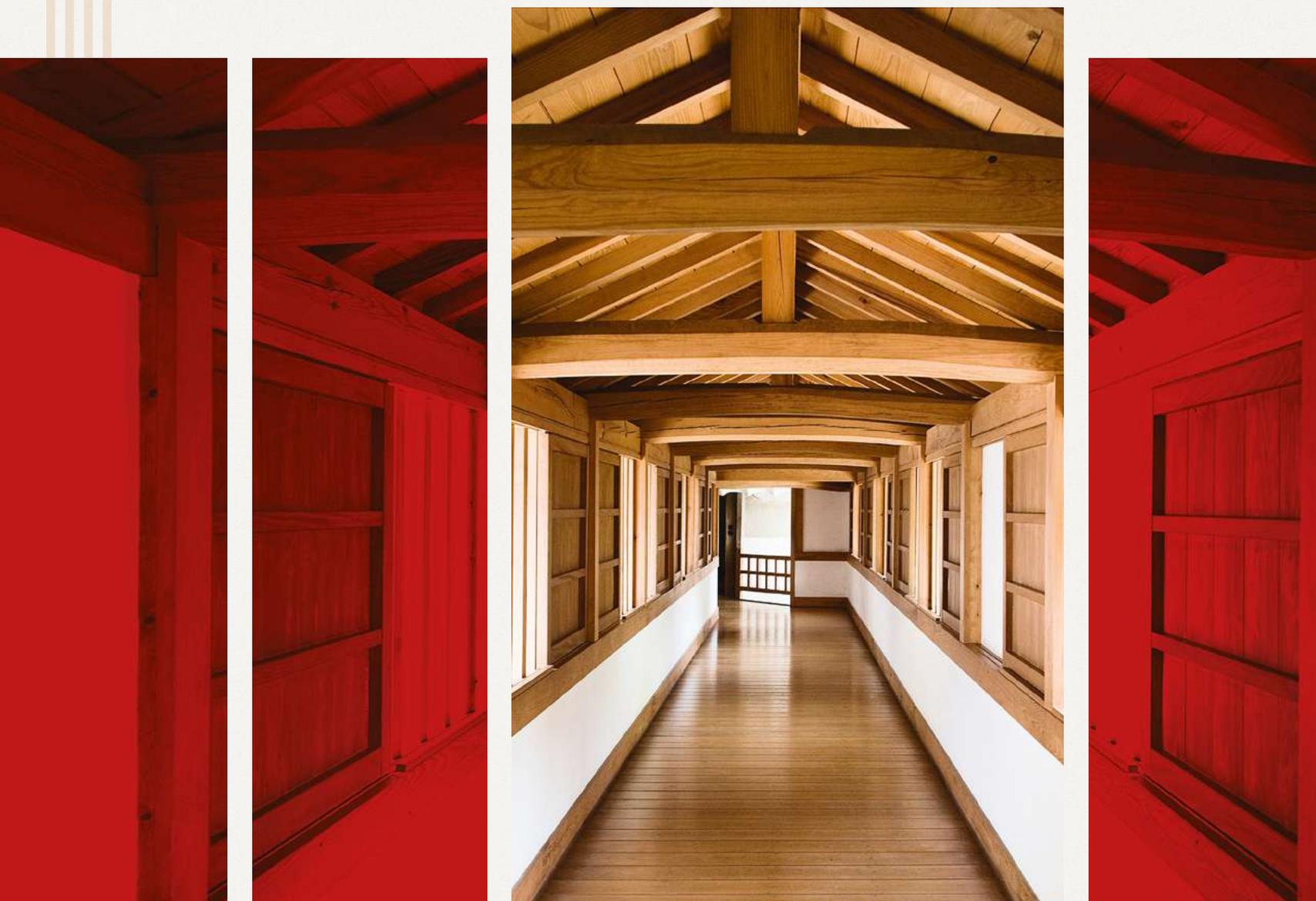
Il est venu avec Maxime, son neveu et un ami, Jean-Philippe. Ils ont un point commun : la chasse. Philippe Copin n'est pas là par hasard : outre le fait de s'occuper de la réserve de chasse de la Dombes (achetée en 1983 par la famille Bocuse à François de Salomer), il est parmi les rares à avoir accompagné Monsieur Paul dans ses parties de chasse : *"Il disait souvent : des gens j'en vois assez. Je suis bien avec les paysans"*. [sourire] Si quelques grands chefs l'accompagnaient parfois (Gaston Lenôtre, Gérard Nandron, Jean-Paul Lacombe et Christian Bourillot, le plus assidu) — *"au début surtout"*, dixit Philippe — au fil du temps, les doigts d'une main ont suffi pour identifier les fidèles : Marius Copin, le père de Philippe, "Bobosse", le charcutier et Philippe donc. *"Monsieur Paul ne chassait qu'avec des Verney-Carron et uniquement du petit-gibier, quasi-exclusivement le canard. Et là encore les valeurs étaient présentes : impensable de rentrer sans récupérer le gibier blessé, même mort."* Un art de vivre.



Nouveau fusil superposé Sagittaire Diane spécialement conçu pour les chasseresses avec l'aide de l'ANLCF (Association Nationale de La Chasse au Féminin).



DONNONS À VOTRE
PATRIMOINE LES PERSPECTIVES
QUE VOUS AVEZ SU OFFRIR
À VOTRE ENTREPRISE



BANQUE PRIVÉE

BANQUE PRIVÉE DU DIRIGEANT D'ENTREPRISE

| A MEMBER OF CIC PRIVATE BANKING |

Instant partagé

LA PASSION D'UNE ÎLE



Quelque part en Dombes, une trentaine de kilomètres au Nord de Lyon : c'était le havre de paix de Paul Bocuse.

Un îlot acquis en 1982. Un éden naturel réservé...

aux personnes naturelles aux yeux du chef de Collonges. Les doigts d'une main suffisent. Et si l'étang de Monsieur Paul manque d'eau depuis quelques années, il ne manque pas d'ère ; une ère nouvelle s'est ouverte sur laquelle Raymone Carlut et son fils, Jérôme, veillent. Seuls au monde, comme un temps suspendu sur une île dombiste qui grouille de vie. Car tout doit continuer.





**“Ça sent bon la menthe sauvage ; au lever du jour,
un beau chevreuil se tenait là-bas, il broutait.”**

Raymone

Ne perdez pas de temps, ne cherchez pas : vous ne trouverez pas. Jérôme Bocuse lui-même en convient : *“Pour aller à l'étang ? C'est compliqué”*. Il sourit, la symbolique est suffisamment explicite. Comme une barrière naturelle qui ne dirait pas son nom. Voilà une nouvelle singularité très bocusienne : dans la famille, tous les chemins ne mènent pas forcément à Rome. La tranquillité a un prix ; le bonheur aussi. Il n'y a pas d'adresse, pas de pancarte, juste un chemin de terre à emprunter quelque part. Les voitures sont sales ; d'aucuns portent des bottes et la tenue réglementaire (tenue de chasse). Les contrevenants aux codes vestimentaires se font charrier (gentiment). Philippe, le garde-chasse veille à l'organisation et Raymone, à l'ordonnancement. Déjà, elle a préparé café et brioches aux visiteurs du jour. Le chalet est son domaine, l'étang, son royaume. Elle en connaît les moindres coins, les ultimes recoins : bienvenue dans l'intimité de Paul Bocuse et Raymone Carlut. *“Ici, il se ressourçait, on le laissait tranquille. Il préférerait mille fois la compagnie des paysans du coin à celle de ceux qu'il côtoyait au quotidien.”* Les habitués ? Christian Bourillot, Jean-Paul Lacombe et Yves Boucharlat. L'intimité d'un chef au sens propre du terme.



Début septembre le rituel est immuable, le rendez-vous immanquable : l'ouverture de la chasse. Une poignée d'invités ont l'honneur d'y être conviés. À demi-mots, on comprend rapidement la philosophie des lieux : ici règne l'authenticité. Canards, faisans et perdrix font la loi ; les chevreuils (revenus depuis quelques années et non chassés) aussi. Là un cygne, ici, un rat mort, là-bas une volière, un bruit dans les joncs, pas de doute : la nature fait sa loi. Et dire qu'il n'y a pas d'eau. *"Depuis deux ans, c'est comme ça"*, se désole Raymone entre deux cafés en préparation. La mélancolie ne dure pas : Jérôme arrive, souriant, ses deux labradors (noirs), Link et Festin, surexcités sur la plateforme de son quad électrique. La langue pendante, ils savent que cette journée, pour eux aussi, n'est pas comme les autres. François, l'ami de vingt ans est déjà là ; Paul-Maurice, l'associé-ami-confident partagera en famille ces moments d'intimité. Jean-Paul Lacombe, fidèle complice de Raymone a raté son TGV : il rejoindra la p'tite troupe pour le déjeuner. Le petit-déjeuner lui, est terminé : Philippe et son neveu, Maxime (accompagné de son chien, Cooper) prennent le leadership : une digue de séparation et trois digues d'affut (en quinconce) agrémentent le terrain de chasse. Il faut couvrir une digue. *"Jérôme tu nous remontes les canards ?"*. Il faut s'organiser : les rôles sont attribués. Il est dix heures, sous une (très) chaude température, la chasse est ouverte. Deux heures hors du temps. Comme un temps suspendu.



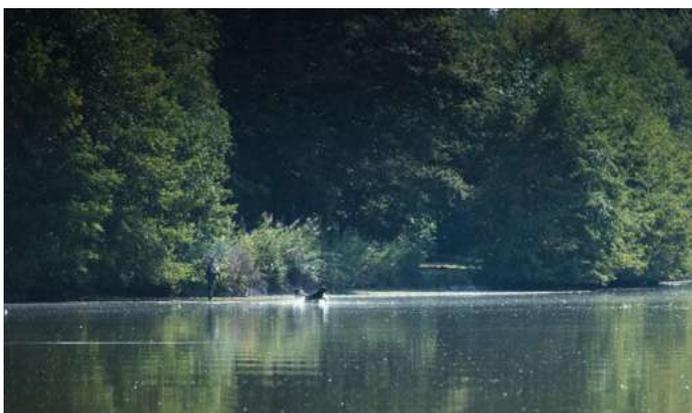
"J'ai passé mon permis de chasse dès que j'ai été en âge de le passer. Si je chasse ailleurs ? Non. Mais je tire en Floride."



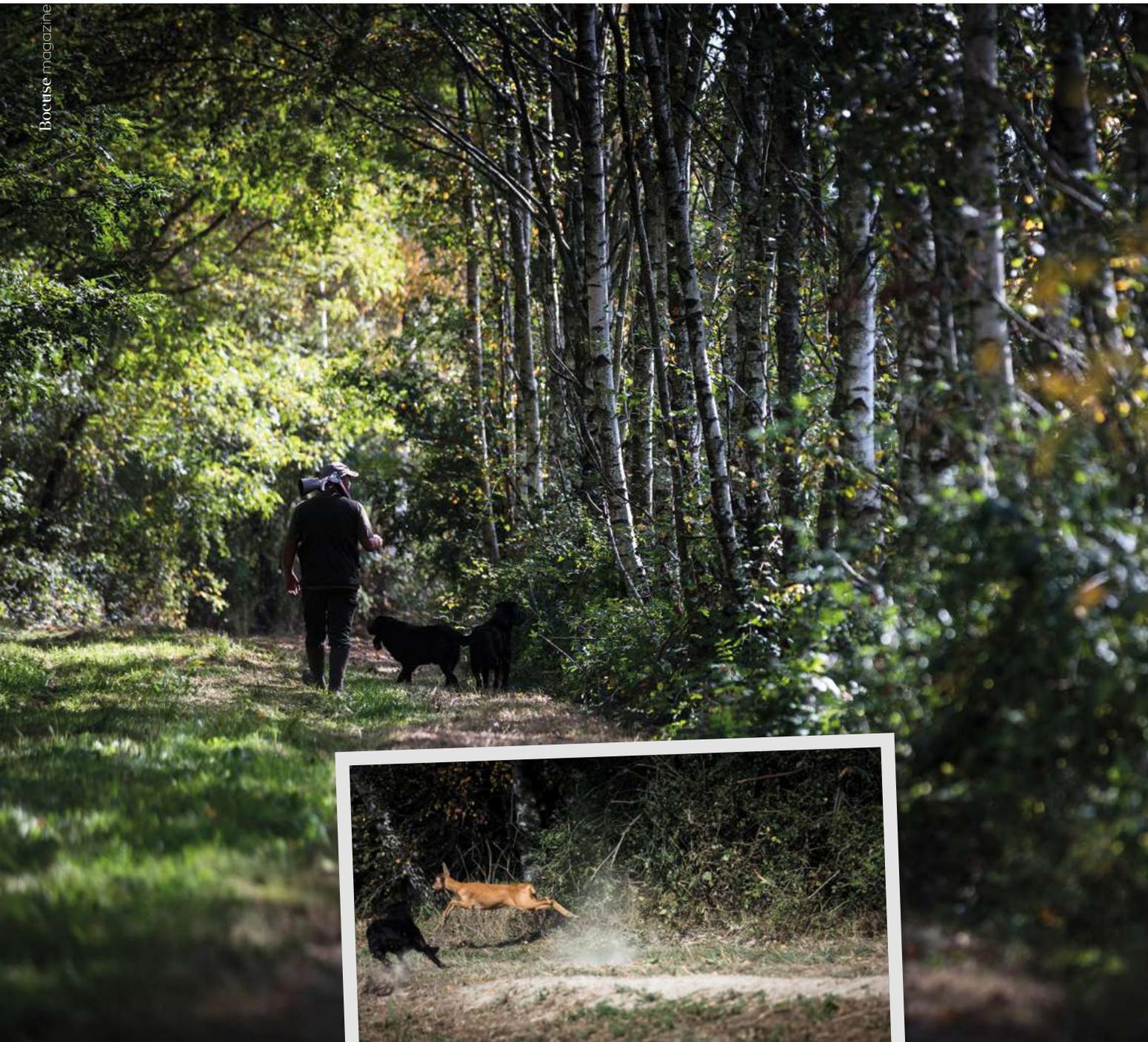


*“Apporte,
appoorte, appoorte” :*

Jérôme exhorte ainsi Link et Festin
à faire leur job,
faire monter les canards.



Chacun apporte sa pierre
à l'édifice : *“les canards
sont certainement là-bas !”*



Et brusquement, un chevreuil surgit des joncs.
Heureuse surprise : toutefois, chez les Bocuse on ne tire jamais sur le gros gibier.





“À quoi je pense ici ? À rien.”

Jérôme



Jérôme : *“La chasse est surtout, un instant de partage, de convivialité et d’échanges. Une parenthèse familiale qui nous permet de nous retrouver en toute intimité. Mon père appréciait la tranquillité des lieux : j’éprouve un sentiment similaire.”*



Raymone tient les comptes, avec sérieux et précision : quinze canards ce jour-là (et deux perdus). Ils finiront comme d’habitude en pâté de canard à Collonges.



EN CHŒUR

D'elle on ne sait rien, voire pas grand-chose. Et ça lui convient très bien. Doux paradoxe. Drôle, pétillante, l'humour grinçant (ça rappelle quelqu'un), Raymone Carlut fédère, rassemble, vit. Tiens, ça rappelle quelqu'un... Une soif de vivre qui puise sans doute ses racines dans le terreau d'une enfance marquée du sceau de la guerre. Née à Lyon, la petite fille d'alors doit subir la folie des hommes et fuir. *"Mon père a été enfermé durant cinq années dans le camp de détention de Graudenz en Pologne, à cent kilomètres au Nord de Varsovie."* Graudenz, sinistre endroit surnommé « la forteresse de la mort lente » qui a accueilli des prisonniers de guerre de tous grades. *"J'ai suivi ma mère qui a décidé de partir vivre chez ses parents dans la Drôme, à Châteauneuf-de-Galaure"*. Son frère, Gérard, de deux ans son aîné deviendra militaire de carrière, avant de poursuivre une belle carrière au sein d'une PME annécienne. De retour entre Rhône et Saône, l'adolescente fréquente le collège Ferber (dans le quartier de Vaise) puis le cours Pitiot. Son domaine ? La comptabilité. Et puis un jour : *"Je travaillais en parallèle de mes études chez un commerçant de Vaise, la vinaigrerie Chansard. Paul Bocuse venait régulièrement s'approvisionner. Voilà comment tout a commencé."* Elle bredouille : *"Il était charismatique"*. Puis se fige quelque peu ; le silence est d'or. Ils ne se quitteront plus, ne se sont jamais quittés. Raymone poursuit une carrière professionnelle de premier plan : entrée comme comptable, elle devient directrice de la clinique Champvert (dans le cinquième

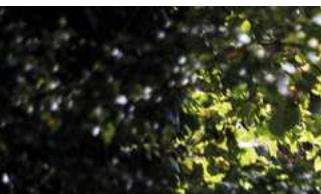
arrondissement de Lyon). Après trente-sept ans de carrière, le clap de fin tombe le 31 janvier 1999. Sans regrets, pas le genre de Raymone. Qui doit veiller sur son fils, Jérôme, né le 12 juin 1969. *"Paul et Jérôme étaient très proches ; son père très protecteur avec lui."* Et de renchérir : *"Mon fils veut s'inscrire dans la continuité de son illustre figure paternelle et surtout, conserver son image, rappelle t'elle, d'un œil tout aussi protecteur. Et de renchérir, clin d'œil à l'appui : Beaucoup l'attendaient au tournant..."* On la sent rassurée. On dit que la fonction fait

l'homme, Jérôme semble en être la preuve : *"Introverti de nature, je trouve que mon fils s'est débridé"*. Raymone rit. Encore. Et pétille, encore, à l'évocation de son petit-fils, Paul. Elle avoue : *"Les gros mots en français, c'est moi [rires]"*. Car la distance n'a pas distendu les liens : elle, Croix-Roussienne depuis vingt ans se rend régulièrement en Floride, là où Jérôme a construit sa vie depuis trois décennies. Une déchirure au moment de son départ : *"Je ne l'ai même pas accompagné à l'aéroport. J'ai pleuré pendant des jours, ça m'a arraché le cœur."* Son départ aux États-Unis ? *"C'est Paul qui a décidé à la suite d'un voyage à New York : il avait été subjugué par sa visite d'une*

école à Hyde Park : The Culinary Institute of America et pensait qu'il s'agissait de la meilleure option pour Jérôme." Raymone se reprend, réfléchit : *"Avec Paul, nous avons une vie à part... Tant qu'il le pouvait, je l'ai emmené à l'étang."* Les choses les plus simples sont toujours les plus difficiles à dire. Le temps des confidences ? *"Vous savez, je respecte tout le monde... Mais c'était l'homme de ma vie."* Simplement.



2010 : Raymone et son petit-fils, Paul, âgé de deux ans à l'époque.



Sur son John Deere, Raymone parcourt sans difficulté les cent deux hectares de son étang. Un côté Gentleman farmer qui lui sied à merveille.



Raymone et son ami, Jean-Paul Lacombe.
En maîtresse des lieux, Raymone s'inquiète :
"Alors, combien de canards ? Vous avez vu les faisans ?
J'en ai repéré trois là-bas, en arrivant ce matin."



La cabane ? Le chalet ? C'est selon.
"En réalité, c'est un ancien container que nous avons réhabilité", explique Raymone. Côté entretien, ça reste rustique : "Un coup de karcher début juin", sourit Raymone. À l'intérieur, les murs sont tapissés de photos de chasse et de Jérôme.



UN ENVOL VERS D'AUTRES CIEUX ?



Tel le cygne, Jérôme Bocuse et ses équipes s'élancent vers une destinée nouvelle.
La nature ? Un cercle vertueux, en mutation permanente. Qui se nourrit du passé pour mieux reverdir au printemps...

La tradition en mouvement

VIVANTS !

EPV¹ : l'acronyme n'est pas (encore) aussi familier que les trois lettres (MOF pour Meilleur Ouvrier de France) qui incarnent, au quotidien, l'excellence distillée au cœur (et à l'âme) du restaurant Paul Bocuse. Pourtant, ce label d'état — créé en 2005 — a du sens. Et du cœur.



“Je souhaitais que nous l'ayons et nous avons tout fait pour l'avoir”, assure Vincent Le Roux, directeur général de l'établissement des bords de Saône. Chose faite en juillet 2019. “Être labellisé Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) est une marque de reconnaissance de l'État français mais pas que : peu de maisons peuvent s'en enorgueillir, d'où notre satisfaction de voir notre savoir-faire, à la fois en cuisine et en service, connu et reconnu au plus haut niveau de notre pays.” Renouvelable tous les cinq ans, ce label s'inscrit dans la droite ligne de l'héritage de Monsieur Paul et Madame Raymonde : “Notre mission consiste à trouver un équilibre entre le classicisme d'antan et la modernité inhérente à notre devoir de perpétuer un nom qui, de par le monde, demeure synonyme d'excellence.” De ce constat Vincent Le Roux et ses équipes ont insufflé une nouvelle philosophie : la tradition en mouvement. En route !

¹ Mis en place pour distinguer des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence, il est renouvelable tous les cinq ans.





OUVERT SUR DEMAIN

Il n'a pas la veste (de cuisine), ni le costume (de maître d'hôtel), pourtant c'est bel et bien lui, le boss. Pardon, en langage bocusien : le capitaine de l'équipage triplement étoilé de Collonges. *"Nous entrons dans une nouvelle ère, à nous de prendre le bon cap"*. Une direction qu'il a déjà tracée : *"Nous ne sommes pas, et ne serons jamais un musée. Nous ne changerons jamais l'âme de la maison mais nous entendons nous donner le droit de la faire évoluer."* Et Vincent Le Roux le prouve : extension du back et du front-office, nouvelle carte, nouveaux venus, l'équipage surfe sur une vague de laquelle se dessine une forme de (r)évolution. Un parti-pris qu'assume pleinement ce Normand (né à Caen en 1970) : *"Sommes-nous en train d'imaginer le Bocuse 2.0 ? Clairement, oui !"* Une posture qui n'effraie pas cet homme, loué par beaucoup pour sa bienveillance : son arrivée à Collonges, l'ayant familiarisé avec l'ADN local, une histoire tout ce qu'il y a de plus bocusienne : *"J'étais au Sofitel Lyon-Bellecour depuis cinq ans auprès d'Éric Obeuf. Paul Bocuse m'appelle pour m'informer d'une visite surprise. Il est cash : "Ça te dirait de me rejoindre à Collonges ? On pourra faire des choses ensemble, je ne me suis jamais trop trompé sur le choix des hommes... Je te donne 48 heures pour réfléchir". Une heure et demie après, il me rappelle : alors, as-tu pris ta décision ? Faut pas deux jours pour se décider [rires]"*.

Chef exécutif depuis 2015, plus jeune Meilleur Ouvrier de France en 2000 (à 28 ans), Christophe Muller — surnommé "les mains de Paul Bocuse" — veille sur l'héritage de Monsieur Paul. Le plus ancien chef de Collonges (arrivé définitivement en 1995, après un intermède entre 1989 et 1991), se plaît aussi, avec Vincent Le Roux, à écrire l'avenir, l'ADN Bocuse chevillé au corps. La nouvelle carte en atteste.

On ne dit pas non à Monsieur Paul. Paul Bocuse connaissait bien Vincent : embauché à sa sortie de l'école hôtelière (de Dinard) par Michel Cipolla (*"Parce que j'étais le seul à porter une cravate !"*), le jeune homme œuvre durant un an et demi à Epcot en Floride. Des passages par Center Parcs dans le contrôle de gestion, l'hôtel California à Paris, quatre années à la Cour des Loges puis l'expérience du Sofitel avaient conféré un background trois étoiles au papa d'Antoine et Thomas (marié avec Stéphanie). Symbolisant la troisième génération de Bocuse, Vincent Le Roux n'a donc qu'une ambition : *"Faire perdurer l'âme de la Maison"*. La présence du Maître des lieux reste forte. Et vivante !





HABILLEUR DES BRASSERIES BOCUSE ET DES GRANDS CHEFS ILLUSTRES !



photo © DMKF - Didier Michalet & Karen Firdmann

De gauche à droite : Paul-Maurice Morel, Directeur Général Restaurants & Brasseries de Lyon® Bocuse, Guy Savoy, Chef étoilé, Jérôme Bocuse, Président Restaurants & Brasseries de Lyon® Bocuse, Sébastien Le Guillou, CEO du Groupe SLG Moreteau, et Thibaut Gaudin, Manager de la Brasserie L'Ouest

HABILLEUR
OFFICIEL



moreteau.com

SLG Habilleur Boutique Moreteau
15 rue Président Édouard Herriot
T. 04 78 29 32 32



SLG Concept Store
21 rue Président Édouard Herriot
T. 04 37 26 16 50

KARL
LAGERFELD

CANALI

SERAPHIN

BOSS
HUGO BOSS

SCHNEIDERS
PARIS

SCABAL
PARIS

L'AUBERGE DU PONT DE COLLONGES, TOME II

**Entre maîtres (d'hôtel)
et chefs (de cuisine) :
une question de savoir-faire.
Et d'excellence !**

De gauche à droite : Charles Orboin, François Pipala, Françoise Bernachon, fille de Paul Bocuse, Vincent Le Roux, directeur général de l'Auberge du Pont de Collonges (et de l'Abbaye), Jean-Philippe Merlin, Maxime Tschirhart et les chefs : Christophe Muller, chef exécutif "groupe", Olivier Couvin, chef cuisinier et Gilles Reinhardt, chef exécutif à l'Auberge du Pont de Collonges.



Un chef + un chef + un chef = BOCUSE.

Christophe Muller, Gilles Reinhardt, Olivier Couvin : les "trois mousquetaires" sont aujourd'hui les garants de l'esprit Paul Bocuse en cuisine. Tous les dimanches, les chefs avaient pour habitude de déjeuner avec "le patron" dans la salle à manger du restaurant. Un rituel, hors du temps, comme gravé à jamais dans leurs mémoires. Or, par essence, un rituel ne s'efface pas : nul doute que l'âme de Paul Bocuse flânôche entre les murs de l'auberge en fin de week-end. Les autres jours, aussi...



"La tradition en mouvement" : derrière la philosophie nouvellement prônée, des hommes et des femmes participent à l'écriture d'un nouveau chapitre. Entre tradition et modernité, avec pour dessein de s'inscrire dans l'ADN bocusien, tout en revisitant l'esprit de Collonges qui fait son succès depuis plus d'un demi-siècle.



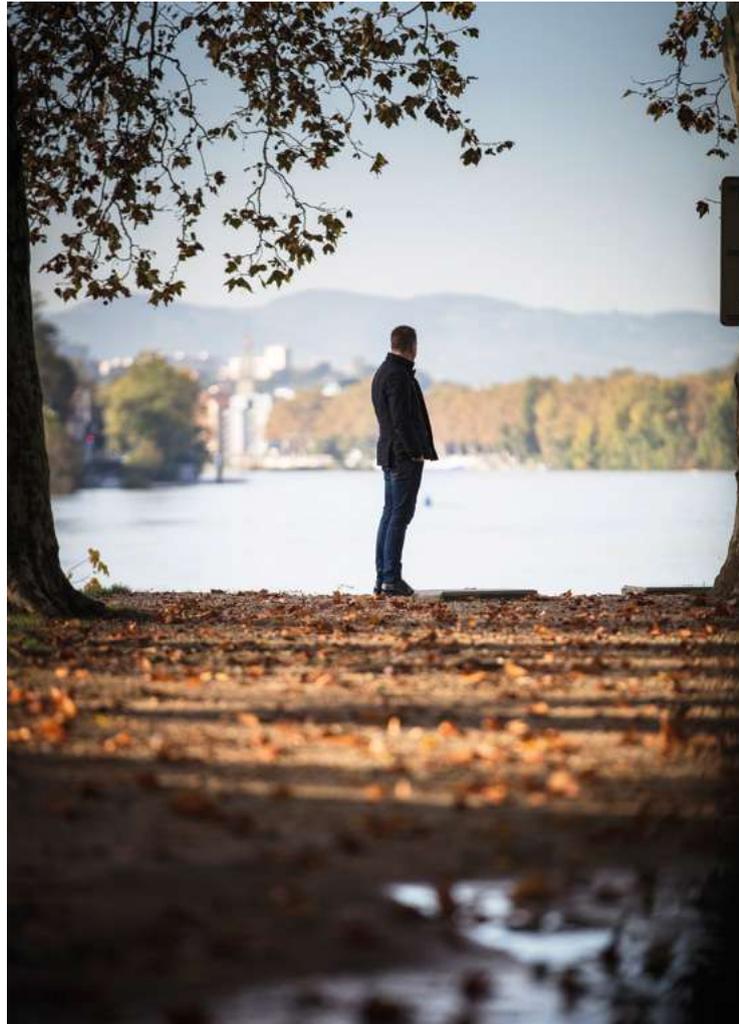
Crème de Cerise

Retrouvez notre gamme sur www.chambalance.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

La tradition en mouvement

NOUVEAU CAP EN DESSERT !



D'aucuns arrivent comme un cheveu sur la soupe : Benoît Charvet est plutôt la cerise sur le gâteau, celui censé sublimer la fin d'un repas, déjà exceptionnel en soi. Arrimé à l'équipage du restaurant Paul Bocuse en qualité de chef pâtissier exécutif, le nouveau moussaillon apporte son écot sucré salé à un ensemble qui ne manque déjà pas de piquant, encore moins de talent. Mais doit-on vraiment s'étonner de voir le champion du monde des desserts glacés (2018) partager le même cap d'une maison triplement étoilée ? Tout n'est qu'équilibre, comme la glace et le feu.



**TIME INSTRUMENTS
FOR URBAN EXPLORERS**

Bell & Ross

MAIER
HORLOGER JOAILLIER
99 rue du Pdt Edouard Herriot 69002 LYON
maier.fr



2003, Lucas Carton, Paris : *“Nous organisons un déjeuner, le genre de rendez-vous exceptionnel qui vous marque à vie : soixante à soixante-dix chefs parmi les plus renommés du monde sont présents. Alain Senderens est aux commandes et moi à ma place, à la pâtisserie. À la fin du déjeuner, tous les convives partent. Tous sauf un, Paul Bocuse, venu en cuisine pour saluer toute la brigade. Il s’approche de moi et me dit : “Tu sais p’rit j’ai travaillé ici¹, moi aussi”. Après une tape sur l’épaule, il repart : voilà mon image de Monsieur Paul, unique !”* Benoît Charvet n’est pas superstitieux, mais s’avoue *“sensible*

aux signes que nous envoie la vie”. Une tape sur l’épaule comme une invitation du *“cuisinier du siècle”* au gamin de 20 ans d’alors, à venir — un jour — faire montre de son talent à Collonges ? Et pourquoi pas ? Seize ans plus tard, la prophétie est réalisée. Presque comme une évidence, tant ce parisien pure souche (douzième arrondissement), semble *“tombé dedans”* : à 19 ans (!) il prend les rênes (durant quatre ans) de la partition sucrée du Lucas Carton, fait des merveilles (pâtissier de l’année en 2013, sacré par ses pairs) à Saulieu au Relais Bernard Loiseau pendant huit ans avant de s’illustrer une nouvelle fois chez Georges Blanc, en charge de tous les points sucrés (restaurant gastronomique, auberge, boutique, séminaires etc.). Le tout réhaussé par le titre de champion du monde des desserts glacés en 2018.

“Ils sont tous partis, sauf un : Paul Bocuse...”

Bref, plus cet homme descend vers le Sud, plus il semble atteindre son acmé. Senderens, Loiseau, Blanc, maintenant Bocuse, *“j’ai toujours aspiré à évoluer de manière progressive”*. La tête dans les étoiles (Michelin), mais les pieds bien ancrés au sol, le papa d’une petite Joy connaît le goût de l’effort et du travail bien fait, son père (Pascal) en porte-étendard : *“Il était cuisinier, notamment chez Ledoyen avec Guy Legay et au café de la Paix. Il a connu cette époque des grosses brigades où il fallait dépoter. J’ai toujours été admiratif de ce qu’il faisait, de son implication, de son engagement. Si j’ai pensé à épouser la même trajectoire ? Non. Tous les deux avons convenu que mon esprit créatif s’exprimerait davantage en pâtisserie. Il m’a donc envoyé chez un de ses amis à Meudon Val Fleury, une expérience qui a fait office de révélation.”* Le voilà lancé : chez Potel & Chabot il apprend et affine ses connaissances, avec Marc Rivière (qui deviendra champion du monde de pâtisserie en 2009), comme tuteur. S’il apprend les bases, Benoît se familiarise rapidement à la technique du sucre tiré et de la sculpture sur glace. Meticuleux, créatif, il aime à repenser et revisiter l’expérience unique des desserts.

¹Après son apprentissage chez Eugénie Brazier, Paul Bocuse part se perfectionner chez Lucas Carton, au côté du grand chef cuisinier, Gaston Richard. C’est là, autour des fourneaux, qu’il se lie d’une indéfectible amitié avec les frères Troisgras, Pierre et Jean.

maison cellerier

DEPUIS 1890



FROMAGERIE | CHARCUTERIE | TRAITEUR
SPÉCIALITÉS ITALIENNES «CIAO CIAO»



HALLES DE LYON PAUL BOCUSE
PRESQU'ÎLE | CONFLUENCE | ECULLY

TÉL : 04 78 62 37 75

cellerier-hallesdelyon.com


écailler·cellerier

Une décennie que le chef pâtissier Frédéric Truchot œuvre à la confection des desserts de l'Auberge du Pont de Collonges. Avec l'arrivée de Benoît Charvet, c'est un duo complémentaire qui aspire à repenser la pâtisserie de demain.



Formidable technicien, reconnu pour ses réalisations structurées, ses textures et ses assaisonnements marqués, la marque Charvet se veut une signature identifiable comme nul autre pareil. Un tantinet iconoclaste ce garçon ! Qui arrive à Collonges empreint d'humilité : *“Je ne prétends pas révolutionner ce qui est déjà (très bien) réalisé. Avec Frédéric, nous allons nous atteler à préparer des recettes qui mettent en exergue chacun des produits choisis par nos soins. Des petits gâteaux, à trois voire quatre cuillères, soigneusement élaborés. Tendre vers davantage de légèreté, un zeste de modernité, tout en conservant l'audace qui sied tant à Paul Bocuse, telle est notre volonté.”* Un vœu soutenu par une philosophie donc mais aussi des moyens nouveaux. En atteste, le chariot des desserts *“nouvelle génération”*, pensé et mûré par Benoît et l'équipage de Collonges, *“une vraie innovation”* se félicite-t-il. Admiratif du parcours de Pierre Hermé, *“bercé par la réussite de Christophe Michalak”*, il entend *“aider à démocratiser [son] métier”*. Ses convives se chargeront de populariser sa sensibilité au métier...

“Avec Frédéric,
nous allons repenser l'expérience
des desserts, en restant fidèles
à l'esprit de Paul Bocuse,
à la fois audacieux et gourmand.”

DEPUIS 1827



Depuis les premiers pressoirs installés dans les vignes,
jusqu'au design innovant de Mumm Grand Cordon près de 200 ans plus tard,
la Maison Mumm est guidée par l'esprit précurseur de Georges Hermann Mumm, son fondateur.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

A photograph showing three men walking through a vineyard. The man on the left is wearing a dark suit and tie. The man in the middle is wearing a light blue shirt and brown trousers. The man on the right is wearing a tan polo shirt and dark shorts, and is pointing towards the vineyard. The vineyard is in the foreground, with rows of grapevines supported by wooden stakes. In the background, there are rolling hills under a clear blue sky.

ENTRE HIER... ET AUJOURD'HUI

Il voulait *“repartir avec d’anciens cépages”*.
Il a donc ouvert des livres, a appris, s’est renseigné,
puis a replanté. À croire qu’Yves Cuilleron,
parmi les vignerons les plus importants du “Rhône Nord”
en voulait plus, à moins que ce ne soit une manière
de vivre sa passion autrement : une âme en plus.



75 hectares : la superficie du domaine d'Yves Cuilleron, "quarante en propriété, trente en location". Lors de sa reprise de l'affaire familiale en 1987, seuls 3,5 hectares de vignes étaient cultivés...

C'est dommage. Le rendez-vous était pris de longue date. Ravis à l'idée de déambuler sur la rive gauche du Rhône — au côté d'Yves Cuilleron — Laurent Chamaillé, manager de la Brasserie L'Ouest, Corentin Caillard, sommelier du restaurant Paul Bocuse et Marie Seguy, chargée de communication des Maisons Bocuse pensaient prendre un grand bol d'air, comme un hommage à dame nature. Mais cette dernière voyait les choses autrement. C'est une étuve étouffante qui les accueille : 32°C à 10 heures du mat'. "Vous voulez voir les vignes maintenant ?" s'interroge la puissante invitante. Short et pieds à l'air libre, Yves Cuilleron démontre que le bon sens des hommes de la terre n'est pas qu'une chimère. Yves ? Un familier des Maisons Bocuse : "Depuis une dizaine d'années, nous distribuons deux vins du domaine, La Petite Côte et le Condrieu", précise Laurent qui, peut-être, se dit alors que ses six années passées en Côte d'Ivoire (à la tête de son propre établissement) avant de participer à l'ouverture de L'Ouest en 2003, vont pouvoir l'aider à surmonter l'air ambiant. Chemin de Rolibey, sur le plateau de Saint-Pierre-de-Bœuf : la vue est magnifique. L'air respirable. Le vent vient du nord, depuis Lyon, et plus loin encore. Bienvenue chez Yves Cuilleron. Dans les rangées, on s'active, nonobstant les conditions. "Vous voyez, c'est un procédé qu'on appelle le reliage qui consiste à attacher la branche du haut sur le fil tendu". Yves est intarissable. Corentin, Laurent et Marie écoutent.

Une histoire palpable ; des émotions durables

Cuilleron : une signature dans la région. Un domaine créé en 1920 par son grand-père, Claude, puis repris quarante ans après par son oncle, Antoine. Qui reprend les rênes en 1987 : "Je me destinais davantage à la mécanique, sourit-il, et puis finalement..."

Enfin, il emploie aujourd'hui vingt-cinq personnes, sans compter les saisonniers... La création des vins de Vienne en 1996 (avec Pierre Gaillard et François Villard), les premières extensions, les acquisitions, des projets à foison, Yves développe, construit, apporte au troisième chapitre de l'histoire familiale, une épaisseur et un sens aussi profonds qu'un vin du domaine. Un discours auquel Corentin est attentif : lui, l'enfant du Lot (Saint-Céré), arrivé en bords de Saône en avril 2018, boit les paroles du maître des lieux : "Nous avons huit cents références au restaurant mais nous avons de la place pour en ajouter quelques-unes, s'amuse-t-il. Lui qui a épousé le métier de sommelier "pour apporter quelque chose de différent en salle", semble trouver en ces lieux le fameux élément différenciant. Laurent le pense aussi. La dégustation à la cuverie le confirme : il est des émotions que d'aucuns ont envie de partager avec le plus grand nombre. Corentin et Laurent sont magnanimes : leurs regards complices le confirment, bientôt de nouvelles bouteilles arriveront depuis la rive gauche du Rhône...



Dans le passé, l'oncle d'Yves — Antoine Cuilleron — transportait des fruits et des poules à l'arrière de sa 404 de 1969. Plus qu'un modèle de collection, elle symbolise désormais, l'équilibre entre tradition et modernité voulue par Yves.

<
Un ancien cépage : le Chatus.

Photo d'ouverture :
Laurent Chamaillé et Corentin Caillard
(de gauche à droite) suivent du regard
les gestes d'Yves Cuilleron.



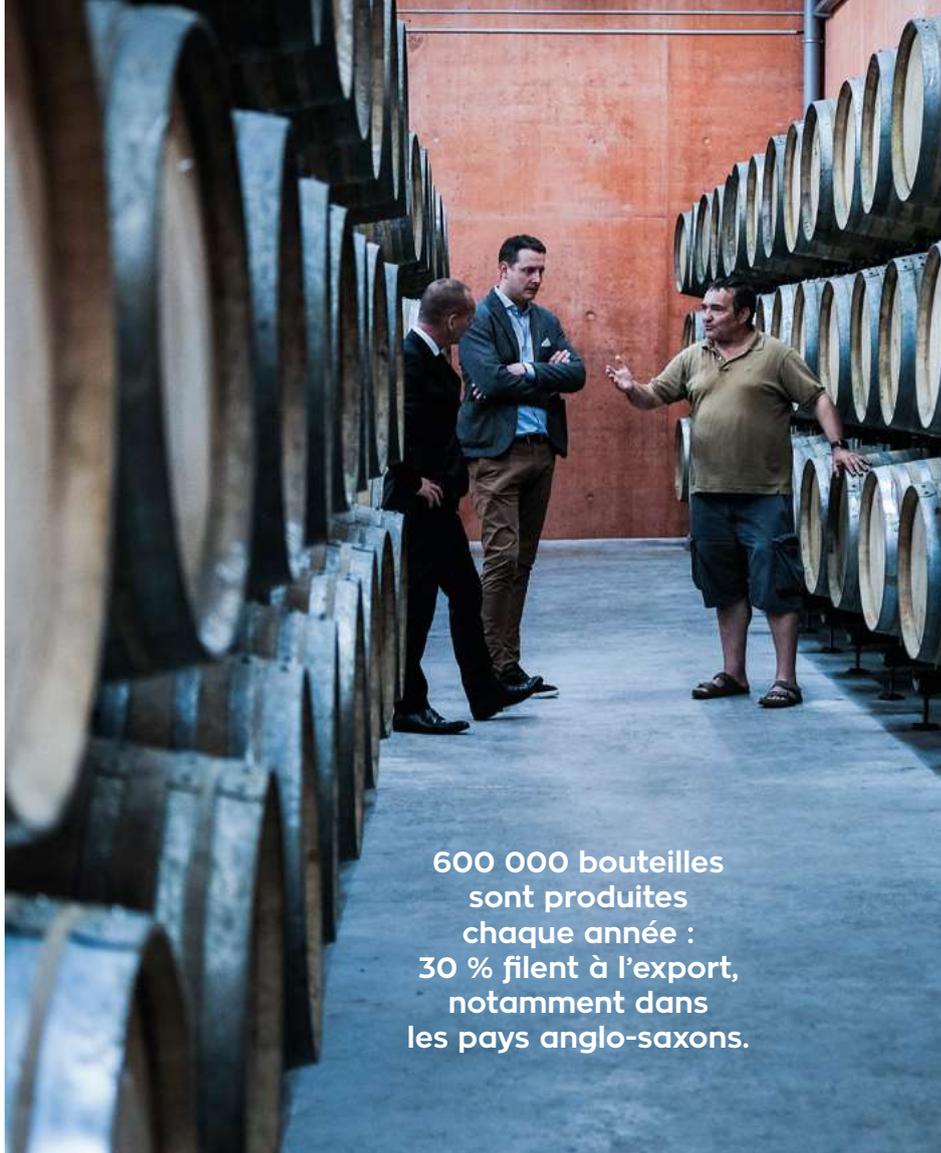
Sortie de terre en 2015,
les 4 000 m² de la cuverie Cuilleron
ont été imaginés et pensés
par le propriétaire des lieux.

*“Nous voulions une cuverie
facile à travailler, fonctionnelle,
utiliser la gravité.”*

*La réception des raisins
s’effectue à l’extérieur : les blancs d’un côté ;
les rouges de l’autre.”*



*“Nous sommes parmi les premiers à posséder
des cuves double-parois, isolées comme des thermos.
Chaque cuve détient sa propre pompe de relevage ;
chacune d’entre elle est ouverte, polyvalente, autonome.”*
Une spécificité : la cave est grande mais les cuves,
petites : de 30 à 50 hecto.



600 000 bouteilles
sont produites
chaque année :
30 % filent à l'export,
notamment dans
les pays anglo-saxons.



Chai blanc d'un côté ; chai Saint-Joseph
et Crozes-Hermitage de l'autre : au total,
2 000 barriques. Un détail : la bande de côté.
*"Par ce procédé, du vide se fait sans prise d'air.
Résultat, on ouille tous les mois, au lieu de le faire
chaque semaine"*, se félicite Yves Cuilleron.

LES ANCIENS CÉPAGES : où l'art de découvrir de nouveaux arômes

Nous sommes invités à déguster les premières cuvées, la récompense de plusieurs années de travail. *"Avec les nouvelles appellations, les cépages secondaires avaient été supprimés au fil du temps, supprimés puis oubliés, regrette Yves. Alors j'ai décidé de les faire ressurgir de terre à nouveau."* Il peut sourire. Il peut vraiment. La Serine, le Persan, la Durif, le Chatus, le Durosa (cépage ardéchois), le Crépillat etc. Au total, c'est une gamme de huit anciens cépages auxquels Yves Cuilleron entend redonner vie, *"une manière de nous différencier, de redécouvrir de nouveaux arômes tout en optimisant sur une dimension historique"*. Sa démarche est unique, rare, *"jusqu'à me rendre au sein d'un conservatoire dans le sud de la France"*. Un exemple ? Le Durif. *"Dans la région, nous avions recensé une trentaine d'hectares jusque dans les années 1950 avant qu'ils ne disparaissent dans les calendes grecques."* Depuis huit ans, Yves Cuilleron a replanté 5 000 mètres de vignes d'anciens cépages. Il ambitionne de produire deux à trois mille bouteilles de chaque. Jamais l'ancien n'a été aussi moderne.





Les appellations du domaine ? Côte-Rôtie, Saint-Joseph, Condrieu, Cornas, Crozes-Hermitage, Saint-Péray sans oublier les IGP Collines Rhodaniennes et les vins de Vienne (Taburnum, Sotanium et Heluicum), relancés à la fin des années 1990 en replantant le vignoble de Seyssuel.

Parole d'expert à propos d'anciens cépages, *par Corentin Caillard*

☼ La Serine

“Tout le végétal part. C'est ouvert, on sent une note de cassis, de fruits noirs. C'est beau, moins rustique, davantage sur la fraîcheur.”

☼ Le Persan

“Ça appelle autre chose. La structure est plus marquée, avec plus de volume. Tout est précis : un bon équilibre entre les fruits et l'amer. Très belle profondeur, beaux arômes. J'adore.”

☼ Le Durif

“Couleur très teinturée. Les tannins sont présents, sans être dérangeants. Belle profondeur, belle longueur. Les amers sont posés, très bel équilibre. Le végétal est là mais ne dérange pas. L'élégance par la rusticité. Magnifique !”

Et vous... vous avez déjà trouvé une alternative
à vos pailles en plastique ?



À partir du 1^{er} janvier 2020, les pailles en plastique
à usage unique seront interdites en France.

PAILLES EN BAMBOU

| PAILLES EN INOX

| PAILLES DE BLÉ

*Great
goods*

Great-Goods est grossiste en pailles écologiques,
réutilisables et recyclables pour professionnels.
Petites ou grosses quantités, personnalisables...
trouvez vos pailles de demain sur

www.great-goods.eu

Transmission

GENTIL(HOMMES) HEUREUX



“Transmettre ? Il n’y a rien de plus beau. Des valeurs, des techniques, des recettes, il y a quelque chose de sacerdotal à cette vocation : nous sommes des missionnaires.

Au sein de l’institut notre dessein est unique : donner aux autres, telle est notre vocation.

Une dimension qui vise à transmettre une émotion à un client, à lui faire vivre une expérience inédite, avec en filigrane une évidence : chaque étudiant est unique, lui aussi.

À chacun d’intégrer ses fondamentaux selon sa sensibilité, son parcours, son cheminement, ses envies, ses frustrations même. C’est ainsi que d’aucuns apprennent la cuisine ou le service aux autres en prenant conscience des valeurs élémentaires : « Bonjour Monsieur ; bonjour Madame » ; sans oublier le respect des horaires. L’attention à l’autre, le goût des autres, le sens du détail, une exigence de tous les instants pour un objectif : rendre les gens heureux.

C’est ainsi que nous transcendons l’aspect serviciel de nos métiers : par l’idée d’apporter du bonheur.

Un don de soi, une générosité qui se travaille.

Souvent, nous aimons à comparer nos élèves à des danseurs ou des musiciens : de la barre, des assouplissements, des pointes ; le solfège de prime abord, avant de briller sur scène ces professionnels s’astreignent à un entraînement quasi jusqu’au-boutiste. Faire et refaire ses gammes des milliers de fois, comme à l’institut : la porte-ouverte vers la liberté ? La répétition !

Car c’est une fois atteinte la maîtrise totale que s’ouvre l’idée de l’ouverture vers l’infini, l’infini dans l’interprétation et la folie créative qui révèle les talents, les signatures de chacun de nos étudiants.

Cette capacité à interpréter nous la travaillons également : cours de danse, musique (évidemment...), cours de maintien pour œuvrer sur sa posture, rien n’est laissé au hasard. Pour transmettre, de l’intelligence est nécessaire mais pas n’importe laquelle : l’intelligence émotionnelle.

L’Institut Paul Bocuse est un hub de transmission, un hub émotionnel. Une ouverture sur le monde.

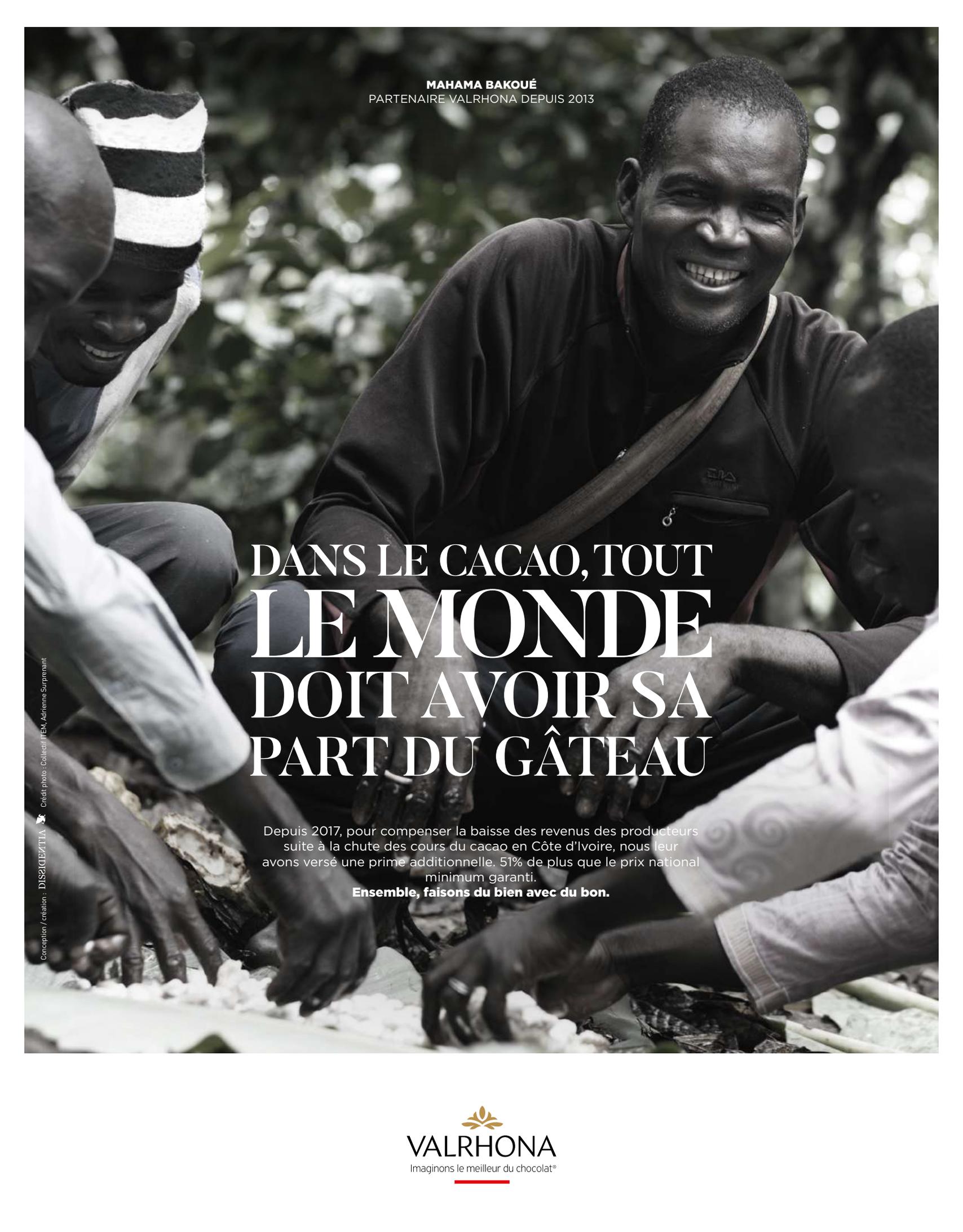
Et que dire de l’équipe pédagogique : cent cinquante personnes, dévouées et portées par un projet commun, révéler les talents. Notre brigade de chefs s’avère, sans doute, la plus étoilée du monde. Qui dit mieux ?

Reste l’ADN, le trait d’union qui parle au millier d’élèves provenant de cinquante-cinq pays qui est l’essence même de cette institution : ses racines qui poussent puis s’élèvent vers le futur et la modernité ; ses racines, ambassadeurs de l’art de vivre à la française et dépositaires d’un nom, Bocuse qui les autorise à aborder le monde entier...

Leur passion est universelle : elle les nourrit, les construit, en tant qu’hommes et professionnels. Ce sont des gentilhommes, des hommes de bon sens, humbles et respectueux enclins aussi, à être des ambassadeurs du bonheur de par le monde. Paul Bocuse ne disait-il pas qu’il souhaitait “créer la plus belle école du monde”.

Parfois, ils reviennent à la maison, chez eux, à l’institut. Un autre aspect fondamental : nous sommes une famille, la famille bocusienne. Une fratrie reconnaissable parmi mille autres : question de savoir-faire, de savoir-être, de posture... Parce qu’elle se trouve à travers des symboles, des rituels, des signes forts, des rendez-vous. Parce ce que Bocuse est unique, pardon, magique [sourire].”

Dominique Giraudier, directeur de l’association Institut Paul Bocuse



MAHAMA BAKOUÉ
PARTENAIRE VALRHONA DEPUIS 2013

DANS LE CACAO, TOUT LE MONDE DOIT AVOIR SA PART DU GÂTEAU

Depuis 2017, pour compenser la baisse des revenus des producteurs suite à la chute des cours du cacao en Côte d'Ivoire, nous leur avons versé une prime additionnelle. 51% de plus que le prix national minimum garanti.

Ensemble, faisons du bien avec du bon.

Conception / création : DISSIDENTIA  Crédit photo : Collectif ITEM, Adrienne Surprenant


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



PLAN DE VIE

“Je suis diplômé de l’École nationale supérieure d’architecture de Lyon (ENSAL), promotion 2013. Seule me manque la HMONP (l’habilitation à exercer la maîtrise d’œuvre en son propre nom), nécessaire pour s’inscrire à l’ordre. Licence (trois ans), programme Erasmus à Erevan (Arménie), master, mon cursus universitaire s’avère un compromis parfait entre mes deux passions : le dessin et la construction.

Mon stage de fin d’année est un succès ; un succès tel que l’agence en question m’embauche : une expérience de cinq ans. Qui me laisse un goût d’inachevé : ma fonction est dédiée à un nouveau processus : le BIM (Building Information Modeling), une technologie qui implique la création et l’utilisation de modèle 3D pour une approche transversale et globale d’un projet. Une révolution dans notre métier. Que je goûte peu.

Douze heures par jour devant mon ordinateur, clavier et souris pour seuls compagnons, formations à tout-va, mon quotidien est aux antipodes de l’idée que je me fais de la profession d’architecte. Loin, très loin du terrain et des interactions qui en découlent.



Je dois faire quelque chose. Pour mon anniversaire, deux amis m’offrent un ouvrage : Passez votre CAP pâtissier de Michel Augustin. Pourquoi pas... L’éditeur organise un concours qui prévoit une vingtaine de leçons avec un professionnel. Parmi les 550 candidatures, je suis retenu parmi les huit finalistes à Lyon (six à Paris). L’évènement se déroule à la Bananeraie. Entretien, mise en pratique, réalisation d’un gâteau en binôme, l’expérience est encourageante, bien que je ne sois pas retenu pour la finale.

Cette première approche agit comme un révélateur : je comprends que si je dois monter une affaire, ce sera dans la restauration. J’étudie le marché, réalise des tests, prends le statut d’entrepreneur. Je cogite. Jusqu’à décider de passer mon CAP de pâtissier en candidat libre : janvier 2018 – juin 2018 : c’est dans la poche.

Retour à la cogitation : faire des gâteaux à la maison ? La réglementation est trop contraignante. Ouvrir sa propre structure ? Dur... Je calcule mes ratios, mes coûts de revient... En réalité, je ne sais pas comment m’y prendre.

Un jour, j’apprends qu’une place de commis est susceptible de s’ouvrir au sein des Maisons Bocuse, à la Brasserie L’Ouest : je prépare un joli book que je présente au chef exécutif, André Saubatjou. Je suis pris : une semaine, puis une période d’essai de quatre mois. Je suis toujours là : j’apprends.

Ma logique : apprendre, encore et toujours. Quel meilleur endroit qu’au sein des Maisons Bocuse : le sens du détail, la minutie, la rigueur, je ne connais pas une école plus adaptée pour progresser.

Mon expérience en architecture m’apporte une plus-value : mon rapport aux volumes et aux formes est différent, l’œil est aiguisé. En revanche, côté technique, je mesure le chemin à parcourir. Avec humilité, l’autre cheval de bataille instillé chez Bocuse : avec ma raclette, mon balai et ma brosse, je l’ai intégré très vite [sourire].

Reste l’essentiel, ma passion pour ce travail : nous transformons tout nous-même ; cette dimension artisanale me parle, me convainc d’avoir fait le bon choix. En attendant, je ne tire pas de plan sur la comète : je découvre l’univers de la pâtisserie.”

Florent Filippi,
commis en pâtisserie, Maisons Bocuse

—
ENGAGÉS AUX
CÔTÉS DES
TERRITOIRES



INVESTIS DANS LA VIE LOCALE

Acteur majeur du tissu économique et social sur l'ensemble des 12 départements de son périmètre, Groupama Rhône-Alpes Auvergne est un assureur investi dans l'écosystème territorial.

Assureur majeur des professionnels et entreprises, Groupama accompagne les dirigeants tout au long de leur vie professionnelle, depuis la création à la cessation aux travers de solutions dédiées à la protection du chef d'entreprise, de ses salariés ou encore de son outil de travail.

www.groupama.fr   

Groupama Rhône-Alpes Auvergne - Caisse régionale d'Assurances Mutuelles Agricoles de Rhône-Alpes Auvergne - 50 rue de Saint-Cyr - 69251 Lyon cedex 09 - 779 838 366 RCS Lyon. Emetteur des Certificats Mutualistes. Entreprise régie par le Code des Assurances et soumise à l'Autorité de Contrôle Prudentiel et de Résolution - 4 place de Budapest CS 92459 - 75436 Paris Cedex 09. Document et visuels non contractuel
Crédit photo : iStock - Conception : DISIDEMENTIA  — 2018



Groupama
RHÔNE-ALPES AUVERGNE

LA CUISINE, UNE ÉVIDENCE

“Par atavisme familial, ma destinée professionnelle doit esquisser les contours de la plomberie : mon père est à la tête d’une entreprise de plomberie à Orléans et sa volonté première consiste à me transmettre le fruit de longues, très longues années de travail. Il me voyait travailler avec lui.

Sauf que la seule étincelle qui s’allume dans mon esprit, brille pour la cuisine... Elle fait chavirer mon cœur [sic] depuis toujours.

16 ans – 17 ans : me voilà en CAP de plombier.

Je ne vais même pas au bout de ma première année : un conseil de famille finit de faire basculer définitivement ma vie, place à la cuisine. Mon père ? Il a du mal à l’accepter mais respecte mon choix. C’est sans doute ça le rôle d’un père : participer à l’épanouissement de ses enfants.

Direction l’école hôtelière de Montargis, puis un premier parcours empreint d’expériences : j’accumule les places et les rencontres jusqu’à un nouveau virage. Ma compagne (devenue ma femme) doit partir à Lyon pour ses études : je la suis.

J’effectue un essai à la Brasserie L’Est : bingo, je suis pris en qualité de commis.

Au bout de deux ans (2004-2006), je reprends la « route » : besoin de me confronter à d’autres horizons, de gagner en épaisseur, d’apprendre encore et encore. Restaurants

traditionnels, grandes structures, maisons étoilées, le florilège est vaste. Jusqu’au jour où mon ancien chef de l’Est — Olivier Bourrat — me rappelle : il veut que je l’accompagne pour l’ouverture du restaurant Fond Rose, nouvel établissement des Maisons Bocuse. Nous sommes en 2012. Je suis de retour.

Et toujours-là comme sous-chef [sourire] à faire de la production pour la cuisine, entrées, viandes, poissons, parfois un peu de pâtisserie. Je fais ma passion, je vis de ma passion.

En accord avec la maison Bocuse, je protège aussi ma vie de famille. J’aspire à voir grandir mes deux petites filles, Célia et Léna, d’où le choix d’horaires en continu afin de libérer mes soirées.

Recevoir, faire plaisir, partager, proposer une cuisine simple mais bonne, « la cuisine, ce sont des os et des arêtes », rappelait Monsieur Paul, tout cela m’anime au quotidien. Paul Bocuse ? Je l’ai rencontré plusieurs fois, au restaurant notamment. Il passait avec simplicité, nous féliciter, prendre un peu de temps avec l’équipe.

Paul Bocuse, je ne voyais que lui étant petit ; c’est lui qui m’a instillé l’amour de la cuisine : je l’ai rencontré, je travaille pour son nom, que demander de plus...

Mon père ? Il a revendu son entreprise de plomberie.” S’il est déçu ? Je sais qu’il est fier de mon parcours...”

Mickaël Pelletier, chef de production à Fond Rose





LICORNE 1845

**La bière de caractère dont
le passé révèle l'avenir !**

BRASSERIE
LICORNE
BRASSEURS DE CARACTÈRES

C'est depuis Saverne en Alsace, que rayonne La Brasserie Licorne. Fabricant et distributeur, notre identité s'affirme désormais en France et à l'international, forte d'un savoir-faire remontant à 1845 et portée par une volonté farouche d'innover et de développer des produits différents, parfois inattendus.

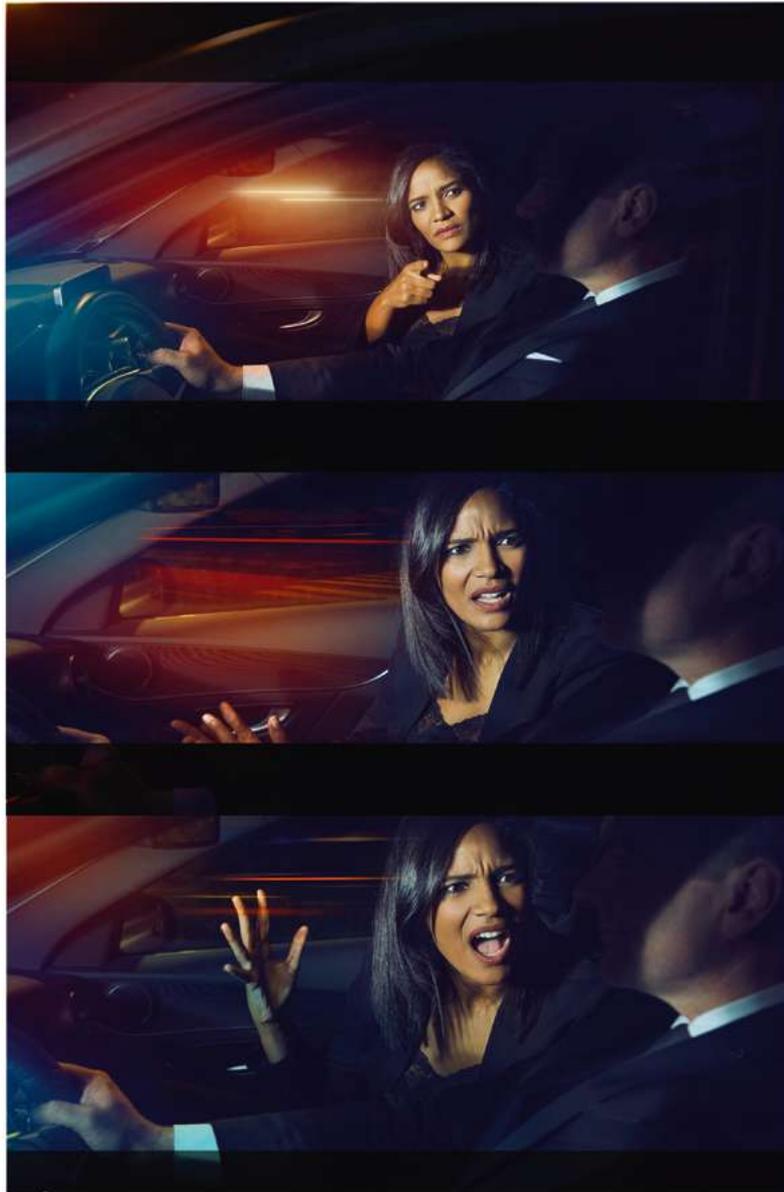
www.brasserieLicorne.com



Temps

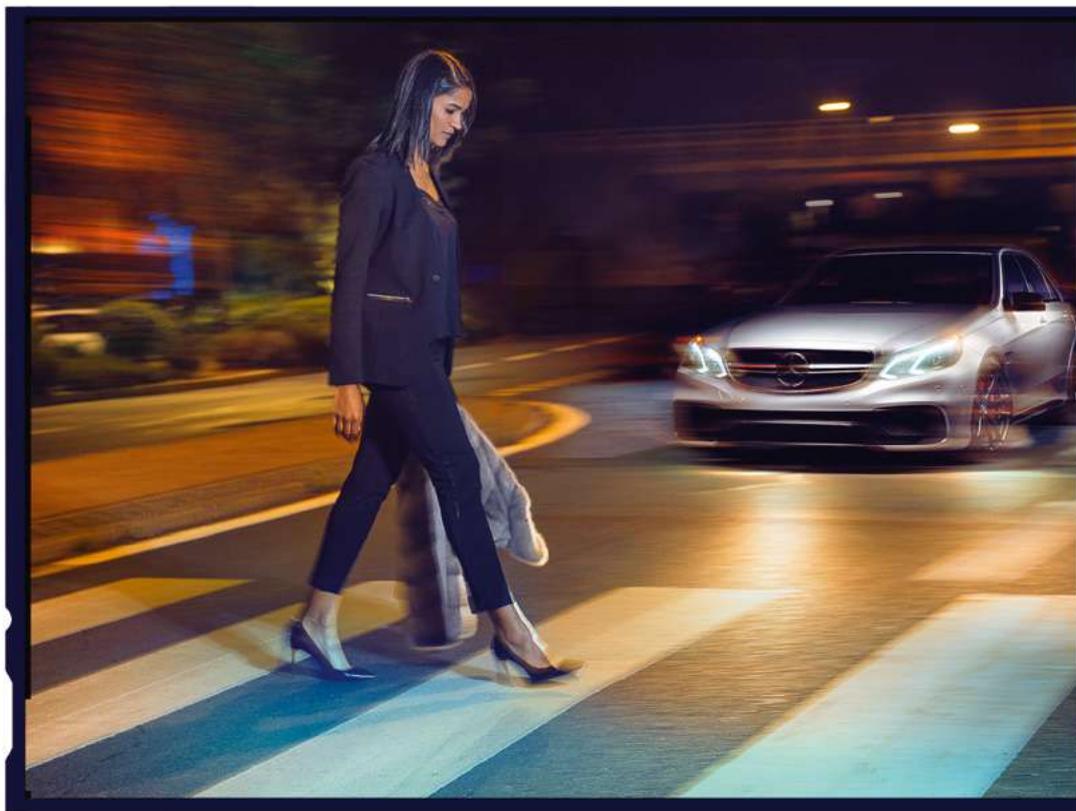
SUSPENDU

by Bocuse



Entre chien et loup, les frustrations vespérales d'une femme se font jour.
Parce qu'il y a des invitations au voyage qui vous apaisent, elle cède.
À l'émotion, à elle-même, devant la bienveillance qui s'ouvre à elle.
Le temps d'un instant, un moment unique, un temps suspendu.











Olivier Courvis
Paul Bocuse
France









Photographes : DMKF Didier Michalet & Karen Firdmann. **Assistante photo :** Héléne Fournier. **Modèles :** Marie-Sophie Obama, présidente déléguée de LDLC ASVEL Féminin ; Gilles Reinhardt, chef exécutif de l'Auberge du Pont de Collonges & Olivier Couvin, chef de cuisine à l'Auberge du Pont de Collonges. **Make-up/coiffure :** Audrey Ebeyer. **Stylisme :** Julie Demont - SLG Concept Store. Séquence dans la voiture : tailleur noir veste et pantalon Karl Lagerfeld ; top noir Pain de Sucre ; gilet long sans manche en vison Schneiders / Séquence à la table des chefs : manteau Orange Paul Smith ; chemisier en soie coloré Paul Smith ; pantalon en cuir noir Max et Moi / Séquence dans la cuisine avec Gilles Reinhardt : veste longue noir et blanc transformable Karl Lagerfeld ; short court noir et blanc assorti Karl Lagerfeld ; chemisier blanc avec Volant sur le dos Karl Lagerfeld / Séquence de groupe et remise de la veste : jupe Paul Smith ; top en dentelle bleue Pain de Sucre. **Remerciements :** Mercedes-Benz Étoile 69.

Regards croisés

ENTRE DEUX

Paris, place Palais-Royal.

De passage dans la capitale,
Jérôme Bocuse a donné rendez-vous à Guy Savoy.
Un ami, un ami intime. *“Guy ? Il n’a pas changé,
toujours fidèle à lui-même. Un homme au parcours
exceptionnel qui a su rester simple, sourit Jérôme.
Il porte l’ADN Bocuse en lui”.* Une remarque
qui nous rappelle quelqu’un d’autre.

Confidences.





(Jérôme Bocuse) C'est sympa de se voir : t'es presque venu en voisin ?

(Guy Savoy) Oui, je n'habite pas très loin et le restaurant est de l'autre côté de la Seine (*ndlr : son restaurant éponyme à la Monnaie de Paris, quai de Conti*).

Dès que je te vois, je pense à quelques bons moments [rires]...

Lesquels ? [rires]. Notre séjour au Canada par moins quarante [rires] Notre séjour à Daytona peut-être ? Y'en a beaucoup avec toi et ton père. Des vrais moments de complicité. Ce que j'appelle des gourmandises de la vie. Mais c'était facile avec ton père : un homme simple, naturel, entier, qui n'avait jamais oublié d'où il venait. Je peux dire que Paul m'a appris une chose : l'humilité. Il m'a démontré un sentiment que je vérifie tous les jours : plus les hommes sont hauts, plus ils sont humbles.

Tu allais souvent à Collonges ?

C'est un peu sur ma route lorsque je me rends à Bourgoin (dans le nord-Isère) pour voir ma famille. Comment te dire : je suis toujours allé là-bas, encore maintenant, comme on va en pèlerinage. C'est un lieu unique, unique en France, unique dans le monde ; un endroit d'où se dégage quelque chose d'ineffable, où l'on mange des entrées, des plats, des desserts que l'on ne mange pas ailleurs. C'est un totem, un totem de la cuisine mondiale.



(Jérôme le coupe)

Pourquoi en chocolaterie ?

Parce ce que je n'avais rien trouvé d'autre : les gens te riaient au nez quand tu leurs parlais de devenir cuisinier... Bref. Malgré tout, il m'arrivait de passer derrière les fourneaux pour donner un coup de main à ma mère. Et puis un jour, catastrophe : un problème au rein l'a contraint à s'arrêter durant deux mois. De mémoire, je crois qu'une de mes tantes était également venue à la rescousse. J'avais à

Tu es également l'un des rares chefs à parler d'émotion. On connaît aussi ton appétence pour les œuvres d'art...

(il réfléchit) Plus on donne de l'émotion, plus on en reçoit en retour. Du moins, c'est comme ça que j'ai envie de voir la vie, a fortiori la mienne, en tant qu'homme et cuisinier. Une forme d'inspiration inconsciente... Sais-tu seulement que ma destinée de cuisinier est liée au nom Bocuse, à un formidable concours de circonstances ?

Non...

Ma mère tenait une petite buvette municipale, à proximité du terrain de boule local. Au fil du temps, la p'tite buvette s'est transformée en un restaurant sympa, L'Esplanade. Entre temps, j'avais commencé un apprentissage... chez un chocolatier de Bourgoin-Jallieu, Louis Marchand.

peine 15 ans, mais je connaissais quelques plats à l'époque, je me débrouillais avec des omelettes, un coq au vin etc. Lors d'un service, j'aperçois mon maître d'apprentissage, Louis Marchand donc. Une fois son repas terminé, il demande à ma tante :

— *Qui a fait la cuisine aujourd'hui ?*

— *C'est Guy...*

Visiblement, il a décelé un brin de potentiel. *[sourire]*.

Toujours est-il qu'il m'attend à la fin de mon service et me promet de me trouver un établissement, « un établissement étoilé, parmi les meilleurs établissements de France ! ». Et c'est là que le destin s'en mêle : le 19 juin 1969, Louis est convié au mariage de son ami, chocolatier, Jean-Jacques Bernachon avec... Françoise Bocuse. Et devine à côté de qui il est installé à sa table, les Troigros ! Fidèle à sa parole, il m'a permis de rejoindre les frères — Pierre et Jean — à Roanne.

“Collonges ? Un lieu unique, unique en France, unique dans le monde”

Tu penses toujours que la cuisine “est l'art de transformer instantanément en joie des produits chargés d'histoire” ?

Plus que jamais : lorsque nous recevons un produit, il est comestible, mais pas consommable. C'est là qu'intervient le talent des hommes : leur sens de l'observation, le respect des saisons, la précision du geste et l'aspect instinctif inhérent à la nature humaine. En outre, j'ai toujours accordé une attention prépondérante à la dimension historique de notre métier. Prends l'exemple de la volaille de Bresse : il a bien fallu définir le type de volaille, le type de terrain, expliquer sa présence sur ce territoire à défaut d'un autre. On ne peut dissocier histoire et produit : les deux vont de pair.



Ils étaient déjà triplement étoilés ?

Oui, depuis deux ans. J'y suis resté de 1970 à 1972. J'ai été le dernier apprenti à allumer le poêle à charbon. (*il insiste*).

Mon père les aimait beaucoup tous les deux : il était très, très proche de Pierre. Je n'oublierai jamais son discours à ses obsèques et ses mots : "Paul, il ne suffit pas d'avoir du talent encore faut-il savoir s'en servir. Ce que tu as fait avec beaucoup de talent".

Celle-là ton père ne l'aurait pas renié [rires].

“Ma vie de cuisinier a pris forme, et corps, lors du mariage de Jean-Jacques Bernachon... avec Françoise Bocuse !”

C'est chez les Troisgros que tu as rencontré celui que tu considérais comme ton frère, Bernard Loiseau ?

(*Ému*) Il était en troisième année lorsque je suis arrivé. Ça a collé immédiatement entre nous. Question de caractère, de personnalité, je ne sais pas. On ne s'est jamais vraiment quitté finalement : chez Lasserre, au Lion d'Or à Genève ou à l'Oasis à La Napoule, nous sommes toujours restés en contact. Et encore je suis gentil : constamment, il me tannait pour que je rejoigne l'écurie de Claude Verger, un de ses mentors. Un jour, Bernard est de passage en Suisse pour une émission de télévision et passe me voir au Lion d'or. Pas de chance, je suis en train de vider un poulet. Il me balance devant toute la brigade :

— *Dis-donc tu vas passer ta vie à vider des culs de poulets ?*

C'était ça Bernard : plutôt direct.

Et finalement, sa persévérance a payé : Claude Verger lui avait confié les cuisines du restaurant La Barrière à Clichy, puis, en 1975, la gérance d'un restaurant qu'il venait d'acheter : La Côte d'Or à Saulieu, en Bourgogne, sur la route nationale 6. Jean Troisgros m'avait proposé la place de chef du Festival à Cannes : j'ai préféré prendre la succession de mon ami à Clichy (1977-1979). Voilà l'histoire.

Dans quel état d'esprit cuisines-tu aujourd'hui ?

Écoute Jérôme (*il sourit*) : mon cardiologue m'a dit de ne plus me mettre en colère, donc je suis cool !

(*Ils rigolent*).

Vraiment ?

J'ai appris quelque chose à l'école de rugby : à me relever. Te rends-tu compte de l'ingratitude de notre métier ? Nous sommes jugés deux fois par jour, par chaque table, chaque convive. C'est pour ça que lorsqu'on me parle de mon prochain projet, je parle toujours de mon prochain déjeuner... Avec l'expérience et mon vécu, notamment chez les frères Troisgros, je me considère comme un enfant de la transmission.

Plus que jamais aujourd'hui, je m'inscris dans une démarche pédagogique, dans le partage. C'est ce que je m'efforce de faire, tous les jours. Et crois-moi, pour réussir un geste je ne connais qu'une seule méthode : le regarder et l'exécuter selon sa sensibilité.

En cuisine, la sanction est immédiate : il faut apprendre vite, très vite. Seulement avec le temps tu apprivoises ton geste, le personifies. C'est à ce moment-là, et uniquement-là que tu deviens un chef car le geste est ce supplément d'âme, la signature des belles maisons et des grands chefs. Tu connais mon amour pour l'Ovalie ?

Pour le CSBJ surtout ?

(*ndlr : Club sportif Bourgoin-Jallieu*)

Les valeurs du rugby m'ont toujours guidé (il était talonneur), dans ma vie personnelle, comme dans mes cuisines : je m'autoproclame capitaine-entraîneur chez moi ! Il faut expliquer, matérialiser le verbe, être concret par le geste, montrer ! Il faut s'appuyer sur la technique et sur la complémentarité des hommes. En rugby, un pilier ne sera jamais un arrière ; un deuxième ligne ne sera jamais un ouvreur ; un talonneur ne sera jamais un demi de mêlée. Et pourtant la somme de toutes ces compétences portées par une technique sans faille amène à la performance. Dans la vie, le but de chacun d'entre nous doit être de trouver sa place et d'exploiter le talent qui est en lui. Voilà ce à quoi chaque individu devrait s'atteler. Sauf que derrière chaque performance se cache une montagne de travail. Dès que j'aborde ce sujet, je pense toujours à ce golfeur sud-africain, Gary Player qui à un journaliste qui l'interrogeait sur ses victoires lui a répondu : « *C'est curieux, plus je m'entraîne, plus je gagne* ». Ça fait réfléchir.

“Pour réussir un geste je ne connais qu'une seule méthode : le regarder et l'exécuter”





Je comprends mieux le challenge que tu as fixé en 2019 à tes équipes...

Tu parles d'un nouveau plat chaque semaine ? C'est un vœu que j'avais formulé en début d'année. Si tu avais vu la tête de la brigade [rires]. Mais le pari a été tenu. C'est Alexis Grüss qui dit :

— *Le travail doit faire oublier le travail.*
Il a totalement raison.

C'est aussi un mode de management ?

Bien sûr. Créer de l'émulation, éveiller de la curiosité, une forme d'ouverture d'esprit. C'est ça la cuisine. Et comme disent les jeunes, c'est un kiffe [rires].

Et comment gères-tu la pression inhérente à tes étoiles, tes établissements, la centaine de personnes que tu diriges ?

Je n'ai pas à la gérer Jérôme : je n'en ai pas. Je ne ressens aucune pression. Que de l'émotion et de la passion. Je n'ai jamais été dans d'aussi bonnes conditions qu'aujourd'hui pour travailler. Donc je continue. Je connais les règles, la balle est au centre mais je ne sais jamais comment ça va se passer [sourire].

Une manière d'oublier le temps qui passe...

Tu me connais bien : j'ai un mal fou avec ça... Le temps qui passe, le passé tout court : les gens que tu aimes et qui partent... c'est aussi pour ça que j'aimais ton père et que j'ai voulu l'exprimer dans la lettre que je lui avais envoyée pour ses quatre-vingt-dix ans (*voir par ailleurs*) : cette capacité à avancer, à faire les choses, à fédérer, cette vision hors du commun... Jusqu'au bout, et tu le sais, jusqu'au bout il a continué à œuvrer, pour lui, pour les autres, pour vous. J'avoue que je suis fasciné par Paul Bocuse.

“(...) ton père est, et restera, l'ADN de la cuisine française”

Tu penses qu'il a été un précurseur ?

Écoute-moi : ton père est, et restera, l'ADN de la cuisine française et de facto l'ADN de la cuisine mondiale. Il a eu l'intelligence de démontrer que toutes les cuisines étaient importantes. Elle a toujours été noble, un pan incontournable de notre culture mais c'est lui, et lui-seul qui a allumé la mèche ; lui, et lui-seul, qui a réveillé les consciences ; lui, et lui-seul, qui nous a donné, à nous cuisiniers, nos lettres de noblesse et enfin lui, et lui-seul, qui a exporté partout dans le monde la quintessence de la cuisine française qui, je le dis au passage, demeure la cuisine de référence dans le monde...

Tu fais référence à tout ce que l'on entend ?

(Il le coupe) Je fais référence à celles et ceux qui depuis quelques années, aiment à nous démontrer les bienfaits de la « cuisine nouvelle ». Bon... Quel pays peut se vanter d'avoir autant de terroirs ? De fromages différents ? Une telle diversité ? De telles variétés ? Y compris sur un plan géographique ? L'Italie peut-être mais dans des proportions moindres. Crois-moi, et tu le vois depuis les États-Unis, notre cuisine demeure LA référence de par le monde.

En parlant de référence : je me posais la question, pourquoi n'es-tu pas Meilleur Ouvrier de France ?

Par manque de temps ! Je me suis installé jeune (à 24 ans), ouvert mon premier restaurant à Paris en 1980. J'avais 27 ans. Puis tout s'est enchaîné. Je me console autrement : je n'ai pas le col mais le cœur tricolore [sourires].

“Te souviens-tu de tes entraînements de ski nautique avec ton père, en Floride ?”**En parlant de date, l'année 2002 demeure la plus marquante à tes yeux ?**

Bien sûr, si je fais abstraction des grands moments qui ont marqué ma vie d'homme et de père. Mais il est évident que, lorsqu'à la fois tu reçois ta troisième étoile et tu es élu chef de

l'année par tes pairs, ta vie change. J'ai pu ouvrir d'autres établissements, le Caesars Palace de Las Vegas m'a permis d'ouvrir un restaurant Guy Savoy, le petit frère du parisien. Ta vie change.

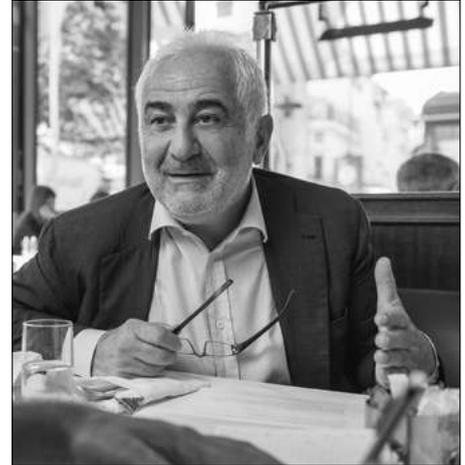
Dis-moi Jérôme, à moi de te poser une question : *te souviens-tu de tes entraînements de ski nautique avec ton père, en Floride ?*

Oui...

Tu veux savoir où je veux en venir ? À la symbolique qu'il véhicule : le père aux commandes d'un bateau et le fils derrière, qui suit le sillon laissé par l'embarcation : une question de précision et d'équilibre où tout se joue au millimètre, et en compétition, au centième près. Tout cela requiert de l'attention et une complicité peu commune. Je t'en parle parce que depuis la disparition de ton père je pense souvent à cette image, comme une métaphore de l'histoire que tu es appelé dorénavant à écrire.

Je pense que mon père m'y a bien préparé.

Je suis entièrement d'accord avec toi : il a toujours su te protéger et je suis convaincu que l'authenticité et le naturel qui t'animent découlent de cette volonté paternelle de vouloir te permettre d'exister par toi-même. Force est de constater qu'il avait encore vu juste...



Guy Savoy

Digest

1953 : naissance de Guy Savoy à Nevers ; enfance à Bourgoin-Jallieu.

1968 : Guy Savoy a quinze ans : il sera cuisinier... ou rien !

1968-1976 : apprentissage et formation chez le chocolatier Louis Marchand, puis chez les frères Troisgros, chez Lasserre, au Lion d'Or à Genève, à l'Oasis à La Napoule.

1977-1979 : Claude Verger lui confie La Barrière de Clichy.

1980 : Guy Savoy ouvre son premier restaurant rue Duret à Paris ; il obtient une rapide reconnaissance du monde de la gastronomie.

1987 : le Restaurant Guy Savoy est transféré rue Troyon, dans un lieu beaucoup plus spacieux.

1994 : Guy Savoy ouvre le restaurant Les Bouquinistes, en 2013, Jean-Michel Wilmotte en repense l'architecture intérieure.

2002 : Le Guide Rouge Michelin lui attribue la troisième étoile ; il est élu chef de l'année par ses pairs.

2003-2004 : Guy Savoy se lance dans l'ouverture de ses autres Maisons, toutes conçues par Jean-Michel Wilmotte : L'Atelier Maître Albert, une rôtisserie installée rive gauche et Le Chiberta, une Etoile Michelin, à 20 mètres des Champs-Élysées.

2006 : ouverture à Las Vegas, dans le Caesars Palace, d'un Restaurant Guy Savoy, frère du restaurant parisien.

Mai 2015 : le Restaurant Guy Savoy est transféré à la Monnaie de Paris, 11 quai de Conti, dans le VI^e arrondissement de Paris.

2016 : collaboration avec les équipes de cuisine du Mama Shelter.

*Témoignage de Guy Savoy,
à l'occasion de l'anniversaire des 90 ans de Paul Bocuse*

11 février 2016

Mon Cher Paul,

Avec tes deux siècles bien franchis désormais, tu restes pour moi celui qui, le premier, a montré que le terrain de jeu du cuisinier était la planète entière.

Ton nom, à lui seul, évoque le renouveau de la cuisine ; toi et tes complices Jean et Pierre Troisgros, Haeberlin, Guérard et tous les autres ... , vous êtes les icônes de ma génération de cuisiniers. Vous nous avez transmis l'envie de faire ce métier et ça, ce n'est pas rien.

Toute ta cuisine montre et démontre combien la culture gastronomique française réside dans la qualité et diversité des produits comme dans la générosité du cuisinier. À cet égard, citer un de tes plats plutôt qu'un autre m'est impossible.

Cette générosité doublée d'un enthousiasme permanent, tu l'as pratiquée dans ton métier mais aussi dans ta vie. Tu m'as montré le chemin à suivre pour être toujours partant. J'ai un souvenir à ce propos, celui de la « bikeweek » autour des Harley Davidson à Daytona en 1993 ; là, j'ai compris qu'à quarante ou soixante ans, on pouvait toujours être un ado !

D'ailleurs, à quand une « bikeweek » à Collonges ? Je me verrais bien installé dans un sidecar Harley que tu piloterais ...

Que souhaiter en ce jour anniversaire ? J'aimerais trouver une recette qui pourrait, certains jours, soulager tes maux.

Avec toute mon affection et ma reconnaissance,

Guy

Un zest d'histoire

S'il accueille l'âme de Paul Bocuse depuis juin 2019,

l'Hôtel du Louvre

a ouvert ses portes à quelques illustres personnages, parmi lesquels :



Napoléon III



Victor Hugo



Jules Verne



Émile Zola



Napoléon III : voulant redorer Paris et préparer la ville à l'Exposition universelle de 1855, il engage plusieurs travaux d'envergure. Avec le baron Haussmann, il fait construire le nouvel Opéra, l'Avenue de l'Opéra, des routes plus dégagées et pour accueillir les visiteurs du monde entier : "Le Grand Hôtel du Louvre". Il sera l'un des tout premiers invités de marque de l'Hôtel du Louvre.

Sculpteur et peintre français, le nom d'**Auguste Bartholdi** demeure attaché à sa réalisation la plus emblématique : la Statue de la Liberté, en 1886. En novembre 1875, un grand banquet est organisé à l'Hôtel du Louvre par l'Union Franco-Américaine afin de récolter des fonds pour son élaboration.

Neurologue autrichien et "père de la psychanalyse", **Sigmund Freud** séjourne en 1910 à l'Hôtel du Louvre. Inspiré, il rédige *Un souvenir d'enfance de Léonard de Vinci*. Il étudie, juste en face, au Musée du Louvre *La Vierge, Sainte-Anne et l'Enfant Jésus*, thème central de son essai.

Le créateur de Sherlock Holmes, **Arthur Conan Doyle**, a été grandement inspiré par les lieux : il y fait séjourner un personnage dans une aventure du célèbre détective : dans le hall, une plaque posée à l'initiative de la Société Sherlock Holmes de France, y fait référence. Dans *Les plans du Bruce-Partington*, Sherlock Holmes procède à l'arrestation du voleur Hugo Oberstein, à l'Hôtel du Louvre.

Victor Hugo séjourne quatre jours à l'Hôtel du Louvre en 1871.

L'artiste peintre, **Camille Pissarro** est inspiré par l'endroit : il y peint de 1897 à 1898. De sa suite (la 104), il crée plusieurs de ses œuvres parmi les plus connues.

Lorsque **Jules Verne** se rend dans la capitale française pour rencontrer ses proches et amis — ou voir jouer ses pièces — son hôtel de prédilection est... l'Hôtel du Louvre : idéal pour traverser la Seine et rejoindre Hetzel, célèbre éditeur Français.

Écrivain, chef de file du naturalisme, **Émile Zola** cite l'Hôtel du Louvre dans *Pot-Bouille* (10^e Tome des *Rougon-Macquart*), où un dîner de nocce se déroule. Il choisit également l'Hôtel du Louvre pour son roman intitulé *L'Argent*.

Hector Berlioz a rendu visite à **Richard Wagner** à l'Hôtel du Louvre : ce dernier y séjourne chambre 364.

Auteur, écrivain, enseignant, traducteur, entrepreneur et théoricien politique japonais, **Fukuzawa Yukichi**, dernier fils d'une famille de samouraï, est considéré comme le fondateur du Japon moderne. Il est envoyé deux fois à Paris, par le grand général japonais de l'époque. Il séjourne à l'Hôtel du Louvre avec le reste de la délégation japonaise, en tant qu'interprète. Il y découvre la gastronomie française et — raconte que — contrairement aux autres cuisines occidentales, il la trouve délicieuse ! Résultat : Fukuzawa Yukichi et le reste de la délégation ne mangeront qu'au restaurant de l'hôtel !

evian® & Badoit®, partenaires des Maisons Bocuse





Un brin d'histoire contemporaine

Été 2019,
l'Hôtel du Louvre
accueille toujours
d'illustres personnages,
des Lyonnais
et Guy Savoy !

UN CAFÉ FRAÎCHEMENT MOULU
PRÉPARÉ AVEC
VOTRE SMARTPHONE



La Barista T(S) Smart® peut réaliser jusqu'à 21 recettes à base de café en suivant le procédé de préparation original à l'italienne - les ingrédients dans le bon ordre. Avec son broyeur ultrasilencieux et ses deux réservoirs à grains pour varier les plaisirs, le barista c'est vous !

Melitta le secret d'un grand café®



ONE NIGHT in Paris

*Brasserie du Louvre, place Palais-Royal,
un soir d'été indien...*



“PARIS ? UN PETIT CLIN D’ŒIL À MON PÈRE”



1976 : Paul Bocuse et ses amis cuisiniers en visite à Paris, prennent la pose devant la tour Eiffel.

“Pourquoi nous installer dans la ville Lumière ? De son vivant, mon père n’a jamais voulu venir à Paris : une posture amusée peut-être due à des idées arrêtées, à un manque d’opportunités également. Reste qu’à mes yeux, il était important que le nom Bocuse soit dans la capitale, a fortiori à côté du Louvre, quelle chance !

Nous nous installons toutefois empreints d’humilité : la capitale française n’a pas attendu Bocuse pour bien manger : c’est donc, aussi, un petit clin d’œil à mon père. Et une formidable possibilité de faire découvrir notre gastronomie lyonnaise, aux parisiens ainsi qu’aux millions de touristes qui s’y rendent. Donnons-leur envie de visiter nos brasseries, notre restaurant et notre région. Paris reste la vitrine de la France.

Poulet de Bresse à la crème et aux champignons, quenelle de brochet, gratin de macaronis à la lyonnaise, la Brasserie du Louvre propose des plats de “chez nous”, identifiables avec de bons produits, à des prix accessibles ; une philosophie héritée de mon père, à laquelle je demeure très attaché : mettre la cuisine Bocuse à portée de main de tous les publics. Démocratiser le “bien manger” ? Une valeur toute bocusienne.

Paul Bocuse ? Nous ne le remplacerons pas. Notre force, désormais, réside dans notre faculté à naviguer ensemble. Bocuse, ce sont des équipes, des chefs, un ADN qui fait marcher le navire.

C’est aussi et surtout une histoire de famille, une entreprise familiale avec un grand “F”, mue par la volonté de transmettre.

Mon père serait-il fier ? [sourire] Je pense mais il ne me le dirait pas. Question de pudeur, de retenue.”

Jérôme Bocuse



“Mon attachement à ce nom est inextinguible : j’ai gagné le Bocuse d’Or en 1991. Voir cette grande maison arrivée à Paris relève d’une certaine évidence : le monde entier se rend dans la ville Lumière, pour sa gastronomie aussi. Qui mieux que le nom Bocuse pour symboliser la gastronomie française aux yeux du monde ?”

Michel Roth

Guy Savoy

“Avec cette brasserie, c’est un peu de Lyon à Paris, l’esprit de Paul Bocuse en prime. J’ai été particulièrement ému d’apprendre que Bocuse s’installait à Paris...”

Bernard Pivot

Nicole Belloubet
et Jérôme Bocuse

Karine Ferri

Paul-Maurice Morel et Jérôme Bocuse

“J’ai eu la chance d’interviewer Jérôme Bocuse après le décès de Monsieur Paul. Je suis heureux qu’il concrétise ce qu’il m’avait confié. Mélanger tradition et modernisme n’est pas chose aisée : il a réussi.”

Marc-Olivier Fogiel

Vincent Le Roux et Marc-Olivier Fogiel

Jacques Toubon

Jérôme Bocuse
et Julie Depardieu

*“C’est un grand nom de la gastronomie
qui manquait à Paris. J’ai remercié
Jérôme Bocuse et Paul-Maurice Morel :
voilà un pan de la cuisine française
que nous attendions.”*

Arnaud Montebourg



Pascal Papé
et Barbara Tournaire

Jean-Paul Lacombe
et Jean Martinon



Philippe Bernachon
et Olivier Ginon

*“Enfin ! Nous allons avoir le plaisir
de déguster une volaille ou un bon
saucisson brioché à Paris !
Je n’ai aucun doute : la maison Bocuse
va se plaire à Paris.”*

Guillaume Gomez

Julie Depardieu, Paul Belmondo
et Sylvie Tellier



Il était une fois...

welcome to JO'ANNA !

La première édition du Bocuse d'Or s'est déroulée l'année précédente : le candidat d'Afrique du Sud, un Zoulou, fait sensation : arrivé dernier du concours, il entreprend une danse traditionnelle pour remercier ses hôtes. Le public est conquis, un intense moment d'émotion. Conquis, le chef de la délégation sud-africaine l'est tout autant. Bill Gallagher est surtout un homme d'affaires et son idée est faite : développer la cuisine dans son pays. L'année suivante, au printemps 1988, il invite donc Paul Bocuse et ses amis (ses fameux disciples pour certains) pour le "concours mondial des jeunes chefs" à Johannesburg. *L'apartheid règne encore.*



Le Parc Kruger : théâtre d'une soirée mémorable pour Monsieur Paul et ses amis.



Que l'histoire
retienne l'intronisation
en qualité de
MAÎTRE-ZOULOU
de Paul Bocuse
et ses amis.

Les insignes Zoulou
Printemps 1988 – Afrique du Sud
(collection privée Christian Bourillot).



Paul Bocuse et ses disciples :
Pierre Orsi, Christian Bourillot et Jacky Marguin en pleine réunion de travail...



*Christian Bourillot intrigué :
une des rares fois où il porte un jean.
Pierre Orsi n'en perd pas une miette.*

“Je me rappelle très bien de ce voyage, notamment en raison du contexte local : l'*apartheid*. Nous avions interdiction de sortir de l'hôtel le soir sous peine d'être dévalisés au bout de la rue. D'ailleurs, c'est arrivé à quelqu'un qui séjournait dans le même établissement que le nôtre : il est rentré totalement nu ! L'évènement se déroulait au Carlton Centre, un gratte-ciel situé au cœur de Johannesburg. Nous nous déplaçons en car, sous étroite surveillance, sans pour autant nous sentir opprésés par cette situation. Nous n'étions pas tous concernés par le concours : Paul Bocuse si, évidemment. C'est lui que notre ami Bill désirait avant toute autre chose. Pour leur édition, les sud-africains nous avaient tout piqué [rires]. Mais bon, le *deal* était clair. Je me souviens des box, très petits et en continu, du manque de recul à l'arrière, du matériel, moins fourni qu'à Lyon pour la première édition du Bocuse d'Or. Davantage que notre concours, c'est la cuisine française, le savoir-faire hexagonal dont nous étions les ambassadeurs. Une vraie fierté. Nous avions déjà nos costumes : veste bleue, pantalon gris, cravate rayée et insigne. De vrais représentants !

Ce voyage demeure aussi marquant pour son ambiance : exceptionnelle. Nous formions une vraie bande de copains et aucun moment n'est venu perturber cette harmonie. Quelle équipe ! Paul donc, moi, Pierre Orsi, Jacky Marguin, Maurice Bernachon, Daniel Léron, Gabriel Paillason, les amis Rougier et Daniel Judéo, vraiment sympa. Comme le voyage : dès l'arrivée, direction le parc Kruger, incroyable. Le soir a donné lieu à une fiesta carabinée. Pour faire simple, j'ai été le seul à être debout le lendemain... Ils étaient tous restés couchés dans leur cahute [rires]. Les organisateurs avaient prévu un car, finalement une Jeep a suffi : des hyènes, des éléphants, des girafes, je n'ai jamais oublié cette visite. Tant pis pour les autres ! [rires]

Nous avons visité d'anciennes mines, certains d'entre-nous ont acheté des diamants (je ne donnerai pas les noms...), nous avons rencontré l'ambassadeur de France, mangé de l'iguane et des pies d'éléphant (!), comment oublier ce séjour ? Surtout l'histoire a oublié un fait majeur : à l'occasion d'une demi-journée dantesque, nous avons tous été intronisés maître-zoulou !

Finalement, le plus triste concerne Bill Gallagher, l'ordonnanceur de ce voyage : violemment agressé, victime de multiples fractures, c'est en fauteuil roulant que nous l'avons retrouvé quelques années plus tard, lors d'une nouvelle édition du Bocuse d'Or. Il nous remerciait de ne pas l'avoir oublié. Avec Monsieur Paul, ça ne risquait pas..."

Christian Bourillot, MOF 1968 (major de promotion)

LA VRAIE RICHESSE D'UN ENTREPRENEUR NE SE RÉSUME PAS AU PATRIMOINE

www.bpaura.banquepopulaire.fr

BANQUE POPULAIRE
AUVERGNE RHÔNE ALPES
BANQUE PRIVÉE



Au deuxième rang : trois des disciples de Paul Bocuse, Christian Bourillot, Daniel Léron et Pierre Orsi.



JOANNA / 012



Photo souvenir : Pierre Orsi et Daniel Léron entourent une invitée à béquilles... En arrière-plan, un exemple des bus sud-africains qui ont transporté la délégation française durant leur séjour.



JOANNA / 061



Paul Bocuse, un membre du jury concerné.

Monsieur Paul et son carnet de note.



Vue d'ensemble du concours. Deux remarques : les boxes très rapprochés des concurrents et le manque de recul à l'arrière. Des données qui n'ont pas échappé à la sagacité de Paul Bocuse et ses amis afin d'améliorer les conditions de l'édition 1989 du Bocuse d'or.

Daniel Léron

Meilleur Ouvrier de France 1976

Restaurant Daniel et Denise

2, Rue Eupin - 69002 Lyon
Tél. (7) 837-49-98

COMPTE RENDU DU CONGRES DE JOHANNESBOURG

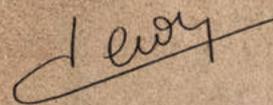
Notre présence remarquée et assidue au concours mondial des jeunes chefs, nous aura permis de remarquer certains détails qui seraient susceptibles de perfectionner notre prochain concours "Bocuse d'OR"

- 1°- dans chaque boxe cuisine nous avons constaté:
 - un lave main et essuie main automatique
 - un assortiment d'épices sur présentoir
 - une balance électronique
 - une salamandre
 - une poubelle
 - les casseroles inox chefs
- 2°- il serait important de fournir les toques et du linge de location identique.
- 3°- prévoir un micro de remplacement en cas de panne comme ce fut le cas à Johannesburg.
- 4°- le nom des concurrents pourrait être inscrit à côté ou dessous de celui de son pays d'origine.
- 5°- la pendule électronique pourrait être une solution envisageable au dessus de chaque boxe.
- 6°- des badges pour les gens ayant le droit de circulation dans la surface du concours.
- 7°- insignes pour le cub "Bocuse d'Or "
- 8°- le syndicat des traiteurs pourrait fournir le lunch pour le jury et les concurrents
- 9°- voir le syndicat des fleuristes pour la décoration florale
- 10°- les homards seront des homards du maine
les agneaux seront français contacter le syndicat de la boucherie ou des éleveurs.

bonne réception à tous j'ai certainement oublié quelque chose
je compte sur vous pour le signaler

amitiés à tous

D. LERON





Ici et d'ailleurs

ALLER SIMPLE !

Parce qu'il faut croire en ses rêves, d'aucuns font montre d'un courage insensé pour écrire leur propre destinée. À 17 ans, Émiljano Rrapushi a quitté l'Albanie pour la France, Lyon plus précisément. Six ans plus tard, il est commis au restaurant Paul Bocuse.

Durrës : deuxième plus grande ville d'Albanie après la capitale, Tirana. Principal port du pays en revanche, au bord de l'Adriatique. Porte sur l'Italie, portes ouvertes sur le monde. Nous sommes le 21 septembre 2013 : une voiture stoppe. Un gamin de 17 ans en descend. Il s'appelle Émiljano Rrapushi. Son dessin ? *“Une vie meilleure, un avenir”*. Car l'avenir en Albanie se dessine en pointillés : le salaire moyen ne dépasse guère les 300 € par mois. Emiljano le sait, le voit et le vit. À Elbasan, commune de 140 000 habitants, à trente kilomètres à l'est de Tirana, les jours qui passent vous enfoncent toujours davantage dans l'ennui : son père travaille dans une imprimerie, sa mère est une femme au foyer ; quand ses deux grands frères, Shkelqim, 30 ans, trime comme coiffeur et Gezmend, 27 ans, se dévoue comme professeur de sport dans un lycée. Émiljano ? *“Je savais que mon grand frère avait des connaissances en France, à Lyon : j'ai donc demandé à Shkelqim de m'aider à partir, malgré la réticence de mes parents...”* Le 21 septembre 2013 donc, il largue les amarres, au sens propre comme au sens figuré. Direction Bari, les Pouilles italiennes où déjà, une forte colonie albanaise est implantée. Lui, ne fait que passer. La suite est digne d'un roman, frappée, quand même, du sceau de la chance. Sans doute celle qui sourit aux audacieux. *“J'étais seul dans Bari quand une famille albanaise m'a repéré et demandé ce que je faisais-là. Je leur expliquais le but de mon voyage : ils m'ont payé un billet pour Milan. En arrivant en Lombardie, là encore je décide de ne pas traîner.”* Du côté de la gare, ça ressemble à la cour des miracles, en mode bad trip... Il est 22 heures, Emiljano monte dans un car, direction Lyon. À 6 heures du mat' il atterrit à Perrache. *“Dans le car je n'étais pas tranquille : j'étais le plus jeune, le plus vulnérable, l'unique albanaise...”*



“On me demandait une fourchette, je donnais un verre”

Le voilà à Lyon, son eldorado. Du moins supposé. *“En Albanie, la France c'est...”* (il ouvre les bras et sourit) : *magnifique !* Pour l'heure, c'est plutôt un mauvais roman à la Zola : quelques heures après son arrivée, sans papiers, sur le sol français, il appelle les amis de son frère. Il passera une nuit, une seule, chez eux. Déclaré *“mineur étranger”* il est hébergé durant deux ans dans un hôtel, rue Lafayette, dans le troisième arrondissement de Lyon. D'une adaptabilité — et d'une ambition — à toute épreuve, il s'inscrit dès le mois de novembre à des cours de français. Les débuts sont difficiles. Et conditionnent son avenir. Mieux vaut en rire aujourd'hui : *“Une assistante sociale me demandait ce que je souhaitais faire. Je lui disais : « service madame, service, service. » En réalité, je voulais faire quelque chose de facile, de la mécanique, réparer des voitures. C'est réellement ce que je souhaitais mais je ne savais pas le dire [rires]. Et je me suis retrouvé... dans un restaurant, Aux Ateliers du port, à Condrieu.”* Le 13 décembre 2013, Émiljano commence sa formation en restauration. Décidément, ce garçon n'a pas le temps : sa soif d'apprendre est inextinguible. Les débuts sont chaotiques, la faute à cette maudite langue française : *“On me demandait une fourchette, je donnais un verre. Tout le monde rigolait mais je ne m'en suis jamais offusqué”*. Chaque rire ne fait que renforcer sa détermination : premier stage au Monte Casino de Vienne (un mois), un an à l'hôtel Ibis de Chasse-sur-Rhône, trois mois à La Clusaz en 2014 — *“Du bénévolat presque...”* — puis retour à l'hôtel Ibis de Chasse-sur-Rhône, sa deuxième maison : *“Les propriétaires, Sonia et Thierry Gubian m'ont pris sous leurs ailes. Ils m'hébergent depuis 2015 et m'ont acheté une voiture pour que je puisse faire les allers-retours entre Vienne et Lyon.”*



Dans la cour de l'Élysée : déjà un symbole.

Le CAP en poche, en qualité de major !

La solidarité : une valeur qu'il expérimente depuis ses premiers pas dans l'Hexagone. Il faut l'intervention des édiles locaux auprès de Bernard Cazeneuve, ministre de l'Intérieur de l'époque, notamment du député socialiste Erwann Binet pour qu'Émiljano obtienne un titre de séjour "étudiant". Et intègre ainsi le lycée hôtelier (privé) de Bellerive, toujours à Vienne. Un an plus tard, il obtient son CAP. Pas n'importe comment : major ! Une excellence qui interpelle, notamment la Fondation Paul Bocuse qui repère le phénomène après un concours. Voilà le jeune albanais dans la famille Bocuse : ses études sont financées, son parcours balisé. Il avance, comme d'habitude. Le festival international de la gastronomie (trois années de suite) avec Daniel Boulud, Philippe Etchbest, Thierry Marx etc. des stages à la Cour-des-Loges et au Château-Perrache, puis à l'été 2017, l'entrée dans le grand bain (et le grand monde), à la Brasserie L'Ouest.

30 octobre 2018 : deux figures emblématiques (plus de trente-cinq ans de maison pour chacun des deux), de l'équipage du restaurant Paul Bocuse entourent et félicitent Émiljano pour son trophée de jeune apprenti de l'année 2018, Jean-Philippe Merlin (à gauche) et François Pipala.



Émiljano, "chez lui", à Tirana devant la statue de mère Teresa. Canonisée en 2016 par l'Église catholique, la religieuse était d'origine albanaise : un hommage à la Fondation Paul Bocuse.

"Arrête de faire le français !"

"J'ai commencé mon brevet professionnel en septembre 2017, que j'ai réussi en juin 2019. Depuis le 1^{er} septembre, je suis à Collonges, au restaurant Paul Bocuse, en qualité de commis." Qui dit mieux ? Meilleur jeune apprenti de l'année (2018) lors des trophées de la gastronomie et des vins, il ne semble pas avoir de limite. Ah si, les écueils administratifs : "Tant que ma situation ne sera pas réglée, je ne serai pas maître de mon destin." Pour l'heure, c'est une carte de séjour salarié qu'il détient. Si son avenir se dessine en France, une expérience à Orlando auprès de Jérôme Bocuse le titille fortement. L'Albanie ? "Je ne suis pas rentré pendant trois ans à cause de ma situation là encore. Mais pour mes 20 ans, mes collègues de l'hôtel Ibis m'avaient payé un billet pour que je puisse rendre visite aux miens." Solidarité, encore. D'ailleurs là-bas, Émiljano étonne certes, mais détonne aussi : "Quand je dis : merci ; s'il vous plaît etc. Mes copains me regardent et me taquent : « Allez, arrête de faire le français ! ». Je suis devenu un citoyen de ce pays, je le ressens comme ça en tous les cas." Émiljano s'en va, il a du boulot. Il prend le temps de se retourner, de tourner les talons. Il a quelque chose d'important à rappeler avant de filer : "N'oubliez pas de dire que je dois tout à Bocuse [sic], à la Fondation, au groupe, aux patrons [sic], à tout le monde." C'est dit. Et écrit.



CHAMPAGNE POMMERY



BLANC DE BLANCS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Ici et d'ailleurs

DESSINE-MOI UNE PASSION



“Je suis en France depuis trois ans : le fruit d’une volonté personnelle. Où l’art de concilier mes deux passions : la cuisine, en travaillant pour la marque la plus prestigieuse, Bocuse et le dessin et le graphisme, en m’attendant à mes missions au sein du groupe.

Si je suis née à Hanoï, j’ai toujours baigné dans une double culture : française et vietnamienne. J’ai d’ailleurs passé deux bacs, l’un vietnamien, l’autre francophone. Diplomate, mon père a parcouru le monde (Algérie, Allemagne, République Tchèque, Asie du Sud Est notamment), et exercé deux ans à l’ambassade de mon pays à Paris. J’avais entre cinq et sept ans : cette période m’a marquée. Comme mon attirance pour la France et sa culture, sa gastronomie notamment.

De retour au Viêt-Nam, j’ai gardé le secret espoir d’un retour dans l’Hexagone. La cuisine dite étoilée n’existe pas chez nous, du moins pas encore. Les cuisines du monde ont chacune leur emblème dans la capitale, mes compatriotes adorent manger (ils sortent tous les jours pour ça) mais la dimension gastronomique n’existe pas.

La mentalité est ainsi faite que pour les vietnamiens, faire la cuisine n’est pas un métier... Alors, j’ai poursuivi mon apprentissage : les Beaux-arts industriels de Hanoï (2005-2011), un master 2 en management de projet avec l’IAE de Nantes (délocalisé au Viêt-Nam) et même... un deuxième master 2 en prospective design (à Saint-Étienne et Lyon).

En parallèle, j’ai acquis de l’expérience : en collaborant avec diverses agences en graphisme-design, puis en créant ma propre entreprise afin de répondre à une demande de plus en plus prégnante. Avant d’endosser durant deux ans et demi un poste à enjeux : responsable communication marketing, chef de projet et designer pour une chaîne de restaurants — pâtisseries — bar et café français. Un intermède salubre qui m’a permis de me confronter à mes deux cultures et de trouver le juste équilibre. C’est aussi dans une entreprise que le nom Bocuse m’est devenu familier : mon patron ainsi qu’une collègue qui avaient suivi une formation de cuisine en France m’en parlaient régulièrement.

Seulement, je souhaitais revenir. Chose faite en 2016. Et travailler pour Bocuse, mon rêve. Souhait réalisé en janvier 2018.

L’avenir ? À moyen terme ici, j’adore ce que je fais. Plus tard ? Pourquoi pas ouvrir un restaurant français au Viêt-Nam. Enfin, un restaurant Bocuse [sourire].”

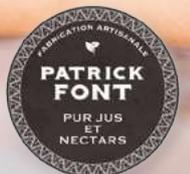
Minh Thu Bui,

Maisons Bocuse – service communication



Des Jus de Fruits
d'Exception

FABRICATION ARTISANALE
**PATRICK
FONT**
NECTAR
BANANE MADAGASCAR
MADAGASCAR BANANA
NECTAR
8.4 fl.oz



Le bonheur est dans les vignes

DU VIN, DU PAIN, LES COPAINS !



Face à lui, la vallée de la Cèze ; à sa gauche, se dessinent les majestueux contours du Mont Ventoux. À quoi pense le boulanger de l'Île-Barbe ? Vers quoi, et qui, sont tournées les pensées de l'autoproclamé (depuis 1992), "boulanger de Paul Bocuse" ? J'ai dit : Philippe Jocteur. Quelques années déjà qu'il s'échappe à Pont-Saint-Esprit, au Clos de la Mirandole, magnifique bâtisse de la fin XVII^e, entourée d'un domaine de douze hectares, dont deux consacrés à la vinification. Avec Paul Combe, il produit du vin. Et d'accepter l'augure de faire fi d'un précepte de Monsieur Paul : *"Tant que tu verras la Saône, c'est bon signe."* À méditer.



Il fallait s'y attendre : l'épopée fut mémorable. Ils étaient tous là : Philippe Jocteur et Paul Combe avaient convié du monde au Clos de la Mirandole. François Pipala et Michel ; Véronique, la sœur de Philippe et son mari, "Manu", la maman de Paul, Thibaut Gaudin et Adrien Roger, en charge de la clientèle entreprise chez Mercedes-Benz Étoile 69 et qui pour le coup, avait mis à disposition son GLC pour filer vers le Gard. Bienvenue au clos de la Mirandole, havre de paix à Pont-Saint-Esprit, refuge de Philippe et Paul depuis quatre ans. Amitié, convivialité, générosité, la recette du bien-être (et du bonheur), malaxée façon Jocteur est rarement prise à défaut. Bocuse / Jocteur ; Jocteur / Bocuse : ça parle, non ? *"Bientôt trente ans"*, assure Philippe. Bientôt trois décennies qu'il peut se targuer d'être le boulanger du restaurant Paul Bocuse, dont il connaît les moindres recoins. La boulangerie ? Une vocation, un souhait depuis l'âge de huit ans. *"Ma grand-mère était propriétaire des murs de la boulangerie de notre village, à Colombier. J'avais donc le privilège de m'approcher du four et de me familiariser avec le métier."* Meilleur apprenti (Rhône-Alpes) en 1981, passage par la grande distribution, *"puis dans les moulins"* (en qualité de technico-commercial), peu à peu, le garçon se fait un nom. Et un réseau. Grâce aux Moulins Joseph Nicot, le jeune homme fréquente les plus grands : Maurice Bernachon, Jean-Paul Lacombe, Chapel, Gabriel Paillason, Georges Blanc et Paul Bocuse. Il écoute, apprend et se prépare à franchir le Rubicon vers l'entrepreneuriat, vers l'indépendance.

Un gigot en croûte préparé depuis le matin par Philippe s'apprête à être dégusté. Qui s'applique à un exercice périlleux : la découpe d'une viande devant le Meilleur directeur de salle du monde (en 2016). Une blague, un fou rire et ça passe !

“Le pain ? C'est un emblème”

Philippe

Fin 1991, il est convié à Collonges avec Josette Reuther. Monsieur Paul vient saluer ses convives. Philippe se confie : *"Je lui ai expliqué que je souhaitais acheter une affaire et que j'hésitais parmi trois : l'une à la Croix-Rousse, l'autre à l'Opéra et enfin la troisième... à l'Île-Barbe. Il m'a regardé et m'a lancé : « Tant que tu verras la Saône, c'est bon signe ». Je n'ai pas hésité [rires]"* Et fidèle à sa réputation, Paul Bocuse ne l'a pas lâché. Et aidé, tout en restant pointilleux et exigeant : *"Il se tenait dans le couloir et se faisait un malin plaisir d'aller chercher les pains au fond des sacs : « les moches ils sont toujours en-dessous », aimait-il à me titiller."* Un second degré qui a entretenu une relation jamais contrariée au fil du temps. Comme celle instillée avec François Pipala : leur rituel est immuable : le samedi-matin (en principe) à huit du mat', c'est débrief de la semaine entre quatre yeux, autour d'un café. *"On se dit les choses, confie François, c'est ça l'amitié, s'exprimer sans filtre"*. Philippe de renchérir : *"D'autant plus que le pain est une matière vivante ; pouvoir compter sur un retour sans ambages tel que celui de François constitue une réelle valeur ajoutée pour nous."* Sur laquelle Jocteur capitalise : les Halles Paul Bocuse, Tassin, Lentilly et même Bordeaux, la signature s'exporte. Mais les hommes demeurent fidèles. En amitié comme dans le travail, l'ADN du maître de Collonges conserve de sacrés ambassadeurs. Qu'ils cultivent sans sourcilier. Philippe Jocteur lance les hostilités, *"allez, on va dîner"*. Il est tard, direction Cornillon, village médiéval perché sur un piton rocheux. Emmanuelle, sa maman, Marie et le chef, Bruno ne sont pas plus étonnés que ça, *"on a l'habitude avec eux, ils sont un peu chez eux."* Philippe a amené le pain ; Paul, une tarte à la praline. Effectivement, ils sont chez eux.





Parce que l'amitié est une valeur qui se cultive, François Pipala, Philippe Jocteur et Thibaut Gaudin (de gauche à droite) se retrouvent régulièrement pour partager des instants comme suspendus dans le temps. Au menu ? Rires, échanges, générosité.



MASTER & SERVANT

On dit qu'il l'appelle "papa" : parce qu'il lui a tout appris. Lui-même en convient : *"Au cours de mon année passée à Collonges (1992-1993), il m'a pris sous sa coupe et m'a inculqué un tripityque que j'applique toujours : rigueur, régularité et savoir-être."* Thibaut Gaudin, manager de la Brasserie L'Ouest pouvait-il, à l'époque, trouver meilleur professeur ? Le ch'ti (originaire de Lille) rêve de "Bocuse" depuis toujours. Parmi les trois premiers de sa promo, à l'Institut technique des métiers de l'alimentation de Tournai, il remporte

le saint Graal : un entretien à Collonges. Face à lui ? François Pipala, maître d'hôtel dans le saint des saints depuis mars 1986. Un maître : au sens premier du terme. Meilleur Ouvrier de France en 1994 et distingué (la même année, en 2016) du titre de Meilleur directeur de salle par l'association Les grandes tables du monde et du prix du Service par le magazine Le Chef, *"une reconnaissance de la part des six milles professionnels de la restauration,"* sourit François. Un rictus qui ne trompe pas : l'homme, discret

par nature, apprécie. Pas mal pour cet Angevin qui en convient : *"Nous sommes dans l'empathie. Notre mission ? Donner et rendre les gens heureux."* Et compter sur le destin, *"une carrière est déterminée par une succession de rencontres, on ne choisit pas sa vie professionnelle."* Un nom ? Roger Jaloux. Alors à l'hôtel Richemond, à Genève, François s'apprête à rejoindre Monte Carlo, *"mon appartement à Beausoleil était prêt"*. Il ne l'occupera jamais : *"Entre temps, j'avais sollicité Roger Jaloux pour avoir des cuisiniers. Nous nous sommes vus, et en retour, il m'a convié à Collonges. Finalement, je suis resté."* [sourires]. Six ans plus tard, les rôles sont inversés : c'est Thibaut qui vient à lui. Collonges, Le Nord (six mois), le jeune intrépide quitte la maison pour se confronter aux saisons, *"il me fallait vivre autre chose"*. Jusqu'au jour où, *"je croise Jean Fleury à Courchevel qui me propose de participer à l'ouverture de la Brasserie L'Est, en 1997."* Chef de rang, assistant manager, manager, l'intrépide est devenu un homme. Au point de lancer la Brasserie L'Ouest, en 2003. Et en devenir une des figures tutélaires. Tous les deux ont le sourire, ils ont, aussi, le droit d'être heureux.

Confidences pour confidences : Thibaut et François sont toujours restés très proches. *"La première fois que je l'ai vu à Collonges, il m'a fait rire : il attendait, assis dans le canapé. À chaque fois que quelqu'un passait devant lui, il se levait machinalement pour le saluer [rires]"* Thibaut a su écouter François : désormais, c'est lui qu'on salue. Comme François. Clin d'œil du destin : ils se retrouvent autour d'une table hautement symbolique, une table de l'Abbaye, chinée par Philippe Jocteur il y a quelques années.





EQ

Nouvel EQC. Enjoy electric.

Depuis plus de 133 ans, Mercedes-Benz marque l'histoire de l'automobile. Un nouveau chapitre s'ouvre aujourd'hui avec le Nouvel EQC 100% électrique, le premier-né de notre nouvelle gamme EQ.

Vivez une expérience 100% électrique à bord du Nouvel EQC.



ETOILE 69

LYON 9 - VILLEFRANCHE - VIENNE - SAINT-FONS - 04 72 18 08 94   Mercedes-Benz Etoile 69

Autonomie (km) : 445-475 (NEDC corrélié) - 374-414 (WLTP). Consommations électriques combinées en kWh/100 km du Nouvel EQC 400 4MATIC (cycle mixte) : 19,7-20,8 (NEDC corrélié) - 22,3-25,0 (WLTP). Emissions de CO₂ en g/km (cycle mixte) : 0. Enjoy electric : vous allez adorer l'électrique.

Cinq boulangeries, un domaine viticole, des projets à foison et une complicité de tous les instants : le pain pour Philippe, le vin pour Paul, au final, un équilibre parfait !



PAUL EN SON DOMAINE



Il connaît tout le monde : *“C’est normal, je suis né à côté”*. Paul est un enfant du pays, de Pont-Saint-Esprit. Un petit-fils de vigneron aussi. Un esprit éclairé donc, en matière de vin, notamment depuis qu’il s’est formé à l’école de viticulture de Beaune, ainsi qu’auprès de quelques-uns parmi les vignerons les plus réputés de Bourgogne. Ses vignes sont, d’ailleurs, palissées différemment de celles de ses voisins. À l’abandon depuis trois ans, c’est Paul qui a fait revivre le lieu. Et redonner vie à la terre, sa terre. Son accent est du Sud mais son savoir-faire ne trahit personne : il l’a affiné plus au Nord. Et ça marche : les quatrièmes vendanges sont terminées ; 9 000 bouteilles vont sortir du domaine : deux blancs, en Viognier pour le premier, en Roussanne pour le second et un rosé, en Grenache, tous trois en appellation Clos de la Mirandole. La culture est raisonnée, le travail des sols mécanique et les vendanges réalisées à la main. Ici, le maître des lieux s’appelle... Paul. *“Je n’ai pas les clés de la cuverie”*, s’amuse Philippe qui se plaît, à porter main forte, *“plutôt à porter les grappes”*, tempère Paul, durant les vendanges. Un détail : on accède à la cuverie par la maison, en passant par la cuisine. Voilà qui en dit long. Tout est appréhendé et réalisé à l’aune de la bonne humeur. Le fil d’Ariane de la mission qu’ils se sont fixés : *“se faire plaisir”*. À terme, la superficie des vignes est appelée à tripler ; le domaine à se développer. Sous la posture bienveillante du Mont Ventoux, un domaine s’éveille. Ici ne coule pas que du vin ; il découle une âme.



“Ça fait pas de bruit mais c’est parlant : regardez la jambe, humez le vin”

François Pipala





La création d'un produit Cinco Jotas est un beau mélange de dévouement, de talent et de minutie de nos artisans. Il exige un équilibre délicat tout comme l'harmonie obtenue par chaque être vivant dans la fragilité des prairies espagnoles. C'est la perfection d'une véritable œuvre d'art, luxueusement unique et exclusive.

Cinco Jotas, une pièce de gastronomie rare



Cinco Jotas



Marie Asta à l'écoute de Patrick Font et de son fils Romain :
une histoire de famille, de passion et d'envie !

FRUITS DE LA PASSION

Au cœur des vergers des côteaux du Jarez s'écoule une histoire familiale. Une saga mâtinée de jus, parfois de nectars, saupoudrée d'artisanat, d'humanisme et d'ambition. L'Atelier Patrick Font n'est pas qu'une entreprise : elle conte une histoire en tirant la quintessence de fruits dont le parcours est empreint d'échanges et de réflexions. Une posture qui a du sens. Le monde frappe à sa porte.



C'est le top 5 gagnant : celui qu'on retrouve sur les tables des brasseries Bocuse.
Pêche de vigne, abricot, pomme, tomate et orange.



Ça s'active sur le site de production : Jean-Pierre, Maxime et Olivier sont en action ; Patrick aussi. Au patron la conduite du Fenwick et la valse des palettes en bois remplies d'abricots. Car aujourd'hui : c'est abricot ! *"Chaque journée est différente : les maturités se chevauchent, nous travaillons en fonction"*. Du 15 juin au 10 août environ, les abricots sont à la mode ; idem pour les pêches blanches et jaunes, les fraises, les framboises etc. Ici, le temps n'a pas d'emprise : la nature décide. En attendant, ça bosse : le tirage est prévu en fin de matinée. *"Deux mille bouteilles"*, confie Romain, fils de Patrick, en charge du développement de l'entreprise familiale. En bas, dans la vallée, sur le site de logistique de Saint-Maurice-sur-Dargoire, c'est Marine, la fille ou la sœur (c'est selon) qui veille. Retour en haut, à 560 mètres d'altitude, sous le plateau de la Champignière qui pointe trois cents mètres plus haut. Les Monts-du-Lyonnais, la vallée de l'Ondaine, le Pilat au loin, depuis notre Nid d'aigle coule une zénitude seulement troublée par le travail des hommes. *"Avec trois tonnes d'abricots, on fait 6 000 litres ; avec les pommes ? Pour un litre, il nous faut 1,6 kg de fruits"*. Patrick et Romain sont précis, minutieux. Ajouter l'eau, le sucre, respecter les équilibres sucrasiques, autant d'opérations qui répondent à un process bien huilé : deux millions de bouteilles sont produites chaque

année pour un chiffre d'affaires de 3,5 millions d'euros, quinze collaborateurs et 1 500 clients actifs. Parmi eux, les plus belles tables de France. Et Bocuse, bien sûr (voir par ailleurs). Une affaire de famille qui marche donc. Une histoire que Patrick a décidé d'écrire. Seul, d'abord. Après des études supérieures en électrotechnique et une première expérience professionnelle à Paris, il décide de rentrer chez lui, à Saint-Romain-en-Jarez et de reprendre l'exploitation familiale en polyculture. Seulement en 1993, dame nature fait des siennes, il faut se réinventer. *"D'où l'idée de se lancer dans la production de jus et de nectars pour sortir de l'impasse"*, sourit Patrick. La vie sourit aux audacieux : la preuve.

2020 : nouveau site pour nouveaux objectifs

1994 : son travail finit par être reconnu par ses collègues arboriculteurs. Rapidement, il transforme leurs fruits et légumes. Un an plus tard, il est sollicité pour élaborer des jus et nectars très haut de gamme : il s'en vend dans le monde entier. 1997, sa passion pour des fruits d'exception le conduit jusqu'à Douala, au Cameroun. Il identifie, avec les agriculteurs locaux, les variétés les plus expressives, notamment une

mangue sauvage au parfum unique. Séparé en 2009 de son client principal, Patrick Font vole de ses propres ailes en commercialisant ses produits en son nom (il lance la marque Émile Vergeois en 2015 pour différencier ses cibles). Il développe la partie commerciale, intègre Romain et crée la marque Patrick Font. En 2018, c'est Marine qui arrive. L'Atelier Patrick Font est en place : la fusée peut décoller. De tout cela, Marie Asta, n'en perd pas une miette. Pétilante, notre assistante manager de la Brasserie des Lumières au Groupama Stadium a l'habitude des ambiances endiablées et des parties à fort enjeu. Elle est bien tombée. Car 2020 est à marquer d'une pierre blanche, le mois d'avril principalement. L'heure du changement de dimension a sonné. *"Nous mutualisons nos deux sites et multiplions par deux et demi notre surface au sol pour la porter à 5 000 m², se réjouit Romain. De l'extraction aux lignes de conditionnement, nous allons tout repenser. Nous réhabilitons un site à Tartaras, le long de l'A47. Un investissement de 600 000 euros pour la rénovation et de cinq millions d'euros au total. Un enjeu majeur pour nous qui nous permettra de soutenir notre croissance à deux chiffres, 20 % depuis plusieurs années, mais surtout qui nous servira de marchepied vers notre prochain objectif : l'international."* Car si l'export ne pèse que 5 % de l'activité, tout porte à croire que les jus et nectars Patrick Font ne vont plus se contenter de voir du pays : le monde leur ouvre les bras. Romain renchérit : *"Nous avons identifié trois distributeurs aux États-Unis et déjà nos étiquettes sont compatibles avec le marché US. Nous avons des touches en Chine, Suisse, Belgique, Suède ainsi qu'avec une belle maison italienne. Notre objectif ? Atteindre le seuil des 10 millions d'euros de chiffre d'affaires à six voire sept ans"*. Bref, de l'eau, pardon du jus, va couler sous les ponts...

Patrick est formel : *"75 % de notre production vient d'un rayon de 60 km"*. Du Pilat, des Monts-du-Lyonnais notamment. Mieux L'Atelier Patrick Font s'engage aux côtés de ses fournisseurs. D'ailleurs, une cinquantaine d'agriculteurs du coin repartent avec leur jus : *"Nous avons replanté 2 500 plants de pêches de vigne à Bessenay ainsi qu'un demi hectare de tomates jaunes et de tomates noires de Crimée. Notre sourcing est également une vraie valeur ajoutée : nos pamplemousses viennent d'Israël, nos mandarines de Sicile, nos oranges de Valence, en Espagne. Sans oublier les investissements que nous menons : des plantations au Cameroun, avec un artisan de La Réunion pour un 100 % ananas Victoria que nous surgelons en sortie de cuves, auprès d'une coopérative de litchi à Madagascar. Demain ? Nous cherchons... Pourquoi pas acquérir un cépage ?"*

Ainsi Font, Font, Font...
Trois générations nous contemplant, dont Marie-Lucienne, 87 ans, la maman de Patrick qui, il y a encore quelques années, lavait et étiquetait les bouteilles... Patrick lui, va réaliser son rêve : *"Il attendait tellement d'avoir un vrai atelier, une vraie usine"*, souligne Romain. Chose faite en 2020.





LA PRODUCTION : UN PROCESS QUI COULE...

Jus & Nectar

Récolte des fruits et légumes à pleine maturité
chez les partenaires producteurs
Réception et contrôle qualité des fruits
Stockage des fruits frais
Tri et sélection des fruits
Lavage

Jus

Broyage et pression à froid
Clarification du jus
Filtration du jus

Nectar

Centrifugeage des fruits
Stockage de la pulpe dans les réservoirs
Analyse en sucre et acidité de la pulpe de fruit
Addition d'eau à la pulpe
Rééquilibrage en sucre et acidité selon les taux originaux
Contrôle qualité

Pasteurisation (de 78° à 90° en fonction des fruits)
Embouteillage et fermeture hermétique
Impression sur le bouchon de l'heure et de la date du n° de lot
Refroidissement des bouteilles par aspersion d'eau
Stockage et séchage des bouteilles
Expédition des palettes au service logistique
Étiquetage et emballage – expédition

Une première pour Marie :
une initiation au triage
des abricots.



PUR JUS ? NECTAR ?

“Les purs jus sont obtenus par pressage des fruits et légumes : il est simple d'en séparer le jus de la pulpe. Prenez l'exemple de la pomme, l'ananas ou de la carotte. Aucun additif n'est ajouté.

Le Nectar ? Il découle des fruits dont il est plus difficile de séparer le jus de la pulpe. C'est le cas des fruits à noyau tels que la pêche, l'abricot ou la mangue mais aussi des baies comme la myrtille, le cassis ou encore la framboise. Le procédé ? Après l'obtention d'une compote de fruits, cette dernière est simplement rééquilibrée en eau, sucre et acide citrique (molécule du concentré de citron) afin de retrouver les saveurs originelles du fruit. Un antioxydant (vitamine C) est ajouté pour que le nectar ne s'oxyde pas.”

Patrick Font



Broyage et pression à froid. La pulpe est séparée du jus.

Top 10 des ventes de Patrick Font

- Tomate
- Abricot
- Framboise
- Tentation pomme
- Pêche de vigne
- Orange
- Ananas Victoria
- Litchi
- Poire Williams
- Mangue



Si la fabrication est réalisée sur le site historique de Saint-Romain-en-Jarez, les bouteilles sont ensuite expédiées sur le lieu d'expédition de Saint-Maurice-sur-Dargoire où s'effectue notamment l'étiquetage. Aujourd'hui, c'est framboise !



En 2020, le process de mise en bouteille, de conditionnement et d'expédition passera à la vitesse supérieure grâce au nouveau site ultra-moderne de Tartaras.



Marine et son frère Romain en plein travail de conditionnement. Désormais tous deux associés à l'entreprise familiale, ils sont l'avenir de l'Atelier Patrick Font.

LE BOULANGER
DE
L'ILE BARBE





Le boulanger de L'île Barbe

5, place Henri Barbusse - 69009 Lyon
Tél. 04 78 83 98 35

Jockey

Halles de Lyon - Paul Bocuse

102, cours Lafayette - 69003 Lyon
Tél. 04 72 77 52 50

Le boulanger de Lentilly

25, rue de la Mairie - 69210 Lentilly
Tél. 04 78 25 62 97

Le boulanger de l'Hôtel de Ville

76, rue des Trois Conils - 33000 Bordeaux
Tél. 05 56 110 110

Le boulanger de La Lune

6 bis, avenue Général Leclerc - 69160 Tassin La Demi-Lune
Tél. 04 37 64 65 65

www.boulangeriejockey.com



Dès les premières secondes, on ressent les effluves de malt : les brasseurs mélangent le malt et le pain recyclé provoquant un léger nuage qui préfigure quelque peu les caractéristiques du précieux breuvage.



DE BRASSE, EN BRASSE

C'est au cœur des Terres Froides, à Saint-Geoire-en-Valdaine, dans le pays voironnais au-dessus de la vallée de l'Ainan, dans un paysage vallonné et aux portes de la Chartreuse, que les Maisons Bocuse ont sourcé une bière originale. Une boisson découverte, loin des sentiers battus, aux codes très éloignés des brasseurs industriels. Une manière d'élargir l'offre de bières de la Maison Bocuse et de répondre à une demande croissante de bières originales. Avec du caractère.

Quelque part à une trentaine de kilomètres de Grenoble. Loin de l'ébullition de la Brasserie Le Sud, le quotidien de Malaurie Roche, assistante manager. Qui se retrouve, un matin de juillet, dans un lieu inconnu pour assister à la fabrication des bières proposées dans les établissements du groupe. Un réel dépaysement pour la jeune femme que de se retrouver dans un cadre aussi champêtre, si paisible et d'être accueillie par Amandine, cofondatrice de la marque Cocomiette, à l'entrée de l'imposant bâtiment en pierres qui abrite la brasserie artisanale du Val d'Ainan.

À peine ont-elles pénétré l'intérieur du bâtiment, que les deux femmes sont envahies par les effluves de malt. Pleine d'allant, Amandine les oriente rapidement vers les cuves afin de rejoindre le brasseur, maître des lieux, qui leur distille avec passion quelques petits secrets de fabrication de la bière : *"Nous produisons toute l'année les bières La Dauphine que nous élaborons et fabriquons sur-place selon un savoir-faire traditionnel. Nos bières ne contiennent aucun additif, ni conservateur ; elles ne sont ni filtrées ni pasteurisées. Elles refermentent en bouteille, d'où le léger dépôt de levure, parfaitement naturel."*

Une gamme de bières lancée par des femmes

En cette matinée d'été, Amandine a endossé le bleu de chauffe ; elle reste concentrée sur le brassage de sa bière Cocomiette élaborée en partenariat avec le brasseur de la brasserie artisanale du Val d'Ainan. Une bière créée de toutes pièces il y a quelques mois par Amandine et Charlotte, deux amies, toutes deux diplômées de l'EDHEC, ex. cadres engagées dans l'économie sociale et solidaire, qui ont décidé de se lancer dans une aventure entrepreneuriale, empreinte *"de sens et d'engagement"*. Tels sont le socle et la genèse de Cocomiette qu'elles ont portés sur les fonts baptismaux après avoir élaboré avec Nathalie Munsch, brasseuse expérimentée, leurs trois premières recettes à base de pain. Trois recettes pour trois premières gammes : une Red Ale aux arômes de pain grillé, une lager de caractère et une bière de blé herbacée et aromatique. *"Nous produisons nos bières selon les principes de l'économie circulaire. Les produits Cocomiette sont fabriqués à partir de chapelure de pain invendu. Dans nos recettes 30 à 35 % des malts sont remplacés par de la chapelure de pain, récupéré auprès d'invendus de boulangers"*, souligne Amandine enthousiaste à l'idée que ses bières au pain aient séduites les Maisons Bocuse.



La Cocomiette se différencie par la présence de pain recyclé à hauteur de 30 % du malt.





< L'eau puisée dans le puits est à la source des bières produites dans la brasserie du Val d'Ainan.



Lors de la macération, l'eau chaude permet de transformer l'amidon présent dans les céréales, en sucres.



Le pain est ajouté au malt dans la cuve pour la première étape de fabrication de la bière : la macération.



LE RITUEL DU BRASSEUR

Tout débute par le concassage dans un moulin qui écrase les grains durant environ trente minutes. Le brasseur concasse le malt d'orge "une graine constituée d'amidon non utilisable en l'état pour produire la bière". Lorsque cette dernière commence à germer, elle produit des enzymes qui lui permettent de transformer l'amidon en sucres utilisables à la fois pour sa croissance... et pour fabriquer la bière.

En fonction du type de maltage opéré sur la graine, différentes sortes de malts classées sont obtenues selon leurs arômes et leurs couleurs, du plus clair au plus foncé. Desquelles résultent des bières que l'on veuille des blondes, des ambrées, des brunes etc. Détail intéressant : pour produire 800 à 850 litres de bière, comptez 200 à 350 kg de malt. Vient ensuite l'étape de macération : le malt concassé est mélangé à une demi cuve d'eau autour de 65°C.

C'est la température à laquelle les enzymes commencent à transformer l'amidon en sucre. La macération — qui dure entre une et deux heures — nécessite ensuite de passer à plusieurs paliers de températures. Une fois obtenu son mélange pâteux, le brasseur en extrait un liquide, le moût via un procédé de filtration. Le moût ainsi filtré est envoyé dans une cuve où il va être porté à ébullition, avant d'y ajouter le houblon (1,5 à 2,5 kg environ). Afin de lui conférer sa pleine amertume, le houblon a besoin d'un process d'environ une heure à 100 degrés. Au bout de ce processus, l'heure est venue de rajouter du houblon aromatique et des épices. Le moût est ensuite refroidi à 20 degrés grâce à un circuit d'eau froide à contre-courant qui capte la chaleur du brassin. S'ensuit l'étape cruciale de la fermentation qui se déroule dans une cuve cylindrique à double paroi, à environ 20 degrés pendant dix jours : "Les levures consomment les sucres fermentescibles afin de créer de l'alcool et du gaz carbonique". Ça y est : la bière est née, avec un hic cependant : elle n'a pas acquis toutes ses qualités gustatives et n'est pas encore pétillante. Pour clarifier la bière, il est nécessaire d'envisager une garde à froid, à 2 degrés pendant dix jours, afin que la bière arrive à maturation. Avant de procéder à la mise en bouteille la température de la bière est remontée à 20 degrés : une dose de sucre est ensuite ajoutée. Au moment de la mise en bouteille, la bière ne pétille toujours pas. Ce sont du sucre ajouté et des levures présentes que découle la création du gaz carbonique dans la bouteille. Un procédé qui porte un nom : la refermentation en bouteille. Ces dernières sont conservées à température ambiante, à 20 degrés, pendant — au moins — deux semaines.

< Amandine évoque la robe de la bière à Mallaurie, très attentive.

LA BIÈRE, LE PAIN QUOTIDIEN

D'AMANDINE ET CHARLOTTE

Elles se sont rencontrées sur les bancs de l'EDHEC à Lille : Amandine Delafon, la brune, Charlotte Desombre, la blonde. La première a fait de la gestion de projets commerciaux à l'international ; la seconde a évolué au service marketing d'une multinationale dans la cosmétique. Toutes deux bifurquent (en 2012) dans le secteur de l'économie sociale et solidaire pour rejoindre l'association Sport dans la Ville, puis Ronalpia pour Amandine. Jusqu'au jour où : *"À force de refaire le monde autour d'une bière, nous nous sommes posées la question : et pourquoi ne pas en faire ?"*, s'amuse-t-elles. Aussitôt dit, aussitôt fait : à l'aune de la quarantaine, leur marque de bière Cocomiette voit le jour. Une marque en adéquation avec l'économie circulaire et le zéro déchet, qui colle parfaitement à leur envie commune *"de faire bouger les méthodes de production classiques, tout en ayant un impact environnemental le plus positif possible"*. En ne lançant que des gammes de bières au pain recyclé, les deux entrepreneurs au féminin ont relevé le challenge et comptent bien s'imposer sur un créneau qu'elles imaginent très prometteur. *"Notre défi ? Produire des bières autrement, en adéquation avec nos valeurs et gustativement uniques ; remplacer 30 % des céréales maltées par du pain et de facto créer un cercle vertueux de recyclage et de récupération"*, souligne Amandine Delafon qui s'enorgueillit de participer à la réduction du gaspillage alimentaire en produisant de la bière à partir de pains invendus réduits en chapelure. Autre motif de satisfaction : les deux associées qui ambitionnent de s'inscrire dans une logique de circuit court aspirent à dupliquer leur modèle isérois en Ile-de-France (en priorité) puis dans d'autres régions. L'idée ? Tisser un réseau de partenaires pour récupérer de la chapelure de pain directement auprès d'un fournil, de produire leurs bières dans une brasserie locale, puis de les commercialiser dans des épiceries, cavistes, fromageries, bars et restaurants locaux. De là à penser que leur vie est un long fleuve tranquille...



Morgon
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

GEORGES
DUBOEU

www.duboeuf.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Éric Pansu

À POINT

Parmi les chefs cuisiniers des Maisons Bocuse, il se qualifie lui-même de “dernier des Mohicans... où mascotte, c’est selon.” Bien sûr, son sens de la répartie le fait rire, une autre facette d’un homme pas comme les autres. En cuisine pour Bocuse depuis 1988. Là, on ne rit plus.



Débuts des années 1990 : la période “des bateaux”.
À la gauche de Paul Bocuse ? Le garçon avec la moustache ?
Éric Pansu.

“Je suis rentré là-bas, très bas [sic], comme commis. C’était un choix, une décision assumée. J’avais 26 ans, déjà de l’expérience mais bon, j’étais à Collonges, au restaurant de Paul Bocuse, cornaqué par Roger Jaloux et Christian Bouvarel, des monstres sacrés.” À l’évocation de ses premiers souvenirs bocusiens, Éric Pansu n’en mène pas large. À Collonges, il sera chef saucier durant deux ans, avant d’effectuer, nonobstant quelques intermèdes, toute sa carrière sous la bannière bocusienne, *“c’est simple, je suis le plus ancien en cuisine, Christophe Muller est arrivé quelques années après”*. Un attachement à mettre en résonance avec ses souvenirs d’enfance : *“Mon père, représentant en mécanique industrielle, adorait la cuisine. C’est lui qui, le premier, m’a parlé de Paul Bocuse. Il s’y rendait de temps en temps.”* Virus pris, le jeune Éric cherche *“une maison calme”* pour son apprentissage : ce sera la Mère Jacquet, à Pérouges, une maison spécialisée dans les grenouilles, évidemment. *“Mon patron connaissait bien un certain Jean Fleury, chef de cuisine au Frantel (le restaurant situé en haut du fameux « crayon », pendant longtemps la plus haute tour de Lyon). Monsieur Fleury m’a proposé de le rejoindre”*. Nous sommes en 1980 : c’est la première proposition de Jean Fleury à l’encontre d’Éric Pansu... L’armée - *“dans les commandos de l’armée de l’air : [ils] voulaient me faire sauter en parachute mais n’y sont jamais parvenus”* [rires] - puis de nouveau le Frantel, avant que l’ADN à la sauce Pansu ne se révèle : cet homme se plaît à voyager. *“J’ai bossé deux ans chez Léon de Lyon, effectué l’ouverture du bar à vins, puis travaillé avec Olivier Belval, neuf mois chez François Clerc à Paris, jusqu’au coup de fil de Monsieur Fleury”* : proposition versus deux ! *“Devenu directeur puis associé de Paul Bocuse, il m’informe d’une place à Collonges : deux mois après mon arrivée, j’étais chef saucier.”*



“La photo illustrant l'article était mal légendée : ils m'ont confondu avec Paul Bocuse...”

Pas suffisant pour contenir l'énergie du garçon, la bougeotte le titille. *“Monsieur Paul savait que j'aimais voyager : pour éviter, sans doute, de me voir partir il m'a proposé les bateaux [sic] puisqu'à l'époque nous avions une franchise.”* Avec l'assentiment (teinté d'un zeste de bienveillance) de Monsieur Paul, voilà Éric Pansu sur le Royal Wilkinson, beau bébé battant pavillon norvégien, les Bahamas comme port d'attache, le monde comme terrain de jeu. *“J'avais quatre cuisiniers avec moi : nous nous occupions du restaurant gastronomique, quatre-vingt couverts par jour, peinarde [rires]. En plus, j'étais privilégié à bord, deux barrettes, au même niveau qu'un lieutenant. D'ailleurs j'aurais dû me faire faire la veste [rires].”* Sur le Savarona, un bateau privé, la fête sera moins belle : *“Je m'ennuyais pour être poli, je n'avais pas grand-chose à faire. Donc je suis parti au bout de quelques mois... à Rome, Au sans-Souci et enfin à Montpellier, au Pullman.”* Dans le sud de la France, le téléphone sonne. Fleury/ Pansu : acte III. Le chef Fleury lui parle de l'ouverture d'une brasserie, le Sud. *“Il me propose le poste de chef de cuisine : je suis rentré au bercail illico [rires].”* L'ouverture du Sud, de Marguerite, des Lumières, du Louvre, le chef aura multiplié les lancements. En atteste une confiance absolue de la part des Maisons. Qui laisse le globe-trotter patenté parcourir le monde au gré de ses Semaines gastronomiques (deux à trois par an). Des rendez-vous qui rencontrent de vrais succès. Même la presse en parle. Le Figaro, un jour. La suite, une histoire à la Audiard : *“Le Figaro écrit un beau papier sur un évènement que j'organise sur un bateau : bel article et belle photo de moi prenant la pose avec ma veste de chef, ma médaille de Meilleur Ouvrier de France (1996). C'est super ! Jusqu'à la légende de la photo : “Paul Bocuse à bord du bateau...” Ouh là là, je me décompose : ils m'ont confondu avec le patron ! C'était l'été, je me disais qu'il n'allait pas tomber dessus (tous les matins, Paul Bocuse lisait la presse). En rentrant je me fais discret... Un beau jour je suis à la brasserie à l'Ouest. Paul Bocuse est là. Il hurle :*

— Ériiiiiiiiiic !!

Je baisse les yeux, les oreilles, je comprends que les prochaines minutes vont être tempétueuses [rires]. Il s'approche de moi et me fusille du regard :

— Monte me voir !

Je le suis.

— On m'a dit que tu avais acheté un bateau !?

— Ah bon...

— Tout le monde croit que je monte à bord

— Ah bon...

— T'as pris combien ?

— Pardon Monsieur Paul ?

— T'as pris combien !

— Heu... (je lui donne la somme)

— (Il s'esclame) *Quoi ? c'est tout ? Mais tu bafoues mon nom : prends plus cher la prochaine fois, c'est pas assez !*

— Oui, Monsieur Paul...

Au Sud, Éric Pansu est comme chez lui mais il y a un hic. *“Paul Bocuse voulait que je fasse des tajines mais ce n'était pas ma cuisine, j'ai appris le gras doux moi [rires]. Du coup j'en parle à Monsieur Paul :*

— *Les tajines ? Je ne sais pas faire il faut que je me forme. Il faut m'envoyer à la Mamounia pour que j'apprenne.*

— *La Mamounia ? À Marrakech ? T'as pas trouvé plus près ?*

Je suis parti quinze jours à la Mamounia : tous les jours de 16 à 19 heures, j'étais en formation tajine. Le reste du temps ? j'étais en formation détente [rires]



Quai Saint-Antoine, sur le bords du Rhône à Lyon : les deux hommes se retrouvaient parfois, pour acheter de bons produits.



À l'époque du Sud, Monsieur Paul m'appelait son “ange-gardien”.

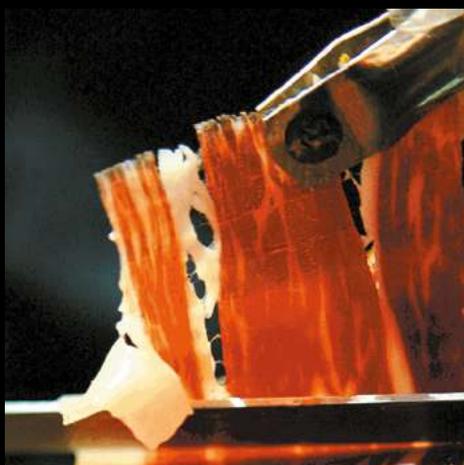
Chicago avec Paul-Maurice Morel, à l'époque directeur du Sud et contrôleur de gestion, Hong-Kong avec... Jean Fleury — *“Je lui piquais ses cartes de visite : jusqu'au jour où devant un établissement, le groom me salue d'un « Bonjour Monsieur Fleury » ; Jean était à côté de moi...”* — Éric Pansu a parcouru le monde, sans jamais s'éloigner de ses racines : Bocuse. *“Aujourd'hui, je navigue entre Fond Rose, Marguerite et la Brasserie du Louvre, à Paris.”* Demain, il est fort probable qu'il change de posture : place à la transmission. Son nouvel antre est tout trouvé : la Fondation Paul Bocuse. Une manière de rendre hommage à son pygmalion, Roger Jaloux. *“Il m'a tout appris et présentait deux traits de caractère fort appréciables : il était juste et s'emportait rarement.”* Juste, une qualité qui sied au chef Pansu : *“Je suis franc, je dis les choses”*. Et de se souvenir, de lui et Paul Bocuse nageant dans une piscine à Anguilla, dans les Caraïbes : *“Tu vois Éric, on n'est pas riche, mais on vit comme les gens d'ici.”* Du bon sens, sauce maison.

masse

1884
La maison du foie gras Depuis

RUNGIS - LYON - STRASBOURG - NANTES

La gastronomie dans les étoiles
au coeur de la ville des lumières



Masse Rhône Alpes-Auvergne Région PACA - GVIO Parc Limonest - 1, rue des vergers - BP 26 - 69579 LIMONEST
www.tropheemasse.com / www.maison-masse.com / [facebook/foiegrasmasse](https://facebook.com/foiegrasmasse)



À TABLE !

Mijoté d'agneau safran et cumin en tajine, pommes de terre Nouvelle et petits légumes

By Éric Pansu, Meilleur Ouvrier de France 1996



6 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 2h40



800 g de mouton,

Poitrine, collet, basse côtes et épaule par quart

Un gros oignon

Une carotte moyenne

Une pincée de sucre en poudre

Deux cuillerées à soupe de farine

Deux gousses d'ail

Deux cuillerées à soupe de purée de tomates (ou trois tomates fraîches)

Un bouquet garni

400 g de petites pommes de terres Nouvelle

Vingt-quatre petits oignons ou fanes

125 g de poitrine maigre (facultatif)

Sel, poivre

Cumin : une cuillère à soupe

Un gramme de safran





— L'épaule et les basse côtes sont désossées et coupées en morceaux de 60 gr puis parés pour certains d'entre eux.

— La poitrine et le collet sont débités, sans être désossés.

— Faire rissoler le mouton avec le gros oignon et la carotte coupés en quartiers, dans un peu de graisse fumante ou de beurre très chaud, dans un plat à sauter. Assaisonner le tout de sel et de poivre.

— Une fois la viande suffisamment rissolée : égoutter une partie de la graisse.

— Saupoudrer le mouton d'une pincée de sucre en poudre ; remuer à feu vif durant une minute, le temps de permettre au sucre de caraméliser (il donnera une jolie couleur au navarin).

— Ajouter la farine : mélanger et laisser blondir quelques instants.

— Jeter l'ail écrasé sur la viande : remuer en chauffant quelques secondes puis mouiller avec de l'eau, à hauteur de la viande.

— Compléter avec la purée de tomates (ou les tomates fraîches), le bouquet garni, le safran et le cumin.

— Faire bouillir et cuire lentement (et régulièrement) au four, à couvert, durant une heure.

— Ce temps de cuisson passé, renverser la viande sur un tamis placé au-dessus d'un récipient.

— Trier les morceaux ; les séparer des os détachés (ou débris de peau) et de la garniture de légumes ; les mettre dans un plat à sauter lavé.

— Éparpiller les pommes de terre épluchées dessus ; si elles sont trop grosses : les couper et les parer au volume d'un petit œuf ; ne pas oublier les oignons rissolés et glacés avec le lard de poitrine taillé en lardons, ébouillanté et revenu.

— Dégraisser la sauce qui s'est reposée durant la préparation : la goûter puis ajouter l'assaisonnement : la verser sur la viande et les pommes de terre. Elle est un peu courte ? L'allonger avec un peu d'eau.

— Faire bouillir à nouveau ; couvrir et cuire lentement au four pendant une heure.

— Enfin, servir en utilisant, si vous le pouvez, un plat rond pour le dressage.

**RESTAURANT
GASTRONOMIQUE**

L'Auberge du Pont de Collonges
50, rue de la plage
69660 Collonges-au-Mont-d'Or
04 72 42 90 90
www.bocuse.fr

BRASSERIE

Brasserie Le Nord
18, rue Neuve
69002 Lyon
04 72 10 69 69

Brasserie Le Sud
11, place Antonin-Poncet
69002 Lyon
04 72 77 80 00

Brasserie L'Est
14, place Jules-Ferry
69006 Lyon
04 37 24 25 26

Brasserie L'Ouest
1, quai du Commerce
69009 Lyon
04 37 64 64 64

Brasserie des Lumières
Groupama Stadium -
Olympique Lyonnais
10, avenue Simone-Veil
69150 Décines-Charpieu
04 72 10 00 00

Brasserie du Louvre
Hôtel du Louvre
1, place André-Malraux
75001 Paris
01 44 58 37 21

Site web des brasseries :
www.brasseries-bocuse.com

RESTAURANT

Restaurant Fond Rose
25, chemin de Fond-Rose
69300 Caluire-et-Cuire
04 78 29 34 61

Restaurant Marguerite
57, avenue des Frères-Lumière
69008 Lyon
04 37 90 03 00

RESTAURATION

Restaurants Ouest Express
à Vaise, à Confluence et à
Villefranche-sur-Saône
www.ouestexpress.com

Rendez-vous
The Village
Parc du Couvent
38090 Villefontaine
04 74 82 13 06

**RÉCEPTIONS
& ÉVÈNEMENTS**

Abbaye de Collonges
Quai de la Jonchère
69660 Collonges-au-
Mont-d'Or
www.bocuse.fr

TRANSMISSION

Association Institut Paul Bocuse
www.institutpaulbocuse.com

5 000 étudiants diplômés
à travers le monde depuis 1990.

**L'UNIVERS BOCUSE
DANS LE MONDE**

“C’est important d’avoir
des projets dans la vie :
il ne faut pas regarder le passé,
il faut regarder l’avenir.”

Paul Bocuse, interview pour Les Chefs Cuisiniers

**ÉTATS-UNIS**

**Parc Walt Disney World
Pavillon français d'Epcot**
La brasserie Chefs de France
Le restaurant gastronomique Monsieur Paul
La boulangerie-pâtisserie
Le glacier
La Crêperie de Paris

JAPON

Tokyo
Brasserie Paul Bocuse Le Musée
Brasserie Paul Bocuse Ginza
Brasserie Paul Bocuse Daimaru
Maison Paul Bocuse

Kanazawa
Jardin Paul Bocuse
Café et Brasserie Paul Bocuse

Nagoya
Brasserie Paul Bocuse La Maison

Fukuoka
Brasserie Paul Bocuse Hakata

www.hiramatsurestaurant.jp

PRODUIT

Café Paul Bocuse
Produit d'exception
lancé en septembre 2019.

**RÉSIDENCE
DE TOURISME**

Dock Ouest
39, Rue des Docks
69009 Lyon
04 78 22 34 34
www.dockouest.com

1 000
comme le nombre d'hommes
et de femmes qui portent
le nom Bocuse au quotidien

MÉCÉNAT

Fondation Paul Bocuse
www.fondation-paul-bocuse.com

Ateliers en France et en Belgique.

THE VILLAGE

LE FRENCH OUTLET*

— 100 GRANDES MARQUES DE -30% À -70% TOUTE L'ANNÉE* —

LE VILLAGE DE MARQUES POUR TOUTE LA FAMILLE

UN PÔLE RESTAURATION AUTOUR DU LAC
AVEC DES SPECTACLES EXCEPTIONNELS



À 15 MINUTES DE L'AÉROPORT LYON SAINT EXUPÉRY
AUTOROUTE A43 SORTIE 6 VILLEFONTAINE
www.thevillageoutlet.com



Septembre 2019,
palais de l'Élysée :
déjeuner des Grands
Chefs organisé
par Olivier Ginon
(au premier plan).
À sa gauche, le président
de la République,
Emmanuel Macron
et son épouse, Brigitte.
Au second plan
(de gauche à droite) :
Jérôme Bocuse, Vincent
Le Roux, directeur
général du restaurant
Paul Bocuse, Françoise
Bernachon, François
Pipala, Philippe
Bernachon, ainsi que les
chefs, Christophe Muller
et Gilles Reinhardt.

Président fondateur : Paul Bocuse

Président : Jérôme Bocuse

Directeur de la publication : Paul-Maurice Morel

Directeur de la rédaction : Christophe Magnette

Directeur artistique : Ghislain Lainé

Auteur : Christophe Magnette

Morgan Couturier (84-85), Franck Bensaid (112-116).

Publicité : Marie Seguy - mseguy@brasseries-bocuse.com - 04 37 64 64 66

Photographies :

Couverture : © Ben Oyne (portrait de Paul Bocuse)

© Matthieu Cellard : 10-12 ; 14-16 ; 24-35 ; 42 ; 44 ; 46 ; 48-52 ; 119 ; 122-125.

© Studio DMKF Didier Michalet et Karen Firdmann : 4-9 ; 36 ; 38 ; 40 ; 54 ; 56 ; 70-76 ; 80 ; 92 ; 96 ; 112-116.

© Étienne Heimermann : photo édito page 1.

© Jean Francois Mallet : portrait Paul Bocuse page 22.

© Saby Maviel : 18-22 ; 58 ; 93 ; 98-100 ; 102 ; 104-109.

© Fabrice Schiff : 82-85.

DR Maisons Bocuse : 2, 37.

DR : 78, 94, 128.

Archives personnelles, Chef Pierre Orsi et Chef Christian Bourillot : 86-88 ; 90-91.

Archives personnelles, Chef Éric Pansu : 118 ; 120.

Remerciements :

Marie-Sophie Obama pour sa chaleureuse présence

Amal Morel pour la très efficace coordination éditoriale

Conception, mise en page : Lyon People

Édition : Lyon People

ISBN : 978-2-9567072-2-6

Impression : MP Édition

Contact magazine : Laura Thouroude - lthouroude@maisons-bocuse.com - 04 37 64 64 66



Nouveau Taycan.

Chargé en émotions.

100% électrique. 100% Porsche.

Le nouveau Taycan, première sportive Porsche 100% électrique, représente la figure de proue technologique du concept Porsche E-Performance. Il développe jusqu'à 761 ch et offre jusqu'à 450 km d'autonomie pour vous procurer des sensations de conduite intenses. Prêts à entrer dans une nouvelle ère ?

Centre Porsche Lyon Nord

4 Chemin des Anciennes Vignes
69410 Champagne-au-Mont-d'Or
Tél. : 04 72 72 08 38
lyon-nord.centreporsche.fr

Centre Porsche Lyon Sud

1 Rue Nicéphore Niépce
69800 Saint-Priest
Tél. : 04 72 09 02 09
lyon-sud.centreporsche.fr

Gamme Taycan (au 30/10/2019) – Valeurs NEDC corrélée : Conso. électrique: de 24,6 à 26,9 kWh/100km – Émissions de CO₂ : 0 g/km.
Valeurs WLTP : Conso. électrique combinée: de 21,1 à 26,7 kWh/100km – Émissions de CO₂ : 0 g/km. Plus d'informations sur le site www.porsche.fr.



PORSCHE

N'ATTENDEZ PLUS POUR AVOIR DES ÉTOILES DANS LES YEUX.



(Re)découvrez la Carte, désormais en Métal.

Les plus grands chefs étoilés et les plus belles tables n'attendent que vous⁽¹⁾.

Profitez de votre offre exceptionnelle :

150€ remboursés

dès 1 500€ dépensés dans
les 3 premiers mois⁽²⁾



Carte Platinum American Express®



DON'T live life WITHOUT IT™ *

Une question ? Appelez-nous au
01 47 77 79 43⁽³⁾

www.americanexpress.fr/metal

*Ne vivez pas sans votre Carte.

(1)(2) Voir conditions sur le site. (3) Appel non surtaxé. Du lundi au vendredi, de 9H à 19H.

American Express Carte-France - Société anonyme au capital de 77 873 000 € - R.C.S. Nanterre B313 536 898 - Siège social : 4, rue Louis Blériot - 92561 Rueil-Malmaison Cedex