



a Madame
Barbara WOLFRAM
avec toute ma sympathie
germaine

Paul Bocuse

Automne 1980

11 oct 1980

PAUL BOCUSE

69660 Collonges au Mt d'Or. France

PAUL BOCUSE

Carte

Ouf cocotte concombé au caviar et saumon. 130.
Saumon frais sauvage à l'aneth, sauce aux câpres, pain de campagne grillé. 60.
Soupe aux truffes noires V.G.E. (plat créé pour l'Élysée en 1975). 140.
Terrine de foie gras frais du Périgord dans sa gelée au Xérès. 90.
Terrine de canard pistachée au foie gras Georges Bocuse. 45.
Petit pâté chaud Saint-Hubert, sauce poivrée. 65.
Fricassée d'escargots du Chanoine aux rocs des prés. 35.
Salade de coeurs d'artichauts aux écrevisses de pays. 40.
Potage du jour aux légumes du jardin. 30.

Soupe de grenouilles vertes à la bressane. 60.
Filet de carpe des Dombes en meurette. 60.
Soufflé de brochet aux écrevisses sur un lit d'oseille. 65.
Cassolette d'écrevisses au Pouilly-Fuissé parfumées au pistou. 45.
Loup en croûte de la Méditerranée farci mousse de homard, sauce choron. 120.
Mostelle de la Méditerranée à l'estragon, tomate fraîche et laitue. 70.
Médallion de lotte à la Constant Guillot
(cuisinier créateur de la sauce américaine). 75.
Homard breton en terrine au vin de Meursault. 60.
Assiette bretonne au beurre de ciboulette,
homard, saint-pierre, sole, turbot. 120.
Langouste "Puce" en carapace dans une petite nage tomate. 125.

Gâteau de foie blond de volaille de Bresse dans sa sauce aux écrevisses
entouré de petites quenelles, crêpes et rognons de coq à la tomate fraîche. 60.
Volaille de Bresse à la broche au feu de bois (2 pers.) 180.
Volaille de Bresse "Mieral" en vessie, sauce fleurlette (2 pers.)
fourrée de petits pois, navets, carottes, ris de veau, artichaut, foie gras. 180.
Blanc de volaille de Bresse farci de foie gras et truffe. 90.
Pigeonneau de Bresse à la broche en bécasse Michel Guérard. 80.
Canette de la ferme à la broche aux deux olives et navets nouveaux (2 pers.) 160.
Pintadeau fermier cocotte à la crème d'estragon, riz complet de Camargue (2 pers.) 160.
Lapereau du fermier au vinaigre de vin, parfumé au serpolet, nouilles fraîches. 40.
Sauté d'agneau des Alpes aux flageolets verts. 60.
Carré d'agneau à la broche parfumé à la sauge et à la fleur de thym. 60.
Pièce de bœuf poêlée du Charolais à la moelle marchand de vin. 60.
Emincé de veau blanc sur un coulis de tomates parfumé au basilic. 70.
Sauté de ris de veau et poulet de Bresse aux champignons des bois. 70.
Rognons de veau en casserole au vin jaune, purée de cresson. 70.

Gibiers sauvages selon la chasse (lièvres, perdreaux, faisans, civet de marcassin)

Cardons lyonnais à la moelle. 15.
Epinards marchers, beurre noisette. 15.
Gratin dauphinois à la crème double. 15.
Macarons au gratin Fernand Point. 15.
Nouilles fraîches maison au citron. 15.

Plateau de fromages sélectionnés par la Mère Richard. 30.

Délices et Gourmandises

Glace à la vanille de Madagascar - Glace aux pistaches de Sicile
Glace au caramel Pyramide - Sorbet fraise et framboise des Monts d'Or
Mousse au chocolat amer et oeufs à la neige, crème anglaise
Gaufres de la Grand-Mère Bocuse - Crêpes à l'orange
Fruits frais au sirop parfumés à la menthe
Génoise framboise citron - Gâteau au chocolat Maurice Bernachon
Compote de fruits de saison - Corbeille de fruits
Petites tartinettes aux fruits frais
Soufflé chaud aux fruits, citron vert et fruits de saison
Petits fours - Chocolat au vieux rhum des Trois-Rivières
Le choix de tous les desserts. 45.

* service 15 %

Menu

Terrine de foie gras frais du Périgord dans sa gelée au Xérès
ou
Saumon frais sauvage à l'aneth, sauce aux câpres, pain de campagne grillé

Loup en croûte de la Méditerranée farci mousse de homard
sauce choron
ou
Mostelle de la Méditerranée à l'estragon, tomate fraîche et laitue

Volaille de Bresse "Mieral" en vessie, sauce fleurlette (2 pers.)
ou
Rognons de veau en casserole au vin jaune, purée de cresson
ou
Emincé de veau blanc sur un coulis de tomates parfumé au basilic

Plateau de fromages sélectionnés par la Mère Richard

Délices et gourmandises, petits fours
Corbeille de fruits 220.

Menu

Saumon frais à l'aneth

Soupe aux truffes noires V.G.E.
(plat créé pour l'Élysée en 1975)

Assiette bretonne au beurre de ciboulette
homard, saint-pierre, sole, turbot
ou
Homard breton en terrine au vin de Meursault

Pigeonneau de Bresse à la broche en bécasse Michel Guérard
ou
Sauté de ris de veau et poulet de Bresse aux champignons des bois
ou
Canette de la ferme à la broche aux deux olives et navets nouveaux (2 pers.)

Plateau de fromages sélectionnés par la Mère Richard

Délices et gourmandises, petits fours
Corbeille de fruits 260.

Tous les jours un plat de la cuisine lyonnaise familiale : 70
servi uniquement au déjeuner

* service 15 %

PAUL BOCUSE

DE LA TRADITION... A L'ENTHOUSIASME

1765... Plus de deux siècles ! Un certain Michel Bocuse, pêcheur et canotier de Saône, installe en bord de fleuve une guinguette (mais connaissait-on déjà ce mot ? Oui d'après le *Robert* il apparaît dès 1697 - maison guinguette - de l'ancien français *guinger*, "giguer" signifiant sauter - maison où l'on danse !). Michel Bocuse, donc, ne fait pas danser les banlieusards lyonnais, mais les abreuve de vin des coteaux voisins et les nourrit de friture et de fromages du Mont d'Or. Il meurt en 1783 laissant l'établissement à Philibert Bocuse.

Philibert Bocuse donne naissance à Nicolas qu'il faut bien nommer Nicolas 1^{er} puisqu'il y en aura un second. C'est ce Nicolas 1^{er} qui fut le véritable fondateur de la dynastie culinaire des Bocuse, selon Félix Benoit, leur historiographe. C'est lui qui loua une maison en bord de Saône, à Collonges-au-Mont-d'Or, maison qui entre dans le patrimoine familial le 28 avril 1853, sous le règne de son petit-fils Nicolas II. Cette maison existe encore, c'est "l'Abbaye" et, en quelque sorte l'annexe de "Chez Paul Bocuse".

Mais la lignée ne s'arrête point là. Nicolas 1^{er} eut trois fils, dont Jean-Noël Bocuse qui, après avoir été grognard et blessé à Essling aux côtés du Maréchal Lannes, revint au pays et s'y fit cuisinier, puis eut un garçon Nicolas II. Depuis, il y a toujours eu des Bocuse en cuisine et sous la toque. Georges Bocuse, père de "notre" Paul, quittant la demeure paternelle s'installe non loin de là, à l'Hôtel du Pont, dont il épousa la fille, et créa l'"Auberge du Pont de Collonges" où naquit, le 11 février 1926, celui qui allait devenir selon Félix Benoit :

Paul Bocuse
Primat des Gueules

et réunir, dans la gourmandise militante, les deux maisons ancestrales.

Il y a des chefs, quelquefois, de génie, et Paul Bocuse en est un, sans doute. Mais, plus que sa cuisine peut-être, il convient de noter, d'exalter, l'éthique bocusienne, cette sorte de joie de vivre communicative, apostolique et lyonnaise (car Lyon, contrairement à sa légende et à l'idée répandue, est une ville gaie !). Ce sont elles qui font de Paul Bocuse, jeune encore, une sorte de "monstre sacré" comme il y en a au théâtre, généralement plus âgés.

Chez Paul, le profil de condottière s'accorde avec la fastueuse hospitalité d'un prince de la Renaissance et le goût du mécénat. Chez Paul l'humour, quelquefois féroce, cache une sensibilité grande, presque timide, et un cœur d'or. Chez lui le goût de l'apparat n'empiète jamais sur celui des choses, je veux dire que sa cuisine sait "raison garder" et que l'élève de Point, en lui, n'a pas effacé le gone élevé aux fumets des saintes mères lyonnaises. Chez Paul... Mais on n'en finirait pas, pas plus que d'énumérer les "blagues" dont il est prodigue et les délicatesses dont il est coutumier.

Là-dessus Michelin lui accorde "trois étoiles" et le Klébert, un coq rouge couronné. Et les foules internationales se pressent vers cette Mecque de la gourmandise, avec, quelquefois, ce vilain petit espoir qui conduit au cirque pour voir dévorer le dompteur : va-t-on le prendre en faute ? Pourquoi pas ? Un cuisinier n'est pas une mécanique, un ordinateur de la gustation, et il arrive qu'il rate un plat. L'important c'est l'éthique, je le disais plus haut. Celle de Paul Bocuse exalte tout à la fois le simple et le grandiose, la qualité du matériau et l'originalité de sa préparation, la sympathie et la recherche. Tout cela n'est pas si commun, croyez-le !

C'est pourquoi un dîner chez Bocuse doit être une fête, avant tout, et se juger comme telle, dans l'amitié du vin frais et de l'appétit.

Chacun de nous, alors, se rappelle quelques souvenirs.

Pour moi, c'est d'abord, un double repas chez Paul. Je le connaissais mal, alors. Il n'était pour moi qu'un curieux homme, de gueule, une "nature" comme on dit. De l'esprit plein sa toque, l'œil pétillant, la main leste à lever le verre, bretteur de lèche-frite, jongleur de casseroles, poète des mijots. Je ne connaissais pas l'ami... Bref il avait préparé le menu suivant :

Salade de queues d'écrevisses au caviar
Loups de Méditerranée en feuilletage
Cardons aux foies de volaille
Bécasses rôties sur canapés
Foie de canard frais
Salade de truffes
Fromages
Deserts

Nous en étions au fromage lorsque l'un de nous fit remarquer que ce fastueux repas n'en avait pas moins été léger et que, ma foi... Bocuse comprit. Il fit un signe à ses lévites et bientôt (le temps d'un trou thermal, je veux dire de boire un verre d'eau minérale) nous nous voyions servir des homards grillés, une côte de bœuf, un buisson d'écrevisses... Bref nous refaisions un repas à l'envers, sans rechigner et sans manifester d'étonnement... A malin, malin et demi. Paul est beau joueur : cela aussi fait partie de son éthique !

Le buisson d'écrevisses avait de qui tenir. C'est celui qu'il a baptisé "buisson d'écrevisses des deux Nicolas". D'abord, contrairement à tous les principes, il n'arrache pas le boyau noir qui leur ferait perdre de la saveur. Mais il les purge dans un bain de lait froid, durant deux heures. Ensuite il garde jalousement le secret d'un court-bouillon subtil, corsé mais non trop, efficace et souverain. Enfin il s'agit (mais nous l'avions deviné) d'écrevisses "de chez nous", bonnes d'avril à septembre, et non de ces bestioles d'importation à la chair de coton.

Beau joueur, certes ! Il accepte les farces autant qu'il en sait faire. Il les accepte, aussi, les critiques, fussent-elles sans fondement. Mon confrère James de Coquet en sait quelque chose dont la tête est mise à prix parmi tout le personnel de l'Auberge... Pour se la payer en le servant mieux que quiconque, d'une cuisine sublime qu'il n'a semblé pas apprécier.

De ces critiques, l'une des plus certaines, et je la fis moi-même - avait trait à l'absence, quelquefois, trop souvent, du maître de maison. Point tant parce qu'il est aussi maître de cuisine (l'œil du maître, la main du maître ne quittent pas ces cuisines même lorsqu'il n'est point là !). Mais parce qu'il est l'âme de la maison, son cœur aussi et son humeur. Seulement l'extraordinaire vigueur d'animation de Bocuse en fait, en quelque sorte, le commis voyageur de Lyon, ville gourmande, et il faut bien qu'il la représente. Pardonnons-lui en ne le voyant pas, et parce qu'à cet instant d'autres l'applaudissent et qui avaient besoin de le voir, de le connaître, de le comprendre... Car et ce sera ma conclusion, cet enthousiasme de Paul Bocuse pour la cuisine a fait école. Il est le chef de file, non seulement d'un bataillon de jeunes alentours la capitale gourmande qu'est Lyon, mais beaucoup plus loin, un peu partout. Grâce à lui d'autres, qui n'y eussent point songé poussent et pousseront plus loin cette recherche, cet équilibre entre la tradition et l'inspiration pour aboutir à une cuisine qui sauvera la cuisine française.

Les Escoffier, Les Montagné sont, qu'on le veuille ou non, dépassés. Leurs disciples ont conduit la cuisine à son expression la moins valable, la plus sophistiquée, et, pour tout dire, à sa ruine. Plus simple, plus "honnête", une cuisine est en train de naître qui sera "la nature des choses" selon le mot de Joseph Delteil. Au fourneau de Michel Guérard, d'Alain Chapel, de Senderens, de Claude Peyrot, de quelques autres. Cette cuisine d'enthousiasme nous la devons à Paul Bocuse. Merci à lui !

ROBERT J. COURTINE