



Association des Professeurs d'Histoire et de Géographie

<https://www.aphg.fr>

> L'actualité culturelle & scientifique > L'APHG a aimé > Exposition hommage à Paul Bocuse (Lycée Bourquin)



# Exposition hommage à Paul Bocuse (Lycée Bourquin)

Hommage à Monsieur Paul Bocuse (1926-2018)

samedi 10 février 2018

Par Franck Dory. [1]

**La Rédaction d'*Historiens & Géographes* publie ce texte en hommage à un grand nom de la cuisine française, Paul Bocuse, disparu le 20 janvier dernier. Il nous a été confié par notre collègue et ami Franck Dory, membre du Comité national de notre association et ami de Monsieur Paul. Les documents de cette exposition ont été aimablement prêtés par Franck Dory. La Rédaction.**

En cette année 1947, lorsque la Mère BRAZIER vit arriver à son restaurant rhodanien du col de la Luère à 700 m d'altitude le jeune Paul BOCUSE pédalant comme un dératé depuis 20 km, elle s'écria : « Petit, si tu es monté jusqu'ici à bicyclette, c'est que tu es bien courageux. Je t'embauche ».

Ce sera le début d'une longue aventure qui conduira M. Paul vers les sommets de la gastronomie après un apprentissage d'excellence chez Fernand POINT à la Pyramide de Vienne en moyenne vallée du Rhône ainsi que chez Lucas Carton à Paris.

Il reprendra ensuite l'auberge familiale de Collonges-au-Mont-d'Or à quelques encablures au nord de Lyon en bord de Saône. Il y décrochera une première étoile au guide Michelin en 1958 suivie d'un titre de M.O.F. en 1961 puis d'une seconde étoile en 1962. La consécration adviendra en 1965 avec une troisième étoile qu'il ne perdra jamais. Quant à Gault et Millau, ils le sacreront cuisinier du siècle.



Digne héritier d'ESCOFFIER, de la Mère BRAZIER et de POINT, Paul BOCUSE fera sortir les chefs de leur cuisine et les propulsera sur le devant de la scène avec des plats emblématiques renommés dans le monde entier : Soupe aux truffes VGE, Loup en croute sauce choron, Rouget barbet en écailles de pommes de terre croustillantes, Filet de sole au nouilles Fernand Point, volaille de Bresse demi-deuil Mère Fillioux, etc. En bref, une cuisine dérivée de la cuisine bourgeoise des Mères lyonnaises avec du beurre, de la crème, des produits frais, des « os et des arêtes » aux antipodes du rata moléculaire d'aujourd'hui.

Considéré comme un dieu vivant au Japon, ce n'est pas un hasard si 1 500 chefs lui ont rendu hommage lors de ses funérailles à Lyon le 26 janvier 2018. Celui qui fut le Pape de la gastronomie, *le Primat des Gueules*, est à l'origine de bien des carrières culinaires et comme le disait son camarade Pierre TROISGROS ce jour-là en pleine crue fluviale « même la Saône déborde de tristesse »....

**L'exposition-hommage organisée au Lycée Bourquin d'Argelès-sur-Mer du 7 février au 16 mars 2018** comprend des documents sur Paul Bocuse (photos, recettes, menus dédicacés, cartes de vœux, livres, facture de chez Point de Vienne, etc.) axés **sur les 15 dernières années.**

Les documents de cette exposition ont été aimablement prêtés par **M. DORY**, qui a bien connu Paul Bocuse.



**Lire la présentation de l'exposition** sur le site [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr) en ligne [ici](#)

© **Franck Dory pour *Historiens & Géographes*** - Tous droits réservés. 10/02/2018.

*Illustration en une* (libre de droits) : Paul Bocuse en 2007. [Source](#)

---

## Notes

[1] Professeur d'Histoire-Géographie au Lycée Christian Bourquin à Argelès-sur-Mer (Pyrénées-Orientales), Membre du Comité national de l'APHG, Membre du Bureau de l'APHG Languedoc-Roussillon. Ami de Monsieur Paul.