

Paul Bocuse, au sommet de la nouvelle vague culinaire

Mort en 2018, il est l'un des chefs français les plus renommés. Son héritage gastronomique est considérable. Personnalité appréciée du public, cet homme complexe avait aussi sa part d'ombre, comme le confie sa biographe officielle qui l'a côtoyé, étant petite. **ENTRETIEN AVEC ÈVE-MARIE ZIZZA-LALU**

HISTORIA – Paul Bocuse est souvent présenté comme le chef de file de la nouvelle cuisine dans le sillage de Fernand Point, son « maître à cuisiner ». Comment Bocuse en est-il devenu un ambassadeur ?
Ève-Marie Zizza Lалу – L'expression « nouvelle cuisine » a été introduite par Henri Gault et Christian Millau dans les années 1970. Mais Bocuse n'en fut pas l'instigateur. Il fait partie d'un groupe où l'on retrouve d'autres grands chefs, comme Jean et Pierre Troisgros, René Lasserre, Gaston Lenôtre, Charles Barrier, Michel Guérard...

Bocuse, qui a reçu une formation classique, connaît son « Escoffier » par cœur ainsi que le « Gringoire et Saulnier ». Mais, avec ses compagnons, il entend apporter de la nouveauté dans le domaine de la gastronomie, que Curnonsky divisait alors en quatre catégories : la haute cuisine, la cuisine bourgeoise, la cuisine de terroir et la cuisine improvisée. Bocuse, dans son



“ Il avait un sens de l'image hors norme... Il fut l'un des premiers à faire de son nom une marque ”

terroir lyonnais, pratiquait une cuisine bourgeoise après avoir été formé chez la mère Brazier, Lucas Carton, Fernand Point... Mais il va s'employer à faire une synthèse, à trouver un chemin inspiré de la haute cuisine et de la cuisine bourgeoise. Alors que l'ancienne cuisine était caractérisée par les sauces auxquelles on ajoutait farine et matière grasse pour faire des roux, la nouvelle cuisine défend une volonté d'allègement. On en finit aussi avec la poudre de persil, qui était omniprésente sur les plats. Bocuse et ses camarades décident de remettre le produit au cœur de la cuisine et de poser en dogme le « produit de saison », le recours au potager. Bocuse aimait à rappeler que le marché dictait sa cuisine. Gault et Millau sont venus manger un soir chez Bocuse à son auberge de Collonges-au-Mont-d'Or et ont dû choisir un grand classique type « loup en croûte sauce choron ». Le lendemain, avant qu'ils reprennent la route, Bocuse leur propose une petite salade de haricots verts croquants avec des échalotes et un léger filet d'huile d'olive et de vinaigre. Les critiques s'enthousiasment devant le produit dans toute sa simplicité. C'est en définitive un à-côté de la cuisine de Bocuse qui a fait naître le concept de nouvelle cuisine dans l'esprit de Gault et Millau.

Existait-il une forme d'esprit de corps avec les autres grands chefs de l'époque ?

Il y avait une vraie camaraderie. Bocuse était un rassembleur, c'était sa force. Il était très proche des frères Troisgros. Tous étaient unis par cette volonté de renverser les valeurs. Bocuse a notamment œuvré pour sortir les cuisiniers de leur cuisine après que ces derniers eurent longtemps été confinés dans des sous-sols, passant quatorze heures par jour à respirer l'air vicié des fourneaux au feu de bois ; le père de Bocuse était lui-même cuisinier et faisait partie de cette génération qui s'abrutissait à l'alcool pour affronter la difficulté des conditions de travail, il en est mort à l'âge de 58 ans... Avec Paul Bocuse, on assiste à l'avènement des cuisines ouvertes ; les cuisiniers deviennent des

PHILIPPE MATSAS/LEXTRA VIA GALE PHOTO

acteurs et la cuisine un spectacle vivant ouvert à tous. Paul Bocuse et ses camarades ont aussi bénéficié d'une révolution technologique avec le four vapeur, le four électrique, la poêle antiadhésive, le sous-vide... Une nouvelle vague culinaire comme celle que connaît le cinéma à la même époque.

Comment les critiques gastronomiques ont-ils réagi à la bascule de la nouvelle cuisine?

C'est l'enthousiasme qui dominait. La nouvelle cuisine a été très bien accueillie. Le *Guide Michelin* a accompagné la création de tous les grands restaurants s'inscrivant dans cette mouvance. Ce fut une véritable lame de fond. L'engouement était collectif.

Quels sont les plats signature de Paul Bocuse?

La soupe aux truffes VGE, naturellement, cette entrée emblématique qu'il a servie au président Valéry Giscard d'Estaing à l'Élysée et qu'il a ensuite fait connaître partout dans le monde; j'ai un faible pour le rouget en écailles de pommes de terre, un plat extrêmement élégant à la cuisson délicate; je pense aussi à la poularde

de Bresse en vessie avec la truffe sous la peau, très spectaculaire visuellement avec toutes les saveurs conservées à l'intérieur de ce «ballon»; on peut aussi citer le foie gras de canard maison en gelée; la salade de homard du Maine, le filet de sole aux nouilles Fernand Point, le plat préféré de la mère de Paul Bocuse...

Le 25 février 1975, à l'Élysée, Bocuse sert en effet à VGE cette fameuse soupe aux truffes recouverte d'une croûte de pâte feuilletée... Il aurait alors eu cette petite phrase, typique de sa gouaille et de son côté terrien: «Alors, on casse la croûte, président!»

Cette anecdote est tout à fait exacte. Et elle exprime bien ce qu'était Bocuse. Il incarnait totalement son terroir et cherchait à séduire mais jamais à arrondir les angles. C'était un provocateur dans l'âme, il adorait ça! Il excellait dans l'art du décalage lorsqu'il s'adressait aux gens, quelle que soit leur catégorie sociale. Il ne se prenait pas pour quelqu'un d'autre. Il vivait et dormait à Collonges dans le lit où il était né, avec, à sa gauche, la Saône à laquelle il pensait pour s'endormir. Quand il partait chasser sur son étang, quand il était avec ses chiens, avec ses produits, on ressentait son lien à la terre qui dépassait tout. C'est à mes yeux la dimension la plus émouvante du personnage.

L'auberge familiale de Collonges fête ses 100 ans. Comment définissez-vous l'esprit de ce lieu?

Ce restaurant conserve l'aura de l'homme qui l'a fait vivre. Des tableaux, des sculptures statuent, immortalisent le personnage... L'homme est donc présent au travers du décor mais aussi bien au-delà. Il y a toute une équipe, soudée, en cuisine ou en salle. On y...

Ambassadeur de France Paul Bocuse porte fièrement sur ses tenues les couleurs de la gastronomie tricolore.

... trouve une dimension familiale de transmission, de filiation, comme chez les Troisgros ou Haeberlin.

Quelles ont été les recettes de la success-story Bocuse à l'étranger?

Il avait un sens de l'image et de la médiatisation hors norme. Il a su rassembler les attributs qui permettent de repérer une icône. C'est lui qui a imaginé le col bleu, blanc, rouge sur la veste des chefs, le nom brodé sur la veste, une toque plus haute que les autres, fabriquée spécialement pour lui par Gilles Bragard, des petits macarons tricolores à son nom, qu'il collait partout... Bocuse fut l'un des premiers à faire de son nom une marque. Il l'a apposé sur des produits et a impulsé et bénéficié de tout un dispositif marketing et de communication auquel ma mère, dans l'ombre, a contribué en grande partie tout au long de sa carrière.

Dans votre ouvrage *Bocuse malgré moi*, vous racontez, par le prisme de vos souvenirs d'enfance, l'intrusion de cet homme dans le duo que vous

Le grand restaurant L'auberge de Paul Bocuse, à Collonges-au-Mont-d'Or, dans la métropole de Lyon, a été détentrice de trois étoiles au Guide Michelin pendant cinquante-cinq ans. Mais elle en a perdu une en 2020, deux ans après le décès de son fondateur.

formiez avec votre mère divorcée. On sent à vous lire autant de détestation et de rejet qu'une forme d'admiration envers le personnage...

La biographie que j'ai consacrée à Bocuse en 2005 a été rééditée en 2018. Dans la préface, j'explique que des choses sont restées en suspens entre nous. J'ai ressenti le besoin de les approfondir. Mon parcours professionnel s'est construit autour de la cuisine. Et je me suis longtemps demandé si j'étais légitime dans ce rôle alors que j'ai détesté Bocuse toute mon enfance. J'avais besoin d'explorer cette contradiction et cette relation à cet homme que je considère comme mon ennemi d'enfance. Et pourtant, il occupe une place énorme dans ma vie, puisque je ne peux que constater une forme de transmission. Je me suis construite avec et contre. Petite, j'ai très vite voulu être le chevalier blanc face à cet homme qui faisait souffrir ma mère. Cette lutte

intérieure est restée profondément inscrite en moi. Avec le temps, j'ai eu envie d'ouvrir cette boîte de souvenirs enfouis. C'est une forme de catharsis et un hommage à ma mère, avec le désir de la faire exister et d'expliquer quel fut son rôle dans la trajectoire de Bocuse, qu'elle a accompagné jusqu'au bout.

Quel est aujourd'hui votre sentiment dominant à l'égard de Bocuse?

C'est un homme qui a révolutionné la cuisine, un homme plein de nuances, romanesque, une personnalité à tiroirs. L'écriture de mon dernier ouvrage m'a apaisée. Aujourd'hui, je continue de porter en moi le point de vue de la petite fille, mais l'adulte lui a pardonné. □

PROPOS RECUEILLIS PAR ÉRIC PINCAS

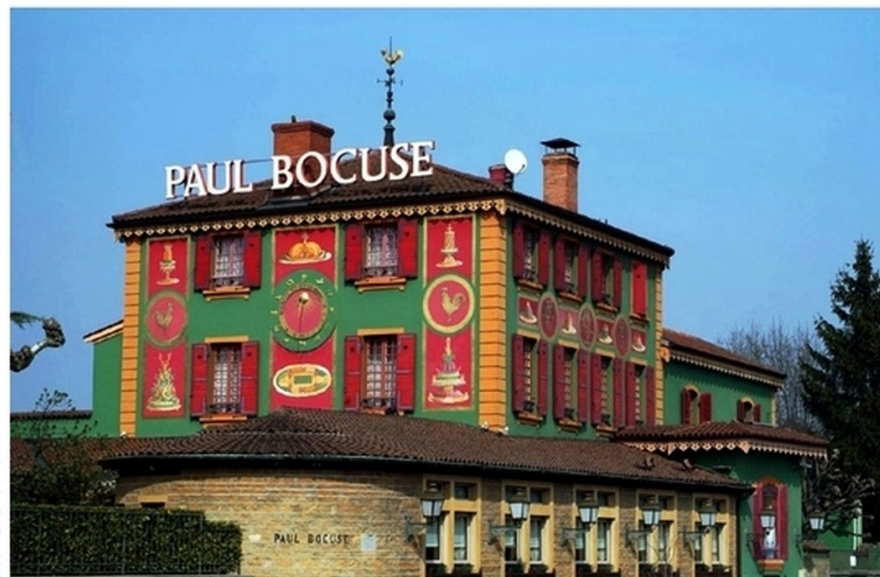
Ève-Marie Zizza-Lalu, directrice de la publication de *Régat* et biographe de Paul Bocuse, vient de publier *Bocuse malgré moi* chez Stock.



MARCHE ALEXANDRE GAMBIA-RAPHO



SOUDAN E. ALPACANDIA/FR



SOUDAN E. ALPACANDIA/FR



PAUL BOCUSE

Papilles en fête Parmi les plats signature de Paul Bocuse, on retrouve la soupe aux truffes et son feuilleté, la salade de homard du Maine et la poularde de Bresse en vessie.