



MENU SEPTEMBER



Paul Bocuse



Paul Bocuse (Collonges-au-Mont-d'Or, 11 februari 1926 – aldaar, 20 januari 2018) was een gedecoreerde Franse chef-kok, uitbater van zijn eigen restaurant *L'Auberge Du Pont de Collonges*, belanghebbende van andere eetgelegenheden in zowel Collonges-au-Mont-d'Or als Lyon en auteur van kookboeken.

Bocuse werd algemeen beschouwd als een van de grootste gastronomen van de 20e eeuw. Hij verdiende in zijn ruim vijftigjarige carrière drie Michelinsterren voor zijn restaurant. Bocuse ontwikkelde de kookstijl van topkok Auguste Escoffier verder. Een gerecht van hem is truffelsoep, *soupe V.G.E.*, die hij creëerde voor president Valéry Giscard d'Estaing. Giscard d'Estaing benoemde hem daarop tot ridder in het Legioen van Eer. Anders dan veelal wordt aangenomen, was Bocuse geen exponent van de nouvelle cuisine maar propageerde juist de 'cuisine du marché': het koken met verse, op de markt gekochte producten met veel room en boter.^[1]

Bocuse leed aan de ziekte van Parkinson en had een hartkwaal. Hij overleed begin 2018, een paar weken voor zijn 92e verjaardag, in zijn eigen restaurant annex geboortehuis.^[2]

Paul Bocuse werd erkend in de wereld voor zijn truffelsoep. Als eerbetoon aan hem werd het wereldkampioenschap koken naar hem genoemd: *Le Bocuse D'Or*. Hij heeft vele leerlingen gehad. Een daarvan was de Oostenrijker Eckart Witzigmann, de eerste Duitstalige chef-kok die drie Michelinsterren kreeg.

De Franse gastronomische Michelingids gaf in 2020 voor het eerst sinds 1965 geen driesterrenquotering aan het restaurant *L'Auberge du Pont de Collonges*. Dit veroorzaakte veel beroering. De Franse president Emmanuel Macron reageerde ontzet op het nieuws via RTL-radio.

