

Primo Piano

Scompare Paul Bocuse, padre della Nouvelle Cuisine e Gran Maestro della cucina francese

di: Redazione

21 gennaio 2018



Il coraggio era la fedeltà. Fedeltà al gusto, ai sapori veri, alla buona cucina, agli amici veri. A sé stessi.

Era una frase cara a Paul Bocuse, chef leggendario deceduto a Lione il 20 gennaio 2018, a poche settimane di distanza da Gualtiero Marchesi, all'età di 91 anni. Soffriva del morbo di Parkinson.

Bocuse è da considerarsi in assoluto uno dei più grandi cuochi del XX secolo. Per lui la cucina fu una autentica ragione di vita: l'ha promossa e innovata dando origine, con un gruppo di altri cuochi francesi, al "fenomeno" della *Nouvelle Cuisine* il cui manifesto fu scritto insieme a Henri Gault e Christian Millau insieme ad altri 12 chef tristellati. Il suo stile era creativo, leggero, realizzato con ingredienti freschi ma si basava sempre su tecniche classiche.

Tra gli altri suoi grandi progetti il **Bocuse d'Or** fondato nel 1987. Ispirandosi alle competizioni sportive delle olimpiadi, ha immaginato e creato un grande show sulla cucina, una gara tra 24 giovani talenti selezionati e provenienti da ogni parte del mondo: la competizione di ciascuno dura oltre cinque ore.

Con l'edizione della Guida Michelin 2015, Paul Bocuse è l'unico Chef ad essere riuscito a mantenere Tre Stelle, la valutazione massima della guida, consecutivamente per 50 anni (dal 1965) per il suo ristorante situato a Collonges-au-Mont-d'Or, di proprietà del nonno paterno. In seguito verrà unito all'Hôtel du Pont, sempre di proprietà della famiglia e situato a 400 metri di distanza.

Best of Paul Bocuse di Giunti

Editore

I suoi piatti più famosi sono stati raccolti nel libro **Best of Paul Bocuse** edito da **Giunti**, si tratta di una raccolta delle migliori ricette che hanno segnato la storia della cucina, fotografate da Valéry Guedes. Fra queste c'è il pollo di Bresse in fricassea con le spugnone; la zuppa di tartufo nero, un piatto per il quale fu decorato della Legion d'onore da Valéry Giscard d'Estaing; il Gratin di Maccheroni; le uova in camicia alla Beaujolaise; il pasticcio d'anatra e foie-gras alla Roannaise; i filetti di sogliola con le tagliatelle; la tarte-tatin.

Dell'Italia diceva: "L'egemonia della cucina francese durerà sino a quando gli chef italiani capiranno l'enorme patrimonio che hanno a disposizione, sia per quanto riguarda le materie prime che per il ricco patrimonio di tradizioni".