

Mise en bouche

Y aurait-il un mystère Bocuse, comme il y eut naguère un mystère Picasso? Comment et pourquoi cet excellent cuisinier a-t-il pu devenir «le» cuisinier par excellence? Comment et pourquoi un chef au fort tempérament, mais à l'ambition plutôt festive, est-il parvenu à se distinguer de ses pairs, au point d'être reconnu par eux comme «le» chef, unanimement respecté, admiré, aimé souvent, envié parfois, mais jamais dénigré?

Cette double question est l'un des enjeux d'une biographie qui ne prétend pas révéler de recette miracle, mais qui laissera au lecteur le plaisir de saisir les cent petits secrets de réussite d'un personnage complexe qui se montrait énormément mais se livrait assez peu. De sa timidité initiale et inguérissable, le petit Paulo, champion de l'école buissonnière, a fait un atout en s'offrant des bouffées d'audace et de farce tranquille qui lui ont permis de tout bousculer: les dogmes, les codes, les scléroses et les artifices, avec le souci constant de revenir aux fondamentaux pour perpétuer la prodigieuse histoire culinaire française. Provoquer certes, choquer à l'occasion, mais pour revendiquer l'importance du patrimoine, restaurer la grande idée qu'il se faisait de la cuisine. Et, *in fine*, la faire reconnaître comme un art, dès lors qu'elle repose sur la créativité, la sensibilité et la sensitivité, une gestuelle sûre, des dosages subtils, la finesse, le partage, bref, d'éminentes qualités d'esprit et de cœur.

C'est durant ses années d'apprentissage, partiellement accomplies auprès de deux « légendes » – la Mère Brazier, au sommet d'un col, et Fernand Point, juché sur sa Pyramide –, qu'il prit conscience de la révolution libératrice qui s'imposait pour toute une corporation condamnée à un labeur aussi forcené qu'anonyme. Intimement scandalisé par la condition des cuisiniers rivés à leurs fourneaux et relégués dans l'ombre, loin de la scène où se jouait le grand spectacle gastronomique, au point de se consoler souvent dans l'alcool, Paul Bocuse a tôt souhaité leur donner voix au chapitre et droit aux réjouissances. Pour y parvenir, il a saisi toutes les opportunités, et d'abord celle que lui offrait sa propre réussite : titre suprême de meilleur ouvrier de France (1961) et sacre fantasmé des trois étoiles au *Michelin* (1965).

Puis, sans l'avoir envisagé, encore moins planifié, il s'est découvert un certain talent pour se faire voir et entendre, par l'image et le geste plus que par la parole. Avec une sidérante habileté de communicant autodidacte, il s'est mis à collectionner les unes des journaux et des magazines, les passages à la télévision, au « JT » comme dans les émissions réputées prestigieuses. Le train de la renommée était lancé, il n'allait plus s'arrêter, roulant à l'occasion les mécaniques dans un joyeux fracas médiatique. Son profil d'empereur romain, ses postures surjouées – pour rire – de matamore puis de patriarche jamais dupe, sa passion irréprensible pour le canular, son goût de la fête entre copains – du métier, de préférence – allaient faire le reste. Bocuse superstar pouvait partir à la conquête du monde : la planète gourmande serait à ses pieds et mangerait dans sa main.

Cette irrésistible ascension n'est évidemment ni si schématique ni si simple. Il importait d'en suivre les étapes en reconstituant un parcours atypique et en partant à la rencontre de ceux qui en furent les témoins

essentiels¹. Ce fut un régal de les écouter nous parler du « chef », mais aussi de leur trajectoire personnelle. Ils nous entraîneraient les portes d'un monde à la fois terrible et magique, celui de la haute cuisine où l'on commençait souvent à treize ans, à la dure, en sherpa de la pluche, avant d'espérer se lancer à l'assaut d'improbables Everest étoilés.

« Monsieur Paul », comme ils disent tous dans cette profession dont il a su devenir paternellement, sans arrogance, le chef de file et le porte-étendard, le pape et le boss, ne s'est jamais pris pour un intellectuel ni un théoricien. Il était le contraire d'un tribun ou même d'une grande gueule. Son génie relevait de l'intuition pure, pour ne pas dire de l'instinct. Il savait jauger les hommes, les soupeser, les évaluer d'un coup d'œil et, selon le verdict, les aider, les coacher, les utiliser ou les rouler dans la farine. Il avait réussi à « dompter les médias », selon un de ses plus proches compagnons de route. L'expression est un peu forte, mais elle dit bien que le fouet ou la caresse étaient ses armes de persuasion massive pour obtenir ce qu'il voulait des critiques gastronomiques, ces augures du bien manger, aussi prêts à encenser qu'à faire (bonne) table rase des gloires trop établies.

Comme sa force ne résidait pas dans son verbe, on ne saurait parler de charisme à son propos. Paul Bocuse ne séduisait pas par des discours, même si ses sentences à l'emporte-pièce, ses répliques « chaud devant » et ses aphorismes aux petits oignons étaient frappés au coin du bon sens – lequel vaut parfois aussi bien que le bon goût. On préférera évoquer son magnétisme, celui-là même qui lui permettait, dit-on, d'hypnotiser un coq de son seul regard ou de communiquer mystérieusement avec les animaux,

1. Sauf mention particulière, les propos cités dans ce livre ont été recueillis par l'auteur lors d'entretiens réalisés entre mars et octobre 2018 à Paris, Lyon et sa région, Collonges-au-Mont-d'Or et Roanne.

qu'il aimait tant et qui le lui rendaient bien. Il suffisait qu'il apparaisse pour que quelque chose d'inexplicable et de rare se produise. Sans rien dire, il occupait l'espace, prenait la lumière, attirait l'attention, irradiait. La célébrité, patiemment construite par l'image, quasi subliminale à force d'être exhibée, et les « coups de com » marioles y sont pour beaucoup, mais ne sont pas seuls en cause.

Au-delà de ses formidables capacités culinaires reposant sur des convictions simples, des principes clairs et non négociables – un produit de qualité, une juste cuisson et un bon assaisonnement –, Paul Bocuse avait des facultés extraordinaires d'empathie. Je les avais observées en brochant son portrait voilà près de trente ans, après avoir eu le privilège – le hasard fait parfois bien les choses – de savourer dans sa bonne auberge les pièces d'anthologies de son grand répertoire. Ah, ce filet de sole Fernand Point, ce loup en croûte, cette poularde en vessie!

Sa réussite, sa notoriété, peut-être sa légende, tiennent pour beaucoup à sa singularité, pour ne pas dire à son particularisme. C'est parce qu'il était de quelque part, enraciné dans son village chéri, que Paul Bocuse a pu atteindre une forme d'universalité, en osant se lancer dans une activité internationale assez vertigineuse. En commençant cette enquête, j'étais loin d'imaginer à quel point le rayonnement mondial de Bocuse avait été intense, voire frénétique. Des États-Unis au Japon, de l'Amérique latine à l'Australie, en passant par l'Afrique, le petit gars de Collonges-au-Mont-d'Or a essaimé son savoir-faire et son faire-savoir, sa silhouette massive et toquée, sa bonhomie, son nom si sonore, et déployé une armée d'apprentis, de commis, de chefs prometteurs et de stars en devenir.

Autre particularité essentielle : ce chef gentiment mégalo et rudement martial a toujours pensé à ses troupes, au-delà de sa brigade et de son « équipage », avec un sens du collectif exceptionnel. Son plus grand mérite restera sans doute

d'avoir entraîné dans son sillage et derrière son panache les copains, les confrères et les disciples, de Lyon d'abord – ce terreau si fertile sans lequel l'éclosion du phénomène Bocuse n'aurait pas été possible –, puis de la région, enfin de la France, avant de s'attaquer à la planète.

Un monument, Bocuse? C'est une lapalissade, presque un pléonasme. Existe-t-il un autre chef au monde dont le nom, le ton, la dégaine imposante, la gouaille laconique soient aussi célèbres, y compris parmi ceux, innombrables, qui n'ont jamais approché de sa table céleste? Et quel autre de ses contemporains, toutes disciplines confondues, pouvait se vanter d'avoir été statufié de son vivant – dans la cire du musée Grévin, mais aussi dans le bronze – et d'avoir donné son nom à un institut culinaire, à un pont sur la Saône et aux halles de Lyon?

Homme du monde – à sa façon, sans façons – et maître de l'espace, Paul Bocuse sut aussi apprivoiser le temps, brûlant les étapes à feu vif pour devenir la star de la gastronomie, puis le cuisinier du siècle qui a désormais de bonnes chances d'entrer dans l'Histoire comme d'autres entrent dans la carrière. Oui, vraiment, quelle épopée!

Une rivière au cœur

« Vous voyez la dernière fenêtre en haut à droite ? C'est là que je suis né et c'est encore là que je dors le plus souvent¹. »

Pointant du doigt la façade de son auberge de Collonges-au-Mont-d'Or, Paul Bocuse ne nous accorde pas, ce jour-là, une faveur particulière. Cette confiance qui le comble d'aise, il la fait à nombre de ses visiteurs, journalistes de préférence. Ajoutant souvent : « Depuis, on n'a rien changé. Sauf les draps. »

Vivre toute une vie – jusqu'à son dernier soupir – sur le lieu même de sa naissance, voilà qui n'est pas donné à tout le monde. Rester aussi viscéralement attaché au microcosme de ses origines est sans doute encore plus rare. Patriote et régionaliste, Bocuse était plus encore collongeard et très fier de l'être.

Sa naissance – « à domicile », pour la plus grande joie de ses parents – a lieu le 11 février 1926. Georges et Irma, laquelle a tout juste vingt ans², sont mariés depuis un an. Il sera leur unique enfant. L'un et l'autre travaillent sur place au café-restaurant et hôtel du Pont (maison Roulier), propriété des parents d'Irma qui en ont fait l'acquisition au début des années 1920, après avoir revendu la brasserie Saint-Jean à Annecy, en Haute-Savoie. Les Bocuse sont

1. Les propos de Paul Bocuse non référencés ont été recueillis par l'auteur au printemps 1990 ou en octobre 1999.

2. Irma est née le 11 février 1906. Elle avait fait des études secondaires à Annecy et envisagé un temps de devenir institutrice.

sûrement très actifs et ne roulent pas sur l'or, mais ils ont une vie assez confortable dans un cadre très agréable, surtout à la belle saison.

Le bébé, bien en chair et rigolard, a très tôt le privilège de se faire tirer le portrait par les célèbres photographes Blanc et Demilly¹, qui immortalisent la bonne société lyonnaise. À l'âge de trois ans, il récidivera devant leur objectif pour une série de photos composées. Jolie frimousse, cheveux mi-longs, socquettes blanches, nounours... on pourrait aisément le prendre pour une petite fille!

Sa grand-mère paternelle, Marie, a fait mieux. En 1897, elle a été photographiée par les frères Lumière, assise à l'ombre d'une tonnelle envahie de glycines et préparant des conserves devant une marmite en cuivre. Cet autochrome en couleurs indique que la famille avait quelques moyens et de bonnes relations – ou, plus simplement, qu'Auguste et Louis Lumière aimaient venir déjeuner à Collonges-au-Mont-d'Or.

Sortie d'une toile impressionniste ou d'un film de Jean Renoir ou de Jacques Becker, comme toutes les scènes de la vie collongearde qu'ont fixées des clichés en sépia – citadins en goguette, canotiers, moustaches, faux-cols, crinolines, victuailles et flacons –, cette Marie Bocuse, née Boudry le 18 mai 1879, a sans doute joué un rôle indirect mais important dans l'histoire familiale. C'est parce qu'elle aurait été un peu trop courtisée par les clients, voire un peu volage aux yeux de Joseph, son mari, que celui-ci, sur un coup de tête qui ressemble à un coup de sang, aurait vendu en 1924 non seulement le fonds de commerce², mais aussi le nom de

1. On doit à Théo Blanc (1891-1985) et Antoine Demilly (1892-1964), merveilleux photographes qui ont travaillé en duo durant quarante ans, d'extraordinaires portraits de la Mère Brazier ou du peintre Maurice Utrillo, mais aussi des reportages sur Lyon – dans le brouillard, la fumée ou sous la neige – d'une sensibilité magique.

2. Signe de prospérité: en 1915, le restaurant Bocuse disposait déjà du téléphone: le 15 à Collonges.

son « restaurant Bocuse » : une belle maison de deux étages dominant les bords de la Saône et le chemin de halage, derrière un mur de pierres surmonté d'une grille.

La vente de ce joyau – à un ressortissant russe nommé Borissof, dont le patronyme a l'air d'un canular¹ – est ressentie comme une trahison, une forfaiture et un énorme gâchis par Georges, au service militaire au moment de la vente, puis par Paul. L'un comme l'autre rêveront de le récupérer, mais seul Paul y parviendra en faisant preuve d'un esprit de juste revanche digne d'un Edmond Dantès évadé du château d'If...

Mais nous n'en sommes pas encore là. Et, avant de poursuivre, jetons un regard en arrière...

Si nous n'avons pas trouvé trace d'un certain Michel Bocuse, meunier autour de 1765, dont l'épouse, au four et au moulin, aurait déjà cuisiné pour sustenter de mets roboratifs les paysans apportant leur grain et recueillant leur farine, il nous a fallu remonter vingt années plus tôt pour identifier un aïeul « cultivateur et vigneron », Nicolas Bocuse, âgé de soixante-sept ans en 1813, et qui était donc né en 1746.

Sans être un généalogiste expérimenté, en procédant à des recherches dans les archives départementales du Rhône, on peut en effet débusquer deux frères, fils de ce Nicolas : Bernardin et Jean-Noël Bocuse, nés respectivement en 1781 et en 1784, propriétaires cultivateurs au hameau de Trève.

Entre juin 1813 et mai 1818, Jean-Noël déclarera la naissance de quatre enfants : des jumeaux, Nicolas et Claudine (cette dernière décédée à l'âge de six ans), un fils, Bernardin, et une fille, Pierrette. De son côté, entre septembre 1814 et décembre 1821, Bernardin a déclaré la naissance de cinq enfants : Nicolas, Jaquême, Marie-Françoise, Sabin et Marie-Sabin.

1. Pour le faire enrager, quelques méchants esprits surnommeront parfois Georges Bocuse « Bocussof ».

À deux lettres près, ce Jean-Noël, ascendant en ligne directe de Paul, semble bien être le bénéficiaire d'un « laissez-passer » délivré le 27 décembre 1808 par le maire de Collonges-au-Mont-d'Or sur un papier à en-tête de la « Police générale de l'Empire » au nom d'un certain Jean-Noël Boccuze (*sic*), natif de Collonges-au-Mont-d'Or et cultivateur. Un document « impérial » que Paul aimera exhiber, afin d'ajouter un zeste d'épopée napoléonienne à sa dynastie, même s'il n'est pas avéré que ce citoyen Boccuze – né en 1784, 1,63 mètre, cheveux châtain, yeux gris, teint coloré, auquel il était demandé de « donner aide et protection en cas de besoin » – ait été un soldat de l'Empire. On sait seulement que, muni de ce laissez-passer, il entendait se rendre de Collonges à Saint-Paul-en-Jarez (Loire), distant d'une cinquantaine de kilomètres, assez loin quand même d'Austerlitz ou de Wagram...

Après cette salve de naissances, les registres d'état civil ne mentionnent aucun acte au nom de Bocuse jusqu'à la fin du XIX^e siècle, comme si cette famille nombreuse s'était volatilisée ou du moins avait quitté Collonges-au-Mont-d'Or, ce qui est surprenant, mais guère contestable.

On sait cependant que le fils aîné de Jean-Noël, pré-nommé Nicolas, a en quelque sorte fondé la lignée des cuisiniers en ouvrant vers 1850, après la construction de la ligne de chemin de fer PLM¹ franchissant la Saône à Collonges, un restaurant dans une ancienne dépendance du domaine de Roche-Bozon, appartenant aux moines de l'Île Barbe. Il le baptisera simplement Restaurant Bocuse – devenu aujourd'hui L'Abbaye de Collonges, après bien des péripéties.

Plus proche de nous, dans les registres d'état civil conservés à la mairie de Collonges, le patronyme Bocuse

1. C'est pour laisser passer ce chemin de fer, en 1840, que l'hypothétique moulin du meunier Michel Bocuse aurait été détruit.

réapparaît juste avant 1900. Dans la rubrique des mariages, le 7 mars 1899, « sieur » Victor, Joseph, Marius Bocuse (le grand-père de Paul, qui se faisait appeler Joseph), cuisinier au lieu-dit Roche-Bozon, né à Lyon V^e le 22 août 1869, épouse « demoiselle » Marie, Jeanne Boudry, vingt-deux ans, sans profession¹. Cet acte de mariage à l'ancienne permet de remonter au père de Victor, dit Joseph, donc à l'arrière-grand-père de Paul : Pierre Bocuse, restaurateur, fils du Nicolas né en 1813 et décédé, à Collonges, au jour du mariage de son fils. Voilà donc retrouvé le chaînon manquant qui permet d'authentifier cinq générations continues de cuisiniers : Nicolas, Pierre, Victor dit Joseph, Georges et Paul Bocuse. Les épouses de ces maîtres-queux, souvent déclarées sans profession, ont sûrement pris largement leur part dans ces entreprises de restauration, mais l'histoire les a injustement reléguées dans l'ombre.

Joseph et Marie devaient forcément donner naissance à de divins enfants et le premier – Michel, Pierre, Noël – est d'ailleurs né le... 25 décembre 1899, à Collonges. Georges, le père de Paul, l'a suivi d'assez peu puisqu'il est né le 22 février 1901, à midi, heure propice pour un futur cuisinier. Viendront ensuite un garçon et une fille : Hippolyte, qu'on appellera couramment Pierre², né le 6 novembre 1902, et Anna-Marguerite, qu'on appellera Anne-Marie, diminutif « Nano », née le 15 novembre 1904.

Le restaurant et le nom Bocuse vendus et trônant avec arrogance sur les bords de Saône, Georges, qui ne veut rien faire d'autre que cuisiner, par atavisme et par passion, a

1. Cette grand-mère Marie devait être bonne cuisinière car Paul gardait un tendre souvenir de son rôti de veau aux petits oignons accompagné de purée, ainsi que de ses fruits de fin de saison sautés à la poêle et caramélisés. Marie Bocuse est décédée en 1952.

2. Pierre est décédé le 13 septembre 1959, trois mois après son frère Georges. Sa petite-fille, Martine Bocuse, travaille à L'Auberge de Collonges depuis 1975.

trouvé le moyen d'exercer à moins de cinq cents mètres du paradis perdu. En épousant Irma, Paule, Camille Roulier, dix-neuf ans, le 14 février 1925, il se retrouve à travailler à l'Hôtel du Pont acheté par ses beaux-parents, François et Francine Roulier, auxquels il va succéder. À la mort-saison, qui se prolonge un bon semestre, Georges met ses talents de cuisinier au service de la « Mère Léon » Déan, à l'enseigne Léon de Lyon, rue Pléney. En 1937, Georges rachète aux Roulier l'hôtel-restaurant du Pont mais n'a toujours pas le droit de l'appeler Bocuse. Il essaie de passer en force, mais perd en justice face au propriétaire du Restaurant Bocuse.

Il faut ici tordre le cou à une idée trop répandue, selon laquelle Paul Bocuse était un génie culinaire parti de rien, pour ainsi dire sorti du néant. C'est ignorer que son père l'a formé et influencé, en lui apprenant les bases du métier. Georges Bocuse n'était pas un aubergiste de hasard ni un simple cuisinier de guinguette, comme on s'est souvent plu à le décrire, du fait qu'il excella dans des plats simples : brochet mayonnaise, omelettes aux fines herbes, saucisson chaud pommes à l'huile, oreilles de veau sauce ravigote, cuisses de grenouilles ou poulet chasseur. En réalité, sans doute poussé par son père, Joseph, il avait fait son apprentissage, commencé dès l'âge de douze ans¹, dans plusieurs grandes maisons : L'Universel de Joannès Ducerf (ancien chef de cuisine du tsar Nicolas II et grand-père de l'animateur Jacques Martin), place des Terreaux, à Lyon, Les Réservoirs, à Versailles, l'Hôtel de Paris à Monte-Carlo et surtout Le Royal, à Évian, en 1920, où, parmi une brigade de trente cuisiniers, il eut pour condisciple et copain un certain Fernand Point. On le retrouvera plus tard premier

1. Moyennant une pension mensuelle de vingt francs, versée par ses parents pour assurer sa subsistance, selon Paul Bocuse in *La Bonne Chère*, Flammarion, 1995.

membre à Lyon de la chaîne des rôtisseurs : il était donc certainement un fameux tournebroche.

Entre Georges, au caractère bonhomme et même bonasse, et Irma, mère-poule attentive, Paul passe sans doute une petite enfance plutôt heureuse, entouré d'animaux – beaucoup de chiens, mais aussi une chèvre et ses cabris. Dans la cour de l'hôtel stationnent deux voitures, dont une Traction Avant, ce qui, avant-guerre, constitue un signe de relative prospérité.

Fils unique, libre comme l'air, le petit Paulo, durant la fin de son enfance et le début de son adolescence, s'offre mieux qu'un festin de nature : une orgie quotidienne. À défaut de frère ou de sœur, il peut compter sur quelques amis et sur la compagnie d'un jeune oncle maternel qu'il considère un peu comme un grand frère. Avec lui ou seul, Paul passe des journées entières au bord de l'eau ou en barque sur la Saône, pêchant, braconnant, posant des collets, histoire d'apporter un lièvre ou un brochet à l'instituteur ou au curé, pour se faire pardonner d'avoir séché l'école ou la messe. Parfois, il piège aussi quelques loutres sur l'île Roy, dont sa mère fait des cols de fourrure. « Cette rivière, c'est vraiment ma vie. Même quand je suis à l'autre bout du monde, je pense à elle, il me la faut, à gauche, pour m'endormir », confiera-t-il plus tard avec constance.

Dans le cœur de Paul Bocuse coule une rivière... Bien plus qu'une attirance, c'est une véritable fascination qu'éprouve pour la Saône le petit sauvageon. Il y a du *Tom Sawyer* chez ce jeune pirate d'eau douce (« le pirate de l'Île Roy » était, dit-on, le surnom de son aïeul Nicolas Bocuse, qui avait acheté ce lopin insulaire) qui s'invente un Mississippi rhodanien pour partir à l'aventure au cœur des éléments, sans le truchement de l'imagination livresque. De la rivière, il apprécie toutes les couleurs, les odeurs, les nuances ; il en connaît le moindre son, le battement des rames, le sifflement du vent dans les saules, le doux

Une rivière au cœur

clapotis des premières gouttes d'une pluie d'été. Il s'enivre sans doute du friselis – moins qu'un frisson, plus qu'une caresse – qui agite la surface de l'eau lorsque se lève une brise, de la course des nuages qui se reflètent dans les flots et des crépuscules qui s'y noient. Le bonheur aquatique et la volupté simple que Maupassant et ses amis canotiers vivaient en yole sur la Seine, Paul les savoure en solitaire sur la Saône, dans un environnement largement aussi vert et préservé que les rives de Croissy et de la Grenouillère dans les années 1870. « Je connaissais, dira-t-il, tous les secrets de cette rivière beaucoup mieux que les secrets de l'école. »