

CV PAUL BOCUSE

-o-

PAUL BOCUSE, Né le 11 février 1926 à COLLONGES-AU-MONT-D'OR dans la maison où se trouve encore aujourd'hui son restaurant étoilé

Père de deux enfants : Françoise et Jérôme

1941 – Apprenti cuisinier chez Claude Maret 'Le Restaurant de la Soierie' à Lyon

1944 – Engagé volontaire dans la 1ère DFL – BM – 24, blessé et décoré de la Croix de guerre

1945 – Participe au défilé du 18 juin sur les Champs-Élysées

Poursuite de son apprentissage chez la Mère Brazier au Col de la Luère, suivi de huit années chez Fernand POINT à Vienne, cet illustre cuisinier qui fut son maître

Pendant quelques années Paul BOCUSE fait des saisons l'hiver, notamment à Megève et Courchevel, le reste de l'année il vient à Collonges aider son père aux fourneaux

1958 Retour définitif à Collonges, 1959 décès de Georges BOCUSE, son père

1958 – Obtention de la première étoile Michelin

Reprise de l'ABBAYE, qui sera destinée aux réceptions

1961 – Obtention du titre de Meilleur Ouvrier de France

1962 – Deuxième étoile Michelin

1965 – Troisième étoile Michelin

1970 – Création de la Grande Cuisine Française, composée de 12 chefs trois étoiles, conseillers AIR FRANCE pour les menus à bord, dont le Concorde

1975 – Le 25 février, décoré du titre de Chevalier de la Légion d'Honneur, par le Président de l'époque Valéry GISCARD d'ESTAING

A cette même époque, conseiller auprès des restaurants 'RENGAYA' à TOKYO

Il assure également une fois par an des cours de cuisine française à l'Ecole Hôtelière TSUJI de OSAKA, tout en sélectionnant les chefs les plus représentatifs de la cuisine française pour l'accompagner dans cette tâche, comme entre autres : Louis OUTHIER, Jean TROISGROS, François BISE et bien d'autres.....

Promotion des vins pour Georges DUBOEUF, à travers de nombreux états d'Amérique

1980 – Ouverture des premiers corners 'Paul BOCUSE' dans les magasins DAIMARU du Japon suivie d'ouverture de boulangeries-pâtisseries et de ventes de produits d'épicerie fine portant son label, plus une grande variété de vins français

Promotions des vins Georges DUBOEUF dans toute l'Afrique francophone

1982 – Ouverture du Pavillon de France à EPCOT Center dans le cadre de DISNEYWORLD à Orlando, avec ses amis Roger VERGE et Gaston LENOTRE.

1983 – Conseiller auprès du restaurant 'LE SAINT-HONORE' de l'hôtel Méridien à RIO également pour Hong-Kong et sur de nombreux autres continents.

Président de l'Association EURO-TOQUES, qui regroupe plus de 3000 cuisiniers en Europe, poste qu'il assure jusqu'en 1990.

1984 – Conseiller culinaire pour la compagnie d'aviation colombienne AVIANCA, pendant plusieurs années.

1987 – 11/02 : Officier de la Légion d'Honneur il est décoré par Jacques CHIRAC

Création du concours de cuisine internationale 'LE BOCUSE D'OR'

1989 – Elu Cuisinier du siècle par Gault-et-Millau

Nommé Président du Concours 'LES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE pour la section : cuisine-restauration

1990 – Création de l'école devenue l'Institut Paul Bocuse dont il est le Président d'Honneur. Aujourd'hui l'Institut Paul Bocuse est l'un des tous premiers établissements d'enseignement supérieur et de recherche à vocation internationale porteur d'une culture d'excellence dans la grande tradition de l'art de vivre à la française, qui forme 600 étudiants de 37 nationalités à un métier et au management qui lui correspond dans l'hôtellerie, la restauration et les arts culinaires.

1993 – Nommé Officier du Mérite National

1994 – Ouverture de la première Brasserie 'LE NORD' à Lyon
suivie du 'SUD' en 1995, puis 'L'EST' en 1997, l' 'ARGENSON' en 2002 et 'L'OUEST' en 2003
Reçoit le titre du College of Diplomates Salute to Excellence Awards à Chicago

2000 – Commandeur dans l'Ordre National du Mérite à New-York

2004 – Inauguration de la Fondation Paul BOCUSE destinée à la transmission du patrimoine et du savoir-faire culinaire

10-06 : Remise de l'insigne de Commandeur de la Légion d'Honneur par le Premier Ministre du moment Jean-Pierre RAFFARIN

2007 – Ouverture de la Brasserie Paul BOCUSE au Musée National Art Center de Tokyo
qui sera suivie par l'ouverture de sept autres Brasseries portant son nom, dans tout le Japon

2008 – Ouverture de 'L'OUEST-EXPRESS – Vaise à Lyon 9è – restauration rapide

2010 – Ouverture de 'L'OUEST-EXPRESS – Part-Dieu' à Lyon 3è – restauration rapide

2011 – Ouverture d'une Résidence Hôtelière d'une quarantaine de chambres 'DOCK OUEST' à Vaise Lyon 9è

Décoré du titre de 'Cuisinier du Siècle' par le CULINARY INSTITUTE OF AMERICA de N.Y

2013 – Ouverture « Marguerite Restaurant- Lyon 8è (15/10/2013)

2014 - 6/01 : Ouverture de 'L'OUEST-EXPRESS' de Villefranche-sur-Saône

2015 – Ouverture de l'OUEST-EXPRESS – Lyon Confluence – Lyon 2è

Ouvrages publiés : LA CUISINE DU MARCHE en 9 langues dans 14 pays

BOCUSE DANS VOTRE CUISINE en 9 langues dans 14 pays

Puis : La cuisine du gibier – Bon Appétit – La Cuisine des régions de France –

Bocuse à la Carte – La Bonne Chère – Editions Flammarion

Bocuse, Le Feu Sacré et Simple Comme Bocuse – Editions Glénat

Toute la cuisine de Bocuse – Editions Flammarion

Les plats mijotés de Paul Bocuse

Paul BOCUSE demeurera l'un des pionniers représentant la cuisine française à l'étranger à travers les nombreux contrats de conseils et la diffusion de produits français. Il est le chef de file d'une tradition culinaire française, amoureux des produits vrais.