PAUL BOCUSE - FRANKREICH, LYON (1926-2018)



KURZ VORGESTELLT

Paul Bocuse hatte Kochen in seinen Genen: Schon sein Urgrossvater war in der Gastronomie tätig. Nach seiner Grundausbildung arbeitete er sechs Jahre beim legendären Drei-Sterne-Koch Fernand Point. Schon 1965 erhielt er als erster Koch seiner Generation drei Michelin-Sterne. Seither sah Frankreich viele Kochstars kommen und gehen. Paul Bocuse blieb topp, ja er verkörperte gleichsam die französische Küche, so der französische Präsident Emanuel Macron nach seinem Tod.

INFORMATIONEN

- Einen Jahrhundert-Koch zu porträtieren, ist nicht einfach. Nehmen wir das Stichwort 'nouvelle cuisine'. Den Begriff prägten die beiden Gastrojournalisten Henri Gault und Christian Millau nach einem Essen bei Paul Bocuse.
- Mit 'neuer Küche' wurde die Verwendung marktfrischer und hochwertiger Zutaten und die Anwendung meist kürzerer Garzeiten für Fisch, Kalb und Gemüse verstanden.
- Fast alle neuen nouvelle-cuisine-Köche führten ein eigenes Restaurant, inszenierten sich geschickt und schürten die Begeisterung in allen Medien: Die jungen Spitzenköche erlangten so den Status von gefeierten Stars.
- Damit stieg der Innovationsdruck auf die Köche enorm: Man verstand sich nicht mehr als Interpret sondern als Komponist. Der haute couture gleich, musste auch die haute cuisine ständig das Angebot, hier die Speisekarten, erneuern.
- Fuchsschlau setzte sich nun Paul Bocuse mit der Bemerkung "In der Küche wird nichts erfunden!" wieder von der Bewegung ab und nannte sein neues Buch "La cuisine du marché". Sein zentraler Slogan war nun, den Eigengeschmack der Lebensmittel zu bewahren.
- Während sich viele ehemalige Kollegen in einer sehr aufwendigen, somit teuren, Luxusindustrie verrannten, nutzte der Unternehmer Bocuse seinen Ruf: Er verkaufte seine Kochbücher in hohen Auflagen, eröffnete in allen Himmelsrichtungen Lyons neue Bistros und warb für unzählige Küchenartikel und Delikatesseprodukte.