



Le 3 juin, Paul Bocuse inaugure la fondation éponyme au château du Vivier d'Ecully

« Quel dommage qu'il ne travaille pas à l'ONU ! »



Par Angie Bryan,
consul des Etats-Unis
à Lyon

« Qui d'autre pourrait illustrer mieux que Paul Bocuse la quintessence de ce que la France et Lyon tout particulièrement peuvent offrir ? Pouvait-il y avoir de sa part un héritage plus approprié que celui de léguer une fondation dédiée à la transmission du patrimoine culinaire ?

Dès ses débuts, Paul Bocuse fut un ambassadeur des arts culinaires de la France. Si les origines de son talent trouvent leurs racines profondément ancrées dans la cuisine française, il a néanmoins été l'un des premiers grands chefs français à se rendre aux Etats-Unis pour écouter et apprendre avant de revenir en France avec de nouvelles idées. Ses voyages n'étaient pas à sens unique et ses séjours lui permirent de nouer des liens avec de nombreux chefs américains, de

partager avec eux ses visions de la cuisine française, et d'intégrer de nouveaux concepts dans sa propre cuisine. Il y a même exporté « du Bocuse » de manière permanente puisque son fils Jérôme, qui a maintenant la double nationalité, dirige le restaurant The Chefs of France de Disney World à Epcot Center.

Depuis longtemps, Paul Bocuse a compris la nature de l'un des piliers centraux de la diplomatie : un repas bien réalisé et un plan de table judicieux peuvent être un excellent moyen de réchauffer une relation distante ! Quel dommage qu'il ne travaille pas pour les Nations Unies... ».

Chaque mois une personnalité réagit à une photo d'actualité