

# Bocuse Magazine

2025



ボキューズマガジン

مَجَلَّةُ بُوْكُوز

bocuse edition

PORSCHE



Une histoire de passion.

GILLES REINHARDT : AMBASSADEUR  
DU CENTRE PORSCHE LYON NORD.

Centre Porsche Lyon Nord  
Tél. : 04 72 72 08 38  
lyon-nord.centreporsche.fr

Taycan 4S (16/08/2024) Valeurs WLTP : Consommation électrique combinée de 17,7 à 20,9 kWh/100 km.  
Plus d'informations sur le site [www.porsche.fr](http://www.porsche.fr).



Pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo #SeDéplacerMoinsPolluer

## Avant-propos



## ICI COMME AILLEURS...

“Un homme est riche de ses souvenirs”, dit-on. Nous le sommes, tant l’aventure Bocuse que nous avons initiée en 2016, après la reprise des Restaurants et Brasseries de Paul Bocuse, nous comble de joie, en tant qu’hommes et entrepreneurs.

Des souvenirs vécus ici, comme ailleurs.

Ici, à Collonges, Lyon, en France, depuis longtemps, la signature Bocuse rayonne et incarne un supplément d’âme qui “nous” distingue : “nous sommes Bocuse”, à la fois héritiers et ambassadeurs, conscients d’hier et ambitieux pour demain, ancrés sur nos fondamentaux symbolisés par notre cuisine traditionnelle, tout en acceptant l’idée de la modernisation, en ouvrant la porte à l’innovation, à un développement tout à la fois raisonné et raisonnable.

Ailleurs, la marque Bocuse s’y trouve déjà, depuis plusieurs décennies, tant la dimension visionnaire de Monsieur Paul n’est plus à démontrer. Depuis le milieu des années 1970 au Japon, et aux États-Unis, à Orlando : à Epcot, parc à thèmes appartenant à *The World Disney Company* et ouvert à l’automne 1982 par Paul Bocuse, Gaston Lenôtre et Roger Vergé.

Vous en parler, nous semble important : c’est le moment !

Vivre l’expérience Bocuse est un instant unique, ici comme ailleurs !

Une carte postale appelée à s’enrichir en cette année 2025. Car, une vision n’a d’intérêt que si elle se réalise, qu’elle se confronte au réel. Il y a dix ans déjà, nous avons perçu tout l’intérêt pour la signature Bocuse d’asseoir sa notoriété là où les nouvelles tendances, économiques, culturelles et sociétales se portent : les Émirats et les villes dites de province comme premiers axes de réflexion.

Nous sommes fiers d’avoir insufflé ce travail de prospective et d’en constater, aujourd’hui, la concrétisation : au bord de l’Allier, à Vichy, puis, avant la fin de l’année, au bord du golfe Persique, à Abu Dhabi. Un projet d’envergure pour la marque Bocuse, le plus important à ce jour.

Un intérêt qui ne doit rien au hasard, bien au contraire. Les Émirats devenant une vitrine, le poulx économique d’un monde en perpétuelles mutations ainsi qu’un hub multiculturel au carrefour de toutes les tentations, nous nous devons de travailler à l’idée de nous installer sur un lieu où le monde entier se donne dorénavant rendez-vous. Une façon pour nous de renforcer l’image de notre signature, de l’imposer, ici comme ailleurs...

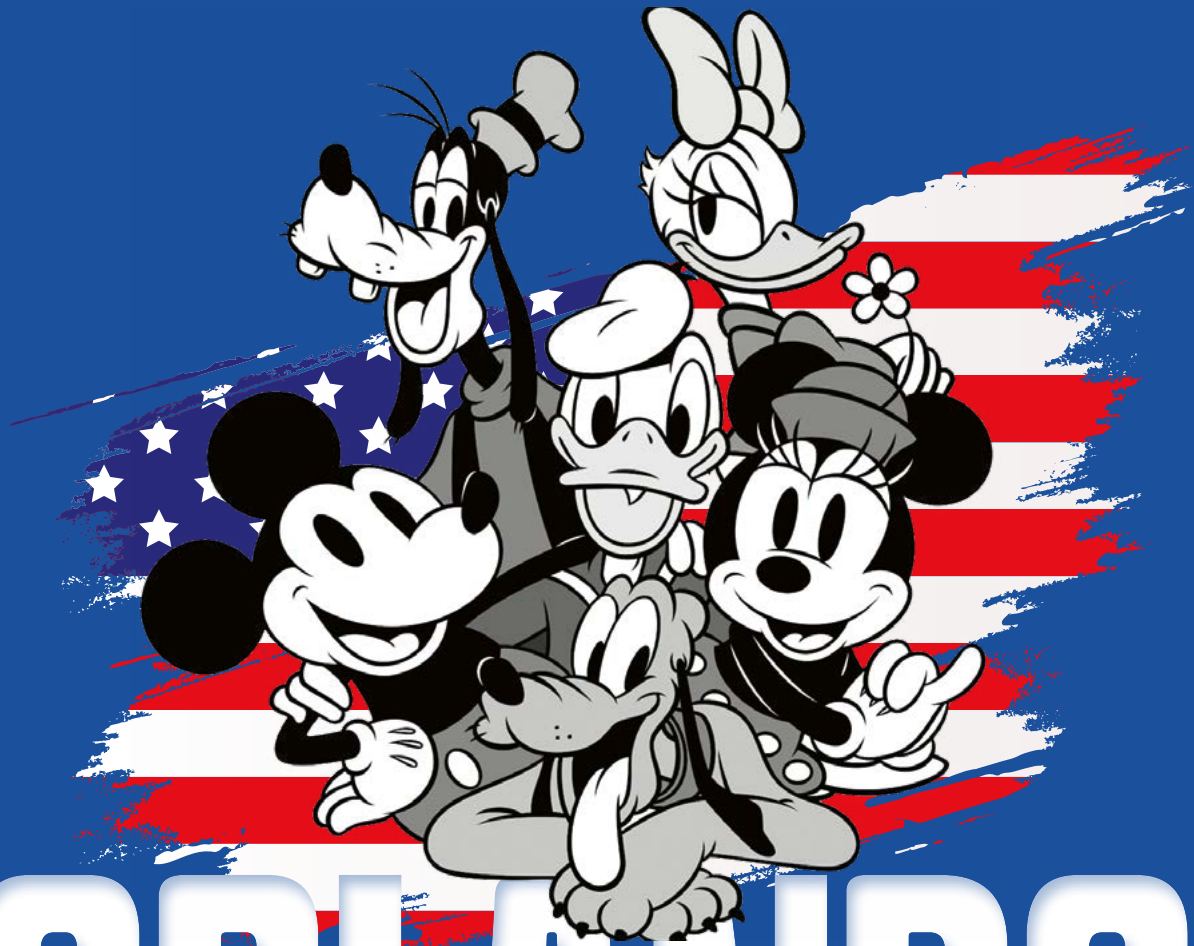
2025 s’avère importante pour l’écosystème Bocuse, un exercice de consolidation (de notre identité) et d’affirmation (de notre marque) ; un rayonnement qui ne se fera pas au détriment de nos valeurs cardinales : Bocuse est — et restera —, Bocuse...

(...) ici comme ailleurs !

**Jérôme Bocuse et Paul-Maurice Morel**

*Jérôme Bocuse*

*Paul-Maurice Morel*



# ORLANDO

**IN THE LAND**  
**OF MAGIC BOCUSE<sup>1</sup>**

IL Y A COLLONGES, SON AUBERGE, *"L'ÂME BOCUSE, NOTRE IDENTITÉ, NOTRE HISTOIRE – AUJOURD'HUI CENTENAIRE –, À LA FOIS ICONIQUE ET INTOUCHABLE"*, FAIT VALOIR JÉRÔME BOCUSE. MAIS PAS SEULEMENT.

**DEPUIS OCTOBRE 1982**, LE PARC D'EPCOT, À ORLANDO, EST AUSSI LE RÉCEPTACLE DES VALEURS BOCUSE. D'ABORD LE PÈRE, PUIS LE FILS – AUX COMMANDES DEPUIS 2006 –, **PAUL ET JÉRÔME BOCUSE** SE SONT ATTACHÉS ET CONTINUENT AUJOURD'HUI AU QUOTIDIEN, DEPUIS PLUS DE QUARANTE ANS, À FAIRE DÉCOUVRIR LA CULTURE FRANÇAISE, À UNE MAJORITÉ D'AMÉRICAINS QUI VOYAGERONT POUR LA PLUPART, JAMAIS AU-DELÀ DES FRONTIÈRES DE LEUR PAYS. AMBASSADEURS **DU MADE IN FRANCE**, D'UN ART DE VIVRE UNIQUE AU MONDE, LES *"COUSINS BOCUSE D'OUTRE-ATLANTIQUE"* PARTICIPENT EUX AUSSI, À L'ÉCRITURE AUTANT QU'À L'INCARNATION D'UNE SAGA EMBLÉMATIQUE DE LA GASTRONOMIE MONDIALE. POUR LA PREMIÈRE FOIS, JÉRÔME BOCUSE LÈVE LE VOILE (EN PARTIE), SUR SA VIE À ORLANDO, SON BUSINESS À EPCOT, TOUT EN SE LAISSANT ALLER À QUELQUES **CONFIDENCES**. SON ÉPOUSE ROBIN, SON FILS, PAUL Jr., **SA GARDE RAPPROCHÉE** AU SEIN D'EPCOT, TOUS TÉMOIGNENT EN EXCLUSIVITÉ. ET CONFIRMENT QUE MÊME EN FLORIDE, COMME LE SOUHAITE JÉRÔME BOCUSE, *"L'ÉQUIPE FAIT LA FORCE"*.

**FLORIDE, ORLANDO, EPCOT,  
UN AUTRE ENDROIT D'EXCEPTION  
POUR QUE S'EXPRIME LA MAGIE BOCUSE !**

JÉRÔME BOCUSE

**AMERICAN  
DREAM  
IN FLORIDA !**

A stylized illustration of Mickey Mouse's head, with his characteristic black ears, white face, and a red tongue sticking out. He is positioned behind the word "DREAM" in the main title, appearing to peek over it.

Entre vie privée et vie publique, Jérôme Bocuse a accepté de montrer quelques facettes de sa vie dans le Sunshine State. En Floride, à Orlando, dans la capitale mondiale des parcs d'attractions, il s'est fait une place au soleil. Un doux paradoxe pour un homme qui — depuis toujours —, préfère l'ombre à la lumière. De Collonges à la Floride, depuis la France jusqu'aux États-Unis, il n'y a qu'un homme, tel un fil d'Ariane entre hier et aujourd'hui, en attendant demain. Bocuse, une histoire éternelle, transatlantique aussi. Qui dit mieux ?





*“Que répondre  
aux gens qui  
s’interrogent sur  
ma vie à Orlando ?  
Que je vais bien,  
que tout va bien.”  
(sourires)*

Au volant de son Pickup GMC, mastodonte idéal pour parcourir les routes XXL américaines, Jérôme Bocuse roule. Paisiblement. Sous le soleil floridien, l’homme est tranquille, short, tee-shirt, absence de tous signes extérieures de richesse, l’habit ne fait pas le moine, « *dans ce pays tout le monde s’en fiche [sic]* » : certes, la diaspora française installée dans la capitale mondiale des parcs d’attractions et les édiles locaux connaissent son patronyme et l’aura qui en découle, en revanche, les attentions s’arrêtent là, à des marques de déférence, plus ou moins marquées, à des invitations, auxquelles il ne répond que (très) peu : « *J’apprécie ma tranquillité, je n’aime pas me mettre en avant. Parfois, je fais du sport avec certains de mes collaborateurs mais j’assume le fait de préférer rester chez moi, auprès des miens.* » Auprès de Robin, son épouse et de son fils, Paul Jr, un trio inséparable. Au printemps 2024, tous trois ont emménagé dans une nouvelle demeure, à quatre cents mètres « *et six numéros de maison* » de leur ancienne bâtisse qui appartenait jadis à Paul Bocuse. Même rue, même lac, même vue, mêmes habitudes, chez les Bocuse, l’histoire évolue, tout en restant fidèle aux préceptes initiaux portés par la figure tutélaire de la Maison, avec un « *m* » majuscule : tradition, excellence, engagement, transmission, formation, la valorisation des métiers manuels. Dans ce florilège, rien ne manque, y compris ici, aux États-Unis. Voilà pour l’intimité, la vie US de Jérôme Bocuse à Orlando, sous le soleil floridien. Pudique, il ne se livrera pas plus, « *pour vivre heureux vivons cachés* », d’aucuns diraient. Chez cet homme, cette posture confine à un art de vivre, voire un art tout court. Car, sur un plan professionnel,

son attitude est similaire : avec *The Walt Disney Company*, Jérôme n’a pas le droit de communiquer, « *pas même un site internet* ». Tout est contrôlé par la firme américaine. Tout, absolument tout. Alors, donner des chiffres, une information quelconque relève du parcours du combattant : le silence est d’or ; de l’or qui, au pays de l’Oncle Sam se transforme en dollars, beaucoup de dollars. Un seul chiffre : le business de Jérôme Bocuse réalise un chiffre d’affaires annuel oscillant autour de 60 millions de dollars. À Orlando, son destin se dessine sous la forme d’un acronyme de quatre lettres : EPCOT.

*Experimental Prototype Community of Tomorrow* (en français : prototype expérimental d’une communauté du futur), telle est la promesse originelle d’un projet de ville imaginé par Walt Disney au crépuscule de sa vie. Un vœu pieux qui, après sa disparition, se transformera en parc d’attractions à dimension éducative, avec notamment des pavillons nationaux<sup>2</sup>, censés incarner l’excellence de leur pays respectif. « *EPCOT ? C’est une exposition universelle permanente !* » Dans ce décorum, le Pavillon de France, inauguré dès l’ouverture du parc, en septembre 1982. « *Mon père avait été sollicité par Walt Disney pour savoir si ce projet l’intéressait. Évidemment, il avait répondu par l’affirmative mais il ne souhaitait pas s’engager tout seul*, rappelle Jérôme. *Il a ainsi amené dans l’aventure, ses amis Roger Vergé et Gaston Lenôtre.* » Bruno Vrignon et Dominique Chavanon sont « *les* » hommes de Paul Bocuse, charge à eux de défricher le terrain.

Un nouveau terrain, un pays, que Jérôme Bocuse découvre à la fin des années 1990, sur injonction de son père, « *de toute façon, il prenait trop de place... Il avait raison, il fallait que je m'éloigne* ». Outre-Atlantique, le jeune homme se forme, prend de l'épaisseur et de l'expérience, notamment lors de son arrivée à EPCOT. Son père lui laisse le temps de prendre ses marques, d'appriivoiser un nouvel environnement, une nouvelle culture et surtout, d'imaginer le modèle économique du futur. En 2006, Jérôme Bocuse rachète les parts des trois associés historiques, dont celles de son père. Depuis, il est seul aux commandes d'une affaire qu'il a considérablement développée au gré des opportunités. Sur le *Pavillon de France*, il emploie plus de trois cents personnes, « *cent à plein temps et deux cents sur un an, via un programme spécialement dédié aux jeunes français désireux de découvrir la culture US, ce sont des représentants culturels, ce sont des ambassadeurs de notre pays* ». Le site est « *une petite France* », clichés et images d'Épinal sont recommandés, « *plus des trois-quarts de nos clients sont des américains qui voyagent très peu, voire jamais. Ils viennent chercher chez nous, une expérience française.* » Les serveurs, la cuisine, le cadre, l'ambiance, l'environnement, tout respire le pays de Molière, « *les rues de Paris* », à la sauce Bocuse. L'écosystème Bocuse à EPCOT ? La brasserie *Chefs de France*, le restaurant (à l'étage), *Monsieur Paul*, *Les Halles boulangerie-pâtisserie* (la « *Bakery* » pour les initiés), *L'Artisan des glaces*, *La Crêperie de Paris* (trois cents kilos de pâte à crêpes sont écoulés chaque jour !), ainsi que deux kiosques sur les parvis, particulièrement sollicités à l'occasion des festivals<sup>3</sup> annuels. En backstage, en back-office, à l'écart dans une sorte de bungalow, les bureaux de Jérôme. Autour de lui, son exécutif : six personnes !

Et une philosophie, patinée avec le temps et l'expérience, mâtinée d'une sensibilité plus américaine qu'européenne : « *J'ai compris que c'est l'équipe qui faisait notre force, seuls, nous ne sommes rien. Il faut un leadership, une vision, quelqu'un qui fixe un cap mais surtout, un leader doit être entouré par une équipe soudée et dévouée. J'ai évolué, énormément. À la sortie de l'université, je m'étais mis en tête de tout gérer, de A à Z : résultat, je consumais mon énergie. Aujourd'hui, mon management a totalement changé : avec moi, je veux des managers, des directeurs, des femmes et des hommes qui assument et incarnent leurs fonctions. Ils font des erreurs ? Tant pis ! Nous les faisons, ensemble et surtout, nous apprenons, ensemble. Avant, j'avais des soldats, des micro-managers, seulement on ne construit pas une marque, on ne construit pas l'avenir avec ce genre de profil. Ce modèle que j'ai mis en place à Orlando, je veux l'instaurer en France, dans nos restaurants, au sein de nos brasseries et de nos filiales : je veux que cet esprit ruisselle et qu'il nous réunisse. J'insiste pour que nous disions "nous" et non pas "je". Nous sommes Bocuse ! Comme l'affirme souvent mon associé et ami, Paul-Maurice Morel, "nous devons chasser en meute !" »*

Ainsi, la meute Bocuse à EPCOT ne passe pas inaperçue. La France attire ; le *Pavillon de France* serait le plus apprécié par les 40 000 visiteurs quotidiens du parc... Le savoir-faire initié par Jérôme Bocuse et ses équipes est plébiscité. Les produits bien sûr, l'accueil également : ici, le client est roi. Pour Jérôme, c'est un tout, un équilibre : « *Happy employee, happy consumer !* » Entre EPCOT et la demeure familiale, une petite vingtaine de minutes en voiture suffise. *Disney* est partout, les parcs ont fait florès, ils ceinturent la ville (près de trois cents sont recensés) : ce coin d'Amérique est dédié à la fête, aux familles, un esprit magique.

La magie Bocuse, si chère à l'*Auberge du Pont de Collonges*, rayonne également sur ces contrées floridiennes. Paul Bocuse avait raison :

*“Mon fils ?  
Il a mieux réussi  
que moi !”*



**The american dream by Jérôme Bocuse.**

<sup>2</sup> Les pavillons sont disposés dans le sens des aiguilles d'une montre : Mexique, Norvège, Chine, Allemagne, Italie, États-Unis, Japon, Maroc, France, Royaume-Uni et Canada. Le *Pavillon de France* est particulièrement bien placé...

<sup>3</sup> Flowers & Garden festival (au printemps) ; Food & Wine (en automne) ; festival of the holiday (en hiver) et festival of the Arts (en début d'année).

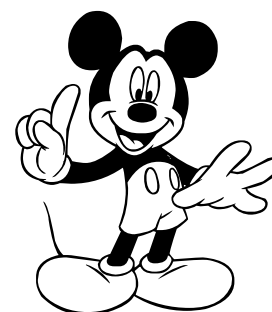
# EPCOT

## UN PARC À PART, MARQUÉ DU SCEAU BOCUSE DEPUIS SA CRÉATION !

Il a été le deuxième parc à thèmes à ouvrir dans le complexe *Walt Disney World Resort*. La genèse ? Une ville futuriste qui devait être construite dès le milieu des années 1960, un concept développé par Walt Disney lui-même, au crépuscule de sa vie (ndlr : il est décédé le 15 décembre 1966). C'est dans cet esprit qu'il achète une propriété près d'Orlando qui, finalement, deviendra plus tard le complexe *Walt Disney Resort*. *EPCOT* ? « *Une communauté du futur destinée à inciter les entreprises américaines à proposer de nouvelles idées de vie urbaine.* » Un concept qui évoluera après la mort de son penseur originel pour devenir le parc à thèmes *EPCOT* qui ouvre ses portes en 1982. La construction de la première phase dure trois ans (du 1<sup>er</sup> octobre 1979 au 1<sup>er</sup> octobre 1982). Au total, 3 000 concepteurs et 4 000 ouvriers du bâtiment ont été nécessaires pour encaver notamment, près de 54 millions de m<sup>3</sup> de terre. La superficie totale d'*EPCOT* couvre 82 hectares.

Au fil du temps, *EPCOT* a conservé un positionnement différent des autres parcs, en étant délibérément plus éducatif que ses voisins.

Depuis son ouverture, *EPCOT* n'a cessé d'évoluer. Relié au *Magic Kingdom* par un monorail, sa « boule » et son lac artificiel de 10 ha sont depuis, entrés dans l'imaginaire collectif. *Future World* (qui présente les technologies du futur) et *World showcase* (vitrine pour les onze pavillons nationaux, dont l'espace français), constituent les deux espaces majeurs du parc. Quant au *Pavillon de France*, il a bénéficié le 1<sup>er</sup> octobre 2021 d'une nouvelle expansion, grâce à la création d'une attraction familiale : *Remy's Ratatouille Adventure*.



*Difficile de faire plus « frenchy » !*





**SAINTE MARGUERITE**  
EN PROVENCE

**CRU CLASSÉ\***  
CERTIFIÉ BIOLOGIQUE DEPUIS 2003.



\*APPELLATION CÔTES-DE-PROVENCE CONTRÔLÉE

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.**



## WALT DISNEY WORLD À ORLANDO : 4 PARCS À THÈMES ET 2 PARCS AQUATIQUES !

*Magic Kingdom* (ouvert en 1971), *EPCOT* (1982), *Disney's Hollywood Studios* (1989), *Animal Kingdom* (1998), sans oublier *Disney's Blizzard Beach* (1995) et *Disney's Typhoon Lagoon* (1989), *Walt Disney World* à Orlando, est une ville à part entière. Un domaine qui s'étend sur 111 km<sup>2</sup>, soit plus que la ville de Paris (105 km<sup>2</sup>) et deux fois l'île de Manhattan (50 km<sup>2</sup>). En termes de fréquentation, en 2023, *Magic Kingdom* est le champion mondial des parcs d'attractions, tandis qu'*EPCOT* pouvait s'enorgueillir d'une hausse de 20 % de son nombre de visiteurs ! Reste que fin 2024, les quatre parcs de *Walt Disney World* étaient toujours en deçà de leur taux de fréquentation de 2019 (ndlr : l'activité a été totalement interrompue durant plusieurs mois, en raison de la pandémie).

- *Magic Kingdom* : 17,7 millions des visiteurs en 2023 (20,9 millions en 2019)
- *EPCOT* : 12 millions (12,4 millions)
- *Disney's Hollywood Studios* : 10,3 millions (11,5 millions)
- *Animal Kingdom* : 8,8 millions (13,9 millions)

Plus grand complexe du géant mondial du divertissement, *Disney* est à Orlando, le plus important employeur sur un seul site, aux États-Unis : le chiffre de 75 000 personnes est régulièrement cité. Concernant le chiffre d'affaires, il demeure difficile à évaluer.



## ORLANDO : CAPITALE MONDIALE DES PARCS À THÈMES !

Les chiffres donnent le tournis mais permettent de contextualiser et de matérialiser une activité économique dont l'importance semble trouver peu d'équivalent dans le monde pour une seule et unique cité. Clairement, dans le Sunshine State, Orlando est une cité à part, entièrement dédiée à l'activité de loisirs. En 2022, la ville aux trois aéroports a accueilli un peu moins de 75 millions de personnes ! Parmi elles, 69 millions étaient américaines (dont un peu moins de 8 millions de passage pour du tourisme d'affaires), 4,9 millions de visiteurs venant principalement (par ordre d'importance), du Canada (860 000 personnes), du Royaume-Uni (809 000), du Brésil (575 000), du Mexique (394 000) et de Colombie (287 000). En 2022, le nombre de visiteurs représente 98 % du niveau de fréquentation pré-pandémique (2019). Des chiffres qui font d'Orlando la destination la plus visitée des États-Unis !

[Source : Cvent.]

## DISNEY WORLD : BIENTÔT UN CINQUIÈME PARC À THÈMES À ORLANDO !

*Walt Disney World Resort*, qui accueille près de 40 millions de touristes par an à Orlando (1), l'a annoncé en juin 2024 : la firme américaine va investir 17 milliards de dollars au cours des dix à vingt prochaines années pour développer la destination floridienne. L'organisme chargé de l'aménagement de la destination *Disney* en Floride a ainsi approuvé un accord avec le géant du divertissement qui prévoit notamment, outre le développement de ses immenses complexes hôteliers et parcs à thèmes, la création d'un cinquième parc « majeur ». Une décision d'autant plus forte que son principal concurrent, *Universal Orlando*, a annoncé ouvrir *Universal Epic Universe*, son quatrième parc thématique, en 2025.



# CLOSE GUARD<sup>1</sup>

Ils sont quatre. À *EPCOT*, en Floride, ils forment la garde rapprochée (française) de Jérôme Bocuse : en moyenne, un peu plus de vingt-huit ans de collaboration ! Plus de quarante ans pour le chef Bruno Vrignon, quelques années de moins pour le general manager de *Chefs de France*, Philippe Haible, un peu plus de vingt-ans pour Edwige Sebastian, general manager bakery (toute la restauration rapide), et enfin, plus de dix ans pour Olivier Saintemarie, chef-pâtissier du *Pavillon de France*. Monsieur Paul avait « ses » hommes ; Jérôme a les siens. En France comme aux États-Unis, l'histoire est la même, seule une forme de sensibilité diffère quelque peu : l'humain est au cœur de tout et Bocuse, le centre de tout !

<sup>1</sup>garde rapprochée





## EDWIGE

« Si je le sollicite, c'est pour aborder quelque chose de sérieux. » Idem pour lui : « Où est Edwige ? Je veux qu'elle soit présente pour la photo ! » Entre eux, pas de tergiversation : ils se connaissent bien, très bien même, plus de vingt ans de collaboration qui laissent à penser qu'un simple regard suffit pour verbaliser bien des choses. Ça tombe bien car tous deux ont rarement le temps : Jérôme Bocuse vit à cent à l'heure sous le soleil floridien, quand Edwige court par monts et par vaux au sein d'EPCOT, en parfaite femme de terrain qu'elle est devenue. La responsabilité de la restauration rapide, c'est elle ! *General manager bakery* ! Une fonction qui englobe la boulangerie et la crêperie, sans oublier les kiosques. Sous sa coupe ? Sept managers et cent-vingt employés. Pas mal pour cette strasbourgeoise, arrivée outre-Atlantique... sans aucune notion en matière de restauration ! Le rêve américain, en quelque sorte. Punchy, enjouée, son entrain est contagieux. Du peps, il lui en faut ; il lui en a fallu également. De l'Alsace à la Floride, un parcours inédit, que Paul Bocuse l'anticonformiste n'aurait pas renié.

D'ailleurs, ça la fait toujours rire : « J'ai un bac scientifique, un BTS action commerciale et une expérience au sein d'une importante société de location de voitures ». Puis l'improbable, le rocambolesque qui se mue en quelque chose d'ordinaire : « Alors à Paris, je pars participer aux championnats du monde de dominos, aux Pays-Bas (!). Là-bas, j'entends parler d'un programme permettant de partir travailler à Orlando, dans la restauration : je trouve l'idée sympa ! Donc, je me présente et rencontre Michel Cipolla (à l'époque directeur général), à l'automne 2002. J'ai vingt-six ans, envie de voir autre chose... Et ça match ! En juillet 2003, j'arrive à Orlando ! » Edwige Sebastian n'est jamais repartie : sa carte verte reçue en 2014, devenue citoyenne américaine en 2023, elle a acheté sa maison il y a six ans. Bocuse a changé sa vie, le Pavillon de France d'EPCOT a apporté du sens à son existence, promouvoir l'ADN Bocuse combiné à l'esprit Disney, « vendre de la magie au quotidien ». Tout un programme qui l'a séduite dès les premiers jours : « Ma première réaction ? Comment faire pour ne pas perdre ma place ! J'ai voulu rester, demeurer dans le groupe, au sein de la compagnie et je me suis évertuée à tout faire pour ! » À dessein : « Aux États-Unis, le travail paie ! Team leader à la bakery, commis au restaurant, j'ai appris qu'un poste de manager se libérait donc j'ai postulé... En avril 2004, j'étais manager de la bakery ! Jérôme a misé sur moi... » À bon escient, Edwige a su faire fi des écarts culturels entre France et USA, de la différence de mentalité, au point d'en être convaincue : elle ne pourrait plus vivre dans l'Hexagone, bien que son séjour annuel soit un rituel dont elle ne déroge pas. « Ici, personne ne vous juge, je ne me préoccupe jamais de savoir comment je vais m'habiller... Les gens sont d'un naturel très ouvert, tolérants, pas moqueurs pour un sou. En matière de restauration, de service notamment, c'est le grand écart [Rires] : un serveur vous sollicite tout le temps, vient vous voir en permanence, « il » donne le service. Ce qui peut apparaître comme intrusif pour un français est ici, la norme. » Comme l'exigence inhérente à Disney : « Venir à Orlando est un objectif de vie pour tout américain : c'est un passage obligé. Des familles économisent durant des années entières pour venir, en retour, nous devons leur offrir le rêve auquel elles aspirent. » Une exigence mêlée à une curiosité réelle pour la France, sa culture, « son service à la française et sa gastronomie en général, synonyme — aux yeux des Américains —, d'un esprit chic, d'une certaine forme d'élégance », souligne Edwige, tout en rassurant son pays d'origine, « les Français restent très appréciés ! » Ouf ! D'ailleurs, apprend-on que « le côté frenchy », ça se vend ! Associé au nom Bocuse, ça semble prendre une épaisseur supplémentaire... Edwige y veille, tout particulièrement : « Même à plus de 7 000 km de la France, nous ressentons notre appartenance à la famille Bocuse ; nous sommes les cousins éloignés certes, mais proches par le cœur et notre volonté de porter haut les valeurs qui nous animent. Hors de question de faire n'importe quoi, sous prétexte que nous sommes en Floride ! » Les « Américains Bocuse » ne rigolent pas avec l'histoire, l'esprit « Maison », leur âme. Pour se ressourcer, Edwige aime à se prélasser sur l'île Anna Maria, lieu hors-du-temps sur le golfe du Mexique. Pas longtemps, le temps, elle en a rarement. La magie n'attend pas, l'éphémérité est un art constant qui réclame une dévotion totale pour créer des souvenirs éternels. C'est ça Disney, à la sauce Bocuse. Un rêve plus dur à conquérir aujourd'hui, « pour des raisons politiques et autres... », sourit Edwige, non sans pudeur. Une raison supplémentaire pour rendre hommage à son boss : « Jérôme ? Il est comme son père, il a « ses » gens, à qui il accorde une confiance totale ».

Et la voilà repartie, la restauration rapide, ça n'attend pas.





## PHILIPPE

Il incarne à lui seul, une valeur nullement altérée avec le temps : père & fils Bocuse font cause commune pour une même quête, inextinguible : la fidélité. Dix, vingt, trente, quarante années de « Maison », une hérésie pour certains, la reconnaissance d'une compétence et d'une expérience hors-normes pour d'autres : Paul et Jérôme Bocuse ont toujours privilégié la deuxième catégorie. Gloire à la loyauté et à l'engagement, le rayonnement mondial de ce patronyme s'appuyant en grande partie sur la dévotion totale, de femmes et d'hommes pour qui Bocuse résonne comme une deuxième famille. Même aux États-Unis, d'aucuns trouvent la trace de parangon de cette vertu-là. Philippe Haible la personnifie à lui seul : il est arrivé à EPCOT... en novembre 1986 (!), en droite ligne de la capitale des Gaules. Son décorum de jeunesse ? Les Halles de Lyon, les rues Boileau et Robert, le cours Lafayette, tout ce qu'il y a de plus lyonnais pour un jeune garçon qui se plaît à rendre visite à son père qui œuvre au bord du Rhône, au Sofitel, au restaurant des 3 Dômes. Naturellement, il embrasse une carrière similaire : lycée François-Rabelais, à Dardilly et un pygmalion qui fleure bon l'univers Bocuse, Gérard Nandron, double étoilé à l'époque et très bon copain de Monsieur Paul (ndlr : en 1981). À l'origine « pistonné » par un autre copain de Paul Bocuse, Charles Hernu, il imagine un service militaire sur une île, au soleil : ce sera à Lyon, quartier Général-Frère, au service des généraux ; au sens propre comme au sens figuré. Mais le soleil arrive : « Je suis retourné chez Nandron où je croisais souvent Monsieur Paul, les enfants Bernachon et tous les édiles de l'époque, le maire notamment, Francisque Collomb. Peu après, je décide tout de même de franchir la Manche pour apprendre l'anglais : direction Oxford, aux Quat'Saisons. Après un court passage dans une chaîne anglaise, je reviens une nouvelle fois aux sources, chez Nandron... » Un jour, à midi, des gens sont attablés : une équipe de Walt Disney World venue à Lyon pour faire passer des entretiens, en vue de constituer une équipe de jeunes tricolores afin de travailler sur le Pavillon de France d'EPCOT. Philippe interpelle une personne de la team :

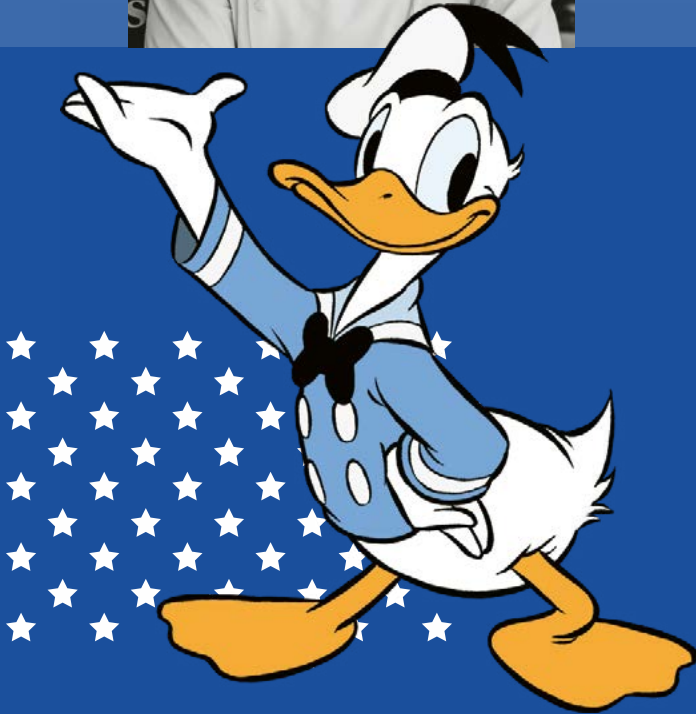
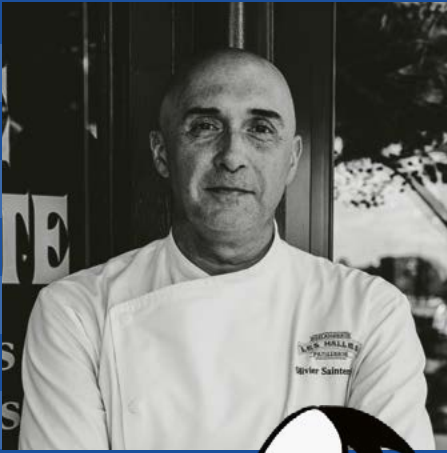
- Moi, ça m'intéresse !
- Vous êtes prêt quand ?
- Demain !

Novembre 1986, donc, Philippe a vingt et un ans. « *Ma première réaction ? Il fait chaud... et humide.* » Il est serveur durant un an et demi au *Bistro de Paris* : ses fondamentaux, affûtés dans la capitale de la gastronomie, s'acclimentent plutôt bien au climat floridien : il est plébiscité comme Employé de l'année, en 1987 ! Un marchepied pour endosser le costume de manager du restaurant, deux ans plus tard. Aujourd'hui ? *General manager* depuis deux décennies ! Bref, l'homme fait partie des murs, des lieux, de l'histoire, incontournable. « *L'aventure à Orlando ? Il y a ceux qui y croyaient, ou pas ? Moi, j'y ai cru !* » Alors qu'il ne lui a jamais parlé en France, il croise régulièrement Paul Bocuse sous le soleil floridien, « *deux fois par an, plus décontracté certes, mais l'œil toujours aiguisé.* » Car, Philippe est à la tête d'une « *sacrée machine* » : d'une capacité de deux-cent-soixante-dix couverts, la brasserie *Chefs de France* peut accueillir selon les jours, de mille à mille-cinq-cents couverts ! La promesse de l'endroit ? « *Un voyage en France ! Notre clientèle est à 70 % voire un peu plus, américaine. Une population qui ne voyage pas ou très peu : ils viennent donc chercher une forme de dépaysement, une expérience qui les sorte de leur quotidien, de leurs habitudes, "ils" veulent la France et tout ce qui s'y rattache dans l'imaginaire américain.* » Américain depuis un quart-de-siècle, Philippe manage une équipe 100 % française ; une spécificité qui n'est pas pour lui déplaire : « *Diriger des employés américains ? C'est compliqué... Ils sont très verticaux dans leur comportement, ils ont besoin d'une hiérarchie, d'un chef, d'un cadre et n'en sortent pas. Ils ne s'impliquent pas, émotionnellement parlant dans l'entreprise, il n'y a pas d'affect : ils sont là pour gagner leur vie, ce qui en soit, est tout à fait respectable...* » Mais Philippe a gardé une âme française, latine, européenne, besoin de contacts, d'échanges, dans une ville – Orlando –, et un pays qui poussent parfois à l'individualisme : « *Ici, les transports publics ne sont pas du tout adaptés... Quant à ce pays, c'est une voiture, une destination ; une destination, une voiture, c'est comme ça ! Il faut s'y faire, ou pas. Comme pour mes serveurs, je leur explique dès le départ la différence de mentalité : il faut provoquer l'interaction avec le client, il faut aller le chercher, créer la rencontre. Si vous êtes trop timide, trop timoré, trop sur le reculoir, ça ne passera pas.* » Jérôme Bocuse, lui, aime à passer, « *toujours discrètement* ». Rien ne lui échappe, « *il a des yeux derrière la tête.* » Question d'atavisme, sans doute. Philippe, lui, s'est constitué une bande de potes fidèles. Fêru de Harley, « *il n'est jamais contre une virée vers le Golfe du Mexique et l'organisation de bonnes bouffes entre amis* ».

Comme quoi, la fidélité mène à tout, y compris à se construire sa propre destinée...



## OLIVIER



Si, il est bien français, originaire de Coulommiers. Oncle et tante pâtisseries, un brevet de maîtrise à Paris, un apprentissage au *Pavillon Dauphine*, telles sont les gammes initiales d'Olivier Saintemarie, aujourd'hui chef-pâtissier du *Pavillon de France* d'EPCOT, associé de Jérôme Bocuse et... membre de l'équipe américaine en 2019, lors de la Coupe du monde de la pâtisserie tenue à Lyon, à l'occasion du rendez-vous bisannuel du SIRHA. Pour quel résultat ? « *Quatrième, au pied du podium...* »

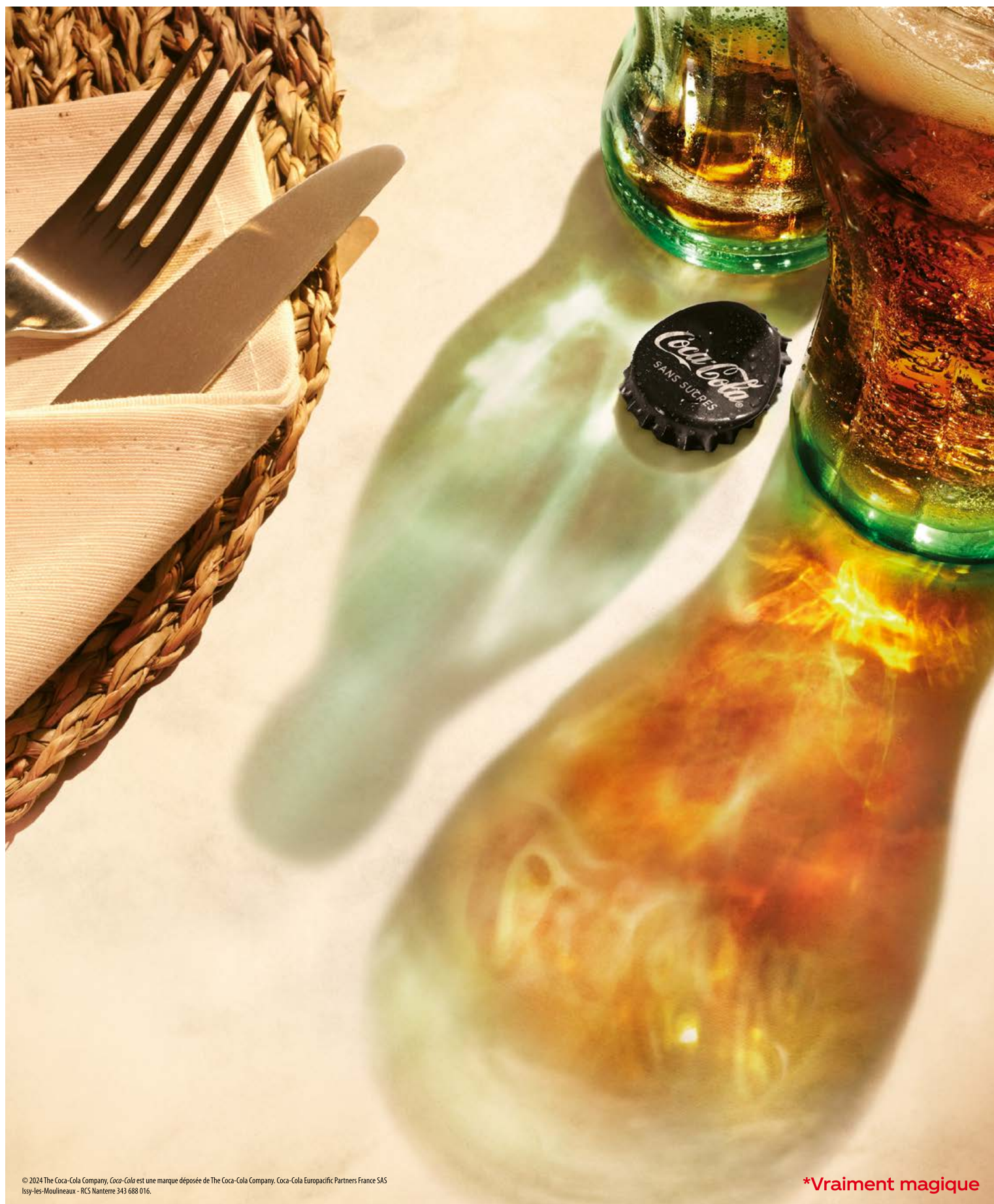
Il est des parcours singuliers, qui sortent des sentiers battus : se pencher sur le cheminement de ce jeune quinquagénaire en atteste, être acteur de son destin amène souvent de belles récompenses. C'est dans cet esprit qu'il déménage à Londres (en 1997), pour devenir chef-pâtissier et responsable de la production chez *Rensou*, le principal fournisseur de pâtisseries pour les aéroports de Heathrow et Gatwick. Peut-être, déjà, l'idée d'une carrière à l'international l'incite à étoffer son cursus avec un certificat en anglais avancé, à Cambridge. Bingo, l'année suivante, il file en Italie : *Disney Cruise Line*, compagnie de croisières, filiale de *Walt Disney Company* fait appel à ses services : chef-pâtissier exécutif, à l'occasion de la construction des deux premiers navires *Disney - Magic* et *Wonder* -, à Venise. Très vite, son leadership et son approche novatrice de la pâtisserie sont les clés du succès des offres culinaires de la compagnie. Cinq ans plus tard, il traverse l'Atlantique : Orlando est son nouveau terrain de jeu. Au sein de la diaspora française, il rencontre un certain Jérôme Bocuse mais il attendra 2012, avant de le rejoindre à *EPCOT*. Entre-temps, il œuvre dans une boulangerie tricolore (évidemment), endosse une fonction de chef de production puis, surtout, se mue en enseignant à la *Notter School of Pastry Arts* (en 2011), où il partage ses vastes connaissances sur le métier avec de futurs professionnels. En octobre 2012, Jérôme Bocuse le sollicite pour le *Pavillon de France* d'EPCOT, un autre monde. « *Je suis arrivé le jour de l'ouverture de la nouvelle unité de production.* » Depuis, pléthore d'évolutions sont à noter : la restauration (brasserie *Chefs de France* et le restaurant *Monsieur Paul*), les *Halles Bakery Shop*, la crêperie, la glacerie, les kiosques, les équipes d'Olivier ont la responsabilité de fournir chaque jour, chacune de ses entités : au total, une trentaine de personnes en production, huit à neuf pour la boulangerie, quatre en glacerie, six personnes pour les restaurants, une vraie PME ! Qui ne connaît pas la crise, elle en est loin ! Si les chiffres demeurent confidentiels (clause *Disney* oblige), les chiffres journaliers parlent d'eux-mêmes : deux mille macarons, mille baguettes, quatre cents brioches, trois cents sandwiches jambon-beurre, cinq cents à six cents litres (!) de glaces, bref, plus d'un millier de pièces de pâtisserie, en boulangerie ou en glacerie à confectionner tous les jours, suffisent à démontrer l'attraction des Américains pour les produits *made in France*. « *Ce qui fonctionne le mieux ? Dans l'ordre, les macarons, le pain et les sandwiches qu'ils soient au jambon, au poulet ou à la dinde. De manière générale, les gens viennent consommer "français", ils veulent toucher l'art de vivre à la française, ça les fascine toujours. Les millefeuilles, les éclairs et les pains au chocolat rencontrent toujours un franc succès. Aussi, nous nous adaptons aux goûts locaux : la cannelle est très appréciée ; la vanille, le chocolat et la fraise également, s'agissant des glaces. Nous pouvons le faire car nous réalisons tout, nous-mêmes !* » Une qualité qui paie, notamment aux yeux de *Disney* : il se dit qu'en termes de qualité, le restaurant *Monsieur Paul* et la boulangerie-pâtisserie du *Pavillon de France* sont classés tout en haut du classement par la firme américaine... Le volume n'empêche pas la qualité... « *En pâtisserie, nous sommes sur le pont de 9h00 à 21h00, vous imaginez le process que cela implique, avec le sourire, bien sûr !* », sourit Olivier, dont la proximité avec Jérôme Bocuse s'est encore un peu plus renforcée depuis le printemps 2024 : « *Il m'a proposé de m'associer avec lui pour acheter un centre de production à Orlando afin de lancer La Maison du Macaron ([www.lmdmacaron.com](http://www.lmdmacaron.com)). Pour l'heure, notre rayonnement se concentre à la Floride mais pourquoi ne pas envisager plus grand, plus tard. J'apprécie la philosophie de Jérôme qui, par ailleurs, préfère se tenir en retrait : step by step, une étape après l'autre. Son exceptionnelle réussite entrepreneuriale lui donne raison. Alors, je l'écoute [sourires].* » Il semble du reste, que tous deux aiment se ressourcer chez eux, loin de l'agitation du parc, du business et d'une pression quasi-quotidienne, eu égard au cahier des charges très strict de la firme et des exigences d'une clientèle pour qui la magie souhaitée ne réclame aucune fausse note.

Olivier Saintemarie est béni par la vie, il a trouvé sa figure tutélaire.

**Coca-Cola**

Real Magic

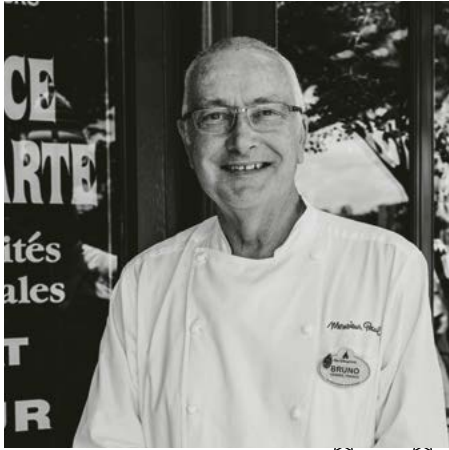
Apportez de la **magie** à table.



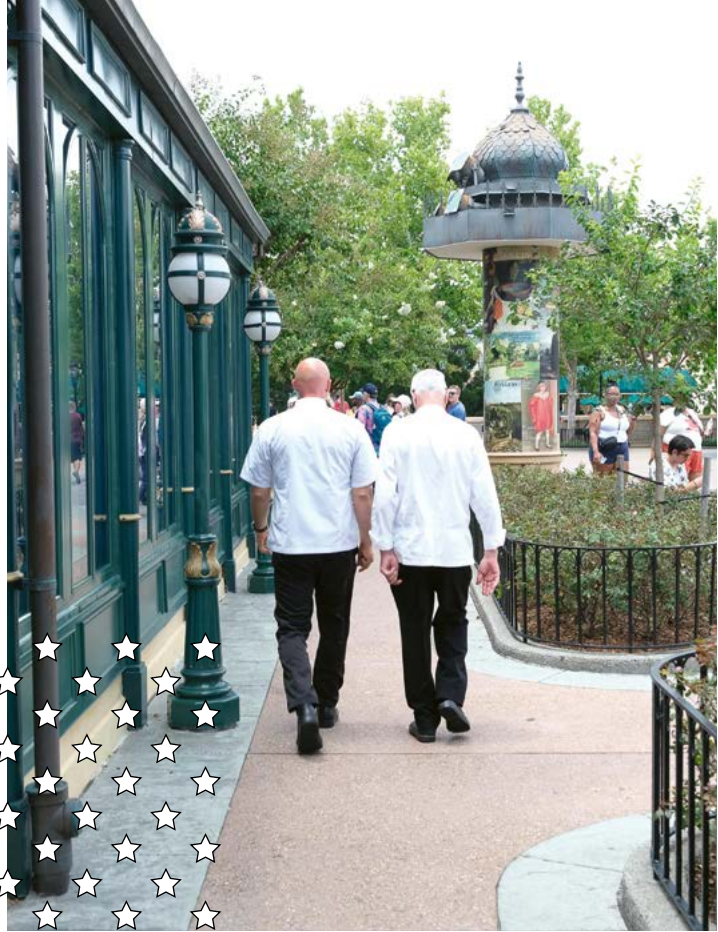
© 2024 The Coca-Cola Company. Coca-Cola est une marque déposée de The Coca-Cola Company. Coca-Cola Europacific Partners France SAS  
Issy-les-Moulineaux - RCS Nanterre 343 688 016.

**\*Vraiment magique**

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)



# BRUNO



En 2024, il est encore aux fourneaux de *Monsieur Paul*. Pourtant, il en avait décidé autrement. La pandémie étant passée par là (l'usure, aussi ?), en août 2020, après trente-huit ans de bons et loyaux services (!), Bruno Vrignon, chef-exécutif du *Pavillon de France* d'EPCOT, tirait sa révérence. Un pan de l'histoire Bocuse aux États-Unis à lui tout seul : présent depuis l'ouverture, le 2 octobre 1982 ! Deux ans plus tôt, la destinée de ce vendéen issu d'une famille de sept garçons avait pris une tournure décisive : après une première expérience parisienne auprès de Lucien Ogier et Jean Bordier, c'est en bord de Saône, à l'Auberge de Collonges qu'il débarque. Chef de partie, il découvre un autre monde. En cuisine ? Un Paul Bocuse au sommet de sa forme, et des chefs — Roger Jaloux et Christian Bouvarel —, au diapason. « *C'était dur..., bien mais dur. J'habitais à côté de chez Roger, avec qui j'ai commencé à nouer une belle relation, avec Monsieur Paul, aussi...* » Effectivement, avec le primat des gueules, le courant passe, tout de suite. Au point que Bruno est très vite embrigadé pour figurer dans les pas de Paul Bocuse, lors de ses pérégrinations à l'étranger : Bogota, New-York en 1981, durant un mois, dîners privés, Bruno s'échappe souvent de Collonges. D'où, peut-être, l'idée de son mentor de le placer sur une liste (très) réduite, de chefs susceptibles de participer à une nouvelle aventure outre-Atlantique... « *États-Unis, Orlando, EPCOT, parc, Walt Disney etc. nous savions que quelque chose se préparait... Pour démarrer, Paul Bocuse et Gaston Lenôtre avait décidé d'envoyer chacun, deux de leurs hommes : Dominique Chavanon et moi pour Collonges ; Francis Fourreau et Denis Morancé pour Lenôtre. Ce que l'on nous a dit avant de partir ? Rien ! Nous étions comme des pionniers !* » Six mois après le démarrage, trois mille couverts/jour sont servis... Des volumes qui, d'aucuns le rappellent, avaient le don d'impressionner Paul Bocuse... Au fur et à mesure, des quatre défricheurs initiaux, seul Bruno subsiste. Aux premières loges pour voir les onze Pavillons « nationaux » prendre forme. La clientèle est au trois quarts américaine ; elle veut manger français : Bruno et ses équipes s'y attèlent : escargots, quiche, soupe à l'oignon, canard à l'orange, blanquette de veau, navarin d'agneau et même de la bouillabaisse, tous les plats typiques *made in France* sont au rendez-vous. Au fil du temps, les propositions évoluent à mesure que la population US s'ouvre aux voyages, notamment en France, « *au début des années 1980, seuls les riches américains parcouraient le monde* ».

La brigade ? Vingt-cinq, il y a quarante ans ; trente-cinq aujourd'hui. Bruno est de toutes les évolutions, de toutes les nouveautés, comme l'ouverture du premier étage du restaurant, dix ans plus tard. C'est vers lui que Paul Bocuse se tourne lorsqu'il a des questions à poser : il vient alors, quatre fois par an à Orlando. Souvent, Bruno le véhicule, va le chercher à l'aéroport, le ramène, et le suit durant tout son séjour. « *Des anecdotes ? J'en ai à foison, mais je préfère garder le souvenir de l'homme qui séjournait ici : attentif et généreux. Il vivait incognito, personne ne le remarquait, ici, il était une personne différente. Il parlait peu anglais mais comprenait tout, car tous ses sens étaient en éveil. Comme en France, il voyait tout...* » Surtout, Monsieur Paul faisait montre d'humilité à l'égard de son fils : « *Il aimait rappeler que Jérôme avait mieux réussi que lui...* [Sourires] » Qui mieux que Bruno pour attester d'une forme de vérité ? Après le père, c'est le fils qui lui a fait confiance. Y compris pour relancer « *la machine* » après l'intermède Covid qui a engendré un arrêt complet de l'activité ! Revenu pour rouvrir la crêperie durant six mois, il a continué sur sa lancée, en faisant du rab' en relançant *Monsieur Paul*. Plus que jamais, le *Pavillon de France* est plébiscité, « *avec l'Italie et le Mexique, nous figurons régulièrement sur le podium des pays les plus populaires* », soutient un homme qui, plus que n'importe qui, connaît l'importance de se montrer à la hauteur en ces lieux : « *Un client américain qui n'est pas content de son expérience, ira se plaindre directement auprès de Disney : nous n'avons aucun droit à l'erreur, absolument aucun !* » Quotidiennement, près de quarante-mille personnes arpentent le parc d'EPCOT. Alors, son expérience est un viatique sur lequel il apparaît pertinent de continuer à capitaliser. Gérer les volumes et la qualité, il sait faire. Se montrer à la hauteur de la confiance de Jérôme Bocuse, également : « *Je me suis inscrit dans la continuité de la relation de confiance que j'avais avec son père. Jérôme a apporté sa vision, de la modernité et sa personnalité : discrète, exigeante, mais toujours respectueuse de la personne qui est en face de lui. Par contre, ne vous efforcez pas de le trahir...* » Lui, ne trahit et ne trahira jamais rien. Bruno fait (presque) partie de la famille : il possède ses habitudes chez Jérôme, comme il les avait dans l'ancienne maison de Paul Bocuse. Il n'habite pas très loin, au bord d'un (autre) lac, comme on en trouve des dizaines et des dizaines autour d'Orlando. Bocuse, une sacrée belle croisière pour Bruno...



## Arum, pivoine, hortensia, anthurium...

Les fleurs totem de Franck Hernandez, celles qu'il utilise le plus souvent, sortent tout droit d'un inventaire à la Prévert. Personne ne s'y trompe, il y a de la poésie dans le travail d'un fleuriste talentueux, une poésie dans la composition, le dressage, les parfums aussi.

Franck, les Lyonnais le connaissent, n'aime pas trop qu'on le compare à un artiste, « *je suis tout simplement ce qu'on m'a appris* » glisse-t-il goguenard, sans oublier de souligner que celui qui lui a appris le métier cinq ans durant se nomme Jean-Jacques Ducourthial, meilleur ouvrier de France et vice-champion du monde 1989.

Sa fierté c'est de servir régulièrement des clients emblématiques comme le Groupe Bocuse, le Groupe Partouche, l'Olympique Lyonnais — ses cent loges — les Maisons Maier, et quelques palaces de Courchevel. Et il ambitionne de devenir « *le fleuriste attitré de la LDLC Arena et du Groupe Lavorel* ».

Car son positionnement d'aujourd'hui c'est le haut de gamme, clients et fleurs. Pas de bouquets des champs dans sa boutique de la rue de Saint-Cyr à Lyon, où dans son atelier de Neyron qu'il partage avec son associé Romain Salles, fondateur de la société Mobbar.

Non, le fleuriste Hernandez vise l'élégance, l'épuré, la brillance, dans un travail de ligne contemporain qui sied aux palaces ou aux événements VIP. D'ailleurs, il puise son inspiration dans les lignes et courbes savamment pensées par les designers Porsche ou Ferrari — les concessionnaires sont des clients — ou dans les assiettes des plus grands cuisiniers où la rigueur tutoie les couleurs, les textures, et la mise en scène. Des mots de créateurs.

Créateur plutôt qu'artiste.

Voilà le mot qui convient pour Franck Hernandez, qui a su élargir sa palette de fleuriste à l'embellissement d'espaces intérieurs avec par exemple ses murs végétalisés, spécialité de sa société FH Végétal, des décorations végétales de toutes natures, et bien sûr ses créations florales qui ont fait sa réputation.

Le petit gône d'Oullins aurait-il rêvé pareille aventure ?



### NOS SERVICES

- ÉVÈNEMENTS PROFESSIONNELS ET PRIVÉS
- DÉCORATION FLORALE POUR PROFESSIONNELS ET PARTICULIERS
- AGENCEMENT FLORAL TERRASSES ET INTÉRIEURS
- SERVICE LIVRAISON HEBDOMADAIRE

120, rue de Saint-Cyr - 69009 Lyon • T. 04 87 64 10 62  
fh.fleuristelyon@gmail.com • [www.fhfleuriste.fr](http://www.fhfleuriste.fr)



**FRANCK HERNANDEZ**

FLEURISTE DE TRADITION ET D'EXCEPTION

BOCUSE

# UNE FAMILLE AMERICAINE



\*l'état du soleil

Dans le comté d'Orange, c'est une famille comme une autre, ou presque. Jérôme, Robin et leur fils, Paul, leur quotidien dans le Sunshine State, est similaire à bien des foyers floridiens. Ici, à Orlando, nature, sport et loisirs rythment une existence placée sous le sceau de la quiétude que seuls les orages (qui sont légion) et les aléas climatiques (pas rares) viennent subrepticement troubler. Une famille presque comme les autres donc, à un détail près : son patronyme, Bocuse. Chez les Bocuse, la discrétion est de mise. Rien d'ostentatoire. La prononciation du patronyme change quelque peu, voilà pour la forme ; s'agissant du fond, l'âme de la famille demeure, le souvenir de la figure tutélaire, aussi. Les Bocuse à Orlando ? Un chapitre à découvrir, appelé à s'étoffer dans les prochaines années...





ROBIN BOCUSE



Comme une onde, imperceptible. Ils sont comme ça les Américains, un côté pile, un côté face : peut-être, la face cachée est la plus intéressante, celle qui réclame de plonger en soi pour faire immerger ce qu'il y a de plus beau en nous. Elle est belle, Robin, très belle, Robin Bocuse, surtout lorsqu'elle porte son regard sur les étendues d'eaux qui l'entourent, un effet-miroir ? « *La force de l'eau vient de la source* », prophétise un proverbe persan. Robin vous transperce. Elle peut, la source est profonde.

Et soudain, l'armure se fend. La belle américaine au port altier, fière et déterminée, se décompose. Avec élégance, toujours, dignité, surtout. Les grandes baies vitrées qui ouvrent sur le lac Sheen offrent à ses yeux rougis un refuge de circonstance. Entre nostalgie et reconnaissance, son regard se perd, là-bas au loin, de l'autre côté de la rive ; depuis Collonges, l'homme dont elle se remémore la présence à ses côtés adoptait une attitude similaire, la Saône, [sa] rivière, lui servait de catharsis. « *L'eau seule est éternelle* », dit-on. En elle, sagesse et pureté des sens se confondent, source originelle et définitive des instants passés. Le temps infini n'a pas d'emprise, l'intensité est palpable, non sans pudeur, ce qu'aucuns appellent « *la pureté des sentiments* ». Entre eux, de l'eau a coulé, entre eux, découle (encore) un flot d'émotions.

« *Il percevait ma gêne, me prenait la main, lui qui ne parlait que très peu anglais, aimait à me lancer un attendrissant, "I love you..."* [Rires] *Il était bienveillant, attentionné, en aucun cas prétentieux ou intimidant. Simplement, le comportement d'un homme intelligent.* » Difficile pour une femme, fille d'entrepreneurs de Pennsylvanie, de se mouvoir dans une ambiance so frenchy sans maîtriser la langue de Molière : Paul Bocuse le sait. En retour, il lui porte des yeux de Chimène : Robin Passila est entrée un

soir, dans la vie de son fils, Jérôme. Le 4 avril 2002. Tous trois ont depuis, adopté un langage commun qui dépasse toutes les différences, celui de l'amour.

Une soirée entre potes, comme s'en organisent des centaines, les soirs de printemps (déjà) torrides et orageux du côté d'Orlando. Robin est de sortie. Quelques copains français qui, pour la plupart, ont investi son secteur d'activité, l'immobilier, ont décidé de se réunir. Parmi eux, Antoine Dagot, puissance invitante du soir, à l'origine d'une rencontre vespérale appelée à se prolonger bien au-delà d'un simple lever du jour. « *Il était dans un coin, calme, mystérieux... intrigant.* » À ses yeux, « *un côté français* », fort engageant. « *Je savais de qui il s'agissait : Bocuse, EPCOT, Walt Disney, Jérôme jouissait déjà d'une vraie notoriété au sein du landerneau économique de la ville.* » Le deuxième acte finit de les réunir définitivement : une soirée déguisée, avec Robin en maîtresse de cérémonie. Une manière de tester son « *mystérieux* » frenchy ? Peut-être. À sa grande surprise, elle voit Jérôme arriver en tenue hawaïenne, affublé d'une perruque et d'un maillot de bain, aux antipodes de l'homme introverti croisé quelques jours auparavant. Ils ne se quitteront plus : quelques mois plus tard, comme à son habitude, Paul Bocuse passe le mois d'août au bord du lac Sheen, dans sa maison, bâtie les pieds dans l'eau. Les copains sont là, souvent français, souvent du gotha issu des grands cuisiniers hexagonaux. Et au milieu, donc, Robin : à qui il va savoir tendre la main.

« Notre toute première rencontre est marquée du sceau de notre appétence pour les animaux, les chiens en particulier : Paul Bocuse avait un Scottish terrier et nous, un *Forkshire*, Roméo qui, en arrivant, a reçu un accueil quelque peu agressif de son congénère. Monsieur Paul était confus, au point de vouloir emmener Roméo chez le vétérinaire pour s'assurer qu'il n'était pas blessé... Dès les prémices de notre relation, il a démontré une générosité, une magnanimité que je ne soupçonnais pas. »

Un mois en août, deux semaines après Noël — au cours duquel Robin remet au primat des gueules, un recueil de photos de son petit-fils, « *qu'il attend avec impatience* » —, ce rituel sera immuable, jusqu'à Noël 2017 : Paul Bocuse, Jérôme, Robin, Paul Jr — né le 28 octobre 2007, à Orlando —, une partition US à quatre mains, qui demeure un pan de l'histoire Bocuse à part entière.

Meadville, Pennsylvanie, petite ville d'un peu plus de dix mille âmes : c'est ici, au nord de Pittsburgh, à l'est de Cleveland, à quelques centaines de kilomètres du lac Érié, que Robin joue le premier acte de sa vie, depuis l'enfance jusqu'à la fin de ses études, en 1991. Un cadre aimant et protecteur pour une danse fraternelle à cinq, cette fois. Des parents catholiques pratiquants, un papa à la tête d'une société d'outillage, une maman protectrice, un frère — Philip —, de dix-huit mois son aîné, aujourd'hui papa de deux garçons, une sœur cadette (huit ans de moins) — Erin — maman d'une fille et d'un garçon, c'est une fratrie soudée quasi-fusionnelle qui offre à la jeune Robin, un socle de valeurs propice à s'épanouir, et duquel elle puise une philosophie de vie, toujours en vigueur à l'instant T, « *être indépendante, [me] débrouiller par moi-même* ». Choyée, « *chouchoutée* », protégée (à l'excès ?), la jeune fille qui devient femme, se rêve en entrepreneuse. À l'université d'État de Kent (dans l'Ohio), elle opte pour un double-cursus : business-management et immobilier, un intérêt fruit de l'exceptionnelle réussite du businessman Donald Trump, alors en pleine ascension, qu'elle admire, « *avant qu'il ne se lance en politique* », précise-t-elle, comme pour se dédouaner d'une admiration qui, à l'aune de 2025, induit un ressenti bien différent. En attendant, Robin se forge un éthos à la hauteur de ses ambitions : prête à se lancer dans le monde de l'entrepreneuriat, elle décide de rejoindre la Floride, Orlando, « *pour lancer ma carrière* ». Là-bas, un oncle l'attend : une présence qui rassure son père qui goûte peu aux élans d'émancipation de sa fille, « *d'autant plus pour faire de l'immobilier, ce n'était pas un métier pour lui.* » Seulement, il doit s'y faire ; la perspicacité de Robin comme meilleure réponse à son questionnement de père protecteur qui depuis, a trouvé l'apaisement : Philip assure la pérennité de l'entreprise familiale.

L'immobilier, oui, mais la jeune femme déniche une activité qui fera office de levier : le timeshare. En une quinzaine d'années, elle multiplie les succès, de simple vendeuse à manager, elle endosse le costume de directrice commerciale et dirige jusqu'à deux cents personnes au sein de la *Hilton Grand Vacations Company*, filiale de *Hilton Worldwilde*. Une success-story, tout ce qu'il y a de plus américaine : seulement femme de tête, Robin aspire à devenir femme de cœur, femme tout court. Et maman.

En 2014, Robin Passila, devenue Bocuse, décide volontairement, de tourner le dos à une brillante carrière. Là-voilà freelance (aujourd'hui pour *Sotheby's Floride*), apte à gérer son temps comme elle l'entend. Et à répondre à ses envies de maternité ; un vœu pieu qu'elle partage avec Paul Bocuse, enclin depuis des années à la titiller : « *Robin, quand vas-tu me donner un petit-fils ? Donne-moi un petit-fils !* » Rien d'intrusif ou d'inélégant aux yeux de Robin, tous deux se comprenaient, voilà tout... Au point que Monsieur Paul est à l'origine du prénom du nouveau-né, « *il m'avait laissé le choix entre Paul... et Nicolas !* » Ces deux-là se comprenaient, une preuve de plus.

Avec Paul Jr, il montre une autre facette de sa personnalité, plus douce, tout en sobriété, un grand-père comme les autres, loin, très loin de la figure omnipotente « *du cuisinier du siècle* ». Au crépuscule de sa vie, Paul Bocuse a comme déposé les armes, fendu l'armure, lui aussi. Jouer dans les parcs publics, barboter dans la piscine, être en relation permanente, constante, de manière régulière avec sa famille américaine, il ne veut rien rater de l'évolution de son petit-fils, avec qui il aime à se draper d'un rôle si noble, celui de papi attentionné. Son fils Jérôme y veille : entre père et fils, la relation est mâtinée de peu de mots. Pas de démonstration intempestive, rien d'ostentatoire, pas le genre de la maison, pas l'ADN Bocuse. Mais un amour sincère, une complicité naturelle qui fait dire à Robin que « *son mari était un bon fils pour son papa* ».

Son regard porte, encore, de l'autre côté de la baie vitrée, comme si la rive d'en face que l'on devine, esquissait les contours de l'avenir de la dynastie Bocuse. Avec Jérôme, ils l'ont acté, Paul Jr devra incarner son célèbre patronyme, « *continuer à le pérenniser à la hauteur de ce qu'accomplit son père* ». Avec un objectif : les États-Unis, voire l'Amérique du Nord. Une ambition à dessein pour un garçon appelé à capitaliser sur sa double culture, franco-américaine : en français avec papa, en mode Uncle Sam avec maman, il se veut la somme de deux univers au sein desquels règne un socle de valeurs différentes mais complémentaires. L'histoire d'un côté, le « *rien d'impossible* » de l'autre, un nouveau chapitre à écrire voilà tout. Sans rien oublier de l'existant, « *le présent n'accouche-t-il pas de l'avenir* », prophétisait Voltaire ?

Au fil de l'eau, à mesure que le temps a passé, Robin, telle la fille du lac, a réfléchi à tout cela. La roue a tourné, elle est fusionnelle avec la famille qu'elle s'est construite à Orlando. Depuis la région des Grands Lacs jusqu'à la ville des cent lacs, depuis le nord jusqu'à l'extrême sud des USA, Robin a suivi le cours naturel d'une vie qui a su serpenter entre élans personnels et visées professionnelles. Une ondulation limpide, fluide. Ainsi, le temps a passé, il est temps de penser à aujourd'hui, l'heure de préparer demain. Une histoire de « *legacy*<sup>1</sup> ».

De l'eau a coulé, Robin sort du bois.

<sup>1</sup> héritage



# PAUL Jr. BOCUSE

## LE GARÇON 'DU LAC



Pour l'état-civil, il est Paul Jr ; sinon, appelez-le Paul, Paul Bocuse, patronyme trois étoiles pour un adolescent pas comme les autres. Un (jeune) terrien bien ancré, notamment sur l'asphalte, théâtre de ses prouesses en sport automobile. Une parenthèse en forme d'exutoire pour le jeune floridien qui se doit d'entrer dans l'avenir en marche avant et non « à reculons », comme le clamait Paul Valéry. Paul Jr est porté par l'insouciance de la jeunesse, demain, Paul Bocuse comprendra peut-être que le vrai courage, c'est la prudence.

Il joue. Un jeu-vidéo de football américain, « *le dernier sorti* », plus vrai que nature. Sur grand écran, ça en impose. Casquette visée à l'envers, en short, tee-shirt, assis sur ses talons en mode « *cool* », une scène ordinaire pour un ado américain, a fortiori en vacances, non loin d'Orlando. Un florilège de coupes et autres distinctions en tous genres en atteste pourtant : ce garçon joue certes, mais il conduit,

surtout. « *Porsche Junior* » pendant deux ans (seulement quatre élus aux États-Unis), au volant d'un kart dès son plus tendre âge, sur l'asphalte et selon la volonté de son père, à défaut de l'art du dépassement, le jeune homme a appris celui... du dépassement ! « *En karting, durant les cinq premières années, j'étais nul ! [sic] J'ai ainsi compris qu'il y avait deux types de concurrents, ceux aux talents innés et les autres, les besogneux. Je suis un besogneux, je n'ai rien lâché — jamais ! —, en sculptant mon corps, tout en renforçant mon mental. C'est important la tête (il se tape le crâne), tout est là, la force est là.* » À dix-sept ans, Paul a remporté une quarantaine de courses sur le circuit nord-américain. Il poursuit ce rêve ultime : participer aux *24 Heures du Mans*, un jour, avec son père. En revanche, ce sera en amateur, pour le plaisir, en forme de cerise sur le gâteau. Parce que Paul a une autre course à gagner : il porte un nom et bien au-delà, une responsabilité, l'avenir du patronyme Bocuse, c'est lui. « *C'est mon destin, je le sais.* » lucide, en plus.



VS



**GROUPAMA  
STADIUM**

*Week-end  
du 23 Février*

# RÉSERVEZ VOS PLACES VIP

*Pour un duel  
au sommet*

*Réservez vos places sur [olentreprises.com](http://olentreprises.com)  
[hospitality@ol.fr](mailto:hospitality@ol.fr) / 04 81 07 55 14*

« Pooooooullll ! » Robin, sa maman, l'interpelle. Ou plutôt l'appelle, impatiente. Mais où est-il encore ? Certes, la demeure familiale est grande, mais en Floride, on vit dehors. Chasse, nature, bateau, sport (basket et pickleball) copains, copines, les mêmes comme lui sont souvent par monts-et-par-vaux. Le permis de conduire à seize ans, contribuant à cette quête des grands espaces. Une indépendance en trompe-l'œil qui fait bien sourire le jeune homme, « avec maman, nos rapports sont fusionnels : grâce à mon téléphone, elle peut me géolocaliser à tout moment, difficile de lui échapper [Rires] » Lui fausser compagnie ? En a-t-il seulement envie ? Sa vie d'homme s'établira « chez lui », à Orlando, là où il est né, le 28 octobre 2007. Et tout porte à croire qu'il ne sera pas très loin de maman, un vœu que tous deux partagent. Un souhait sûrement partagé par son père qui, en bon Bocuse qu'il est, préfère les actes aux mots. Réminiscence de son enfance, Jérôme Bocuse aime à reproduire avec son fils certaines postures que son père avait adoptées avec lui. Pour les félicitations on repassera, « même en karting, lorsque je me suis mis à avoir des résultats, je n'avais jamais un « bravo » de sa part ». Son père opine du chef. Il sourit. Son fils, se gausse en retour. Entre eux, c'est aussi très fort, différent, plus « physique », tout aussi unique. Exclusif : chacun sa langue, chacun son univers, Paul est la somme des deux, des deux univers, deux sensibilités. Un + un = un. Ce garçon est un « tout », un Bocuse franco-américain, voilà tout. En phase avec sa double-culture. Une preuve ? « En karting, j'avais toujours les deux drapeaux sur ma ceinture ; aujourd'hui, ma combinaison de pilote à dominante bleu, blanc

et rouge : j'y tiens, particulièrement. » Paul parle parfaitement français, sans accent. Il s'excuserait presque de l'écrire avec difficulté. Un repentir qui l'honore, un acte de contrition à son image : simple, sympa, bienveillant, en aucun cas distant ou hautain. Un ado bien élevé, bien dans ses pompes : ses parents y veillent tout particulièrement, ça se voit, ça se ressent. On ne naît pas Bocuse, on le devient... « Il faut travailler pour obtenir quelque chose », la sentence revient comme une antienne dans la bouche de Paul. Notamment en se confrontant aux autres, comme en cette année 2015 : Paul a huit ans et son père a décidé de l'inscrire durant trois mois dans une école française, « pour qu'il voit, qu'il apprenne ». Sa maman ne l'a pas lâché : elle est restée aux côtés de son fils durant la totalité de son immersion. De la France, Paul connaît les classiques (Paris, Côte d'Azur, Courchevel), son équipe de « soccer » qu'il supporte durant les grandes compétitions et bien sûr Lyon, « la Saône, le Rhône, la Croix-Rousse et "Allez l'OL !" » [Rires] Parfait levier pour une intégration réussie.

Pour l'heure, le futur proche se conjugue à un présent américain. « Il est encore jeune, il a le temps », estime son père. Son fils se risque à lui poser quelques questions sur le business d'EPCOT, le parc d'exposition, Walt Disney. Il lui répond avec parcimonie, « il a le temps pour ça... » S'agissant du reste, la France, l'Auberge, le Bocuse d'Or, le rayonnement du nom Bocuse dans le monde ? « C'est trop tôt, je préfère qu'il garde son insouciance d'adolescent. » Robin, maman louve, acquiesce du regard.

### Parce que Paul a de l'énergie à revendre.

« Arrête Paul ! » Musique à fond, chaleur étouffante, une sortie bateau, une vague plus haute que les autres, une vitesse excessive, un passager avec la lèvre fendue par l'impact, rien de grave en apparence, à part l'impétuosité non maîtrisée du jeune homme :

- Arrête Paul, laisse-moi la place !
- Qu'est-ce que tu aurais fait, toi ?
- Pas ça, en tous les cas...

Il y a de la testostérone dans l'air, un courant un brin électrique traverse les esprits... pour retomber quasi aussitôt. Chacun a marqué son territoire. On se jauge, se teste, on s'évalue mais parole est donnée à l'autorité naturelle incarnée par Jérôme Bocuse. Chaque situation est source d'apprentissage. Des bêtises, Paul en fera d'autres, il le sait, ainsi va l'apprentissage de la vie, notamment pour de jeunes héritiers dont la ligne d'horizon semble déjà parfaitement dégagée. Et définie. Le kart, la course automobile, le sport en général, c'est sa volonté, « en ce qui me concerne, le ski mais surtout le ski nautique m'a forgé un caractère affirmé, déterminé, un mental à toute épreuve. Avec le sport automobile, j'aspire à ce que Paul engrange des expériences similaires pour qu'il ait la capacité de répondre aux attentes qui seront les siennes d'ici quelques années. »





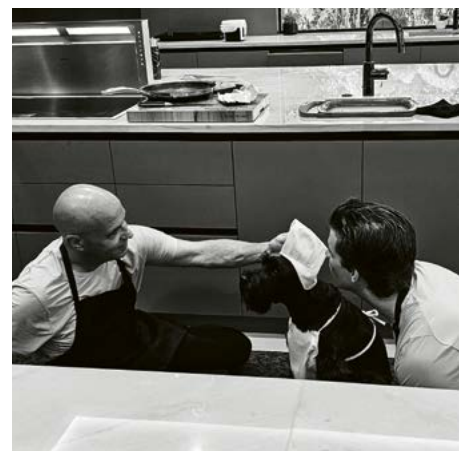
Paul est en dernière année de *High school* (l'équivalent du lycée, en France). Ensuite ? Telle la ligne droite des Hunaudières, sa voie semble toute tracée : un double-cursus — hospitality management et cuisine —, l'attend dans une université d'Alabama. Il aime « *la pression et le business* », alors au-delà du corps, il doit cultiver l'esprit. Sans oublier sa volonté d'apprendre la cuisine, à l'instar de son père, « *car l'intelligence va des mains au cerveau, pas l'inverse* », soutenait son grand-père. Paul s'inscrit dans la lignée de Monsieur Paul, « *son papi* ». L'homme avec lequel il conserve de précieux souvenirs : sur ses genoux à l'Auberge, dans la Dombes, « *à l'étang* », en Floride, « *il était toujours dans la piscine avec moi.* » Instinctivement, très jeune il comprend que cet homme « *n'est pas un chef normal en France [sic], le premier chef fameux [sic] de la cuisine.* »

Paul Jr Bocuse, futur gardien du temple, a encore le temps de s'évader sur les eaux calmes du lac Sheen, dont il connaît les moindres coins et recoins, y compris les petites embouchures qui mènent sur d'autres étendues d'eaux, une succession d'autres lacs, plus ou moins grands. La maison ici, la bâtisse là-bas, l'autre au style californien, celle cachée derrière les arbres, la demeure aux volets bleus, « *le grand cyprès qui sort de la surface de l'eau* », sur lequel il aime grimper, Paul se trouve en territoire connu, protégé. Ce qui ne l'empêche pas d'être en alerte, tous les sens en éveil, « *chaque soir, à la tombée de la nuit, je vois passer un bateau qui file là-bas, dans un coin reculé du lac. Tu sais de qui il s'agit ? C'est un homeless, un sans domicile fixe comme on dit en français, quelqu'un qui n'a pas de maison... C'est ça aussi les États-Unis, je le sais...* »

BIENTÔT, LE GARÇON DU LAC ENDOSSERA UN AUTRE COSTUME,  
 CELUI D'HOMME DU MONDE,  
 UNE GRANDE MAISON,  
 AU SEIN DE LAQUELLE IL DEVRA TROUVER SA PLACE.



UNE FAMILLE AMÉRICAINE, JÉRÔME ET PAUL JUNIOR, PÈRE ET FILS  
- AVEC LE CHIEN SNIPER, MASCOTTE DE LA MAISON :  
**UNE COMPLICITÉ QUI PORTE UN NOM, BOCUSE.**



# RIEN N'EMPÊCHE (...)

(...) même pas les chefs de l'*Auberge du Pont de Collonges*,

## GILLES REINHARDT & OLIVIER COUVIN !



**Durant deux jours, le deuxième Régiment étranger de génie (2<sup>e</sup> REG) de la Légion étrangère, installé à Saint-Christol d'Albion, dans le Vaucluse — au pied du Mont-Ventoux —, a ouvert ses lieux, ses bras et ses vingt-cinq ans d'histoire aux deux chefs qui, pour l'occasion, ont partagé quotidien, tâches et exercices de Monsieur Légionnaire.**

Le soir, pour le bivouac, avant de dormir sous la tente, ce sont eux qui ont fait la popote pour une vingtaine de légionnaires.

Au-delà des mots, demeurent des instants de partage, d'engagement, de camaraderie, des liens inextinguibles, gravés à jamais.

2<sup>e</sup> REG, Bocuse, Légion étrangère, un triptyque qui a du sens,  
Et du cœur,

Que Rien n'empêche ! <sup>1</sup>

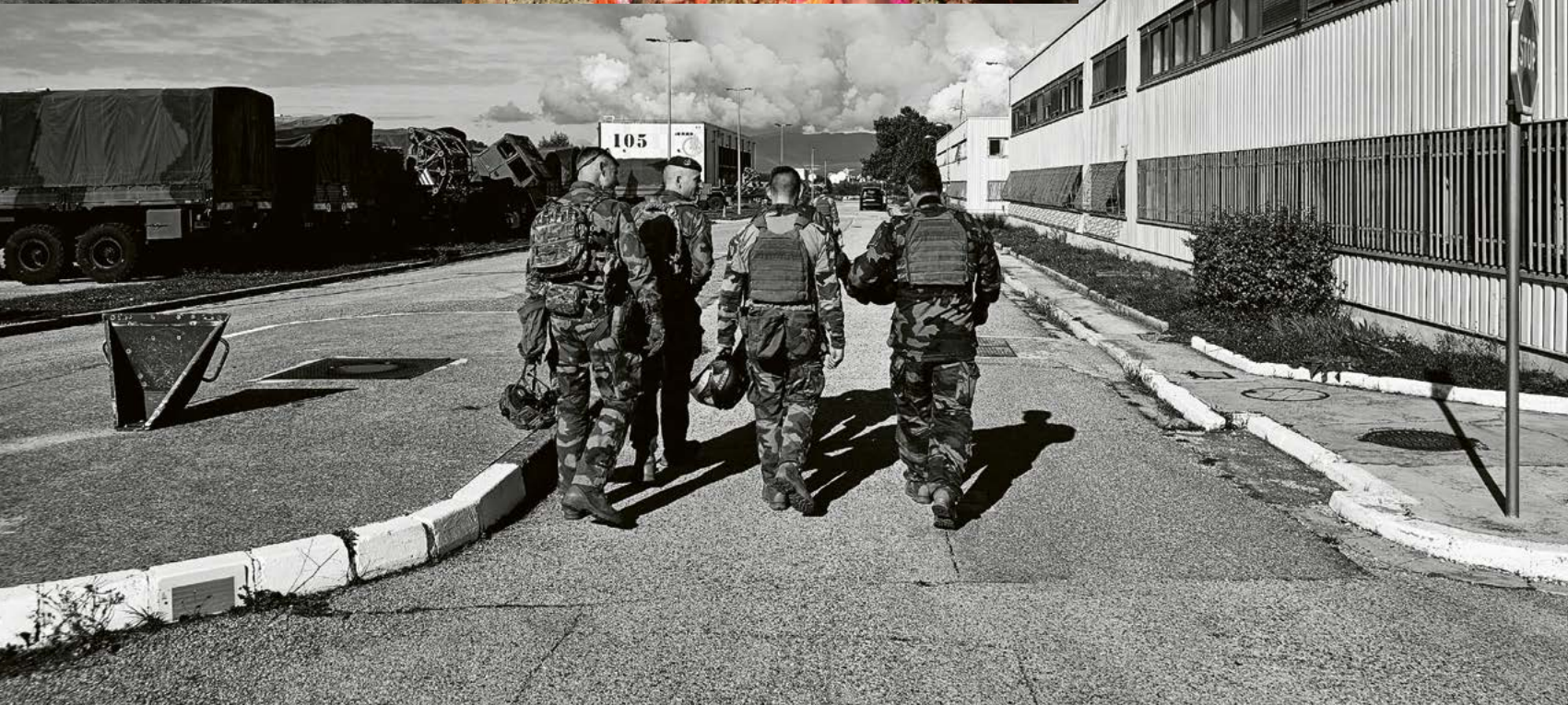
*Remerciements : colonel Guillaume Roy ; lieutenant Martin Hasara ; lieutenant Ricardo Oliveira ; la section SRIO ; commandant Stéphane Lurati ; commandant Axel Costanso-Bitz ; Caroline Dupain pour les photos ; Joseph Aboya, chef de rang à l'Auberge du Pont de Collonges ; Monsieur Légionnaire.*

<sup>1</sup> devise du 2<sup>e</sup> REG.









# FAÇONNEZ L'AVENIR AVEC LA FONDATION PAUL BOCUSE

DÉCOUVREZ NOS ACTIONS.  
CONTRIBUEZ À NOS AMBITIONS.  
SOUTENEZ LA FONDATION.

---

## UN ENGAGEMENT POUR LE FUTUR DE NOS MÉTIERS.

Depuis 2004, la Fondation Paul Bocuse œuvre pour préserver l'héritage culinaire français en préparant la relève de la Gastronomie et contribue à la promotion, la sauvegarde et la transmission du patrimoine culinaire.

## DEVENEZ MEMBRE FONDATEUR.

Scannez le QR code ou contactez-nous pour plus de renseignements.



### NOUS CONTACTER

Fondation Paul Bocuse - 1 Quai du Commerce, 69009 Lyon  
04 37 64 26 00 - [contact@fondation-paul-bocuse.com](mailto:contact@fondation-paul-bocuse.com)





مَجَلَّةُ بُوَكُوز

# ABU DHABI,

HERE WE COME !

Avant la fin de l'année 2025, des années de travail initiées par Paul-Maurice Morel et Jérôme Bocuse vont se concrétiser : l'ouverture à Abu Dhabi d'un restaurant Bocuse — *Monsieur Paul* —, au cœur d'un mall de 62 000 m<sup>2</sup>, encore en cours de construction, sur la pointe de Saadiyat Island, à mi-chemin, entre le musée *Guggenheim*, au nord et le *Louvre*, au sud.

Saadiyat Island, une île qui fait l'objet d'un ambitieux programme d'aménagement via le projet *Saadiyat Grove* : un lieu de vie qui, outre des résidences, entend attirer des concepts innovants et des marques premium ; la gastronomie et les arts culinaires comme figures de proue !

Après le Japon et les États-Unis, la marque Bocuse ajoute une troisième étoile à son écosystème international : Abu Dhabi, la "famille" Bocuse arrive !



# BOCUSE, ALDAR, ABU DHABI : TRIPTYQUE GAGNANT



Le Louvre Abu Dhabi, inauguré en 2017

**Le deal avait été acté en novembre 2023<sup>1</sup>, entre Jérôme Bocuse et Saoud Khoory, CEO de retail Aldar. Le deal ? L'ouverture d'un établissement Bocuse Monsieur Paul, à Abu Dhabi ! Depuis, le projet suit son cours : fin 2024, le chantier prend forme. Le gros œuvre avance tambour battant. L'occasion pour Saoud Khoory d'échanger avec Anass Moudrik, chef de projet "Bocuse" pour la marque française et futur manager de la Maison dans l'Émirat. En filigrane, d'aucuns comprendront que cette arrivée ne doit rien au hasard : il y a le fond et la forme. L'humain en prime.**

**Saoud, avant de revenir plus en détail sur notre arrivée à Abu Dhabi, un mot sur la genèse du projet Saadiyat Grove ?**

Saadiyat Grove est situé au cœur du quartier culturel d'Abu Dhabi. Ce projet est appelé à devenir un modèle pour les futurs développements intelligents et durables aux Émirats arabes unis et dans le monde. Au centre de cette démarche ? [Sourires] La signature d'Aldar ! Notre capacité à rassembler les communautés [sic] : par le jeu dans les parcs urbains, les arts et la culture, ou la gastronomie, via des offres susceptibles de faire vivre à nos clients des expériences culinaires exceptionnelles.

Ainsi, Saadiyat Grove comprendra des espaces commerciaux "communautaires", deux boulevards dits commerciaux et une "destination" commerciale centrale, qui permettront aux Émiratis de se familiariser avec de nouveaux concepts de commerce, de restauration et de divertissement. Il s'agit vraiment d'une approche novatrice pour la région. Que nous portons avec la volonté d'encourager les liens entre les personnes, de susciter la curiosité et de favoriser le bien-être de nos concitoyens.

J'aime à souligner que Saadiyat Grove véhiculera un message de diversité culturelle et témoignera de l'engagement d'Abu Dhabi à préserver le patrimoine, notamment la gastronomie, tout en adoptant une vision

tournée vers l'avenir. Nous parlons d'un projet ambitieux, d'une plateforme mondiale qui doit célébrer la notion de patrimoine sous toutes ses formes.

**Ce programme de développement culinaire à Abu Dhabi est soutenu par DCT<sup>2</sup> : comment Aldar se positionne dans ce projet ?**

En notre qualité de partenaire du programme de développement culinaire de DCT, nous nous sommes engagés à faire d'Abu Dhabi, un centre gastronomique [sic]. Notre rôle consiste principalement à développer et à gérer des destinations de vente au détail et de style de vie haut de gamme, susceptibles d'attirer les grandes marques culinaires internationales dans notre pays.



Anass Moudrik et Saoud Khoory

**"(...) nous nous sommes engagés à faire d'Abu Dhabi, un centre gastronomique."**

**Justement, un mot sur Aldar ?**

[Sourires] Plusieurs même ! Aldar est le principal promoteur, gestionnaire et investisseur immobilier à Abu Dhabi, avec une présence croissante dans les Émirats arabes unis, au Moyen-Orient, en Afrique du Nord et en Europe. Nous possédons deux secteurs d'activité principaux : Aldar Development et Aldar Investment.

Notre première entité est le maître d'œuvre d'une réserve foncière stratégique de 69 millions de mètres carrés, créant des communautés intégrées et prospères dans les destinations les plus prisées d'Abu Dhabi, de Dubaï et de Ras Al Khaimah. Parmi nos projets les plus ambitieux, citons les Nobu Residences et les Mandarin Oriental Residences à proximité de Saadiyat Grove sur l'île de Saadiyat. Ces deux réalisations viendront compléter le développement de Saadiyat Grove, en proposant des unités résidentielles de luxe et des possibilités de restauration haut de gamme, notamment un restaurant Nobu. Vraiment, j'insiste sur l'aspect novateur de Saadiyat Grove qui offrira un mélange varié de logements, de boutiques, d'entreprises et d'installations de loisirs : ce qui en fera l'un des quartiers les

<sup>1</sup> Voir Bocuse Magazine n°8 – édition 2024.

<sup>2</sup> Département Culturel du Tourisme à Abu Dhabi.

plus prisés d'Abu Dhabi. Il accueillera plusieurs offres résidentielles haut de gamme, notamment *The Source*, *Mamsha Al Saadiyat* et *Louvre Abu Dhabi Residences*. Le projet comprendra également un centre commercial de luxe et un marché alimentaire de renommée mondiale. Il faut que le monde entier vienne ! Surtout, les Français et les Lyonnais ! Nous les accueillerons les bras ouverts ! *[Rires]*

**“Avec Saadiyat Grove, nous promettons à nos visiteurs de leur faire vivre une expérience différente : une volonté qui nous distingue des autres Émirats.”**

**Vous avez des exigences particulières en matière de construction, une identité propre par rapport à vos voisins ?**

*[il réfléchit]* C'est une question intéressante... *Saadiyat Grove* a été spécialement conçu comme une propriété à usage mixte pour mettre l'accent sur l'interconnectivité de la vie. Ainsi, en étant au cœur du quartier culturel, les résidents et les visiteurs pourront s'adonner au shopping de luxe et à la gastronomie à *Saadiyat Grove*, profiter du bien-être à *The Source* ou s'immerger dans les arts au *Louvre Abu Dhabi*. Nous ne voulions pas nous contenter d'accueillir “*simplement*” les visiteurs, mais nous engager auprès d'eux, en leur promettant de vivre une expérience différente qui nous distingue des autres Émirats.

**Une destination globale ?**

Tout à fait, Anass ! Pour répondre à la question, nous n'avons pas d'exigences qui nous singularisent en matière de construction, en revanche, sans risquer de froisser nos voisins des autres Émirats, nous pouvons affirmer — voire revendiquer — une identité propre à Abu Dhabi. Nos visiteurs viennent chercher chez nous, quelque chose qu'ils ne trouvent pas dans les autres Émirats. Vous allez demander quoi ? *[Sourires]* Je vous réponds qu'il suffit de venir pour comprendre ! *[Rires]*

**“Bocuse est une marque culinaire de classe mondiale *[sic]* qui s'aligne sur nos valeurs de qualité et d'hospitalité. (...) La présence de Bocuse apporte une valeur ajoutée considérable à notre projet.”**

**Saoud, revenons à nous, à notre partenariat via l'ouverture en 2025 de notre brasserie — Monsieur Paul —, au cœur de Saadiyat Grove. Au-delà du projet entrepreneurial, il semble qu'une véritable relation se soit développée entre vous et Jérôme Bocuse ?**

*[enthousiaste]* Ah oui ! Les relations humaines ! C'est tellement important pour nous ; et très important pour vous... ! Oui, j'ai noué un lien spécial avec Jérôme, une relation basée sur la confiance et le respect. Une vraie complicité nous unit. Un rapprochement, non seulement entre nous, mais aussi — et surtout —, à plus grande échelle : nous souhaitons renforcer la relation entre Abu Dhabi et la “*famille*” Bocuse. Jérôme est tout aussi déterminé à faire vivre et prospérer l'héritage de son père que nous le sommes à offrir une vitrine premium à la scène culinaire d'Abu Dhabi, dans le cadre de la croissance globale des Émirats. La gastronomie est bel et bien pour nous un levier de développement XXL et la marque Bocuse, le porte-étendard qui concentre toutes les valeurs qui nous parlent : l'histoire, l'héritage, le savoir-faire, l'excellence, la France, un certain idéal, un art de vivre, tellement français... *[Sourires]*



La mosquée Sheikh Zayed

**La marque Bocuse est donc en parfaite adéquation avec les valeurs attendues et promues par le projet Saadiyat Grove : la renommée mondiale de la marque Bocuse et l'expertise française sont des facteurs clés ?**

Totalement ! Bocuse est une marque culinaire de classe mondiale *[sic]* qui s'aligne sur nos valeurs de qualité et d'hospitalité. C'est un élément clé de l'expérience que nous souhaitons offrir à chaque résident et/ou visiteur de *Saadiyat Grove*. La présence de Bocuse apporte une valeur ajoutée considérable à notre projet.

**D'ailleurs, quel regard portez-vous sur la France et les Français ? Quelle place notre pays à Abu Dhabi ?**

*[il sourit]* Une place importante. Les Émirats arabes unis et la France entretiennent depuis longtemps des partenariats solides dans de nombreux secteurs. *Le Louvre Abu Dhabi* en est l'illustration : ce joyau culturel symbolise un partenariat sans précédent en matière d'échanges culturels. Avec des valeurs et des objectifs communs, Abu Dhabi et la France entretiennent des relations étroites auxquelles Aldar est fier de contribuer.

**“La nourriture joue un rôle central dans la culture émiratie : elle reflète notre histoire, notre topographie et notre héritage bédouin.”**

**Et la gastronomie, la cuisine en général, les Aboudabiens y sont sensibles ?**

D'un point de vue historique, la nourriture joue un rôle central dans la culture émiratie, car elle reflète notre histoire, notre topographie et notre héritage bédouin. L'heure du repas est aussi, un moment où les familles et même les étrangers se rencontrent ; elle joue donc un rôle important dans la culture et l'hospitalité au Moyen-Orient.

La cuisine traditionnelle émiratie comprend les dattes, symbole de générosité, le café arabe, ou *gahwa*, le *chabab* — notre version des crêpes —, le *regag*, un pain plat émirati croustillant, et le *thareed*, un ragoût de bœuf cuit à feu doux.

En résumé, la cuisine émiratie est copieuse et savoureuse — semblable à la cuisine française —, un style de cuisine très apprécié dans les Émirats. Un mélange unique d'influences arabes, persanes, indiennes et méditerranéennes.

**Si j'ai bien compris, la gastronomie est appelée à devenir un levier de développement, voire un facteur de différenciation pour Abu Dhabi ?**

C'est certain. C'est d'ailleurs, une promesse que nous portons. Aldar — avec d'autres acteurs —, s'est engagé à faire d'Abu Dhabi un centre gastronomique *[sic]*. À double-titre : pour que nos résidents puissent profiter des cuisines parmi les plus raffinées, mais aussi pour que notre Émirat devienne une attraction touristique de premier plan. Il y a autre chose de primordial à nos yeux : l'introduction d'une sélection variée de cuisines mondiales et de grandes marques internationales souligne l'engagement d'Abu Dhabi en faveur de l'intégration et de la diversité. Nous parlions d'éventuels éléments différenciants, en voilà deux, deux sujets particulièrement prégnants chez nous. Ici, chez nous, nous sommes ouverts : sur le monde qui nous entoure, sur les “*autres*”, et à l'écoute des profondes mutations qui régissent notre planète... Nous ne sommes pas hors-sols, pas chez nous, en tous les cas...

**Vous êtes venu à Lyon d'ailleurs, et notamment, avez visité l'Auberge du Pont de Collonges ?**

*[il sourit]* Et quelle visite ! Ce moment m'a ouvert les yeux... Il m'a tellement inspiré, tant sur un plan personnel que professionnel. L'accent qui est mis sur la formation — et pas seulement sur l'exploitation d'un restaurant —, est louable *[sic]*. En outre, j'ai eu l'opportunité de participer au Bocuse d'Or : quelle magnifique vitrine pour les chefs du monde entier ! Quelle opportunité pour magnifier le talent de professionnels chevronnés. Une fantastique caisse de résonance dont les vibrations sont parvenues jusqu'à Abu Dhabi.

Anass, entends-tu l'écho ? *[Sourires]*



## “GRAPHITI” COMME UN CLIN D’ŒIL À L’HISTOIRE BOCUSE...

Comme un clin d’œil, Jérôme Bocuse et Paul-Maurice Morel ont proposé à leurs partenaires aboudabiens de rejouer la scène. Laquelle ? Celle initiée par Alain Vavro et Paul Bocuse, à l’hiver 2002, sur le chantier de la future *Brasserie L’Ouest*, sur les bords de Saône, dans le neuvième arrondissement de Lyon. Taguer sur les murs du chantier en cours, comme un symbole. La brasserie sera inaugurée en septembre 2003.

*Bis repetita* donc, cette fois au bord du golfe Persique : novembre 2024, Jérôme Bocuse, Gilles Reinhardt, Anass Moudrik et les équipes d’Aldar, bombes de peinture à la main, sur le chantier de la future brasserie, *Monsieur Paul*. Comme un signe, une continuité de l’histoire.

L’histoire, chez Bocuse, un fil d’Ariane que l’on déroule, le regard tourné vers demain, mais sans oublier hier...

Un nouveau chapitre est en train d’être écrit : c’est tagué sur les murs, à mi-chemin, entre le musée *Guggenheim*, au nord et le *Louvre*, au sud.

D’est en ouest, un nouvel horizon à conquérir : autant de valeurs cardinales, là encore, chères à Monsieur Paul...

Pas de hasard dans la vie, que des rendez-vous : avant la fin de l’année 2025, ce sera à *Saadiyat Grove*.



Aldar, maître d’œuvre de *Saadiyat Grove* :  
partenaire — précieux ! —,  
de la signature Bocuse à Abu Dhabi.

1. Jérôme Bocuse et Gilles Reinhardt, célèbrent la future installation de *Monsieur Paul* ! Une situation idéale : vue sur mer, sur le golfe Persique !
2. Anass Moudrik (à gauche) et Gilles Reinhardt.
3. Jérôme Bocuse : heureux de la future ouverture du restaurant *Monsieur Paul*, à Abu Dhabi !





Une journée symbolique, un instant magique... pour l'histoire !  
De gauche à droite : Anass Moudrik, Ludivine Labussière, Jérôme Bocuse, Lachlan Buchanan et Gilles Reinhardt.

# Monsieur Paul



## UN RESTAURANT FRANÇAIS À ABU DHABI...

### Un lieu, trois espaces :

- Un restaurant de 800 m<sup>2</sup> pouvant accueillir en continu 200 convives ;
- Un café : salon de thé et vente de pâtisseries, sur place ou à emporter ;
- Des salons, espaces privés dont la *Table des Chefs* proposant une expérience gastronomique unique.



### Vue de Saadiyat Island :

au centre du cercle, le projet de Saadiyat Grove qui verra l'implantation de Monsieur Paul.

Une situation exceptionnelle : entre le Louvre Abu Dhabi - la coupole, en bas à gauche -, et le Guggenheim Abu Dhabi, en haut, à l'extrême gauche.



SPINETIX™

N°1 IN DIGITAL SIGNAGE SOLUTIONS

*Donnez vie à votre histoire...*

LA SOLUTION COMPLÈTE D’AFFICHAGE DYNAMIQUE

The digital display wall is divided into several sections:

- Left Panel:** Features the Serenity Palace logo (a globe icon) and the text "SERENITY PALACE" above a scenic view of a city skyline at night with a bridge.
- Top Center Panel:** Displays "Sunday, July 13, 2025" and "10:34". Below this is a "Welcome home" section with a weather forecast for the week:

WED	THU	FRI	SAT	SUN
31°	34°	32°	29°	28°
- Top Right Panel:** Titled "Today's Exchange Rates" and lists:

1 USD =	0.9166 EUR	
1 USD =	1.2756 GBP	
1 USD =	0.7283 CAD	
1 USD =	1.1553 CHF	
1 USD =	0.0068 JPY	
- Bottom Right Panel:** Titled "Time to RELAX" with the subtitle "Discover our wide selection of treatments". It features an image of a woman receiving a spa treatment. Below the image, it says "Book your activity with our app MySerenity" and includes a QR code.



# BIG IN JAPAN

TOKYO : AUTOMNE 2024. AU PAYS DU "SOLEIL LEVANT", LA SIGNATURE BOCUSE INCARNE TOUJOURS UNE FORME D'EXCELLENCE À LA FRANÇAISE. CHAQUE ANNÉE, JÉRÔME BOCUSE FAIT LE VOYAGE AU JAPON POUR VEILLER SUR UN NOM QUE SON PÈRE - MONSIEUR PAUL -, A SU INSTALLER DÈS LE MILIEU DES ANNÉES 1970. EN PRÉCURSEUR, ÉVIDEMMENT, EN PARFAIT VISIONNAIRE ! RESTAURANTS ET BRASSERIES (EN PARTENARIAT AVEC LE GROUPE HIRAMATSU), BOUTIQUES D'ÉPICERIE FINE ET BOULANGÉRIES (AU CÔTÉ DE L'ENSEIGNE DAIMARU), L'UNIVERS BOCUSE À LA MODE NIPPONE SÉDUIT TOUJOURS ET ENCORE. SUPERVISÉ DEPUIS QUELQUES ANNÉES PAR GILLES REINHARDT, L'ÉCOSYSTÈME BOCUSE AU JAPON SE VEUT LA PARFAITE EXPRESSION - ET VITRINE -, DU SAVOIR-FAIRE DE L'AUBERGE DU PONT DE COLLONGES, CELUI D'HIER ET SURTOUT D'AUJOURD'HUI. À LA FOIS TRADITIONNELLE ET CONTEMPORAINE, FRANÇAISE À LA SAUCE JAPONAISE, LA MARQUE BOCUSE À L'OMBRE DU MONT FUJI, EST UNE PASSERELLE ENTRE DEUX CULTURES, UN TRAIT D'UNION ENTRE DEUX MONDES, QUE LES ARTS DE LA TABLE SEULS NE PEUVENT SUFFIRE À EXPLIQUER CETTE LONGÉVITÉ. IL Y A NÉCESSAIREMENT AUTRE CHOSE : UNE HISTOIRE D'HOMME(S) SÛREMENT ; CE P'TIT QUELQUE CHOSE QUI FAIT TOUTE LA SINGULARITÉ DE LA "FAMILLE BOCUSE" ? TRÈS CERTAINEMENT.

IRASSHAIMASE ! [bienvenue]

<sup>1</sup> Expression anglo-saxonne signifiant "Connu au Japon".



JÉRÔME BOCUSE ET GILLES REINHARDT, DANS LES RUES DE TOKYO...

# K A P P A B A S H I

合羽橋

ENTRE LES QUARTIERS POPULAIRES D'UENO ET D'ASAKUSA À TOKYO, KAPPABASHI EST UNE RUE COMMERÇANTE PARTICULIÈREMENT ANIMÉE, CONNUE POUR SON LARGE ÉVENTAIL DE FOURNITURES DE RESTAURANTS, D'USTENSILES DE CUISINE ET DE SOUVENIRS EXCENTRIQUES SUR LE THÈME DE LA CUISINE. SUR HUIT CENTS MÈTRES DE LONG, CETTE ARTÈRE SE VEUT UNE DESTINATION INCONTOURNABLE POUR LES CHEFS, PROFESSIONNELS DE LA CUISINE, PASSIONNÉS DE CUISINE ET TOURISTES CURIEUX. AVEC SA MASCOTTE FANTASISTE, LE KAPPA, ET PLUS DE CENT-SOIXANTE-DIX BOUTIQUES SPÉCIALISÉES, KAPPABASHI OFFRE UN APERÇU UNIQUE DE LA CULTURE ET DES TRADITIONS CULINAIRES DU JAPON.

À L'ENTRÉE SUD DE KAPPABASHI, SUR L'AVENUE ASAKUSA-DORI, IMPOSSIBLE DE NE PAS SE PRENDRE EN PHOTO DEVANT LA CÉLÈBRE SCULPTURE DU "CHEF GÉANT" (ONZE MÈTRES DE CÔTÉ), NI D'ACHETER QUELQUES SOUVENIRS "AIGUISÉS". JÉRÔME BOCUSE ET GILLES REINHARDT N'ONT PAS RÉSIDÉ. CERISE SUR LE GÂTEAU : UN VENDEUR DE COUTEAUX FRANÇAIS, INSTALLÉ DEPUIS UNE DIZAINE D'ANNÉES À TOKYO ! ORIGINAIRE DE VILLEURBANNE, EN PRIME ! LA MAGIE BOCUSE ?





# AMEYOKO

アメ横



SITUÉ ENTRE LES GARES D'UENO ET D'OKACHIMACHI, AMEYOKO EST LE MARCHÉ DE STREET FOOD DE TOKYO. CE MARCHÉ POPULAIRE À CIEL OUVERT S'ÉTEND SUR QUATRE-CENTS MÈTRES, LE LONG DE LA LIGNE YAMANOTE, OFFRANT UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE ET CULTURELLE UNIQUE. BIEN PLUS QU'UN SIMPLE LIEU DE RESTAURATION, AMEYOKO EST UN CARREFOUR MULTICULTUREL OÙ SE MÊLENT SAVEURS, ODEURS ET AMBIANCES DU MONDE ENTIER. DES STANDS DE CUISINE JAPONAISE TRADITIONNELLE AUX ÉCHOPPES PROPOSANT DES SPÉCIALITÉS ÉTRANGÈRES, EN PASSANT PAR LES BOUTIQUES DE VÊTEMENTS ET D'ACCESSOIRES, AMEYOKO SE VEUT UN MAELSTROM VIBRANT DE LA DIVERSITÉ TOKYOÏTE. IMPOSSIBLE POUR JÉRÔME ET GILLES D'Y ÉCHAPPER !



## Voyagez vers le Japon au départ de Lyon

Parmi plus de 170 destinations desservies par Qatar Airways, le Japon vous ouvre ses portes. Au départ de Lyon, vivez une expérience inoubliable à bord de la compagnie élue World Best Airline pour la 8ème année par Skytrax. Une fois à destination, explorez une culture vibrante et une diversité fascinante de paysages.

[qatarairways.com](https://qatarairways.com)



# PAUL BOCUSE,

永遠に引き継がれるストーリー  
 ブランジュリー  
 素材



## DES PRODUITS, DES BOULANGERIES, UNE HISTOIRE QUI PERDURE !

EN 1976, PAUL BOCUSE SIGNE UN CONTRAT DE PARTENARIAT AVEC DAIMARU – CÉLÈBRE GROUPE DE GRANDS MAGASINS JAPONAIS –, AFIN D'OUVRIER DES CORNERS LABÉLISÉS À SON NOM. OUTRE LA VENTE DE PRODUITS D'ÉPICERIE FINE ET DE VINS, LA CRÉATION DE BOULANGERIES PAUL BOCUSE ET DE BOUTIQUES FIGURE DANS LE DEAL ORIGINAL. UN HÉRITAGE QUE JÉRÔME BOCUSE ET GILLES REINHARDT S'ATTACHENT À PROTÉGER. ET INCARNER.







日本製



RESTAURANTS  
&  
BRASSERIES  
BOCUSE

## MADE IN JAPAN !

DÈS 1975, PAUL BOCUSE S'IMPLANTE AU JAPON : IL EST LE PREMIER CUISINIER FRANÇAIS ! EN SIGNANT UN PARTENARIAT AVEC LA RICHISSEME KEIKO INAGAWA, MONSIEUR PAUL S'IMPLANTE À TOKYO, DANS LES TROIS RESTAURANTS DU GROUPE RENGAYA, SIGLÉS « PAUL BOCUSE », DONT IL COMPOSE LA CARTE. L'ANNÉE SUIVANTE, C'EST À OSAKA QU'IL POURSUIT SON ÉPOPÉE JAPONAISE.

L'ANNÉE 2007 MARQUE UN TOURNANT POUR PAUL BOCUSE : SA RENCONTRE AVEC LE CHEF JAPONAIS TRIPLEMENT ÉTOILÉ, HIROYUKI HIRAMATSU DONNE UN NOUVEL ÉLAN À L'ÉPOPÉE BOCUSIENNE AU PAYS DU SOLEIL LEVANT. À SES CÔTÉS, MONSIEUR PAUL OUVRE DEUX RESTAURANTS ET SIX BRASSERIES SOUS LICENCE, À TOKYO, NAGOYA, KANAZAWA ET FUKUOKA ; VOIR "L'UNIVERS BOCUSE" (P 126). LA PREMIÈRE BRASSERIE (À L'ARCHITECTURE ICONOCLASTE) - LE MUSÉE -, EST INAUGURÉE À L'INTÉRIEUR DU GRAND ATRIUM DU CENTRE NATIONAL DES ARTS DE TOKYO.

AVEC JÉRÔME BOCUSE, LE LIEN AVEC LE JAPON PERDURE. À RAISON D'UNE, À DEUX VISITES PAR AN, GILLES REINHARDT VEILLE À CE QUE L'ADN BOCUSE RUISSELLE DANS LES CUISINES DE SES CONFRÈRES NIPPONS.

1. De gauche à droite : Hirofumi Abe (food merchandiser), Gilles Reinhardt, Michinori Ogata (chef de Daimaru Tokyo), Jérôme Bocuse et Hidemitsu Watanabe (general sales manager de Daimaru Tokyo).  
2. Avec Kazunori Nakatani, chef exécutif des Brasseries Bocuse au Japon.



BOCUSE AU JAPON ?

UNE SIGNATURE D'EXCELLENCE, TOUJOURS !



## DÉCOUVREZ NOS NOUVELLES COLLECTIONS CANCUN, GRANADA et PALMA d'ACCOLADE

Optez pour le charme unique de nos 3 nouveaux décors d'assiettes en porcelaine qui complètent ainsi les collections de la marque exclusive Accolade.

Ces trois coloris, mêlant des nuances de marron, de beige et de bleu, sublimeront toutes vos créations culinaires. Retrouvez les collections complètes sur [chomette.com](http://chomette.com) ou auprès de votre conseiller commercial Chomette.

Distributeur multi-spécialiste depuis 145 ans, Chomette est engagé à vos côtés pour construire et faire évoluer vos projets.





# LA TOUR

## Paris, *Ville-Lumière*

Paris : lorsque deux institutions de la gastronomie française, incarnées par quatre professionnels de la restauration, se donnent rendez-vous au cœur de la Ville Lumière :

**Gilles Reinhardt**, chef exécutif de l'*Auberge du Pont de Collonges*,  
**André Terrail**, propriétaire de *La Tour d'Argent*,  
**Vincent Le Roux**, directeur général de l'*Auberge du Pont de Collonges*,  
et **Yannick Franques**, chef exécutif de *La Tour d'Argent*.



# D'ARGENT

Elle a rouvert — métamorphosée ! — en août 2023,  
 après une année de travaux qualifiés « de titanesques » par beaucoup.  
*La Tour d'Argent*, établissement iconique de la capitale devait se réinventer pour recouvrer les sommets.  
 De nouveau à son acmé, entre tradition et modernité, cette institution a réussi le pari  
 de son propriétaire, André Terrail, incarnant la troisième génération familiale,  
 « *ce lieu n'est pas un musée, c'est un théâtre !* »  
 Les spectateurs s'y pressent ; à *La Tour d'Argent*, sur les bords de Seine,  
 face à *Notre-Dame-de-Paris*, les places valent de l'or...



« Bonjour, je suis le propriétaire de La Tour : vous avez bien mangé ? C'est la première fois que vous venez ? » Lorsqu'il fait son tour de salle, André Terrail en impose. Comme une antienne, les mots raisonnent auprès de ses interlocuteurs, de [ses] clients. Après son grand-père qui portait le même prénom que lui (et qui a acheté La Tour en 1911), son père — Claude Terrail, à la barre de 1947 jusqu'à son décès en 2006, André — troisième génération —, est bel et bien ici, chez lui : face à Notre-Dame de Paris, dominant la Ville-Lumière, le jeune quadra domine la capitale comme il domine [sa] salle du regard : il ne s'assoit jamais ou très rarement. Le port altier, d'une élégance et d'une finesse toute parisiennes, là où le moindre détail compte, l'homme est présent, par le regard et l'esprit. Il y a une âme à La Tour d'Argent : il en est le garant.

« Quatrième, gauche » : jusqu'à ses trente ans, André Terrail a habité dans La Tour. Il en connaît les moindres recoins. Quoique. Une année de travaux « titanesques » en 2022, ont quelque peu changé la donne. Réouverte en août 2023, le travail colossal de l'architecte Franklin Azzi a fait basculer La Tour dans une autre dimension, « il le fallait », consent son propriétaire qui se plaît à quitter à minima une fois par mois, la frénésie de Paris pour les contrées sauvages du pays natal de sa maman (prénomée Tarja), la Finlande. Mondanités et contrées sauvages, cet homme est doué d'équilibre. Il en faut pour se mouvoir dans un immeuble de six étages, où chaque mètre carré utilisé est une victoire sur le bon sens.

*"Je suis heureux d'avoir attendu  
La Tour, version moderne"*



Même l'ascenseur a été déplacé ! Le restaurant est resté plusieurs mois à ciel ouvert ! Au septième étage, *Le Toit de La Tour* a vu le jour, formidable roof-top (attention places limitées), avec vue impériale sur Paris. En dessous, le restaurant s'enorgueillit d'une cuisine ouverte, d'un décorum épuré, tourné vers la capitale, tout en gardant objets et témoignages d'un passé séculaire. Au mur, La fresque de Paris signée d'Antoine Carbonne sublime l'ensemble. Au cinquième étage, *L'Appartement d'Ami* — comme un hommage à Augusta Burdel, la grand-mère d'André —, rappelle les couleurs finnoises qui coulent dans le sang de la famille, face à Notre-Dame ! Au rez-de-chaussée, *Le Bar des Maillets d'Argent* est une déclaration exaltée à Claude Terrail, prince de la fête parisienne et à son équipe de polo, une entrée en matière joyeuse et familiale, accueillante toute la semaine pour le café-croissant du matin, le déjeuner, le goûter, le dîner ou encore un dernier verre, peut-être deux, parfois plus... Voilà pour les nouveautés, *La Tour d'Argent* made in 2025, parcourue de haut en bas. Après tout, Claude Terrail aurait peut-être apprécié l'image, à l'entendre, « *il n'y avait rien de plus sérieux que le plaisir !* »

Son fils, André, l'a bien compris : il sourit.





*“À La Tour,  
ce sont  
des personnalités  
qui  
s’expriment...”*

*« Avec mon père, nous déjeunions tous les jours ensemble. Il connaissait La Tour qu’il a incarnée durant soixante ans, mais aussi Paris et le sens profond de la fête qui en résultait à l’époque. Seulement, il y avait un temps pour tout : il le savait aussi. Une heure à midi, une heure et demi le soir, il passait beaucoup plus de temps en salle que moi. Autre temps, autres mœurs. Cet héritage est extraordinaire, j’aime ce mot par-dessus tout. J’ai passé trois ans à ses côtés, à La Tour... Toutefois, nous devons réinventer cette maison... »*

La repenser également, son modèle économique notamment : depuis 2016, *Le Boulanger de La Tour* (en face du restaurant), une épicerie et *La Rôtisserie d’Argent* ont apporté une offre additionnelle de bon aloi, sans oublier le second restaurant nippon, inauguré à Tokyo, en 1984. Une centaine de personnes ont La Tour chevillée au corps, au quotidien. Des femmes et des hommes qui portent en eux, une certaine idée de la verticalité, l’horizon en guise d’avenir, un nouveau chapitre à écrire.

*« Je reviendrai ! »* Le plus beau compliment que vous pourriez faire à André Terrail. Car ici, vous êtes chez lui, il l’assume et le revendique, *« je ne ressens aucun problème de légitimité »*. Au sein *« du petit village Tournelle [sic] »*, sur les quais de Seine, face à Notre-Dame, il a créé un écosystème à son image, à la fois simple et sophistiqué, entre hier et aujourd’hui, entre tradition et modernité. Tiens, parfois d’aucuns pourraient s’imaginer en bord de Saône, à *l’Auberge du Pont de Collonges...* Même ADN, enjeux similaires et les hommes... qui se ressemblent beaucoup. André Terrail a tout fait pour garder l’esprit des lieux, sa simple présence y contribue. La pièce noire, sorte de couloir mémoriel qui vous amène vers l’ascenseur est une ode aux souvenirs : il y a tout, plus de quatre siècles d’histoire(s) et ce sentiment que le plus beau est à venir...

*« Nous avons su redynamiser La Tour, désormais à nous de l’apprivoiser à nouveau, de nous la réapproprier. Notre marge de manœuvre est ténue, nous sommes donc vigilants. Mais les clients sont là et nous sommes portés par notre ambition : conquérir une deuxième étoile. »*

Pour l’heure, c’est un drapeau, tel un étendard qui flotte au sommet de La Tour.



LÀ-HAUT, LE LIEU IDÉAL POUR DÉCROCHER LA LUNE.

**DES ENTREPRISES FAMILIALES  
RECONNUES POUR LEUR SAVOIR-FAIRE**



**Gillardeau®**



**MERICQ**  
Une marée  
d'avance

**UNE HÛÎTRE EMBLÉMATIQUE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE  
UNE OFFRE MARÉE DIVERSIFIÉE GRÂCE À LA FORCE D'UN GROUPE  
DES SOLUTIONS LOGISTIQUES ADAPTÉES, FLEXIBLES & FIABLES  
UN ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ**

# *La Tour d'Argent*

## UNE INSTITUTION DE LA FRANCE GASTRONOMIQUE !

Depuis sa fondation, l'histoire de *La Tour d'Argent* est étroitement mêlée à celle de la France et du Paris gastronomique. Ses origines remontent à 1582 : Rourteau, alors chef-cuisinier, ouvre une auberge consacrée aux seigneurs du Roi. Très vite, elle devient une adresse incontournable, prisée des nobles et des têtes couronnées. Des légendes y naissent. La plus célèbre raconte que ce serait derrière ses murs qu'aurait été utilisée la fourchette pour la première fois en France par Henri III. Symbole du raffinement à la française, c'est surtout grâce à sa cuisine, exceptionnelle, que *La Tour d'Argent* obtint sa renommée. Une recette se distingue : celle du canard au sang de Frédéric Delair, propriétaire de *La Tour d'Argent* durant la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle.



André Terrail lui rachète en 1911 avec l'ambition d'en faire le restaurant le plus célèbre au monde ! Pour y parvenir, il importe les recettes et la cave du *Café Anglais*. En 1936, c'est lui qui fait s'élever La Tour, en réhaussant le bâtiment de deux étages ! Son fils, Claude Terrail lui succède en 1947. Son vœu ? Faire rayonner l'établissement ! Les personnalités se succèdent durant soixante ans ; en point d'orgue, il inaugure *La Tour d'Argent Tokyo* en 1984, au sein de l'hôtel *New Otani*. Son fils, André, arrive à ses côtés en 2003 et assure sa succession, trois ans plus tard, après le décès de son père, à l'âge de 88 ans. 2007 (premières rénovations), 2022, 2023, 2024, 2025...

La saga continue.



*La Tour en cuisine :*

# *Yannick Franques*

« J'avoue éprouver un peu de mal à aller vers les gens... Je suis timide, peu enclin à me mettre en avant, d'où l'intérêt pour moi d'œuvrer au service d'un nom, iconique qui plus est. Je suis le chef de La Tour... Et c'est bien comme ça [sourires]. » Yannick Franques, l'humilité chevillée au corps, de l'excellence entre les mains et l'âme d'une belle personne, tout ce qu'il faut pour faire briller une Tour à son firmament. Et éviter les malentendus avec son copain de promo, la fameuse promotion Voltaire, celle des Meilleurs Ouvriers de France cuisiniers labellisés 2004 : avec Gilles Reinhardt, chef exécutif de l'Auberge du Pont de Collonges, ils sont liés à jamais. D'ailleurs, ce dernier n'a pas oublié son collègue parisien. Vingt-ans plus tard, ça donne ça :

LES HOMMES DE LA TOUR



- Tu te souviens de la finale, à Toulouse ?
- Ben oui... Je me rappelle surtout de Paul Bocuse qui, telle la statue du commandeur, nous regardait passer sous ses yeux, les bras croisés... Mais toi, tu avais l'habitude, à Collonges !
- Moi, je te revois passer devant moi, sans même un regard...
- Ah...
- Mais maintenant, j'ai compris.
- Oui... Parfois, les gens prennent cette forme de distance pour de l'arrogance mais pas du tout, j'ai toujours privilégié l'ombre à la lumière. J'ai peu d'amis dans la profession, je me consacre quasi-entièrement à mes fonctions à La Tour d'Argent et à ma famille. C'est ainsi que j'ai trouvé mon équilibre.
- Et ça t'a plutôt réussi !
- Je ne rougis pas de mon parcours... D'autant plus, que je ne suis pas une bête de concours [sic] : Éric Frechon a vraiment dû me pousser à l'époque pour que je me présente avec mon camarade de la brigade du Bristol, Fabien Lefebvre. Et nous avons obtenu notre col bleu, blanc, rouge tous les deux. Mais si moi, j'ai un souvenir avec Monsieur Paul, toi, tu as vécu quelque chose à La Tour, avec Claude Terrail ?
- Incroyable... Après la remise de notre médaille à l'Élysée, j'avais réservé une table à La Tour d'Argent pour dîner avec mon épouse. La circulation a fait que nous sommes arrivés très, très en retard : Claude Terrail nous attendait. Il m'a félicité pour mon titre et attendu la fin du dîner pour m'offrir son livre dédié par ses soins. Quel personnage ! J'en garde un souvenir ému. Il y avait du Paul Bocuse chez cet homme, de la démesure, un jeu de scène, un côté iconoclaste qui séduisait tout son auditoire et bien au-delà. C'est peut-être pour ça que nous ressentons autant de similitudes entre deux nos maisons...
- Tu as raison !



Yannick Franques est un taiseux. Un passionné surtout, par un métier que — de prime abord —, il n'avait pas choisi. Originaire de Puteaux, comme violon d'Ingres, il plébiscite le football : il joue ailier-droit. D'abord à Asnières, en cadet, avant de réussir à entrer au Matra Racing du temps de la famille Lagardère. Pas de quoi réjouir sa famille pour autant, « mes parents espéraient que j'exerce un vrai travail [sic] ». Les clichés ont la vie dure, alors Yannick obtempère. Lui, le titi parisien fait ses gammes dans l'Ouest parisien : à Levallois puis auprès de Joël Girot, à Neuilly-sur-Seine « un pygmalion qui me donne envie de faire de la cuisine ». Au cercle des Armées puis au ministère de la défense — « trois mille couverts par jour ! » —, le jeune homme prend de l'épaisseur. Pour gagner en maturité, il multiplie les expériences auprès des plus grands. Jugez plutôt : Christian Constant au *Crillon*, le *Louis XV* d'Alain Ducasse, *La Grande Cascade* au côté de Jean-Louis Nomicos, *Le Relais du Parc* et enfin, *Le Bristol*, où il demeure comme sous-chef durant un peu plus de huit ans (1999-2008). Avec Éric Frechon ? Une relation forcément très forte : « Après Joël Girot qui m'a ouvert les yeux sur le métier de la cuisine, il est évident qu'Éric est un marqueur fondamental dans ma carrière. J'ai énormément appris avec lui, sans compter que je n'aurais jamais obtenu mon titre de MOF sans lui, puisque seul, je ne me serais jamais inscrit au concours ! »

*“ Retrouver l'âme de La Tour dans l'assiette, tout en se réinventant. ”*

Ensuite ? Cap au sud ! *Le Château de Saint-Martin*, à Vence, où il obtient deux étoiles, puis à *La Réserve* de Beaulieu (de 2014 à 2019), avant de « remonter » dans la capitale, l'appel de *La Tour d'Argent* se faisant ardent ! « André Terrail cherchait un nouveau chef pour son établissement. Je sais que Guillaume Gomez, Michel Roth et Éric Frechon lui ont, chacun, soufflé trois noms... Pour la suite, demandez-lui... » Yannick est gêné. Les honneurs ? Trop peu pour lui. Alors, en 2019, il se met au boulot avec pour dessein « de respecter l'ADN de *La Tour*, tout en réinventant quelque peu les classiques ». Un peu comme « la tradition en mouvement », initiée la même année, du côté de Collonges...

Gilles Reinhardt écoute, attentivement.

*« Tu le sais Gilles, car tu l'as vécu avec Olivier Couvin à l'Auberge, nos Maisons sont tellement incarnées que nous ne pouvons pas tout révolutionner. D'autant plus que La Tour a subi une année de travaux : nos clients doivent retrouver l'âme de La Tour dans leur assiette. Donc, l'heure est à réinterpréter certains plats mythiques comme le foie gras des Trois Empereurs, truffé avec une quenelle dans l'assiette, le canard au sang avec la fourchette, la sole Cardinal, la quenelle André Terrail ou encore à innover, comme en atteste le canard aux orangettes. »*

*La Tour d'Argent*, une expérience unique qui vaut de l'or. Le décor, le lieu, la vue, l'histoire et les Hommes, tout y contribue. Yannick Franques apporte sa pierre, son écot, son équilibre qu'il puise entre travail et famille, entre Paris et... Nice ! « J'ai fait le choix de continuer à vivre sur la Côte d'Azur : ma femme, Virginie et mes enfants — Manon et Thomas —, ont construit leur vie dans la cité azuréenne et je ne voulais pas les chambouler. » Dans la capitale, il bosse (énormément) ; à Nice il se détend, en arpentant notamment les brocantes de la région avec son épouse. Bar, épicerie, rôtisserie, le restaurant, *La Tour d'Argent* lui laisse peu de répit. Pas de quoi le déstabiliser, « j'ai presque toujours travaillé dans un hôtel, or à *La Tour*, à part les chambres, je retrouve un fonctionnement quasi-identique. » Un triumvirat même, qu'il forme avec André Terrail et Stéphane Trapier, un exécutif à trois têtes qui aime à phosphorer ensemble pour prendre les décisions stratégiques, les décisions finales revenant au propriétaire des lieux, évidemment.

Seulement la cuisine demeure l'apanage du chef, lui qui écoule trois cents canards par semaine (!) et pourrait disserter durant des heures « sur le soufflé à partager, dont on enlève le chapeau etc. » Avec Gilles Reinhardt, Yannick pourrait créer une carte sur le coin d'une table... Discourir sur l'importance qu'il accorde à l'huile d'olive, à la cuisine gourmande, à la crème, au beurre, une approche à la fois, « bourgeoise et provençale ». Une signature, en quelque sorte.

À *La Tour d'Argent*, les gens attendent un mois et demi pour obtenir une table.

Il est des métaux qui valent le dé(tour).



*La Tour en salle :*

# Stéphane Trapier

Il a le sens de l'observation. Et pas que. La Tour est son domaine, la salle ? Une scène sur laquelle il joue deux fois par jour, midi et soir. Cinquante-cinq spectateurs à chaque fois, il en faut du coffre pour les satisfaire, de l'observation certes, mais pas seulement, l'art du service à *La Tour d'Argent* ? Tout un art. Aujourd'hui directeur exécutif de la restauration pour l'ensemble du groupe, à la tête de soixante-cinq personnes (la sommellerie inclus), Stéphane Trapier connaît « sa » Tour sur le bout des doigts : « *Combien de temps pour apprendre à découper un canard à la volée ? Entre trois et six mois. Pour apprendre la posture, le verbal [sic] de La Tour ? Beaucoup plus de temps...* » Entre ses murs, tout est cadré, normé : habits en queue de pie, papillon blanc pour les chefs de rang, noir pour les maîtres d'hôtel, rien ne dépasse, d'où la mission des équipes de salle, « *désacraliser l'instant, instaurer un lâcher-prise, une complicité, trouver la bonne distance* ». Pour y parvenir, toutes les données possibles sont recueillies en amont, une équipe de six personnes est spécialement dédiée aux réservations, « *très peu de tables échappent à notre sagacité* », se félicite Stéphane pour qui le point cardinal [sic] se résume en un mot : la confiance. Sur une ligne de crête, en permanence, rien ne doit entraver la bonne marche du service : lyonnais par son papa (du cinquième arrondissement), mauriennais par sa maman, Stéphane a été à bonne école, entre appétence pour la cuisine et goût prononcé pour agir en premier de cordée, ce père de deux enfants (Romane, future vétérinaire et Léo, ingénieur aéronautique) a su faire de La Tour [son] terrain de jeu par excellence. Qu'il connaît par cœur, Stéphane Trapier est arrivé quai de la Tournelle... le 1<sup>er</sup> avril 1989 !

*"La Tour ?*

*Elle détient son propre langage,  
un verbal attitré !  
Soyons fiers de notre singularité :  
à Paris, nous sommes la dernière  
maison familiale..."*

Enfance dans la capitale des Gaules jusqu'à l'âge de quatorze ans, puis l'école hôtelière de Thonon, le jeune garçon n'a pas traîné, « *pourtant, à l'exception de mon oncle qui dirigeait un hôtel à la Brévenne et mon parrain qui disposait d'un geuleton lyonnais [sic], je n'étais pas nécessairement disposé à embrasser cette direction.* » Sauf que Stéphane parle beaucoup, tout le temps, à l'envi. À l'école, un tronc commun lui permet d'apprendre la cuisine, l'idée d'en faire son métier fait son chemin ; Lausanne, Genève etc., il cumule les extras au bord du lac Léman. Sauf que les chiens ne font pas des chats : une vraie pipelette ce Stéphane. Au point que son professeur, Yves Legier, par ailleurs ex-directeur de l'*Hôtel Royal Évian*, lui conseille vivement de privilégier la salle ! Et ça matche, « *la magie du cérémonial m'a convaincu instantanément !* » Au pied des Alpes, non loin de chez lui, le jeune homme est à son aise, peut-être trop pour son tuteur, « *je ne voulais pas travailler à Paris, mais un beau-matin, Yves Legier m'annonce qu'il m'a trouvé un stage dans la capitale, à La Tour d'Argent... quinze jours en sommellerie, en mention complémentaire.* »

## Tour d'Argent, acte I

« *Les jeudis après-midi, je me rendais à l'association des sommeliers de Paris : je rencontre Georges Lepré, chef-sommelier du Ritz ; il m'a gardé un an et demi...* » S'ensuivent des expériences chez Ledoyen et six mois à *La Réserve* de Beaulieu. Et puis : « *Un jeudi après-midi donc, j'apprends qu'une place va se libérer à La Tour d'Argent, en sommellerie. Deux ans après la fin de mon stage, je fais donc, mon retour.* »

## Tour d'Argent, acte II.

Chef-sommelier adjoint « *de la plus belle cave de France* », durant dix-huit ans, début 2007, Stéphane assure la responsabilité de toute l'organisation de la salle, avant — quatre ans plus tard —, d'endosser un rôle « *global* ».

Aux premières loges, Stéphane observe : « *La force de La Tour ? C'est un marqueur, un curseur qui a su traverser le temps et marquer les générations ; d'où mon devoir, transmettre.* »

Voilà pourquoi, Stéphane est tellement observé...



# OPTIONS

LOCATION DE MOBILIER ET D'ART  
DE LA TABLE POUR LES RÉCEPTIONS

**L'ART DE LA TABLE  
POUR VOS CRÉATIONS CULINAIRES**

**OPTIONS LYON**

8, rue Fulgencio Gimenez - 69120 Vaulx en Velin  
Tél : 04 78 42 49 64 | [options.lyon@options.net](mailto:options.lyon@options.net)

[www.options.net](http://www.options.net)

*La Tour en sommellerie :*

# *Victor González*



1990, un bon millésime ? Victor doit avoir la réponse. S'agissant d'élever un parfait chef-sommelier, nous avons la nôtre : c'est un (très) bon cru. Autoproclamée « plus belle cave de France », sans que personne ne trouve rien à redire, Victor González règne sur 1 400 références, représentant « un peu moins de 300 000 bouteilles ». Mais le jeune homme voit plus large, sa vision est autant verticale qu'horizontale : un organisateur, un numéro six à la « Tony Kroos », tel le *Madridista* (supporter du Real Madrid), qu'il revendique d'être. Réminiscences de ses origines espagnoles, sûrement, de La Rioja, mais pas uniquement : Victor est un mix, de France et d'Espagne, une double culture pour une sensibilité accrue, patinée du côté de Saint-Denis, le tout mâtiné d'une douceur hispanique. Les repas du dimanche en famille (nombreuse), les marchés (populaires) du 9-3, « celui de Saint-Denis est très grand », de tout cela, Victor s'est nourri. Au sens propre comme au sens figuré. La culture du produit, la qualité qu'elle induit et puis le vin, qui en découle comme une évidence, une ouverture sur l'histoire-géographie en prime, telle est l'éducation d'un jeune garçon qui se tourne vers le lycée hôtelier Guillaume Tirel, dans le quatorzième arrondissement de Paris. Au menu ? Un BEP... en cuisine, puis un bac pro de salle et même le concours général des métiers (le MAF n'existait pas, à l'époque). En sus, une mention complémentaire en sommellerie.

Voilà comment le citadin quitte la ville-capitale pour se familiariser avec l'environnement du vin. Son rendez-vous ? Beaune mû par la volonté « de devenir un couteau-suisse, d'appréhender et d'apprivoiser tout ce qui touche de près ou de loin à l'environnement viticole ». En immersion durant deux ans, « dans cet ville atypique », Victor (re)vit : au bar du Square, en centre-ville, « le parisien » (sur surnom) se fond dans le décor, sans ciller. BTS en poche, il file à l'école supérieure des Agriculteurs d'Angers (ESA) pour obtenir un Bachelor. Retour dans la ville-lumière, quelques expériences mais surtout une année dans un bistrot dans la capitale avec pour dessein de gagner en maturité. Puis le grand saut : l'Australie.

“LA TOUR ? UN LIEU ICONIQUE. SA CAVE ? LÉGENDAIRE...”

« Paris, la province, quelques restaurants haut de gamme, il me manquait une expérience à l'étranger a fortiori une ambiance anglo-saxonne. Là-bas, j'ai retrouvé l'équipe du Mandarin de João Pires et une sensibilité plus intuitive, plus spontanée, un autre savoir-faire, une autre approche. J'aime ce côté touche-à-tout, d'où mon intérêt pour les établissements pluridisciplinaires. »

Au Ritz, de 2018 à 2021, au côté d'Estelle Touzet, Victor fait un retour remarqué dans le landerneau de la sommellerie hexagonale. Jusqu'au jour où Stéphane Trapier l'appelle : une place se libère à *La Tour d'Argent* ; il faut trouver un successeur à l'emblématique chef-sommelier de La Tour, David Ridgway, quarante ans de maison ! Une sollicitation qui le pousse à s'interroger : « Je savais que la cave de cet établissement était iconique, mais j'avais également en tête cette dimension monolithique, un peu statutaire... J'avais peur que ça ne colle pas avec mes envies, ma personnalité. Seulement Stéphane et André Terrail ont su me rassurer, notamment en me parlant des futurs travaux... » Bar, brasserie, gastronomie, le Toit de La Tour, le retail, les Automnales etc. « Victor le couteau-suisse » est servi ! Il a tout un écosystème, rien qu'à lui.

« *La Tour d'Argent ? C'est un peu la montée du Mont Ventoux par son aspect le plus raide [sic]. Il faut engendrer un cercle vertueux, la comprendre, lui parler, la séduire.* » Raison pour laquelle, il s'est adapté : historiquement, les vins de Bourgogne occupent une place de choix. C'est toujours le cas. Grand fan de Champagne, il cite pêle-mêle les vins du Beaujolais, du Jura, de la Loire, les vins secs d'Alsace, ceux du Sud, une liste à la Prévert à l'image de la personnalité qu'il incarne : simple, authentique, ouverte sur le monde et surtout, sur les autres.

« À quoi j'aspire ? À grandir avec *La Tour* ! »

Santé, Victor.



## UNE CAVE UNIQUE AU MONDE !

Elle était encore en travaux durant l'automne 2024... Sur deux niveaux, sous La Tour, l'endroit est unique au monde ! Héritage du *Café Anglais*, la cave de *La Tour d'Argent* participe à sa notoriété mondiale depuis plus d'un siècle. Alors qu'il était auparavant incontournable de s'attabler au restaurant gastronomique pour commander l'une de ses 280 000 bouteilles, sa bible – de plus de 8 kg – qui s'ouvre sur un texte de Charles Baudelaire, est désormais accessible au *Bar des Maillets d'Argent*.

# D'OMBRE ET (PARFOIS) DE LUMIÈRE...

Elle est comme un mix de deux univers, mais pas n'importe lesquels : Bernachon et Bocuse, excusez du peu. Peut-être, la raison pour laquelle, Stéphanie Le Roux — petite-fille de Paul Bocuse et de Maurice Bernachon —, a toujours préféré exercer une forme de distance avec la vie publique. Le temps d'un instant, la voilà qui fend l'armure, juste un instant...

*« Vous savez, nous parlions peu dans nos familles... Qu'il s'agisse de l'univers Bocuse ou Bernachon, nous nous contentions de peu de mots. C'est sans doute pour cette raison qu'aujourd'hui, moi — à l'instar de ma sœur Candice et mon frère, Philippe —, nous nous évertuons à pratiquer l'art de la rhétorique avec bonheur : les célébrations sont sacrées ; à nos enfants, au cœur de nos vies, nous n'avons qu'un seul message à leur offrir : que nous les aimons. »*

Entre ombre et lumière, à mi-chemin entre Bocuse et Bernachon, Stéphanie Le Roux est un trait d'union parfait : le réceptacle des deux univers, leur effet-miroir, la quintessence de deux mondes qui se côtoient plus qu'ils ne se fréquentent, la quadrature du cercle... À chacun d'essayer de résoudre le dilemme, comme il peut, s'il le veut.

Pour en comprendre le sens, il faut entendre les silences, verbaliser les non-dits, respecter les choix de chacun, à défaut de les pardonner. Stéphanie est la somme de tout ça. Et un peu plus. Il faut savoir se construire à l'ombre d'un grand-père maternel prééminent — Paul Bocuse —, et d'un grand-père paternel — Maurice Bernachon —, « affectueux, humain, généreux », avec lequel Stéphanie avoue avoir vécu « une vraie relation ». La vie, une question d'équilibre. Entre sourires et larmes, joies et peines, une histoire, pas comme les autres, faite d'ombre et de lumière.

Voilà pour le contexte, le narratif initial. Le reste ? Que du bonheur ! La magie Bocuse enrobée d'une douceur chocolatée signée Bernachon, la boucle est bouclée. Reste que Stéphanie a du caractère, un sacré carafon [*sic*] : la dompter ? N'y pensez pas. Madame a du cran et du chien. Elle sait de qui tenir, elle a appris à ne pas courber l'échine, à passer tête haute sous les fourches caudines des regards inquisiteurs et des on-dit méprisants. Stéphanie savait ce qu'elle voulait, « travailler au sein de l'entreprise familiale ». Pour y parvenir, des chemins de traverse ont été nécessaires, un côté anticonformiste, un tantinet revêche que Monsieur Paul n'aurait pas renié. Lui a-t-il dit un jour ? Non.

*Flash-back : « Notre enfance ? À Collonges. Pourtant, c'est surtout dans le sixième arrondissement de Lyon, dans la chocolaterie de mon grand-père que se portent mes souvenirs : très tôt, je jouais à la caissière [sourires] Ensuite ? Le collège Vendôme pour suivre une scolarité somme toute chaotique : je n'ai jamais été intéressée par les études... »* Alors Stéphanie se confronte à la vie d'adulte, se crée sa propre expérience : direction l'Angleterre à dix-sept ans, une école de jeunes filles à une heure de Londres. Un grand sourire illumine son visage : « Ce que j'ai découvert là-bas ? La liberté... Des amies pour la vie, venant des quatre coins du monde, des week-ends dans la capitale anglaise, les soirées nocturnes. » Même sa chevelure grisonnante se teinte d'éclats de lumière à l'évocation de ses souvenirs. La famille restée à Lyon ? « Un coup de téléphone depuis une cabine, de temps en temps. » Elle en rigole encore, Stéphanie. L'absence des téléphones portables et des réseaux sociaux avaient du bon à l'époque, le droit à l'oubli, le droit de s'oublier, le lâcher-prise, une bonne manière de se découvrir, de grandir à sa guise, à son rythme.



## “Des souvenirs affleurent avec Papi Paul et Mamie Monde”

Nonobstant l'éloignement, Stéphanie n'oublie pas les bords de Saône, « Papi Paul » et « Mamie monde » : avec le premier, des rapports distants, « il n'était jamais là, toujours par monts-et-par-vaux » ; avec la seconde, le son de cloche est différent, empreint de respect et d'une véritable affection : « Elle était douce, affectueuse, élégante, c'est Mamie Monde qui tenait l'Auberge lorsque mon grand-père était absent... Elle a été d'une dévotion totale, une existence entièrement dédiée à l'Auberge. Son unique interlude hebdomadaire ? Le jeudi après-midi, après le coiffeur, elle passait au salon de thé prendre son chocolat chaud avec une brioche. Mais ma sœur et moi, avions une vraie relation de grand-mère/petite-fille : je l'accompagnais à Talloires, Candice à Giens. Nous partageons de réels moments de complicité. À chaque rentrée scolaire, nous choisissions notre cartable avec elle. »

L'épopée londonienne dure un an. Ensuite, cap au sud, la région des Cinque Terre, non loin de Gênes pour une expérience auprès du père de « la nouvelle cuisine italienne », Angelo Paracucchi. « Je voulais apprendre l'italien », sourit-elle. Une réflexion qui se tient... Elle apprend la langue de Dante et conserve une amitié indéfectible avec Anna, à qui elle rend visite chaque année. En attendant, c'est de la langue de Shakespeare dont elle entend se perfectionner : elle traverse l'Atlantique, atterrit à Orlando, en Floride, sans savoir (encore) que sa destinée s'apprête à prendre un nouvel envol. À EPCOT — parc à thèmes appartenant à The Walt Disney Company —, elle est (un peu) chez elle : son grand-père, Monsieur Paul, y est installé depuis octobre 1982. Pourtant, pas de cadeau pour la fratrie : Stéphanie est bus girl ! En clair, elle débarrasse et nettoie ! Dans ce marasme, une lueur, appelée à briller : « En tant que bus girl, nous étions rémunérés en partie par les serveurs et, parmi ces derniers, il y en a un qui me payait beaucoup mieux que les autres : il s'appelait, Vincent..., Vincent Le Roux. »

L'expérience Orlando dure six mois. Nous sommes en 1994, Stéphanie Bernachon, bientôt Le Roux, rentre au bercail. Elle n'en partira plus. Là-bas, outre-Atlantique, elle aura trouvé son futur mari, père de ses deux enfants, Antoine et Thomas. Ici, entre Rhône et Saône, au cœur du sixième arrondissement de Lyon, dans l'ancre familiale, elle trouve un sens à sa vie, « j'avais trente ans, forte de quelques expériences à l'étranger et la maturité nécessaire en tant que femme pour m'imposer. » Son grand-père, Maurice, la protège ; son père, Jean-Jacques, la surprotège, « nous étions fusionnels », murmure-t-elle, les yeux rougis. Leurs disparitions, respectivement en 1999 et 2010, demeurent — on l'imagine —, un choc émotionnel durable. Paul Bocuse passe tous les samedis-matins pour prendre son café.

Stéphanie est la première des trois enfants à revenir au sein de la Maison, créée en 1953 et qui emploie aujourd'hui, soixante-dix personnes. Philippe, en 2000 et Candice, la rejoignent plus tard. Tous trois forment un solide triumvirat, la troisième génération Bernachon, sous le regard protecteur de la figure tutélaire de l'univers Bernachon-Bocuse : Madame Françoise. Un exécutif à trois têtes au rôle bien défini, chacun son écosystème : à Candice, le salon de thé ; à Stéphanie la boutique et la dimension sociale ; à Philippe,



le rôle de globe-trotter et d'ambassadeur, « il est comme son grand-père, toujours la valise prête à partir [sic], il dévore la vie à 200 % ! »

Stéphanie aussi, à sa manière : « La famille avant tout ! » En première ligne, avec ses équipes, aussi. Au passe, derrière la boutique pour veiller aux expéditions et à la production. Aux côtés de ses collaborateurs, il y a encore quelques années, à plier manuellement les tablettes de chocolat, avant qu'une machine ne vienne remplacer la main de l'homme : « De 50 000 tablettes, nous sommes passés à une production de... 170 000, dont 40 000 à destination du Japon. » De mi-novembre à mi-janvier, n'espérez pas voir Stéphanie Le Roux, batifoler ailleurs que chez elle, chez Bernachon.

L'Auberge, Collonges, elle y retourne de temps en temps. Des souvenirs affleurent, « surtout en salle de direction, avec Papi Paul et Mamie Monde ». Ici, c'est le patronyme Bocuse qui a fait florès, dans le monde entier qui plus est. Son mari, Vincent Le Roux en est le garant et l'ambassadeur depuis 2007. Sacré couple : porteur de la flamme Bocuse-Bernachon, ou Bernachon-Bocuse, selon la manière dont on tient l'emblème... Deux signatures mais un même étendard dans le couple Le Roux, celui de l'amour.

Bernachon, Bocuse, l'histoire commence par la même lettre ; avec Stéphanie Le Roux, la saga débute à la lettre « L » : la page est (encore) blanche, attendons la suite de l'histoire...

## OMBRE OU LUMIÈRE ?

# LE GRAND LIAM !



Liam Brihmat : quoi qu'il se passe demain, son nom aura marqué l'histoire séculaire de l'*Auberge du Pont de Collonges*. Première personne de petite taille à intégrer l'équipage !

Ni emblème, ni revendication derrière cet adoubement.

Simplement, une histoire d'homme(s), de confiance et d'émulation, si prégnante dans l'univers Bocuse, toujours prompt à faire preuve d'anticonformisme lorsqu'il induit du sens et une marque de progression, sociale et humaine en l'occurrence.

Un exemple d'engagement, de résilience et de volonté surtout, en faisant fi des obstacles en tous genres : car oui, s'il le mérite, cet homme a sa place dans une cuisine.

Liam et l'équipage de Collonges ont fait un pacte : celui de grandir, ensemble.

Pour les suiveurs (attentifs) de l'*Auberge*, c'était un signe : quelque chose avait changé. À quelques centaines de mètres de l'établissement, plus de Liam à l'arrêt de bus, souvent assis, écouteurs sur les oreilles, à attendre par tous les temps, les transports publics qui le ramèneraient depuis le nord de Lyon jusqu'au sud : chez ses parents, à Vernaison. Une traversée verticale de la capitale des Gaules, une semaine sur deux, entre cours en apprentissage et semaines de travail à Collonges, le tout en se confrontant au monde des « grands » pas toujours bienveillants (doux pléonasme, encore aujourd'hui), il en faut du coffre et la volonté. De la hauteur de vue aussi pour appréhender son destin. Quelque chose a bien changé : Liam se déplace désormais avec sa propre voiture.

Sa ligne de crête ? Une passion inextinguible pour la cuisine et un handicap (sa petite taille) censée être un frein à tous ses rêves.

Du haut de ses 1,30 mètres<sup>1</sup>, là-bas, au loin, il a trouvé sa ligne d'horizon, un avenir qui a pris la forme d'une Auberge. Depuis janvier 2024, il conduit sa propre voiture (il avait son permis depuis mai 2022). En mai de la même année, il a obtenu son CAP de cuisine. Dans la foulée, il a conquis son graal : devenir un employé de l'*Auberge*, un membre de l'équipage (à part entière), de la cuisine de Collonges. Mieux, outre le respect de ses pairs, le voilà affublé d'un surnom « *mini-boy* », et d'un pygmalion qui ne le lâche pas : le chef Olivier Couvin. Mais alors, pas du tout... Car depuis l'obtention de son diplôme, Liam a (un peu) lâché les livres. Et le chef le sait ! Il le sait d'autant plus que le contrat de départ est très clair : Liam est un employé comme les autres, nécessitant certes quelques aménagements sur ses postes de travail, mais aucun traitement de faveur à attendre. Et Liam le sait, ça lui plaît. Alors, il prend les vagues en pleine tête sans ciller. Parce qu'il est venu pour ça. Parce que les dialogues chef Couvin – « *mini-boy* », c'est parfois relevé, souvent savoureux, non sans une dose d'Audiard au final :

<sup>1</sup> 1,40 m : la taille en-dessous de laquelle, un adulte est considéré comme une personne de petite taille.



- *Tu es un coquin, toi !*
- *Oui, chef... !*
- *T'as pas travaillé ?*
- *Non, chef... !*
- *Attention, tu te relâches !*
- *Oui, chef... !*
- *Et qu'est-ce que je t'ai dit ? Je ne veux pas te voir porter un sac de farine de 25 kilos ! Tu veux prouver quoi ?*
- *Rien..., chef !*
- *Et le couvercle en fonte que tu mets dans le four, en équilibre sur ton escabeau, tu trouves ça malin ? Combien de fois je dois te le dire, tu arrêtes ! Tu vas finir par te brûler le visage !*
- *Oui, chef... !*
- *Demain, tu me fais une blanquette de veau !*
- *Oui, chef... !*
- *Et la prochaine fois que tu m'envoies une île flottante comme ça [il montre une photo], je t'avertis, tu y passeras ton week-end !*
- *Oui, chef... !*
- *Bon allez (il se check), va profiter de la famille...*

Coquin Liam, mais tellement heureux : le 23 août 2023, son premier jour d'apprentissage n'a pas seulement changé sa vie, il l'a bouleversée.

La magie Bocuse,  
encore une fois.

## Des Minguettes à l'Auberge de Collonges !

Il (re)vient de loin, Liam. De la banlieue lyonnaise, d'accord, mais *"d'un endroit difficile"*, souligne-t-il, avec pudeur : le quartier des Minguettes, à Vénissieux. Maman est mère au foyer, papa d'origine kabyle, ouvrier dans la métallurgie. Il est le cadet d'une famille de trois enfants : Smael est chef de chantier-paysagiste ; Illiala, professeur de physique-chimie, au sein du lycée que Liam fréquentait. Une famille de bosseurs, empreinte de valeurs : depuis, les parents se sont installés à Vernaison. Né le 5 mars 1999, le jeune garçon fait ses gammes et ses armes : le primaire et le collège sont une épreuve, *"au lycée, ça allait mieux"*. Entre eux, les mômes sont durs, impitoyables. Liam passe sous les fourches caudines de la bêtise, impossible de s'échapper : tout y passe, le florilège habituel, pas la peine de le lister, chacun connaît les images d'Épinal balancées autant par ignorance que par méchanceté. *"C'est comme ça..."*, le fatalisme en guise d'armure. Qui n'empêche pas Liam de se façonner une carapace, digne d'un héros indestructible : gamin, il en est convaincu : il fera de la cuisine !



## Un pionnier dans une cuisine étoilée française !

Seulement pour l'heure, il faut se heurter à une autre forme de bêtise, savamment cultivée par le système éducatif : pour les personnes de petite taille [ndlr : entre 8 000 et 10 000 personnes, selon les sources], la voie est toute trouvée ; surtout, pas voix au chapitre ! Après le collège, Liam rejoint un lycée professionnel : CAP en vannerie (2017), CAP en cannage-paillage (l'année suivante), emploi dans un ESAT (établissement d'aide par le travail), son destin semble cousu de fil blanc. Seulement en son for intérieur, il voit rouge : Liam veut être cuisinier. Quel est le problème ? Faut-il casser les murs de l'ignorance ? Liam va s'y employer. Rappelons-le : il veut être cuisinier !

### Casser le plafond de verre du handicap !

*“Un jour, je discutais avec mon moniteur-référent de mon souhait de vouloir rejoindre le monde de la cuisine. Il m'a aidé : un premier stage de deux semaines, puis deux autres de trois semaines ont démontré que malgré ma petite taille, je pouvais être utile dans une cuisine [sourires]. Alors, nous avons persévéré et obtenu un entretien dans les Restaurants & Brasseries Bocuse® : après réflexion, Julie Dorgler, chargée de mission en ressources humaines m'a proposé de rejoindre l'Auberge de Collonges. C'était au-delà de mes espérances !”* Il rencontre les chefs Gilles Reinhardt et Olivier Couvin : *banco !* Ont-ils hésité ? *“Pourquoi aurions-nous hésité... Nous avons mesuré la force de caractère qu'il lui avait fallu pour arriver jusqu'à nous. Lorsqu'on démontre une telle volonté, une capacité de résilience hors-norme, on doit être capable de résister à la pression inhérente à l'équipage de l'Auberge de Collonges”*, clament les chefs, à l'unisson.

La suite, vous la connaissez mais n'allez pas croire qu'elle est un long fleuve tranquille : le chef Couvin entre en scène et ça secoue. L'homme est passionné, passionnant ; au campus de Groisy il a fait ses preuves. En cuisine, à l'Auberge, c'est lui qui transmet. Liam est un apprenti comme les autres. À la sauce Bocuse, en préambule, ça donne ça : *“C'est pas parce que t'es petit [sic], qu'on va être gentil avec toi ! Ici, on veut de l'excellence, des résultats !”* Liam reçoit le message. D'ailleurs, son retour d'expérience est similaire à celui de ses collègues, *“les six premiers mois avec la boule au ventre”*. Bienvenue parmi l'équipage !



Aux amuses-bouches, il ne s'amuse pas tous les jours. Le chef Couvin veille, l'équipage aussi. Il est la mascotte de la cuisine. Il bosse de 11h00 à 20h00, du mercredi au dimanche, comme tout le monde. Parfois, il a un peu mal au dos et aux jambes : il fait avec. Ses espaces de travail sont adaptés ; son escabeau le suit partout. Plus personne n'y fait attention... Le chef Couvin déteste le voir s'approcher du feu... Si ce n'est pas lui, un autre membre de l'équipage veille : hors de question qu'il lui arrive quoi que ce soit.

Depuis plusieurs mois, d'aucuns ressentent l'évolution de « mini-boy » : il a pris de l'épaisseur, de l'expérience, son visage a changé, plus apaisé. Il se fait engueuler mais sait depuis longtemps, que cette attention est salutaire, *“c'est pour me faire progresser, je sais, surtout que parfois, j'ai une fâcheuse tendance au dilettantisme... [sourires].”* Un relâchement (passager) que d'aucuns comprennent, il est la première personne de petite taille à se faire une place dans une cuisine étoilée ! Et quelle place ! Alors, il ne se fixe aucune limite — faisons confiance au chef Couvin, le cas échéant —, ambitionnant même, pourquoi pas un jour, une place de chef de partie ! *“De toute façon, il est employé à vie, il a le temps pour y parvenir !”*, s'amuse le chef. Chien et chat, les deux... Ils se sont construits une histoire, un truc à eux, qui leur appartient. Liam a trouvé une deuxième famille. Mieux, il a gagné son indépendance, son autonomie. Il vit comme une personne normale : *“Ce sont les autres qui, parfois, peuvent me faire ressentir ma*

*petite taille, en ce qui me concerne, ce n'est plus un sujet. Certes, il m'arrive encore d'être confronté à des moqueries, à des actes incompréhensibles comme de me prendre en photo [sic], mais j'aime à me montrer optimiste s'agissant de la perception de mon handicap : je trouve que le regard que nous porte la société a beaucoup évolué. Et d'une manière très positive !”*

D'ailleurs, Liam est désarmant, d'authenticité, de douceur, bien qu'il soit coquin ! *“Si je suis heureux ? Je suis — très — heureux ! J'ai des parents formidables, des frères et sœurs formidables, une petite amie — Elsa — formidable, et j'ai la chance de travailler dans un endroit et avec des gens... formidables !”*

À l'Auberge, en cuisine comme ailleurs, Liam passe partout. Sans jeu de mot...

Du grand Liam.



# Mieral®

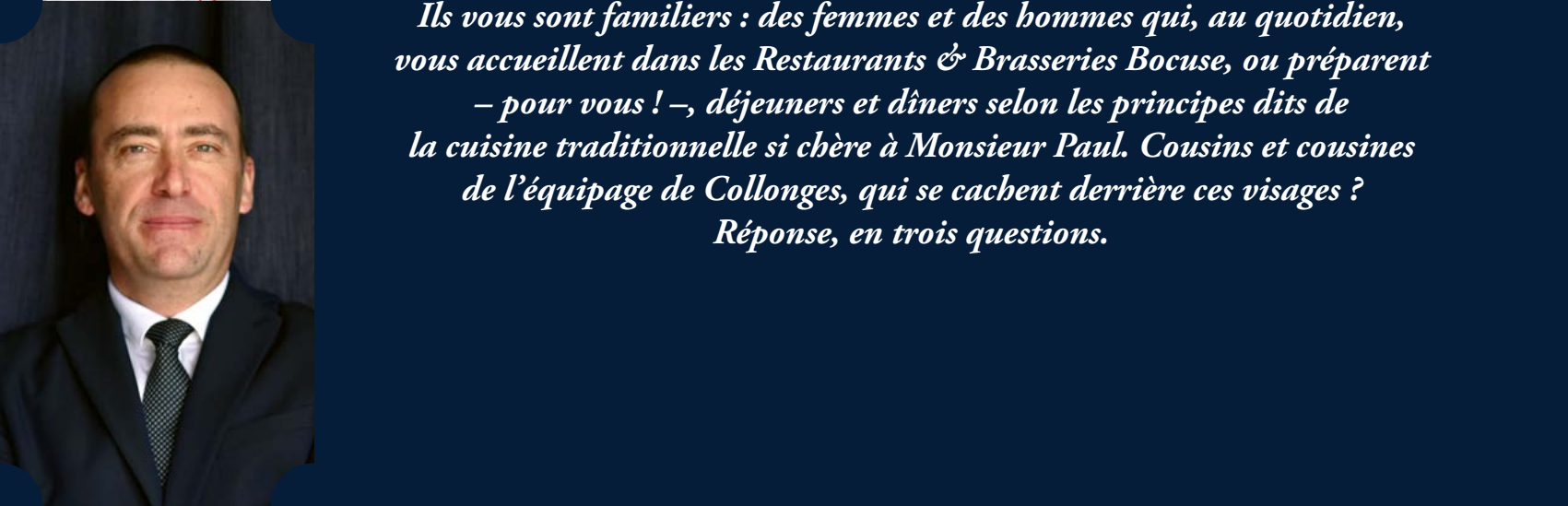
Depuis 1919

Montrevel en Bresse

FRANCE







# VISAGE(S)

“ILS” INCARNENT BOCUSE  
AU QUOTIDIEN !

*Ils vous sont familiers : des femmes et des hommes qui, au quotidien, vous accueillent dans les Restaurants & Brasseries Bocuse, ou préparent – pour vous ! –, déjeuners et dîners selon les principes dits de la cuisine traditionnelle si chère à Monsieur Paul. Cousins et cousines de l'équipage de Collonges, qui se cachent derrière ces visages ? Réponse, en trois questions.*



*Paul-Maurice Morel - 52 ans*

**Directeur général associé des Restaurants & Brasseries Bocuse® ;  
Président de la Fondation Paul Bocuse ;  
Partenaire "historique" de Jérôme Bocuse**

*Chez 'Bocuse' depuis septembre 2016 (rachat des Brasseries Bocuse au côté de Jérôme Bocuse) –  
au sein des Maisons depuis 1997*

#### **La restauration ?**

*"Une sensibilité transmise par mon père qui m'a éduqué en louant les valeurs d'exemplarité inhérentes aux arts de la table, au rugby et aux salles de vente. Des sensibilités multiples mais complémentaires qui m'ont nourri, au sens propre comme au sens figuré. La restauration réunit savoir-faire et savoir-être ; c'est un point de rendez-vous pour des gens à la fois compétents et respectueux... Savoir recevoir, c'est s'accepter soi-même : voilà pourquoi chez nous, l'idée même de restauration revêt une connotation particulière, singulière. C'est une philosophie, une quête qui nous pousse — Jérôme Bocuse et moi-même —, à chercher au quotidien, les futurs collaborateurs qui demain, feront mieux que nous..."*

#### **Se rendre chez Bocuse ?**

*"Pour vivre une expérience ! Bocuse est une marque, une signature que nous animons et incarnons au quotidien. C'est un emblème, le porte-étendard d'une forme d'excellence, d'un art de vivre, en France comme à l'étranger. Se rendre chez Bocuse, c'est accepter de se confronter à l'histoire avec un « H » majuscule. Car depuis cent ans, cette signature est l'expression d'une identité à la fois traditionnelle et contemporaine, familiale et intime. On ne se rend pas chez Bocuse par hasard : d'aucuns vont y chercher une rencontre, un instant hors du temps. Qui les marqueront pour toujours !"*

#### **Bocuse ?**

*"Un mélange d'Hermès et de Chanel... Un homme surtout, une certaine idée du génie français, Paul Bocuse ! "Un bon chien de chasse, je le reconnais dans la meute !" Voilà comme cet homme a transformé ma vie, m'a offert un destin, donné un cap. Avec Jérôme, nous nous efforçons d'être à la hauteur, de donner du sens et d'apporter une vision à un nom qui ne sera jamais comme les autres. Nous sommes à part, nos collaboratrices et collaborateurs sont à part : voilà notre force ! La raison pour laquelle nous continuons cette formidable aventure. Vichy, Abu Dhabi, Annecy etc., rien de tout cela ne serait possible sans l'engagement et la loyauté des femmes et des hommes qui nous accompagnent. Chez nous, chacun est indépendant mais jamais seul. En bon chef de meute [sic], j'aime à le rappeler à mes équipes :*

*gardons le cap !"*

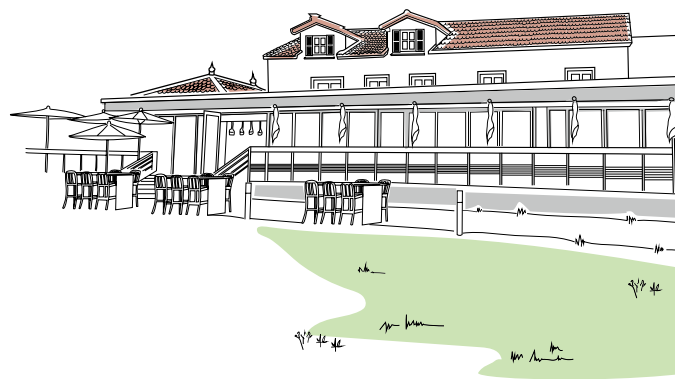


*Marie Asta - 32 ans*  
**Assistante responsable des opérations**  
Chez 'Bocuse' depuis **septembre 2011**  
Établissement : **Siège**

**La restauration ?** "Une passion... Qui, me concernant, se traduit par l'amour de mon métier, la créativité culinaire et le désir constant d'offrir une expérience inoubliable à nos convives. Cet attachement implique également, une volonté de se perfectionner, d'apprendre et de transmettre. La restauration ? Un engagement qui se traduit par chaque geste en cuisine, chaque sourire en service et chaque moment partagé autour d'une table."

**Se rendre chez Bocuse ?** "Pour notre signature "gastronomique", alliant raffinement et authenticité."

**Bocuse ?** "C'est offrir une expérience culinaire authentique ! Chaque Maison se distingue par son ambiance et ses spécialités uniques, mais l'essence de Bocuse — sa signature ! —, imprègne chacune de nos adresses, des lieux emblématiques empreints de chaleur et de convivialité. Notre objectif : que chacun se sente chez lui !"



*Charles Astier - 34 ans*  
**Manager**  
Chez 'Bocuse' depuis **mai 2014**  
Établissement : **Brasserie Le Sud**

**La restauration ?** "L'envie de partager une forme d'expérience, une proximité avec nos convives... Et déjà, animé par l'idée de transmettre, notre ADN..."

**Se rendre chez Bocuse ?** "Notre générosité ! Et vivre l'instant Bocuse, un pan incontournable du patrimoine lyonnais et français : une institution !"

**Bocuse ?** "Un guide, a fortiori pour celles et ceux comme nous, qui avons eu la chance d'œuvrer à ses côtés. Un chef, LE chef du siècle..."



*Mickaël Aupetit - 46 ans*  
**Chef de cuisine**  
Chez 'Bocuse' depuis **novembre 2018**  
Établissement : **Irma**

**La restauration ?** "À l'origine, l'agriculture avait mes faveurs. Seulement, mon oncle, chef de cuisine dans les brasseries parisiennes (Le Procope etc.), est parvenu à me transmettre sa passion. Depuis, elle ne m'a jamais quitté."

**Se rendre chez Bocuse ?** "Dans l'inconscient populaire, "notre" nom est une signature d'excellence, un gage de qualité, un pan de l'histoire de la cuisine française."

**Bocuse ?** "Malgré de nombreuses sollicitations, en 2018, je n'ai pas hésité une seconde à rejoindre cette institution... Une anecdote ? Mon premier service — seul ! —, à la Brasserie des Lumières : 350 couverts, le premier jour des vacances de Noël ! Ce jour-là, j'ai compris à quel point l'esprit de famille et la solidarité étaient des valeurs cardinales chez Bocuse. Je remercie encore Pierre Auvray, notre directeur général délégué, qui m'a tellement aidé à ce moment précis."



*Tony Abdallah - 38 ans*  
**Chef de cuisine**  
Chez 'Bocuse' depuis **juillet 2024**  
Établissement : **Fond Rose**

**La restauration ?** "Une passion transmise par ma maman qui m'a toujours donné envie de cuisiner. La créativité, l'envie de faire plaisir aux autres, travailler de bons produits, beaucoup d'éléments contribuent à faire vivre cette vocation. Sans oublier l'idée de challenge, l'adrénaline (!), cette nécessité de devoir parfois, gérer des imprévus en temps réel !"

**Se rendre chez Bocuse ?** "Pour vivre une expérience unique et prestigieuse. C'est aussi, se confronter à un héritage emblématique de la gastronomie française. Et mondiale. Un équilibre entre tradition et modernité."

**Bocuse ?** "Une icône, Monsieur Paul ! L'homme qui a su faire rayonner l'art culinaire français partout dans le monde. Le créateur du Bocuse d'Or également, le "prix Nobel" de la gastronomie pour la majorité des cuisiniers."



*Pierre Auray - 37 ans*

**Directeur général délégué aux opérations**

Chez 'Bocuse' depuis **mai 2018**

Établissement : **Siège**

**La restauration ?** "Un travail d'équipe au service des gens. Notre métier ? Le plus simple du monde ! Il suffit de donner du plaisir aux gens et d'apprécier le relationnel avec nos convives. Le métier de restaurateur est un défi, deux fois par jour ! Notre objectif : réaliser la meilleure performance possible, lors de chaque service."

**Se rendre chez Bocuse ?** "La passion de ces Maisons qui vibrent au son de nos cuisines et au rythme du service... Un accueil chaleureux, une cuisine de tradition, familiale, régressive qui nous rappelle notre enfance."

**Bocuse ?** "Les travaux de la Brasserie L'Est, durant la pandémie... Un moment hors du temps, au service de notre belle signature. Un renouveau pour cette belle maison, réalisé par nos soins."



*Mathieu Barat - 37 ans*

**Chef de cuisine**

Chez 'Bocuse' depuis **mai 2021**

Établissement : **Restaurant Marguerite**

**La restauration ?** "C'est pour moi un formidable terrain d'expression. Faire plaisir aussi ! Les remerciements qui découlent de notre travail, représentent la plus belle récompense qui soit : le sentiment d'avoir pleinement réussi notre mission, cuisiner !"

**Se rendre chez Bocuse ?** "Parce que nous parlons d'un nom qui ne laisse personne indifférent : dans le monde entier, au Japon notamment. Avant de revenir en France, je travaillais au "pays du Soleil Levant" : À Tokyo, en allant prendre le métro, je passais tous les matins devant un établissement Paul Bocuse : je me revois admirer cette photo de la devanture, ces cols bleu, blanc rouge, Monsieur Paul et le chef Pansu, entre autres. Cette identité forte de la gastronomie française m'a séduit."

**Bocuse ?** "Une famille !"



*Rebecca Carnevale - 31 ans*

**Responsable adjointe des opérations**

Chez 'Bocuse' depuis **janvier 2014**

Établissement : **Siège**

**La restauration ?** "Un challenge ! Chaque service est différent. Nos interlocuteurs changent, leurs attentes évoluent, chaque service requiert de s'adapter en temps réel. Chaque jour offre ainsi, l'opportunité d'apprendre et de grandir, tant sur un plan personnel que professionnel. Cette adrénaline et cette satisfaction de donner le meilleur de soi-même font du service un métier passionnant."

**Se rendre chez Bocuse ?** "Il s'agit toujours d'un moment de plaisir et de découverte : l'art de bien manger et de partager une expérience unique. C'est également, un voyage à travers l'héritage de Paul Bocuse et donc, la célébration de certaines traditions. C'est un lieu pour tous les moments qui rythment la vie de chacun d'entre nous."

**Bocuse ?** "Une fierté personnelle... C'est contribuer à une tradition d'excellence tout en restant accessible : le mariage parfait entre prestige et simplicité ; se dépasser chaque jour, avec passion et humilité."



*Jérôme Bernigaud - 36 ans*

**Chef exécutif junior**

Chez 'Bocuse' depuis **mai 2014**

(première expérience : sept. 2006 - 2012)

Établissement : **Chef Exécutif Tournant dans toutes les Maisons**

**La restauration ?** "J'ai jamais cuisiner avec mon papa, ainsi est née ma passion. Qui s'est accentuée à la vue de Monsieur Paul saluant ses équipes toutes les semaines... Aujourd'hui, j'aime faire plaisir aux gens, transmettre, aider les plus jeunes à exprimer leurs talents."

**Se rendre chez Bocuse ?** "Son histoire est unique ! Une institution !"

**Bocuse ?** "Monsieur Paul, chaque dimanche à L'Est : il venait nous saluer, nous parler, nous conseiller, passer un moment avec nous, s'intéressant à nos suggestions, nos plats... Imaginez, je sortais d'apprentissage, cet homme était une légende pour moi. Mon engagement au sein de notre Maison est porté par ce souvenir : nous devons faire honneur à Paul Bocuse..."



S.A.E.M.E. Evian - RCS Thonon 797 080 850

THIS IS A FOUNTAIN OF YOUTH - PW = CECI EST UNE FONTAINE DE JEUNESSE - PW

**evian**<sup>®</sup>  
pharrell williams

édition limitée

**Humanrace**

Retrouvez l'édition limitée dans les Maisons Bocuse



*Laurent Chamailé - 51 ans*  
**Manager**

Chez 'Bocuse' depuis **janvier 2003**  
Établissement : **Brasserie L'Ouest**

**La restauration ?** "Une madeleine de Proust : très jeune, je fréquentais les restaurants avec mes parents ; l'ambiance y était exceptionnelle."

**Se rendre chez Bocuse ?** "Simplement, pour y passer un très bon moment : seul(e), en famille ou entre ami(e)s."

**Bocuse ?** "Un mot et un souvenir ! Un mot : rigueur ; une anecdote ? Un samedi-soir, en plein service, Monsieur Paul à l'Auberge, assis sur le buffet, devant la cuisine : il prend des photos de "nous", nous les commis de cuisine. En prime, un mot en guise de bienveillance pour chacun. Une semaine après, nous avons tous notre photo dédiée."



*Ivan Charvet - 46 ans*  
**Manager**

Chez 'Bocuse' depuis **mars 2008**  
Établissement : **Irma**

**La restauration ?** "Un hasard... Mon oncle, Éric Saguez (MOF chocolatier), et ancien chef pâtissier du Ritz, trouvait que j'avais la tête de l'emploi... Avant d'entrer à l'école hôtelière, j'ai fait mes gammes chez Larivoire, aux côtés de Chantal et Bernard Constantin : j'ai compris alors, que ce métier allait me plaire ! On ne s'ennuie jamais dans la restauration, sans compter les rencontres, qu'il s'agisse de personnalités ou de convives."

**Se rendre chez Bocuse ?** "Sérieux, rigueur, organisation, convivialité, qualité et fraîcheur de nos produits, les raisons sont nombreuses. Sans compter le rayonnement de la signature Bocuse qui découle du charisme incontestable de Monsieur Paul. À titre personnel, au sein des Maisons, je suis en totale adéquation avec mes convictions personnelles : d'ailleurs, je suis resté et j'ai évolué."

**Bocuse ?** "Ma première semaine dans la Maison, au Sud : un 4x4 noir se gare devant la terrasse : je ne fais pas attention à la personne au volant... Monsieur Paul en descend ! Il se dirige en direction de la brasserie, me tend la main et me salue ! J'en suis resté bouche bée : j'avais serré la main... de Paul Bocuse !"



*Lorick Chun Yuk Shan*

34 ans

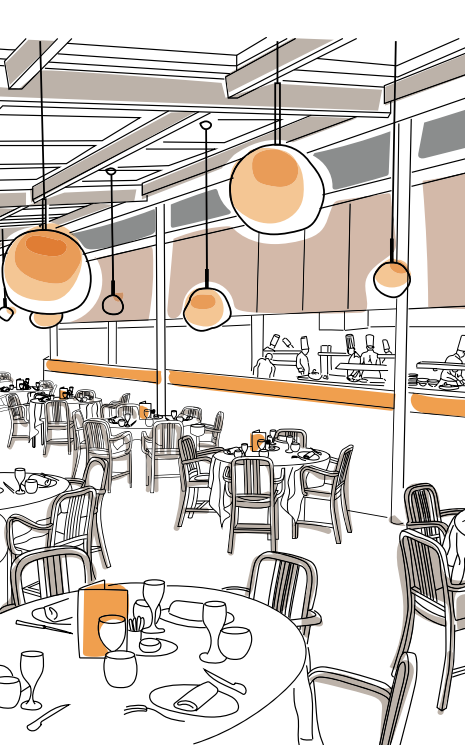
**Directeur de restaurant**

Chez 'Bocuse' depuis **avril 2018**  
Établissement : **Rendez-Vous, Bocuse Original Comptoir**

**La restauration ?** "Pour partager des instants de plaisir avec nos convives. Pour l'exigence de ce métier aussi : chaque détail compte. Mais quelle satisfaction lorsque nos visiteurs se montrent satisfaits..."

**Se rendre chez Bocuse ?** "Pour l'histoire de la cuisine française : tel un hommage à Monsieur Paul."

**Bocuse ?** "Une fierté au quotidien ! Ou l'art d'incarner des valeurs – les nôtres –, et les transmettre."



*Brice Clémenti - 37 ans*

**Chef de cuisine**

Chez 'Bocuse' depuis **novembre 2006**  
Établissement : **Brasserie Le Sud**

**La restauration ?** "J'ai toujours eu la passion de la cuisine chevillée au corps : enfant, je regardais beaucoup d'émissions culinaires. Un jour, j'ai vu... Paul Bocuse !"

**Se rendre chez Bocuse ?** "Pour un professionnel, cette Maison est incroyable car elle offre des opportunités de carrière uniques. C'est un héritage de Paul Bocuse que nous nous devons de faire perdurer : se former à des métiers de service, puis transmettre."

**Bocuse ?** "6 novembre 2006, j'arrive à L'Ouest pour mon entretien d'embauche : Monsieur Paul est là. Il s'approche de moi, me salue et me demande si je suis là pour rejoindre la Maison. Je lui réponds par l'affirmative. Il me répond : "Avec un peu de travail, la cuisine t'offrira de vrais moments de bonheur." Il avait raison !"

  
**Schweppes**

*Selection*

**YOUR PERFECT MIXER\***



Saveur citron vert

ORANGINA SCHWEPPEES France SAS - RCS Nanterre B 404 907 941 - Capital social 446 036 924€ - LAME DE FOND - \*Votre Mixer Parfait - Suggestion de présentation

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)



*Laurent Dromain - 58 ans*  
**Chef de production**  
 Chez 'Bocuse' depuis août 2012  
 Établissement : Nord Sud Production

**La restauration ?** "Grâce - ou à cause ! -, de mes deux grands-mères qui cuisinaient extrêmement bien : elles m'ont transmis cette passion de cuisiner, de recevoir de partager et de transmettre."

**Se rendre chez Bocuse ?** "Pour être accueilli par des équipes de gens passionnés qui seront se mettre en quatre pour vous offrir, dans chacun de nos établissements aux identités fortes et différentes, un accueil à la fois personnalisé et par bien des aspects, inoubliable."

**Bocuse ?** "Mon premier livre de cuisine, acheté durant mon apprentissage !"



*Charlie Dumas - 37 ans*  
**Chef exécutif junior**  
 Chez 'Bocuse' depuis 2012  
 Établissement : Chef Exécutif Tournant dans toutes les Maisons

**La restauration ?** "Enfant, ma maman cuisinait très bien et me faisait goûter ses plats, éveillant ainsi, ma passion pour les saveurs. Ce métier m'a aussi permis de voyager, de découvrir différentes cultures culinaires, d'enrichir mon savoir-faire et de faire de nombreuses rencontres. J'aime la possibilité de créer des expériences uniques et de partager ces moments de plaisir avec les autres."

**Se rendre chez Bocuse ?** "Pour découvrir une cuisine fraîche, faite Maison, et respectueuse des grandes bases de la gastronomie."

**Bocuse ?** « Pour moi c'est l'homme, doté d'un charisme saisissant, gentil et d'une grande générosité. Un matin d'été, avant que je ne prenne mon poste à Collonges, je lui confie mon rêve : partir travailler aux États-Unis. Six mois plus tard, je pose les pieds sur le sol américain, visa de travail en poche ! Pour décrire Monsieur Paul, le mot qui me vient immédiatement à l'esprit est « formidable » et ce n'est pas un choix fait au hasard. »



*Clément Girard - 27 ans*  
**Chef exécutif junior**  
 Chez 'Bocuse' depuis juin 2017  
 Établissement : Chef Exécutif Tournant dans toutes les Maisons

**La restauration ?** "Une passion : j'ai toujours nourri une admiration particulière pour l'ambiance, les tenues et l'organisation rigoureuse qui règnent parmi les grands chefs français. Cet univers fascinant a toujours su capter mon attention."

**Se rendre chez Bocuse ?** "Pour ses différents lieux, chargés d'histoire(s), chacun insufflant sa propre identité. Un accueil personnalisé, "comme à la maison", un zeste de cozy, de belles tables, une cuisine et un décorum reconnaissables, un moment hors du temps..."

**Bocuse ?** "Un concours, préparé et gagné en 2022, pour la 30<sup>e</sup> édition du Neptune d'or, à Nice. Si fier d'être récompensé en portant ce nom... C'est aussi un héritage, cher au "patron", des habitudes à respecter : le rasage, nos tenues propres et repassées, nos chaussures cirées, etc. Notre maison est aussi, pour beaucoup de jeunes, une école de la vie et des responsabilités. C'est aussi un rituel, à nous : le café, tôt le vendredi-matin à l'Auberge, avec Gilles Reinhardt pour échanger. Dans le petit salon de Monsieur Paul, ou rien n'a bougé depuis qu'il est parti..."



*Alexis Geryaquet - 36 ans*  
**Assistant manager junior**  
 Chez 'Bocuse' depuis février 2011  
 Établissement : Brasserie L'Ouest (depuis toujours...)

**La restauration ?** "C'est un métier passion ! Mon oncle avait un restaurant et depuis tout petit, j'aspirais à faire comme lui. J'adore transmettre mon savoir-faire aux nouvelles générations."

**Se rendre chez Bocuse ?** "On ne choisit pas Bocuse par hasard ! Les gens nous plébiscitent pour notre rigueur, une certaine idée de l'excellence : des valeurs sûres, ancrées dans l'inconscient populaire depuis des dizaines d'années..."

**Bocuse ?** "C'est d'abord Jérôme, Orlando, les États-Unis, en 2009-2010, avant d'arriver à Lyon ; puis, l'envie de découvrir la "galaxie" Bocuse dans l'autoproclamée capitale de la gastronomie : je pensais rester une seule année..."



# #origine



Jérôme Galis  
Fournisseur des halles METRO  
depuis 2018

Truffes noires - Uchaux

     METRO.fr





*Sylvain Girat - 39 ans*  
**Directeur général délégué**  
 Chez 'Bocuse' depuis février 2006  
 Établissement : **Siège**

**La restauration ?** "Mon papa – pâtissier –, m'a donné le goût de la bonne cuisine ! À douze ans, pour éviter de faire des bêtises dans mon village, ma maman m'emmenait sur des prestations traiteur pour éplucher des légumes... Peu à peu, le bénévolat s'est transformé en rémunération !"

**Se rendre chez Bocuse ?** "Pour le juste équilibre que chacun retrouve, entre la finesse du service et la justesse de la cuisine ; un service de tradition, une cuisine simple."

**Bocuse ?** "J'ai un souvenir mémorable avec Pierre Troisgros. Lors d'une réunion, un dimanche-matin, Monsieur Paul passe avec le chef Troisgros et des amis... Cette réunion s'est transformée en mâchon lyonnais ! Je me retrouve là, au cœur de l'événement improvisé, comme un gosse émerveillé, entouré de "gamins" qui se racontaient des histoires. Chacun a sorti son Opinel pour le saucisson et le pâté-croûte du petit-déjeuner dominical ! J'ai ressenti une forte complicité entre les deux Chefs : ce moment et cette vision m'ont fortement ému..."



*Raphaël Hutteau - 45 ans*  
**Manager**  
 Chez 'Bocuse' depuis avril 2010  
 Établissement : **Brasserie L'Ouest**

**La restauration ?** "L'envie de voyager... Et une réelle passion pour les beaux établissements, les restaurants étoilés... Le souci du service bien fait et le sens du détail sont également une composante essentielle de mon engagement."

**Se rendre chez Bocuse ?** "Comme un rendez-vous avec l'histoire, celle de Monsieur Paul qui fait partie du patrimoine français. C'est aussi goûter à l'excellence, à une certaine idée de la gastronomie tricolore."

**Bocuse ?** "Le 19 avril 2010, à 8h30 : mon premier jour à L'Ouest. Je suis accueilli par Paul Bocuse qui me tend la main et, tout en me regardant fixement, me lance : "Bonjour Raphaël, bienvenue dans nos Maisons !" Impressionnant..."



*Loïc Jacquand - 43 ans*  
**Manager**  
 Chez 'Bocuse' depuis janvier 2002  
 Établissement : **Fond Rose**

**La restauration ?** "Un pur hasard ! Un job d'étudiant, avant de comprendre que cet univers combinait à la fois mes deux diplômes (en comptabilité et communication), et mon besoin de bouger en permanence, en y associant le plaisir de recevoir."

**Se rendre chez Bocuse ?** "Car chaque Maison saura répondre à un moment particulier : une ambiance adaptée à chacun mais un ADN commun !"

**Bocuse ?** "À 20 ans, ma première rencontre avec Monsieur Paul ! Alors commis de salle à L'Est, j'attache mon BMX à un poteau, lorsque je l'aperçois – torse nu ! –, en train d'enfiler sa veste de MOF à l'arrière de son 4x4 ! Il me salue chaleureusement. Quelques années plus tard, je garde en mémoire le rendez-vous dominical des chefs managers, avec lui au Sud : il venait saluer et motiver ses troupes !"



*Emmanuel Le Rest - 30 ans*  
**Manager**  
 Chez 'Bocuse' depuis septembre 2020  
 Établissement : **Marguerite**

**La restauration ?** "L'envie de transmettre aux gens, ma passion pour ce métier... Partager et discuter avec eux. Le service est aussi pour moi, l'incarnation du savoir-faire à la française : une distinction importante, à mes yeux."

**Se rendre chez Bocuse ?** "Pour combiner tradition culinaire, convivialité et accessibilité. Chacune de nos Maisons peut se vanter d'une thématique culinaire distincte."

**Bocuse ?** "Passion... et travail !"





[sebastienleguillou.com](http://sebastienleguillou.com)



**LE GUILLOU**

LYON

30 rue du Président Edouard Herriot 69001 Lyon

Prêt-à-porter & Sur-mesure - Cérémonie

Homme & Femme



*Christian Lherm - 57 ans*

**Chef de cuisine**

Chez 'Bocuse' depuis **septembre 2023**

Établissement : **Brasserie L'Ouest**

**La restauration ?** "Enfant, je fréquentais beaucoup de restaurants en famille : mon grand-père nous réunissait, souvent. Ma vocation vient certainement de ces moments vécus et partagés autour de la table. Dès l'âge de 15 ans et demi, j'ai décidé d'en faire mon métier. Aujourd'hui, après quelques années de travail (40 ans), après avoir formé quelques futurs MOF, quelques chefs étoilés, j'ai la satisfaction d'avoir transmis mon savoir-faire. Aux jeunes générations, j'explique que s'ils pratiquent ce travail avec application et abnégation, ils peuvent s'élever dans la société avec un bagage solide et faire une belle carrière."

**Bocuse, pourquoi s'y rendre ?** "Pour notre savoir-faire "brasserie". Monsieur Paul voulait une cuisine simple, bonne, nous sommes fidèles à sa volonté. D'ailleurs, nous produisons 99 % de produit frais et je pense que peu de brasseries nous égalent..."

La signature Bocuse "brasserie" est une valeur sûre pour nos collaborateurs et convives. En atteste, la grande fidélité de ces derniers dans nos Maisons."

**Bocuse ?** "J'ai beaucoup travaillé pour pouvoir le côtoyer, en participant notamment, à de nombreux concours. J'ai ainsi pu intégrer son premier cercle (Roger Jaloux, Jean Fleury, puis Christophe Muller, Gilles Reinhardt). C'est à l'Auberge, en présence de Paul Bocuse, que j'ai signé mon contrat pour intégrer le Sofitel Lyon-Bellecour... Je crois qu'il m'avait vivement recommandé... Chaque fois que je participais à un concours, je partageais le sujet avec lui. Aujourd'hui, j'apprécie de partager une amitié avec Gilles Reinhardt et Olivier Couwin... Tous, avons un nom et un prénom à défendre, Paul Bocuse."



*Pauline Martin - 36 ans*

**Manager**

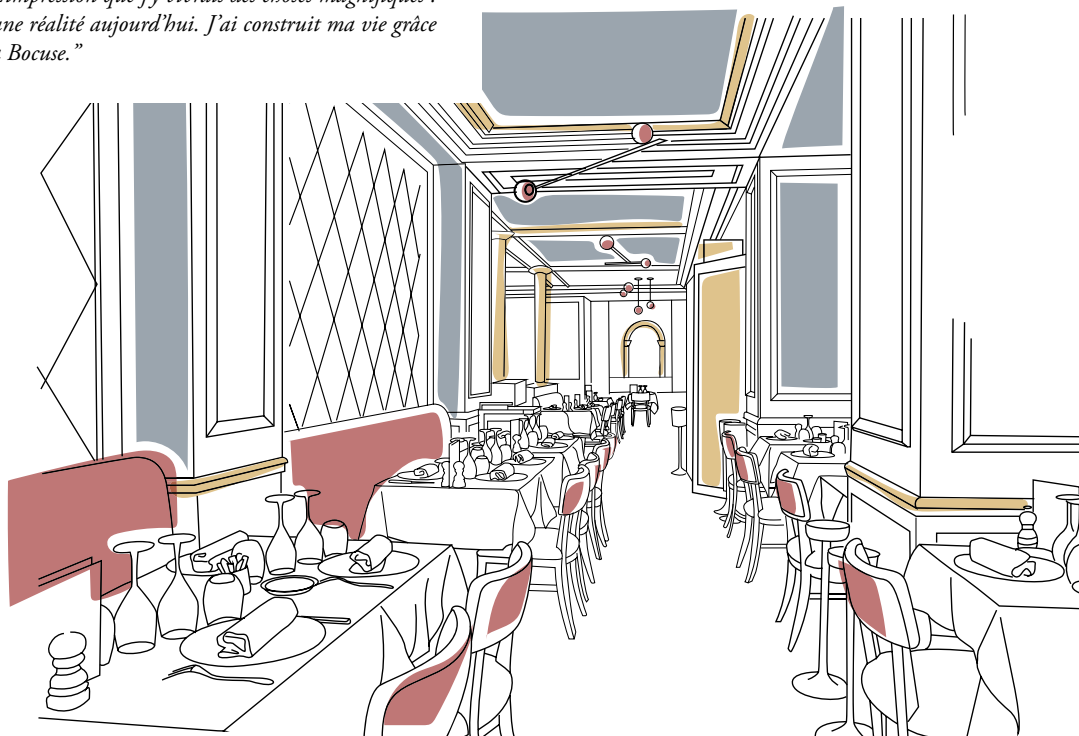
Chez 'Bocuse' depuis **juin 2019**

Établissement : **Brasserie L'Est**

**La restauration ?** "Rien ne m'y prédestinait : j'ai suivi des études de communication. C'est lors de mon premier emploi, en tant que responsable communication et événementiel d'un restaurant, à Lyon que je suis littéralement, tombée dedans ! Je me suis découverte une véritable passion pour cet univers. La relation avec les gens, l'humain, la transmission, sont autant de dimensions qui me poussent à me dépasser chaque jour, avec pour objectif d'avoir mon propre restaurant, un jour..."

**Bocuse, pourquoi s'y rendre ?** "Nous incarnons le savoir-faire à la française. Nos standards de service, alliant rigueur, élégance et précision font de nos établissements des valeurs sûres. Que vous poussiez la porte de nos brasseries ou de nos restaurants, nous représentons tous et toutes, l'héritage de Monsieur Paul, un patrimoine à honorer, à chaque service. Notre menu ? Un accueil chaleureux, une cuisine de tradition, des assiettes irréprochables et un service élégant, maîtrisé, surtout."

**Bocuse ?** "Mon premier jour... Et ce sentiment d'arriver au sein d'une "grande famille". L'impression que j'y vivrais des choses magnifiques : une réalité aujourd'hui. J'ai construit ma vie grâce à Bocuse."



*Anass Moudrik - 28 ans*

**Directeur de projet**

Chez 'Bocuse' depuis **octobre 2021**

(première expérience en septembre 2014)

Établissement : **Siège / Abu Dhabi**

**La restauration ?** "C'est avant tout, une manière de rassembler les gens. Peu importe les cultures, nous parlons d'un moment de partage et de plaisir universel. De prime abord, je percevais cet univers comme un métier de fin de carrière, un projet "passion" à explorer plus tard, via mon propre restaurant. Mais avec Bocuse, j'ai la chance de vivre cette passion au quotidien, en mêlant de concert, l'art, la transmission et le plaisir."

**Bocuse, pourquoi s'y rendre ?** "C'est une valeur sûre ! Vous y trouverez toujours une cuisine authentique, ancrée dans ses racines et portée par la générosité et l'amour de notre métier. Cette Maison ne triche pas... Elle respecte son histoire, tout en offrant à chacun une expérience unique. Et marquante."

**Bocuse ?** "Étant Lyonnais, Bocuse a toujours été une référence, un modèle d'excellence culinaire : le "Maradona de la cuisine"; un symbole de maîtrise, d'audace et de rayonnement. C'est une fierté locale qui met Lyon sur la carte du monde. Bocuse ? Plus qu'un nom ou une institution, c'est une manière de penser et de bien faire les choses, sans compromis."



*Samuel Pirard - 27 ans*  
**Manager**  
 Chez 'Bocuse' depuis **octobre 2018**  
 Établissement : **Brasserie Le Nord**

**La restauration ?** "C'est un choix, un vrai (!), dès la fin du collège. Pourtant, personne autour de moi œuvrait dans ce domaine, mais les plaisirs de la table ont souvent été au cœur de mon éducation. J'ai intégré le lycée hôtelier pour devenir cuisinier, chef même ! Mais mon appétence pour la dimension relationnelle m'a fait bifurquer... vers le service."

**Bocuse, pourquoi s'y rendre ?** "Car nous respectons à la fois le travail des chefs et de nos fournisseurs, tout en mettant en exergue la notion de service et de plaisir !"

**Bocuse ?** "J'avais à peine cinq ans : maman me cherchait partout dans la maison. Je ne répondais pas : elle a fini par me trouver assis, sur une chaise, avec ma serviette autour du cou, en train de rêver et d'attendre patiemment, devant le rôti qui cuisait dans le four. La passion pour la cuisine est innée pour moi : Bocuse, une évidence."



*Mallaurie Roche - 30 ans*  
**Assistante manager**  
 Chez 'Bocuse' depuis **septembre 2015**  
 Établissement : **Restaurant Marguerite**

**La restauration ?** "Pour la proximité, le contact, la découverte de nouveaux produits, une réelle passion pour ce métier et la transmission de nos valeurs aux jeunes générations."

**Bocuse, pourquoi s'y rendre ?** "Car les traditions culinaires françaises et lyonnaises y sont respectées ; en prime, la découverte de l'histoire Bocuse et de Monsieur Paul, en particulier ! Les jeunes y sont très sensibles..."

**Bocuse ?** "Prestige... et qualité accessible à tous !"



*André Saubatjou - 54 ans*  
**Chef exécutif**  
 Chez 'Bocuse' depuis **septembre 1997**  
 Établissement : **Chef Exécutif Tournant dans toutes les Maisons**

**La restauration ?** "Pour faire plaisir à mes proches, avec des bons plats et des desserts. Au cours de mon apprentissage, j'ai rencontré des gens de métier, de sagesse et de devoir : Les Compagnons du Devoir. En 1994, j'ai intégré l'UC<sup>1</sup> ; trois ans plus tard, je suis devenu compagnon cuisinier."

**Bocuse, pourquoi s'y rendre ?** "Pour passer un bon moment certes, mais aussi se former. Ce sont des lieux pour apprendre et se perfectionner : exigence, rigueur et engagement sont un leitmotiv au quotidien. Nos Maisons sont synonymes d'évolution professionnelle, de savoir-faire et savoir-être."

**Bocuse ?** "Monsieur Paul ! Un cuisinier de tradition, fort de valeurs de bon sens et de partage. Une cuisine "vraie", avec des produits de terroir et de qualité."



*Anthony Tisopulat - 38 ans*  
**Manager**  
 Chez 'Bocuse' depuis **avril 2015**  
 Établissement actuel : **Brasserie des Lumières**

**La restauration ?** "En 2009, Je suis à Londres, sans bagage universitaire, ni connaissances en matière de restauration : je travaille dans un restaurant en tant que plongeur, puis commis de salle... Une révélation ! L'évolution est susceptible d'être rapide, à condition de se donner les moyens de ses ambitions : trois ans après mes débuts, je suis passé assistant manager dans un restaurant étoilé..."

**Bocuse, pourquoi s'y rendre ?** "Ce patronyme est légendaire : dans le monde entier et pas uniquement, dans la restauration !"

**Bocuse ?** "Je travaillais à Fond Rose : Monsieur Paul faisait encore, le tour des brasseries et prenait le temps de dire "bonjour" à tout le monde. C'est ça Bocuse..."



*Emmanuel Vivion - 40 ans*  
**Chef Pâtissier**  
 Chez 'Bocuse' depuis **mars 2005**  
 Établissement : **Nord Sud Production**

**La restauration ?** "À mes yeux, une question de sensibilité : l'envie de partager des nouvelles recettes, des techniques, des process etc. Transmettre aussi, le goût des bonnes choses !"

**Bocuse, pourquoi s'y rendre ?** "Pour trois raisons : notre savoir-faire, notre rigueur millimétrée et notre (très) grande richesse culinaire."

**Bocuse ?** "Un souvenir : saluer Monsieur Paul à son retour de l'étang, le dimanche matin à la Brasserie L'Est."

<sup>1</sup> Union Compagnonnique des Compagnons du Tour de France des Devoirs Unis.

# LA NOUVELLE BRASSERIE ANNÉCIENNE

*signée C-Gastronomie*



© Jean Marc Favre

[bleu-imperial.com](http://bleu-imperial.com)

Allée de l'Impérial, 74000 Annecy

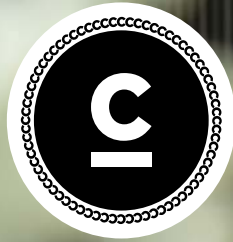
*Bleu*  
**IMPERIAL**  
*\* l'autre brasserie*

## BRASSERIE - CAFÉ - ÉVÈNEMENTS

Nichée dans l'un des plus beaux cadres d'Annecy, *Bleu Impérial* offre une terrasse panoramique au bord du lac et une carte raffinée et accessible.

C-Gastronomie propose également une offre complète pour les congressistes en sa qualité de partenaire privilégié du Centre des Congrès Impérial Grand Annecy.

*Réservations au 04 50 18 09 91*



C-GASTRONOMIE

*Maison de goûts*

LYON - ANNECY

ÉVÉNEMENTIEL · BOUTIQUES · PLATEAUX REPAS

[contact@c-gastronomie.fr](mailto:contact@c-gastronomie.fr)

[c-gastronomie.fr](http://c-gastronomie.fr)

38 route de Brignais 69630 Chaponost

*La Rotonde Bocuse et Le Bistrot Bocuse Original Comptoir, à Vichy, habitants et visiteurs de passage sont appelés à avoir de la chance : sur les bords de l'Allier, en un même lieu, deux établissements Bocuse pour le prix d'un, rien que pour eux ! En prime, en guise de décorum, un lieu iconique, sorte de soucoupe volante posée en pleine-ville, réminiscences des années 1960 et d'un passé pas si révolu que ça. La Rotonde – car c'est d'elle dont on parle – fermée depuis deux ans, renaît en cette année 2025 grâce aux Maisons Bocuse.*



Le fruit d'une rencontre, entre Frédéric Aguilera, (à gauche, sur la photo) maire de la ville et Paul-Maurice Morel, directeur général et associé de Jérôme Bocuse, ce dernier toujours enclin à asseoir toujours plus le patronyme Bocuse, « là où il est susceptible d'avoir du sens ». Ville d'histoire avec un « H » majuscule, la « Reine des villes d'eaux », en plein renouveau, est source de bien-être. Vichy demain ? Avec Bocuse, c'est certain !

# VICHY, C'EST CERTAIN!



## “Notre souhait ? Redevenir la capitale des villes d’eaux !”

**Frédéric Aguilera,**  
maire de Vichy

**E**ntre eux, ça matche. C’est fluide, clair, le tutoiement est facile, humainement, rien à dire, encore moins à redire. Plus que deux marques, davantage que deux signatures – Bocuse et Vichy –, ce co-branding apparaît comme un mariage de raison, sur fond de désir réciproque, incarné par Paul-Maurice Morel et Frédéric Aguilera. Une relation que les deux parties vont devoir entretenir : La Rotonde Bocuse à Vichy ? Un deal de vingt-neuf ans ! Le temps de se créer des souvenirs communs, mâtinés d’art de vivre à la française, de savoir-faire et savoir-être. Bref, les deux hommes ne s’étaient pas vus depuis quelques mois, « l’occasion d’annoncer nos fiançailles », lance Paul-Maurice Morel sur un ton goguenard. À qui Frédéric Aguilera, premier édile de Vichy depuis octobre 2017, réplique de manière tout aussi enjouée : « *Donc aujourd’hui (ndlr : à l’automne 2024), nous annonçons notre mariage !* » Depuis les bords de l’Allier, en passant par le parc des Sources, un détour par les kiosques et les galeries du Fer à cheval, un déjeuner chez L’Écrin de Marlène, puis quelques heures à la mairie de Vichy, les deux hommes ont eu tout le loisir d’apporter de l’eau à leur moulin. Une source qui irrigue une relation qui a peu de chance de se tarir. Bocuse ? Vichy ? Comme une évidence :

- **Paul-Maurice Morel :** *J’ai vu que tu l’avais récupérée [sourires] !*
- **Frédéric Aguilera :** *Tu parles de la canette de soda, par terre dans le parc des Sources ? Je ne pouvais pas ne pas le faire. Un administré m’aurait fait la remarque...*
- *Tes concitoyens y sont sensibles ?*
- *Très ! Tu sais, nous sommes une petite ville : nous nous connaissons tous. Mais au-delà de cet aspect, c’est une tendance de fond qui anime les Vichysoises et Vichysois : celle d’être de nouveau fiers de leur ville, fiers de vivre à Vichy !*
- *Les heures sombres de la Seconde Guerre mondiale ont fait du mal à l’image de ta ville ?*
- *Écoute, par rapport à ça, je pourrais prendre la parole pendant des heures... Quoi qu’il en soit, on ne peut pas résumer deux mille ans d’histoire d’une cité, en attirant la focale sur quatre années [ndlr : le régime de Vichy a été en vigueur du 10 juillet 1940 au 20 août 1944]. En arrivant au poste de premier magistrat de cette ville, j’ai compris que j’avais affaire à un passé qui ne passait pas : entre devoir de mémoire et effort de résilience, l’équilibre était fragile. Je me suis donc emparé de la question, porté par l’ambition de réconcilier nos habitants avec notre histoire, tout en affrontant nos démons [sic]. Finalement que nous dit la date du 10 juillet 1940 ? Elle montre la fragilité de nos institutions : c’est l’état français qui a collaboré et enterré la république. Ni plus, ni moins. Je n’éprouve aucun tabou à l’idée d’échanger sur cette période sombre pour notre ville : pour éclairer l’avenir, il faut être en paix avec son passé. Il s’agit vraiment d’un sujet que nous travaillons au quotidien et sur-lequel nous aspirons à être à la fois proactifs et porteurs d’étendards.*
- *Le rachat en mars 2021, du domaine thermal de la ville de Vichy à l’État français participe à cette forme de réappropriation ?*
- *Totalement ! D’être (enfin) maître de notre destin ! Te rends-tu compte que notre domaine thermal se trouvait dans le giron de l’État depuis 1523 ! Or, celui-ci représente la moitié du patrimoine bâti de notre ville ! Il comprend les thermes, des sources naturelles remontant à l’époque romaine, des bâtiments hôteliers, des ensembles de boutiques comme le Fer à Cheval ou les boutiques du Forum. Vichy, la Reine des Villes d’Eaux est devenue propriétaire d’un riche patrimoine thermal composé de lieux emblématiques comme le Grand Établissement Thermal, le Hall des Sources, le parc des Célestins ou encore le parc des Sources. Avec ce rachat, la Ville a également mis la main sur un vaste portefeuille de marques (près de cent-cinquante), dont certaines de renommée internationale, parmi lesquelles Vichy Célestins, Pastilles Vichy, Vichy Célestins Spa Hôtels etc.*

- *Pour quel montant avez-vous acquis le domaine thermal ?*
- *Vingt-cinq millions d’euros. La Ville de Vichy a financé l’acquisition par un recours à l’emprunt dans un contexte financier très favorable. Le remboursement de ces emprunts est totalement couvert par la redevance versée par l’exploitant du domaine thermal, la Compagnie de Vichy.*
- *D’où les travaux entrepris actuellement, comme la rénovation totale du parc des Sources ?*
- *Bien sûr ! Nous devons moderniser Vichy ! Pour redevenir la capitale des villes d’eaux, nous devons entreprendre des projets structurants et amenant une réelle valeur ajoutée à notre cité. Votre arrivée, celle de Bocuse, participe à cette politique d’attractivité et de rayonnement ! La Rotonde, à Vichy, c’est quelque chose : un lieu iconique, historique (inauguré en 1964), emblématique de notre ville ! Un sacré paquebot [sic], que nous ne pouvions pas confier au premier venu... Voir l’emblème Bocuse flotter sur ce lieu constitue une grande fierté pour nous !*
- *(Paul-Maurice Morel le coupe) Et pour nous aussi ! D’autant plus, et tu l’as compris dès nos premiers échanges, que ce n’est pas seulement la marque Bocuse qui débarque sur les bords de l’Allier : c’est tout l’écosystème Bocuse ! Une brasserie à l’étage, un bistrot ouvert d’avril à octobre, davantage orienté vers le street food mais pas seulement ! Tu connais mon attachement à la Fondation Paul Bocuse dont on a m’a confié la présidence depuis plusieurs années et qui a pour objectif de susciter des vocations pour nos métiers de la restauration auprès des plus jeunes. Nous organiserons des ateliers de formation au sein même de La Rotonde ! Ce volet pédagogique – la transmission, l’ADN de Bocuse –, est extrêmement important à mes yeux et je me fais un devoir de le rappeler dès que l’occasion m’en est donnée.*
- *Tu as raison !*
- *D’ailleurs, nous devons trouver des logements pour nos futurs étudiants et collaborateurs ?*
- *Nous allons y travailler, tes équipes et toi-même pouvez compter sur le soutien total de mon conseil municipal et des décideurs locaux : la capitale des eaux méritait bien de s’offrir la plus belle table : une reine a besoin d’une table de prestige... [sourires] Nous sommes fiers de vous accueillir à Vichy ! Tu verras : cette ville est en plein renouveau et votre installation ne fait que renforcer notre attractivité et notre rayonnement !*



**“Depuis les bords de Saône jusqu’à ceux de l’Allier,  
il n’y a qu’un pas que l’écosystème Bocuse  
n’a pas hésité à réaliser : tant de valeurs nous rapprochent,  
nous avons une histoire commune à écrire.”**

**Paul-Maurice Morel**

Directeur Général Associé des *Restaurants & Brasseries Bocuse®*



— Tu as clairement inscrit ta ville dans une politique de marque, comme nous du reste ?

— *Totalement : Vichy est une signature, à l’instar de Bocuse. En outre, l’expérience Vichy est très singulière : elle demeure à taille humaine et se vit à pied. J’ai le sentiment qu’à travers notre offre, nous avons trouvé le bon équilibre. Toute une stratégie a été construite autour de notre politique de marque : Vichy y est au cœur !*

— En termes de fréquentation, tu es satisfait ?

— *Plutôt ! Actuellement, nous accueillons chaque année neuf mille curistes conventionnés : nous ambitionnons d’en recevoir trois mille de plus à moyen terme. Quant à la fréquentation touristique, nous recensons 2,5 millions d’excursionnistes à la journée. Ces derniers restent en moyenne deux jours dans la ville ; 30 % d’entre eux sont des étrangers.*

— Votre inscription au patrimoine mondial de l’UNESCO, en 2021 a dû booster votre destination (voir par ailleurs) ?

— *C’est un marqueur exceptionnel ! Un gage de qualité à l’échelle internationale : nous sommes fiers de notre thermalisme ! D’ailleurs, nous avons une belle clientèle émiratie depuis quelques années. Peut-être, des synergies sont possibles avec Abu-Dhabi ? Ils sont très sensibles à la diversité de notre offre : le thermalisme, le spa, le tourisme sportif, l’industrie du luxe (...)*

— (...) un établissement Bocuse !

[Rires]

— *Ça a du sens ! Finalement, toi et moi représentons chacun dans notre écosystème, une signature intemporelle, une marque très française, deux univers très enracinés, très ancrés qui parlent aux gens.*

— *D’autant plus qu’aujourd’hui, en ces temps incertains, nous avons besoin de repères, d’un phare dans la nuit : ici, ils en auront deux pour le prix d’un !*

— *En forme de rotonde qui plus est !*

[Rires]





# LA ROTONDE BOCUSE À VICHY

*une nouvelle histoire à écrire sur les bords de l'Allier...*

**“Avec l’ouverture de *La Rotonde Bocuse* à Vichy, nous espérons créer une quarantaine d’emplois.”**

**Sylvain Girot,**

Directeur Général Délégué des *Restaurants & Brasseries Bocuse*®



*La Rotonde du Lac* (son appellation d’origine), située sur la rive droite de Vichy, est donc un bâtiment circulaire appartenant à la Ville, et construit (à partir du 11 juillet 1962), par l’architecte Louis Marol, sur une idée d’Émile Mignot, hôtelier propriétaire de l’*Albert 1<sup>er</sup>*. Le premier exploitant s’appelle Raymond Olivier (décédé en 1990), chef du *Grand Vefour* à Paris et réputé pour ses émissions de cuisine dans les années 1950. Les lieux seront totalement rénovés en 2008-2009 par l’architecte Philippe Dérot, avant que Marlène Chaussemy et Bruno Cassard n’investissent “*la soucoupe volante*”, un jeudi-soir du 2 juillet 2009.

En cette année 2025, un nouveau chapitre s’ouvre pour La Rotonde, placée sous le sceau Bocuse : *La Rotonde Bocuse* flotte sur les bords de l’Allier !

**“Jusqu’à 150 couverts à *La Rotonde Bocuse* ; 190 en terrasse, durant les beaux jours !”**

*“C’est un vrai plaisir pour nous, autant qu’un réel défi, d’animer et d’incarner un établissement aussi iconique”, se félicite Sylvain Girot, Directeur Général Délégué des Restaurants & Brasseries Bocuse®. Pas peu fier de présenter un projet à double facette : “Le premier étage abritera La Rotonde Bocuse et accueillera jusqu’à cent-cinquante personnes. Dans un cadre épuré, ouverte toute l’année, cette brasserie proposera l’essentiel de nos classiques, forte d’une cuisine ouverte et de salles privatives idéales pour célébrer toutes sortes d’évènements. Au rez-de-chaussée, place au Bistrot de Bocuse Original Comptoir (fast casual) : un concept de world street food, ouvert d’avril à octobre, dans un style plus décontracté. Aussi, une épicerie fine permettra aux visiteurs de se familiariser avec les Produits Paul Bocuse, sans oublier le volet « formation », cher à notre Maison via l’organisation de stages d’initiation ou de perfectionnement aux métiers de la restauration, grâce aux actions de la Fondation Paul Bocuse. Avec cette ouverture, nous espérons créer une quarantaine d’emplois.”*

Le maire de Vichy sait recevoir. En prime, des valeurs Bocuse (déjà) chevillées au corps : la fidélité et la reconnaissance, notamment. *“Pour le déjeuner, j’ai réservé au cœur de la galerie du Fer à Cheval, à L’Écrin de Marlène : je trouvais le clin d’œil pertinent, comme une transmission.”* Paul-Maurice Morel et Sylvain Girot, le second portant le projet de l’installation Bocuse à Vichy, acquiescent. Durant treize ans, Marlène Chaussemy et Bruno Cassard ont tenu le gouvernail de La Rotonde, véritable soucoupe volante posée sur l’eau. Le 1<sup>er</sup> janvier 2023, ils ont jeté l’ancre pour débarquer sereinement, *“le lieu réclame une énergie, un engagement que nous n’avions plus la capacité de lui donner”,* sourit le couple. En guise de repli, un écran davantage à taille humaine leur sied parfaitement. Comme un symbole, recevoir leurs successeurs à leur table est comme boucler une boucle qu’on ne ferme jamais vraiment, tant La Rotonde imprègne corps et esprit.

*“Le joyau de la ville de Vichy”,* dixit Frédéric Aguilera est sorti de terre un an après le centre nautique ; le second ayant servi de prétexte au premier... Sorti de terre, c’est peu dire, *“ici, on aime à plaisanter qu’à La Rotonde, c’est un pied dans le plat, un autre dans l’eau”,* s’amuse le premier magistrat. Il a raison : cet objet non identifié [sic] est bel et bien tourné vers l’Allier et ce, depuis mai 1964. D’où l’impression de replonger dans la période des sixties, tant l’architecture métallique, limite industrielle des lieux, avec ses larges baies vitrées ouvertes d’un côté sur l’eau, de l’autre sur la ville, suggère une douce mélancolie digne des années yéyé.

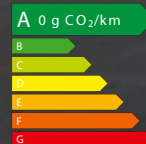
Reste que les Maisons Bocuse refusent d’investir Vichy en plastronnant, Paul-Maurice Morel y veille. Et tel un capitaine, il maintient le cap pour ses équipes : *“Paul Bocuse disait souvent que c’est lorsque nous avons le sentiment de réussir que nous échouions. Alors, nous allons nous montrer dignes d’une valeur qu’il a lui-même souvent défendu – le BSP – un acronyme plus communément appelé « le bon sens paysan ».”*

Bocuse à Vichy, en 2025 ? Ça a du sens, qu’il soit agricole, ou pas.



# Vivez l'avance par la technologie.

Nouvelle Audi Q6 e-tron 100% électrique



Pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo #SeDéplacerMoinsPolluer

BYmy)CAR

**Terminal Audi BYmyCAR Limonest**  
40 Chemin de Paisy  
69760 Limonest



*Il était une fois...*

# VICHY : DE NAPOLÉON III AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO, EN 2021 !

Après Plombières dans les Vosges, Vichy est l'autre grande station thermale en vogue sous le Second Empire. Déjà en 1799, Laetitia Bonaparte, en compagnie de son fils Louis, fait une cure dans cette station connue depuis l'antiquité gallo-romaine. Sous l'Empire, le parc des Sources est aménagé sur l'ordre personnel de Napoléon 1<sup>er</sup> à la suite du décret de Gumbinen en 1812. L'année suivante, c'est au tour de Julie Clarie de prendre les eaux à Vichy. À partir de 1840, la future aristocratie impériale découvre la station vichyssoise pourtant, c'est bel et bien Napoléon III qui assure la prospérité de la ville en y effectuant des cures à cinq reprises (1861, 1862, 1863, 1864 et 1866). Dès son premier séjour, l'Empereur ordonne la construction d'un certain nombre de bâtiments publics destinés à promouvoir l'essor de la ville (l'hôtel de ville, l'église, la gare, le casino), complétés par d'autres aménagements urbains (quais, parcs, routes).



Avant même sa première visite (en 1861, donc), Napoléon III sauve d'une certaine manière la cité thermale en sortant des limbes le projet d'endiguement de l'Allier, sujet à des crues dévastatrices. Une fois sécurisé l'espace communal, un partenariat public/privé est plébiscité par Napoléon III pour la mise en concession de l'activité thermale. Un empereur qui s'empresse également de rétablir l'autorisation d'exploiter des établissements de jeux, conscient que les casinos sont indispensables à l'attractivité des villes d'eaux. Déjà, il avait compris que le thermalisme n'était pas qu'affaire de santé mais qu'il ouvrait dans la vie des curistes, une parenthèse temporelle, dont le volet médical n'occuperait qu'une partie congrue.

## 27 juillet 1961 : un décret impérial qui transforme l'histoire vichyssoise.

Le 4 juillet 1861, Napoléon III est à Vichy : après plusieurs séjours thérapeutiques à Plombières, il vient y soigner une anémie. Le développement de la ville de Vichy change de dimension ! Il loge dans la résidence d'été d'Isaac Strauss ; les années suivantes, il s'installe avec sa suite dans les Chalets dits de l'Empereur, édifiés entre temps le long du boulevard portant son nom (aujourd'hui boulevard des États-Unis) et du parc Napoléon longeant l'Allier. Le samedi 27 juillet 1861, l'Empereur consacre à la ville, le décret impérial n°9409 qui « autorise l'exécution de divers travaux aux abords et dans l'enceinte de la ville de Vichy ». Que retenir ? À l'instar du baron Haussmann à Paris, Napoléon III enjoint le percement de huit routes thermales qui structurent encore aujourd'hui, l'urbanisme vichyssois. Au cœur de ce maillon, la gare ! Ainsi, le modèle thermal local est en place, autour de trois piliers : un pôle soins, un pôle loisirs et un pôle hébergement-restauration. Mais ce n'est pas tout : le second point arrêté par le décret impérial

concerne la plantation d'un « nouveau parc » d'environ onze hectares, le long de la digue de l'Allier. Un qualificatif qui le distingue de l'ancien parc, le parc des Sources, actuellement en pleine réhabilitation. Pourtant, le décret du 27 juillet n'oublie pas les autorités civiles et religieuses locales, donnant à la commune une nouvelle mairie, et au clergé, « un temple plus digne de Dieu ». S'il ne reste rien de l'hôtel de ville érigé place du Fatitot, en revanche, plus d'un siècle et demi après son édification, non seulement l'église Saint-Louis est toujours là, mais elle a aussi bénéficié de travaux de restauration et de mise en valeur dans les années 2010. Les deux derniers articles du décret précisent les aspects financiers liés à ces travaux. Ironie de l'histoire, loin de soulager les maux de l'Empereur, les eaux de Vichy – fortement minéralisées, n'auront fait qu'empirer une gravelle déjà installée et qui, douze années plus tard lui sera fatale. On prête d'ailleurs à Jean-Dominique Alquié, médecin-inspecteur de l'établissement thermal de Vichy, cette célèbre citation en forme d'aveu tardif : « Je ne sais pas si les eaux [de Vichy] auront fait du bien à Sa majesté, ce qui est certain, c'est que Sa majesté aura fait du bien... [à Vichy] »

## 24 juillet 2021, Vichy « la reine des eaux » est inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO !

Depuis de l'eau a coulé sous les ponts, notamment sur les bords de l'Allier. Quatre années difficiles (1940-1944), jusqu'à la renaissance, avec en point d'orgue, une inscription au patrimoine mondial de l'UNESCO ! Vichy, la « Reine des eaux » est plébiscitée ! Depuis le 24 juillet 2021 en effet, la ville de Vichy est inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO, après un vote largement en faveur de sa nomination, à l'occasion de la 44<sup>e</sup> session du Comité intergouvernemental du patrimoine mondial, qui se déroule à Fuzhou, en Chine. Vichy fait partie des onze<sup>1</sup> villes d'eaux européennes à avoir déposé une candidature commune en vue d'une inscription. Dénommée la « Reine des eaux », elle est la seule ville à représenter la France dans cette candidature transnationale européenne, autour d'une dénomination commune de « Grandes villes d'eaux d'Europe. » Des cités qui apportent un témoignage rare sur le phénomène du thermalisme européen qui a atteint son apogée entre le XVIII<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècle. Des villes qui ont su se développer autour de sources d'eaux minérales naturelles, catalyseurs d'un modèle singulier d'organisation urbaine dédié à la cure thermale, aux activités de plein air, aux activités sociales et de divertissement.

**EN 2025, VICHY AJOUTE LA SIGNATURE BOCUSE À SON OFFRE :  
ÇA COULAIT PRESQUE DE SOURCE...**

<sup>1</sup>Bad Ems, Baden-Baden, Bad Kissingen (Allemagne) Bath (Royaume-Uni), Baden bei Wien (Autriche), Spa (Belgique), Vichy (France), Montecatini Terme (Italie), Františkovy Lázně, Karlovy Vary et Mariánské Lázně (République Tchèque).



DISTRIBUTEUR



Groupe familial multi-sites, acteur incontournable en Rhône-Alpes  
doté d'un savoir faire logistique et d'une expertise commerciale  
disposant d'une gamme large et profonde  
(B.O.F, matières premières, snacking, restauration, ...).

Notre volonté :  
Nouer des alliances réussies avec les professionnels  
des métiers de bouche.

*Partenaire de l' Auberge  
et des Brasseries  
du groupe Bocuse*



**Disprodal**

Z.I. Lyon Nord  
135 rue de la Champagne  
69730 GENAY  
Tél. 04 78 91 20 04  
[www.disprodal.fr](http://www.disprodal.fr)



Zac Des Bordets II  
792 Rue des Sarcelles  
74130 BONNEVILLE  
Tél. 04 50 47 52 54  
<https://tivillier.com>



**LA RÉSERVE  
DES  
SAVEURS**  
AU DES MÉTIERS GOURMANDS

4 Rue Jules Guesde,  
ZI du Pontet, CS 69018  
69360 St Symphorien d'Ozon  
Tél. 04 78 02 49 49  
<https://lareservelessaveurs.fr>



# COMME UNE LAME !

## / DE SAVOIE /

**« Couteau fermant à manche en bois portant une saignée,  
dans laquelle vient se loger la lame en position de fermeture »**

telle est la définition du couteau Opinel,  
entrée dans le Larousse, en 1989.



Plus qu'un objet, une représentation  
constituante du patrimoine culturel français.  
Iconique, entré dans l'imagerie populaire et le langage  
commun, sa forme et sa main couronnée en guise  
de poinçon en font une vitrine du savoir-faire artisanal  
tricolore, marqué du sceau Savoyard !  
Une signature centenaire qui n'a jamais été aussi  
moderne : où l'art de faire fi du poids des ans !  
Le couteau de poche pliable que l'on met  
dans sa poche a bien grandi : il a tranché, il ne sépare  
pas les générations, il les rapproche !  
Jérôme Bocuse et François Opinel le prouvent :  
il a même le don de rapprocher les hommes.

**Quand une antonomase (« l'Opinel ») rencontre une signature (Bocuse), de facto la rencontre prend une dimension supérieure. Il est question d'histoire, au sens étymologique du terme, de celle qui résonne bien des décennies plus tard. Entre deux avions, Jérôme Bocuse, accompagné de Paul-Maurice Morel, a pris le temps d'échanger avec François Opinel, président depuis 2016 de l'entreprise familiale éponyme. Lui, a fait le chemin depuis Annecy pour rejoindre le point cardinal (et historique) de son activité, Chambéry. Il est la puissante invitante du jour, à la genèse de cet échange, "nos papas se connaissaient, je trouvais intéressant de pouvoir continuer cette filiation". Il n'a fallu que quelques semaines pour organiser l'entrevue, le signe d'un intérêt réciproque : Jérôme a accepté la main (couronnée) tendue par François Opinel. Tous deux héritiers d'une longue lignée, outre le poids de l'incarnation et de la transmission, ils partagent un trait de caractère commun : ce sont deux taiseux. Et pourtant, la magie opère, comme cousue de fil blanc.**

*En préambule, en guise de présentation, une discussion aiguisée, initiée par Jérôme Bocuse :*

- J'ai toujours vu mon père avec un Opinel dans sa poche !
- C'est ce qu'on m'a dit... [sourires]
- Jusqu'aux attentats du 11 septembre, à New-York : ensuite, il est devenu plus difficile de voyager avec un couteau sur soi...
- Vous avez raison, d'ailleurs dans la préface que votre père avait consenti à écrire pour notre ouvrage, Monsieur Paul expliquait comment il parvenait à dissimuler son couteau dans un angle-mort de sa valise carrée : ainsi, il n'était jamais détecté !
- Ça ne m'étonne pas de lui... [rires]
- Mon père, Maurice (ndlr : décédé en 2016) avait noué une belle amitié avec Paul Bocuse, nous pensons qu'elle remonte au début des années 1980 : vous partagez cette idée ?
- Oui... Ils s'étaient rencontrés à l'occasion des voyages de promotion de la région Rhône-Alpes, organisés par Henri Ducret. C'était des sacrées délégations, les grands décideurs rhônalpins y participaient. C'est comme ça que nos pères ont fait connaissance. Ils ont commencé par le Japon, j'en suis sûr, ensuite les États-Unis et certainement beaucoup d'autres destinations encore.
- Oui... Ils s'appréciaient beaucoup !
- [Jérôme le coupe] Vous savez que chez moi, à Orlando, j'ai des économes à vous [sic] mais surtout — dans sa boîte d'origine —, un Opinel blanc réalisé pour les Jeux olympiques d'Albertville, en 1992 ! Je l'ai gardé !
- Ça ne m'étonne pas ! [sourires] Vous habitez en Floride ?
- Oui, depuis une trentaine d'années : vous savez, il est difficile d'exister et de pouvoir s'exprimer au côté d'un homme tel que Paul Bocuse... Je suis revenu très tard en France, lorsque mon père a vu sa santé déclinée et qu'il a fallu réfléchir au devenir de tout ce qu'il avait créé.



- Je comprends... Moi-même, j'ai quitté le giron familial pour entreprendre une carrière dans l'informatique bancaire, à Genève, durant trente-cinq ans : pour moi aussi, il était compliqué de collaborer en famille. Outre mon père et mon grand-père (!), il y avait également mon frère — de dix ans mon aîné —, qui a pris sa retraite en 2021. Il faut que chacun trouve sa place... De l'extérieur, les gens ne se rendent pas compte de la difficulté d'œuvrer de concert lorsque vous appartenez à une même parenté. Mais revenir était un devoir !
- Je suis d'accord ! Justement, pour garder cet esprit familial ; pour que ça reste en famille ! J'ai le sentiment que Bocuse et Opinel partagent cette sensibilité... !?
- Bien sûr, il y a tellement d'affect. Nos marques respectives sont incarnées et nous devons garder cet ADN. Moi-même, j'ai trois enfants et j'espère que l'un d'entre eux assurera la relève pour incarner la cinquième génération Opinel ! Vous-même vous avez des enfants ?
- Oui, un fils, Paul : avec ma femme, Robin, nous allons tout faire pour qu'il perpétue la dynastie Bocuse.
- C'est un beau projet [sourires].
- Je pense... [sourires]

**“Vous savez que chez moi,  
à Orlando,  
j'ai des économes  
à vous [sic] mais surtout  
— dans sa boîte d'origine —,  
un Opinel blanc réalisé  
pour les Jeux olympiques  
d'Albertville, en 1992 !  
Je l'ai gardé !”**

**Jérôme Bocuse**



**“Nous sommes avant tout des  
couteliers, c’est notre ADN,  
ce qui ne nous empêche pas d’ouvrir  
des boutiques officielles  
ou d’avoir participé au SIRHA  
pour la première fois  
de notre histoire, en 2025 !”**

**François Opinel**

— C’est le patrimoine français !  
— Totalement ! Mais, je demeure prudent. Mon père disait toujours : “C’est quand on pense que l’on est arrivé, que l’on échoue.” Il nous faut poser des fondations solides et cela passe à la fois par les Hommes mais aussi par une vision claire et une stratégie solide, partagées par tous. De quand date l’entreprise Opinel ?

— 1890 : elle a été créée par mon arrière-grand-père : Joseph Opinel.

— C’est beau...

— Mais vous savez que nous sommes aux États-Unis, depuis 2016 ? Nous avons créé une filiale à Chicago.

— Je ne savais pas ! Le marché américain est important pour vous ?

— En termes de volume, oui. À peu près autant que le marché allemand qui savère le débouché numéro un pour nous. Ensuite, viennent l’Italie et l’Espagne. Nous réalisons 45 % de notre chiffre d’affaires à l’export, dans près de soixante-dix pays (ndlr : 38,4 millions d’euros de CA, en 2023 pour 170 collaborateurs, dont 110 en production ; les chiffres sont sensiblement similaires s’agissant de l’activité 2024).

— Combien de couteaux produisez-vous chaque année ?

— 6,5 millions !

— Avec un process de fabrication qui est resté immuable ?

— Vous avez raison, un Opinel est constitué de cinq éléments ! La lame, la virole fixe, le rivet, le manche et le Virobloc (qui permet de bloquer la lame). Un certain nombre de tâches sont automatisées mais certaines sont encore l’apanage de la main humaine : la virole est posée à la main et l’affilage réclame la même dextérité. Voilà la force d’une entreprise comme la nôtre : un savoir-faire artisanal et ancestral.

— Quel type de bois utilisez-vous ?

— Principalement (à hauteur de 80 %), du hêtre et du charme, ce dernier pour les manches colorés. Certaines gammes nécessitent des essences de bois plus nobles, comme l’olivier, le chêne, le noyer, le buis etc. Nous sommes particulièrement attentifs à leur sélection. En atteste, la certification PEFC<sup>1</sup> que nous avons reçue en septembre 2024 : 95 % du bois que nous utilisons provient des exploitations françaises !

— Et combien de références ?

— Autour de 360 environ. Nous avons considérablement élargi la gamme : nous l’avons ouverte et redynamisée, en nous tournant vers le CHR<sup>2</sup> d’ailleurs. Nous sommes et restons des couteliers mais depuis le couteau traditionnel fermant, nous avons décliné pléthore de produits, en nous tournant vers les arts de la table. Raison pour laquelle, et pour la première fois de notre histoire, nous avons participé à l’édition 2025 du SIRHA<sup>3</sup> ! Ce fut une expérience très symbolique pour Opinel de se confronter au monde de la restauration venue du monde entier.

— Les couteaux Opinel Paul Bocuse sont vendus à l’Auberge du Pont de Collonges depuis de très nombreuses années, il me semble ?

— Oui... C’est une grande fierté pour nous. Au même titre que d’avoir ouvert une deuxième boutique officielle, fin septembre, en plein cœur de Lyon, place Bellecour !

— C’était une volonté ?

— Non ! Plutôt une opportunité que nous avons saisie. Nous avons inauguré une première adresse à Annecy (en 2017) qui marche bien, alors pourquoi pas la capitale des Gaules ? Les Lyonnais seront-ils autant sensibilisés à nos couteaux iconiques de la Savoie que les Savoyards eux-mêmes ? Ce retour d’expérience nous intéresse. À l’avenir, nous n’excluons pas d’autres ouvertures, si des ouvertures se présentent, mais je vous le redis, nous sommes avant tout des couteliers, c’est notre histoire. Tout comme vous, je reste vigilant : nous avons des fondations solides, ne les trahissons pas.

— Entièrement d’accord ! Nos Maisons racontent des histoires, sachons évoluer, innover mais sans oublier tout ce qui a été fait avant nous et qui nous permet de nous retrouver aujourd’hui. Tiens, d’ailleurs, j’ai

une question : pas trop dur de s’appeler Opinel ?

— [rires] Pour être franc, ici, en Savoie ou en Haute-Savoie, la filiation avec le couteau est quasi-évidente pour les gens. En Suisse, en cas de remarque ou de question, j’avais mis au point deux types de réponses : “Opinel comme le couteau ? Disons que ça s’écrit pareil” ; “Un rapport avec le couteau Opinel ? Un petit peu...”

— Nos deux patronymes ont le même nombre de lettres : six...

— Oui... Décidément, beaucoup de choses nous réunissent.

— Alors, en mémoire de nos pères respectifs, écrivons un chapitre qui nous appartient. Ça aurait du sens, du Bocuse signé Opinel ? C’est tellement chouette de voir de l’artisanat en France !

— Voire de l’Opinel labellisé Bocuse !

[Rires]

<sup>1</sup> Cette marque prouve que l’entreprise utilise des bois provenant de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.

<sup>2</sup> Cafés, hôtels, restaurants. <sup>3</sup> Salon international de la restauration, de l’hôtellerie et de l’alimentation qui se déroule tous les deux ans, à Lyon.



# LA SAGA OPINEL

DE 1890  
À AUJOURD'HUI !

« Ils » en sont à devoir pousser les murs... Alors François Opinel a sauté sur l'occasion : acheter deux hectares de terrain, situés en face de son entreprise actuelle. Livraison prévue ? 2026. Un investissement de dix millions d'euros rendu nécessaire : depuis 2019, le chiffre d'affaires a progressé de plus d'un tiers. « *En réalité, il progresse d'une manière raisonnable depuis 2010* », précise, non sans pudeur, François Opinel, à la tête de la maison éponyme depuis 2016. La gamme s'est étoffée, modernisée, « *nous l'avons redynamisée* », sourit-il.

**Opinel, une marque  
déposée... depuis 1909 !**

*Flash-back* : nous sommes en 1890, Joseph Opinel a dix-huit ans. Il travaille dans l'atelier de taillanderie familial. Passionné par les nouvelles machines et techniques, il monte lui-même son appareil photo et devient rapidement un photographe de renom pour des mariages et autres événements. Sa passion des machines et des techniques de fabrication lui donne ainsi envie, d'inventer un objet qu'il veut pouvoir fabriquer avec les techniques modernes : contre l'avis de

son père — qui appréciait le travail artisanal et se méfiait des machines —, il passe son temps libre à peaufiner la forme et la fabrication d'un petit couteau de poche : l'Opinel est né ! Dès 1897, il met au point douze tailles numérotées (de 1 à 12), susceptibles de convenir à toutes les mains et à tous usages. Les lames sont donc de tailles différentes. Quatre ans plus tard, confronté à un succès commercial toujours plus fort, il quitte la forge de son père et construit son usine au pont de Gevoudaz, en Maurienne. En 1909, il choisit la Main Couronnée pour emblème, avant de déménager à Chambéry (en 1915) pour continuer son développement. Un incendie (1926), une nouvelle usine (1927), les péripéties n'empêchent pas Opinel de prospérer. Après Joseph, Marcel puis Maurice qui entre dans le giron familial en 1950, à l'âge de vingt-trois ans, apportent tour à tour leurs contributions au développement de l'affaire familiale. L'invention du Virobloc en 1955 (la bague tournante), une nouvelle usine en 1973, à Chambéry (le site actuel), le premier manche en polymère (2012), l'ouverture d'un musée à Saint-Jean-de-Maurienne en 1989 (rénové en 2013), sont parmi les grandes dates à retenir pour une entreprise familiale qui fait la fierté des Savoyards. Et de l'artisanat... français !

Opinel,  
une saga familiale  
en quatre temps :

**Joseph** (1872-1960),  
**Marcel** (1898-1990),  
**Maurice** (1927-2016)  
et **François**, à la tête  
de l'entreprise éponyme  
depuis 2016.





# GRUPE ALTITUDE UNE NOUVELLE EXPÉRIENCE CLIENT

- 100% de nos stocks en ligne: véhicules neufs, occasions et faiblement kilométrés (autos et motos)
- Un accueil et un accompagnement en ligne 7/7
- Toute notre actualité : offres commerciales, recrutement
- **Nouveau service voiturier** : l'entretien de votre véhicule sans vous déplacer !
- Prise de RDV atelier en ligne 24/24 et 7/7
- L'univers du Groupe Altitude : son histoire et ses valeurs

## SEPT CONCESSIONS EN RÉGION

ALTITUDE 69 LYON | ALTITUDE 69 LIMONEST | ALTITUDE 69 VILLEFRANCHE | ALTITUDE 38 VIENNE  
ALTITUDE 71 MÂCON | ALTITUDE 42 ROANNE | ALTITUDE 42 SAINT-ÉTIENNE |

**ALTITUDE**  
AUTOMOBILE

#WeAreAltitude



[www.groupe-altitude.com](http://www.groupe-altitude.com)

LE GROUPE SOUTIEN  
L'ASSOCIATION



Rêves



*D'une maison et de champagne,*

# THIÉNOT !

Maison de champagne, familiale et indépendante, Thiénot célèbre ses quarante ans en 2025.

Jeune et discrète, la voilà encline à sortir du bois, à célébrer son style, inimitable !

Si Alain Thiénot a montré l'exemple, ses enfants — Garance et Stanislas —, entendent aujourd'hui, imposer leur philosophie, tout en gardant la signature paternelle.

Un maître-mot : oser ! La preuve, l'ouverture en deux temps, dès septembre 2025, d'un espace de 5 000 m<sup>2</sup>, dédié à l'œnotourisme et à l'univers Thiénot.

Que ce soit dit : cette Maison a décidé d'ouvrir ses portes ! Champagne !

**E**t Ringo jappa. Entre ses murs, le dalmatien de Stanislas est ici, chez lui. Le cœur, l'âme, le lieu historique de la Maison Thiénot. Au 14 rue des Moissons, au cœur de la cité des rois, à quelques centaines de mètres de la cathédrale emblématique. Dans cette bâtisse aux murs épais, sur plusieurs étages, « Stan » et Garance Thiénot ont vécu leur prime jeunesse, depuis 1985 jusqu'au milieu des années 1990. Souvenirs en pagaille, sourires en prime, entre insouciance et bulles de champagne, le regard porté par la réussite entrepreneuriale d'un papa autodidacte, un tantinet anticonformiste, frère et sœur murissent, à leur rythme. Ils s'échappent aussi, parfois : par l'esprit certes, mais surtout quelques dizaines de mètres sous leur maison : une cave — exceptionnelle —, les attend ; deux kilomètres de dédales, des flacons qui vieillissent sous la rue rémoise, de l'humidité matinée d'obscurité tamisée, des gouttes d'eau ici et là, un décor de film, un instant hors du temps, là encore, une signature Thiénot.

Pour Stan et Garance, rien d'extraordinaire, bienvenue sur leur terrain de jeu ; en revanche, pour Alexis Gerzaguet et Laurent Dromain, ambassadeurs Bocuse du jour, la surprise est de taille. Et les anecdotes à foison n'arrangent rien à leur affaire. Les enfants Thiénot sont intarissables. Garance les interroge : *« Vous savez comment papa à récupérer toute cette partie de la cave ? Un couple de voisins en était les propriétaires. Mon père est allé les voir pour leur demander s'ils étaient vendeurs. Le couple a émis deux requêtes : recevoir des bouteilles de champagne et... pouvoir se réfugier dans les caves en cas d'attaque nucléaire ! »* Pour l'heure, la bienveillance règne. Le ton est à la confiance : à quatre-vingt-quatre ans, Alain Thiénot a pris du recul, aux enfants d'écrire le prochain chapitre. Directeurs généraux tous les deux, des projets plein la tête et en filigrane cette année 2025, marquante à plus d'un titre : la célébration des quarante ans de la Maison Thiénot et l'ouverture au mois de septembre, d'un projet appelé à révolutionner l'œnotourisme en Champagne : le « 3 » ! [voir par ailleurs]

Trois, comme le numéro de la rue censée accueillir ce nouvel espace de 5 000 m<sup>2</sup> ; trois, comme une histoire de famille, champenoise avant tout. Seulement, de là à penser que Stan et Garance étaient prédisposés à incarner la deuxième génération de la Maison Thiénot, voilà un pas que tous deux effectuent avec prudence... Qui sont-ils ? *« De prime abord, la génétique me captivait davantage, se lance Stan. Reims, Paris, une école de commerce à Bordeaux, puis le Brésil, où j'ai commencé à découvrir à la fois internet et le milieu du vin, avant de revenir dans la ville lumière pour vivre une expérience entrepreneuriale, voilà résumé mon parcours. Mon père m'a proposé de le rejoindre en 2013 pour organiser la logistique*



*et le back-office. »* Pour Garance, bac scientifique en poche, la médecine a plutôt ses suffrages. Et puis... *« Je suis partie à Oxford, avec pour dessein de perfectionner mon anglais. Puis, j'ai travaillé un temps à Londres, avant d'intégrer une école en communication et marketing, durant deux ans, à Montpellier. Après un passage par Rire & Chansons, je suis revenue à Reims en janvier 2003. »* La sensibilité artistique de Garance au service de la Maison éponyme, voilà sa mission. Non sans se former à la viticulture durant six mois, et endosser un costume d'ambassadrice de la marque qui lui sied à merveille. États-Unis, Italie (depuis 2008), Japon, Royaume-Uni, le Bénélux, la Suisse, l'Australie etc., les trois-quarts de la production de champagne Thiénot sont exportés à l'international. Mieux, en 2013 et 2014, la Maison Thiénot est choisie par l'Académie des Oscars — *« après une dégustation à l'aveugle ! »*, insiste Garance —, en qualité de fournisseur exclusif de champagne, le temps de la cérémonie !

Une sacrée distinction pour les champagnes Thiénot qui aiment à se singulariser par leur style, inimitable. Frère et sœur en conviennent, à l'unisson : *« Notre champagne ? C'est un voyage autour du fruit, la quintessence de son expression : son côté primaire, floral, printanier... Frais, tendu, droit... Un verre sollicite un autre verre... »*

**Santé !**



## Chef de cave, gardien du temple, NICOLAS URIEL

C'est à lui que revient la mission, « celle de ne jamais décrocher du style Thiénot », soulignent Garance et Stanislas. Alors Nicolas Uriel, le seul habilité à prendre la parole avec les enfants Thiénot (!), s'y attelle : « Le style Thiénot ? C'est l'art de garder le juteux et la fraîcheur du fruit, du fruité frais. » Ingénieur agronome et œnologue de formation, champenois d'origine, c'est en Bourgogne, chez les pépinières Guillaume que Nicolas commence sa carrière, avant de rejoindre la famille Thiénot, en 2008, pour s'occuper des relations avec les vignobles. L'approvisionnement, la clé pour toute Maison, « sachant que 80 % du vignoble est exploité par les vignerons et que plus de 80 % de la production (300 millions de bouteilles chaque année !), est exportée... par les Maisons ! » Doué, dès l'année suivant son arrivée, il est impliqué dans les décisions d'assemblage par Laurent Fédou, alors chef de cave de la première heure, à l'origine du style Thiénot. Depuis 2017, c'est à lui qu'en revient la responsabilité, aidé dans sa tâche par trois œnologues et le palais exercé de Stan et Garance. C'est à Taissy, la cuverie de Thiénot (bâtie en 1992 et rénovée en 2004) que l'homme mûrit fermentation alcoolique et malolactique, assemblage, prise de mousse etc., l'homme est un expert. Qui veille sur l'émblématique collection « Famille », la collection « Origine », plus abordable et ambassadrice de la Maison, sans oublier les cuvées spéciales. Il faut dire qu'il a de la matière : en parcourant les coteaux du champenois, Alain Thiénot a constitué un vignoble de premier plan - de l'ordre de 30 hectares -, de grands crus et premier cru, dans la grande vallée historique à Ay et dans la Côte des Blancs, sans oublier Dizy et Cumières, ainsi que les Coteaux, au Sud d'Épernay. De précieuses ressources qui assurent plus de la moitié des besoins en raisins de la famille Thiénot. Le style « Maison » en dépend : « Gagner en complexité, tout en gardant la fraîcheur du fruit. »

Une signature Thiénot.

## THIÉNOT (ALAIN) & BOCUSE (PAUL) : UNE COMPLICITÉ QUI PÉTILLE !

« Alain Thiénot ? Enlève ton prénom, ça fait vigneron ! Signe "Thiénot", ça fait plus sérieux ! » Une sentence signée... Paul Bocuse ! Les deux hommes se sont rencontrés par l'entremise d'un ami de Monsieur Paul, James François, à l'origine ainsi d'un mariage de passion. Et de raison. « Pour nous, maison de champagne Thiénot, Paul Bocuse est le premier influenceur de notre histoire [sic], celui qui a placé notre production à l'Auberge du Pont de Collonges et qui nous a ouvert les portes de la gastronomie, française et mondiale », rappellent Garance et Stanislas. Mieux, la Maison Thiénot — représentée par James François —, fait partie en 2004, des membres-fondateurs de la Fondation Paul Bocuse. Mieux encore, entre 2001 et 2021, la maison champenoise est partenaire du Bocuse d'Or !

Thiénot-Bocuse, tout commence en 1988 : James François, directeur commercial des champagnes Thiénot se lie d'amitié avec Monsieur Paul. Il en résulte la réalisation d'une cuvée spéciale Paul Bocuse, un champagne servi au sein de l'écosystème du chef lyonnais. La suite, vous la connaissez. Il faut dire que les deux hommes sont faits du même bois, de la même trempe. Des iconoclastes, des anticonformistes, des entrepreneurs patentés doués d'une certaine vision.

Alain Thiénot ? Son père — Claude Thiénot —, est directeur de la maison de champagne Irroy, tout en incarnant une longue lignée de notaires dans la famille. Seulement lui, de la matière juridique, il n'en a que faire... En 1968, il quitte ses terres rémoises pour Paris : son père lui a trouvé un emploi dans une banque d'affaires. Le fiston s'en va à contre-cœur, promesse



1990 : James François, Paul Bocuse et Alain Thiénot (de gauche à droite), une amitié frappée du sceau du champagne Thiénot !

en poche, « je pars, mais je reviens dans cinq ans ! » Cinq ans et un jour plus tard, après avoir démissionné (!), le voilà de retour au bercail. Autodidacte, il reprend un petit cabinet de courtage et fait ses gammes. Entre vigneron et maisons, il apprend. Ce qui lui donne des idées : à l'été 1976, il achète cinq hectares de vignes à Ay. Il a pris le pli. Cinq ans plus tard, il se porte acquéreur de la Maison de Castille et en 1985, quitte la ville d'Épernay pour investir avec femme et enfants, la maison histoire de Castille qui deviendra celle des Thiénot, 14 rue des Moissons !

Il faudra attendre 1989 pour la première commercialisation du champagne Thiénot.

En 2025 :  
DITES « 3 » !

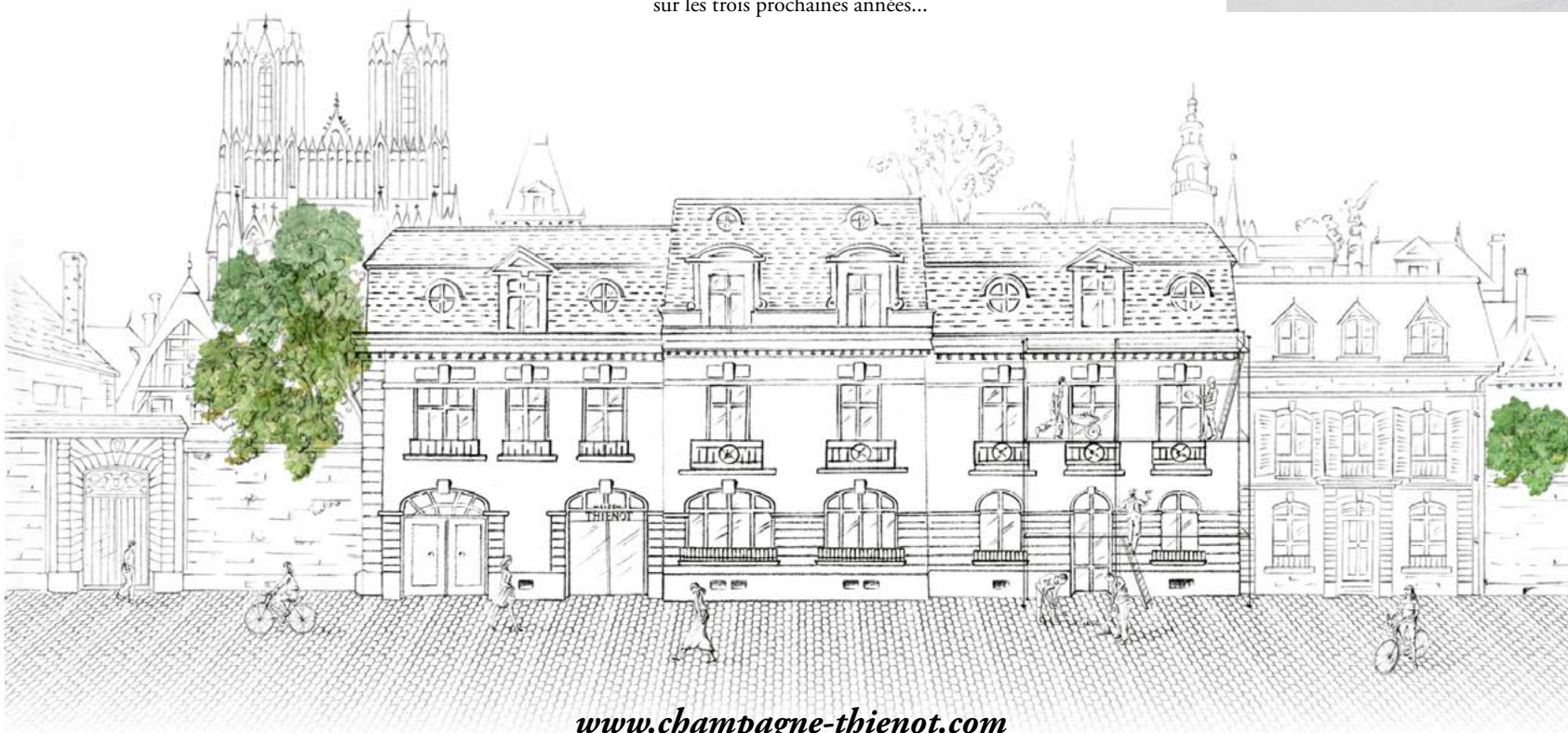
En 2024, il y a eu les dîners d'exception, organisés en collaboration avec l'incubateur *Fulgurances*, baptisés, « *les seconds sont les premiers* », une vitrine d'expression permettant aux seconds de cuisine — futurs grands chefs —, de prendre les rênes du restaurant L'Adresse, rue Alexandre-Dumas, à Paris. Un succès qui appelle une deuxième édition, cette année.

Mais surtout, il y a le « 3 », formidable projet sur le thème du vin qui doit révolutionner l'approche du champagne dans le landerneau champenois. Jugez plutôt : 5 000 m<sup>2</sup> en plein cœur de Reims, à deux pas de la cathédrale, entièrement dédiés à l'univers du champagne. « *Pour la première fois, une Maison de champagne ouvrira ses portes au grand-public en plein cœur de Reims* », se félicitent les enfants Thiénot. Un investissement de 20 millions d'euros pour

un lieu qui figure dans le giron Thiénot depuis 2011. La maturation fut longue, le projet pharaonique. En septembre 2025, un parcours immersif et une cuverie seront accessibles, « *un circuit œnotouristique où se mêleront vidéos, cartes interactives et expériences visuelles, sans oublier la visite des caves (dont l'accès sera payant), au sein de laquelle cuverie, vinothèque et dégustation seront au rendez-vous.* » En décembre 2025, un hôtel cinq étoiles - d'une dizaine de chambres -, et un bar à champagne assureront le deuxième étage de la fusée Thiénot !

« *Notre ambition ? Proposer au grand public, un lieu immersif et novateur, tout en racontant notre histoire et celle de nos terroirs. Nous ne souhaitons pas nous contenter d'une simple visite, mais bel et bien casser les codes, faire montre d'audace, de créativité.* »

Garance et Stanislas espèrent plus de 50 000 visiteurs sur les trois prochaines années...



[www.champagne-thienot.com](http://www.champagne-thienot.com)



# COOS

## À CŒUR !



**Michel Reybier le doigt pointé vers l'horizon.  
Avec Jérôme BOCUSE, ils semblent marcher dans la même direction...**

Rendez-vous avait été pris et scellé à Genève, chez lui, au bord du Léman :  
« *Il faudra que vous veniez à Cos, c'est un lieu exceptionnel, unique, atypique.* »  
Pourtant, Michel Reybier en a vu d'autre(s) mais pour ce passionné de vins,  
surtout ceux de la région bordelaise, « *c'était Cos d'Estournel ou rien !* »  
Depuis 2000, il en est l'heureux propriétaire. Il a totalement réhabilité un domaine  
érigé en 1811, « *qui s'est mis à produire du vin, vingt ans plus tard* ».

Cent hectares composés d'une mosaïque de multitudes de parcelles :  
plantées aux deux tiers en Cabernet Sauvignon, elles sont complétées par des Merlot  
et dans une faible proportion par des Cabernet Franc et du Petit Verdot.

Le château Cos d'Estournel figure parmi les deuxièmes crus classés du Médoc,  
au classement officiel des vins de Bordeaux de 1855 : le temps n'a pas d'emprise sur ce lieu.

Sur les hommes, non plus.



Ils s'étaient vus quelques mois plus tôt, à Genève : il pleuvait. Traverser l'Hexagone d'Est en Ouest n'a pas changé la donne : il pleut sur le Médoc. Dans le véhicule qui les emmène vers le château Cos d'Estournel, Jérôme Bocuse et Paul-Maurice Morel ne s'offusquent pourtant pas de la situation. Au contraire, ils la contemplent. Les deux hommes ont voyagé, parcouru le monde mais les paysages traversés, les vignes sur des kilomètres, à perte de vue sont loin de laisser de marbre : le silence règne. Comme pour s'imprégner des lieux, de la région. Sans doute commencent-ils à comprendre l'avertissement de Michel Reybier : « *C'était Cos ou rien !* »

Justement, Cos apparaît. Comme par magie, la pluie s'arrête. D'ailleurs, Michel Reybier se manifeste casquette bleue visée sur la tête, « *pour se protéger du soleil* ». Un interstice ensoleillé dans une journée maussade ? Un signe, comme un clin d'œil, « *encore un coup de Paul Bocuse* », s'amuse les trois hommes. En guise de préambule, Dominique Arangoïts, homme lige de Michel Reybier sur le domaine, endosse son costume d'expert, de directeur technique et de maître de cérémonie : histoire, patrimoine, travail de la vigne, production, dégustation, à l'entendre, « *à Cos d'Estournel, c'est le sol qui fait le vin, plus que l'homme* ». Des cailloux sur le haut, un sol plus argileux sur le bas, sur la presqu'île médocienne, dame nature a su bien faire les choses. À se demander si la quintessence de cette création ne s'est pas cristallisée en ces lieux.



## « *C'était Cos ou rien !* »

En tous les cas, l'histoire détonne et étonne. La sentence de Michel Reybier revient comme une antienne, « *c'était Cos ou rien !* » C'est vrai qu'ici, il y a tout !

À commencer par une bâtisse totalement iconoclaste dans ce Médoc à la fois, si sage et si traditionnel. Le château Cos d'Estournel est le voisin immédiat de Lafite-Rothschild, un simple ruisseau — la jalle du Breuil —, marquant la limite entre Pauillac et Saint-Estèphe. C'est là, au détour d'un virage que Louis Gaspard d'Estournel (1762-1853) se met en tête d'apporter une touche d'originalité (et d'originalité) en pays girondin, en transformant la propriété dont il avait hérité en 1811. Délire architectural pour les uns, anticonformisme patenté pour les autres, quoi qu'il en soit Jérôme Bocuse et Paul-Maurice Morel font montre d'un intérêt qui semble ravir la puissance invitante du jour. Car Cos est un livre ouvert, avec comme ligne éditoriale le vin certes, mais une promesse en filigrane, l'originalité en réponse au classicisme patenté de la région.

Cos est un château de Maharadja ! Une réalisation suscitée par l'appétence du fondateur pour les lointaines contrées de l'Inde, lui qui faisait voyager ses vins en barriques jusqu'à Bombay ou Calcutta pour les rapatrier ensuite et les vendre à une Europe friande de « *ces vins voyageurs* ». Ainsi s'est écoulée la vie de celui qu'on surnomma le Maharadja de Saint-Estèphe, celle d'un prince menant grand train jusqu'à la démesure, au point de finir sans le sou, ruiné, obligé de vendre château et vignoble, en 1852 ; deux ans avant de voir [son] vin, l'œuvre de sa vie, propulsé au sommet des Saint-Estèphe par le célèbre classement de 1855 ! D'attraction à château iconique du Bordelais, Cos d'Estournel venait d'acquiescer ses lettres de noblesse.



Pour Paul-Maurice Morel, Michel Reybier et Jérôme Bocuse, se retrouver à « Cos » était une évidence !



« *La vigne a une mémoire...* »

Depuis, les majestueuses pagodes sont devenues un emblème de la région, au même titre que l'imposante porte en bois sculpté, derrière laquelle l'univers est totalement dédié aux vins du château. Du reste, derrière ces murs, soucieux de poursuivre la vision avant-gardiste de son fondateur et de prendre une avance technique décisive, Michel Reybier fit construire en 2008 le premier chai exclusivement gravitaire. Un outil qui participe à la recherche d'excellence du domaine qui jouit d'une situation pour le moins exceptionnelle : une pluralité de sols, à vingt kilomètres à vol d'oiseau de l'océan, le tout à vingt-trois mètres au-dessus de l'océan Atlantique.

Il faut dire que Cos signifie colline de cailloux, en vieux gascon. Sur mon promontoire *[sic]*, château et vignoble dominant les environs. C'est en réalité un impressionnant amoncellement de graves du Quaternaire arrachées au Massif central et aux Pyrénées, et déposées par le retrait du fleuve, sur le socle argilo-calcaire de Saint-Estèphe. Cet excédent de graves, spécifique à Cos, oblige la vigne à plonger plus profondément ses racines pour puiser ses besoins dans le sol.

« *La vigne a une mémoire, celle des millésimes.* » On peut croire Dominique Arangoïts. Assurément, l'homme connaît son sujet. Son domaine, surtout. Au cours de ces dernières décennies, le Château Cos d'Estournel a produit de très grands millésimes. Parmi les plus belles réussites, le domaine compte d'excellents millésimes tels que 1982, 1985 ou encore celui de 1986. Des années exceptionnelles comme 1990, 1995 ou encore en 2000. Puis des cuvées particulièrement remarquables : 2003, les vins de 2005 ou encore le majestueux millésime 2010. Le Château a même atteint l'excellence avec l'obtention d'une note de 100/100 par Robert Parker pour son millésime 2009.



# Bocuse Magazine

Le *Bocuse Magazine* est désormais disponible  
gratuitement en version numérique !

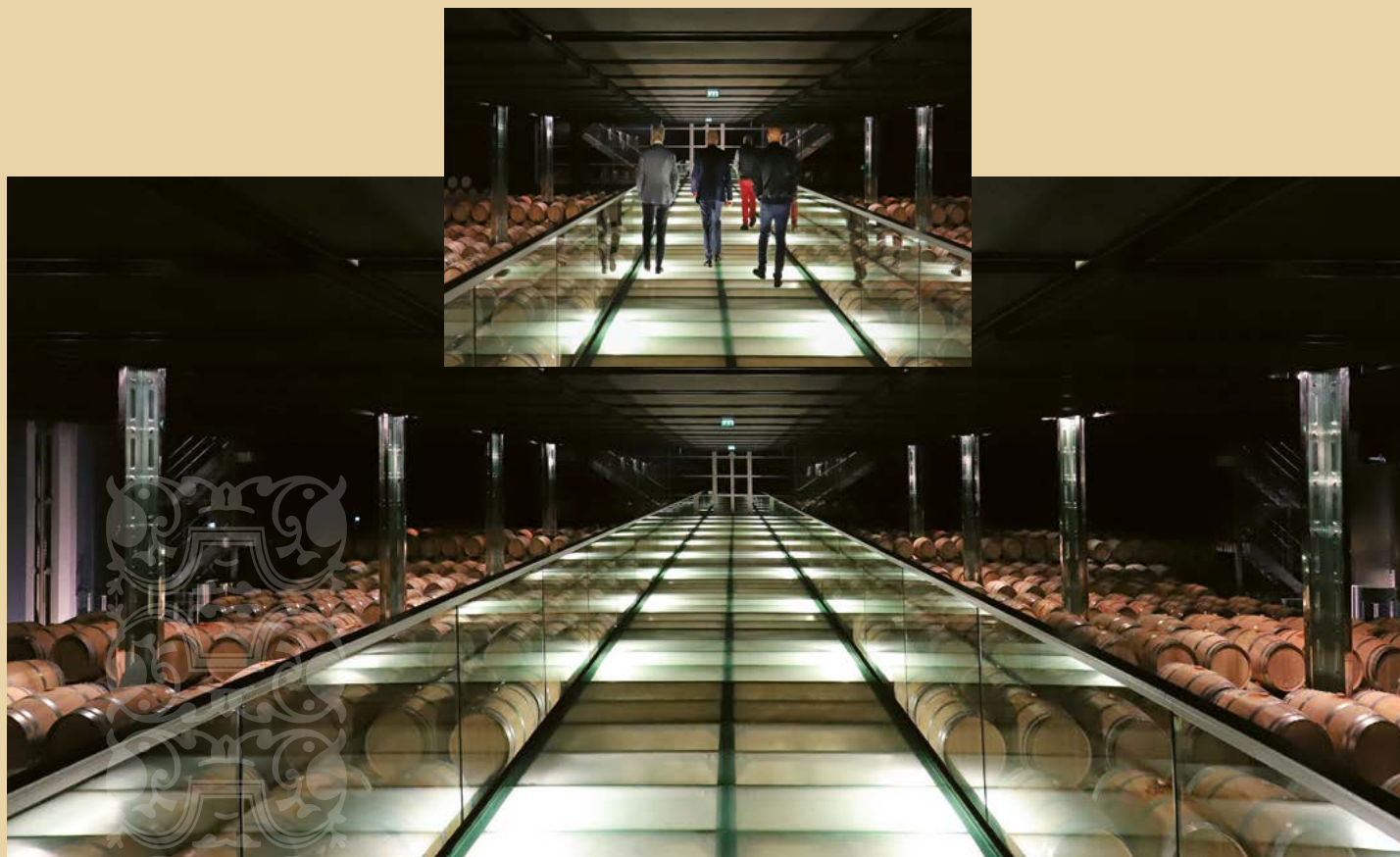


À télécharger, à partager,  
pour lire en ligne et hors-ligne où que vous soyez !\*



Scannez ce QR code afin d'accéder aux différentes éditions  
du *Bocuse Magazine* en ligne.

\* Nécessite une connexion internet, un ordinateur, une tablette tactile ou un téléphone portable.  
La version papier est toujours disponible dans les Maisons Bocuse.



Un positionnement haut de gamme qui ne doit rien au hasard, à l'image de Michel Reybier, formidable entrepreneur pour qui l'à peu-près est aussi invraisemblable qu'un esquimau dans le désert : l'installation de cuves tronconiques isothermes dès 2003 a positionné Cos d'Estournel comme précurseur. Pour la première fois dans le domaine viticole, la propriété souhaitait privilégier l'innox tout en gardant certaines qualités des cuves en bois. Aussi, le bâtiment principal surmonté des pagodes abrite un site d'une modernité exceptionnelle, entièrement consacré à l'élaboration des vins. Les nombreux investissements réalisés depuis 2000 répondent au dessein de doter la propriété des techniques les plus adaptées. À Cos, rien n'est vain, ni superflu : l'audace et l'innovation répondent aux besoins précis du domaine et font suite à des études minutieusement menées.

**« Le vin ? Il conserve  
une part d'éternité... »**

Hors du temps, Cos ne peut laisser personne indifférent, certainement pas ses visiteurs d'un jour : Jérôme Bocuse et Paul-Maurice Morel restent ébaubis par la vision du chai, creusé sous le cuvier pour minimiser l'impact

environnemental. Ce dernier impressionne au premier regard. Surmonté d'une passerelle de verre et acier, il révèle un aménagement contemporain et épuré. Le contraste des matériaux est mis en valeur par un subtil éclairage, créant un véritable écrin pour les 1 500 barriques en bois parfaitement alignées. C'est pourtant avant tout un site technique conçu pour apporter les meilleures conditions pour l'élevage des vins. Entièrement isolé, le chai est doté d'un système de contrôle permanent de l'air en circulation. La température y est maintenue à un maximum de 15°C pour préserver la fraîcheur des vins. Sa proximité immédiate avec le cuvier permet de bénéficier de la gravité et de ne pas déplacer les vins inutilement.

À l'abri des regards, une porte en bois ouvragée contraste avec la modernité du lieu. Elle cache un inestimable trésor : dans un écrin au luxe oriental, on conserve les plus vieux millésimes de Cos d'Estournel...

Sous le regard admiratif de Michel Reybier, Dominique Arangoïts consent « *faire du vin car il conserve une part d'éternité* ».

Jérôme Bocuse et Paul-Maurice Morel se souviendront longtemps de leur escapade girondine : « *Cos ou rien !* » Maintenant ils savent, Michel Reybier les a convaincus.

Ils repartent sous la pluie, mais conquis, ils ont Cos à cœur.



*“La cave a une mémoire.”*

À Cos, peut-être plus qu'ailleurs...

Véritable palais des Indes, ce domaine atypique abrite quelques millésimes, marqués du sceau de l'histoire : du plus ancien (1865), jusqu'à des années iconiques (1928, 1929, 1947, 1949), en passant par des Merlot de 1915, une visite à Cos le prouve, oui, la cave a une mémoire... Les hommes, aussi.



## LES VINS DU CHÂTEAU DE COS D'ESTOURNEL

- **G d'Estournel, séduisant !** Merlot 64 % - Cabernet Sauvignon 26 % - Cabernet Franc 7 % - Petit Verdot 3 %
- **Pagodes de Cos, harmonieux !** Merlot 45 % - Cabernet Sauvignon 51 % - Cabernet Franc 2 % - Petit Verdot 2 %
- **Cos d'Estournel, sophistiqué !** Merlot 33 % - Cabernet Sauvignon 65 % - Cabernet Franc 1 % - Petit Verdot 1 %
- **Pagodes de Cos Blanc, gracieux !** Sauvignon blanc 80 % - Sémillon 20 %
- **Cos d'Estournel blanc, voluptueux !** Sauvignon blanc 70 % - Sémillon 30 %



# JÉRÔME BANCTEL

## *Sans Réserve...*

Il la voulait, il l'attendait, il l'a eue : sa troisième étoile, "la reconnaissance de [mes] pairs". Car c'est bel et bien pour ça, que Jérôme Banctel s'évertue depuis 2015 et son arrivée à la tête du Gabriel — au sein du prestigieux hôtel *La Réserve Paris* —, à affiner son style, imposer sa signature et raconter [son] histoire. Après dix années passées "derrière" Bernard Pacaud, puis autant "derrière" Alain Senderens, le voilà sur le devant de la scène. *Gabriel*, c'est lui. Et un peu plus, encore...

“**U**ne claque monumentale.” Le voilà qui redescend de plusieurs étages, brutalement. La tête dans les étoiles ? Il en est loin. Pour l'heure, c'est la tête dans le guidon, retour aux fondamentaux, à L'Escoffier, aux bases. En cette année 1993, Jérôme Banctel débarque à Paris. Lui, le breton de la terre, a pris sa voiture immatriculée "35", traversé la vallée de Chevreuse et pris ses quartiers dans la ville Lumière. Pas n'importe où : *Le Crillon*, au restaurant *Les Ambassadeurs*, auprès de Christian Constant. Un bref passage par le *Jules Verne* ne l'avait guère préparé au choc de culture, à la confrontation avec un nouveau monde : ils sont quatre-vingts cuisiniers, "je suis au-delà de la soixante-dixième place, c'est une évidence." Aujourd'hui, il s'en amuse ; hier, c'était plutôt la soupe à la grimace. Le jeune Banctel arrive du Finistère, de Pont-Aven. Dans les pas de Guy Guilloux, charismatique chef de *La Taupinière*, il découvre une cuisine ouverte, un piano électrique et surtout — surtout ! —, les produits de la mer qui s'ébrouent dans un vivier. C'est même lui, au volant de son C15, qui parcourait la vingtaine de kilomètres séparant le restaurant de Concarneau pour envoyer de la marchandise à destination des plus grandes tables françaises, notamment parisiennes. Et si son service militaire à Laval, (dans les transmissions), façonne le bonhomme, il est peu dire que le cuisinier n'a pas encore l'épaisseur pour prétendre conquérir les hauts-sommets. Car, pas de bol, le jeune homme qui arrive au *Crillon* en tant que demi est soumis à forte concurrence, un aréopage de futurs cracks, une brigade de sous-chefs et de jeunes cuisiniers qui vont écrire les lettres d'or de la gastronomie française : Éric Frechon, Yves Camdeborde, Jean-François Piège, Jean Sulpice, Emmanuel Renaut, Thierry Breton, Jean-François Rouquette, Thierry Faucher, j'en passe et des meilleurs... La fameuse "bande du Crillon" fait des merveilles, des étincelles, seulement au milieu de cet attelage étincelant, Jérôme Banctel fait plutôt grise mine.

Pour Charlie Chaplin, "l'obstination est le chemin de la réussite" : pour Jérôme Banctel, elle sera une voie étoilée.

## **Au début, Paris n'est pas si magique...**

*“À Paris, je pensais rester un an... Au Crillon, je me confronte à mes manques, à mes lacunes. Alors, je bouquine, reprend mes casseroles, fais mes jus, mes sauces, mes classiques... Tout m'apparaît déraisonnable en cuisine : trois mètres de linéaires, quatre gaz etc. Je tombe en dépression. Parce qu'en matière d'entraide, j'ai connu mieux... Face à ton colis de giroldes, tu es seul, personne ne vient t'aider... Régulièrement, d'aucuns testent ma résistance :*

*— Banctel, dans un mois, t'es plus là !*

*Je fais deux ans, les derniers temps comme chef de partie, responsable des Ambassadeurs ! Je me sens désormais prêt, apte à aller plus haut, une « grosse » maison, toujours à Paris, mais avec trois étoiles, cette fois !* Si la chance découle de la ténacité ? Peut-être. Ou le contraire. Toujours est-il que les planètes s'alignent : il ne le sait pas encore mais Jérôme Banctel a rendez-vous avec son destin, son futur pygmalion, Bernard Pacaud ! Le charismatique chef de *L'Ambroisie*. Place des Vosges, depuis 1981, son établissement fait figure de halte incontournable pour n'importe quel cuisinier en quête de savoirs. Trois étoiles, à peine cinq ans après son ouverture, voilà qui classe un homme. Et positionne un chef. Jérôme Banctel s'y verrait bien... *"J'ai envoyé une lettre, une forme de candidature spontanée, sans savoir que pour la première fois depuis neuf ans (!), une place s'était libérée en cuisine. Nous sommes deux sur le coup : moi donc, qui sors du Crillon et Christophe Raoux, alors au Ritz. L'entretien est lunaire : le chef Pacaud est dehors, sur un escabeau, il coupe ses lauriers et me parle en même temps :*

- *Ah, je vois que tu es passé chez Guy Guilloux ?*
- *Oui, chef... [il se souvient avoir envoyé à L'Ambroisie, ses fameux produits de la mer par colis, depuis Concarneau]*
- *Ça s'est bien passé ?*
- *Oui, chef : j'ai fait un an et demi...*
- *Bien... Tu peux commencer quand ?*

## **BERNARD PACAUD ET ALAIN SENDERENS : vingt années, passés "derrière" un chef !**

Pacaud pendant dix ans, puis autant auprès d'Alain Senderens au *Lucas Carton*, la piste aux étoiles de Jérôme Banctel est en place : il n'a plus qu'à suivre les traces, avant de tracer son propre sillon : *"J'ai passé vingt ans derrière un chef [sic], mais pas n'importe lesquels !"* Avec le premier, il s'épanouit dans une maison familiale, soudée, au côté d'un chef formé par la Mère Brazier, à la cuisine classique, sans esbrouffe, ni faux-semblant. Avec Alain Senderens, changement de décor et surtout, de philosophie : parmi les révolutionnaires de la *"Nouvelle cuisine"*, dans les années 1970, cet érudit (décédé en 2017), réinvente l'accord mets et vin. Et façonne, à sa manière, lui aussi, le chef Banctel : *"Alain Senderens ? Nous l'appelions "monsieur", c'est dire... Un homme d'une ouverture d'esprit exceptionnelle, une manière de travailler qui lui appartenait, quelqu'un qui vous approchait avec bienveillance en vous signifiant, "on va te dire ce qui manque..." , bref, une remise en question permanente, huit années parfaites !"*

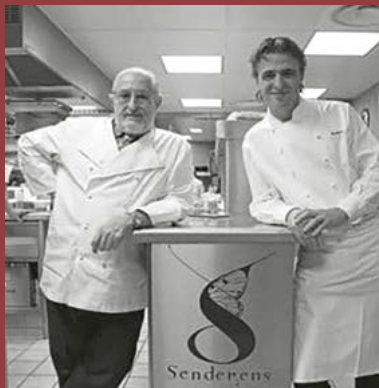
Les deux dernières s'avèrent plus complexes, Jérôme Banctel a l'idée d'être calife à la place du calife, aspire à racheter le *Lucas Carton*. Il formule une offre qui n'aboutit pas. Il se rêve en numéro un, aspire, peut-être à s'installer, l'idée l'avait d'ailleurs titillé après son départ de *L'Ambroisie*, *"mais Alain Senderens m'avait appelé et on ne pouvait pas dire non, à ce monsieur..."*

Répondre par la négative ? Un exercice tout aussi difficile, lorsqu'il s'agit d'échanger avec Michel Reybier. Le chef Banctel exerce alors, une fonction de consultant pour la chaîne d'hôtels *Mama Shelter* qui compte parmi ses fondateurs, l'homme d'affaires suisse. Ce dernier a un projet : ouvrir un hôtel en bas des Champs-Élysées. Il s'en ouvre auprès de Jérôme Banctel, *"Ça vous intéresse ?"* Rendez-vous est pris entre les deux hommes, au bord du lac Léman, à *La Réserve Genève*, l'établissement emblématique de l'univers Reybier. Le chef breton reprend la route pour Paris, contrat en poche. Reybier-Banctel, un duo de taiseux, un binôme de bosseurs invétérés ; les deux font la paire, une paire trois étoiles. Parce qu'ils le désiraient, parce qu'ils l'ont voulu, ont tout fait pour s'en donner les moyens, ensemble, chacun à sa place, fort d'une confiance et d'un respect mutuels.

## **Un breton de la terre, élevé par ses grands-parents !**

Les valeurs, celles de la terre notamment, Jérôme Banctel les connaît. À Piré-sur-Seiche, bourgade de deux-mille-cinq-cents âmes, à une trentaine de kilomètres de Rennes, le temps s'étire lentement, au rythme des saisons. La nature est reine, elle fait loi. Et écho auprès de Jérôme : son père, ouvrier mécanique et sa mère, qui œuvre dans le milieu hospitalier ont peu de temps à lui consacrer et éprouvent quelques difficultés, ce sont ses grands-parents qui veilleront sur lui : des grands-parents éleveurs de chevaux (des trotteurs), *"qui possèdent aussi, six vaches et beaucoup de champs"*. Une grand-mère qui cuisine également, au feu de bois, et qui fabrique son cidre. Jérôme se construit dans ce décor, ses deux frères cadets (plus jeunes de huit ans), arriveront plus tard. En attendant, il rêve de football et de sport-étude. Sauf qu'à la maison, il ne convainc personne : il lui faut opter pour un *"vrai"* travail. *"J'avais un bon copain qui, je le savais, avait trouvé sa voie. Je l'ai donc sollicité, je voulais savoir ce qu'il avait décidé de faire : le lycée hôtelier de Notre Dame de Saint-Méen-le-Grand ! Je n'avais aucune idée de la portée de cet établissement. Ce qui m'a convaincu ? D'apprendre par mon copain que nous rentrions chez nous seulement les week-ends, voire une fois par mois..."* Un peu de salle, un peu de cuisine, l'élève Jérôme se cherche un peu, beaucoup même. Jusqu'à son premier stage : Michel Kéréver à Enghien-les-Bains, *"la révélation !"* Le jeune homme devient fasciné par la *"vraie"* cuisine, par cet endroit *"au sein duquel tout est fait sur l'instant"*. Chaque midi, il est de coutume de préparer le déjeuner du chef qui mange dans son bureau : pour éviter les problèmes, la jeune garde apprend un rouage essentiel, faire simple... Un adage qui ne lui est pas d'un grand secours au moment de filer à Auch, chez André Daguin, à l'*Hôtel de France* (deux étoiles) : pour son deuxième stage, le voilà face à une grande inconnue : le foie gras ! Une expérience qui signe le clap de fin de sa période d'apprentissage. S'ensuit un passage par *La Bonne Auberge*, à Antibes, où au côté de *"Jo"* Rostang, l'apprenti breton découvre une cuisine plus épurée, avant de *"remonter"* sur ses terres, en Bretagne, à *La Taupinière*, dans les pas de Guy Guilloux. La boucle est bouclée. Après vingt ans passés derrière un chef [sic], Jérôme Banctel peut voler de ses propres ailes.

Nous sommes en 2015, Michel Reybier lui offre sa confiance et un écriin à sa hauteur : au sein de *La Réserve Paris*, le restaurant du palace – *Le Gabriel* –, accueille son maître de cérémonie.



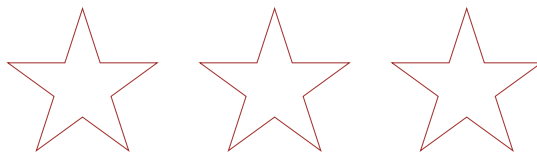
*Bernard Pacaud, Alain Senderens et Michel Reybier*

(de haut en bas),  
les trois figures tutélaires de Jérôme Banctel.

## PARIS EST TRIPLEMENT MAGIQUE !

Une nouvelle scène, un terrain d'expression qui se mérite : le chef se fait acteur de son propre rôle auprès du propriétaire des lieux. L'heure est aux testings, toujours à Genève, à quelques exceptions près. Quant aux retours, ils se font attendre, plusieurs jours, de nombreuses semaines, de longs mois : Michel Reybier est un taiseux ; Jérôme Banctel, un bossueur. Tous deux s'accordent, s'appriivoisent, à coup de confessions, de demandes, parfois péremptoires. *"En arrivant, M. Reybier m'accorde la possibilité de refaire [sic] la cuisine selon mes conditions : six mois de travaux ! En retour, il émet quelques volontés : véhiculer un esprit "maison", incarné par de petits espaces, un sentiment de proximité, l'idée de recevoir chez soi. Concernant la cuisine, il souhaite une pâte, une entrée froide et faire du monde [sic], autour d'une trentaine de couverts. Il s'ouvre à moi également, au sujet d'une ambition qu'il assume pleinement pour Le Gabriel : des étoiles..."* Moins d'un an après son ouverture, le restaurant en décroche deux. Pour le chef, le résultat *"d'un mix Pacaud, Banctel, Senderens"*, le fruit de l'héritage, la quintessence *"de vingt ans derrière un chef"*. Alors, la troisième, ce sera la sienne : à partir de ce moment-là, Michel Reybier est convaincu, il n'intervient plus : il contemple. La pandémie s'impose comme une parenthèse salutaire, *"nous avons continué à travailler, à envoyer [sic] trois-cents à quatre-cents plats quotidiennement et déjà, nous réfléchissions sur l'après qui, nous le savions, s'écrirait différemment..."* Revoir les volumes (de quinze à huit tables ; de quarante-cinq à vingt-deux couverts), l'offre (deux menus *Périples* et *Virées*, et un menu chasse proposé en saison d'octobre à décembre), le contenu (ramener la Bretagne natale du chef, s'inspirer de ses voyages, sa passion pour le Japon en forme de violon d'Ingres), détourner — aussi —, une technique issue de la pâtisserie qu'il découvre dès 2012, lors d'un séjour en Turquie, du côté d'Ankara, la cuisine à chaud : *"Je voyais quelqu'un mélanger de la chaud avec de l'eau... De retour en France, j'ai œuvré pour m'approprier cette approche : en travaillant sur une marinade, puis un artichaut, en faisant cuire au four, puis en cherchant les ingrédients qui permettraient d'optimiser au mieux cette réflexion..."* Au fil du temps, tout prend forme. Et corps. Le travail de l'esprit, sans doute. *"Auparavant, je revendiquais une cuisine d'instinct, très technique, très carrée où tout était pesé. Mais pour conquérir trois étoiles, aucune approximation n'est permise et surtout, il faut chercher à apporter quelque chose de nouveau : un style, une signature, une histoire."* La cuisine à chaud lui ouvre cette perspective : *"Nous l'avons martelé [sic], encore et encore. Pour tout ce qui a trait au végétal, nous avons recours à la cuisine à chaud : nous travaillons nos sauces, sans beurre et sans crème. Nous nous appuyons donc, sur des huiles, la farine de tapioca pour lier, sur des bouillons réduits, sur des jus de légumes, des jus de fruits pour l'onctuosité."* Avec Linh Nguyen, sa sous-chef et responsable de la création, l'osmose est totale, parfaite. Ça matche. En tous les cas, ça parle...





**Le 18 mars 2024, à Tours,  
c'est la consécration :  
trois étoiles !**

*“Honnêtement, je m’y attendais davantage l’année précédente, là, je ne savais pas, absolument pas... Avec le recul, j’ai le sentiment que cette récompense découle d’une régularité obtenue sur les deux dernières années ; avant, durant les années 2017, 2018, 2019, je dresse le constat d’avoir trop privilégié la technique, au détriment de la gourmandise. Après la pandémie, je suis revenu à l’essentiel, à une cuisine qui m’appartient : acide, percutante, maîtrisée, différente... Au Gabriel, d’aucuns sont censés connaître la promesse qui les attend, sauf que parfois, les gens mélangent tout, ils comparent : seulement, on ne change pas la personnalité d’un chef, on vient pour lui, on fait la démarche de ne faire qu’un avec sa sensibilité culinaire : affirmer qu’une expérience n’est pas bonne s’avère à mes yeux, — intellectuellement parlant —, incorrect ; dire de quelque chose que vous ne l’avez pas aimée, ne signifie pas la même chose...”*

Tout est affirmé avec le sourire. Au Gabriel, Jérôme Bancstel est chez lui ; à La Réserve Paris, il est comme à la maison. Aux côtés de Michel Reybier, il se sent épanoui ; les deux hommes n’ont pas prévu de se quitter de sitôt. Carla et Noah — vingt-ans —, les “faux” jumeaux du chef triplement étoilé, respectivement à l’école Ferrandi et en école de commerce, admirent sans réserve, la réussite de leur père. Un succès qui, à certains égards, relève de l’intime :

*Gabriel fait partie de la famille.*

# L'Auberge de Collonges, BOCUSE, UNE EXPÉRIENCE INOUBLIABLE !



Paris, par un beau-matin, déjà chaud et ensoleillé, “un fait rare en cette année 2024”, comprend-on, une fois passée, la porte de *La Réserve*. En bas des Champs-Élysées, la contre-allée fourmille : grooms, voituriers, belles personnes et belles voitures offrent un ballet parfaitement orchestré. Dans toutes les langues, ici, c’est comme si le monde avait un rendez-vous quotidien ; un peu comme à Collonges-au-Mont-d’Or, à l’Auberge, le restaurant de Paul Bocuse. Gilles Reinhardt en est le chef exécutif : avec Olivier Couvin, ils assurent l’héritage du primat des gueules, de la figure devenue tutélaire de la gastronomie française et mondiale. Une évidence pour le chef Reinhardt “de venir échanger quelques heures avec un confrère triple étoilé, Monsieur Paul l’aurait fait...” L’accueil est cordial, chaleureux : le chef bocusien n’est pas venu les mains vides : l’ouvrage *d’Auberge et d’histoire(s)*, dédié par tout l’équipage de Collonges, est un prétexte idéal pour nouer le dialogue. Facile car l’ADN est commun : “Je suis cuisinier et dans ma cuisine tous les matins, à 8h00 !” ; Gilles Reinhardt sourit : “Comme disait Paul Bocuse, « tu n’es pas un chef de bureau ! »”.

Il renchérit !

— Dans une interview, tu as précisé que ton passage chez-nous, à l’Auberge constituait ton plus beau souvenir, en matière de gastronomie ?

— C’est vrai !

— C’était quand ?

— (il réfléchit) Dé mémoire, en 2010, début juillet...

— J’étais là, je crois...

— Il me semble bien ! [Sourires]

— Tu n’étais jamais venu à l’Auberge, avant ?

— Jamais ! Pourtant, je n’attendais que ça... Il fallait le bon moment et il est arrivé, le contexte est assez dingue, d’ailleurs...

— Tu étais avec Alain Senderens ?

— Oui ! Comme tu le sais, M. Senderens et Paul Bocuse s’appréciaient beaucoup. À cette époque, je me rappelle qu’Alain Senderens exerçait une activité de consulting pour le Sofitel-Lyon-Bellecour : il avait donc, l’habitude de venir “chez-vous”, entre Rhône et Saône. C’est par son entremise que Monsieur Paul nous a accueillis à l’Auberge : Alain Senderens, moi et trois sous-chefs.

Mais la magie ne s’arrête pas là : Pierre Troisgros était également présent ! Tu imagines la rencontre : les deux avaient travaillé ensemble au Lucas Carton et voilà, l’équipe du moment leur faisait face. Des instants inoubliables ! Les anecdotes ont fusé : entre celui qui changeait l’heure de l’horloge pour se barrer plus tôt, la plante qui avait traversé la verrière, les histoires entre filles et garçons etc.

— Et la cuisine, elle était bonne [Sourires] ?

— Je n’étais venu que pour ça ! Vivre l’expérience Bocuse ! Les classiques, les charriots des desserts, je me rappelle de tout, absolument de tout ! Le foie gras, la sole, le rouget, le poulet etc. J’étais venu chercher un style, une signature, une histoire et j’ai eu un style, une signature et une histoire ! Ce qui rend un passage par l’Auberge à la fois unique et magique...



1. Avec Gilles Reinhardt, l’heure est au rappel des souvenirs, qu’il s’agisse de l’Auberge ou de Paul Bocuse. L’occasion pour le chef bocusien de remettre à Jérôme Banctel, l’ouvrage *d’Auberge et d’histoire(s)*, célébrant le centenaire de ce temple de la gastronomie mondiale.

2. Jérôme Banctel et Gilles Reinhardt entourent la sous-chef de *La Réserve* et bras-droit autoproclamé, Linh Nguyen.



**LALLIER**  
CHAMPAGNE

GUIDÉ PAR LA NATURE



**LALLIER**  
CHAMPAGNE  
Aÿ - FRANCE

Le Champagne Lallier présente sa nouvelle cuvée R.021, de la collection « Réflexion », élaborée et assemblée par Dominique Demarville notre Chef de Caves.

Ce brut non millésimé, composé à plus de 70 % de vin de l'année 2021, vieilli 36 mois, est un assemblage de Chardonnay, Pinot Noir et Meunier.

Il dévoile des arômes subtils de fleurs blanches et d'agrumes, offrant une expression unique du millésime.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# À L'ÉTRANGER

## JAPON

[www.hiramatsurestaurant.jp](http://www.hiramatsurestaurant.jp)

### Tokyo

Brasserie Paul Bocuse Le Musée

Brasserie Paul Bocuse Ginza

Brasserie Paul Bocuse Daimaru

Maison Paul Bocuse

### Kanazawa

Jardin Paul Bocuse

Café et Brasserie Paul Bocuse

### Nagoya

Brasserie Paul Bocuse La Maison

### Fukuoka

Brasserie Paul Bocuse Hakata

## ÉMIRATS ARABES UNIS

### Abu Dhabi

Monsieur Paul

Création d'un Restaurant & Pâtisserie Bocuse  
(ouverture en 2025)

## ÉTATS-UNIS

### Orlando

Parc Walt Disney World

Pavillon français d'Epcot

La brasserie Chefs de France

Le restaurant gastronomique  
Monsieur Paul

Les Halles Boulangerie-Pâtisserie

L'Artisan des Glaces

La Crêperie de Paris

Les Vins des Chefs de France

世界のボキユーズ

Bocuse

in the world

بوكوز في العالم

**BOCUSE**  
DANS LE MONDE

## ÉDITION

**bocuse edition**

– Parutions des ouvrages :  
« d'Auberge et d'histoire(s) - Bocuse,  
Maison de Famille depuis 1924 »  
et de « Rien n'empêche ! »,  
– Parution des Bocuse Magazine.

## MÉCÉNAT & TRANSMISSION

Fondation Paul Bocuse

[www.fondation-paul-bocuse.com](http://www.fondation-paul-bocuse.com)

64 sessions d'ateliers en France en 2024  
pour 650 collégiens participants.  
33 établissements partenaires.

## CONCOURS INTERNATIONAL

Bocuse d'Or

[www.bocusedor.com](http://www.bocusedor.com)

# EN FRANCE

## LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE

[www.bocuse.fr](http://www.bocuse.fr)

### L'Auberge du Pont de Collonges

50, rue de la Plage  
69660 Collonges-au-Mont-d'Or  
04 72 42 90 90

## LES MAISONS

[www.maisons-bocuse.com](http://www.maisons-bocuse.com)

### Brasserie Le Nord

18, rue Neuve  
69002 Lyon  
04 72 10 69 69

### Brasserie Le Sud

11, place Antonin-Poncet  
69002 Lyon  
04 72 77 80 00

### Brasserie L'Est

14, place Jules-Ferry  
69006 Lyon  
04 37 24 25 26

### Brasserie L'Ouest

1, quai du Commerce  
69009 Lyon  
04 37 64 64 64

### Brasserie des Lumières

Groupama Stadium -  
Olympique Lyonnais  
10, avenue Simone-Veil  
69150 Décines-Charpieu  
04 72 10 00 00

### Brasserie du Louvre

Hôtel du Louvre  
1, place André-Malraux  
75001 Paris  
01 44 58 37 21

### Brasserie Irma

74, rue Centrale  
74940 Annecy-Le-Vieux  
04 50 27 62 05

### Brasserie des Canuts

Boulevard de l'Europe  
68680 Chassieu

### Brasserie La Rotonde

Bd Maréchal  
de Lattre de Tassigny  
03200 Vichy  
(ouverture été 2025)

### Brasserie Bleu Impérial

Allée de l'Impérial  
74000 Annecy

### Bateau restaurant

#### Le Libellule

Quai Napoléon III  
74000 Annecy  
04 50 51 08 40

## LES RESTAURANTS

### Restaurant Fond Rose

25, chemin de Fond-Rose  
69300 Caluire-et-Cuire  
04 78 29 34 61

### Restaurant Marguerite

57, avenue des Frères-Lumière  
69008 Lyon  
04 37 90 03 00

## RESTAURATION

### Bocuse Original Comptoir

[www.bocuse-original-comptoir.fr](http://www.bocuse-original-comptoir.fr)

#### The Village

Parc du Couvent  
38090 Villefontaine  
04 74 82 13 06

#### Annecy Petit Port

74, rue Centrale  
74940 Annecy-Le-Vieux  
04 50 27 62 05

#### Lyon Vaise

6, rue Antoine Laborde  
69009 Lyon  
04 82 91 03 00

#### Eurexpo

Boulevard de l'Europe  
69680 Chassieu

### Le Bistrot Vichy

Bd Maréchal  
de Lattre de Tassigny  
03200 Vichy  
(ouverture été 2025)

## RÉCEPTIONS & ÉVÈNEMENTS

### Abbaye de Collonges

Quai de la Jonchère  
69660 Collonges-au-Mont-d'Or

## LES PRODUITS PAUL BOCUSE

### Produits d'exception

Epicerie fine

## TRAITEURS

### Comptoir Paul Bocuse

Halles Paul Bocuse  
102, cours Lafayette  
69003 Lyon

### C-Gastronomie

[www.c-gastronomie.fr](http://www.c-gastronomie.fr)

#### Lyautey

17, place Maréchal Lyautey  
69006 Lyon  
04 78 52 29 63

#### République

17, rue Childebert  
69002 Lyon  
04 78 42 24 57

#### Ouest Lyonnais

38, route de Brignais  
69630 Chaponost  
04 69 84 83 63

#### Saint-Cyr

1, Place du Général de Gaulle  
69450 Saint-Cyr-au-Mont-d'Or  
04 69 84 83 63

#### Tassin-la-Demi-Lune

79, avenue de la République  
69160 Tassin-la-Demi-Lune  
04 78 35 39 28

### Eurexpo

Boulevard de l'Europe  
69680 Chassieu  
04 72 22 30 33

## SAVOURE

[www.savoure-traiteur.fr](http://www.savoure-traiteur.fr)

### Restaurant Maison Savoure

#### Limonest

Parc Swen, 1 Rue des Vergers  
69760 Limonest  
04 37 64 64 50

#### Craponne

32, avenue Edouard Millaud  
69290 Craponne  
06 29 61 99 93

#### Neydens

500, impasse des Envignes  
74160 Neydens  
04 50 83 83 83

Retrouvez la Galaxie Bocuse  
en scannant ce QR code :





**Jérôme Bocuse, un terrien avant tout !**  
Ici, sur ses terres floridiennes,  
à trois-quarts à l'ouest d'Orlando.

**Président-fondateur :** Paul Bocuse

**Président :** Jérôme Bocuse

**Directeur de la publication :** Paul-Maurice Morel

**Directeur de la rédaction :** Christophe Magnette

**Rédactrice en chef :** Amal Morel

**Directeur artistique :** Ghislain Lainé

**Auteur :** Christophe Magnette

**Photographies :**

Couverture : création Emmanuel Bluy

Édito : © Céline Vautey

Reportage Orlando : © Emmanuel Bluy ; © Christophe Magnette p 7, 23, 29, 31 © Adobe Stock p 8, 10-11

Reportage 2<sup>e</sup> REG : © Caroline Dupain

Reportage Abu Dhabi : © Adobe Stock (p 38 à 41) © Bergoend (portrait p 40) ; © Aldar / Crisp Art House (p 42-43) ;

© collection privée Alain Vavro (photo de Paul Bocuse) ; © Fazenda Architectures (vues 3D p 44) et DR

Reportage Tokyo : © Société ITP - Ryoya Arakawa

Reportage La Tour d'Argent : © Saby Maviel ; © Thomas Renaut (p 69) et DR

Reportage Stéphanie Le Roux : © Stéphane de Bourgies p 70 ; © Saby Maviel p 71

Reportage Le grand Liam : © Saby Maviel

Collaborateurs *Restaurants & Brasseries Bocuse* : © Céline Vautey ; © Caroline Dupain : Yvan Charvet p 82 ;

© Nicolas Villion : Mickael Aupetit, p 79 - Mathieu Barat, p 80 - Emmanuel Le Rest, p 86 © Minh Thu Bui : illustrations

Reportage Vichy : © Saby Maviel p 92-93 et 96 © Xavier Thomas / Vichy mon amour (La Rotonde) ; © Julien Alexandre / Vichy mon amour (le dôme mauresque) ; © Bernard Tartinville / Vichy mon amour (photo de la ville) ; © Mairie de Vichy (p 98)

Reportage Opinel : © Saby Maviel et DR Opinel (photos d'archives et de produits)

Reportage Thiénot : © Saby Maviel et DR Thiénot

Reportage Cos d'Estournel : © Céline Vautey

Reportage Jérôme Bancnel : © Saby Maviel

Univers Bocuse p 124-125 : © Emmanuel Bluy

P 128 : © Gilles Reinhardt

**Conception, mise en page :** Ghislain Lainé

**Impression :** MP Édition

*Nous rendons hommage à Philippe Michel qui nous a tant aidé pour l'impression de nos éditions. Nos pensées vont à sa famille.*

**Remerciements :**

Jérôme Bocuse, Robin Bocuse et Paul Junior pour leur accueil ; colonel Guillaume Roy, commandant Stéphane Lurati et Axel Costanso-Bitz ; Caroline Dupain pour son énergie ; les chefs Olivier Couvin et Gilles Reinhardt pour leur engagement sans faille ; les équipes d'Aldar pour leur soutien ; Daimaru et Hiramatsu de faire perdurer la flamme Bocuse au pays du Soleil Levant ; André Terrail et Virginie Guyonnet qui font briller La Tour ; Vincent Le Roux pour sa bonne humeur communicative ; Frédéric Aguilera, Marie-Bénédicte Reynard et toutes les équipes de Vichy ; sans oublier François Opinel, Françoise Detroyat, Michel Reybier, Jérôme Bancnel et l'ensemble des collaborateurs des *Restaurants & Brasseries Bocuse* pour leur fidélité au nom Bocuse !

**Contact magazine / bocuse edition :** Amal Morel, directrice associée bocuse edition - 1, quai du Commerce - 69009 Lyon - amarel@bocuse-edition.com

ISBN : 978-2-9559560-6-9

**bocuse edition**



ASSUR-BP  
MULTIRISQUE PRO \*  
BANQUE POPULAIRE

**POUR VOTRE ACTIVITÉ PRO,**  
NOUS SOMMES LÀ DÈS QUE  
VOUS LA RÊVEZ...


NATURELLEMENT, NOUS SOMMES LÀ  
**POUR L'ASSURER !**

**BANQUE  
POPULAIRE**   
**AUVERGNE RHÔNE ALPES**

COMMUNICATION À CARACTÈRE PUBLICITAIRE ET SANS VALEUR CONTRACTUELLE

\* Label d'Excellence (valable un an) décerné par LES DOSSIERS DE L'ÉPARGNE (jury d'experts en produits d'assurance). Pour plus d'informations, consultez le site internet : <https://label-excellence.provideo.com>

Le contrat ASSUR-BP Multirisque Pro est un contrat assuré par BPCE IARD - Société Anonyme à Directoire et Conseil de Surveillance au capital de 50 000 000 euros entièrement versé - Entreprise régie par le Code des assurances - 401 380 472 RCS NIORT - N° TVA intracommunautaire FR 15 401 380 472 - CODE APE 6512 Z - Siège Social : Chaban 79180 CHAURAY France - Adresse : Chauray BP 8410 79024 NIORT Cedex 09 France et distribué par Banque Populaire Auvergne Rhône Alpes.

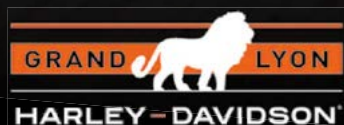
Banque Populaire Auvergne Rhône Alpes - Société Anonyme Coopérative de Banque Populaire à capital variable, régie par les articles L512-2 et suivants du Code Monétaire et Financier et l'ensemble des textes relatifs aux Banques Populaires et aux établissements de crédit Siren 605 520 071 RCS Lyon - Intermédiaire d'assurance N° ORIAS : 07 006 015 - Siège social : 4, boulevard Eugène Deruelle - 69003 LYON - N° TVA intracommunautaire : FR 00605520071 - Juin 2024 - Crédit Photo : Adobe Stock 



HARLEY — DAVIDSON®

# CROQUEZ LA VIE À PLEINES DENTS

**2025 : Un millésime d'exception. Soyez parmi les premiers à découvrir les tous nouveaux modèles Harley-Davidson.** Venez les admirer, tomber sous le charme et réserver votre essai sur ces modèles qui entretiennent le mythe de la plus belle des manières. Côté style, nous avons placé la barre haut cette année en ne faisant aucune concession ! Découvrez vite notre nouvelle collection Harley-Davidson qui allie style, confort et performances techniques comme jamais auparavant. Bien entendu, nous pouvons vous proposer une reprise de votre moto actuelle quelle qu'en soit la marque, des solutions de financements adaptés à chacun et des assurances. Et Harley-Davidson Grand Lyon c'est également un atelier pour prendre soin de vos motos, une gamme d'accessoires pour les embellir et une boutique équipements du motard et vêtements stylés aux couleurs de la marque.



## HARLEY-DAVIDSON GRAND LYON

58 Chemin de la Bruyère  
69570 Dardilly  
04 72 52 14 41  
harley-lyon.com



© H-D 2024, Harley, H-D, Harley-Davidson et le logo Bar & Shield sont des marques commerciales de HARLEY-DAVIDSON MOTOR COMPANY.

Pensez à covoiturer #SeDéplacerMoinsPolluer