

## In Francia si celebra il centenario della nascita dello chef Paul Bocuse

21 Gennaio 2026



PARIGI – Le Coq, il galletto come emblema di coraggio in Francia e di orgoglio gastronomico, tatuato sul suo braccio sinistro veniva esibito, con ironia e fierezza, dallo chef **Paul Bocuse**. Ed è proprio il galletto ad essere scelto dalla Maison Bocuse per rendere omaggio al gran maestro della cucina francese, in apertura del centenario della nascita (11 febbraio 1926, a Collonges-au-Mont-d'Or, Francia).

“Per aprire questo anno eccezionale – fa sapere sui social lo storico gruppo di ristorazione d’Olttralpe – rendiamo omaggio al ‘papà’ della cultura culinaria attraverso una collezione di galletti per celebrare l’audacia, l’apertura al mondo e lo spirito pioniere di Monsieur Paul. Le nostre specialità contengono cinque ciondoli unici, ognuno con la sua storia, ma solo uno di essi, il Gallo d’Oro, apre le porte a una esperienza top che verrà presto annunciata”.

Tra i meriti riconosciuti a Bocuse quello di aver valorizzato nell’alta cucina il gusto del vero e

dell'autentico e di aver posto con forza l'accento sulla qualità delle materie prime e sui prodotti locali e popolari dei mercati, ma anche di aver saputo comunicare la sua rivoluzione culinaria a tutti, dagli addetti ai lavori a chi segue i programmi televisivi.

Tra le più celebri portate: la zuppa ai tartufi neri, servita in un ramequin coperto di pasta sfoglia, o la scaloppa di salmone all'acetosella, entrambe parte del menu Elysée del 25 febbraio 1975, servito in occasione del conferimento allo chef della Legione d'onore.

In Italia una biografia del celeberrimo cuoco francese, dal titolo *Paul Bocuse. Lo chef, il mito*, in un libro del giornalista **Robert Belleret** edito da Giunti, evidenzia che "per questo cuoco partito dal nulla e senza diploma, pioniere in tanti ambiti, le tre stelle Michelin contavano tanto quanto il suo titolo di Miglior operaio di Francia, ottenuto nel 1961".