

# Adieu Paul Bocuse! Der berühmteste Koch der Welt ist tot

## Erinnerungen an eine ziemlich besten Freund

*Von unserem Frankreich-Korrespondenten*

*Jörg Zipprick*

Im Alter von 91 Jahren ist Paul Bocuse am. 20 Januar 2018 verstorben, in dem Zimmer, in dem er zur Welt kam, in seiner Auberge an der Saône. Er war der berühmteste Koch der Welt und noch vieles andere mehr, aber der Erfinder der Nouvelle Cuisine war er nicht. Paul Bocuse hatte das Bild der Köche geprägt. Die Pose des *Grand Chef* mit den verschränkten Armen und der hohen Kochmütze bleibt steinern in Erinnerung. Aber auch das Bild vom findigen Koch, der als Unternehmer seine Ideen bis nach Amerika und Tokio exportierte. Frankreichs Staatspräsident Macron würdigte ihn als „mythische Figur“.

Mehr als 45 seiner Lebensjahre hat Bocuse die Titelseiten der Welt geschmückt, hat uns mit seinem unnachahmlichen Humor begleitet: Unvergessen, wie er gemeinsam mit Georges Duboeuf im Weinberg Cola trinkt, noch frappanter das täuschend echt nachgestellte Abendmahl mit Chapel, Vergé, Guérard als Apostel und Bocuse selbst als Erlöser. Oder Monsieur Paul während einer Überschwemmung mit dem Surfbrett vor seinem Restaurant. Alles erreicht hatte er ohnehin: Drei Sterne im *Michelin*,

etliche Zweitlokale in Form diverser Bistros, ein Kochwettbewerb, der schon zu Lebzeiten „Goldener Bocuse“ heißt, Kochbücher mit Bestsellerauflagen.



Kein Zweifel, Paul Bocuse war eine Legende, ein Phänomen, nein: eine Ikone, die Inkarnation der *Cuisine Française*. Urgestein. Einer, der selbst am Anfang noch mit Kohleöfen kochte und über die letzten 65 Jahre Fortschritt staunte. „Du willst 180 Grad – bitte sehr, auf das Grad präzise.“ Bocuse war der erste Rockstar unter den Küchenchefs. Übervater der Berufsgruppe der Köche war er auch. Mit seinem Sinn für

Kommunikation hat Paul Bocuse dazu beigetragen, dass die Gäste heute die Namen der Köche kennen, nicht die der Restaurantbesitzer und der Maître d'hôtels. „Ich nehme nichts für mich in Anspruch, außer den Köchen ihren Namen und ihre Restaurants wiedergegeben zu haben“, sagt Bocuse selbst und scherzt: „Natürlich habe ich dazu beigetragen, dass die Köche die Küche verlassen. Jetzt kommt es darauf an, dass sie auch mal drinbleiben“ (zitiert nach Quentin Crewe: *Great Chefs of France*, 1978).

Ein wenig scheint er sich heute noch über den eigenen Erfolg zu wundern: „Verglichen mit Michel Guérard oder Roger Vergé ist Paul Bocuse nicht am besten platziert, um die französische Küche zu inkarnieren“, heißt es in seiner Biografie. Doch Paul sprach immer – und ganz natürlich – im Namen aller und war schon ein Meister der PR, als „Public Relations“ höchstens bei Waschmittelkonzernen, nicht aber bei Köchen existierte. Mal ließ er in einer Lokalzeitung Rezepte wie „Lammkeule nach Straßenarbeiterart“ publizieren: Lamm 35 Minuten in den heißen Teer hängen und bei Tisch aus der Kruste befreien. Mal benannte er eine Straße in Lyon nach einem Restaurant, lud

sämtliche Journalisten ein und hielt dann selbst die Festrede. Der Bürgermeister, der in keiner Weise über die neue „Rue Leon de Lyon“ unterrichtet war, hatte sich angeblich verspätet.

Doch die Marke „Bocuse“ wurde nicht nur auf solchen Späßen aufgebaut. *Le Chef* verstand es stets sich in Szene zu setzen: 1977 etwa wurde ihm vom Unternehmen Bragard eine Kochjacke aus ägyptischer Baumwolle buchstäblich auf den Leib geschneidert, komplett mit Namenszug auf der Brust. Letzterer hat sich inzwischen grenzübergreifend durchgesetzt. Seine Kochmützen waren größer als die anderen damaligen Modelle und ließen ihn um fast einen halben Meter wachsen.

Seine erste Reise nach Amerika war noch eine Herausforderung. Damals, Mitte der sechziger Jahre, reisten er und sein Team jeweils mit einer halben Tonne Material durch Amerika. Gut 15 Jahre später eröffneten sie gar ein Restaurant in Disneyland. Da war der Name Bocuse längst eine Marke in den „Daimaru“-Shoppingtempeln in Japan, die seit 1976 mit Bocuse-Weinen sowie Marmeladen und Essigen des Großmeisters handelten. Mit den Multi-Aktivitäten kam die Frage auf, wer bei Bocuse eigentlich koche. „Dieselben, die kochen, wenn ich da bin“, pflegte er zu sagen. Die vollständige Abnabelung eines Chefs von seinem Restaurant war damals neu, für einige Gäste auch schockierend. In gewisser Weise hat er damit anderen Köchen wie Alain Ducasse den Weg bereitet. Paul war der *Grand Chef* für Frankreichs Gesellschaft, aber immer auch der gute Kumpel. François Mitterand meinte einmal zu ihm, mit Anspielung auf seine berühmte Trüffelsuppe „Giscard d'Estaing“: „Bitte servieren Sie mir nie Wachteln „große Koalition“.“

Am 30. Oktober 2000 bekamen auch sämtliche deutschen Köche der Extraklasse Post von Paul Bocuse aus Lyon. Sie wurden nach Paris gebeten, zum Abschied von *Michelin*-Direktor Bernard Naegellen. Bocuses Idee: Die Köche Europas sollten ihrem ehemaligen Tester eine Kochjacke mit ihren Autogrammen schenken. Dies sei eine Geste der „Dankbarkeit und Freundschaft“. Bocuse war ein Tausendsassa mit feuriger

Fantasie. Nur eines ist Bocuse entgegen eines weitverbreiteten Missverständnisses nicht und will es auch gar nicht sein: der Prophet der Nouvelle Cuisine.

Monsieur Paul, wie man ihn in Frankreich gerne respektvoll nannte, war im Grunde stets konservativ. Sein Großvater Joseph war Koch. Weil Großmutter Maria, so erzählte man in Lyon, den Gästen wohl ein wenig zu gut gefiel, wurde Joseph eifersüchtig und verkaufte nicht nur das Lokal, sondern sogar den Familiennamen an einen Monsieur Borisoff aus Russland. Auch Vater Georges war Koch, seine Mutter stammte aus einer Gastronomenfamilie. Geboren wurde Paul über der Gaststube, dieses Zimmer nutzt er bis zum Schluss. Auf die Frage eines Restaurantkritikers, was er im Laufe der Jahrzehnte hier verändert hätte, antwortete Bocuse lakonisch, er hätte die Bettwäsche neu bezogen.

Die ersten Versuche in der Küche unternimmt Paul Bocuse 1942 in einem Lyoner Restaurant. Es herrschte Krieg, eingekauft wurde auf dem Schwarzmarkt. Zwei Jahre später kämpfte er selbst im Elsass, wurde von einer deutschen Kugel schwer verwundet. In einem amerikanischen Lazarett retteten die Ärzte sein Leben mit Transfusionen. „In meinen Adern fließt amerikanisches Blut“, kommentierte er. Kurz nach dem Krieg machte er in Paris auf dem Schwarzmarkt Geschäfte, frequentierte das Nachtleben der Hauptstadt und ließ sich einen gallischen Hahn auf die Schulter tätowieren. Mit 23 Jahren fand er den Weg zurück in die Küche, arbeitete bei Mutter Brazier in Lyon, bei Fernand Point in Vienne und schließlich im Luxuslokal Lucas Carton in Paris. Bei Mutter Brazier waren die Tage lang: Von 5 Uhr morgens bis 23 Uhr wurde gearbeitet – nicht nur gekocht, das wäre zu wenig. Bei Muttern gab es Kühe zu melken, einen Gemüsegarten zu bestellen und natürlich mussten die jungen Köche auch die Wäsche waschen. Bocuse verehrte seinen Lehrmeister Point, sagte, er sei sein Mentor, sein Pygmalion, ein wahrhaft großer Mann gewesen. Im Lucas Carton spielten Bocuse und seine

Küchenkumpels dem Chef diverse Streiche. Einmal, heißt es, hätte er Schädel aus den Pariser Katakomben stibitzt, die der dortige Chefkoch Gaston Richard später im Saucenopf wiederfand.

Von 1956 bis 1959 arbeitete Paul Bocuse Seite an Seite mit seinem Vater in der familiären Auberge, dem Lokal des Schwiegervaters. Den Weg zu den Sternen schlug er nach dem Ableben von Georges ein. Das Lokal, dessen Toiletten sich damals noch im Hinterhof befanden, renovierte er mit seiner Frau Raymonde. Aus dem Wettbewerb *Meilleur Ouvrier de France* ging er als Sieger und „bester Handwerker Frankreichs“ hervor. Die drei Sterne des *Guide Michelin* gewann er 1965, mit 36 Jahren, dank Gerichten wie Schinken, im Heu gegart, Forellenmousse, Seewolf in Teigkruste oder gegrillter Poularde.

Paul Bocuse, der Mann der den Köchen ihre Namen gab, kaufte auch seinen zurück: den Namen, den Großvater Joseph an Borisoff abgetreten hatte. Sein Ausflug in die Nouvelle Cuisine, wie sie von den Restaurantkritikern Henri Gault und Christan Millau gepredigt wurde, erschöpfte sich auf einige PR-Veranstaltungen und eine Fernsehsendung, in der Paul die Mikrowelle lobte. Im deutschen Sprachraum wurde das Missverständnis, das ihn zum Propheten der neuen Küche erklärte, durch seinen damaligen Verlag verschärft. Der taufte sein Werk *La Cuisine du marché* einfach zur „neuen“ statt zur „marktfrischen Küche“ um.

„Paul ist der direkte Erbe der Küche von Fernand Point“, meinte sein Freund Pierre Troisgros. Die Cuisine des größten Chefs der Fünfzigerjahre war üppig, aber produktbezogen. Einige Gerichte wie die Seezunge mit Nudeln standen schon auf Points Karte. In seiner Biographie irritierte ihn vor allem die Brüsseler Regulierungswut: „Wir Köche werden eines Tages nur noch vorgekochte Produkte zusammensetzen. Schon heute haben wir aus Hygienegründen nicht mehr das Recht, einen Saucenfonds anzurühren. Es sei denn, wir schmeißen ihn abends

weg.“ Zu gewissen modernen Küchenpraktiken meinte er: „Es gibt Klassik und es gibt Rap. Ich verteidige die Klassik. Die wissenschaftlichen Methoden übersteigen meinen Intellekt. Ich weiß lieber, wie die Henne ernährt wurde, statt zu erfahren, auf wie viel Kubikmeter ich ein Eiweiß strecken kann.“

Einen solchen im besten Sinne eigenwilligen Koch hat es zuvor nie gegeben, und so wird es auch bleiben.

*Digitale Illustration Aufmacherbild: Francesco Strazzanti*