

## **Wybitny kucharz Paul Bocuse**

W tym roku odszedł Paul Bocuse, jeden z najwybitniejszych kucharzy francuskich. Dzisiaj chcemy przybliżyć Wam sylwetkę tego niezwykłego człowieka.

### **Nota biograficzna**

Paul Bocuse urodził się 11 lutego 1926 roku w Collonges-au-Mont-d'Or, pochodził z rodziny kucharzy. Już jako dziecko interesował się kuchnią, uwielbiał łowić ryby i polować. W wieku 16 lat zaczął pracować na kuchni w restauracji de la Soierie w Lyonie. Mając 18 lat, w 1944 roku wstąpił do Armii Wolnych Francuzów (walczył w 1 dywizji). Po wojnie wrócił do Lyonie, gdzie uczył się fachu od Eugénie Braziera, potem wyjechał szkolić swój warsztat kulinarny w Paryżu u Gastona Richarda. W latach 50. XX wieku Bocuse szkolił się u Paula Merciera, który zawsze był dla niego wielkim mistrzem i mentorem.

### **Sukcesy kucharza**

W 1958 roku Paul Bocuse powrócił do rodzinnej miejscowości i otworzył razem z ojcem restaurację L'Auberge du Pont de Collonges. Kucharz ozdobił ją swoimi rzeźbami i obrazami. Tego samego roku restauracja została odznaczona pierwszą gwiazdką Michelin. W 1962 roku restauracja otrzymała drugą gwiazdkę, a w 1965 trzecią. L'Auberge du Pont de Collonges ma taką samą ilość gwiazdek niezmiennie od 1965 roku – to restauracja, która ma takie wyróżnienie najdłużej. Obecnie znajdująca się w regionie Owernia-Rodan-Alpy L'Auberge du Pont de Collonges uważana jest za prawdziwą świątynię kuchni francuskiej. W 1975 roku Paul Bocuse gotował dla ówczesnego prezydenta Valéry'ego Giscarda d'Estainga. Zaserwował zupę z czarnych trufli. Prezydent odznaczył go komandorem Legii Honorowej. Od 1983 do 1990 roku Bocuse był prezydentem stowarzyszenia Euro-Toques zrzeszającym 3000 kucharzy europejskich. W kolejnych latach kucharz otwierał kolejne restauracje, bistra i brasserie.

### **U honorowanie Paula Bocuse'a**

W 1987 Paul Bocuse stworzył konkurs kulinarny Bocuse d'Or, dzisiaj zaliczany jest on do jednego z najbardziej prestiżowych konkursów tego typu na świecie. W 1990 roku kucharz otworzył instytut kulinarny pod swoim nazwiskiem. W kolejnych latach otwierano kolejne placówki. Odbywają się tam czteromiesięczne szkolenia z zakresu regionalnej kuchni francuskiej i doboru wina. W 2011 roku Paul Bocuse został uznany za Kuchmistrza stulecia (Chef of the Century) przez The Culinary Institute of America. Paul Bocuse przez wiele lat chorował na parkinsona, zmarł w wieku 91 lat 20 stycznia 2018 roku. Słynnego kucharza zalicza się do pionierów nowej kuchni francuskiej (fr. nouvelle cuisine). Koncepcja ta zrywała z tradycją kuchni francuskiej. Kucharze skupili się na podkreśleniu naturalnych smaków i aromatów oraz nietuzinkowych połączeniach produktów. Zrezygnowano z tłustych sosów, ograniczono ilość cukrów i tłuszczów, zredukowano czas gotowania. Potrawy tworzy się na bieżąco, ze świeżych składników i bardzo dba o ich prezentację.

## Top 5 dań kuchni francuskiej

Kuchnia francuska jest uznawana za jedną z najlepszych na świecie. Jakie smaki urzekły nas najbardziej? Jakie potrawy znalazły się na naszej liście top 5 dań kuchni francuskiej?

### **Francuska zupa cebulowa (fr. soupe à l'oignon)**

O francuskiej zupie cebulowej krążą legendy. Do jej zrobienia potrzeba cebuli, oliwy, masła, chleba, żółtego sera i bulionu, najczęściej receptura wzbogacona jest białym winem. Zupa swój wyjątkowy smak zawdzięcza karmelizowanej cebuli oraz zapiekanej na górze grzanki z serem. Przepis na zupę cebulową w tym wydaniu został opracowany w XVII wieku. Jedną z legend głosi, że potrawę wymyślił Ludwik XV, który podczas pobytu w swoim domku myśliwskich miał tylko masło, cebulę i szampana. Potrawę podobno spopularyzował Stanisław Leszczyński, który spróbował tej zupy w oberży pod Paryżem, poprosił kucharza Nicolasa Apperta o przepis na nią, a następnie przekazał swojemu kucharzowi w Wersalu. Nicolas Appert opisał francuską zupę cebulową w swojej książce kucharskiej, wydanej w 1831 roku, nazywając ją soupe à l'oignon à la Stanislas. Francuska zupa cebulowa jest podawana na ciepło, jako przystawka.

### **Bouillabaisse**

Kolejną bardzo znaną i cenioną zupą jest bouillabaisse, czyli francuska zupa rybna z Prowansji. Bouillabaisse przyrządza się z kilku gatunków ryb morskich (np. barwena, żabnica, dorada, gurnard) i owoców morza (np. langusty, kraby), czosnku, pomidorów i oliwy, potrawę doprawia się pieprzem i szafranem. Po ugotowaniu zupę precedza się, na osobnym półmisku podaje się owoce morza i ryby, na których była gotowana zupa. Podobnie jak francuska zupa cebulowa bouillabaisse był kiedyś popularną potrawą wśród niezamożnych warstw społeczeństwa. Potrawę jadło się często w rodzinach rybackich. W 1980 kucharze z Marsylii zdefiniowali podstawowe składniki tej regionalnej zupy, aby zapobiec podawaniu każdej zupy rybnej pod taką nazwą. Doskonale wpisująca się we francuską kuchnię zupa bouillabaisse jest ceniona na całym świecie.

### **Pot au feu**

Na liście top 5 dań kuchni francuskiej musiało znaleźć się danie główne z mięsem. Kolejnym słynnym daniem jest pot au feu – dosłownie tłumacząc garnek na ogniu. To danie, które spożywa się na dwa sposoby: jedząc esencjonalny bulion i ugotowane mięso. Pot au feu przyrządza się z wołowiny (policzki wołowe, golonka, żeberka czy inne części oraz szpik lub ogon wołowy) i warzyw takich jak marchewka, por, ziemniak, seler, cebula. Danie doprawia się ziołami, solą, czarnym pieprzem i goździkami. Pot au feu podaje się z makaronem jako zupę (przystawkę) lub wykorzystuje potem do gotowania i robienia sosów. Przepis na pot au feu pochodzi z XIII wieku.

### **Wołowina po burgundzku (fr. boeuf bourguignon)**

Boeuf bourguignon nie wygląda imponująco wizualnie jako danie, ale smak tej potrawy jest doskonały. Słynny gulasz powstaje z wołowiny gotowanej w czerwonym winie z grzybami, cebulą i boczkiem, pietruszką, tymiankiem i ziele angielskim. Długie gotowanie na wolnym ogniu sprawia, że wszystkie składniki doskonale sobą przesiakają, a danie ma głęboki aromat. Boeuf bourguignon jest podawana na ciepło z warzywami takimi jak ziemniaki, fasolka szparagowa czy marchewka. Wołowina po burgundzku nazywa się tak ze względu na pierwotne miejsce podawania potrawy, ale także ze względu na mięso oraz wino, które dodaje się do dania – Burgundia słynie z hodowli bydła oraz doskonałego czerwonego wina. Początkowo było to danie przyrządzane przez rolników na święta, potem stało się elementem niedzielnego obiadu, a dzisiaj jest to potrawa ceniona w całej Francji i poza jej granicami.

### **Ratatouille**

Pisząc naszą listę top 5 dań kuchni francuskiej, pomyślałyśmy także o osobach, które nie jedzą mięsa. Bez wątplenia najpyszniejszym francuskim daniem wegetariańskim jest ratatouille. Danie to

tak jak bouillabaisse pochodzi z Prowansji. Ratatouille przygotowuje się z warzyw takich jak bakłażan, cukinia, pomidor, papryka czerwona i żółta, cebula, czosnek pokrojonych w plasterki lub kostkę. Do potrawy używa się także oliwy z oliwek oraz mieszanki ziół. Ratatouille jest często dodatkiem do mięsa, ale występuje także jako danie główne i jest wtedy podawane z ryżem, ziemniakami lub chlebem.