

COMMUNIQUE DE PRESSE

Boulogne-Billancourt, le 20 janvier 2018

Michelin présente ses sincères condoléances à la famille, aux proches et aux collaborateurs du chef Paul BOCUSE, distingué de trois étoiles depuis 1965 par le guide MICHELIN pour son Auberge de Collonges-au-Mont-d'Or, qui s'est éteint ce jour à l'âge de 91 ans.

« *Figure iconique de la cuisine française, Paul BOCUSE a œuvré tout au long de sa vie au rayonnement de la gastronomie française et à la valorisation du métier de cuisinier, qu'il a révolutionné* » commente Claire DORLAND-CLAUZEL, membre du comité exécutif du groupe MICHELIN, Directeur des Relations extérieures, du développement durable et du guide MICHELIN.

Encourageant les chefs à sortir de leurs cuisines et à s'intéresser au monde extérieur, favorisant la transmission des techniques et des savoir-faire, Paul BOCUSE a formé des générations de chefs avec pour toujours la volonté de leur apprendre à respecter le produit et à imaginer une cuisine simple mais de goût.

Fort de sa générosité, de son aura et de son amour de la cuisine et des traditions, Paul BOCUSE a fait rayonner l'excellence à la française aux quatre coins du monde. Sa soupe aux truffes, son loup en croûte, sa poularde en vessie, ses rougets en écailles de pommes de terre sont autant de plats devenus aujourd'hui incontournables dans le paysage gastronomique mondial, et qui ont permis au monde entier de découvrir les richesses de notre terroir.

« *Comme tous les membres de la famille de la gastronomie française, le guide MICHELIN est aujourd'hui en deuil d'une de ses figures les plus emblématiques. L'expérience de la cuisine de Paul BOCUSE dépassait la perfection technique ; elle créait une émotion inoubliable* » précise Michael ELLIS, Directeur international des guides MICHELIN.

Paul Bocuse est à ce jour le seul restaurant au monde à détenir trois étoiles au guide MICHELIN depuis cinquante-trois ans.

Contact Presse :

Samuelle DOROL

Tel : +33 (0)1 45 66 22 22

Mail : [samuelle.dorol@michelin.com](mailto:samuella.dorol@michelin.com)

