

# Paul Bocuse

Paul Bocuse est né le 26 février 1926 et mort le 20 janvier 2018

Il a un restaurant à Lyon. Il est connu comme cuisinier gastronome .

Son restaurant a gardé ses 3 étoiles pendant 45 ans . Il a ouvert plusieurs brasseries dans Lyon et au Japon . Une de ses spécialité<sup>s</sup> est la soupe aux truffes ,faite pour Valérie Giscard d'Estain . PAUL Bocuse dit monsieur le président :

On va casser la croûte<sup>s</sup> !!!!!

Une de ses recettes très recherchée est la Poularde demi-deuil en vessie

C'est une vessie gonflée avec dedans une volaille et glissée<sup>s</sup> sous la peau du volatile<sup>s</sup> des truffes noires. Ceci donne des parfums hors du commun .

Il a été<sup>s</sup> sacré cuisinier du siècle et surnommé le pape de la cuisine !!!!

(Jade)