



## Szellem a fazékból - Monsieur Paul

2015 február 01. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

A világ leghíresebb szakácsa. Úgy is viselkedik. Összefont karral t?ri, hogy lapogassák, fényképezzék; ha ereje engedi, zokszó nélkül aláír félszáz szakácskabátot, posztert, lábost, türelmesen pózol a szponzorok molinója el?tt. Mit tehetne?

Nyolcvankilenc éves, és ötven éve – 1965 óta – ?rzi három Michelin-csillagát. Nemzeti ereklye, akár az Eiffel-

torony vagy a rokfort.

Éc csinált magából él? legendát. Lyon oroszlánja (az angol szójátékban „Lion of Lyon”) egész életében azért harcolt, hogy a szakácsok sztárok legyenek. Ezért született a hatvanas évek vége felé a Nouvelle cuisine mozgalma, ezért hozta létre az európai szakácsok unióját, indította el 1987-ben (saját nevében) a világ legrangosabb szakácsversenyét, alapított 1990-ben Écullyben gasztronómiai f?iskolát, nyitott 23 éttermet Franciaországban, Svájcban, Japánban, az Egyesült Államokban. Az történt vele, amit Éc akart. „Nem tettem semmi különöset – szokta mondogatni –, csak visszaadtam a konyhát a konyhaf?nököknek.”



### » Azért harcolt, hogy a szakácsok sztárok legyenek

Ennél persze többet tett. Kiszabadította a francia gasztronómiát a nehéz barna mártások, túlkészített hús- és halételek rémuralma alól, visszaadta az alapanyagok (kézm?vesek és kistermel?k) becsületét. Neki köszönhet? a kárdi nev? zöldség, a bresse-i szárnyas fennmaradása és világhíre. Szerencsés kézzel ötvözte a hagyományt és a kreativitást, utazásai révén átjárhatóvá tette a nemzeti konyhákat, mesterien bánt a médiával: a f?zésb?l divatot teremtett. Közben bölcsen elkerülte az elmúlt ötven év trendi irányzatait, a fúziós, molekuláris konyha csapdáit, megmaradt hajdani két mestere, a lyoni Brazier mama és Fernand Point alapreceptjénél: „A konyha lényege a min?ség és kreativitás.”

A csúcsgasztronómia császára eközben úgy tekint magára, mint a kis Paolóra, aki a t?zhely fölött született

többgenerációs szakácssaládból, és ma is az egyszer? kézm?vesek között érzi magát a legjobban. Ugyanaz a frissen keményített, makulátlan séfsüveg, klasszikus séfkabát, ropogós fehér kötény (amit mindig ugyanazzal a mozdulattal simít végig), nyakában a szakma legjobb kézm?vesének (Meilleur ouvrier de France) járó kitüntetés kék-fehér-piros szalagja és medálja. Mostanáig (becsületrendjei, elnöki tisztségei ellenére) erre a legbüszkébb.

De hát Bocuse önmaga múzeuma. Lyonban 2006 óta a nevét viseli a központi vásárcsarnok, sajtárusok, hentesek, halkeresked?k tucatja hirdeti (életnagyságú poszterével a kirakatban), hogy a „séfek királya” nála vásárol. Viaszfigurája ott pózol De Gaulle mellett a párizsi Musée Grévin panoptikumában, egész alakos aranyozott szobrait vihetik haza a szakácsverseny gy?ztesei, és ennek kicsinyített mása fityeg rajongók ezreinek a kulcstartóján.

Pedig nem ? volt a legtehetségesebb. Elismeri, hogy a Troisgros fivérek vagy Michel Guérard invenciózusabb szakács. Emblematikus étel is kevés köthet? a nevéhez; a híres szarvasgomba-levest, amit a francia köztársasági elnök (Valéry Giscard d'Estaing) tiszteletére kreált, inkább a története élteti, mint az íze. De senki nem értett úgy a marketinghez, mint ?. Christian Millau említi, hogy egyik menükártyájára a következőt írta: „Hála kulináris zsenialitásának, Paul Bocuse világhír?vé tette a francia konyhát.” Melyik másik szakács mert volna leírni egy ilyen mondatot?

Vinkó József - [www.valasz.hu](http://www.valasz.hu)

### **Szellem a fazékból - Gasztrotörténetek**

Ínycsiklandó történetek a Magyar Konyha f?szerkeszt?je, a Heti Válasz gasztronómiai rovatának szerz?je, Vinkó József tollából.

Bolti ár: 3300 Ft

Kiadói akciós ár (20% kedvezmény): 2640 Ft

Heti Válasz H?ségprogram ár (40% kedvezmény) : 1980 Ft

Megjelenés: 2013 december

[ONLINE RENDELÉS](#)

**A szerz? ajánlása:**

„Úgy lapozd ezt a könyvet, Kedves Olvasó, mintha épp csak bekukkantottál volna a konyhába, ahová az illatok csalogattak. Kíváncsi voltál, mi f? a fazékban. Óvatosan emeld meg egyik-másik fed?t, szimatolj be a süt?be, kóstold meg a mártást, vigyázz, meg ne égesd a nyelved. A fed? alól most nem illatok szállnak feléd, hanem ínycsiklandó történetek.”

**Kiadói kedvezményes árusítás:****Heti Válasz Kiadó**

1027 Budapest, Horvát u 14-24., V. emelet.

Telefon: (061) 461-1400

Nyitva tartás: H-P: 8-16.30 óráig

E-mail: [repcio@hetivalasz.hu](mailto:repcio@hetivalasz.hu)

**Tisztelt olvasók!** Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

[www.flagmagazin.hu](http://www.flagmagazin.hu)



DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD  
A trianoni gyálatról tabumentesen

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

**Ajánló**