



L'INVITÉ

# CHRISTOPHE MULLER

GARDIEN DE L'ÂME DE PAUL BOCUSE

Texte Marjorie Fenestre | Photo Jonathan Thévenet Cherrystone

# L'INVITÉ

Officiellement chef exécutif de l'Auberge du Pont de Collonges, le restaurant triplement étoilé du Pape de la gastronomie, Christophe Muller ne saurait se résumer à cette glorieuse fonction. 16 ans de maison, il la connaît plus que la sienne, et un nombre incalculable d'heures aux côtés de monsieur Paul, font de lui le témoin privilégié d'un mythe de la cuisine française. Confidences et souvenirs du gardien de l'âme de Paul Bocuse.

## PREMIÈRE RENCONTRE

« Ma première rencontre avec Paul Bocuse remonte à 1989. Un souvenir profondément ancré dans ma mémoire, je n'oublierais jamais ! J'officiais alors à l'Auberge de l'Ill, aux côtés de Marc Haeberlin. Pour la petite anecdote, le restaurant vendait des pots de confiture à l'effigie de Paul Bocuse, nous avions son visage quotidièrement sous les yeux ! Un jour, il était vraiment là devant nous, en chair et en os. Un charisme et une aura incroyable se dégageaient de lui... laissant tous les commis sans voix. Il a eu un regard et une attention pour chacun de nous, une main sur l'épaule et un affectueux "salut petit !" . »

## DU RÊVE À LA RÉALITÉ

« D'autant loin que je me souvienne, j'ai toujours eu envie de rejoindre la brigade de Collonges. Plus qu'une envie c'était même un rêve de gosse, hérité de mon grand-père, lui aussi cuisinier et admiratif de Paul Bocuse. A 17 ans, j'ai mis les pieds dans les cuisines de Collonges pour la première fois en tant que commis, je suis resté en poste pendant deux ans. Puis j'ai eu envie d'aller vers de nouveaux challenges, de nouveaux horizons. Il faut dire qu'à l'époque l'apprentissage se faisait à l'ancienne et à la dure. Malgré cela, pendant toutes ces années, une part de moi regrettait de ne plus y être. Je

ne saurais vraiment l'expliquer mais une fois passé là-bas, l'âme de la maison vous marque à tout jamais. Lors du réveillon de Noël 1994, des amis me demandent quel est mon rêve. Sans hésiter je réponds « retourner bosser chez Paul Bocuse ». Etant donné mes deux années difficiles là-bas, ils m'ont pris pour un fou ! Comme le destin fait bien les choses, à peine un mois plus tard, j'ai reçu un coup de téléphone de Roger Jaloux, Jean Fleury et Paul Bocuse, ils me proposaient une place de sous-chef. Jamais je n'aurais osé espérer ça ! Autant vous dire que je n'ai pas hésité une seconde. Ni une ni deux, j'ai tout quitté pour revenir. En tout cas, après toutes ces années, le rêve reste intact. »

## FAMILLE DE CŒUR

« On dit toujours que Paul Bocuse est le père des cuisiniers. Je le considère d'ailleurs un peu comme mon grand-père. Parce qu'ici je n'ai pas seulement trouvé un travail, j'ai trouvé une seconde famille, celle du cœur... L'un de mes moments préférés c'est notre petit rituel du dernier jour de la semaine.

MONSIEUR PAUL TIENT  
À MANGER AVEC SES  
CHEFS TOUS LES DI-  
MANCHES !

Autre plaisir, et pas des moindres, lui préparer à manger tous les jours. Tout est réglé comme du papier à musique : déjeuner à 11h et dîner à 18h30. Dans l'assiette jamais de chichi, uniquement des choses simples. Par exemple hier au menu c'était gougères en entrée, un bon gigot fondant ensuite, et une coupe Pavarotti pour finir. »

## APPORTER SA PIERRE À L'ÉDIFICE

« Je n'ai jamais autant appris qu'aux côtés de monsieur Paul. Il m'a souvent répété

« TU SAIS CHRISTOPHE,  
LORSQUE TU CROIS  
AVOIR TOUT REUSSI,  
C'EST QUE TU AS  
TOUT LOUPÉ ! »

Plus jeune, je ne saisissais pas bien le sens de cette phrase. Aujourd'hui, je comprends qu'il m'a poussé à me dépasser et à ne jamais m'endormir sur mes acquis. La cuisine c'est une remise en question perpétuelle, une évolution de tous les instants, sans tout révolutionner. Monsieur Paul aime aussi à dire "mon plus grand changement, c'est de n'avoir rien changé" ! Ceci étant, lorsque je suis revenu à Collonges en tant que sous-chef, il était important pour moi d'apporter quelques améliorations. Je voulais plus de bienveillance et de partage en cuisine.

Avec la brigade nous avons également travaillé pour affiner certaines techniques comme la cuisson des soufflés. Mais une chose reste immuable, la base d'une bonne recette repose sur trois choses essentielles : le produit, la juste cuisson et un assaisonnement équilibré. En résumé, faire simple, mais le faire bien. Et croyez-moi c'est loin d'être facile ! Ce n'est pas pour rien que la citation de Van Gogh est affichée sur la carte : comme il est difficile d'être simple. »

## TRANSMETTRE ET PERPÉTUER L'HISTOIRE

« Il y a quelques temps, le journal Le Progrès titrait "Christophe Muller, les mains de Paul Bocuse". Oui, mais pas seulement. Souvent, je réfléchis et j'essaye de me mettre à la place de monsieur Paul. Comment est-ce qu'il ferait telle recette, comment il voudrait que cela soit servi... »

J'AI UNE MISSION, CELLE  
DE PERPÉTUER ET DE  
FAIRE VIVRE L'ESPRIT  
BOCUSE, AU RESTAU-  
RANT GASTRONOMIQUE  
COMME DANS LES  
BRASSERIES ET DIVERS  
ÉTABLISSEMENTS DU  
GROUPE

CHRISTOPHE MULLER, SI  
VOUS ÉTIEZ...

## UN INGRÉDIENT ?

\* Une truffe blanche d'Alba, un produit noble qui vient de la terre. \*

## UN ustensile ?

\* Une spatule. \*

## UN DESSERT ?

\* Une tarte tatin. Simple mais techniquement complexe si on veut qu'elle soit parfaite. \*

## UN VIN ?

\* Un Petrus ! Gamin ça me faisait rêver. J'ai même une étiquette collée sur mon cahier de recettes. \*

## UNE SPÉCIALITÉ ÉTRANGÈRE ?

\* Une paella. Mon épouse est espagnole, c'est un petit clin d'œil ! \*

Figurez-vous que certains clients viennent er reviennent chez nous et dégustent le même menu depuis 50 ans ! La soupe VGE, les filets de sole, le loup en croûte, peu de cuisiniers peuvent se targuer d'avoir un répertoire aussi connu dans le monde entier. Je n'ai jamais eu envie de monter ma propre affaire, parce que officier depuis toutes ces années aux côtés de monsieur Paul c'est une formidable aventure.

#### LES ÉTABLISSEMENTS

##### L'Auberge du Pont de Collonges

Lorsque vous poussez les portes de Collonges, vous n'entrez pas dans un simple restaurant. Vous pénétrez un mythe, auréolé de plus de 50 ans de trois étoiles Michelin. Un record inégalé.

##### L'Abbaye

A quelques encablures de l'Auberge, l'Abbaye est un lieu de réception au décor féérique. Dans la pièce principale, un majestueux liminaire (l'une des passions de Paul Bocuse) anime singulièrement les fêtes !

##### Les Brasseries

Qui ne connaît pas les emblématiques restaurants aux quatre points cardinaux de la ville : le Nord, le Sud, l'Est et l'Ouest. Dans l'un on déguste une cuisine lyonnaise, dans l'autre une cuisine aux couleurs du soleil... Une chose est sûre, certains classiques comme les gaufres grand-mère ne manquent jamais à l'appel. D'autres tables ont également vu le jour ces dernières années : Fond Rose, Marguerite, le Comptoir de l'Est et une brasserie au sein du Stade des Lumières.

##### Ouest Express

Paul Bocuse est toujours là où on ne l'attend pas. La preuve avec sa version fast food à la sauce fast good. Burger au foie gras, penne au saumon cuites minute, aiguillettes de poulet dans l'esprit d'un nugget... Idéal pour un repas sur le pouce.

Sa confiance a bien plus de valeur à mes yeux que d'avoir mon nom sur la devanture d'un restaurant. »

► **L'AUBERGE DU PONT DE COLLONGES**  
50 Rue de la Plage  
69660 COLLONGES-AU-MONT-D'OR  
04 72 42 90 90  
[www.bocuse.fr](http://www.bocuse.fr)

CHRISTOPHE MULLER, SI VOUS ÉTIEZ...

#### UN LÉGUME ?

"Une pomme de terre. Il n'y a rien de meilleur qu'une pomme de terre, j'adore ça."

#### UNE SAUCE ?

"Une sauce Alfredo à mettre sur des pâtes. C'est à base de crème, eau, parmesan."

#### UNE ODEUR ?

"Les pétales d'une rose. J'ai dégusté ce parfum récemment dans un macaron Ladurée, un vrai petit bijou."

#### UN FROMAGE ?

"Un Munster, parce que je suis alsacien !"

#### UNE SPÉCIALITÉ LYONNAISE ?

"Une cervelle de canut."





CHRISTOPHE  
MULLER

## Salade de HOMARD À LA FRANÇAISE

### Pour 4 personnes

4 homards  
1 carotte et 1 navet  
2 pommes de terre  
60 g d'haricots verts et petits poïds  
Vinaigre  
1 jaune d'oeuf  
Moutarde  
250 g d'huile de tournesol  
Huile d'olive  
4 tomates cerises  
1/2 sachet de gelée en poudre  
25 cl de Porto  
10 g de truffe  
Huile au basilic  
1 cs de crème épaisse entière  
1 cs de Ketchup  
1 cc de Cognac  
1 cc de sauce Worcestershire  
Vinaigre balsamique  
Pousses de Red veined  
Fleurs de bourrache

### PROGRESSION Homards

Cuire les homards entiers dans un grand récipient. Il faut compter 1 min pour 100 g. Décortiquer tous les homards puis réservé.

### Macédoine

Laver la carotte, le navet, les pommes de terre, les haricots verts et les petits poïds. Les cuire avec la peau, séparément dans une eau bouillante, vinaigrée et salée. Les retirer de l'eau une fois cuits (garder un léger croquant) et les plonger dans une eau glacée pour stopper la cuisson.

### Mayonnaise

Dans un bol, mélanger le jaune d'oeuf, le sel, le poivre, 1 cs de moutarde et un filet de vinaigre. Fouetter en versant peu à peu l'huile de tournesol pour épaisser la mayonnaise.

### Tomates cerise

Plonger 15 sec les tomates dans une eau

### bouillante puis dans une eau glacée. Monder les tomates et réservé au frigo.

Dans une casserole, faire réduire le porto, ajouter la truffe finement hachée, la gelée en poudre et 25 cl d'eau. Une fois la consistance sirupeuse, laisser refroidir puis tremper les tomates dans la préparation et les réservé au frais.

### Sauce Cocktail

Mélanger la crème, le ketchup, le cognac, la sauce Worcestershire et 1 cs de moutarde. Saler et poivrer.

### DRESSAGE

Mélanger la mayonnaise à la macédoine et dresser une quenelle dans une assiette. Ajouter la queue de homard (coupee en 4) sur la quenelle et les pinces/coudes sur le côté. Napper de sauce cocktail. Ajouter des points de sauce, vinaigre balsamique et huile de basilic tout autour. Ajouter quelques pousses de Red Veined et fleurs de bourrache.

L'AUBERGE DU PONT DE COLLONGES  
50 Rue de la Plage  
69660 COLLONGES-AU-MONT-D'OR  
04 72 42 90 90  
[www.bocuse.fr](http://www.bocuse.fr)





CHRISTOPHE  
MULLER

**Pour 4 personnes**

**Rouget**

2 rougets barbets (350 g en filets)  
2 grosses pommes de terre bintjes  
1 jaune d'oeuf  
2 cs de beurre clarifié  
1 cs de féculé de pomme de terre

1 cs de jus de veau  
1 branche de cerfeuil  
Huile d'olives  
2 oranges

3 branches de romarin frais

10 cl de Noilly Prat

300 g de crème fraîche liquide

**Brioche**

510 g de farine

10 g de sucre

15 cl de lait

20 g de levure boulangère

3 œufs

350 g de beurre

150 g d'anchois

**PROGRESSION**  
**Pomme de terre**

Peler et couper les pommes de terre en tranches fines. Tailler des écailles à l'aide d'un vide pomme et les mettre dans une poêle couverte d'eau froide. Porter à ébullition et laisser bouillir 1 min. Verser dans un récipient avec le beurre clarifié et la féculé de pomme de terre et mélanger. Disposer les écailles sur les poissons en les faisant se chevaucher puis laisser 15 min au frigo.

**Sauce**

Presser les oranges et verser le jus dans une casserole avec le romarin. Faire réduire à sec puis ajouter le Noilly Prat et réduire de moitié. Ajouter la crème, le sel et le poivre. Laisser réduire 10 min à feu vif jusqu'à ce que la sauce soit liée. Filtrer et réserver.

**Rougets Barbets**

Retirer les arêtes des filets. Tailler 2 rectangles de papier sulfurisé. Poser le poisson,

peau au-dessus puis badigeonner de jaune d'oeuf salé à l'aide d'un pinceau. Enlever le papier sulfurisé, saler et poivrer la chair du poisson. Laisser cuire 10 min dans une poêle les écailles jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Retourner et cuire 1 min. Réserver.

**Brioche**

Réaliser une pâte à brioche classique puis mélanger 300 g de beurre avec les anchois. Réaliser 3 tours de comme un feuilletage classique et incorporer le beurre d'anchois. Laisser reposer entre chaque tours. Étaler la brioche feuilletée sur 5 mm puis rouler en boule de 40 g dans des contenants. Laisser pousser et cuire 12 min à 170°C.

**DRESSAGE**

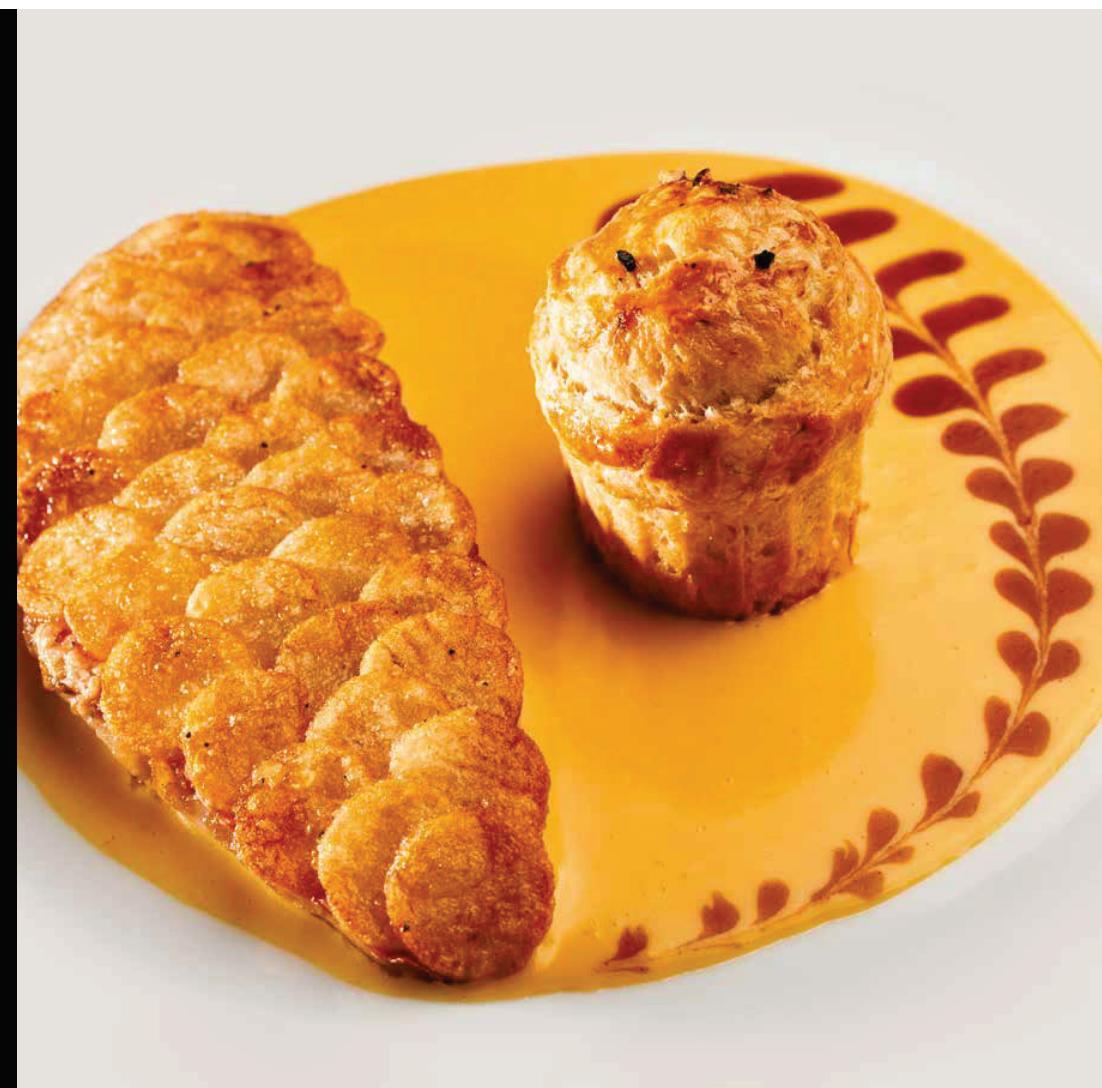
Napper les assiettes de sauce, dessiner quelques écailles de jus de veau à l'aide d'une cuillère. Déposer les filets de rouget, la brioche et servir !

L'AUBERGE DU PONT DE COLLONGES  
50 Rue de la Plage  
69660 COLLONGES-AU-MONT-D'OR  
04 72 42 90 90  
[www.bocuse.fr](http://www.bocuse.fr)



## ROUGET BARBET

*en écailles de pommes de terre croustillantes*  
BRIOCHE FEUILLETÉE ANCHOIS





CHRISTOPHE  
MULLER

## SOUFFLÉ au GRAND MARNIER

### Pour 6 personnes

300 g de lait  
15 g de poudre à crème  
4 jaunes d'oeuf  
7 blancs d'oeuf  
50 g de Grand Marnier  
80 g de sucre  
Sucre glace  
Beurre  
1 pincée de sel  
2 oranges  
Zestes confits d'orange  
1 gousse de vanille

### PROGRESSION Crème Patissière

Faire chauffer le lait avec une gousse de vanille. Porter à ébullition puis réservé. Blanchir les jaunes d'oeufs avec 40 g de sucre. Ajouter la poudre de crème et mélanger. Incorporer cette préparation dans le lait et cuire 5 min. Enlever du feu dès que la préparation est lisse et brillante, puis refroidir. Déterminer au fouet, pour ne pas que cela devienne un flan.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et le sucre restant jusqu'à ce que cela forme un bec d'oiseau. Incorporer délicatement les blancs dans la préparation et mélanger.

### Moulage

Beurrer et sucer 6 moules individuels. Verser la préparation à ras bord et passer un coup de spatule pour que ce soit bien lisse. Pour que les soufflés montent bien, passer le doigt tout autour du moule pour décoller la préparation. Saupoudrer de sucre glace et mettre les soufflés au four ventilé. 9 min à 180°C. Servir immédiatement après cuisson.

### DRESSAGE

Mettre les soufflés sur une assiette et ajouter une cuillère à soupe de Grand Marnier par moule. A déguster avec des quartiers d'orange et zestes d'oranges confits.

► L'AUBERGE DU PONT DE COLLONGES  
50 Rue de la Plage  
69660 COLLONGES-AU-MONT-D'OR  
04 72 42 90 90  
[www.bocuse.fr](http://www.bocuse.fr)

