

✦ *Sommaire*

1	Mon père, ma mère	08
2	En nourrice à Sourcieux-les-Mines	20
3	Notre-Dame-de-Bellegarde et cours Pascal	28
4	L'hôtel de mon père	34
5	Les années Bocuse	50
6	Paris n'est pas si magique	64
7	Numéro de matricule marine : 34325T59	68
8	1962 : Maxim's	74
9	Chez Bise	80
10	D'extras en extra	84
11	L'Angleterre	86
12	Chicago : food cost, labor cost	90
13	Los Angeles : sea, sport, sun and job !	96
14	Indianapolis : 24 heures non-stop !	98
15	Chicago II : plus haut chef du monde et coupeur de têtes	100
16	1972 : Meilleur Ouvrier de France	108
17	Geneviève	122
18	Jean Banchet	126
19	1975 : restaurant Pierre Orsi	132
20	1988 : grands travaux	160
21	Ma femme, mes enfants, mes proches	172
22	Un chef en cuisine	180
23	Collectionneur	210
24	Pour vous que j'admire et à ceux qui me manquent	216
25	Des hommes et des femmes	236
26	40 ans d'anecdotes toquées	250
27	Je voulais vous dire	274



Septembre 1975 : ma première cuisine sous une verrière !
Déjà un fourneau mural et un four Molteni. Dans mon dos mon premier apprenti, Jean-Paul Boudon.