

Le Temple des Chefs (24/09) : Vienne transforme son cœur historique en restaurant gastronomique à ciel ouvert pour célébrer les 100 ans de Paul Bocuse

Le jeudi 24 septembre, 350 convives prendront place au pied du Temple d'Auguste et de Livie à Vienne pour Le Temple des Chefs, un déjeuner gastronomique inédit imaginé en hommage au centenaire de la naissance de Paul Bocuse. Chefs étoilés, producteurs, vignerons, artisans du goût et élèves hôteliers se réunissent autour d'une même ambition : célébrer l'héritage de Fernand Point, chef visionnaire de La Pyramide et l'une des grandes figures fondatrices de la gastronomie française moderne et de son apprenti dans les années 1950 : Paul Bocuse. Pour l'occasion, un menu inédit accord mets & vins, gardé secret, donne à voir toute l'excellence et le savoir-faire d'un territoire. Ce rendez-vous mémorable est organisé avec le soutien de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, du Département de l'Isère, de la Ville de Vienne et de Vienne-Condrieu Agglomération.

Tout commence il y a plus de 70 ans, dans les cuisines de La Pyramide à Vienne. Un jeune apprenti y découvre l'exigence, la générosité et la quête de perfection auprès de Fernand Point. Son nom : Paul Bocuse. Cette transmission fera naître l'une des plus grandes figures de la gastronomie française. En 2026, à l'occasion du centenaire de sa naissance, la ville de Vienne rend hommage à cette histoire qui a façonné la cuisine française.



Une place historique transformée en restaurant haut de gamme pour un déjeuner unique

Le jeudi 24 septembre dès 11h30, la place du Temple d'Auguste et de Livie change de visage. 350 convives s'installeront autour de 35 tables dressées à ciel ouvert, au pied du monument antique. Le temps d'un déjeuner, ce cœur historique de la ville de Vienne devient un véritable restaurant gastronomique éphémère. L'organisation est pensée comme celle d'une grande table, à la hauteur de l'événement, entre grands chefs aux commandes, menu raffiné et accord mets & vins, vue sur les cuisines et service à l'assiette...



Un spectacle pour les cinq sens

Le Temple des Chefs se vivra autant avec les papilles qu'avec les yeux et les oreilles. Pendant plusieurs heures, la place se transforme en un **véritable spectacle gastronomique à ciel ouvert, ponctué d'animations qui sublimeront l'expérience.**

- **À déguster** d'abord, avec un **menu inédit gardé secret** jusqu'au jour J, imaginé pour mettre à l'honneur les produits et spécialités du territoire, véritable berceau de la gastronomie. Chaque création sera **accompagnée de vins de Condrieu, de Côte-Rôtie et de Vienne-Seyssuel**, pour faire découvrir la richesse des productions locales et les savoir-faire qui les entourent.
- **À sentir** aussi, avec les **effluves qui s'échapperont de la cuisine ouverte** et qui viendront accompagner les différentes étapes du repas.
- **À voir**, ensuite. Installées en arc de cercle autour d'une cuisine ouverte, les tables offriront aux 350 convives une **vue directe sur les chefs en action**. Préparation, dressage et finition des assiettes se feront sous leurs yeux, tandis qu'une **soixantaine d'élèves de trois lycées hôteliers isérois assureront le service à l'assiette** dans un ballet réglé selon les codes des grandes tables. En parallèle, un sculpteur sur glace réalisera en direct une création en hommage à Paul Bocuse.
- **À écouter** : des **musiciens de jazz** ponctueront l'accueil et les temps forts du service, créant une bande-son originale pour ce déjeuner hors du commun, comme un clin d'œil au piano et aux cuivres qu'ils ont en commun avec les chefs.
- **À toucher** enfin, jusque dans le décor, avec de belles nappes blanches et tables dressées pour reprendre les codes des restaurants gastronomiques les plus prestigieux. Une manière, le temps d'un déjeuner, de **toucher du doigt la grande gastronomie française.**

De Fernand Point à Paul Bocuse, de l'Agora des Chefs à la nouvelle génération... Une histoire de transmission qui se poursuit

Le Temple des Chefs s'inscrit dans une histoire collective portée depuis plus d'une décennie par les chefs du territoire. **Patrick Henriroux**, chef deux étoiles de La Pyramide, et **Philippe Girardon**, chef étoilé et Meilleur Ouvrier de France du Domaine de Clairefontaine ont notamment créé en 2012 l'**Agora des Chefs**, avec trois autres chefs locaux (**Bruno Ray**, chef propriétaire du restaurant L'Estantot à Vienne ; **Sébastien Désestret**, chef propriétaire du restaurant Les Saveurs du Marché à Vienne et **Philippe Deval**, Chef propriétaire de Muse à Vienne). Leur volonté commune : faire connaître et rayonner la gastronomie viennoise et favoriser les échanges entre professionnels. 10 ans après la Passerelle des Chefs il était temps de se retrouver ! Tous sont encore des acteurs majeurs de la gastronomie du territoire. Seul Bruno Ray a décidé d'arrêter il y a peu, mais un nouvel acteur viennois sera présent le 24 septembre : **Horacio Zarate** chef de l'Alquimia à Vienne. L'histoire continue...

Pour cette journée anniversaire, cette dynamique prend une nouvelle dimension avec le **soutien de la Maison Bocuse**, également présente pour l'événement. Une brigade d'une trentaine de chefs, cuisiniers, maîtres d'hôtels, accompagnés de producteurs, vignerons, artisans du goût et d'une soixantaine d'étudiants hôteliers isérois seront réunis autour d'un même événement.

Cette mobilisation collective fait directement **écho à l'histoire de Fernand Point et de Paul Bocuse**. Plus de 70 ans après, Le Temple des Chefs entend faire vivre cette chaîne de transmission en réunissant les grandes signatures gastronomiques du territoire et la jeune génération appelée à prendre leur relais.

Jeudi 24 septembre, de 11h30 à 16h

Place du Palais Charles de Gaulle - Temple d'Auguste et de Livie

Tarif unique : 95 € (complet, inscriptions clôturées)

vienne-condrieu.com