

GEORGES BLANC

CUISINIER A VONNAS

Georges Blanc est né à Bourg-en-Bresse le 2 janvier 1943.

Après des études secondaires, il entre à l'École Hôtelière de Thonon-les-Bains. En 1962, il sort major de sa promotion. En 1965, après son service militaire et une période de perfectionnement en cuisine dans différentes grandes maisons, il entre dans l'affaire familiale et travaille aux côtés de sa mère ; il lui succède en 1968 à l'âge de 25 ans.

Sa famille, installée à Vonnas, sont des aubergistes depuis 1872. Trois générations de mères cuisinières avaient exercé avant lui leur talent aux fourneaux. La maison étoilée au Guide Michelin depuis 1929 a connu un bel essor.

C'est Georges Blanc qui entreprend dans les années 70 les grandes transformations de la modeste auberge familiale devenue depuis un des fleurons de la prestigieuse chaîne des Relais & Châteaux.

Cuisinier passionné, héritant d'un répertoire voué à la tradition régionale depuis cent ans, il va vite exprimer sa propre sensibilité. Les attentes nouvelles de la clientèle l'amène naturellement à faire évoluer tous les classiques et à s'affirmer avec de nombreuses créations personnelles.

Les résultats ne se font pas attendre : Finaliste au Concours du « Meilleur Ouvrier de France » en 1976 à Paris, il obtient en 1981 la consécration suprême avec l'attribution de la 3ème étoile au Guide Michelin. Gault et Millau lui décerne en même temps le titre envié de « Cuisinier de l'année ».

Georges Blanc, propose aujourd'hui une cuisine qui allie Tradition revisitée et Création raisonnée autour des produits de grande qualité au fil des saisons.

Passionné par l'écriture, et sur le plan plus général, par tout ce qui touche à la transmission du savoir, Georges Blanc consacre une partie de ses loisirs à écrire. C'est ainsi qu'il est l'auteur d'une douzaine d'ouvrages :

📖 « Mes recettes » en 1981 et 1982

📖 « La Cuisine de Bourgogne » en 1982 (Editions Jean-Claude LATTES avec 5 autres grands chefs de Bourgogne)

📖 « Ma Cuisine des Saisons » en 1984 (Editions Robert LAFFONT).

📖 « La Nature dans l'Assiette » en 1987 (Editions Robert LAFFONT), véritable Best Seller de la presse gastronomique. Cet ouvrage, 1er Grand Prix de la Gastronomie qui a été édité en 5 langues, est un magnifique hymne à la nature et aux produits de qualité.

📖 « Le Livre Blanc des 4 Saisons » en 1988 (Editions Robert LAFFONT).

📖 « Les BLANC », écrit avec la complicité de son fils Alexandre en 1989 (Télédition Genève).

📖 Georges BLANC co-écrit « Le Grand Livre de la Volaille » en 1991 (Edition Robert LAFFONT), toujours dans le même esprit d'esthète attaché aux bonnes choses de nos terroirs.

📖 « Au Hasard de la fourchette » en 1993 (Editions Sang de la Terre).

📖 « De la Vigne à l'Assiette » en octobre 1995 (Editions HACHETTE), suite de « La Nature dans l'Assiette ».

📖 « Georges BLANC cuisine en Famille » en octobre 1999 (Editions ALBIN MICHEL).

📖 « La Cuisine de nos Mères » en octobre 2000 (Editions HACHETTE) en collaboration avec Coco JOBART, cuisinière et styliste culinaire de renom. Edition en Anglais également disponible.

📖 « Plat du jour » en avril 2003 (Editions SOLAR).

📖 « Fête des Saveurs » en octobre 2004 (Éditions HACHETTE).

Georges Blanc, cuisinier passionné est aussi un chef d'entreprise, gestionnaire avisé et intuitif qui met un point d'honneur à être présent en permanence à Vonnas, et à diriger avec exigence les 250 personnes travaillant aujourd'hui autour de lui.

Non content de posséder dans son restaurant l'une des plus belles caves du monde (130 000 bouteilles dans plus de 3000 appellations différentes), Georges Blanc réalise en 1985 un vieux rêve, celui de créer son propre vignoble à partir de terres en friches. 17 hectares de Chardonnay sont plantés en pleine zone d'appellation, sur le site particulièrement bien exposé d'Azé en Mâconnais, donnant ainsi naissance au Domaine d'Azenay.

S'appuyant sur un cuvage ultra moderne où sont mises en œuvre les dernières technologies viticoles, les vins du Domaine d'Azenay, primés dans différents concours, connaissent un vif succès.

Georges Blanc est aussi l'homme au service de toute une région dont il est devenu le plus fidèle ambassadeur. Depuis 1986, il préside notamment aux destinées du Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse, seul produit du genre bénéficiant d'une Appellation d'Origine Contrôlée dans le cadre d'une loi. C'est un acteur engagé dans la défense et la promotion des produits de qualité en France mais aussi à l'étranger dans le cadre de ses nombreuses missions.