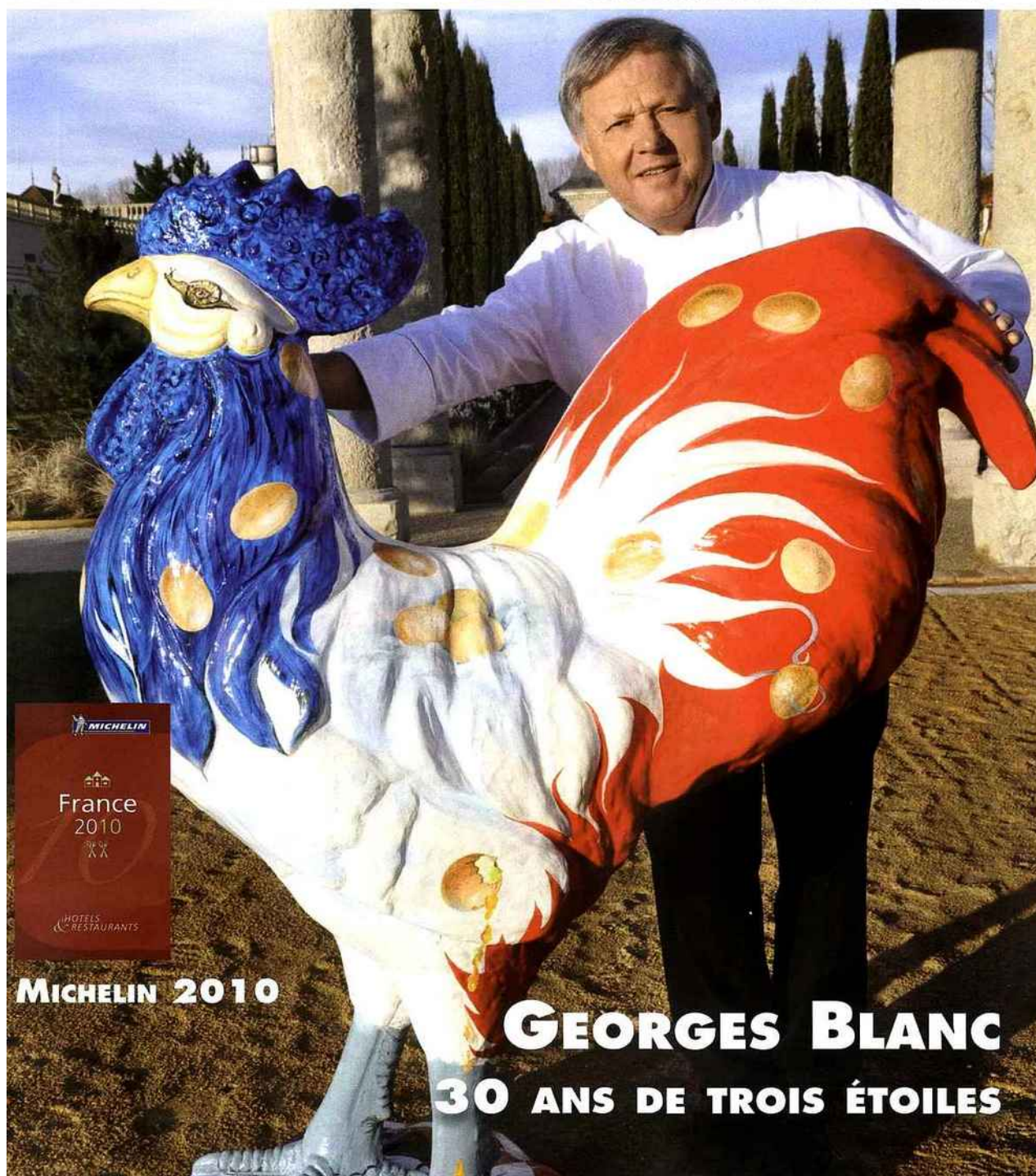


LE CHEF

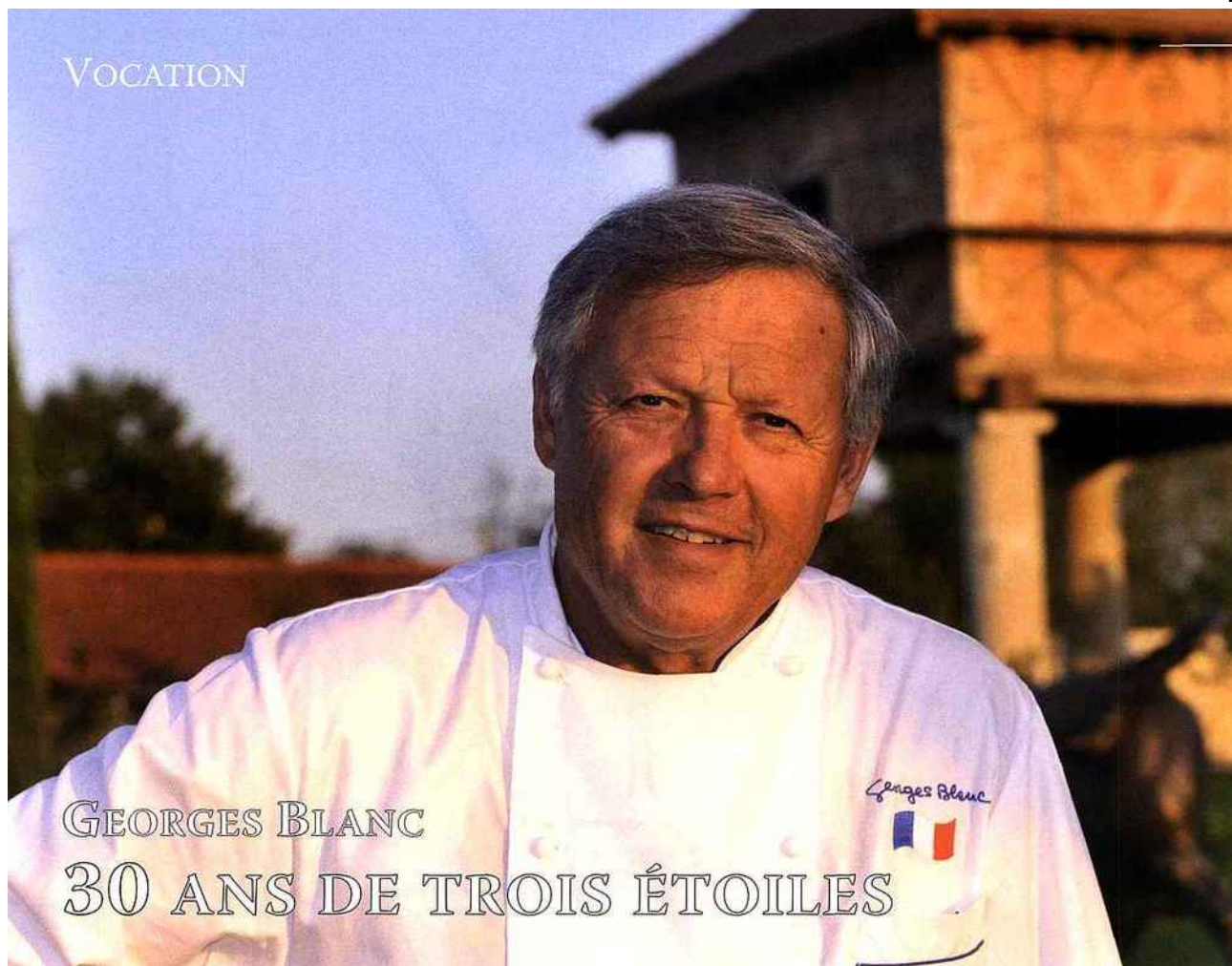
N°211 - MARS 2010 - 5 EUROS ISSN 0980-8396

LE MAGAZINE DES CHEFS DE CUISINE



MICHELIN 2010

GEORGES BLANC
30 ANS DE TROIS ÉTOILES



GEORGES BLANC 30 ANS DE TROIS ÉTOILES

Dans la quête aux étoiles, Georges Blanc est l'homme du trio. Sa grand-mère Élisabeth Blanc a obtenu sa première étoile en 1929 et sa deuxième en 1931. Sa mère Paulette Blanc a conservé les précieuses 2 étoiles. Quant à Georges qui arriva en 1968, il apporta la troisième étoile un demi-siècle après l'obtention de la deuxième, soit en 1981 à 37 ans.

Hélène Luzin Bouthillier : *Georges Blanc c'est une histoire d'amour avec la Bresse*

Georges Blanc : Absolument, d'ailleurs je pense que les chefs doivent s'investir à fond dans la promotion de leur région car je suis persuadé d'une chose; lorsqu'on donne à sa région, la région nous le rend. Depuis 25 ans, je suis Président de l'interprofession volaille de Bresse qui régit l'appellation d'origine contrôlée. C'est un mandat auquel je tiens beaucoup et je m'y implique très activement.

HLB : *A votre avis, qu'est ce qui caractérise le plus la cuisine française ?*

GB : La sauce est l'élément le plus caractéristique de la cuisine française... A 25 ans, quand j'ai repris l'affaire familiale, j'ai vécu le mouvement des années 68 avec la nouvelle cuisine. Une cuisine moins dogmatique. Des années après, certains ont voulu marginaliser les choses en supprimant les sauces, en pratiquant

une cuisine débridée. À cause de cette dérive, on voit un retour aux valeurs authentiques, la cuisine s'assagit et revient aux valeurs authentiques.

Mais la sauce est, par définition, l'élément liquide d'assaisonnement du plat. Elle donne le caractère du plat et s'adresse au palais.

Le cuisinier doit d'abord régaler et surprendre si possible.

Bien sûr, il faut rester créatif. Si la technique a pris beaucoup d'importance aujourd'hui, les produits ne doivent pas être au service de la technique mais le contraire. Les produits doivent être respectés et garder toute leur primauté.

HLB : *Comment va la cuisine française ?*

GB : Je pense que l'on n'a jamais eu en France autant de restaurants de haut niveau qui pratiquent une cuisine goûteuse et de haut niveau technique. Les médias en font d'ailleurs l'écho. Il n'y a jamais eu autant d'intérêt pour notre pro-

fession et pour la cuisine en général. J'ai aussi la parfaite honnêteté de penser et d'affirmer que le niveau culinaire de mon restaurant a beaucoup évolué pendant ces trente ans de 3 étoiles Michelin.

C'est en 1990, avec l'aventure de l'Ancienne Auberge, que notre restaurant gastronomique a évolué. J'ai voulu transférer l'essentiel du répertoire traditionnel familial à l'auberge pour en faire le conservatoire de la cuisine des mères qui avait fait le succès de cette maison. A ce moment là, au restaurant Georges Blanc, la cuisine a été revisitée et la création plus présente au fil des saisons tout en mettant en œuvre les plus beaux produits.

HLB : Quelle est la clé de la réussite pour durer dans un monde où les modes changent très vite ?

GB : J'ai compris très tôt en reprenant l'affaire familiale qu'un très bon restaurant à la campagne devait être doublé d'un établissement hôtelier de grande qualité. C'est ce qui a conforté cette maison dans la durée. De même, lorsqu'il y a une histoire à raconter, c'est un plus considérable ; l'ambiance, l'âme et la magie du lieu sont des atouts précieux.

D'où mon idée de protéger le site en faisant les acquisitions nécessaires afin de constituer «un village dans le village» voué à l'art de vivre, le tout dans un environnement harmonieux et préservé sur plus de 5 hectares. L'architecture, les couleurs, l'eau, la verdure, les fleurs, les lumières contribuent au charme de la maison. Je suis persuadé que, face à une qualité de cuisine sensiblement égale, les clients ont toujours envie de revenir dans un endroit où ils se sentent bien, respectés

et choyés. « Choyés », ce mot correspond parfaitement à ce que pratiquaient les mères Blanc et je mets toujours un point d'honneur à respecter cette philosophie. Un établissement comme le mien doit savoir investir chaque année pour garder une longueur d'avance et offrir aux clients une ambiance toujours renouvelée et offrir au personnel un outil performant. Concrètement, j'investis chaque année 10% de mon chiffre d'affaires pour ces modernisations.

HLB : Vous aimez vous décrire comme un marathonien de la cuisine, pouvez vous l'expliquer ?

GB : Michelin dit de ses pneus : «les meilleures performances sont celles qui durent». Pour réussir, les qualités essentielles sont le travail, la rigueur, l'engagement et l'exemplarité. Le chef doit être exemplaire, s'il veut être le chef d'Orchestre et l'entraîneur d'une équipe enthousiaste ; il doit être présent et s'engager à fond. J'arrive à 7h30 le matin après une courte nuit qui m'oblige à faire une petite sieste l'après-midi. L'exemplarité du chef dispense de tout discours formateur. Nous sommes plus des coureurs de fond que des sprinters d'une course. Je me suis toujours inscrit dans la durée.

HLB : Quels ont été les moments de doutes de votre carrière ?

GB : Comme beaucoup sans doute, j'ai attendu longtemps cette 3ème étoile mais elle est venue à point nommé en 1981. De plus, il faut rappeler qu'à l'époque, j'ai eu de la chance d'être non seulement le seul promu de l'édition mais aussi le dernier promu à ce niveau pendant 3 années.



Crêpe Parmentière au saumon sauvage et caviar

HLB : Vous faites partie des chefs français les plus médiatisés. Comment gérez-vous votre image ?

GB : Je n'ai pas d'attachée de presse, je compte sur mes clients et le bouche à oreille. Dans ma vie, j'ai toujours préféré les démonstrations aux déclarations.

HLB : Aujourd'hui à 67 ans, pensez-vous à la retraite ?

GB : Oui, en 2022 pour le 150ème anniversaire de la maison, d'ailleurs j'ai déjà une idée pour le menu. Je serai à la veille de mes 80 printemps et mon petit-fils, Paul, qui rêve d'être cuisinier pourra assurer la relève. Il aura l'âge auquel j'ai repris la maison, soit 25 ans.

HLB : Histoire de famille, parlez-nous de vos enfants ?

GB : Mes deux fils sont cuisiniers ; l'un, Frédéric est auprès de moi depuis 20 ans et l'autre, Alexandre, vole de ses propres ailes et a ouvert son propre res-



taurant l'Arbre Blanc près de Macon. Quant à ma fille, Lara, elle a déjà le palais bien affûté.... ça promet !

HLB : Quels conseils donnez-vous aux jeunes qui souhaitent débiter dans ce métier ?

GB : A mon sens, être animé d'une vraie passion. Car dans notre métier, si la passion est là, l'élévation suivra.

GEORGES BLANC EN QUELQUES CHIFFRES

- ♦ 25 millions d'euros de Chiffre d'Affaires
- ♦ 220 employés
- ♦ Un restaurant gastronomique 3 étoiles depuis 1981
- ♦ 4 brasseries :
 - ⇒ L'ancienne Auberge à Vonnas ouverte en 1990
 - ⇒ Le St Laurent à Macon ouvert en 1991
 - ⇒ Place Bernard à Bourg-en-Bresse ouvert en 1999
 - ⇒ Le Splendid à Lyon ouvert en 2001
- Ces brasseries font entre 40 000 et 50 000 couverts par an, ouvertes 7j/7 avec un ticket moyen qui oscille entre 40 et 55 euros.
- ♦ 1 hôtel 5 étoiles Relais & Châteaux de 41 chambres
- ♦ 1 hôtel 3 étoiles de 10 chambres à Vonnas
- ♦ 1 Spa Decleor / Carita de plus de 1 000 m²
- ♦ 1 vignoble de 17 hectares en Bourgogne du Sud
- ♦ 1 boutique gourmande à Vonnas
- ♦ 1 boutique déco/cadeaux/art de vivre
- ♦ 1 château pour les manifestations à Vonnas
- ♦ 1 société de distribution et de négoce de vins
- ♦ 1 société d'édition «GSL édition»

En cours :

- ♦ Une deuxième piscine extérieure jouxtant le spa avec un nouveau restaurant ouvert au déjeuner en période estivale

En projets :

- ♦ Doublement de la capacité de l'hôtel 3 étoiles, la Résidence des Saules à Vonnas
- ♦ Une brasserie à Jassans au bord de la Saône



HLB : Quels conseils donnez-vous aux jeunes qui souhaitent s'installer à leur compte ?

GB : Tout d'abord, il faut garder en tête qu'un bon cuisinier n'est pas forcément un bon restaurateur. Savoir aussi qu'un restaurant pour exister durablement doit être bon, beau, sympathique, authentique et offrir un excellent rapport prix/plaisir. Enfin, il faut pratiquer un respect sans faille des clients, rester proche d'eux, échanger pour mieux capter leurs attentes et se mettre en position d'y répondre. Et surtout, observer les retours assiettes !

HLB : Quand vous êtes client dans un restaurant, qu'est-ce qui vous agace ?

GB : La prétention affichée. Nos maisons ne doivent pas être des cathédrales où l'on vient communier mais des maisons conviviales où l'on vit un grand bonheur

dans une belle complicité entouré d'équipes qui pratiquent une gentillesse naturelle.

HLB : Qu'est ce qui vous « booste » tous les matins ?

GB : De voir des clients heureux. Voir les gens heureux me rend heureux. C'est Mon Adrenaline. Grâce à ce booster, j'ai toujours envie d'avancer pour aller plus loin et toujours satisfaire au mieux mes clients

HLB : Retour sur une date, 1990, vous avez ouvert votre première brasserie, l'Ancienne Auberge, plutôt précurseur comme idée à l'époque ?

GB : Effectivement, c'est aujourd'hui une idée très répandue mais à l'époque j'étais dans les premiers... même l'empereur Bucose a suivi...





photos T. Carou

Jérôme Chaucesse

Chef pâtissier - Restaurant Les Ambassadeurs Hôtel de Crillon

Jérôme Chaucesse, 38 ans, rêve depuis son enfance de devenir pâtissier. A 21 ans, il obtient son brevet de maîtrise auprès de Vincent Dallet, Pâtissier Relais & Dessert à Epernay qui l'introduit ensuite auprès de Gérard Boyer au Crayères*** à Reims. Pour découvrir toutes les facettes du métier, il poursuit sa carrière entre boutiques et restaurants. En 1997, Philippe Urraca, MOF et pâtissier/chocolatier à Gimont (32) le pousse à se perfectionner en participant à des concours. En 1999, Michel Guérard lui confie la responsabilité de la pâtisserie de ses trois établissements à Eugénie-les Bains. Depuis 2004, à l'Hôtel de Crillon, il est ravi d'exercer son talent et sa créativité dans tous les domaines de la pâtisserie.

Une subtile alliance entre les saveurs d'antan et la délicate douceur de la Crème glacée Rhubarbe rose la Laitière®, une compotée de rhubarbe, des framboises et des mini-macarons rosés

Pour Jérôme Chaucesse, la crème glacée Rhubarbe rose la Laitière®, est un produit de qualité*, bien équilibré en saveurs et en texture. Elle est idéale pour les restaurateurs qui n'ont pas la possibilité de fabriquer eux-mêmes leurs glaces. Son parfum, authentique et innovant, est une véritable source d'inspiration pour créer des desserts gourmands et tendance, agrémentés de fruits rouges comme la fraise, la fraise des bois ou la framboise.

* Garanti sans colorant artificiel ni arôme artificiel

PUBLIREPORTAGE

Ingrédients pour 15 personnes

Crème glacée Rhubarbe rose la Laitière®
Framboises fraîches et pétales de rose

Compotée de rhubarbe

500 g de Rhubarbe
50 g de Sucre semoule
30 g de Cassonade
60 g de Miel
10 g de Jus de citron
Eau de rose QS

Mini-macarons roses

1 kg de T/T blanc (mélange à part égale de poudre d'amande blanche et de sucre glace)
192 g de Blancs d'œufs crus
200 g de Blancs d'œufs crus
150 g d'Eau
450 g de Sucre semoule
Colorant rouge framboise QS

Gelée de framboise

250 g d'Eau
125 g de Sucre semoule
1 Gousse de vanille
300 g de Framboises fraîches
4 g de Pectine NH

Compotée de rhubarbe

Eplucher et couper la rhubarbe en tronçons. Ajouter le sucre, la cassonade, le miel et laisser macérer une nuit au frais. Le lendemain, cuire à feu doux 10 mn. Hors du feu, incorporer le jus de citron et l'eau de rose. Mixer et réserver au frais.

Mini-macarons roses

Mélanger l'eau et le sucre semoule et cuire à 118°C. Verser sur 192 g de blancs montés pour faire une meringue «italienne». Mélanger le T/T et 200 g de blancs d'œufs crus. Ajouter la meringue «italienne» petit à petit jusqu'au lissage. Dresser de tout petits macarons sur papier cuisson. Moucheter le colorant rouge framboise avec une brosse. Laisser croûter et cuire à 140°C.

Gelée de framboise

Porter à ébullition l'eau, le sucre. Ajouter la vanille et les framboises. Filmer et laisser infuser 1 heure. Chinoiser et récupérer 500 g de jus. Ajouter 40 g de sucre semoule mélangé à 4 g de pectine NH. Cuire 2 mn. Réserver au frais.

Dressage

Confectionner une grosse boule de crème glacée Rhubarbe rose la Laitière®. Coller dessus les mini-macarons (il est possible de réaliser une mise en place à l'avance). Dresser un disque de compotée de rhubarbe au centre de l'assiette. Poser la boule glacée au milieu et des demi-framboises autour. Décorer avec la gelée de framboise et un pétale de rose.

Macaronade glacée, Rhubarbe rose la Laitière®, Framboises fraîches

