



## Succès

## MODÈLE DE DÉVELOPPEMENT POUR LA GASTRONOMIE FRANÇAISE ?

# Georges Blanc, est-il exceptionnel ?

Chef de renom et entrepreneur visionnaire, Georges Blanc a réussi le pari fou de transformer l'auberge familiale en véritable petit empire de la cuisine française

**P**etit-fils de la mère Blanc, «la meilleure cuisinière au monde», selon le célèbre critique culinaire Curnonsky. L'homme qui règne sur les fourneaux de cet établissement légendaire depuis quatre décennies au fin fond de la Bresse, à quelques encablures de Lyon et de Bocuse, n'a de cesse de satisfaire les amoureux de l'art de vivre à la française. Restaurants, hôtels, spa, boutiques... au fil des années, ce chef triplement

étoilé, digne de son héritage, a fait de Vonnas (Ain) une bourgade de la gastronomie où le service est roi.

Le jeune homme, qui ne rêve pourtant que d'avions, n'imaginait pas perpétuer le savoir-faire ancestral. «Pour mes parents, il était impensable que je ne reprenne pas l'affaire familiale. Ce sont eux qui m'ont poussé à entrer à l'école hôtelière de Thonon-les-Bains». Plus par obligation que par vocation, il sort néanmoins major de sa promotion, poursuivant sa formation dans des maisons de renom : La Réserve de Beaulieu, le Grand Hôtel à Divonne... En 1965, il rejoint sa mère en cuisine pour reprendre l'affaire trois ans plus tard. Seul maître à bord, il entreprend à vingt-six ans de donner une nouvelle dimension à la modeste auberge familiale. «Je souhaitais une cuisine qui soit plus sensible, plus créative, moins classique». Et le succès ne se fait pas attendre. À l'instar de Paul Bocuse ou Alain Senderens, Georges Blanc devient une figure emblématique de la nouvelle cuisine, obtenant une 3<sup>ème</sup> étoile en 1981 après avoir été finaliste au concours du meilleur ouvrier de France en 1976.

### Village gourmand

Si ses talents et sa curiosité naturelle l'ont un temps guidé au-delà des frontières, c'est dans sa Bresse natale que le chef a développé «un village dans le village». Année après année, il rachète une à une les maisons qui entourent la place du Marché de Vonnas pour créer un lieu unique en France. «Très vite, j'ai compris que pour attirer du



monde, je devais non seulement protéger le site mais aussi rendre l'endroit à la fois charmant et exceptionnel». Deux hôtels dont un 5 étoiles membre des Relais & Châteaux, 4 restaurants, 1 spa, 2 boutiques, 3 piscines, Georges Blanc a réussi à donner de la grandeur à ce petit village. «Nous sommes passés d'une surface de 120 m<sup>2</sup> à 5,5 hectares. Les gens viennent à Vonnas pour y vivre une expérience unique. Ils peuvent rester 2 ou 3 jours, se rendre au spa et/ou au golf qui se trouve à proximité, dormir dans l'une de nos 60 chambres,

### Le groupe Georges Blanc se met à table

Chiffres d'affaires consolidé 2010 : <b>25 millions d'euros.</b>	Actionnariat : restaurant gastronomique (100% Georges Blanc), autres restaurants (actionnaire majoritaire Georges Blanc, plus autres salariés).
Progression annuelle : <b>7%.</b>	
<b>7 restaurants et 2 hôtels.</b>	
Effectif : <b>200 salariés.</b>	

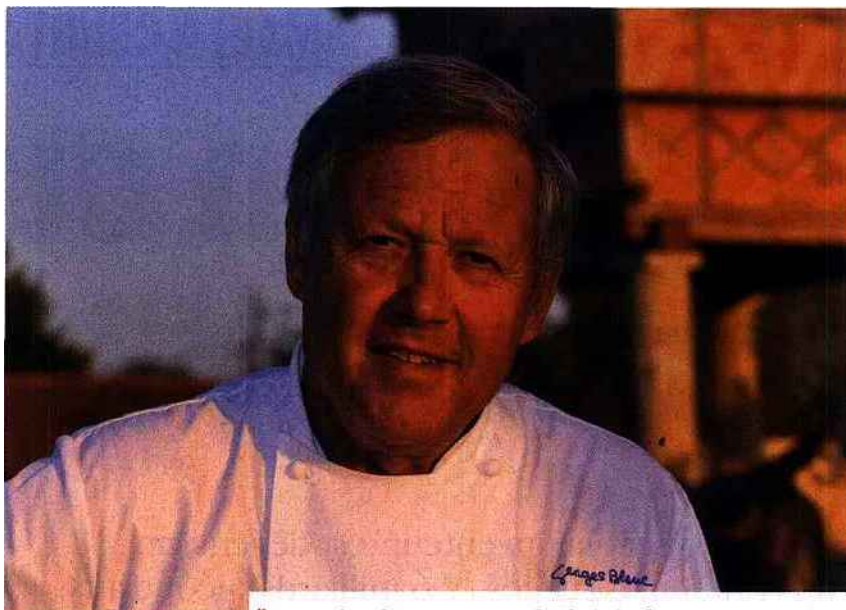
dîner au restaurant et déjeuner dans l'ancienne auberge, voire dans l'un des petits restaurants que j'ai développés dans les villes avoisinantes».

Le chef est aussi un homme d'affaires avisé qui a su mixer une offre de restauration très haut de gamme avec une restauration plus traditionnelle (bistrot, brasserie, guinguette) et plus abordable, en ajoutant des activités périphériques comme l'hôtellerie, les soins du corps ou encore le commerce de produits dérivés. Son groupe de restauration se compose de 7 autres restaurants, tous situés à moins d'une centaine de kilomètres de Vonnas, «pour garantir une certaine qualité à la clientèle. Les établissements sont à moins d'une heure de chez moi, cela me permet de tous les contrôler. Nos maisons doivent avoir une identité forte, une âme, que seule la présence du chef peut conférer». Il s'est ainsi implanté à Lyon avec Le Splendid, à Bourg-en-Bresse avec le Place Bernard, à Mâcon avec le Saint-Laurent... et plus récemment à Jassans-Riottier avec L'Embarcadère.

À la tête d'un petit empire de 25 millions d'euros, l'homme se défend d'avoir troqué sa toque contre un costume de business man. «Je ne passe pas mon temps les yeux rivés sur les comptes. Je suis très présent en cuisine, je continue le travail de recherche avec mes assistants pour perfectionner notre offre. Si le restaurant gastronomique occupe un tiers de mon activité, il représente 95% de mon engagement personnel. Je suis à Vonnas parce que j'aime être présent pour mes hôtes. D'ailleurs, après chaque repas, je vais à leur rencontre. C'est un moment que j'apprécie. Un restaurant même triplement étoilé doit être un lieu de convivialité. La magie doit opérer aussi bien dans la salle que dans l'assiette».

## Donner l'exemple

En cuisine depuis plus de quarante ans, rien ne semble pouvoir arrêter ce marchand de bonheur comme il aime à se qualifier. «Je tire un grand plaisir à rendre les gens heu-



**«Je tire un grand plaisir à rendre les gens heureux. Ils viennent ici pour vivre un moment unique, nous ne devons pas les décevoir.»**

**Georges Blanc, président du groupe Blanc**

reux. Ils viennent ici pour vivre un moment unique, nous ne devons pas les décevoir.

Et nous travaillons tous dans cet esprit». Passionné par son métier et soucieux du ressenti de ces clients, Georges Blanc aime garder le contrôle. «Je suis et je reste le chef d'orchestre, le compositeur de musique. Je dois donner l'exemple. La réussite d'un chef d'entreprise passe par sa capacité à susciter et à entretenir l'enthousiasme de l'équipe qui travaille autour de lui». Exigeant, il n'en demeure pas moins un patron conscient de la valeur de chacun. «Notre personnel est toujours associé à notre réussite. Chaque année, nous distribuons d'ailleurs une importante participation».

## Investissement continu

Un enthousiasme prolifique puisque le groupe Georges Blanc connaît une progression annuelle de son chiffre d'affaires de 7% par an, «ce qui est paradoxal dans une période où tout le monde se plaint. Mais, contrairement à d'autres, nous prenons le risque d'investir pour aller de l'avant». En effet,

chaque année, l'entreprise investit en moyenne 10% de son chiffre d'affaires. «Ce qui est considérable ! Cette année, nous avons injecté 1,2 million d'euros pour moderniser l'ancienne auberge. La nouvelle cuisine ouverte et l'extension face au jardin devraient plaire et attirer de nouveaux clients, même l'auberge fait déjà 200 couverts par jour». À ces aménagements s'ajoute une nouvelle offre destinée aux épicuriens. «Dans quelques semaines, nous allons ouvrir une école de cuisine. Il s'agit d'une offre packagée grâce à laquelle les clients séjourneront un week-end, prendront des cours de cuisine et s'initieront à la dégustation du vin avec Fabrice Sommier, meilleur ouvrier de France». Si le manque de temps ne permet pas au chef de dispenser lui-même les cours, il met un point d'honneur à accueillir personnellement les élèves. La réussite s'obtient sur le terrain et la qualité de l'accueil est à la hauteur de la renommée : Blanc comme neige !

Anne Meyer