

Paru dans l(es) édition(s) : informations non précisées

Georges Blanc : « Nos maisons ne sont pas des cathédrales »

Trois étoiles au Guide Michelin, quatre toques au Gault-Millau. La maison Georges Blanc, héritière d'une dynastie de cuisiniers, est l'établissement le plus anciennement étoilé au monde. À Vonnas (Ain) où il exerce ses talents et emploie 250 personnes, le « village Georges Blanc » n'en finit plus de pousser.

Depuis 1990, restaurant, auberge, boutiques, spa, hélicoptère, parcs et bientôt aire de jeux pour enfants, constituent un véritable centre d'attraction touristique qui lui assurera cette année un chiffre d'affaires de 25 millions d'euros (+ 7,5%).

Lorsqu'il le quitte, le chef réquisitionné depuis trois saisons par M6 pour *Un dîner presque parfait*, vient se ressourcer dans sa villa de Pampelonne. À Ramatuelle, il donne rendez-vous sur une plage.

Loin du chef toqué, Georges Blanc rejette la cuisine arc-boutée sur le terroir au profit de celle pimentée par l'air du temps. Sa maxime : « Sans passion, point d'élévation ». Pour ce fana d'aviation et d'architecture, elle arrivera sur le tard, à 25 ans. Mais quelle consécration depuis...

Comment le Bressan Georges Blanc est-il devenu Varois ?

En 1965, alors que je venais d'intégrer l'affaire familiale, j'ai accompagné ma mère pour une promotion culinaire à l'Embassy, jadis restaurant du casino de Cannes. En rentrant, nous avons fait une halte à Leï Mouscardins, autrefois deux étoiles tropézien propriété de Louis Lions, grand ami de mon oncle. Voilà comment j'ai découvert la région et appris à l'aimer en y passant chaque été par la suite. Ah, j'oubliais mon service militaire dans les cuisines du Foch et du Clemenceau qui m'a aussi rapproché de Toulon.

Qui sont vos pères spirituels ?

Ceux qui m'ont inspiré ne sont pas forcément des grands chefs. Je citerais plutôt Raymond Loewy, père du design industriel [il signa les logos de Shell, New Man ou des biscuits LU, ndlr]. Il m'a fait comprendre très tôt l'importance de l'esthétique. Que ce soit dans l'assiette ou pour l'environnement d'un village tout entier comme celui de Vonnas.

L'aventure étrangère façon Ducasse vous tente-t-elle ?

Non, parce que pour moi il est difficile d'incarner un établissement de grande qualité sans que le chef d'orchestre soit là. C'est pour cette raison que j'ai abandonné ma

mission de consultant pour l'hôtel *Oriental* de Bangkok. Je prône la proximité. Tous mes restaurants sont à 45 minutes de chez moi. C'est ma vie de 7 à 23 h.

Vous préservez-vous via des hobbies ?

Le ski autrefois, mais un accident à Courchevel m'a laissé des séquelles. Une collision avec un bloc de glace en voulant éviter un groupe. C'était pour mes 60 ans. J'avais certainement un peu trop forcé sur le génépi avec les amis (*vires*) ! Sinon j'ai arrêté la chasse, et le golf me prend trop de temps.

Quel est le secret pour rester au sommet ?

Offrir des plats qui se renouvellent au fil des saisons. À une époque, on parlait beaucoup de cuisine moléculaire, de la technique qui prend le dessus sur les produits... En vérité le client veut d'abord se régaler et si possible être étonné, mais pas l'inverse. C'est le produit qui doit parler avant le cuisinier.

À quand votre école de cuisine ?

Elle va ouvrir cet automne. Mais rien à voir avec des cours pour chefs en herbe. La formule est plutôt destinée à des amateurs de tous âges qui souhaitent se perfectionner. Les cours seront limités à une douzaine de personnes. Je lance aussi un atelier sur le monde du vin.

On parle du « village Georges Blanc » à Vonnas, l'engagement public vous tente-t-il ? Plus maintenant, mais j'ai été conseiller municipal par le passé. C'est d'ailleurs à cette époque, alors que l'A40 était en construction, que j'ai obtenu la sortie d'autoroute pour desservir Vonnas. Aujourd'hui je suis uniquement président du Comité interprofessionnel de la « Volaille de Bresse ».

Bernard Loiseau était un ami. Comment faites-vous pour échapper à cette pression qui l'a perdu ?

Nous sommes du même signe : capricome ! C'était un bon client pour les médias. Peut-être trop. Il en découlait une dépendance avec l'inéluctable retour de bâtons...

Vous-même avez franchi le pas pour un jeu de M6...

J'apprécie les mérites pédo-culinaires de l'émission et je suis prêt à remettre le couvert pour une quatrième saison si la chaîne me le demande. Mais ça s'arrête là. Je ne fais pas de la télé pour faire le malin.

La cuisine est-elle un divertissement ?

Oui, mais utile, car il s'agit d'améliorer l'alimentation du plus grand nombre.

L'essence de la cuisine ne réside-t-elle pas dans le don plutôt que la compétition ?

Grande question... *Un dîner presque parfait* est tout de même plus dans le convivial que *MasterChef* !

Le classement de la gastronomie française au patrimoine immatériel de l'humanité est-il justifié ?

J'étais associé à cette démarche, mais j'ai pris mes distances depuis. Comme dit mon ami Bernard Pivot [il a préfacé sa bio *La Vie en blanc*, ndlr] : « Il faut être sérieux sans se prendre au sérieux ». Nos maisons ne sont pas des cathédrales où l'on vient recevoir le Saint-Sacrement. Ce sont des lieux de partage.

La distinction qui vous touche le plus ?

Ma troisième étoile. La distinction suprême. Mais contrairement aux décorations, elle n'est pas acquise définitivement. Nous passons au tourniquet tous les ans. J'ai remarqué que les guides vont rarement à contre-courant du public. C'est à lui que l'on doit tout. LAURENT AMALRIC

Loin du star-system que pourrait lui valoir son rôle de juré sur M6, le chef triplement étoilé évoque les enjeux d'une gastronomie devenue patrimoine immatériel de l'humanité. 1929

Première étoile pour la *Mère Blanc*, sa grand-mère. La seconde suivra en 1931.

2 janvier 1943

Naissance à Bourg-en-Bresse

Hiver 1964

Intègre l'affaire familiale de Vonnas

24 décembre 1966

Naissance de son fils Frédéric, suivront Alexandre en 1975 puis Lara en 2007

Mars 1978

Acquisition d'une résidence secondaire à Ramatuelle

3 mars 1981

Décroche sa 3e étoile

Juin 2009

1ère participation comme juré à *Un Dîner presque parfait* sur M6

lamalric@nicematin.fr