



# Des fourneaux aux affaires, Georges Blanc connaît la recette

**GASTRONOMIE.** Héritier d'un des noms les plus prestigieux de la gastronomie, Georges Blanc a su transformer la modeste auberge en un groupe florissant réalisant un peu plus de 25 millions d'euros de chiffre d'affaires.

## REPORTAGE

PAR NICOLAS DESROCHES

Aubergiste à Vonnas (01) depuis 1872, les Blanc ont réussi, notamment avec Georges, à construire un empire gastronomique réalisant plus de 25 millions d'euros de chiffre d'affaires.

**B**lanc. L'un des noms les plus prestigieux de la gastronomie. Tout a commencé bien avant la Révolution française, au cœur de la Bresse où la famille Blanc cultivait la terre depuis plusieurs générations, à Marboz, à Cuet près de Montrevel, puis à Saint-Didier-d'Aussiat.

C'est Jean-Louis Blanc et son épouse, en 1872, qui fu-

rent les premiers aubergistes à s'installer à Vonnas (01) près du Champ de Foire. De génération en génération, la famille se transmet son amour de la cuisine.

### Plus de 250 salariés

En digne héritier de sa grand-mère, qui n'est autre que la célèbre Mère Blanc, dont Curnonsky, prince élu des gastronomes, écrit en 1933 qu'elle était « la meilleure cuisinière au monde », Georges **Blanc** a suivi ses traces. En 1965, après 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, se retrouvant ainsi à la tête de l'entreprise à l'âge de 25 ans.

Au fil des années, il a su transformer la modeste auberge en un groupe florissant. En 1981, sa table obtient la consécration suprême en obtenant trois étoiles au *Guide Michelin*. Sa fierté est de les conserver depuis plus d'un quart de siècle ! *Gault et Millau* lui décerne en même temps le titre envié de « Cuisinier de l'année ».

Quand ses parents lui laissent les rênes, l'établissement employait moins de 10 personnes. Aujourd'hui, le groupe Blanc compte plus de 250 salariés et réalise un

“J’ai toujours pensé que les grands cuisiniers dans leur région devaient aider à promouvoir les produits de leur terroir...”

Georges Blanc

chiffre d'affaires de plus de 25 millions d'euros.

### Du vin à la classe affaire

En plus du restaurant gastronomique fréquenté par les plus grands de ce monde, d'Yves Montand à François Mitterrand en passant par Romy Schneider, Georges Blanc veille à la carte de ses brasseries au nombre de neuf, de Vonnas à Saint-Tropez en passant par Mâcon (l'Ancienne Auberge à Vonnas, L'Embarcadère à Jassans-Riottier, le Saint-Laurent à Mâcon, le Georges by Georges à Chalon-sur-Saône, Le Splendid à Lyon, Le Centre by Georges à Lyon, Place Bernard à Bourg-en-Bresse, Le Suffren Café by Georges à Saint-Tropez et bientôt sa neuvième brasserie à Romanèche-Thorins avec l'acquisition des Maritones). Le groupe Blanc, ce



Depuis 1981, Georges Blanc a su conserver ses trois étoiles au Guide Michelin. Photo DR

sont aussi des hôtels (Les Saules Parc à Vonnas, Georges Blanc Parc à Vonnas et bientôt Romanèche-Thorins avec l'acquisition des Maritones), le château d'Epeysoles pour les séminaires et réceptions, un spa à Vonnas, un vignoble de 17 hectares à Azé (produisant près de 120 000 bouteilles par an), sans parler de sa société d'édition publiant ses livres de cuisines et de sa société de distribution regroupant tous les produits dérivés (des terrines aux ustensiles de cuisine). Le chef étoilé est également depuis une vingtaine d'années l'un des chefs stars de la compagnie aérienne Singapour Airlines.

Chaque année, il élabore une quarantaine de recettes par an pour satisfaire les appétits des passagers des classes Affaire et Première.

### Défenseur de la Bresse

Même s'il a la tête dans les étoiles, Georges Blanc a le cœur en Bresse. « J'ai toujours pensé que les grands cuisiniers dans leur région devaient aider à promouvoir les produits de leur terroir et les défendre. C'est ce que je fais bénévolement depuis plus de 30 ans au sein du Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse, que je préside depuis 1986. » Chez les Blanc, les produits de leur Bresse nata-

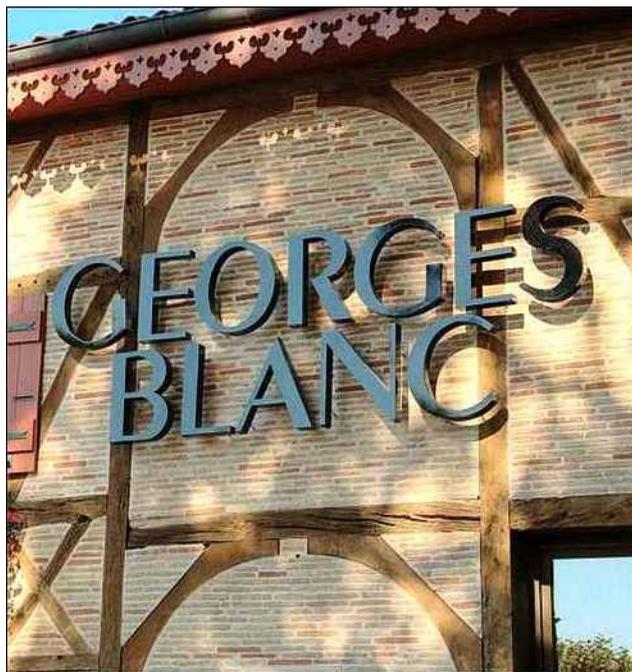
le, en particulier la volaille, ont toujours été mis à l'honneur dans l'assiette. C'est d'ailleurs l'une des raisons de leur succès.

Georges Blanc n'est pas prêt de raccrocher le tablier, la toque et les couteaux. « A l'âge de la retraite, comme il le dit parfois, je continue d'être là, tôt le matin et tard le soir. Sans passion dans la vie, il n'y a pas d'élévation ! »

[nicolas.desroches@lejsl.fr](mailto:nicolas.desroches@lejsl.fr)

**+WEB**

Retrouvez d'autres photos sur notre site [www.lejsl.com](http://www.lejsl.com)



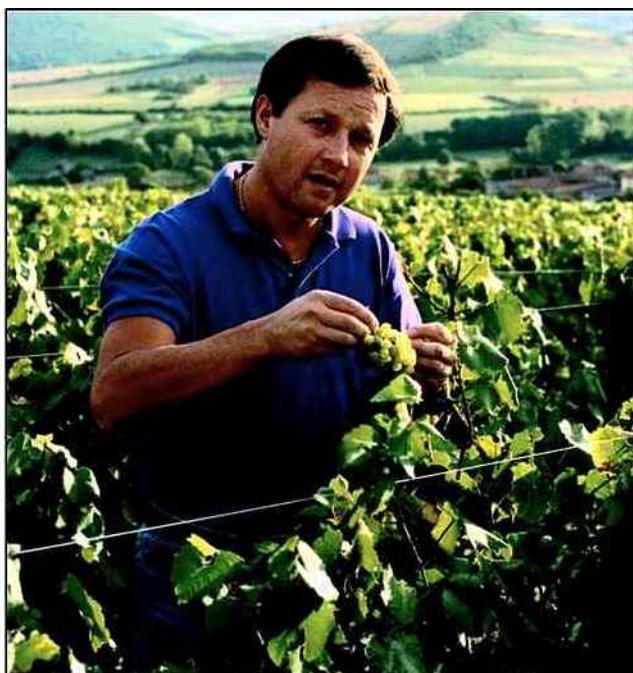
Georges Blanc a rejoint l'affaire familiale en 1965. Photo DR



Aujourd'hui, le Groupe Blanc compte plus de 250 salariés. Au départ, l'Auberge n'en employait que 10. Photo DR



y a quelques années, un spa a été créé à Vonnas. Photo DR



Georges Blanc a acheté un vignoble de 17 ha, à Azé. Photo DR

## UNE NOUVELLE BRASSERIE DANS LE BEAUJOLAIS



Le chef trois étoiles au guide Michelin vient d'acquiescer l'hôtel-restaurant « Les Maritones » à Romanèche-Thorins. Il va conserver l'hôtel et transformer le restaurant en brasserie. Photo FM

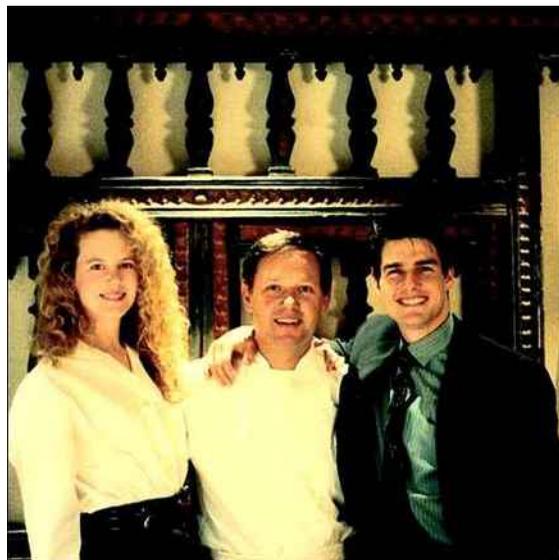
« Nous venons de signer le compromis de vente de l'hôtel-restaurant « Les Maritones » à Romanèche-Thorins depuis quelques jours », confiait au début du mois de juillet Georges Blanc, présent au concert de Patrick Bruel au stade de Louhans en tant que partenaire de l'événement et président du Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse (CIVB). Il ne prendra réellement les commandes de l'établissement qu'à partir du 1<sup>er</sup> octobre, des travaux devant être effectués durant près de 5 semaines pour y apporter sa touche. Entre-temps, avant de vraiment changer de mains, « Les Maritones » restera ouvert tout l'été. La propriété de 1,3 hectare comprend un hôtel de 23 chambres, une

piscine, un restaurant d'une capacité de 80 places à l'intérieur et de 50 en terrasse. « L'établissement ouvrira pour le Beaujolais nouveau, précise Antoine Maillon, directeur des opérations du groupe Georges Blanc. A la table de la brasserie, le concept sera le même que dans les autres brasseries du groupe. Nos clients y retrouveront l'esprit de l'Ancienne Auberge (à Vonnas), du Saint-Laurent (à Mâcon) et des autres brasseries, avec un ticket moyen d'environ 40 €. L'hôtel (trois étoiles) restera au même prix. » L'intégralité du personnel a été reprise, à savoir 11 salariés. En attendant, qui sait, de renforcer les effectifs au fil des mois si les affaires tournent bien.

N.D.



Les stars se pressent à sa table de son restaurant gastronomique à Vonnas, comme ici Romy Schneider. Photo DR



Il a même eu la visite de Nicole Kidman et Tom Cruise. Photo DR