

1^{re} partie

Georges Blanc

Le Cuisinier

L'ascension discrète et exemplaire

1929-2019. Puisqu'il en faut bien un, soyons les premiers à l'évoquer. L'année prochaine marquera le 90^e anniversaire de restauration étoilée chez les Blanc, Éliisa, Paulette, Georges... Record absolu que ces noces de granit, témoignant que Bibendum sait aussi ne pas être volage : 1929-1931, première étoile ; 1931-1981, deuxième étoile et troisième de 1981 à ce jour : 90 ans... À dater du 1^{er} janvier, le compte est bon ! En attendant le centenaire, rendons d'abord hommage au cuisinier triple étoilé depuis bientôt trente-huit ans puis au chef d'entreprise qui, mieux qu'un empire, a réalisé son rêve : plutôt que de quitter Vonnas pour parcourir le monde, y rester... et faire venir la terre entière à lui.

Il l'avoue humblement, carte sur table. Il n'avait pas de prédispositions particulières pour le métier de cuisinier. Disons qu'il n'est pas tombé dans la marmite mais à côté ! Quant à ses parents, Jean et Paulette, et bien sûr sa grand-mère Éliisa, eux, en revanche, avaient toutes les bonnes raisons de le pousser à épouser cette profession. La première, comme l'explique Georges « **parce qu'ils savaient pertinemment que ma sœur aînée, Janine, n'avait jamais montré de véritable disposition, malgré sa grande connaissance de la cuisine ni exprimé expressément le désir de poursuivre aux fourneaux l'œuvre des Mères.** » Et quelles mères ! Éliisa, « La Mère Blanc » qui obtient la première puis la seconde étoile pour sa volaille à la crème, ses escargots de Bourgogne et, bien sûr ses crêpes vonnassiennes, toujours à la carte aujourd'hui et si célèbres que cette création est souvent répertoriée « spécialité régionale » alors qu'il s'agit bien d'une « création maison » !

Quand, en 1934, après avoir tant regalé Édouard Herriot, maire de Lyon, cumulé les distinctions,

avoir été sacrée par Curnonsky « La meilleure cuisinière du monde », bref, avoir été la plus illustre des « Mères » avec Françoise Foujolle (La Mère Filloux)**, Eugénie Brazier*** et Marie Bourgeois***, elle passe les fourneaux à Paulette, qui conservera jalousement les deux

macarons avec, immuablement référencées dans le guide Michelin, la volaille à la crème, les crêpes vonnassiennes et toutefois une nouvelle spécialité, apparue dès 1961 sur la carte : les cuisses de grenouilles sautées fines herbes.



Major de sa promotion

Lorsqu'à son tour, Paulette confie officiellement les fourneaux à Georges en 1968, soit quatre ans après être revenu au bercail (passion de pouvoir qui — rappelons-le — suspend instantanément la saga matriarcale des Blanc aux fourneaux, puisque, si Élixa a établi la renommée nationale de l'auberge, c'est sa mère Virginie qui a ouvert le feu, dès 1872 à Vonnas en créant l'auberge, se taillant une réputation régionale enviable avant de passer la main en 1902.)

1872-1968. De l'eau a coulé sous le pont de la Veyle. Un peu moins toutefois, depuis le jour où Georges, faisant ses premiers pas en cuisine auprès de sa mère, a expérimenté le « sup-

plice du caramel », en mettant le doigt dans le sucre au petit boulet pour voir si c'était encore chaud... Il a eu aussi tout loisir de rêver qu'il deviendrait un jour pilote en feuilletant *Aviation Magazine*. Et d'être bon élève au lycée Carriat de Bourg-en-Bresse avant d'intégrer l'école hôtelière :

« Mon unique but et la seule raison de m'être lancé dans ce métier étaient de faire carrière à Vonnas. Et nulle part ailleurs! »

Ainsi parle celui pour qui l'enfance détermine le choix d'une vie.

La pioche de l'école hôtelière sera la bonne : celle de Thonon-les-Bains, où il rencontre Alain Nonnet (La Cognette* à Issoudun, aujourd'hui Jean-Jacques Daumy), début d'une amitié sans faille. Sorti de l'école major de sa promotion, CAP de cuisinier et BTH en poche, son

avenir est prometteur, bien que son viatique ne soit pas alors en odeur de sainteté chez les anciens, aficionados de l'apprentissage sur le tas et vouant un certain mépris à l'égard des forts en thème sortis des écoles hôtelières.

École de l'humilité

Qu'importe, il est là pour apprendre. C'est ce qu'il fait. D'abord durant son stage à La Réserve* de Beaulieu-sur-Mer dans la brigade alors dirigée par Joseph Rabette, chef très rigoureux ; puis au Grand Hôtel de Divonne-les-Bains dans la brigade du chef Donnadiou, tandis que le chef pâtissier Bessi le prend sous son aile. Deux enseignes de rêve qui vont lui permettre de découvrir l'univers enchanteur des palaces, tout en ne changeant rien à sa détermination : rentrer à Von-

« Mon seul but : mon retour à Vonnas »





nas ! Le temps de faire son service militaire — cuisinier sur le *Foch* puis sur le *Clémenceau* au service de l'amiral Vedel — et il retrouve sa mère à Vonnas qui compte bien lui passer les rênes. Un retour au bercaïl aussi espéré par son père, maire du village, qui préférerait s'occuper un peu plus de sa fabrique de limonade et de son négoce de charbons et combustibles, plutôt que du restaurant dont le succès ne leur laisse pas un instant de répit.

Hiver 1964, c'est sa première journée de travail. Une journée à laquelle il a souvent pensé, impatient de montrer son jeune savoir. « **J'avais à couper le pain de campagne en petits morceaux pour garnir les bols de soupe chaude et à râper le gruyère, le jeudi, jour du marché sur la place d'en face... C'était une tradition, un rite quasiment ancestral, une tâche qui vous rend humble quand vous sortez d'une grande**

école hôtelière, tout auréolé de diplômes et que vous revenez chez vous, auréolé d'une certaine ambition. »

La leçon sera édifiante, pas étrangère à la sagesse inscrite dans son identité culinaire, faisant la juste part entre la cuisine créative et celle qui appartient au passé.

Passation de pouvoir

Pas question de mettre la charue devant les bœufs... D'abord apprendre à turbiner les glaces, dorer à la perfection les grenouilles, cuire au beurre clarifié les crêpes vonnassiennes.

Quand, quatre ans plus tard, les fourneaux lui sont confiés. Rien d'un simulacre. Chez les Blanc, le moment venu, on laisse carte blanche :

« **Dès lors, à aucun moment,**

ma mère ne mit un frein à ma sensibilité culinaire, même s'il aurait été légitime qu'elle me fasse part de ses inquiétudes alors que j'aspirais à une plus grande créativité. »

Georges, né le 2 janvier 1943 qui a alors 25 ans, sent bien, en cette année 1968, précédant la sortie du magazine Gault-Millau support de la cuisine nouvelle, qu'un vent de liberté et de renouveau souffle sur les fourneaux. Il piaffe d'impatience d'être parmi les pionniers de cette nouvelle ère, sans déroger à sa ligne de conduite qu'il résume en cinq mots : authenticité, simplicité, qualité, convivialité, accessibilité.

Mais ce n'est pas dans son tempérament de ruer dans les brancards, préférant s'atteler à polir la pierre précieuse dont il a hérité et réfléchir sur ce que sera sa signature et son propre avenir :

« **À partir du milieu des années 1970, j'ai élaboré une cuisine plus personnelle évoluant vers plus de légèreté, mettant en avant les produits de qualité et**



d'exception. Une cuisine d'une juste profondeur de goût qui induit une impression de grande fraîcheur, bannissant du même coup la plupart des fonds classiques qui pouvaient exister dans certaines préparations. »

Premiers éloges

Tandis que la chronique gastronomique ne s'y trompe pas, à commencer par le tout jeune guide Gault-Millau de 1974 :

« **Georges Blanc, digne fils de ses Mères, continue de rajeunir son hôtel. Mais il a d'autres arguments pour vous attirer et vous séduire : les grenouilles, la poularde de Bresse à la crème et les fameuses crêpes vonnassiennes inventées par la Mère Blanc sont toujours sur la carte, bien sûr, mais Georges Blanc est aussi**

un créateur qui, chaque année, prend de l'indépendance et affirme un grand talent. »

Éloges encore dans le guide Kléber de cette même année où l'on note ses progrès tandis que dans le guide de *l'Auto-Journal*, on encense

« le professionnel discret et de grand talent qui confectionne une cuisine fraîche et délicate dans la continuité ».

Quand en 1976, le guide suprême, le Michelin, en atteste sur la tête de Bibendum. Seules les crêpes vonnassiennes demeurent dans les spécialités citées ! Exit la volaille à la crème à la carte depuis 1931, remplacée par le poulet de Bresse au vinaigre, tandis qu'escargots et grenouilles cèdent la place à la petite marmite d'écrevisses aux aromates.

Cependant, tout doux, tout doux... Cette évolution n'est pas

à confondre avec une révolution puisqu'en 1978, les plats sortis de l'imagination fertile de Georges Blanc, telles blanquette de crustacés, salade de langouste aux pointes d'asperges, terrine de ris de veau aux pistaches côtoient les grands classiques du fonds régional que sont poularde à la crème et gâteau de foies blonds pour le bonheur de la clientèle aux palais forgés aux traditions des pays de l'Ain.

Troisième étoile

Quand le 3 mars 1981, jour de l'anniversaire de son fils Alexandre, la troisième étoile couronne la marinade de blanc de poularde Alexandre, la paupiette de ris de veau braisée et les aiguillettes de canard beaujolaise.

Trois macarons qui le hissent au rang de Frédy Girardet et Michel Guérard, triplement étoilés respec-

« Fraîcheur, légèreté, profondeur de goût »

« Frédy Girardet, Michel Guérard »

tivement depuis 1975 et 1977 :

« Deux cuisiniers qui sont les véritables artistes de la profession et qui m'ont marqué dans les années 1970 : Frédy pour son esprit d'horloger suisse, méthodique, précis, dont l'éveil, sur le tard, m'a impressionné et Michel, cuisinier poète, pâtissier de formation sachant libeller l'appellation d'un plat comme personne. Sans oublier Alain Chapel, Joël Robuchon, qui partagent la même philosophie empreinte de sensibilité et de réserve. Et, bien sûr, Paul Bocuse qui est venu pour la première fois en 1965 à Vonnas et mon oncle Paul Blanc du Chapon Fin** à Thoissey. »

1981-2018 : trente-sept ans de trois étoiles. La carte, réédition du dessin de G. Coudour (1995), se veut une invitation gourmande renouvelée au fil des saisons proposant un menu (en 5 ou 7 services) baptisé « Images de Vonnas, où l'on aime cuisiner les produits d'exception ».

« Saison », « exception », la rime n'est pas fortuite.

Régaler

Quant aux intitulés des plats, ils sont aussi sobres qu'efficaces. Seul le produit est en lettres grasses.

Exemple :

« Ris de veau **« Le produit doit parler plus fort que la technique »** fermier doré au beurre de

Bresse fumé et parure végétale. »

« Je n'aime pas la prétention, le verbiage qui entoure le plus souvent la cuisine! »

Pour preuve, les amuse-bouches qui sont le plus à son goût : deux beurres bressans AOPRT, l'un fumé, l'autre aux agrumes, accompagné d'un pain bressan. Dans sa composition : pomme de terre et graisse de volaille.

Le plus simple peut devenir le plus subtil pour le chef bressan qui n'hésite pas à mettre le bœuf Wagyu sur

la carte, puisque la qualité n'a pas de frontière :

« Je m'attache à réaliser une cuisine qui régale d'abord et étonne si possible, tout en prenant grand soin de l'aspect graphique de l'assiette. Quant aux grands produits que l'on travaille toute l'année au fil des saisons, ils

doivent "parler" plus fort que la technique. Tout

est réalisé au dernier moment pour privilégier la puissance du goût et la fraîcheur d'expression. Il y a un monde entre le homard sorti du vivier pour être cuit et servi et celui remis à température après un passage au froid, aussi court soit-il. »

Parmi les plats alliant puissance de goût et fraîcheur d'expression, « la fraîcheur potagère de homard aux trois saveurs », annonciatrice des desserts légers à base de chocolat ou de fruits du pâtissier Benoit



Charvet, tel « l'ananas Victoria à la verveine fraîche et poivre de Timut dans l'esprit d'un Saint-Honoré ».

Chef d'orchestre

« J'aime dire qu'il faut être constamment en progrès pour paraître seulement aussi bon ! Surtout à l'heure où la cuisine n'a jamais atteint un tel niveau. Quand j'ai obtenu mes trois étoiles, on faisait deux fois plus de couverts tout en étant trois fois moins nombreux en cuisine. Aujourd'hui, nous faisons une cuisine à haut risque, ce

qui explique l'explosion exponentielle du personnel aux fourneaux et en salle. »

Hier cent couverts, aujourd'hui la moitié, ayant supprimé dix tables pour 35 cuisiniers (sous la houlette de son fils Frédéric). Vingt en salle dont quatre sommeliers (chef-sommelier Fabrice Sommier, MOF 2007 également directeur du groupe et des RH).

Quant à Georges Blanc, il apporte une nuance à son rôle en cuisine : s'il a été instrumentiste, compositeur, il se compare aujourd'hui à un chef d'orchestre. Un maestro qui a mis

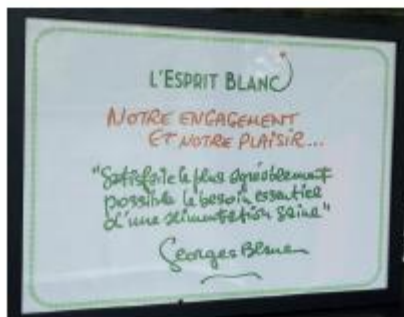
de l'ordre dans ses partitions. Au restaurant gastronomique, les plats de mémoire ou emblématiques se font timides au profit des plats signatures. Un tour de passe-passe du chef :

« Dans les années 1990, on a transféré une partie de notre héritage très classique dans

l'Ancienne Auberge où les clients se régalaient aujourd'hui du répertoire des Mères : quenelle de brochet, gâteau de foies blonds, cuisses de grenouilles fraîches sautées en persillade. Pour Georges Blanc, sauter des grenouilles... c'est

« La cuisine n'a jamais atteint un tel niveau »

de l'ordre dans ses partitions. Au restaurant gastronomique, les plats de mémoire ou emblématiques se font timides au profit des plats signatures. Un tour de passe-passe du chef :





Le chef pâtissier Benoit Charvet et son équipe.

un trait de génie dans la simplicité! »

L'Ancienne Auberge dont le succès (crevant souvent le plafond des 300 couverts jour) lui rappelle que vouloir être systématiquement dans l'air du temps, c'est avoir un destin de feuille morte!

Client roi

L'Ancienne Auberge à l'image d'un musée, reconstitution de l'auberge des Blanc du siècle dernier, où la Berliet 1929 du grand-père Adolphe, est l'accent circonflexe, le plus haut perché de cet univers à admirer comme un album d'images du temps passé. Où l'on s'immerge dans le Grand Blanc sans bourse délier pour une telle fête : menu

du jour à 25 € en semaine le midi, 39 €, 45 € et 64 €.

Ouverte en 1991, l'Ancienne Auberge allait se révéler aussitôt un coup de maître, incitant Georges Blanc à essaimer d'autres enseignes alentour, dans ce même « esprit Blanc » clairement exprimé sur le set de table : « **On ne se contente pas de faire seulement de la bonne cuisine!** »

« **Aller au restaurant, c'est aussi une sortie. Le client est dans l'attente d'une expérience, au-delà de la nourriture servie. L'une des valeurs additionnelles de cette expérience passe par l'habileté et le devoir de celui qui a la charge d'incarner le lieu dans l'expression culinaire et l'ambiance de la maison. La réussite d'une entreprise tient à la capacité de**

celui qui la dirige à savoir s'entourer. J'ai une troupe de gens talentueux côté coulisses et côté scène, pour donner deux représentations dans lesquelles je tiens le rôle principal. Je n'aime pas avoir de doublure. Le client aime voir l'artiste et moi, j'aime voir le client ; échanger avec lui en fin de repas. Je réponds à toutes ses interrogations. Cet exercice m'est devenu tellement familier que je sais en un quart de seconde combien de temps je vais consacrer à telle ou telle table. Le ressenti du client doit être respecté à la lettre et on ne peut que le remercier de nous éclairer sur un dysfonctionnement qui nous aurait échappé. »

Gérard Gilbert