

Biographie de Georges Blanc

Chef Cuisinier et chef d'entreprise dans la restauration depuis 1968 employant aujourd'hui 350 personnes.

Sorti Major de promotion de l'Ecole Hôtelière de Thonon Les Bains en 1962 et parrain de cette école depuis son centenaire en 2011.

Service militaire dans la marine sur le Foch et le Clémenceau comme Quartier-Maître cuisinier au service de l'Amiral Vedel de 1962 à 1964.

Trois Etoiles au guide Michelin depuis 1981 dans son restaurant éponyme à Vonnas (Ain)
Étoilé depuis 1929.

Elu cuisinier de l'année par Gault et Millau en 1981 avec la note de 19.5/20.

Apprenant passionné par l'œnologie, il est élu Meilleur Sommelier de Bourgogne et de Rhône Alpes en 1970.

Finaliste du Concours National il est élu à la troisième place.

En 1985, il devient un acteur du monde du vin en créant le Domaine d'Azenay à Azé en Bourgogne du Sud. Il plante 17 hectares de vignes en cépage Chardonnay sur des terres en friche et construit un outil de vinification des plus modernes de son époque.



Georges Blanc



3^{ème} Étoiles Michelin 1981



1^{er} debout en partant de la droite



Vignes en Azé

Georges Blanc



La cave de son restaurant étoilé est reconnue aujourd'hui comme une des plus belles caves de restaurant du monde.

Membre du Jury du concours des Meilleurs Ouvriers de France depuis 1971.

Coach de Gregory Cuilleron gagnant du premier concours sur M6 en 2008.

Membre puis Président National du Jury du concours des Meilleurs Ouvriers de France dans la classe 2 MOF Maître d'hôtel, du Service et des Arts de la Table (1996).

Conseiller et Membre Jury auprès de M6 depuis le début des émissions consacrées à la cuisine en 2008 « Un Diner Presque Parfait » puis « Top Chef ».



Candidat et finaliste du concours classe 1 MOF Cuisine à Paris (1976).

Georges Blanc profite de ses apparitions médiatiques pour défendre et promouvoir les Valeurs du « Made in France » et contribuer activement au rayonnement des métiers de bouche.



Membre fondateur et Président de la Chambre Syndicale de la Haute Cuisine Française de 1994 à 1998. Cofondateur du Collège Culinaire de France.

Membre du Bureau Exécutif des Maîtres Cuisiniers de France de 1997 à 2003.

Elu municipal dans les années 90, en charge du développement économique. Il a réussi à obtenir la création et l'aménagement d'un diffuseur autoroutier sur l'A40 à Vonnas

Georges Blanc

Ancien élu membre de la Chambre du Commerce et d'Industrie de l'Ain.



Ancien Président des Restaurateurs de l'Ain.

Ancien Vice-Président de l'Association Internationale « Tradition et Qualité » devenue « Les Grandes Tables du Monde » à son initiative.

Chef consultant international, notamment pour la prestigieuse compagnie aérienne Singapore Airlines depuis 1998 (Inflight services).

Meilleur Ouvrier de France HC depuis 2018.

Colonel de Réserve dans l'Armée de l'Air Citoyenne depuis 2016.

Particulièrement engagé dans l'aide à la valorisation et la promotion des productions de qualité depuis 1976 comme Membre du très officiel Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse et réélu Président depuis 1986

Depuis les années 70, il est un acteur engagé dans la promotion culinaire de Rhône Alpes aux 4 coins du monde dans le cadre de la mission officielle Rhône Alpes (Chambre de Commerce et Région).



Distinctions :

Chevalier des Palmes Académiques 2002

Commandeur des Arts et des Lettres 2004

Commandeur du Mérite Agricole 1993

Commandeur de la Légion d'Honneur 2007

Grand Officier dans l'Ordre National du Mérite 2023

Georges Blanc

Passionné par l'écriture, il a publié de nombreux ouvrages traduits en plusieurs langues :

« **Mes recettes** » en 1981 et 1982
(Éditions Cogepe)

« **La Cuisine de Bourgogne** » en 1982
(Éditions Jean-Claude Lattes)

« **Ma Cuisine des Saisons** » en 1984
(Éditions Robert Laffont)

« **La Nature dans l'Assiette** » en 1987
“**The Natural Cuisine of Georges Blanc**”
(Éditions Stewart Tabori & Chang New York)

Traduit en cinq langues, 380 000 exemplaires vendus

« **Le Livre Blanc des 4 saisons** » en 1988
(Éditions Robert Laffont)

« **Les Blancs** » en 1989
(Éditions Genève)

« **Le Grand livre de la Volaille** » en 1991
(Éditions Robert Laffont)

« **Au Hasard de la Fourchette** » en 1993
(Éditions Sang de la Terre)

« **De la Vigne à l'Assiette** » en 1995
« **The French Vineyard Table** »
(Éditions Hachette) édité en Anglais

« **Cuisine en Famille** » en 1999
Recettes secrets et conseils d'un grand chef
(Éditions Albin Michel)

« **La Cuisine de nos Mères** » en 2000
(Éditions Hachette)

« **Plat du jour** » en 2003
(Éditions Solar)

« **Fête des Saveurs** » en 2004
(Éditions Hachette)

« **La Vie en Blanc** » en 2007
(Éditions GSL)

« **Le plus Simple du Meilleur** » en 2010
(Éditions Minerva)

« **Bleu Blanc Bresse** » en 2017
(Éditions GSL)

« **Des Rencontres en Or** » en 2019
(Éditions GSL)

Georges Blanc