



Georges Blanc, un des Chefs les plus prestigieux de la gastronomie française.



GEORGES BLANC, *empereur de la gastronomie française*

A Vonnas, au cœur du pays de Bresse, ce chef visionnaire, âgé aujourd'hui de 82 ans, a façonné son propre village qui décline la passion de la gastronomie étoilée à toutes les sauces. Histoire et découverte d'une adresse Relais & Châteaux qui fait référence de génération en génération.

Par Miguel Tasso

C'est un lieu sacré. Une véritable capitale de la gastronomie. On s'y rend, d'ailleurs, les yeux teints d'étincelles magiques et les papilles en éveil. Voilà près de cent ans que la maison est étoilée. Un record. C'est dire si elle fait référence de génération en génération. « Et ma plus grande fierté est de n'avoir jamais renié l'héritage et d'être resté fidèle à une philosophie basée sur la qualité des produits et l'émotion de la cuisine », résume Georges Blanc, chef emblématique qui a donné son nom à un restaurant mondialement connu et apprécié.

Une histoire de famille

Embarquement immédiat. Direction Vonnas, commune du département de l'Ain. C'est ici, au cœur de la Bresse, que la plus belle histoire gourmande de France commence. Flash-back. Nous sommes en 1872. Jean-Louis Blanc et son épouse ouvrent une auberge, près du Champ de Foire. Les coquetiers sont leurs principaux clients : ils arrivent le jeudi en voiture à cheval, se réchauffent avec une soupe puis, leurs achats ▶



L'hôtel est griffé
Relais & Châteaux.

► terminés, s'attablent devant un copieux casse-croûte. Pas besoin d'un dessin : la maison gagne vite en notoriété. En 1902, Adolphe Blanc, le fils, prend la relève. Sa femme, Elisa, installée en cuisine, participe largement à l'essor de la « Mère Blanc » avec des plats simples mais délicieux, riches des produits frais du pays. « C'est la meilleure cuisinière du monde », écrit Curnonsky, prince de la critique gastronomique.

L'adresse, étoilée dès 1929, devient incontournable. On vient de loin pour savourer les cuisses de grenouilles des Dombes, le poulet de Bresse à la crème et les légendaires crêpes Vonassiennes. Le dimanche, le chemin de fer amène de Macon des familles entières dans cette auberge qui décline l'art du goût à toutes les sauces !

En 1934, Jean Blanc, le fils aîné, et son épouse Paulette, fille de boulanger, reprennent le flambeau, ajoutant de la qualité à la qualité. La maison symbolise, par excellence, la cuisine française du terroir. Et avec l'essor de l'automobile, la clientèle ne cesse de s'agrandir.

En 1965, leur fils Georges s'invite dans l'affaire. Il a 22 ans à peine et vient de terminer un stage comme steward chez Air-France et son service militaire comme cuisinier de l'amiral Vedel sur les porte-avions Foch et Clémenceau. Un moment tenté par l'aviation, il a même passé son brevet de pilote. Mais, daltonien, il n'a pas franchi le cap de la visite médicale et a décidé de rester dans le giron familial et d'intégrer l'école hôtelière de Thonon. Depuis, il vole, de ses propres ailes, vers d'autres étoiles. Il n'a évidemment jamais regretté son choix !

Esprit visionnaire

Georges Blanc, âgé aujourd'hui de 82 ans et toujours bon pied bon œil, va donner une nouvelle dimension au restaurant. Visionnaire, il transforme l'auberge en une hostellerie dotée de tout le confort moderne. Et, côté cuisine, sans jamais renier son héritage, il invente une carte plus légère et plus raffinée, laissant parler tout son génie. Parallèlement, il compose une cave de plus de 140 étiquettes, dont tous les plus grands crus. En 1981, il est récompensé d'une troisième étoile qu'il conservera durant plus de quarante ans. C'est le début d'une reconnaissance internationale qui lui vaudra de recevoir tous les grands de ce monde, de Georges Bush à Bill Clinton, de François Mitterrand à Emmanuel Macron, de Michael Douglas à Tom Cruise, d'Alain Delon à Catherine Deneuve, de Michel Platini à Yannick Noah. Les murs qui conduisent à la salle à manger sont tapissés de photos d'époque qui rappellent toutes ces rencontres de légende.

Guidé par la passion, hyperactif dans le sens noble du terme, plein d'idées et de projets, « Le Chef » ne s'est jamais contenté de composer des hymnes à la gastronomie. Véritable entrepreneur, il a vite compris qu'un restaurant, fût-il excellent et de renommée, devait s'intégrer dans un concept épicurien bien plus large. « Tout a commencé lors d'une rencontre avec Raymond Loewy, le père de l'esthétique industrielle. Il avait fait la guerre de 14, était devenu citoyen américain, avait travaillé pour des marques comme Coca-Cola, les cigarettes Lucky Strike ou la Nasa. Il avait même fait la déco de l'avion Air Force One. Il m'a



Le président Bill Clinton lors d'une visite étoilée.



Georges Blanc propose désormais un véritable Resort gastronomique avec hôtels et piscine.



La Maison a accueilli les plus grandes personnalités dont les portraits sont affichés aux murs.



De génération en génération.

d'autres régions voisines avec, pêle-mêle, des restaurants, des brasseries, des hôtels ou des épiceries fines. Avec partout le même ADN et la même envie d'excellence. « Le Chef », fin œnologue, a même acheté son propre vignoble.

La cuisine est un art

Mais c'est évidemment, d'abord, par son art de la gastronomie que Georges Blanc a écrit l'histoire. Evoquer ses plats signatures, c'est passer en revue toute la magie de la cuisine made in France. Le tourteau « mer et eau douce », la langoustine du casier, la Royale croustillante d'agneau de lait, le multicolore de homard bleu au Savagnin, la quenelle de brochet des Dombes, les escargots de Jean-Luc Martin et, bien sûr, la poularde de Bresse au Château-Chalon cuite en cocotte dans un bouquet aromatique : les appellations attisent déjà les appétits des plus fins palais. Et tout est à l'avenant avec des accompagnements parfumés de truffes, de morilles ou de sauces secrètes et venues d'ailleurs. Et à l'heure du dessert, le couteau a carrément peur d'abîmer de véritables toiles de maître, créées à la fois pour la saveur et le regard ! La dame Tatin et crème de Bresse et le gâteau à l'orange de Virginie valent, à eux seuls, le détour. « La cuisine a beaucoup évolué ces dernières décennies. Nous sommes aujourd'hui trois fois plus nombreux ►

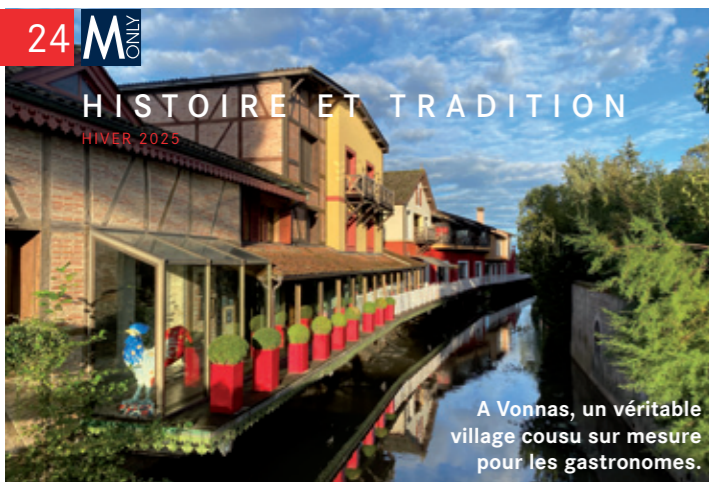
fait comprendre que si le rêve commence dans l'assiette, il y a autour d'une table un restaurant, un hôtel, une ville. Il m'a fait comprendre qu'il fallait diversifier. A Vonnas sans chambres, il n'y aurait que très peu de clients... »

C'est tout l'esprit du Village Blanc qui s'étend aujourd'hui sur 6 hectares avec, en toile de fond, deux autres restaurants (dont « L'Ancienne Auberge » qui met en avant les merveilleux plats de grands-mères) et trois hôtels dont un cinq étoiles de luxe doté d'un luxueux spa de la dernière génération et qui porte la griffe de Relais & Châteaux). Au total, le chef a racheté plus de trente maisons. Musée, tennis, boutiques gourmandes : c'est un village dans le village qui est proposé aux visiteurs, appelés à vivre une véritable expérience qui dépasse les plaisirs de la table. Il y a même un hélicoptère privé pour les hôtes pressés !

Le Groupe Blanc, qui emploie plus de 300 personnes, est devenu une véritable marque. Il a aussi pignon sur rue dans

HISTOIRE ET TRADITION

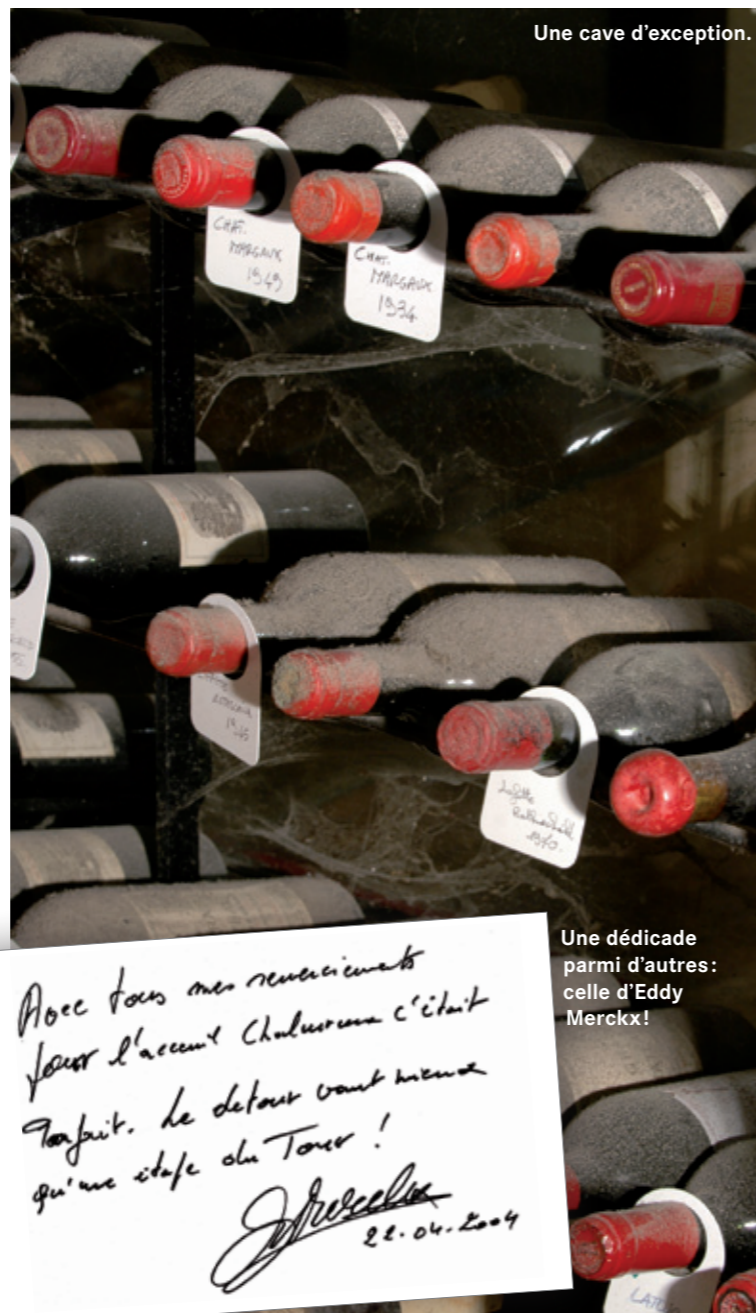
HIVER 2025



A Vonnas, un véritable village cousu sur mesure pour les gastronomes.



A ce niveau, la cuisine est un art.



Une cave d'exception.

Une dédicade parmi d'autres: celle d'Eddy Merckx!

Avec tous mes remerciements pour l'accueil chaleureux c'était parfait. Le détail vaut mieux qu'une étoile du Tour!
Eddy Merckx
22.04.2004

► qu'il y a quarante ans pour deux fois moins de couverts. Chaque détail a son importance. Nous varions davantage les menus en fonction des saisons. L'apparat a une grande importance. Il faut surprendre et émuouvoir. Mais, à l'arrivée, c'est évidemment la dégustation qui compte. Et ce sont les sauces, la profondeur du goût et la magie d'une saveur qui font la différence. J'ai toujours été fidèle, en tout cas, à un certain esprit traditionnel de la cuisine, sans tomber dans les modes ou les tendances éphémères. Et je dis toujours, sans passion, pas d'élévation!

Même s'il a laissé, peu à peu, la place à la relève et à son fils Frédéric qui officie derrière les fourneaux, Georges Blanc est toujours omniprésent, dans les cuisines et dans les coulisses. Il se lève aux aurores et effectue toujours son tour de salle vers 22 h. Il écoute et conseille, fier de son passé mais tourné vers l'avenir. Et il ne manque jamais d'échanger personnellement avec des clients venus des quatre coins du monde et qui, en franchissant sa porte, ont déjà des étoiles dans les yeux. « La tradition ne doit pas être figée mais améliorée. Ce sont les secrets de mon élixir de jeunesse: l'engagement professionnel, avoir une vie active, se nourrir de projets. Je suis encore et toujours dans l'impatience

de demain. Et mon métier, c'est d'abord le partage... » Il a, pour ses visiteurs belges, une tendresse particulière. « Historiquement, notre adresse a toujours été très fréquentée par les gens du plat pays. C'est, il est vrai, une escale idéale sur la route du Sud et de la Côte d'Azur. Et je sais combien vous appréciez la gastronomie et les bons vins... » Eddy Merckx, Annie Cordy et Jacky Ickx ont, parmi tant d'autres, signé le Livre d'Or. « Et j'ai également eu l'honneur de recevoir le roi Philippe et la reine Mathilde et de cuisiner en leur honneur dans les Palais de l'Elysée... » Eternel optimiste, piloté par un esprit positif, il n'a guère été marqué par la perte d'une étoile en début d'année. Cela fait partie d'un parcours. C'est même l'occasion de se remettre en question et de rebondir pour aller la rechercher... Les pieds sur terre et la tête dans les étoiles: l'homme est resté simple et bienveillant. Et toujours souriant. « Comme l'écrivait Rabelais: la gaieté, c'est la moitié de la santé. Les joyeux guérissent toujours... » ■