

*offrez le meilleur de nos terroirs*



Collection Coffrets Gourmandises de  
**BONGOÛT**



Coffret gourmand  
39 €



Coffret gourmand  
139 €

[www.bon-gout.fr](http://www.bon-gout.fr)

Pour toute demande de personnalisation : [contact@bon-gout.fr](mailto:contact@bon-gout.fr) ou 07 85 31 04 24



*Georges*  
**BLANC**

FAIRE DE SON MÉTIER  
UN PLAISIR, C'EST POUVOIR EMBELLIR  
SON AVENIR

L'histoire commence en 1872, dans cette maison de Vonnas qui a obtenu sa première étoile au Guide Michelin en 1929. Georges y arrive en 1964, aux côtés de sa mère Paulette qui avait succédé à Elisa. En 1981, Georges Blanc obtient la consécration avec la troisième étoile, qu'il est un des rares de sa génération à avoir su conserver jusqu'à aujourd'hui. Il est ainsi le plus ancien trois étoiles du monde. En 2023, il fêtera ses 80 ans et plus d'un demi siècle à la tête de la Maison familiale, où il rentra presque par devoir d'héritage, lui qui voulait être pilote de chasse. Il a constitué un groupe d'une quinzaine d'établissements, fédérés par « l'Esprit Blanc », un ensemble de valeurs, de tradition, d'expérience et de service. Il a transformé Vonnas en « Village Blanc », propriétaire de 32 maisons acquises au fil des ans, devenues restaurant, hôtel, lieu de réception, boutique ou spa. Un bâtisseur dont la devise résume sa raison d'être, « sans passion, point d'élévation ».

#### **BG :** Comment présente t-on Georges Blanc ?

GB: Je suis un acteur passionné, héritier d'une longue tradition. J'ai la force et l'envie de continuer encore au delà de certaines limites raisonnables. Il y en a qui souhaitent se rapprocher de la retraite, moi je continue de m'en éloigner.

#### **BG :** Qu'est ce qui vous donne cette énergie ?

GB: J'ai la chance de m'épanouir dans ma vie professionnelle. Ça n'était pas ce que je voulais faire au départ, mais la passion pour le métier est apparue et s'est développée à partir de mes 25 ans. C'est en effet en 1968 que je prends la suite de mes parents et que débute cette formidable aventure.

#### **BG :** La Maison Blanc est fortement liée au Guide Michelin !

GB: Mon ami Bernard Pivot disait que c'était au départ une histoire entre le Père Michelin et la Mère Blanc. Effectivement, le Guide Michelin, né en 1900, a commencé à donner des étoiles en 1925. Ma grand mère a eu la première étoile en 1929. La deuxième étoile est acquise en 1931. Ensuite, c'est moins glorieux, on est resté pendant 40 ans avec deux étoiles, avant que j'ajoute la troisième. Et on a fêté nos 42 ans de trois étoiles.

On a eu la chance d'être le seul promu en 1981 et qu'il n'y ait pas de nouveau trois étoiles pendant 2 ans. Ça été le début de la consécration et depuis l'entreprise n'a fait que prospérer.

#### **BG :** Parlez-nous un peu de l'histoire de la Maison Blanc.

GB: Je suis arrivé en 1964, j'avais 21 ans. Là où nous sommes, dans mon bureau, il y avait le fourneau à charbon et l'évier pour laver la vaisselle. Derrière il y avait la lessiveuse chauffée au bois et le linge rincé au lavoir était monté au dessus au grenier pour sécher sur l'étendage. Il y avait le téléphone avec un magnéto pour enregistrer les commandes. Jamais je n'imaginais qu'aujourd'hui j'aurais 12 000 photos sur mon portable dans ma poche et des milliers de followers!



C'est un parcours dans la durée et la passion n'a jamais cessé de m'animer. J'ai toujours dit « sans passion, point d'élévation ». Et quand on me parle de transmission, je cite ce qui résume ma vie : « faire de son métier un plaisir, c'est pouvoir embellir son avenir ».

#### **BG :** Vous aimez les citations !

GB: Je suis amoureux de toutes les citations éclairantes. Il y en a 450 dans le parc, rassemblées dans le « jardin des pensées ».

#### **BG :** Comment la Maison Blanc a t-elle traversé les époques ?

GB: On s'est adapté à l'évolution. Partant d'un registre un peu immuable, hérité des mères cuisinières dans les années 70, on a connu l'avènement de la nouvelle cuisine sous l'impulsion de Gault & Millau et j'ai fait une cuisine de plus en plus personnelle. En 1990, j'ai eu l'opportunité de racheter un immeuble en face du restaurant gastronomique et de le transformer pour créer « l'Ancienne Auberge ». C'est devenu le conservatoire des recettes des Mères. Une cuisine de tradition, généreuse, gourmande et riche qui plaît beaucoup. L'Ancienne Auberge est ouverte tous les jours. Le restaurant gastronomique est ouvert seulement sept services par semaine du jeudi soir au dimanche soir et nous avons réduit le nombre de couverts de moitié. Mais nous sommes pleins à tous les services, ce qui est rare est recherché.

#### **BG :** Quels sont vos plats emblématiques ?

GB: Au restaurant gastronomique on retrouve la Volaille de Bresse, que l'on décline en différentes recettes au cours des saisons. La Volaille de Bresse cuite entière en croûte de sel. La Poularde de Bresse au vin jaune cuite en cocotte et l'emblématique Poularde de Bresse « Elisa Blanc ». Le Homard tient également une place majeure, avec par exemple le Multicolore de Homard Bleu au Savagnin. Et puis la fameuse Crêpe Vonnassienne. C'est important d'avoir une offre qui se renouvelle, mais on est surtout marqué par une cuisine où la sauce représente un travail de précision. Une sauce pour qu'elle garde sa puissance de goût doit être assemblée dans ses différents composants au dernier moment.



*L'Ancienne Auberge  
devenu le conservatoire  
des recettes des Mères.  
Une cuisine de  
tradition, généreuse,  
gourmande et riche  
qui plaît beaucoup*

A l'Ancienne Auberge, qui reprend le registre traditionnel, on retrouve notamment la Quenelle de Brochet de la Dombes, ou l'emblématique Volaille de Bresse à la crème.

#### **BG :** Vous utilisez principalement des produits nobles ?

GB: Oui, on n'est pas pour une cuisine technique qui utilise des produits pauvres. Les gens veulent rêver. Ils attendent une expérience émotionnelle. Une belle table est émotionnelle par la dégustation, c'est pour ça que l'on travaille beaucoup les sauces, c'est l'ADN de la cuisine française. Le contentement de l'œil, le graphisme, le jeu des couleurs sont importants, mais l'enchantement vient d'abord du goût.

#### **BG :** Et l'art de la table ?

GB: Cela commence par l'accompagnement de l'équipe de salle, son efficacité, sa gentillesse, sa discrétion. C'est ensuite le confort du restaurant et en premier lieu l'acoustique. Après seulement je considère la décoration de la table et le design de la vaisselle. Mais c'est un tout.

#### **BG :** Votre cave est réputée l'une des plus belles du monde !

GB: Oui, elle est impressionnante, riche de plus de 140 000 bouteilles dans 10 000 étiquettes différentes, avec des vins de tous les pays. Mais à 80% elle est constituée de Bourgognes. On a de très beaux Romanée-Conti et puis des vieux Millésimes sur le Bordelais, dont de très vieux Yquem. Elle est placée sous la responsabilité de Camille Blanc, notre Chef sommelier.

#### **BG :** On y trouve naturellement votre vin ?

GB: Oui, notamment le Bourgogne Blanc Château d'Igé et le Macon Blanc du Domaine d'Azenay.

#### **BG :** Pierre Hermé nous parlait de la reconnaissance et de la valorisation des Chefs pâtisseries, qu'en pensez-vous ?

GB: Cette reconnaissance est nécessaire, elle l'est de plus en plus, comme celle des Chefs sommeliers. Notre Chef pâtissier, Stéphane Mangin, dirige une brigade de 15 pâtisseries et boulangers.