

La Liste : Georges Blanc AEEH Savoie-Léman Thonon-les-Bains, reçoit le Prix d'honneur 2025



©Georges Blanc

Georges Blanc, 81 ans, incarne plus d'un siècle et demi d'histoire gastronomique de la Bresse. Bien que rêvant initialement d'aviation, ce fils et petit-fils de grandes cuisinières représentent la troisième génération d'une lignée légendaire. *"J'étais un enfant docile avec des parents très affairés, mon père était cafetier-limonadier-maire. Je rêvais d'aventure et d'aviation, mais être daltonien fut finalement une chance"*, confiait-il au magazine *Entreprendre*. Depuis 1872,

sa famille fait rayonner la cuisine bressane, marquée par l'excellence d'Élisa, "Mère Blanc", distinguée dans les années 1930 pour ses plats emblématiques comme la poularde aux morilles et les côtes de veau à l'oseille. Major de promotion à l'École Hôtelière de Thonon-les-Bains et après un bref passage comme steward chez Air France, il reprend en 1968, à seulement 25 ans, les rênes de l'auberge familiale.

[Arnaud Donckele et Guy Savoy en tête de La Liste 2025](#)

Obtenant trois étoiles en 1981 et l'exceptionnel 19,5/20 au Gault et Millau en 1985, Georges Blanc développe un modèle économique unique dans la gastronomie française, transformant progressivement Vonnas en véritable destination culinaire. Visionnaire, il rachète une trentaine de maisons du village pour créer son "Village Gourmand". Son inspiration venait des conseils de Raymond Loewy, designer industriel et client de ses parents, qui lui apprit que "la fidélisation partait du rêve présent dans l'assiette et se consolidait grâce à un lieu unique, un environnement spécial."

Au sommet de la pyramide se trouve le restaurant gastronomique où la tradition rencontre la modernité. Si les plats emblématiques comme la Crêpe Vonnassienne et la Poularde de Bresse "Élisa Blanc" perpétuent l'héritage familial, sa carte s'enrichit constamment de créations contemporaines comme le Pigeon de Pierre-Eudes accompagné d'une croustillante pastilla des cuisses ou le homard flambé au Savagnin. Aujourd'hui, l'établissement emploie trois fois plus de personnel en cuisine qu'il y a quarante ans, pour servir deux fois moins de couverts, témoignant d'une exigence croissante.

L'offre se décline ensuite sur tous les segments : l'Ancienne Auberge propose une cuisine de tradition bressane plus accessible. L'hébergement suit la même logique avec plusieurs établissements : le Relais & Châteaux pour une clientèle luxe, mais aussi des options plus accessibles comme l'hôtel Les Saules, créant ainsi un écosystème touristique complet. Grand amateur de vins, il a constitué une cave exceptionnelle de 140 000 bouteilles et développé son propre vignoble de 17 hectares.

Georges Blanc représente la synthèse réussie entre tradition familiale, excellence gastronomique et vision entrepreneuriale, créant un modèle unique de destination gastronomique. A 81 ans, ce "marathonien" de la gastronomie, comme il se définit lui-même, reste actif et passionné. "*Je suis un marchand de bonheur depuis 60 ans*" dit-il. Une belle définition pour celui qui, renonçant à ses rêves d'aviation, a finalement trouvé son envol dans les cuisines de Vonnas.

Cf. H.R. 26 novembre 2024