



LES SAISONS DES CHEFS MAÎTRES RESTAURATEURS

LE PRINTEMPS VU PAR... GEORGES BLANC

Les Maîtres Restaurateurs sont les ambassadeurs officiels du fait-maison en France. Ils sont aujourd'hui plus de 3 600 Chefs à proposer une cuisine traditionnelle de qualité reconnue par l'État. Tous ont en commun de composer leurs cartes au rythme des saisons, renouvelées de recettes de terroir au grès des produits frais.

Parmi eux, le Chef triplement étoilé Georges BLANC, **président de l'AOC** depuis 1986 et parrain d'exception de la seconde édition du « **Panier Mystère** », le concours national de cuisine dédié aux Maîtres Restaurateurs.



© Antoine MAILLON

« Georges BLANC est une référence incontournable du patrimoine français, un modèle de passion et de transmission pour les Maîtres Restaurateurs. »

Francis ATTRAZIC, le président de l'AFMR*.



L'emblématique poularde de Bresse AOP** : Le suprême sauce champagne avec des crêpes vonnassiennes et le foie blond en royale aux sucs du crustacé

« *Stop à la sophistication ! Plus un produit est de qualité moins il est nécessaire de compliquer la recette.* »
Georges BLANC

Au printemps, sa cuisine est inspirée par l'arrivée des produits phares comme **les asperges, les morilles et les légumes tendres**. Ils agrémentent pendant quelques mois la célèbre volaille de Bresse AOC préparée en sauce ou simplement à la broche rôtie.



« *Tous les cuisiniers ont le devoir de s'investir dans la valorisation des produits de leur terroir.* »
Georges BLANC

Ses prochaines actualités

Le lundi 24 avril 2017 à l'Institut Le Cordon Bleu Paris, Georges BLANC présidera le jury de la grande finale du « **Panier Mystère** » et désignera parmi les 10 qualifiés « le **Maître Restaurateur de l'année 2017** ».

Puis en mai, son nouvel établissement, « **Le Château Hôtel d'Igé** » ouvrira ses portes. Il est situé au coeur des vignes de la Bourgogne du Sud (71).

*AFMR : Association Française des Maîtres Restaurateurs

**La volaille de bresse est la seule à bénéficier d'une appellation d'origine protégée. Elle est élevée sur parcours herbeux selon les usages locaux traditionnels. Sa finesse de chair et sa saveur sont dues à la race, au terroir et à une alimentation naturelle à base de céréales et produits laitiers.