



Communiqué de presse

La consécration des Grands Buffets intronisés à l'ordre des Canardiers

Narbonne, 25 février 2022 - **Louis Privat, fondateur des Grands Buffets, reçoit le titre de Canardier d'honneur, la plus haute distinction de l'Ordre des Canardiers et le Chef Philippe Munos est intronisé Maître Canardier** lors d'une cérémonie solennelle qui s'est tenue au sein même de l'établissement narbonnais.

« Je suis heureux d'avoir été nommé Canardier d'Honneur, la plus haute distinction de l'Ordre des Canardiers de Rouen. Cette consécration est l'aboutissement d'un projet ambitieux. Proposer dans le respect absolu de la grande tradition culinaire française cette recette si complexe du Canard au Sang ou Canard à la presse, fleuron de notre gastronomie. Nous entrons ainsi par la grande porte dans le club très fermé des restaurants qui perpétuent la recette du Canard au Sang. » précise **Louis Privat, fondateur des Grands Buffets.**



De gauche à droite : Jean Loisel, Membre du Conseil de l'Ordre des Canardiers de Rouen et Trésorier général, Philippe Dujay, vice-président de l'Ordre des Canardiers de Rouen, Louis Privat, Fondateur des Grands Buffets, le Chef Philippe Munoz, Chef du restaurant Les Grands Buffets, Gérard Coudray, Maître Canardier et vice-président de l'Ordre des Canardiers de Rouen.

Le Chef Philippe Munos formé par l'Ordre en 2020

« Je suis très honoré de cette distinction, j'ai été formé par l'Ordre en 2020, cette cérémonie en présence des membres de l'Ordre des Canardiers confirme que nous sommes parvenus à reproduire dans les règles de l'art cette recette emblématique de la gastronomie française dans le conservatoire de la gastronomie de tradition que sont Les Grands Buffets et nous en sommes fiers », se réjouit **Philippe Munos, Chef de cuisine des Grands Buffets de Narbonne.**

Bien plus qu'une remise de médailles et de diplômes, il s'agissait pour Louis Privat et le Chef Philippe Munos, tout juste intronisé, de prêter serment devant les membres de l'Ordre des Canardiers de Rouen lors d'une cérémonie solennelle et traditionnelle autour de la presse à canard du célèbre restaurant la Tour d'Argent, acquise aux enchères en 2016 par Louis Privat.

« L'intronisation du Chef Munos, et par lui des Grands Buffets de Narbonne, montre que la recette du Canard à la Rouennaise a su se développer en sortant de Normandie. Les Maîtres Canardiers sont les garants de la transmission de ce patrimoine culinaire et nous sommes fiers de compter Les Grands Buffets parmi les ambassadeurs du Canard au sang pour faire connaître et goûter au grand public cette recette emblématique française », se réjouit **Patrice Thomas, Président de l'Ordre des Canardiers de Rouen.**



La recette du Canard à la Rouennaise reconnue par l'UNESCO au patrimoine mondial

La recette du Canard à la Rouennaise, aussi connue sous le nom de Canard au sang ou canard à la presse, a été consacrée par l'UNESCO à travers la reconnaissance toute récente de la ville de Rouen dans la catégorie gastronomie. La seule ville française à ce jour à avoir été reconnue pour sa gastronomie !

A propos du restaurant Les Grands Buffets de Narbonne :

Les Grands Buffets, fondés en 1989 par Louis Privat à Narbonne, est aujourd'hui, par son chiffre d'affaires, le plus grand restaurant de France. Son ambition : rendre le luxe d'une Grande Maison accessible à tous en proposant, à discrétion, dans un menu unique à 47,90€ (nouveau prix), le répertoire des plats emblématiques de la cuisine française de tradition. Sa clientèle, de plus de 350 000 personnes par an, fait le déplacement de toute la France (et de l'étranger) après avoir réservé plusieurs semaines à l'avance pour découvrir cet univers rabelaisien. A contre-courant de « l'air du temps », les Grands Buffets démontrent que le public reste attaché à une forme intemporelle de restauration généreuse et au repas « à la française » dans le pur respect du rituel des arts de la table (tels qu'ils ont été consacrés par l'UNESCO). Militant, le restaurant applique les prix caveau pour l'ensemble des vins de sa carte.

- Ouverture des Grands Buffets en 1989
- 1^{er} restaurant de France en termes de CA dépassera 20M€ en 2022
- 100% du pouvoir d'achat maintenus pour les collaborateurs des Grands Buffets durant les mois de fermeture
- 180 collaborateurs dont quarante embauches pour la réouverture
- Record Guinness du plus grand plateau de fromages dans un restaurant au monde avec 111 fromages
- Ambassadeur de la Gastronomie d'Occitanie, distinction remise par Carole Delga, présidente de la Région Occitanie
- Prix spécial du Jury en 2018 de la plus belle carte de vins au verre de France
- Prix 2021 du "Meilleur Restaurant de France" par le Guia Gourmand, guide gastronomique majeur en Espagne
- Prix Spécial du Jury aux Awards 2021 de la restauration du magazine ZePros Resto
- Tous les vins et le champagne servis à table le sont au prix du producteur
- Menu à tarif unique de 47,90 € (nouveau tarif) pour un repas à discrétion
- Menu enfant demi-tarif de 6 à 10 ans
- Menu enfant gratuit jusqu'à 5 ans

À propos de l'Ordre des Canardiers de Rouen :

Il est créé en janvier 1986 par Michel Guéret, Président-Fondateur, entouré d'une vingtaine de personnalités sensibilisées par le maintien de nos traditions culinaires. Son but est la sauvegarde de notre patrimoine culturel à travers l'art culinaire, symbolisé par la grande recette: le canard à la rouennaise, également appelé canard au sang ou canard à la presse.