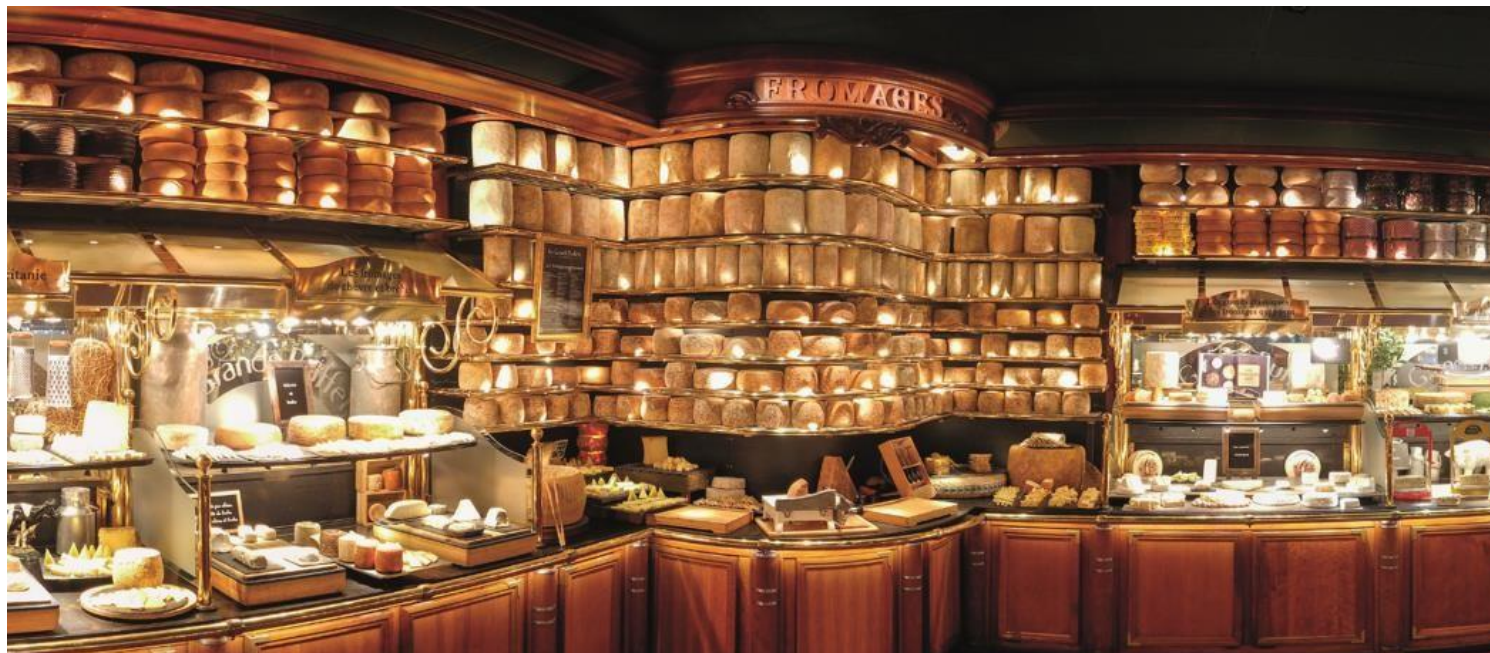




02 octobre 2023,

Une première historique aux Grands Buffets !

C'est une première ! Le restaurant Les Grands Buffets a accueilli les producteurs de fromages qui ont permis d'établir le Record Guinness du plus grand plateau de fromages dans un restaurant au monde. Un diplôme consacrant leur participation au Record Guinness a été remis à chaque Maître fromager.

Les producteurs mis à l'honneur

60 producteurs maîtres fromagers étaient présents aux Grands Buffets ce jeudi 28 septembre pour une soirée qui leur était dédiée.

Cette soirée était organisée à l'initiative de Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France fromager et concepteur avec Jane Privat du plateau de fromages des Grands Buffets. Il a souhaité réunir les producteurs dont les fromages composent le plus grand plateau de fromages au monde dans un restaurant (record Guinness).

Monsieur. Pierre Cavalier, directeur Général des Grands Buffets, a rappelé dans ses remerciements aux producteurs le rôle essentiel pour Les Grands Buffets du record Guinness du plus grand plateau de fromages au monde dans un restaurant ; ce record Mondial obtenu grâce à eux depuis janvier 2020, qui contribue à attirer chaque année 380 000 clients dans le premier restaurant de France.

A cette occasion, chaque Maître fromager s'est vu remettre des mains de M. Cavalier et de Xavier Thuret un diplôme officialisant sa contribution au record Guinness du plus grand plateau de fromages au monde.



La dégustation du fromage à la française

Cette soirée placée sous le signe de la tradition a mis à l'honneur la Dégustation du Fromage à la Française.

Cette tradition peu connue du grand public mais dont les initiés sont adeptes inconditionnels, marie deux savoir-faire spécifiquement français : les fromages et le vin de Champagne. L'effet « frissant » des bulles du Champagne agit comme une véritable jouvence

gustative, préparant le palais à une nouvelle bouchée de fromage. A propos de la Dégustation du Fromage à la Française, les spécialistes s'accordent pour considérer que seul le Champagne est approprié à la dégustation d'un assortiment de multiples fromages.

Ce mariage est beaucoup pratiqué aux Grands Buffets car il est encouragé par le prix de la bouteille de champagne de la Maison Moët & Chandon proposée à 25€, le même prix que celui pratiqué au caveau à Eprenay.

A propos de Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France fromager

Né dans la ferme familiale à côté de Meaux, Xavier Thuret assiste ses parents dans la fabrication de fromages fermiers dès sa plus tendre enfance. De ses racines agricoles, il hérite du bon sens et de l'amour des produits du terroir. Après avoir fait ses premières armes chez un affineur local, il rejoint le Groupe Lactalis en 1997 où, très rapidement, il s'oriente vers les produits traditionnels et le circuit spécialisé des crémiers - fromagers et grands chefs de la restauration.

Il se passionne pour son métier et au contact des meilleurs spécialistes de la profession, il développe son art du fromage pour lequel il obtient la consécration en 2007 avec le titre « Meilleur Ouvrier de France ». Créé en 1924, ce titre récompense tous les 3 ans, l'élite de l'artisanat.

Passionné par le monde de la restauration, son leitmotiv est, depuis plus de 20 ans, de remettre du fromage dans tous les restaurants. En 2019, il a été l'artisan avec Jane et Louis Privat, de la création aux Grands Buffets de Narbonne du plus grand plateau de fromages au monde dans un restaurant (Record Guinness).



A propos du restaurant Les Grands Buffets de Narbonne

Les Grands Buffets, fondés en 1989 par Jane et 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 52,90€, le répertoire des plats emblématiques de la cuisine française de tradition (Lièvre à la Royale, Canard au sang, Vol au vent de ris de veau et morilles, ...). Sa clientèle, de plus de 380 000 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 l'héritage d'Auguste Escoffier, 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, pour une gastronomie accessible, le restaurant applique le prix caveau pour l'ensemble des vins de sa carte.

Les grands classiques chers à Auguste Escoffier proposés aux Grands Buffets : le Plateau royal de fruits de mer avec homard, les 9 variétés de foie gras, les 9 jambons à la découpe, les 5 variétés de pâtés en croute, la coquille Saint-Jacques en sauce Nantaise, le Lièvre à la royale, le Canard au sang, le Vol-au-vent de ris de veau aux morilles, la quenelle de brochet en sauce Nantua, le Turbot entier cuit au four, le Paris Brest, la Pêche Melba, la Poire Belle Hélène, l'Opéra, la tarte Tatin, la crêpe Suzette, etc.

- 1989 : Ouverture des Grands Buffets
- 1er restaurant de France, CA prévisionnel 2023 : 24M€
- 380 000 clients par an
- 147 000 bouteilles de vin et champagne par an
- Tous les vins et le champagne servis à table le sont au prix du producteur
- Menu à tarif unique de 52,90 € pour un repas à discrétion
- Menu enfant demi-tarif de 6 à 10 ans
- Menu enfant gratuit jusqu'à 5 ans
- 200 collaborateurs
- 2022 : Recette du Canard au Sang et Intronisation à l'Ordre des Canardiers. Les Grands buffets est le seul restaurant en France à proposer au quotidien dans son menu ce monument en péril de la gastronomie française.
- 2021 : Prix du "Meilleur Restaurant de France" par le Guia Gourmand, guide gastronomique majeur en Espagne
- Prix Spécial du Jury aux Awards de la restauration 2021 du magazine ZePros Resto
- 2020 : 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

- 2018 : Plus belle carte de vins au verre de France, Prix spécial du Jury.

A propos de la politique salariale des Grands Buffets :

- Recrutements uniquement en CDI
- 1er restaurant de France à proposer les 35 heures en 1998
- 3 jours de repos hebdomadaires pour les métiers de serveurs, cuisiniers, commis assistants qui travaillent sur des horaires en coupé.
- Dispositif de soutien par des prêts sans intérêts aux collaborateurs en situation de surendettement
- COVID : Durant les mois de fermeture 100% du pouvoir d'achat ont été maintenus pour les collaborateurs des Grands Buffets avec maintien des salaires, des primes et des pourboires
- Janvier 2022, augmentation de 30% moyen du pouvoir d'achat des collaborateurs
Octobre 2022. Le restaurant Les Grands Buffets indexe les salaires à l'inflation et les réactualisera tous les 6 mois.