



Communiqué de Presse

LES GRANDS BUFFETS RÉCOMPENSÉS PAR LA LISTE, ANNONCENT UNE AVANCÉE SOCIALE INÉDITE

Narbonne, le mardi 26 novembre 2024

Une double actualité marquante : distinction internationale et progrès social

Prix Spécial du Jury

Les Grands Buffets, véritable institution gastronomique française située à Narbonne, sont honorés par le **Prix Spécial de l'Authenticité et de l'Artisanat 2025**, décerné par **La Liste**, guide mondial des meilleures adresses culinaires. Cette récompense, hautement sélective, célèbre leur rôle dans la préservation et la promotion du patrimoine culinaire français, notamment celui d'Auguste Escoffier.



Louis Privat acceptant le Prix Spécial du Jury au Gala de La Liste 2025

Un jour de travail pour un jour de repos

Dans le même temps, le restaurant annonce une avancée sociale sans précédent : **pour ses**

Maîtres d'Hôtel et Chefs de rang/serveurs, une semaine de 3,5 jours de travail pour 3,5 jours de repos. Une mesure qui réaffirme les valeurs humaines et l'innovation sociale au cœur de leur démarche.

La Liste : le classement des classements au service de l'excellence

Créée en 2015, La Liste s'est imposée comme la référence mondiale dans le domaine de la gastronomie. Son approche unique repose sur un algorithme sophistiqué qui compile et pondère les avis issus de plus de 1 100 sources internationales. Guides culinaires prestigieux, articles de presse spécialisés et avis de consommateurs se croisent pour donner naissance à un classement impartial et transparent, souvent qualifié de "classement des classements".

Avec 35 000 restaurants, 3 000 pâtisseries et 6 000 hôtels référencés dans plus de 200 pays, La Liste célèbre l'excellence gastronomique et la diversité culinaire à travers le monde. Ces sélections sont accessibles en neuf langues via une application mobile gratuite, qui reflète l'ampleur de son rayonnement international et sa mission d'accompagner les voyageurs gourmands à la découverte des meilleures adresses.

"Ce Prix Spécial de l'Authenticité et de l'Artisanat récompense Les Grands Buffets pour leur engagement dans la mise en valeur du patrimoine culinaire français et l'héritage d'Auguste Escoffier",

Un hommage vivant à Auguste Escoffier

En 2024, la Fondation Auguste Escoffier a officiellement reconnu Les Grands Buffets comme LA vitrine mondiale de la cuisine d'Auguste Escoffier, célébrant ainsi leur rôle de gardiens et ambassadeurs de l'héritage du Maître. Cette consécration est marquée par l'intronisation de Louis Privat, fondateur des Grands Buffets, et du Chef Philippe Munos dans la prestigieuse confrérie des Disciples d'Escoffier.

Les Grands Buffets perpétuent cet héritage avec fidélité en proposant les recettes authentiques du **Guide culinaire (1903)**, La Bible de la cuisine française. Parmi les plats emblématiques disponibles dans le menu, on retrouve :

- **Lièvre à la Royale,**
- **Canard au Sang,**
- **Tournedos Rossini,**
- Desserts légendaires tels que la **Pêche Melba** ou la **Crêpe Suzette.**

L'établissement, au-delà de la gastronomie, s'inscrit dans la tradition des **arts de la table à la française**, un savoir-faire raffiné inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

"Être les gardiens de l'héritage d'Auguste Escoffier, c'est prolonger son rêve en offrant à chaque convive une expérience où la cuisine rencontre l'art de vivre à la française." précise Louis Privat.

1 jour travaillé = 1 jour de repos : L'innovation sociale au cœur des Grands Buffets

Précurseurs dans leur secteur, Les Grands Buffets repoussent une nouvelle fois les frontières des pratiques traditionnelles en restauration. En 2025, les maîtres d'hôtel et chefs de rangs en salle bénéficieront d'un **rythme de travail innovant**, leur offrant :

- **3,5 jours travaillés suivis de 3,5 jours de repos tout en maintenant des rémunérations parmi les plus élevées**, un équilibre inédit dans le monde de la restauration.

Cette mesure complète une série d'engagements sociaux qui ont marqué l'histoire de l'établissement :

- Adoption des **35 heures dès 1998**,
- Maintien des salaires et primes pendant les périodes de fermeture dues à la crise sanitaire,
- Salaires indexés à l'inflation et révisés semestriellement pour garantir le pouvoir d'achat des collaborateurs.

"Cette mesure reflète notre conviction que le bien-être des collaborateurs est essentiel à l'excellence de l'expérience client", Louis Privat, fondateur des Grands Buffets.

Une expérience gastronomique unique en son genre

Les Grands Buffets s'imposent au plan international comme une destination incontournable pour les amoureux de gastronomie. Leur approche repose sur trois piliers d'excellence :

- **Un menu à discrétion à 62,90 €**, permettant de savourer plus de **150 recettes emblématiques d'Auguste Escoffier**.
- Le **plus grand plateau de fromages au monde**, avec **111 variétés**, inscrit au Guinness des Records, offrant une traversée gastronomique des terroirs français et européens.
- Une **carte des vins exceptionnelle au prix du caveau** :
 - Une sélection, au verre, des meilleurs crus d'Occitanie et des grandes régions viticoles françaises, qui a valu au restaurant le **Prix spécial de la plus belle carte des vins au verre en France** en 2018.
 - Une politique unique de prix alignés sur ceux des producteurs.

Cette combinaison d'authenticité et d'accessibilité illustre la profession de foi du restaurant Les Grands Buffets : **rendre le luxe et les plaisirs de la table accessibles au plus grand nombre.**

Un rayonnement international

Avec **395 000 clients par an**, Les Grands Buffets participent activement au rayonnement de Narbonne et de l'Occitanie. L'établissement privilégie les circuits courts et le travail avec des producteurs locaux, consolidant ainsi son rôle d'ambassadeur du patrimoine gastronomique régional et national.

La récompense de La Liste conforte leur position parmi les leaders de la gastronomie mondiale tout en célébrant leur enracinement territorial.

Le Gala de La Liste : Le rendez-vous prestigieux des plus grands chefs du monde.

Le **25 novembre 2024**, la cérémonie officielle de remise des prix présentée par Julie Andrieu s'est tenue à Paris, réunissant les lauréats du **Top 1000 des meilleurs restaurants** et des prix spéciaux, en présence de grands noms de la gastronomie tels que **Guy Savoy et Georges Blanc**, ainsi que les plus grands chefs au monde.

Les Grands Buffets ont fièrement représenté leur vision unique de la gastronomie française, célébrant leur distinction aux côtés des meilleurs établissements et talents de la scène culinaire internationale.
