



C O M M U N I Q U É

*La cuisine
d'Auguste Escoffier*

Les Grands Buffets, ambassade mondiale du Cassoulet de Castelnaudary

Ce vendredi 7 mars, le restaurant Les Grands Buffets a été intronisé, ambassadeur mondial de l'authentique cassoulet de Castelnaudary faisant ainsi Louis Privat et le Chef Philippe Munos dignitaires de la Grande Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary.

Cette consécration salue une fois encore la volonté de perpétuer la tradition culinaire jusque dans les recettes de terroir les plus patrimoniales, comme celle de l'authentique cassoulet de Castelnaudary.

Ainsi en aurait été honoré le grand maître Auguste Escoffier qui a fait figurer en bonne place le cassoulet dans son fameux Guide Culinaire, aujourd'hui encore considéré dans le monde entier comme la Bible de la cuisine.

Les Grands Buffets intronisés disciples de la Grande Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary

Les Grands Buffets, reconnus par la Fondation Escoffier comme la vitrine mondiale de la cuisine d'Auguste Escoffier, s'ancrent un peu plus dans la tradition culinaire française et de la région Occitanie et voient leur cassoulet reconnu par la Grande Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary, homologuant ainsi ce plat emblématique audois réalisé selon les règles de l'art par les cuisiniers des Grands Buffets.





À propos de la Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary

En 1970, des épicuriens passionnés, très attachés à la gastronomie régionale et plus particulièrement au **Cassoulet de Castelnaudary dans sa recette originale**, fondèrent la **Grande Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary**. Cette Confrérie de 55 Membres, dont 45 Chevaliers, présente la particularité de rassembler des bénévoles passionnés et des professionnels tout aussi passionnés : restaurateurs, traiteurs et conserveurs auxquels s'ajoute le Syndicat des producteurs de haricots du Lauragais.

Aujourd'hui, comme par le passé, la Grande Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary :

- **défend la recette originale du Cassoulet de Castelnaudary**
- **assure la promotion de sa recette dans différentes manifestations en France mais aussi à l'étranger**
- **mène des actions ponctuelles afin d'assurer la transmission d'un savoir-faire aux jeunes générations.**

Dans le cadre de ses Grands Chapîtres ou Chapîtres privés, elle accueille de nouveaux "Dignitaires" ou "Dignitaires" parmi lesquels des responsables politiques dont deux Présidents de la République, des artistes et des sportifs de renom qui deviennent ainsi des Ambassadeurs de ce divin plat.

Un diplôme confirme leur entrée dans la Confrérie et ils se voient remettre une médaille emblème de la Confrérie. Le livre d'Or témoigne de la réception depuis 1970, de 1836 "Dignitaires" ou "Dignitaires" au sein de la Confrérie.





À propos du restaurant **Les Grands Buffets de Narbonne**

Les Grands Buffets, fondés en 1989 par Jane et Louis Privat à Narbonne, sont aujourd'hui **la vitrine mondiale de la cuisine d'Auguste Escoffier**.

Son ambition : faire revivre et partager avec le grand public l'œuvre d'Auguste Escoffier, inventeur de l'art culinaire au XIX^{ème} siècle et à l'origine de l'idée même de gastronomie en proposant, à discrétion, dans un menu unique à 62,90€, le répertoire des plats emblématiques de la cuisine française du XIX^{ème} siècle, celle d'Auguste Escoffier, le plus illustre et le plus traditionnel des cuisiniers français (Lièvre à la Royale, Canard au sang, Vol au vent de ris de veau et morilles...). Sa clientèle, de près de 400 000 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.

À contre-courant de "l'air du temps", les Grands Buffets démontrent que le public reste très 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. Les Grands Buffets sont reconnus par la fondation Escoffier comme la vitrine mondiale de la cuisine d'Auguste Escoffier.

Aujourd'hui, les Grands Buffets, dans le pur respect de la recette historique, deviennent "Ambassadeur" du véritable Cassoulet de Castelnaudary.



À propos du restaurant Les Grands Buffets de Narbonne

L'histoire de leur création

1989 : Ouverture des Grands Buffets

Aujourd'hui :

- 150 entrées, plats et desserts d'Auguste Escoffier ou inspirés de ses plus belles recettes
- 1er restaurant de France, CA 2024 : 27M€
- 400 000 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 62,90 € pour un repas à discrétion
- Menu enfant demi-tarif de 6 à 10 ans
- Menu enfant gratuit jusqu'à 5 ans

2024 : Prix Spécial du Jury "La Liste" (les 1000 meilleurs restaurants authentiques du monde).

2024 : Intronisation aux disciples d'Auguste Escoffier de Louis Privat et du Chef Philippe Munoz.

Le restaurant des Grands Buffets est reconnu par la fondation Escoffier comme la vitrine mondiale de la cuisine d'Auguste Escoffier.

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 : Prix spécial du Jury de la plus belle carte de vins au verre de France



*La cuisine
d'Auguste Escoffier*

Direction communication

Stéphane Simon

Mail : communication@lesgrandsbuffets.com

Tel : 06 33 85 49 01

Les Grands Buffets Giratoire de la Liberté 11100 Narbonne