



Narbonne, le 22 novembre 2021

**Les Grands Buffets reçoivent le  
Prix du "Meilleur Restaurant de France" par le Guia Gourmand,  
le plus grand guide gastronomique espagnol**

**Le restaurant Les Grands Buffets est à nouveau récompensé ! Les honneurs viennent cette fois du prestigieux guide espagnol, Le Guia Gourmand, qui lui a décerné, ce lundi 22 novembre, le prix du "Meilleur Restaurant de France 2022", lors d'une cérémonie qui s'est tenue à Narbonne, au sein même du restaurant. Une grande première pour les Grands Buffets mais aussi pour un établissement français ! C'est en effet la première fois qu'un restaurant non espagnol est ainsi mis à l'honneur dans ce guide de référence. Le Guide attribue aux Grands Buffets 5 « Gourmands », à l'égal des plus grandes tables espagnoles tels El Celler de Can Roca ou le Miramar !**

Ce prix récompense 30 ans de passion au service de la gastronomie française traditionnelle, avec pour principe fondateur de rendre accessible à tous la gastronomie traditionnelle française et le luxe des grandes Maisons.

Ce prix vient également saluer les nouveaux investissements réalisés. Plus de 5 millions d'euros ont été investis, ces travaux ont conduit notamment à la création de deux nouveaux espaces, l'Espace Glacier et le Salon Doré Jean de La Fontaine, une nouvelle salle de réception de 74 couverts parée de 25 000 feuilles d'or et de lustres réalisés en bronze doré, cristal et or. Ce Prix de Meilleur Restaurant de France confirme l'engouement du public Espagnol pour l'offre exceptionnelle de fromages des Grands Buffets avec 111 variétés sur 30 mètres linéaires d'assortiments de fromages qui a conduit le restaurant à obtenir en 2021 le Record Guinness pour la plus grande collection de fromages dans un restaurant au monde.

Le Guia Gourmand a également décerné le prix de :

- « Hôtel de l'année 2022 » aux établissements Hôtel Villa Retiro, par Xerta (une étoile Michelin),
- « Restaurant de l'année 2022 » au restaurant Quatre Molins, (une étoile Michelin) de Cornudella de Montsant.

La Renfe-SNCF a, quant à elle, reçu le « Prix de la Promotion du Tourisme Durable » pour sa ligne grande vitesse qui place Barcelone à moins de 2 heures de la France.

**A propos du Guia Gourmand :**

Le Guia Gourmand est né en 1992 sous la direction et la réalisation du journaliste tarragonais Félix Llovell. Il s'agit d'un livre en langue catalane et espagnole tiré à 3 000 exemplaires et distribué dans les meilleures librairies du pays.

En 2016, à l'occasion de son 25<sup>ème</sup> anniversaire, le guide sort sa version numérique disponible à l'adresse suivant : [www.guiagourmand.cat](http://www.guiagourmand.cat).

Le Guide Gourmand propose, en toute indépendance, une large sélection de restaurants et d'hôtels, soigneusement testés et répertoriés selon des critères de qualité exigeants. Il répertorie les meilleurs restaurants et les meilleurs hôtels de Catalogne, d'Andorre et d'autres lieux d'intérêt gastronomique (Espagne, Provence, Côte d'Azur, Occitanie, Paris, Monaco, Forêt-Noire). Au total, ce sont 400 établissements référencés.

Un maximum de 5 « Gourmand » peut être attribué à un établissement (à l'image des « étoiles » Michelin ou des « solos » Repsol).

Parmi les meilleurs restaurants de Catalogne classés 5 "Gourmands", nous retrouvons : El Cellar de Can Roca, ViaVeneto, Caelis by Romain Fornell, Cinc Sentits, Enjoy, Lasarte, Les Coles et Miramar, de Llançà.

Le Guide est remis chaque année au mois de novembre et des récompenses sont décernées aux établissements les plus remarquables de l'année écoulée.

### **A propos du restaurant Les Grands Buffets :**

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 42,90€, 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.

- **1<sup>er</sup> restaurant de France** en termes de CA avec 16M€
- 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.
- Tous les vins et le champagne servis à table le sont au prix du producteur
- Menu à tarif unique de 42,90 euros pour un repas à discrétion
- Menu enfant demi-tarif de 6 à 10 ans
- Menu enfant gratuit jusqu'à 5 ans

### **Quelques chiffres sur les travaux et l'artisanat d'art...**

- **5 M€** d'investissement en 2020-2021 durant les périodes de fermeture administrative
- **25 000 feuilles d'or** utilisées pour les dorures du Salon Doré et du Glacier à l'ancienne.
- **4 tonnes de marbre** posées dont du marbre Rouge de Caunes (Aude) que l'on retrouve notamment au Château de Versailles.
- **7 tonnes de staffs** mises en œuvre, le tout sous une charpente métallique de **70 tonnes** y compris ses Galeries d'entretien.
- **Une trentaine de compagnons** mobilisés et plus de 9 000 heures de travail pour les ébénisteries et sculptures sur bois.
- **3 500 heures** sur place et **1 800 heures** dans les ateliers ont été passées par 15 compagnons