

DOSSIER DE PRESSE
2011

HISTORIQUE

En 1954, six restaurateurs parisiens décidaient de s'unir pour défendre les valeurs de la grande gastronomie et de l'art de vivre. De là est née l'Association Traditions et Qualité.

Jean Barnagaud (Prunier), André Vrinat (Taillevent), René Lasserre (Restaurant Lasserre), Claude Terrail (La Tour d'Argent), Raymond Oliver (Le Grand Véfour), Louis Vaudable (Maxim's) décident rapidement d'accueillir de nouveaux membres en France. En 1956, l'Association compte 19 membres dont 13 en province. Très vite l'Association s'étendra au monde entier



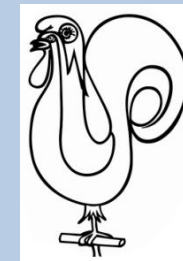
Première édition du guide en 1956

56 ans plus tard, 143 membres continuent à défendre les valeurs de Tradition et de Qualité pour satisfaire leur clientèle. C'est désormais sous le nom « Les Grandes Tables du Monde, Traditions et Qualité » que ces maîtres de la grande cuisine continuent leur croisade sur 4 continents.

En un peu plus d'un demi-siècle, le petit cercle des grands restaurants parisiens fondateurs s'est transformé en un des clubs les plus prestigieux du monde.

HISTOIRE D'UN COQ

En 1959, l'Association adopte le logo du coq, symbole national qui devient ainsi un symbole gastronomique. Pour l'histoire, il a été dessiné par Jean Cocteau lors d'un déjeuner sur une nappe du Grand Véfour chez Raymond Oliver. Depuis cette date ce symbole est devenu l'emblème de l'Association, présent sur toutes les publications et à tous les événements qui marquent l'histoire des Grandes Tables du Monde.



« La Tradition est un mouvement perpétuel.

Elle avance, elle change, elle vit.

La Tradition vivante se manifeste partout.

Efforcez vous de la maintenir à la manière de votre époque »

Jean Cocteau

UNE ASSOCIATION PRESTIGIEUSE



1954 : 6 membres parisiens créent l'Association Traditions et Qualité.

1956 : 1^{ère} édition du guide Traditions et Qualité.

1990 : l'Association prend un nouveau nom : « Les Grandes Tables du Monde ».

2009 : une nouvelle identité visuelle modernisée est définie.

2010 : l'Association s'enrichit d'un nouveau membre en Australie et est désormais présente sur 4 continents.

2011 : les Grandes Tables du Monde comptent 143 membres.

UNE PRESENCE MONDIALE

143 membres

23 pays

4 continents

6 nouveaux membres en 2011

150 000 guides offerts dans le monde entier

Un site internet :

www.lesgrandestablesdumonde.com

Une application **iphone** téléchargeable
gratuitement

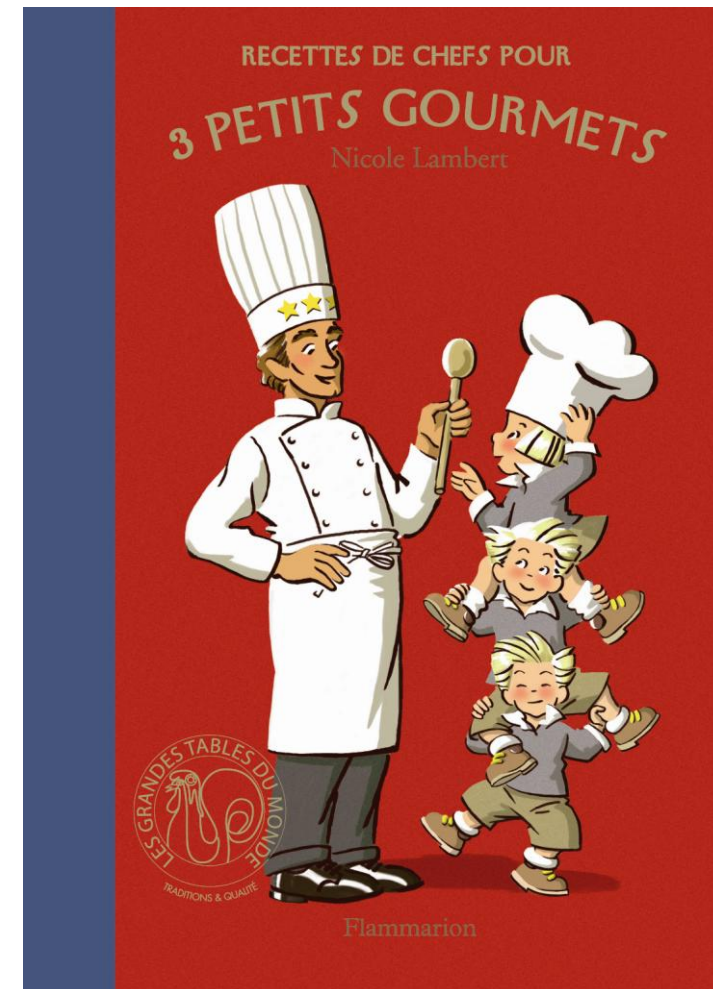


À TOUS LES PETITS GOURMETS, NOS CLIENTS DE DEMAIN

L'année 2010 aura exaucé l'un des vœux les plus chers : celui de publier un livre au nom de tous les membres de l'association des Grandes Tables du Monde. Cette œuvre commune, parue sous le titre « *Recettes de chefs pour 3 petits gourmets* », est aujourd'hui disponible dans toutes les grandes librairies de France et dans la plupart de nos établissements. Pourquoi ce livre ? Tout simplement pour transmettre la passion du goût au plus grand nombre et dès le plus jeune âge. Car ce recueil de recettes, auquel 80 membres ont participé, a une particularité, il est destiné en priorité aux parents qui s'intéressent à l'éveil gustatif de leurs enfants. Ces jeunes palais sont les clients de demain à qui l'Association a l'ambition de donner leurs premières grandes émotions culinaires.

Pour porter ce message fort, Nicole Lambert, l'auteure des célèbres Triplés, a prêté sa plume colorée. Les recettes de cet ouvrage sont simples et accessibles, elles mettent en valeur une grande diversité de produits et témoignent d'un savoir-faire. Elles sont adaptées à différents âges et à toutes les situations, de la cuisine quotidienne aux bons petits plats du dimanche.

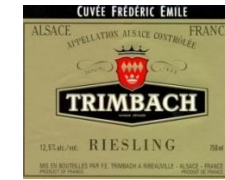
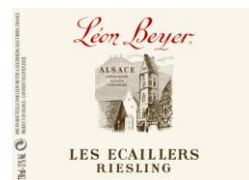
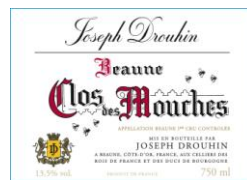
Longue vie à ces Triplés gourmands qui ont déjà conquis le monde au fil des albums élégants et espiègles de Nicole Lambert !



LES PARTENAIRES 2011



The Healthy Hydration Company™



LE GUIDE : UN AMBASSADEUR PRESTIGIEUX

Depuis la création de l'Association, le guide paraît une fois par an. Ce guide, édité à 150 000 exemplaires, n'est pas commercialisé mais offert aux clients et aux partenaires des maisons adhérentes. Élégant et contemporain, à dominante bleue, couleur de l'Association, il présente pays par pays et par régions, les adresses les plus renommées.

Les textes, confiés à un auteur exigeant, permettent d'imaginer avec clarté l'élégance des lieux. Tout y est dit pour vous inviter à venir découvrir ces grandes maisons.

Ce guide est également un moyen de rendre hommage chaque année à une personnalité ayant particulièrement influencé la gastronomie.

A chaque nouvelle édition, le guide ne manque pas de présenter les nouvelles maisons qui ont le privilège de rejoindre ce club prestigieux.



- ✓ **150 000 exemplaires ;**
- ✓ **205 pages ;**
- ✓ **En français, en anglais et dans la langue du pays ;**
- ✓ **143 membres répartis dans 23 pays sur 4 continents ;**
- ✓ **Des annonceurs mondialement réputés pour la qualité de leurs produits.**

La liste des membres peut être consultée sur le site internet :

www.lesgrandestablesdumonde.com

DEVENIR MEMBRE DE L'ASSOCIATION

Les conditions d'admission répondent à des critères qui sont le fondement de ce club prestigieux. Les Maisons doivent avoir reçu les honneurs des guides gastronomiques et bénéficier depuis quelques années déjà d'une réputation d'excellence pour pouvoir postuler. Les candidatures doivent être parrainées par trois membres actuels de l'Association avant d'être soumises à l'ensemble des membres à l'occasion de l'Assemblée Générale Annuelle pour validation. Le critère d'excellence de la Grande Gastronomie est déterminant mais l'engagement de chacun des membres doit également être basé sur l'amitié, la réciprocité et l'intérêt commun à défendre un véritable patrimoine et un art de vivre.

La qualité des produits, du service, l'ambiance sont des critères fondamentaux dans le choix de membres. L'environnement, le décor et la cave doivent également être d'une qualité irréprochable. Un moment exceptionnel pour les cinq sens.

LES NOUVEAUX MEMBRES 2011

6 nouveaux membres ont rejoint l'Association, offrant ainsi de nouvelles destinations gourmandes.



Bruno OGER
Restaurant La Villa Archange
France



**Pierre CARRIER et
Pierre MAILLET**
Restaurant Albert 1^{er}, France



Philippe ETCHEBEST
Hostellerie de Plaisance
France



Andrea BERTON
Il Ristorante Trussardi alla Scalla
Italie



**Lisl WAGNER BACHER et
Thomas DORFER**
Landhaus Bacher
Allemagne



Armin LEITGEB
Restaurant Les Amis
Singapour

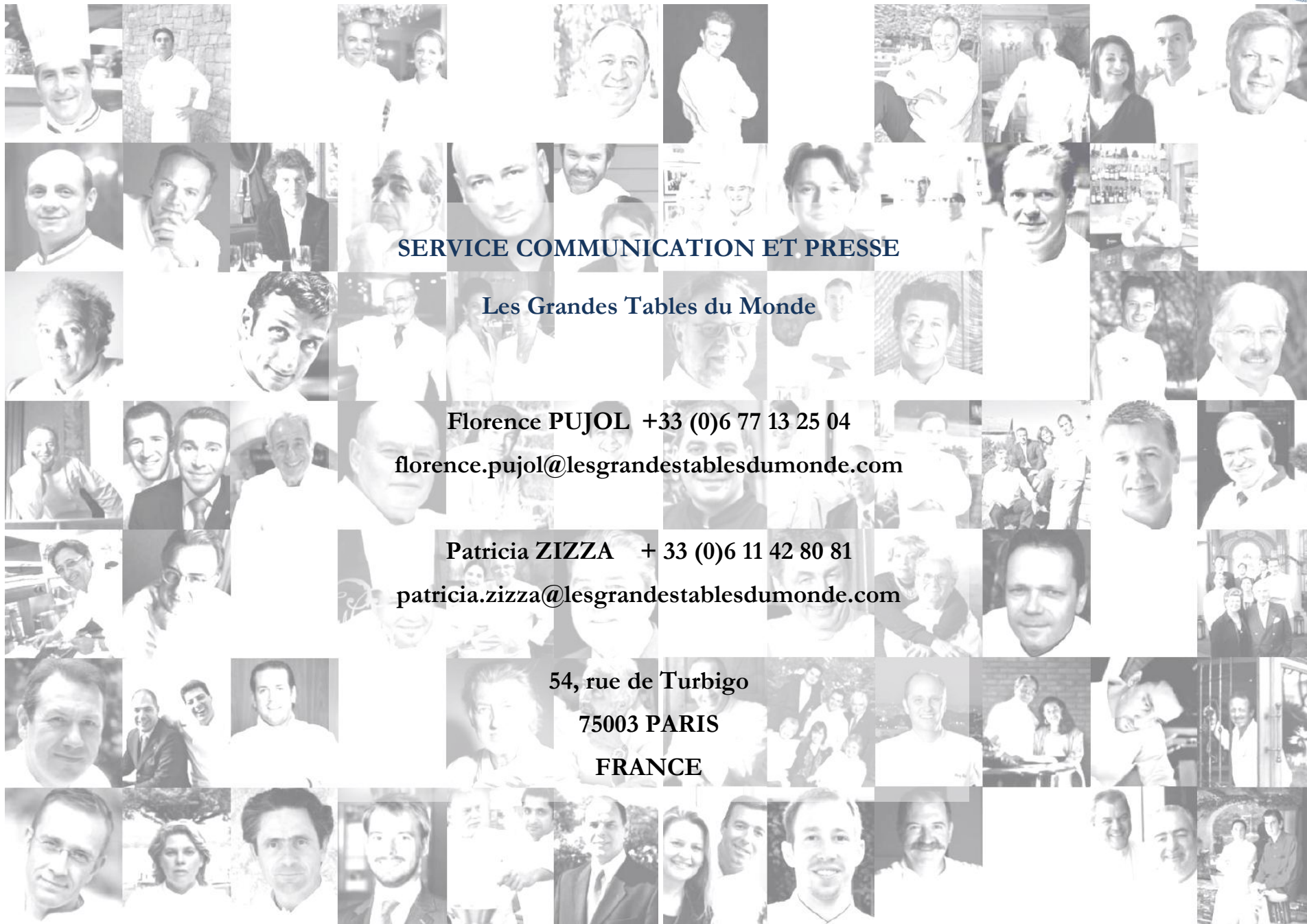
LE BUREAU

Président	Marc HAEBERLIN L'Auberge de l'Ill
Vice-Président	Pierre WYNANTS Comme chez Soi
Vice-Président	David SINAPIAN Maison Pic
Secrétaire Général	Patrick SCICARD Le Pré Catelan
Trésorier	Serge SCHAAL La Fourchette des Ducs
Délégué Restauration Française	Maryse TRAMA Michel Trama
Délégué Restauration Française	Jacques CHIBOIS La Bastide Saint Antoine
Délégué Restauration Hors France	Heiner FINKBEINER Schwarzwaldstube
Délégué Restauration Hors France	Antonio SANTINI dal Pescator
Assesseur	Sylvie BUHAGIAR Lasserre
Assesseur	Nicolas FANUCCI The French Laundry

Les membres du Bureau sont élus pour 5 ans. En 2009, Marc Haerberlin s'est vu reconduit dans ses fonctions de Président à l'occasion du 55^{ème} Congrès Annuel qui a eu lieu chez Georges Blanc et Paul Bocuse.



11 membres forment le Bureau en charge de défendre les valeurs de l'Association avec une volonté commune : promouvoir la Grande Gastronomie dans le monde entier.



SERVICE COMMUNICATION ET PRESSE

Les Grandes Tables du Monde

Florence PUJOL +33 (0)6 77 13 25 04
florence.pujol@lesgrandestablesdumonde.com

Patricia ZIZZA + 33 (0)6 11 42 80 81
patricia.zizza@lesgrandestablesdumonde.com

54, rue de Turbigo
75003 PARIS
FRANCE