

PRIX ET DISTINCTIONS

PRIX DÉCERNÉS AU RESTAURANT

Guide Michelin	Deux étoiles (N°2) depuis 27 ans
Les 100 Meilleurs Restaurants au Royaume-Uni du Sunday Times	Élu 6° meilleur restaurant du Royaume-Uni
Guide Which Good Food 2011	Classé à la 3° place parmi les meilleurs restaurants britanniques, avec 8/10
Guide Which Good Food 2010	Classé à la 3° place parmi les meilleurs restaurants britanniques, avec 8/10
Guide Which Good food 2009	Classé à la 4° place parmi les meilleurs restaurants britanniques
Guide Which Good Food 2008	Classé à la 3° place parmi les meilleurs restaurants britanniques, avec 9/10
Guide Which Good Food 2007	Élu parmi les 3 meilleurs restaurants, au niveau de gastronomie le plus élevé du Royaume-Uni
Guide Which Good Food 2006	Élu 9° meilleur restaurant du Royaume-Uni
Guide Restaurants AA 2007	Maintien de Cinq Rosettes (N°1)
Guide Zagat 2011	Élu 5° meilleur décor de restaurant du Royaume-Uni
Guide Zagat 2008	Élu parmi les 4 meilleurs restaurants du Royaume-Uni
Guide Zagat 2007	Élu parmi les 4 meilleurs restaurants du Royaume-Uni
Guide Zagat 2006	Élu parmi les 4 meilleurs restaurants du Royaume-Uni, avec 28/30 pour le dîner
Guide Harden 2011	Prix Coeur de Cognac pour le meilleur dessert Élu 6° meilleur restaurant du Royaume-Uni par la <i>Sunday Times Food List</i> de Harden Élu 2° "endroit hors de Londres dont tout le monde parle"
Guide Harden 2010	Élu 9° meilleur restaurant du Royaume-Uni Élu 2° "endroit hors de Londres dont tout le monde parle"
Guide Harden 2006	Élu 2° "gastronomie" et "endroit hors de Londres dont tout le monde parle"
Guide Harden 2005	Destination de dîner N°1 au Royaume-Uni 2005
<i>Guide Time Out 2005</i>	<i>Élu 2° dans l'étude "Manger & Boire en Grande-Bretagne et en Irlande"</i>
Gault & Millau	19 sur 20 et 4 toques (plus haute distinction) 2004 Meilleur restaurant de Grande Bretagne 1996
Caterer & Hotelkeeper	Premier choix de restaurant Readers 2000
Good Housekeeping Food Awards	Élu 'Meilleur Restaurant' 2005
Prix annuel de la revue Restaurant	Élu 28° meilleur restaurant du monde 2005

Prix Restaurant National 2010 Élu 19° meilleur restaurant du Royaume-Uni

Prix Restaurant National 2009 Prix Front of House

PRIX / GUIDES DÉCERNÉS A L'HÔTEL

Condé Nast Traveller, UK 2010 Liste d'Or – Un des meilleurs hôtels du monde pour la gastronomie

Condé Nast Traveller, UK 2010 Prix du Readers' Travel, sélectionné "Meilleure gastronomie/restaurant" dans un hôtel du Royaume-Uni (93,64), 4° meilleur établissement de loisir du Royaume-Uni (89,04)
Classé 62° sur la liste des 100 meilleurs du monde

Condé Nast Johansens 2010 Restaurant à l'excellence la plus élevée 2010

Condé Nast Traveller, UK 2009 Mention - Hôtel de loisir du Royaume-Uni, classé favori

Condé Nast Traveler, U.S.A. Élu sur la 'Liste d'Or' parmi les meilleurs hôtels d'Europe (93,7)

Condé Nast Traveller, UK 2008 Prix du Readers' Travel, sélectionné "Meilleure gastronomie/restaurant" dans un hôtel du Royaume-Uni (97,50), 4° meilleur établissement de loisir du Royaume-Uni (88,35)
Liste d'Or – Élu 6° meilleur hôtel du monde pour la gastronomie (95,35)

Condé Nast Traveller, UK 2007 Gagnant du Prix du Readers' Travel – Meilleur hôtel de loisir du Royaume-Uni

Condé Nast Traveller, UK 2007 Liste d'Or – Meilleur hôtel du monde pour la gastronomie (97,91)

Condé Nast Traveller, UK 2006 Sélectionné "Meilleure gastronomie" dans un hôtel du Royaume-Uni, avec 98 %
7° dans la catégorie Meilleur hôtel de loisir du Royaume-Uni (89,92%)

Condé Nast Traveller, UK 2005 Liste d'Or – Élu Numéro Un parmi les meilleurs hôtels du monde pour la gastronomie

Condé Nast Traveler, U.S.A. Élu Hôtel Numéro Un dans les Îles britanniques
Élu 34° parmi les Meilleurs Hôtels du monde

Relais & Chateaux 2011 Prix Innovation

Relais & Chateaux 2007 Trophée Jardins, l'une des propriétés au monde à être récompensée pour le goût
exceptionnel et créatif qu'elle manifeste pour l'aménagement esthétique d'un
environnement dans lequel règne la suprématie de la nature

TripAdvisor Poll 2011 Le Manoir élu 5° Hôtel le plus Romantique de Grande-Bretagne

The Cateys Équipe Front of House de l'Année 2010

Departures Reader Survey,
U.S.A.2004 Élu 2° parmi les meilleurs hôtels

Travel & Leisure Magazine, U.S.A. Positionné 32° sur 100 dans l'enquête du Meilleur Hôtel du Monde

Tradition and Qualité L'un des trois restaurants de Grande-Bretagne à appartenir à cette organisation aux
membres prestigieux

Guide Hôtel AA 5 étoiles rouges. L'octroi d'étoiles rouges à un hôtel est la distinction la plus
prestigieuse que puisse décerner AA, pour indiquer une performance accomplie.

Guide Harden 2010 Élu 3° pour le Prix d'excellence Rémy Martin X.O

Guide Harden 2005

*Élu l'un des 27 seuls hôtels considérés "exceptionnels" en Grande-Bretagne.
Recommandation Top dans les catégories "Top hôtels-demeures de campagne",
"Top destinations gastronomiques" et "Hôtels romantiques recommandés"*

Guide Which Hotel 2004

Élu l'une des trois seules propriétés désignées "Régal Grande Bouffe"

Guide RAC 1999

Ruban d'Or et quatre étoiles

Guide Good Hotel 1990

Décrit sous le qualificatif 'Perfection'

PRIX VERTS

Hôtel Considerate de l'Année 2010/11

Certificat d'Excellence – célèbre l'excellence du Manoir aux Quat'Saisons
et le travail de l'Eco-Brigade

**Raymond Blanc, Officier de l'ordre de l'Empire britannique
Grand Chef du Manoir aux Quat' Saisons
Vice-Président des Hôtels Orient-Express**

DATE DE NAISSANCE	19 novembre 1949, Besançon, France
DIPLÔMES	Raymond Blanc n'a jamais reçu de formation à proprement parler. Son expertise et son expérience sont nées de son intuition et se sont enrichies de l'expérimentation et de l'accumulation d'expériences techniques auprès de personnes dont il a su s'entourer et qui partagent la même vision que lui.
1969 – 1970	Commis de rang, Nouvel Hôtel, Besançon
1971 – 1972	Demi chef de rang, Palais de la Bière, Besançon
1972 – 1973	Chef de rang, Rose Revived, Newbridge, Angleterre
1974	Chef de rang, Hôtel Wiesbaden, Allemagne
1975 – 1976	Chef de rang, La Sorbonne, Oxford, Angleterre
1976 – 1977	Manager & Chef de Cuisine, Bleu, Blanc, Rouge, Oxford, Angleterre
1977	Ouverture des Quat'Saisons, Oxford, comme Grand Chef
1978	Les Quat'Saisons obtiennent - Une Etoile/Guide Egon Ronay - Une Etoile/Guide AA - Prix Pestle & Morter/Guide Good Food Ouverture de Maison Blanc, Pâtisserie/Boulangerie Directeur/Président jusqu'en décembre 1988
1979	Les Quat'Saisons obtiennent - Une Etoile/Michelin - Deux Etoiles/Guide Egon Ronay - Restaurant Egon Ronay de l'Année - Deux Etoiles/Guide AA - Prix Pestle & Mortar/Guide Good Food
1982	Les Quat'Saisons obtiennent - Deux Etoiles/Michelin.
1984	Création des Restaurants Blanc S.A. - Restaurant Egon Ronay de l'Année - Ouverture du Manoir aux Quat' Saisons, Grand Chef
1991	Ouverture de "l'Ecole de Cuisine Raymond Blanc" du Manoir
1996	Ouverture de la brasserie Le Petit Blanc, Oxford - Récompensée d'Une Etoile Michelin dès sa première année - Classée parmi les 10 meilleurs restaurants de Grande-Bretagne
1998	Ouverture de la brasserie Le Petit Blanc, Cheltenham
1999	Ouverture de la brasserie Le Petit Blanc, Birmingham
2000	Ouverture de la brasserie Le Petit Blanc, Manchester

2004	Ouverture de la brasserie Le Petit Blanc, Tunbridge Wells
2006	Le Petit Blanc relancé sous le nom de Brasserie Blanc
2007	Ouverture de Brasserie Blanc, Leeds
2007	Ouverture de Brasserie Blanc, Milton Keynes
2008	Ouverture de Brasserie Blanc, Bristol
2008	Ouverture de Brasserie Blanc, Winchester
2009	Ouverture de Brasserie Blanc, Portsmouth
2009	Consultant auprès de Maison Blanc
2010	Ouverture de Brasserie Blanc, Londres
2010	Ouverture de Brasserie Blanc, Chichester
2010	Vice-Président des Hôtels Orient-Express S.A.

DISTINCTIONS PERSONNELLES

2011	Reçoit 'The Food and Drink Own Label' du prix The Grocer
2011	Doctorat honorifique décerné par l'Université Thames Valley
2010	RB reçoit le prix 'Lifetime Achievement' du Guide Good Food 2011
2010	Ambassadeur – Comte Cheese ('Fromage')
2010	RB Grand 'Pedal for Yorkshire'
2010	Prix spécial Hôtelliers Good Egg
2009	Prix Restaurant Tatler 2009, Prix 'Lifetime Achievement' Champagne Louis Roederer
2009	Français de l'Année, RB reçoit le titre 'Chef de l'Année'
2009	RB reçoit le prix 'Lifetime Achievement' du Prix Hospitalité AA
2009	RB reçoit le prix 'Lifetime Achievement' de Caterer & Hotelkeeper
2009	Administrateur de Oxford Philomusica
2008	Remise par la Reine du titre d'Officier de l'ordre de l'Empire britannique. En reconnaissance des services de RB en faveur de la promotion de l'excellence culinaire et de la prise de conscience qu'il encourage sur l'importance d'une alimentation saine en tant qu'élément central de la vie de famille.
2008	Professeur honorifique à l'Université Thames Valley
2007	Disciples d'Escoffier de Grande Bretagne - Association Culinaire Française
2007	Membre du jury pour le Morgan Stanley Great Britons '07
2007	Mécène – SeeSaw

2007	Ambassadeur – Action contre la Faim
2007	Mécène - UK Children's Food Festival
2006	Mécène - The Henley Food Festival
2006	Prix honorifique – Craft Guild of Chefs
2006	Vice-Président – Garden Organic (HDRA)
2006	Mécène, Hospitality Action
2006	Mécène – Oxford Inspires
2005	Élu Chef de l'Année du Prix AA 2005 Chef des Chefs
2005	Membre honorifique, Division culinaire – International Food, Wine & Travel Writers Association
2004	Mécène – Hospitality Action
2004	Conseil des Amis – Université de Surrey, Food & Wine Society
2002	Reçoit le prix 'Special Award' de la Craft Guild of Chef's le 11 juin. Ce prix récompense l'engagement individuel et la contribution à l'ensemble du secteur.
2002	Finaliste – représentant de la Grande-Bretagne pour le prix Wedgwood World Master of Culinary Arts, à la grande finale du 16 mai 2002 à Paris.
2000	'L'un des deux Chefs les plus influents dans notre secteur' (Caterer and Hotelkeeper Magazine).
2000	Université Brookes, Oxford - Doctorat honorifique de Gestion d'Entreprise
1999	Élu 'Chef le plus respecté de Grande-Bretagne' par les lecteurs de la revue Caterer and Hotelkeeper
1992	L'Ordre de Napoléon
1990	Chef Catey de l'Année
1990	Personnalité de l'Année
1989	Chef européen de l'Année Prix Catey Marketing (The Festival of Music)

ADHÉSION A DES ORGANISMES PROFESSIONNELS

Membre du Groupe des conseillers au commerce extérieur français au Royaume-Uni

Ambassadeur rural pour la CPRE (Campagne de Protection de l'Angleterre Rurale)

Club des Cents

Académicien de l'Association Internationale des Maîtres Conseils en Gastronomie Française

Membre de l'Académie des Arts Culinaires

Membre de l'Association des Restaurateurs de Grande-Bretagne

Membre de la Guild of Food Writers

Maitre de la Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs

CONSULTANT

Actuellement	Partenariats avec de nombreuses enseignes dans le monde
2007	Arsenal Football Club, Diamond Club
2006/07	Editeur Consultant pour Saveur Magazine (Etats-Unis)
1994 - 2002	Consultant pour Waitrose
1991 - 1995	Consultant des repas en vol pour Virgin Atlantic Airways (Élue Compagnie aérienne de l'Année 1991, 1992, 1993 & 1995)
1989 - 1995	Consultant pour Marks & Spencer

PUBLICATIONS

Février 2011	'Kitchen Secrets', chez Bloomsbury Publishing
Octobre 2008	'A Taste of My Life', chez Bantum Press
Septembre 2002	'Foolproof French Cookery', chez BBC books
Février 1998	'Blanc Vite', chez Hodder Headline
Octobre 1996	'A Blanc Christmas', chez Hodder Headline
Septembre 1994	'Blanc Mange', chez BBC books, pour accompagner une série télévisée
Septembre 1991	'Cooking for Friends', chez Hodder Headline
Novembre 1988	'Recipes from Le Manoir aux Quat'Saisons', chez Little Brown. Sur la liste des best-sellers du Sunday Times pendant 11 semaines.

A L'ANTENNE

Raymond Blanc est apparu de nombreuses fois à l'antenne de toutes les grandes chaînes de télévision, aux horaires de forte audience en Grande-Bretagne. Citons ses propres émissions Food & Drink en 1987, Take Six Cooks en 1986 et Masterchef en 1990, 1991, 1992, 1995 & 1998, ainsi que 'The Restaurant', deux séries de la BBC où Raymond a accueilli neuf couples en concurrence pour gagner leur propre restaurant.

2011	BBC Kitchen Secrets 2 Deuxième série de démonstrations culinaires avec une vaste gamme de recettes faciles à réaliser et inspiratrices, pour des cuisiniers de tous niveaux
2010	BBC Kitchen Secrets Démonstration culinaire avec une vaste gamme de recettes faciles à réaliser et inspiratrices, pour des cuisiniers de tous niveaux
2009	BBC 'The Restaurant' – Série 3
2008	BBC 'The Restaurant' – Série 2

Pendant huit semaines, neuf couples s'opposent pour gagner un restaurant, avec le soutien personnel de Raymond Blanc

- 2007 **BBC 'The Restaurant' – Série 1**
Huitième partie des deux séries de la BBC. Neuf couples sont mis à l'épreuve pour montrer s'ils ont ce qu'il faut pour tenir leur propre restaurant dans une toute nouvelle série télévisée
- 2004 **"So What Do You Do All Day"**
Un épisode dédié des deux séries de la BBC, qui accompagne un professionnel de haut niveau tout au long d'une journée de travail type
- 2002 **"Passion for Perfection"**
Série de la télévision Carlton en douze parties
- 2001 to 2007 **'BBC Radio 4'**
Discussion sur des questions liées à l'art culinaire, dont les produits bio
- 2001 **'Newsnight'**
Questions liées à la fièvre aphteuse – à l'antenne avec des représentants de Soil Association et du syndicat national des éleveurs
- 2001 **'SKY News'**
Questions pertinentes et d'actualité sur le secteur des arts culinaires
- 2001 **'Housecall'**
Programme dans la journée de BBC1, animé par Lowri Turner
RB a été à l'antenne de quelques émissions du 'créneau cuisine'
- 2000 **'Friends for Dinner'**
Série en six parties de BBC2 réunissant des chefs de haut niveau, intervenant chacun dans un épisode individuel
- 1994 **'Blanc Mange'**
Série en six parties de BBC2 sur l'alimentation et la chimie
- 1987 **'Food & Drink'**
Série en six parties de BBC2
- 1985 **"Take Six Cooks"**

Raymond Blanc, Grand Chef / Président, Officier de l'ordre de l'Empire britannique

Né à Besançon, France, en 1949, Raymond Blanc est reconnu comme l'un des meilleurs chefs du monde. Sa cuisine succulente a valu à Raymond des hommages dans tous les guides nationaux et internationaux pour son excellence culinaire.

Raymond Blanc est arrivé en Angleterre en 1972 pour travailler comme serveur au Restaurant Rose Revived, près de Witney. Lorsque le chef est tombé malade, il a repris le restaurant qui, deux ans plus tard, rentra au Guide Michelin.

A l'âge de 28 ans, Raymond Blanc ouvrait son propre restaurant 'Les Quat' Saisons' à Summertown, Oxford. Après un an à peine, le restaurant recevait le titre de restaurant Egon Ronay de l'année, et une série d'autres distinctions suivaient, dont des étoiles au Michelin et le prix Pestle & Mortar.

C'est en 1984, toutefois, qu'il accomplissait une vision personnelle, en créant un hôtel restaurant en harmonie, avec Le Manoir aux Quat'Saisons à Great Milton, Oxford. Le Manoir est le seul hôtel-demeure à la campagne du Royaume Uni à avoir obtenu deux étoiles Michelin sur 22 années au total.

En 1991, Raymond Blanc créait l'Ecole de Cuisine Raymond Blanc, qui accueille à la fois les amateurs enthousiastes et les professionnels de la gastronomie. L'Ecole offre la possibilité de développer ses compétences tout en apprenant certains des secrets culinaires de Raymond Blanc.

En 1991, Raymond Blanc ouvrait sa première brasserie Le Petit Blanc à Oxford. Son but était d'être le meilleur dans le segment des brasseries en Angleterre – proposant des aliments de bonne qualité, fraîchement préparés et à un prix accessible, tout en étant d'excellente valeur.

Un deuxième Le Petit Blanc était ouvert à Cheltenham en février 1998, puis un troisième, à Birmingham en septembre 1999, et enfin, une quatrième brasserie ouvrait à Manchester en novembre 2000. Par la suite, l'enseigne fut relancée sous le nom de Brasserie Blanc et compte aujourd'hui de nouveaux établissements à Tunbridge Wells, Leeds, Milton Keynes et Bristol.

Ces dernières années, Raymond a écrit une sélection de best-sellers, dont *Cooking for Friends (Cuisiner pour ses amis)*, *Blanc Mange*, *Un Noël Blanc*, le best-seller du Sunday Times '*Recettes du Manoir aux Quat'Saisons*', *Blanc Vite*, *Foolproof French Cookery (La gastronomie française fait ses preuves)* et son livre le plus récent, intitulé *A Taste of My Life (Un avant-goût de ma vie)*.

En 2010, Raymond Blanc a travaillé avec la décoratrice d'intérieur de renom, Emily Todhunter, à la conclusion d'un projet de grande ampleur pour le réaménagement du Manoir. A eux deux, leur vision et leur créativité ont préparé ce manoir du XV^e siècle aux demandes et aux attentes du nouveau millénaire.

Dans les mots de Sir Terence Conan, 'Raymond Blanc a fait de son Manoir aux Quat'Saisons un hymne au style contemporain. Adieu les lourdes tentures de chintz, les butins amassés et les ornements surchargés de dorures, place à la lumière et au confort du moderne'.

Raymond Blanc raconte : 'Nous avons non seulement remeublé entièrement sept chambres, mais nous avons dépensé 300 000 £ pour la modernisation des équipements en cuisine et notre but ultime est d'obtenir une troisième étoile Michelin. C'est grâce au dévouement et à l'engagement de toute l'équipe du Manoir que nous nous efforçons de satisfaire les demandes de nos hôtes de la meilleure manière possible. Nous visons l'excellence dans tout ce que nous entreprenons ici, qui que nous soyons'.

En octobre 2008, Raymond Blanc se vit décerner par la Reine le titre honorifique d'Officier de l'ordre de l'Empire britannique. Le secrétaire à la Culture, Andy Burnham, a remis à Raymond cette prestigieuse distinction en reconnaissance de ses services en faveur de la promotion de l'excellence culinaire et de la prise de conscience qu'il encourage sur l'importance d'une alimentation saine en tant qu'élément central de la vie de famille.