

# ERIC FRECHON



## Eric Frechon élevé au grade d'Officier de l'ordre national du Mérite

*Paris, le 25 novembre 2014*

A l'occasion de la promotion civile du 15 novembre 2014, Eric Frechon a été élevé au grade d'Officier de l'ordre national du Mérite.

Institution républicaine née au cœur du XX<sup>ème</sup> siècle, l'ordre national du Mérite est le second ordre national après la Légion d'honneur. Il a pour vocation de récompenser les « mérites distingués » et d'encourager les forces vives du pays à travers trois vecteurs spécifiques :

**Traduire le dynamisme de la société.** L'ordre national du Mérite est chargé de stimuler les énergies individuelles, de fédérer toutes les volontés et de récompenser l'innovation et la participation au rayonnement de la France.

**Donner valeur d'exemple.** L'ordre est conçu comme une forme d'émulation pour que chacun donne le meilleur de lui-même et que la communauté des récipiendaires dans son ensemble représente l'esprit civique français.

**Reconnaître la diversité.** L'ordre du Mérite incarne la diversité de la société française, ses cultures, ses origines sociales et ses différents secteurs d'activité.

Eric Frechon était déjà Chevalier de l'ordre national du Mérite depuis 2002. Il est également Chevalier de la Légion d'Honneur depuis 2007. Normand d'origine, ce chef talentueux est arrivé à Paris à l'âge de 17 ans, après avoir fait ses gammes à l'Ecole Hôtelière de Rouen. Après être passé par les plus grands restaurants parisiens, de La Tour d'Argent, au Taillevent, puis aux Ambassadeurs à l'Hôtel de Crillon, il exerça ensuite son talent à «La Verrière d'Eric Frechon», bistrot gastronomique qui lui valut les honneurs de tous les gastronomes du monde entier. Depuis 1999, c'est à l'Hôtel Le Bristol Paris que ce grand chef s'épanouit, et développe une cuisine française néo-classique, rigoureuse, créative et sans cesse en évolution. Eric Frechon aime également exercer ses talents de cuisinier dans le registre « brasserie » qu'il affectionne tant, au Mini Palais depuis 2010 et à Lazare depuis 2013, lieux dans lesquels il revisite avec brio les codes de la brasserie parisienne.

Meilleur Ouvrier de France en 1993, Eric Frechon a été consacré en 2009 par une Troisième Etoile au Guide Michelin, ainsi que par le titre de « Chef de l'Année », décerné par ses pairs. Aux mois d'octobre et novembre 2014, le magazine américain Saveurs puis le Daily Meal ont élu le restaurant Epicure de l'Hôtel Le Bristol Paris « Meilleur restaurant d'hôtel du monde ». Ce grade d'Officier de l'ordre national du Mérite couronne ainsi le parcours sans faute de ce chef travailleur, rigoureux, perfectionniste et passionné.

### **Contact Médias**

*Clarisse Ferreres Communication  
23, rue Chevert – 75007 Paris*

*Clarisse Ferreres-Frechon 01 45 51 22 40 / 06 26 67 17 60 - clarisse@clarisfeferreres-communication.com*