

# ERIC FRECHON



## 2014, UNE ANNEE RICHE DE SUCCES ET DE RECOMPENSES POUR ERIC FRECHON

Paris, le 22 janvier 2015

2014 a été pour Eric Frechon une année riche de succès et de récompenses.

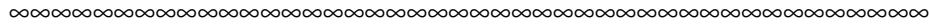
Au mois de **septembre 2014**, le magazine américain « **Saveur** », entièrement dédié à la gastronomie, a publié son classement annuel *Culinary Travel Awards* 2014. Epicure, le restaurant gastronomique de l'Hôtel Le Bristol Paris, triplement étoilé au Guide Michelin, a reçu le prix des experts de « **Meilleur Restaurant d'hôtel au monde** ». Les prix sont décernés suivant 21 catégories toutes liées à la gastronomie (bars, destinations gastronomiques, marchés...). Chaque catégorie comporte deux vainqueurs : l'un désigné par les lecteurs du magazine « Saveur », l'autre par un jury d'experts.

Au mois de **novembre 2014**, « **The Daily Meal** », le célèbre site dédié à la gastronomie a également publié son classement annuel des « 101 meilleurs restaurants d'hôtel du monde ». Epicure reçoit une nouvelle fois le premier prix et se voit couronner pour la deuxième fois en deux mois « **Meilleur Restaurant d'hôtel du monde** ». La liste finale a été dressée par les rédacteurs du site, prenant en compte les critiques du Guide Michelin, les différents classements internationaux ainsi que les vainqueurs des éditions continentales précédentes. Une première sélection par continent puis finalement un vote en ligne d'un panel de critiques gastronomiques, bloggeurs culinaires et journalistes spécialisés à travers le monde, ont sélectionné les lauréats au classement final. Les établissements devaient appartenir à un hôtel disposant d'au moins 15 chambres et le restaurant se situer à l'intérieur de la résidence hôtelière.

Au mois de **décembre 2014**, une nouvelle récompense vient clôturer une année faste. Epicure à l'Hôtel Le Bristol Paris reçoit le prix du « **Meilleur Restaurant du Monde** » aux **World Luxury Hotel Awards** 2014. Les World Luxury Hotel Awards sont des trophées internationaux très prestigieux, exclusivement destinés à l'industrie hôtelière de luxe. Ils couronnent les meilleurs établissements et l'excellence du service de chaque hôtel. Les prix sont décernés par les professionnels du secteur : clients, agents de voyages et tours opérateurs du monde entier.

Pour couronner ces trois récompenses, Eric Frechon a été élevé au grade d'**Officier de l'ordre national du Mérite** lors de la promotion civile du 15 novembre 2014. Il était déjà Chevalier de l'ordre national du Mérite depuis 2002, et est par ailleurs Chevalier de la Légion d'Honneur depuis 2007.

Ces distinctions viennent récompenser le travail et la quête de l'excellence que mènent chaque jour Eric Frechon et ses équipes à l'Hôtel Le Bristol Paris. L'implication constante, la remise en question perpétuelle, et la recherche de créativité et de perfection sont les maître-mots du Chef Eric Frechon qui se voit unanimement salué par les gastronomes du monde entier.

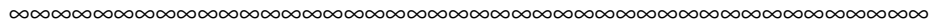


#### A PROPOS D'ERIC FRECHON

*Eric Frechon est le Chef des Cuisines de l'Hôtel Le Bristol Paris, depuis 1999. 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. Désormais, c'est au Bristol, que ce grand chef s'épanouit, et développe une cuisine française néo-classique.*

*Meilleur Ouvrier de France en 1993, Eric Frechon s'est vu remettre au mois de mars 2008 les insignes de Chevalier de la Légion d'Honneur par le Président de la République et 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, qui couronnent ainsi le parcours sans faute de ce chef travailleur, rigoureux, perfectionniste et passionné. En 2010, il ouvre le restaurant le Mini Palais, au Grand Palais, et revisite avec brio la brasserie parisienne contemporaine, qui connaît un succès incontesté. L'année 2013 est marquée par l'ouverture de LAZARE, un lieu de vie situé dans la Gare Saint-Lazare où Eric Frechon réinvente une nouvelle fois les codes de la brasserie française autour d'une cuisine familiale, généreuse et authentique.*

*Eric Frechon est l'auteur de douze livres de cuisine à travers lesquels il transmet son savoir, sa passion, et ses recettes aux cuisiniers amateurs ou plus expérimentés selon les ouvrages.*



#### **Contact Médias Hôtel Le Bristol Paris**

Marie Le Vasseur / Directrice de la Communication  
112, rue du Faubourg Saint-Honoré - 75008 Paris  
01 53 43 41 86 / [mlevasseur@lebristolparis.com](mailto:mlevasseur@lebristolparis.com)

#### **Contact Médias Eric Frechon**

Clarisse Ferreres-Frechon / Clarisse Ferreres Communication  
23, rue Chevert - 75007 Paris  
01 45 51 22 40 / [clarisse@clarissegerreres-communication.com](mailto:clarisse@clarissegerreres-communication.com)