

# ERIC FRECHON



© Jean-Claude Amiel 2011

## UNE JOURNEE EN CUISINE AVEC ERIC FRECHON !

*Paris, le 26 janvier 2015*

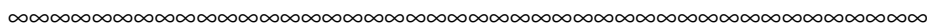
« Liker », partager, commenter, suivre les actualités du Chef Eric Frechon sur les réseaux sociaux, c'est bien, mais vivre une journée avec lui en cuisine c'est encore mieux !

Pour remercier ses « fans » d'être toujours plus nombreux à le suivre, Eric Frechon leur offre la possibilité de venir passer une journée dans les coulisses d'Épicure, restaurant gastronomique de l'Hôtel Le Bristol Paris récemment distingué à trois reprises « Meilleur Restaurant d'hôtel du monde ».

L'heureux gagnant sera en immersion au cœur de la brigade le temps d'une journée. Eric Frechon lui présentera l'organisation de la cuisine, il assistera à l'arrivée des produits, participera à la mise en place pour le service, et aura même la chance de voir la création et la construction d'un plat par le Chef et ses adjoints. Il dégustera ensuite les plats signatures d'Eric Frechon lors d'un déjeuner dans sa salle à manger privée au cœur des cuisines.

Une journée inoubliable que le grand gagnant « likera » à coup sûr !

*Concours Facebook du 1<sup>er</sup> au 20 février 2015  
Pour participer **xxx infos concours à ajouter xxx***

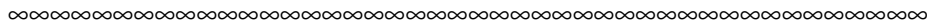


### A PROPOS D'ERIC FRECHON

*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@clarisfeferreres-communication.com](mailto:clarisse@clarisfeferreres-communication.com)