

ERIC FRECHON



LE CHEF ERIC FRECHON EST 7^{EME} DU CLASSEMENT DES 100 CHEFS DU MONDE

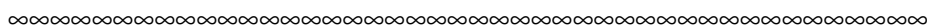
Paris, le 28 janvier 2015

Le magazine professionnel Le Chef, créé en 1986, a réalisé un sondage sur les 100 chefs au monde qui incarnent au mieux les valeurs de la profession, proposent une cuisine incontournable et chez qui il faut avoir été.

Francis Luzin, Président fondateur du magazine et Anne Luzin, Directrice des publications, ont donc demandé aux 512 chefs 2 et 3 étoiles au Guide Michelin dans le monde, de citer les chefs, et leurs restaurants, qu'ils souhaitaient voir apparaître dans cette liste.

Le Chef Eric Frechon arrive en 7^{ème} place de ce prestigieux classement mondial.

« Je suis honoré et très touché. C'est une formidable reconnaissance pour toute l'équipe du restaurant Epicure qui travaille à mes côtés. Cette 7^{ème} place met en lumière mon implication constante, notre remise en question perpétuelle, et la recherche de créativité et de perfection qui nous anime. Je remercie chaleureusement la famille Oetker ainsi que Didier le Calvez, Président Directeur Général de L'Hôtel Le Bristol Paris qui nous donnent chaque jour les moyens de viser l'excellence, tous les chefs 2 et 3 étoiles au Guide Michelin dans le monde qui ont voté pour moi ainsi que le magazine professionnel Le Chef qui a donné la parole aux chefs, dans la continuité de ce qu'ils font depuis de nombreuses années. »



A PROPOS DU CHEF 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. En 2014, Eric Frechon a été élu deux fois d'affilée Meilleur Restaurant d'Hôtel du Monde, d'abord par le magazine américain Saveurs, puis par The Daily Meal, et Meilleur Restaurant du Monde aux World Luxury Hotel Awards 2014.

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*

Contact Médias Eric Frechon

*Clarisse Ferreres-Frechon / Clarisse Ferreres Communication
23, rue Chevert - 75007 Paris
01 45 51 22 40 / clarisse@clariseferreres-communication.com*