

Le chef officie au *Bristol Paris* (3 étoiles Michelin) depuis 1999. Il a été récompensé par plusieurs titres, comme celui de « chef de l'année » en 2009. Il a ouvert *Lazare*, en septembre 2013, dans l'enceinte de la gare éponyme.



Questions à **Eric Frechon**

Votre meilleur souvenir gustatif ?

Un lièvre à la royale...

Le plat qui vous rappelle l'enfance ?

La tarte aux pommes que faisait ma mère le dimanche.

Les qualités d'un bon cuisinier ?

La rigueur, le travail et la passion.

Un dessert qui vous fait voyager ?

Le Paris-Deauville !

Un produit que vous aimez travailler ?

La truffe, blanche et noire.

La boisson pour apprécier un plat ?

Un très bon vin.

De quoi êtes-vous particulièrement gourmand ?

De tout ce qui est bon !

Quel métier auriez-vous fait si vous n'aviez pas été cuisinier ?

Ébéniste car j'aime travailler le bois.

Un ustensile qui vous ressemble ?

La cuillère, pour sa rondeur et sa banalité apparente mais qui est en fait pleine de ressources.

Une recette qu'on vous réclame ?

Les fameux macaronis farcis à la truffe noire, artichauts et foie gras gratinés au vieux parmesan.

Un pays où il fait bon manger ?

La France !

Où aimeriez-vous être en ce moment ?

Là où je suis car je choisis ce que je fais et on ne m'impose rien.

Votre jour préféré ? Celui que vous détestez ?

Mon jour préféré, demain car il y aura tout à faire, et celui que je déteste, quand j'ai croisé un client mécontent, ça me gâche à coup sûr la journée.

Le film ou le livre qui a changé votre vie ?

Je garde cela pour moi, c'est très personnel.

Le défaut que vous pardonnez aux autres ?

Aucun, je suis intransigent avec moi-même donc avec les autres.

Une devise de vie ?

Passion, rigueur, transmission, partage et amour.

Ce que vous évoque l'été ?

Les vacances...

Le compliment qui vous a le plus touché ?

Tous les clients qui me disent qu'ils ont passé un moment inoubliable à ma table.

Votre plus belle réussite ?

Mon fils Franklin.

Un vœu ?

Pour qu'un vœu se réalise, il faut le garder pour soi...