

www.huffingtonpost.fr
Pays : France
Dynamisme : 96



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Rencontre avec Éric Frechon: l'amour de l'excellence



ALIMENTATION - Vous ne verrez jamais Éric Frechon, le chef triplement étoilé de l'hôtel Bristol, propriétaire comblé du Lazare, (première restaurant à s'être installé sur le parvis d'une gare), et consultant du Mini-Palais (situé dans l'enceinte du Grand Palais à Paris) dans une émission comme Masterchef ou Top chef.

Il est beaucoup trop timide pour cela et il n'a pas besoin des spotlights pour briller. Les conseils, il les réserve à ses équipes. Les mêmes qui s'affairent autour de lui au moment où je lui parle dans le sein des seins: la cuisine de l'Epicure au Bristol.

Nous sommes assis dans son bureau au centre de la ruche, et s'il est attentif à mes questions, il ne l'est pas moins au service qui se déroule. Il suit des yeux le travail de ses fidèles collaborateurs et intervient s'il le faut. Au mur, quelques photos, captures d'instant précieux: lui et toute son équipe, lui et son épouse chérie...

Retour en arrière. Eric habite au Tréport, une petite station balnéaire en Haute Normandie. Il a treize ans et rêve d'un vélo. "D'accord, lui dit son père mais il va falloir que tu travailles pour te l'offrir."

Il trouve un stage dans un restaurant du coin. Révélation, il aime tout, de l'ambiance au travail, c'est un vrai coup de foudre. D'un père, marchand de légumes et d'une mère excellente cuisinière, il a déjà l'amour des produits. Il vient de réaliser comment les magnifier.

Sans hésitation, il continue son parcours scolaire dans une école hôtelière à Rouen. Les meilleurs élèves sont envoyés en stage à Paris. Il en fait partie et débarque dans la capitale qu'il ne connaît pas et à La Grande Cascade, établissement situé dans le Bois de Boulogne qui représente la quintessence du luxe et de l'élégance. Il est ébloui et boosté par cette chance. Il y reste suffisamment longtemps pour comprendre le sens de l'effort. Il continue chez Taillevent, au Bristol (tiens donc!).

On l'appelle en Espagne et le normand qu'il est découvre la magie de l'huile d'olive et la cuisine méditerranéenne.

Retour à Paris dans quelques uns des plus prestigieux restaurants de la capitale: La Tour d'Argent, le Crillon, puis il monte sa propre affaire et y officie pendant 7 ans, enfin le Bristol le rappelle.

Cela fait plus de quinze ans qu'il y a posé ses valises et lui a offert son troisième macaron en 2009.

www.huffingtonpost.fr
Pays : France
Dynamisme : 96



[Visualiser l'article](#)

Lorsque beaucoup de chefs actuels s'inspirent du monde pour imaginer de nouvelles recettes, Éric Frechon veut rester centré et concentré sans se disperser, notre nature lui offre assez de choix pour le rendre créatif sans aller au bout du monde.

Sa cuisine qualifiée par beaucoup comme néo-classique, est limpide et précise. Chaque assiette est construite avec évidence. Tout y est: le goût bien sûr, rien n'est là par hasard, rien de trop, chaque ingrédient magnifie l'autre, la construction est simple en apparence mais pensée et repensée des dizaines de fois en amont. Le goûteur n'a pas à réfléchir, (Eric Frechon l'a fait pour lui) mais juste à prendre un immense plaisir à la dégustation.

Lorsque j'écoute Le chef se raconter, il parle de chance, d'expériences extraordinaires, d'opportunités et de belles rencontres. En tout modeste qu'il est, il oublie de mettre en avant son talent, son travail. Sans quoi rien n'aurait été possible.

Et, comme tout bon modeste, ce qui l'intéresse, c'est progresser, évoluer encore et encore. Comme le peintre qui connaît plusieurs périodes dans sa vie d'artiste, la cuisine d'Éric Frechon a changé. Plus il maîtrise son art, et plus il tend vers la simplicité. Lorsqu'on sait qu'en la matière, l'adage "Less is more" est sans doute l'objectif le plus dur à atteindre, on imagine le travail derrière chaque assiette.

A l'époque du zapping, du marketing, des gloires éphémères, de l'esbroufe, des jeunes chefs qui se prennent pour des demi-dieux parce qu'on les reconnaît dans la rue et qu'ils posent à côté des People, des autres qui ne sont plus rentrés dans une cuisine depuis 10 ans ou en parlent sans plus la faire, Éric Frechon fait partie des quelques uns qui n'ont pas oublié l'essentiel, et pratiquent la vraie cuisine, celle qui se met au service des produits.

Son nirvana c'est d'approcher au plus près la perfection. La sauce de son lièvre à la royale en est le plus bel exemple. C'est un morceau d'anthologie qu'il a mis 30 ans à parfaire et que les connaisseurs viennent déguster pendant l'hiver, sa saison préférée, lui qui est amateur de sauces et de gibier.

A force de prendre inconsciemment ou non le contrepied des tendances et de rester droit dans ses bottes, il en devient furieusement moderne.

J'engagerais fortement les jeunes gens qui se découvrent une passion pour la cuisine d'économiser leur argent de poche, pour non pas s'acheter un nouvel Smartphone mais s'offrir un repas initiatique à l'Épicure, le moment restera gravé très longtemps dans leur esprit et avec un peu de chance, le chef viendra leur parler de sa passion. *Retrouvez Sophie Menut, ses recettes et bien plus encore sur son site www.sophie-menut.fr*