

neo restauration

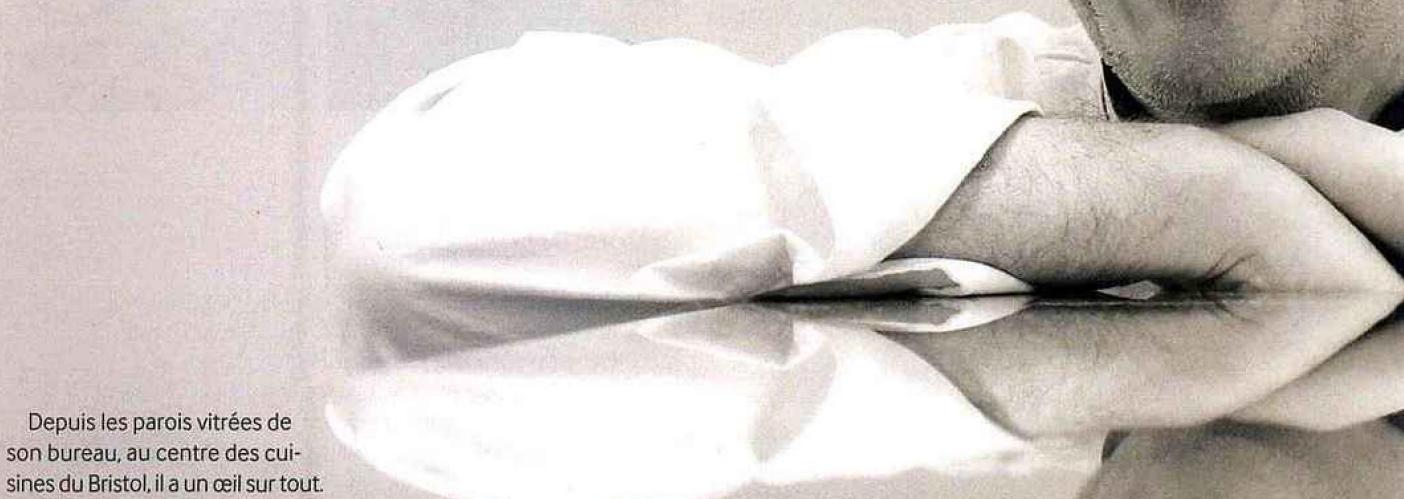
SOLUTIONS ET INSPIRATIONS POUR LES ACTEURS DE LA RHD



Eric Frechon Classique et innovant

À 52 ans, le chef normand fait les beaux jours de l'Épicure, le restaurant du Bristol qu'il a emmené au sommet du Michelin. Et n'hésite pas à s'aventurer hors du palace, où son flair de restaurateur fait mouche.

YANNICK NODIN



Depuis les parois vitrées de son bureau, au centre des cuisines du Bristol, il a un œil sur tout.

Les produits, leur fraîcheur, le travail des 45 cuisiniers de sa brigade. À tout moment, pour toute demande, une exigence : l'excellence. « Tout ce qui sort de la cuisine doit être parfait, le moindre sandwich, le moindre poireau-vinaigrette. Les personnes qui travaillent avec moi le savent », explique Éric Frechon. Derrière le chef, une bibliothèque et ses dizaines de livres sur les produits, la cuisine, dont deux bien écornés : un vieux *Larousse gastronomique* à la couverture vermillon battant de l'aile, et *Le guide culinaire* d'Auguste Escoffier. Des classiques, et de perpétuelles sources d'inspiration pour le chef de cuisine du Bristol, dont il a fait grandir le restaurant l'*Épicure*, jusqu'à la consécration des trois étoiles au Michelin il y a six ans.

Excellence et classicisme, les deux qualificatifs vont si bien au Mof 1993 qu'on serait tenté de s'en tenir là. Et ce n'est pas son parcours dans les grands établissements parisiens qui incite à penser le contraire, de la Grande

Cascade, en 1980, en tant que commis, dès la sortie de l'école hôtelière de Rouen, à Taillevent, où il découvre, avec Claude Deligne, l'univers des trois étoiles, puis celui des hôtels de prestige au Crillon, aux côtés de Christian Constant, de 1988 à 1995. Puis le Bristol, depuis seize ans.

Toujours en quête d'un goût

Classique, Éric Frechon ? Certes, c'est dans le répertoire gastronomique français qu'il rapporte certains de ses morceaux de bravoure. Un répertoire qu'il s'est aussi approprié, « débarrassé des surcuisssons, des excès de sauce et d'un respect



insuffisant du produit». À l'instar de son Lièvre à la royale : « C'est un de mes plats préférés, mais j'ai mis trente ans à le faire ! J'ai fait évoluer la recette jusqu'à ce qu'elle soit "mon" lièvre. Je cuisine d'abord pour moi, et ma cuisine évolue en même temps que mes envies. »

Autant dire qu'il ne se reconnaît qu'à moitié dans cette image de chef « classique ». « C'est comme ça, on aime bien mettre les personnes dans des cases... Mais je ne m'y laisse pas enfermer. Je me remets en question continuellement. Je ne suis pas Ferran Adrià, mais je suis en permanence à la recherche d'un goût. » Cette quête passe aussi par des créations : ses fameux macaronis farcis, en 1999, ou, plus récemment, ses poireaux d'Île-de-France, presque carbonisés sous la salamandre, puis cuits au naturel dans leur vapeur, et servis avec des huîtres réchauffées au beurre d'algues, quelques croûtons de pain et une vinaigrette très acide au tartare d'huîtres... « J'aime remettre les éléments dans leur contenant. »

Innovant, Éric Frechon ? Si c'est vrai pour le cuisinier, ça l'est encore plus pour le restaurateur. Au Bristol, il a concrétisé un « rêve de commis » qui ne l'a jamais quitté depuis son passage par les cuisines du palace, en 1982.

Une Maison devenue la sienne, éteignant toute envie d'une aventure en solo dans la haute gastronomie, où il se retrouverait « vite le nez dans les chiffres ». Ce qui ne l'empêche pas de sortir du palace et d'y démontrer un certain flair. Dans les gares, par exemple, en plein renouveau culinaire. Il y a deux ans, avant Thierry Marx et

Alain Ducasse, il ouvre le Lazare, au cœur du centre commercial flamboyant neuf de la gare parisienne, remettant au goût du jour le traditionnel buffet de gare, avec une cuisine authentique, simple et goûteuse. « J'ai imaginé une offre couvrant un maximum de besoins, du café du matin au sandwich au coin du zinc, en passant par le plat du jour, le repas d'affaires ou l'after-work. J'ai mis mes envies de voyageur, mes exigences de chef aussi : les approvisionnements se font sur des produits simples et de qualité ; chaque matin, nous faisons nos jus ; les viennoiseries sont cuites deux fois dans la matinée... Je suis intraitable sur ces détails. »

Des gares au traiteur

Une vraie réussite, comme l'est le Minipalais, précurseur dans la restauration à table dans les lieux culturels, ouvert en 2010 en pignon du Grand Palais. Et comme l'a été sa Verrière, où il fut l'un des premiers chefs à sentir la vague bistronome. C'était il y a tout juste vingt ans... La tendance de demain pour Éric Frechon : les traiteurs. « Les gens aiment toujours autant manger, mais le soir, fatigués, ils n'ont ni les idées ni le temps pour cuisiner. Ils ont envie de diversité, et c'est sur ce plat chaud du soir qu'un traiteur et son semainier a une place à prendre. » Il s'y intéresse, avec une première expérience de la logistique particulière des traiteurs via deux plateaux repas conçus pour la Galerie culinaire. Et un prochain projet avec, cette fois, pignon sur rue ? Ce n'est pas exclu. •