



LE FIGARO

# Éric Frechon, l'art du contre-pied

**SUCCÈS** Cela fait vingt ans que ce chef, qui a décroché sa troisième étoile en 2009, officie à l'Épicure, la grande table du Bristol.



**Stéphane Durand-Souffland**  
sdurandsouffland@lefigaro.fr

**S**i vous demandez au chef d'un restaurant de palace quelles sont ses créations préférées, il vous parlera sans doute truffe, bœuf de Kobé ou homard. Pas Éric Frechon. Lui, qui dirige les cuisines d'Épicure, la grande table du Bristol, vous répond poireau, maquereau, merlan. C'est ce qui fait sa singularité, dans un univers ultra-concurrentiel où chacun surveille le caviar de son voisin et duplique, souvent, le même genre d'assiettes sans surprise : l'art du contre-pied, voire du pied de nez.

« La fidélité est la première de toutes les vertus », écrit Kundera, d'où l'on pourrait déduire que Frechon est le plus vertueux des chefs : voici vingt ans exactement qu'il officie au même endroit, à une épo-

que où le mercato des marmites met régulièrement en ébullition le Landerneau gastronomique. Il avait pourtant ouvert, en 1994, dans le XIX<sup>e</sup> arrondissement, la Verrière, avec quatre personnes en cuisine et un menu à 180 francs (27,50 euros). L'endroit ne désemplissait pas et aurait pu mener le patron à une ascension comparable sous son propre pavillon. Mais la famille Oetker, propriétaire (entre autres) du Bristol, est venue le chercher en 1999 pour remplacer le solide Michel del Burgo (une étoile à l'époque, aujourd'hui décédé). Il a craqué - « j'ai eu un week-end pour réfléchir » - pour cette cuisine immense, un sous-sol plein de commis et de talents dont Franck Leroy, son premier lieutenant, et un défi proportionnel à la superficie. Les étoiles sont venues, la troisième tombant en 2009, célébrée par toute la brigade lors d'une soirée au Lido, les cuisiniers montant sur scène avec les danseuses : « Ce n'était pas une clause du contrat de l'obtenir. Mais cette troisième étoile m'a épanoui, alors qu'elle en a étouffé d'autres », sourit-il. Élevé au Tréport dans un milieu modeste, Éric Frechon reçoit la révélation de la gourmandise



chez ses grands-parents, Raoul et Marthe. Raoul, agriculteur, traite ses vaches à la main et, d'un pis farceur, asperge son petit-fils de lait avant de l'emmener faire des tours de tracteurs. Marthe maintient un fourneau à charbon toujours en action, sort, à 10 heures, « la terrine et le petit coup de cidre » ou, les jours de fête, « une oie confite tellement elle avait cuit, une merveille ». « À chaque fois que j'ai gagné une récompense, j'ai eu une pensée pour eux », murmure Frechon.

### Une affaire de geste

Pour se payer un vélo, à 14 ans, il travaille dans un restaurant du Tréport, le Homard bleu, et y prend goût, malgré les cadences infernales. Il règne à présent sur Épicure mais aussi sur le 114, brasserie étoilée du palace, supervise les cartes de Lazare (gare Saint-Lazare), du Drugstore Publicis, de deux adresses à Saint-Tropez et du Mini Palais (au Grand Palais). Il n'est pas pour autant du genre mondain. Ses amis dans le milieu ? Il cite trois noms, soit neuf étoiles : « Savoy, Le Squer (son alter ego du George V), Gagnaire. » « J'aime la cuisine et

*l'homme, dit de lui Guy Savoy. Il a l'efficacité discrète d'un artisan qui travaille, travaille, travaille. » « C'est un mec fréquentable, qui honore la profession ! Je pense que quelqu'un lui a donné des repères, sa cuisine ne vient pas du CAP », ajoute l'amphitryon d'élite de la Monnaie qui a subodoré, en saucant les assiettes de l'ancien petit gars du Tréport, qu'il y avait Raoul sous roche.*

Le style Frechon ? Celui d'« un restaurant dans un palace », qui accorde l'asile à des produits exclus de l'univers du luxe, tête de veau comprise. Ainsi du poisson, brûlé à la salamandre et garni d'un tartare d'huîtres, ou du merlan, servi sous une fine croûte de pain aux amandes. Mais on trouve aussi à la carte des poissons nobles, des viandes d'apparat, du caviar, et même, en saison, une sensationnelle truffe noire cuite entière. Pour lui, la cuisine reste une affaire de geste, avec ce que cela comporte de volatil : « J'avais fait un essai de turbot avec des bigorneaux, c'était extraordinaire. Mais je n'avais pas noté comment je m'y étais pris et je ne suis jamais parvenu à le reproduire. J'ai abandonné. » S'il se sent aussi bien, depuis si longtemps, dans le ventre d'un palace – il vient de s'y faire installer une boulangerie pour fabriquer le pain de la maison –, c'est que le maître queux du Bristol a été formé par un pédagogue hors pair, au Crillon : Christian Constant. Comme tous ses disciples, qui le vénèrent (« on aurait sauté d'une falaise s'il nous l'avait demandé »), il l'appelle encore « Monsieur Constant ». Ce natif de Montauban avait réuni place de la Concorde la plus formidable des « dream teams » : Emmanuel Renaut, Yves Camdeborde, Jean-François Piège – liste non exhaustive – sont passés par son école. Éric Frechon fait de son mieux pour consacrer du temps à sa femme, Clarisse, et à leur fils de 5 ans, Franklin ; sait que ses parents, Daniel et Francine, sont fiers de lui ; reste copain, depuis le CMI, avec Pascal, devenu verrier ; se souvient, fier comme un gosse, du jour où il a serré la main de Clint Eastwood. Il sort « peu » mais salue le talent d'un Christophe Pelé (le Clarence), s'enflamme en racontant l'un de ses derniers « grands repas », à Marseille, chez Alexandre Mazzia. Ne révèle pas son salaire, proposant une fourchette probablement sous-évaluée des prix du marché parisien (8 000 à 15 000 euros par mois). « On a essayé de me débaucher quatre ou cinq fois, confie Éric Frechon. Je n'ai pas donné suite : je ne suis pas arrivé au bout de l'histoire. Si je refais dix ans ici, je serais content. » Le Bristol aussi. Et Raoul et Marthe, les anges gardiens, sûrement. ■

## Bio EXPRESS

### 1963

Naissance à Corbie (Somme).

### 1987

Entre au Crillon avec « Monsieur Constant ».

### 1993

Devient meilleur ouvrier de France.

### 1994

Ouvre La Verrière à Paris (dans le XIX<sup>e</sup> arrondissement).

### 1999

Arrive au Bristol.

### 2009

Obtient sa troisième étoile.