



ERIC FRECHON

**Chef des Cuisines de l'Hôtel Le Bristol
Paris**

La cuisine pour un vélo, tout cela semble bien surprenant. Et pourtant, c'est bien pour un vélo qu'Eric Frechon est arrivé aux fourneaux.

En effet, lorsqu'on lui pose la fameuse question « pourquoi la cuisine », il répond sans hésiter : « Pour un vélo ! »

« A l'âge de 14 ans, j'ai demandé un vélo. Mon père m'a répondu « il faudra te l'acheter ». Pour me l'acheter, il me fallait travailler. Je me suis donc retrouvé à ouvrir des coquillages dans une cuisine. » Il le remercie encore aujourd'hui car grâce à cet expérience, il découvre cet univers passionnant et trouve sa voie déjà plus ou moins tracée, avec son grand-père qui cultivait des fruits et légumes et un père qui les vendait.

Eric Frechon a pris la direction des Cuisines de l'Hôtel Le Bristol en septembre 1999.

Il avait commencé sa carrière en 1980, comme Commis de cuisine, au Restaurant La Grande Cascade, puis...à l'Hôtel Le Bristol, de 1981 à 1983.

Par la suite, de 1983 à 1985, il avait rejoint la brigade du Restaurant Taillevent, comme commis, puis chef de partie.

Après deux années passées en Espagne, de 1986 à 1988, comme second de cuisine à l'Hôtel Byblos Andaluz, en 1988, Eric Frechon intégrait l'équipe de Monsieur Martinez, au Restaurant La Tour d'Argent.

C'est à vingt-cinq ans, en 1988, qu'il occupa son poste de premier sous-Chef, au Restaurant, " Les Ambassadeurs ", à l'Hôtel de Crillon, aux côtés de Christian Constant, Directeur des Cuisines, qui lui laisse ensuite la responsabilité du restaurant « Les Ambassadeurs ».

A l'âge de trente ans, en 1993, Eric Frechon obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France.

En novembre 1995, Eric Frechon ouvrait sa propre maison, " La Verrière d'Eric Frechon ", à Paris dans le 19ème arrondissement. En 1999 le Bristol lui a proposé de prendre la tête de ses cuisines. Depuis son retour, Le Chef a voulu faire de son restaurant un Restaurant dans un hôtel, plus qu'un restaurant d'hôtel. Il y développe son style de cuisine qu'il définit comme, " Une cuisine de saveurs, basée sur notre culture culinaire française, sans cesse en évolution, à l'image du langage ".