

# Éric Fréchon, un toqué du VIIe

Colette Monsat (Figaroscope)

11/02/2009 | Commentaires 5 | [Ajouter à ma sélection](#)



Éric Fréchon, dans la salle de son restaurant «Le Bristol» Crédits photo : Le Figaro Magazine

**Non content d'obtenir la distinction suprême au Michelin et de publier un nouvel ouvrage (*Éric Fréchon, un chef dans ma cuisine* par Éric Fréchon et Clarisse Ferreres, aux Éditions Solar en librairie le 12 mars), le chef du Bristol vient d'emménager dans une rue discrète de ce VIIe arrondissement qu'il adore : « J'ai voulu habiter ce quartier parce qu'il est très central, mais aussi semblable à un petit village où tout le monde se connaît ».**

Éric Fréchon est un taiseux. Ou un timide. Ou les deux. Pas du genre à sortir ses rubans à tout bout de champ pour vous impressionner. Pourtant, entre son diplôme de meilleur ouvrier de France, obtenu à tout juste 30 ans, la Légion d'honneur remise par un président voisin qui raffole de ses macarons farcis à la truffe, [et cette troisième étoile fraîchement décrochée](#), d'autres pourraient « egoter » à l'infini, caricature de leur propre talent. Pas lui. En demi-teintes, comme les paysages de la Somme dont il est originaire, il zappe vite son CV, évoquant l'apprentissage à 13 ans dans un restaurant du Tréport, la première adresse parisienne ([La Grande Cascade](#)) à 17 ans et, surtout, la rencontre solaire avec Christian Constant, alors chef des [Ambassadeurs au Crillon](#). Sept ans à ses côtés et, plus qu'une initiation professionnelle, une ouverture au monde, la découverte du partage et de la générosité. Aujourd'hui, Éric Fréchon est heureux. Il a quitté Montmartre pour ce petit coin provincial du VII e , où tout le monde se connaît. Et s'il est à dix minutes à pied du [Bristol](#), il habite

aussi à quelques mètres des bistrots de son copain [Constant](#), rue Saint-Dominique. Peut-être pas tout à fait un hasard.

## **Escale chez Marie-Anne**

Pour ses fromages bien sûr - les meilleurs à mon goût -, mais aussi parce que c'est une sacrée bonne femme qui a beaucoup de charisme. On sert ses fromages au restaurant du Bristol, mais c'était déjà elle qui fournissait Le Crillon, lorsque j'y étais. Cela fait maintenant quinze ans que je travaille avec elle.

*Marie-Anne Cantin, 12, rue du Champ-de-Mars, VIIe. Tél. : 01 45 50 43 94.*



Le Violon d'Ingres Crédits photo : Le Figaro

## **Mon « papa pro »**

Christian Constant fut mon chef au Crillon pendant sept ans, de 1988 à 1995, avant que je ne m'installe dans mon propre bistrot (La Verrière, dans le XIX e , NDLR). Avec Yves Camdeborde, nous étions ses lieutenants, toujours inséparables. Lui, l'homme du Sud, moi l'homme du Nord : il m'a enseigné beaucoup plus que la cuisine, il m'a appris le partage. Aujourd'hui, j'aime tous ses bistrots, je vais aussi bien au Violon d'Ingres qu'aux Cocottes ou au Café Constant.

[Le Violon d'Ingres](#), 135, rue Saint-Dominique, VIIe. Tél. : 01 45 55 15 05.

[Les Cocottes](#), 135, rue Saint-Dominique, VIIe. Tél. : 01 45 50 10 31.

[Café Constant](#), 139, rue Saint-Dominique, VIIe. Tél. : 01 47 53 73 34.

## **Pour mes fourneaux perso**

Quand je prépare des repas chez moi, le samedi ou le dimanche, je vais faire mes courses à la Grande Épicerie. On y trouve tout, c'est très qualitatif, il y a même des produits japonais, souvent originaux. J'ai l'impression de faire mon « marché couvert » dans les rayons !

*La Grande Épicerie de Paris, 38, rue de Sèvres, VIIe. Tél. : 01 44 39 81 00.*



L'Atelier Robuchon Crédits photo : Le Figaro

## **J.R. for ever**

En fin de service, je vais volontiers à l'Atelier de Joël Robuchon. Je connais bien l'équipe, Philippe Braun, Eric Lecerf, et je trouve le concept très réussi. Ce côté comptoir pour dîner sur le pouce, cette flexibilité qui permet de choisir un plat ou un demi-plat, c'est ce que les gens attendent aujourd'hui. De toute façon, quoique l'on prenne, c'est toujours très bon. Alors, comme il servent encore après 23h...

[L'Atelier de Joël Robuchon](#), 5, rue de Montalembert, VIe. Tél. : 01 42 22 56 56.

## **L'Ami Jean**

C'est le bistrot convivial par excellence, une adresse pour faire la fête entre copains. Pour l'anecdote, c'est moi qui ai servi d'intermédiaire pour que le chef, Stéphane Jégo, aille chez Yves Camdeborde, à la [Régade](#), après le Crillon. Il y est resté jusqu'à ce qu'il s'installe ici.

[L'Ami Jean](#), 27, rue Malar, VIIe. Tél. : 01 47 05 86 89.

## **Habits habiles**

J'ai découvert un jour en passant devant, Cg de Maurac, un magasin de prêt-à-porter pour homme. Les vendeurs ont l'oeil, les vêtements qu'ils me proposent me vont toujours ! Du coup, j'achète tout chez eux: les costumes, les cravates, et même les chaussures, qui viennent d'Italie. Je me demande si Guy Savoy ne fait pas pareil !

*Cg de Maurac, 37, avenue des Ternes, XVIIe. Tél. : 01 43 80 18 07.*



Comptoir Richard Crédits photo : Le Figaro

### **Couleur café...**

J'achète mon café aux Comptoirs Richard. J'aime bien cet endroit, où il y a une belle sélection de grands crus, parmi lesquels un très bon moka d'Ethiopie. Mon préféré.

*Comptoirs Richard, 145, rue Saint-Dominique; VIIe. Tél. : 01 53 59 99 18.*

### **Péché mignon**

Pour les croissants, une seule adresse : la boulangerie Millet. Ce sont les meilleurs de Paris, je suis formel ! Ils ont un petit goût de beurre, en bouche, absolument délicieux.

*Boulangerie-pâtisserie Millet, 103, rue Saint-Dominique, VIIe. Tél. : 01 45 51 49 80.*

### **Éric Fréchon par le menu**

**16 novembre 1963** : naissance à Corbie, dans la Somme.

**1976** : entre comme apprenti au Homard Bleu, un restaurant du Tréport.

**1980** : rejoint la brigade de la Grande Cascade, son premier restaurant parisien.

**1993** : devient meilleur ouvrier de France.

**Mars 2008** : reçoit les insignes de chevalier de la Légion d'honneur des mains du président Sarkozy.

**Mars 2009** : obtient sa troisième étoile au Michelin.