

SIL

Les Echos **SÉRIE LIMITÉE**

Joallerie

Mode

Destinations

Horlogerie

Gastronomie

High-tech

Philanthropie

Art de vivre



Le chef dans sa cuisine de l'Épicure, au Bristol Paris.

Désirs

LA TABLE ÉRIC FRECHON

Couronné Meilleur ouvrier de France et triplement étoilé au Bristol, Éric Frechon publie un ouvrage. Il y raconte sa cuisine autrement, telle qu'il la perçoit : rigoureuse, goûteuse, gourmande, passionnée, créative, libre et – surtout – affranchie.

Sophie Rosemont

À 13 ans, alors qu'il demande un vélo, ses parents lui conseillent de travailler pour se l'offrir. Et voilà Éric Frechon dans des cuisines à ouvrir des huîtres, dans la ville où il a grandi, Le Tréport (Seine-Maritime). « Je ne connaissais pas du tout le milieu de la cuisine professionnelle, mais mon grand-père était agriculteur et mon père possédait un potager. Nous avons toujours mangé frais et local. Ce que j'ai aimé dans la restauration, c'est la rapidité, le dynamisme, la liberté. Au fil du temps, je me suis de plus en plus attaché à la cuisine », raconte-t-il. Le jeune Éric entre à l'école hôtelière à l'âge de 15 ans, fait ses armes à La Grande Cascade, puis chez Taillevent, au Byblos Andaluz, en Andalousie... avant de revenir à Paris pour officier à La Tour d'Argent, au Crillon, au sein de sa propre affaire, La Verrière, avant d'être appelé en 1998 par le palace qui le faisait rêver depuis toujours, Le Bristol. À 52 ans, il règne aujourd'hui sur les sept cuisines du prestigieux établissement : le gastronomique Épicure aux trois étoiles (une carte divine !), Le Jardin Français, le 114 Faubourg, Le Bar du Bristol, les banquets, le room service et la pâtisserie. « La diversité me plaît beaucoup, dit-il en souriant. Si je ne faisais que du restaurant, je m'ennuierais. »

Collaborant avec pas moins de 47 producteurs, connaissant par cœur la saisonnalité de chaque légume, chaque fruit, le chef affirme vouloir « travailler le produit a contrario de la mode actuelle, où tout est mixé ». Il aime le merlan, « pas très cher, qu'on arrive à sublimer ». En dix-sept ans, beaucoup de plats signatures se sont imposés, comme le légendaire macaroni artichaut, truffes et foie gras (50% des ventes à chaque service, un succès fou), sans omettre ses nouvelles créations... journalières. Les erreurs à éviter ? « Ne pas cuire assez un petit pois ou un haricot vert. C'est une tendance, mais ce n'est pas très bon. » Ses ingrédients fétiches ? Beurre l'hiver, huile d'olive l'été. Et le sel, qu'il affectionne tout particulièrement. La simplicité prime : « En dix-sept ans, ma cuisine a beaucoup évolué, elle est plus légère. Je fais une cuisine que j'ai envie de manger, que je partage ensuite avec les autres. » Son but ? Que sa cuisine s'inscrive dans le temps. On peut affirmer que c'est chose faite.

Épicure, Le Bristol Paris — tél. : 01 53 43 43 40. « Éric Frechon », d'Éric Frechon, Solar.

Trois gourmandises
douces et réconfortantes
Audrey Poux



Le mochi glacé d'Ayami

Façonnés à la main, les mochis – des petites boules à la pâte de riz gluant et glace – d'Ayami sont le fruit du travail d'un glacier hors pair. On craque pour la pâte fine et soyeuse qui enveloppe les cœurs glacés créés par l'un des Meilleurs ouvriers de France. Au programme, neuf parfums dont les traditionnels thé vert, litchi, coco mais aussi des saveurs plus inattendues comme fromage blanc (fondant), chocolat noisette (surprenant) et fraise (régressif). Divins.

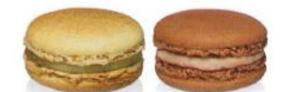
Aux Galeries Lafayette (6^e étage),
40, boulevard Haussmann, Paris 9^e



L'éclair de Foucade

Ce qui frappe en premier lieu dans les pâtisseries Foucade, c'est la saveur douce et peu sucrée de ses créations légères, voire aériennes. Le néoéclair à la pomme en est un parfait témoignage : l'acidité du fruit s'équilibre parfaitement avec des goûts pralinés, amande et noisette. Difficile de résister à cette gourmandise qui se passe de gluten et de lactose. Totalement déculpabilisant.

17, rue Duphot, Paris 1^{er} — www.foucadeparis.com



Les macarons de Pierre Hermé

Impossible de marier le marron et la poire dans un macaron. C'est à partir de ce constat que le chef pâtissier Pierre Hermé a créé deux macarons Hommage distincts, en vente jusqu'à fin décembre. L'idéal est de commencer par la poire fraîche agrémentée de poire séchée et de finir en beauté avec le macaron au marron glacé, parfumé au vieux rhum brun agricole. L'union parfaite.

72, rue Bonaparte, Paris 6^e — www.pierreherme.com