



LE BRISTOL  
PARIS

## Le chef Eric Frechon et Le Bristol Paris annoncent la fin d'une collaboration unique et historique

Éric Frechon et Le Bristol Paris s'apprêtent à mettre fin à 25 ans d'une aventure commune qui aura marqué l'histoire de la cuisine et permis au célèbre Palace de se hisser au sommet de la gastronomie mondiale. Une décision mûrement réfléchie, motivée par la volonté du chef Meilleur Ouvrier de France et triplement étoilé au guide Michelin depuis 15 années d'explorer de nouveaux territoires, de se consacrer davantage au développement de son groupe et aux établissements qu'il accompagne tout comme à sa famille.

Après avoir pris les commandes des cuisines du Bristol en 1999 avec la ferme volonté de s'inscrire dans le temps long, Eric Frechon est le seul chef étoilé à avoir passé autant d'années à la tête des cuisines d'un Palace. Le Chef aura auréolé Epicure de trois prestigieuses étoiles Michelin qui brillent maintenant depuis 15 ans. Une constance et une fidélité qui lui auront permis d'imposer son style à travers une cuisine de goût, lisible et où le produit est roi en faisant ainsi rayonner des plats désormais emblématiques tels que les *Macaronis farcis artichaut, truffe noire et foie gras, gratinés au vieux parmesan, le Poireau cuit entier au grill, beurre aux algues, tartare d'huîtres « perle blanche » cébettes et citron, ou encore le Caviar de Sologne, mousseline de pomme de terre ratte fumée au haddock* pour ne citer que ceux-ci.

C'est cet amour du beau et du bon qui a poussé ce créateur insatiable et la Direction du Bristol Paris à ouvrir les Ateliers du Bristol, il y a déjà 7 ans, en sacralisant au sein d'un Palace les circuits courts et l'artisanat. Un espace dans lequel des artisans y font naître des trésors, de la boulangerie et son Moulin unique installé au cœur de l'établissement - une première mondiale dans un hôtel - à la Chocolaterie, en passant par la Cave à fromages et le Pastificio, l'atelier dédié à l'art délicat des pâtes.

Cette soif de création sans cesse renouvelée accompagnée d'une perfection et d'une régularité unanimement reconnue dans tous les points de restauration de l'hôtel est à l'origine du maintien des 3 étoiles au guide Michelin obtenues en 2009 pour *Épicure* et de celle qui a récompensé le 114 Faubourg en 2013. Des distinctions qui honorent l'exigence d'un travailleur accompli accompagné par des brigades qui partagent la même vision. Eric Frechon a su transmettre son sens de l'exigence aux Chefs des trois restaurants du Bristol et leur brigade, ainsi qu'aux Chefs Pâtissier, Boulanger ou Chocolatier. Ces derniers ne manqueront pas de perpétuer l'art de vivre cher à cette belle Maison. Une « Génération Frechon », dont font également partie Franck Leroy, Virginie Basselot, Yannick Franques, Fabien Lefebvre et Yann Maget, tous devenus MOF aux côtés d'Eric Frechon. Des grands noms de la cuisine française qui perpétuent à leur tour une certaine idée de la cuisine.

---

### Pour la famille Oetker, propriétaire du Bristol Paris

*Eric Frechon a fait partie de notre famille pendant 25 ans et il a contribué à faire rayonner Le Bristol dans le monde entier. Nous sommes reconnaissants de ce qu'il a accompli, avec une fidélité, une loyauté, une passion et une détermination remarquables. Nous lui souhaitons sincèrement le meilleur pour l'avenir.*

### Pour Luca Allegri, Président et Directeur Général du Bristol Paris

*Je remercie Eric Frechon d'avoir contribué à faire du Bristol une référence de la haute gastronomie française à Paris et bien au-delà. Pour lui, c'est un nouveau chapitre qui débute, riche, j'en suis certain, de mille promesses.*

### Pour Eric Frechon

*Je remercie de tout mon cœur la famille Oetker pour qui j'ai été fier et heureux de travailler pendant 25 ans. Je les remercie de la confiance qu'ils ont toujours placée en moi en nous donnant les moyens de l'excellence de tous les instants. Je remercie également mon frère d'armes, Franck Leroy, ainsi que l'ensemble de mes équipes pour le travail accompli ensemble. Je suis reconnaissant d'avoir eu la chance de travailler ces 25 dernières années avec des femmes et des hommes dont les seuls moteurs étaient la passion du métier et la satisfaction du client. Je suis heureux de pouvoir me consacrer davantage aux autres établissements que j'accompagne pour continuer à les faire grandir, tout en me permettant de passer plus de temps en famille.*

---

Pour Luca Allegri le départ d'Eric Frechon signe le début d'une nouvelle ère pour Le Bristol Paris, Maison mythique, qui à l'aube de ses 100 ans, continue d'écrire son histoire.

Le départ d'Eric Frechon sera effectif à partir du 15 avril 2024.

OETKER COLLECTION  
Masterpiece Hotels