



Eric Frechon a reçu les insignes de Chevalier dans l'Ordre Français du Rayonnement Gastronomique des mains de Guillaume Gomez, Représentant Personnel du Président de la République pour la Gastronomie

Eric Frechon a réalisé lundi 25 mars 2024 son dernier service au Bristol Paris et a ainsi clôturé 25 années de carrière dont 15 auréolées de 3 étoiles au Guide Michelin lors d'un dîner organisé au restaurant Épicure en présence de la famille Oetker, propriétaire de l'hôtel, de la Direction générale du Palace, et de quelques proches.

À cette occasion, Guillaume Gomez, Représentant Personnel du Président de la République pour la Gastronomie, lui a remis les insignes de Chevalier dans l'Ordre Français du Rayonnement Gastronomique qui récompensent son engagement, son talent et les années passées au service de la France et sa gastronomie.

« Je suis ému d'être ce soir devant vous pour remercier, féliciter et honorer un de nos plus grands Chefs, un voisin et un ami. Cher Eric, tes 25 années dans les cuisines du Bristol marqueront à jamais notre gastronomie et la France. En tant que Chef et Meilleur Ouvrier de France, je sais l'engagement qui fut le tien pour notre gastronomie. En tant que Représentant Personnel du Président de la République, je te remercie pour le rayonnement de la France auquel tu as largement contribué. Ce sont pour toutes ces raisons que je suis heureux de te décorer des Insignes de Chevalier dans l'Ordre Français du Rayonnement Gastronomique », Guillaume Gomez.



Dans la galaxie de la haute gastronomie, les trois étoiles d'Eric Frechon au Bristol à Paris brillent avec une intensité constante depuis 2009, symbole du parcours météorique d'un Chef parvenu au sommet de l'excellence. Sa virtuosité culinaire irréprochable, récompensée par un titre de MOF en 1993, lui a permis de laisser s'exprimer son talent en toute liberté au Bristol pendant 25 ans. Amoureux des beaux produits du terroir, même les plus modestes, Eric Frechon les met en scène dans une cuisine d'auteur intemporelle, qui raconte une merveilleuse histoire de goût et d'émotion dans chaque assiette. Pour lui, la cuisine est un territoire de jeu et l'idée de se confronter à de nouveaux défis galvanise sa créativité. Il fait partie des très rares grands Chefs capables de s'adapter à tous les univers pour partager sa vision de la gastronomie le plus généreusement possible, avec une réelle humilité au service du client.

Eric Frechon est passé par les plus belles Maisons françaises tout au long de sa carrière de La Grande Cascade, au Taillevent, en passant par La Tour d'Argent et Le Crillon aux côtés de son mentor Christian Constant et de son ami Yves Camdeborde. Il ouvrit en 1995 son bistrot La Verrière d'Eric Frechon avant de rejoindre Le Bristol Paris en 1999. Il obtint une deuxième étoile au Guide Michelin en 2001 puis la troisième étoile en 2009. En 2014, Épicure a été désigné à trois reprises « meilleur restaurant du monde ». Les Ateliers du Bristol ont été créés sous son impulsion avec l'installation d'un Moulin au sein même de l'hôtel, d'une Boulangerie, d'une Chocolaterie, d'un Atelier de Pâtes ainsi que d'une Cave à Fromages.

Eric Frechon a été fait Chevalier de la Légion d'Honneur en 2008 et promu Officier de l'Ordre National du Mérite en 2014.

Eric Frechon a pris la décision de quitter Le Bristol Paris pour se consacrer davantage au développement de son groupe et aux établissements qu'il accompagne (Brasserie Lazare, Le Drugstore Publicis, le groupe Annie Famose et le Royal Mansour à Casablanca), tout comme à sa famille.

« Quitter Le Bristol a été une décision difficile à prendre mais il faut savoir partir, partir quand tout va bien et quand on est encore au top. Je suis profondément heureux de ce nouveau chapitre de ma vie. Je n'ai eu d'autre ambition chaque jour de ces 25 dernières années que la satisfaction de nos clients, c'était un honneur de vous servir et de vous régaler. »

