

LAZARE

- PARIS -

LAZARE ET LA PASSION DU GIBIER

Éric Frechon écrit dans sa brasserie Lazare sa propre définition de l'anoblissement du gibier. Tel un héritage, ce témoignage culinaire ravive l'histoire autant qu'il éveille les papilles.

Depuis toujours, Éric Frechon défend une cuisine française de terroir, de caractère et de transmission. Au fil d'un parcours exceptionnel — marqué par 25 années à la tête des cuisines du Bristol Paris et trois étoiles au Guide Michelin conservées durant 15 ans — le chef a façonné un style où le goût prime, où le produit est roi, et où le respect du patrimoine gastronomique français guide chacun de ses gestes.

Parmi les filiations culinaires qui lui sont chères, celle du gibier occupe une place singulière. Ce produit noble, sauvage, au goût franc et assumé, reflète sa passion pour une cuisine identitaire, généreuse et ancrée dans l'histoire. Avec l'arrivée de la saison, Éric Frechon signe pour la brasserie Lazare deux plats emblématiques du patrimoine français : un lièvre à la royale et une tourte de gibier à plumes au foie gras.

Ces recettes, véritables monuments gastronomiques, sont le symbole d'une transmission rare : elles perpétuent les savoir-faire essentiels de la grande cuisine française tout en exprimant le goût personnel du chef pour les chairs puissantes, la profondeur aromatique, l'équilibre entre force et finesse. De manière nouvelle, le chef célèbre le gibier dans sa brasserie, lieu inédit pour y servir ses plats emblématiques.





Le lièvre à la royale, trente ans de perfectionnement et d'excellence

Véritable totem de la cuisine française, le lièvre à la royale est pour Éric Frechon sa version personnelle de ce plat emblématique. Ici, la version « royale » historique attribuée à Carême s'exprime avec majesté : le lièvre, entièrement désossé puis garni de foie gras et de truffe, est roulé en ballotine, cousu à la main à l'aiguille à brider — un geste rare, garant de tenue et de texture — avant d'être cuit lentement pour conserver sa noblesse et son fondant.

La recette du lièvre à la royale est particulièrement complexe à réaliser, car elle requiert une maîtrise de plusieurs savoir-faire bien spécifiques : précision de la découpe, finesse de la farce, patience des cuissons et science des sauces. La farce, délicate et subtile, s'articule autour de la truffe et du foie gras, offrant une intensité aromatique unique à la dégustation.

Le résultat : une viande soyeuse, puissante mais jamais agressive, une sauce longue, veloutée, sombre et brillante à la fois, au parfum profond, et une assiette d'émotion qui fait vaciller les certitudes. Un plat d'initiés qui, chez Frechon, devient une promesse : convaincre même ceux qui pensent ne pas aimer le gibier.



La tourte de gibier à plumes au foie gras, variation gourmande

En écho, la tourte de gibier à plumes au foie gras célèbre une autre grande tradition française, celle des tourtes et pâtés en croûte. Suivant l'arrivage et l'inspiration, le gibier peut être palombe, pigeon ou canard, offrant à la tourte une palette aromatique subtile, changeante et résolument saisonnière. Chaque morceau est choisi avec précision, car le secret réside d'abord dans la sélection et la découpe, puis dans l'assemblage minutieux de quatre savoir-faire incontournables : la charcuterie, pour la farce et la préparation des chairs ; la cuisine, pour les accords aromatiques et la cuisson au degré près ; la saucerie, pour des jus denses, brillants, longs en bouche ; et enfin la pâtisserie, lorsque la pâte devient écrin gourmand, tout en notes beurrées, comme dans le cas de la tourte.

Dans ces plats, rien n'est laissé au hasard. Il s'agit d'atteindre ce point d'équilibre où la puissance du gibier se fond dans la rondeur, où l'intensité se sublime dans la délicatesse. C'est ce savoir-faire absolu — héritage des grandes maisons, signature d'un Meilleur Ouvrier de France et marque d'un mentor pour toute une génération de cuisiniers passionnés — qu'Éric Frechon offre aujourd'hui à Lazare.

À travers cette tourte et ce lièvre à la royale, Lazare devient le théâtre d'une cuisine française fière, exigeante, intemporelle. Une cuisine de transmission, car chez Éric Frechon, l'excellence n'a de sens que si elle se partage.





LAZARE

- PARIS -

Ouvert
du lundi au samedi de 17h30 à 23h00



[Consulter le menu](#)

[Carte des vins](#)

melchior