



E
Eric Frechon

ERIC FRECHON PROMU AU GRADE D'OFFICIER DE L'ORDRE DE LA LÉGION D'HONNEUR

Éric Frechon s'est vu remettre lundi soir des mains de l'ancien Président de la République Nicolas Sarkozy les insignes d'Officier de l'ordre de la Légion d'honneur.

Au fil d'une carrière exemplaire, Éric Frechon affirme son style, avec constance et fidélité : une cuisine française contemporaine, une cuisine de goût, généreuse, lisible, où le produit est roi. Célèbre pour la précision de ses assaisonnements, la justesse de ses cuissons mais aussi son audace créative, le nom d'Éric Frechon évoque désormais des plats emblématiques comme les Macaronis farcis artichaut, truffe noire et foie gras, gratinés au vieux parmesan ou le Poireau cuit entier au grill, beurre aux algues, tartare d'huîtres « perle blanche » cébettes et citron.

Grâce à sa virtuosité culinaire remarquable, Éric Frechon fait partie des rares grands noms de la gastronomie capables de s'adapter à des univers très différents, de la bistronomie à la brasserie, des spécialités de montagne à la cuisine méditerranéenne. Au-delà de sa propre brasserie Lazare à Paris, cette agilité lui permet de partager son savoir-faire et son expérience à travers de fidèles collaborations avec de nombreuses maisons.

Perfectionniste à l'extrême, engagé dans la transmission, le chef a formé toute une génération de jeunes talents qui partagent ses valeurs profondément humaines, son exigence et son ouverture d'esprit.

Nicolas Sarkozy :

« Éric Frechon est synonyme d'excellence. Il a un souci de la perfection qui est tout à son honneur. Il est synonyme, ce qui est plutôt rare encore de régularité. Éric, c'est un métronome. Ce qui est fascinant chez Éric Frechon, c'est qu'il y en a d'autres qui sont exigeants, il y en a d'autres qui tutoient l'excellence, mais la régularité dans l'excellence et dans l'exigence c'est ce qui est rare. On peut avoir des moments de flamboyance, tous, on peut tutoyer les sommets, mais y rester, ça c'est la différence. Et j'ajoute qu'Éric c'est la gentillesse et l'humanité, et en plus de toutes ces qualités il arrive à ne pas être prétentieux ! »

Éric Frechon :

« J'ai été gâté par la vie. Et je dois mon parcours à toutes ces rencontres incroyables. Si je fais quelques pas en arrière, je dirais que j'ai toujours été un homme libre. J'ai toujours fait ce que je voulais. Et j'exerce encore le plus beau métier du monde. Aujourd'hui, je rêve de transmettre cette passion et de former des futurs chefs. Je souhaite partager avec eux des valeurs qui me sont chères : le travail, la rigueur, le respect, le goût d'aller au bout des choses, et surtout, l'amour de notre profession. »

