## **Éric Frechon:** «Une tour de contrôle avec vue sur la cuisine»

Le chef étoilé du restaurant Épicure ouvre sa porte au «Figaro».

Au 112, rue du Faubourg-Saint-Honoré, à Paris, à deux pas de l'Élysée. Au palace Le Bristol. après avoir traversé le hall majestueux, puis quelques couloirs déjà bien agités en cette fin de matinée, on découvre les cuisines du restaurant Épicure - 3 étoiles au Guide Michelin depuis 2009 -, que le chef Éric Frechon tient de main de maître. Au milieu de la pièce, une bulle en verre d'une dizaine de mètres carrés : le bureau du chef. Une «tour de contrôle» dans laquelle il passe la moitié de son temps.

Sur le pas de la porte, une seconde tour de contrôle : c'est l'endroit où il supervise ce qu'il se passe en cuisine, avec Franck Leroy, son bras droit depuis dix ans. Mais c'est bien Éric Frechon qui s'occupe personnellement du dernier «check» d'un plat Chaque jour, j'y entre avec le même plaisir. Chaque journée est différente

ÉRIC FRECHON



Éric Frechon, dans son bureau du Bristol, à Paris.

avant de l'envoyer en salle... Entre le déjeuner et le dîner, les journées du chef Frechon sont chargées. Que ce soit à vélo électrique ou sur son scooter, il arrive à 9 heures au Bristol et ne repart qu'à 23 h 30. Au plus tôt...

Dans son bureau, on trouve une table sur laquelle est posé un ordinateur. Classique. Devant ce bureau, une autre table – pour quatre – qui a, à la fois, l'esprit bistrot et salle de réunion! En guise d'assise, une banquette en cuir couleur orange Hermès. Les murs sont tapissés de livres, de décorations et de photographies. Des clichés de sa famille, des équipes, des souvenirs... à l'instar de sa remise de la Légion d'honneur par Nicolas Sarkozy, en 2008.

Sur un coin de son bureau, une bouteille de vin blanc Marie-Cécile du domaine Le Puy, qu'il vient de goûter avec son chef sommelier. «Ce bureau et sa vue sur la cuisine, c'est une chose absolument unique pour un chef étoilé», précise avec un sourire Éric Frechon, dont le précédent bureau était dans une aile du palace.

## Dans moins d'une heure

Chaque jour, le chef respecte un rituel, à 18 h 30 précises : il dîne dans son bureau avec ses adjoints. La table des adjoints, donc, mais aussi celle des copains. Il y reçoit parfois ses amis, durant la journée. Un bureau bulle d'oxygène, parfaitement isolée de l'agitation de la cuisine.

Le chef s'essaie à un tour de magie : il appuie sur un petit bouton et, aussitôt, les vitres du bureau deviennent opaques... «Le système est flambant neuf, c'était mon cadeau de Noël, précise le chef Frechon. Cela permet d'avoir un peu d'intimité si besoin. » Depuis vingt-quatre ans qu'il travaille au Bristol, il connaît les lieux par cœur. «Chaque jour, j'y entre avec le même plaisir. Chaque journée est différente », insiste-t-il.

Celui qui se définit comme un entrepreneur dans l'âme est également sensible à l'esprit d'innovation et des projets parfois un peu fous qui se concrétisent dans cet établissement, qui fêtera ses 100 ans en 2025...

Exemples? La création d'une chocolaterie, d'une boulangerie ou d'une fromagerie. Le tout est évidemment servi à table, mais aussi vendu dans L'Épicerie, qui avait ouvert à la faveur de la crise sanitaire et qui est désormais un projet pérenne. Des idées qui ont toutes germé dans l'esprit du chef Frechon.

Il répond au téléphone, échange quelques mots, puis raccroche. D'un coup, son visage semble plus sérieux et concentré. Dans moins d'une heure, les premiers convives arriveront pour le déjeuner et la cuisine redoublera d'intensité. Le moment pour Éric Frechon d'effectuer la «ronde du chef», devant son bureau, scrutant, derrière ses petites lunettes rondes métalliques chaque assiette jusqu'au moindre détail.