

Eric Frechon, cuisinier de l'année

Eric Frechon a pour prérogative de faire du repas une onction pour la langue et l'esprit, nûment sa cuisine se livre généreusement, émerveille sans ostentation, reste toujours simple, d'une touchante humilité.

Pourtant celle-ci est d'une précision, d'une complexité, d'une rigueur qui force l'admiration.

Eric Fréchon est un créateur de poésie comestible. Il est comme l'oiseau du poème de Baudelaire, «Élévation» : «ce qui plane sur la vie, et comprend sans effort le langage des fleurs et des choses muettes !».

Déguster une des altières préparations culinaires de ce serviteur du bon goût enchante le palais et revigore l'être tout entier.

Il fait l'apologie de la cuisine authentique, aux antipodes de la cuisine spectacle qui épate, éblouit le profane. Il faut le voir dans ses cuisines, imperturbable, mêlant sourire et anxiété. Un thébaïde voué au culte de la perfection des saveurs et du goût juste. Sa cuisine c'est lui, l'hédonisme est son objectif.

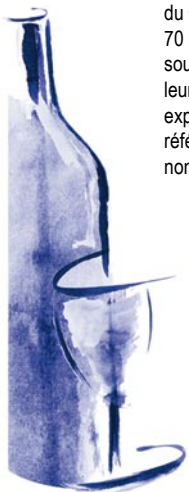
Chaque plat est un hymne à la volupté, au raffinement, les denrées les plus nobles comme les plus modestes sont exaltées. Son talent est mis au service de la diversification, sa maîtrise au respect du produit, sa compétence offerte aux heureux convives. Chaque nouvelle création est un voyage culinaire qui synthétise le savoir des anciens, respecte toujours les bases traditionnelles de la cuisine et ouvre une porte sur le futur.

Dans l'assiette, la terre et la mer se rencontrent, se mêlent dans une harmonie poétique, telle la vague qui vient lécher le rivage dans un langoureux vertige. Une cuisine méditée, fruit des rêveries d'un artiste romanesque qui met en scène sa volaille comme d'autres créent un décor grandiose pour un opéra de Mozart. Cicéron, dans son texte «Lélius et l'amitié» disait : «Rien de plus difficile à découvrir que ce qui, dans sa catégorie, est parfait à tous les égards».

Rencontrer un homme comme Eric Frechon fait partie de ces heureux moments de la vie, un bonheur fait de sincérité, de précision et d'émotion.

Eric Verdier

Eric Frechon a une connaissance approfondie des grands produits. Il a publié «**Tout ce que vous devez avoir goûté au moins une fois dans votre vie**» aux Éditions du Chêne. Ce recueil de 70 produits exceptionnels, souvent abordables, et leurs recettes simples et explicites est un livre de référence pour le gastronome.



Le plat historique

La poularde de Bresse cuite en vessie au vin jaune, ravioles d'abats aux truffes noires

Pour revisiter ce plat historique de la Mère Brazier, Eric Frechon utilise des techniques nouvelles. Cette volaille d'exception, trouve sous la cuisson douce et lente au lieu des gros bouillons, une texture juste et précise.

Le plus innovant

Oeufs de poule fermière en coque au chorizo, écume de fleurs de capucine, rôti de sobrassada

Ce plat allie la tradition et la modernité, grâce aux techniques nouvelles, l'oeuf garde tout son goût sans lourdeur. Eric Frechon, ne fait pas de fausse modestie et accepte le compliment de Jean-François Piège «comment tu fais ?».



Le régional

Filets de sole de Dieppe, poudrés à la chapelure de mousseron, purée et bouillon de petits pois

Le normand nous invite au voyage avec cette sole pochée dans un fumet de poisson, travaillée au jus d'huître réduit accompagné d'une belle cuillère de crème fraîche.

À la carte d'hiver

La Queue de boeuf

À partir d'octobre, ce plat figurera de nouveau à la carte d'hiver. Le pot-au-feu traditionnel avec du pied et beaucoup de légumes est annobli par un chou farci au foie gras parfumé à la truffe.