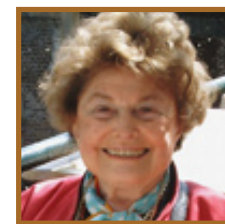


## « Anatomie du succès »

par Naomi Barry



### Une 3ème étoile fait-elle la différence ?



Cela fait maintenant sept mois qu'Eric Fréchon a la tête dans les étoiles puisqu'il vient d'en obtenir une troisième au guide Michelin. Au lieu de laisser éclater sa joie et son excitation, le chef s'est senti, durant les cinq premiers mois, incertain et douteux, s'inquiétant de voir les personnes qui fréquentent habituellement les restaurants trois étoiles ne pas

accepter sa cuisine.

« Dis moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es », tel était le constat de Brillat-Savarin il y a près de deux siècles. Il est difficile d'en dire de même aujourd'hui. Paris s'est métamorphosé, les temps sont flous et vous ne pouvez plus juger quelqu'un par ce qu'il a dans son assiette.

Mais avec le succès d'Eric Fréchon, c'est un groupe inattendu de gastronomes « à l'ancienne » qui réapparaît petit à petit. La nouvelle du retour de la grande cuisine traditionnelle française a mis peu de temps à faire le tour des cercles privés. Au restaurant de l'hôtel Bristol, où le grand et élancé Eric Fréchon exerce son talent, vous pourrez y découvrir des plats qui illustrent les nouvelles tendances et d'autres qui sont typiquement dit « du terroir », que le commentateur Roger Cohen a défini de « combinaison du terroir, de convivialité et de tradition qui donne une aura si particulière aux français ».

Le chef Fréchon sert du maquereau dans une sauce au vin blanc. La première fois qu'il a testé cette recette c'était en Normandie, dans la ferme de sa grand-mère. De son enfance, il garde le souvenir de la tête de veau qui faisait la fierté du bistrot du village. Dans un hommage au patrimoine des papilles de la nation, Fréchon a récemment qualifié son gratin Parisien de Cochon puisqu'il en est composé de plusieurs morceaux, de la tête aux pieds, sans oublier le museau.

Il désosse les pieds, les farcit et les enroule délicatement dans des feuilles de salade. Il fait griller la poitrine. Il propose du boudin noir entre deux tranches de pommes de terre et fait revenir le tout dans du beurre. Il fait également pocher les oreilles dans du bouillon avant de les faire griller à la plancha. Julia Child en aurait été enchantée !

En poussant la porte du Bristol, les clients poussent aussi la porte de leur enfance et remontent même à trois ou quatre générations auparavant, c'est ce que l'on appelle le syndrome de Proust. Le cahier des réservations est plein dix à douze jours à l'avance. Les visiteurs sont en grande majorité des Parisiens et des touristes qui profitent de leur séjour pour y réserver une table.

J'ai rendez-vous avec Eric Fréchon pour un café. Ce dernier me rejoint dans le grand et spacieux bar de l'hôtel. Il est facilement reconnaissable grâce à la veste traditionnelle de chef qui est ornée du col tricolore. Beaucoup de personnes lui serrent la main, l'embrassent et le félicitent. Des félicitations que le personnage accepte bien volontiers mais en toute discrétion.

Le bar de l'hôtel était bondé de monde, je ne l'avais jamais vu ainsi ! Preuve du pouvoir d'attraction d'un chef étoilé. Je l'ai trouvé élégant mais posé. Il me semble que le bar regroupe une foule de personnalités différentes, des hommes d'affaires, des solitaires, des gens bien habillés qui écoutent les conversations. Ils ne se mélangent pas mais l'atmosphère nous renvoie au temps des Jours Heureux, quand la France était le pays préféré de tous.

Le jour de ma visite, le restaurant accueille cinquante-cinq des membres du Club des Cent, qui réunit les plus grands gastronomes, venus déjeuner avec leurs propres bouteilles de vin pour les tester et ainsi profiter de ce moment pour échanger. A cette occasion, le chef leur a tout spécialement concocté un menu, typiquement terroir, autour du thème de la poularde. Le met suprême, du vivaneau rouge accompagné d'un caviar d'aubergines parfumé au cumin et au coriandre, n'a pas manqué de flatter leurs palais expérimentés.

« Non je n'ai pas fait cuire les aubergines, je les ai laissées nature. Le vivaneau rouge est un met trop délicat pour ce type de compétition » dit-il.

Tout en continuant dans sa lancée de simplicité illusoire, Fréchon a également épaté ses hôtes avec une mousse de haddock, bordé d'une mousseline de chou-fleur et d'une gelée d'oignons rouges. En dessert, il a proposé des fraises des bois. L'un d'entre eux les a picorées jusqu'à la fin du repas.

Plus loin dans la rue du Bristol, se trouve le Palais de l'Élysée. Le Président de la République a fait plusieurs fois le déplacement du Palais au Bristol juste pour y déguster les macaronis farcis, un autre exemple qui illustre le génie de Fréchon à transformer des ingrédients simples en plats exceptionnels. En pratique, le chef remplit des gros tubes de macaronis d'une farce royale composée d'artichauts, de truffes et de foie gras. Le tout est ensuite gratiné avec une couche généreuse de parmesan.

Autre voisin du Bristol, le nouvel Ambassadeur des Etats-Unis, Charles H. Rivkin. Fréchon espère que l'Ambassadeur, fraîchement nommé à Paris, viendra bientôt dîner dans son restaurant et me demande si je voudrais l'inviter.

Depuis que le nouvel Ambassadeur a donné une réception privée en l'honneur du film « Julie et Julia », plusieurs jours avant sa sortie en salle, une rumeur selon laquelle ce dernier serait un gourmet a fait le tour de la communauté américaine, qui l'a immédiatement apprécié. S'il traverse un jour la rue pour se rendre au Bristol, je lui souhaite de goûter au poulet servi dans une vessie de cochon, un véritable tour de force qui aurait donné envie à Balzac, Dumas et autres gourmets littéraires d'écrire des chapitres entiers de louanges.