

Eric FRECHON

en Tunisie au Royal Elyssa Thalasso & Spa à Monastir

Le Royal Elyssa Thalasso & Spa à Monastir mérite de plus en plus sa réputation d'endroit où il faut être vu: après la pléiade d'artistes aperçus le temps de vacances ou de week-ends dans ce nouveau centre de thalasso et de spa qui fait véritablement honneur à la Tunisie, c'est au tour d'Eric FRECHON, le célèbre chef de cuisine trois étoiles Miche (Hôtel Bristol, Paris), de venir passer trois jours à Monastir pour rendre visite à son ami Slim ZGHAL propriétaire de chaîne Thalassa Hôtels, accompagné de Christophe KULIKOWSKI, journaliste de télévision, et de sa compagne.

Eric FRECHON: le sens du partage, avant tout

Le parcours ascendant d'Eric FRECHON se résume en fait à quelques dates qui marquent, à chaque époque, la montée vers une marche supérieure menant vers un sommet rêvé par tant de chefs: l'obtention d'une troisième étoile au Michelin, bonheur qui lui fut offert en 2009: «Le meilleur souvenir de ma vie. Autant j'avais apprécié ma distinction de Meilleur Ouvrier de France de manière presque égoïste comme j'en avais été le seul responsable, autant j'ai partagé cette troisième étoile avec toute mon équipe...»

Un chef de cuisine, tout seul, n'est rien...»

Le mot partage revient souvent dans les paroles d'Eric FRECHON: Il n'est pas le genre à garder ses innombrables succès pour lui tout seul, mais au contraire, il aime partager son expérience et son talent en formant de nombreux jeunes chefs qui deviennent eux-mêmes étoilés ou Meilleurs Ouvriers de France.

«Je suis un agitateur de talents et je suis véritablement heureux lorsque je vois un jeune sortir de mes cuisines, s'installer à son compte et recevoir sa première étoile... C'est pour moi une satisfaction immense.»

La cuisine méditerranéenne est une cuisine de goûts!

Eric FRECHON connaît la Tunisie, ce n'est pas son premier voyage. Entre séances de sports aquatiques, promenades sur la plage avec sa compagne et déjeuners sur la plage du Royal Thalassa Monastir, il n'a pu s'empêcher de faire un tour au marché de Monastir... Il s'exclame alors:

«Ces poissons étaient tellement beaux, j'aurais aimé les cuisiner immédiatement. Je suis aussi tombé en admiration devant ces poivrons verts de douceur, ces tomates charnues et goûteuses, ces fruits savoureux et riches de goûts... Un véritable moment de bonheur!»

Il faut dire qu'Eric FRECHON aime la cuisine méditerranéenne: en début de carrière, il a choisi de s'exiler deux ans en Espagne pour apprendre à apprivoiser les épices et les senteurs de cette belle cuisine de soleil. «La cuisine de la Méditerranée est avant tout une cuisine de goûts...»



Les ingrédients sont nombreux et variés et on peut en faire des mariages très réussis qui m'étonnent encore lorsque je suis en phase de création de nouveaux plats... Par exemple, dans mon restaurant à Athènes, nous avons su utiliser toutes ces saveurs, mais notre cuisine reste originellement française, même si nous utilisons à fond toutes les richesses du terroir grec...»

Les femmes restent indispensables dans une cuisine

Parcours sans faute pour ce chef moderne, loin des stéréotypes étiquetés sur les grands chefs de cuisine

«La profession a beaucoup changé. On ne s'habille plus de la même façon qu'il y a trente ans, on ne roule plus dans les mêmes voitures et on ne mange plus de la même façon non plus. Le stéréotype du grand chef de cuisine qui passe son temps à crier et à enguirlander son équipe est également révolu. Mon style de management reste beaucoup plus cool et mon rôle est d'entourer véritablement mes équipes. Je peux être à la fois leur père, leur mère, leur grand frère...»

J'entretiens avec toutes mes brigades des rapports sains, basés sur le respect mutuel.»

Les femmes jouent un grand rôle dans la vie professionnelle d'Eric FRECHON et il ne peut s'en passer... «Même si la parité n'existe pas dans notre métier, j'attache une grande importance à la mixité de mes équipes. Une femme a un rapport différent avec la cuisine et j'aime sa touche toute particulière, peut-être plus subtile. Je suis triste lorsque j'ai dans mes équipes des femmes douées d'extraordinaires talents de cuisinière, mais qui sont obligées de quitter le métier à cause de leurs occupations de mamans... Ce métier est difficile, les horaires peu compatibles avec les contraintes d'une jeune maman! C'est la raison pour laquelle les femmes sont moins nombreuses et ne restent pas dans notre métier... Mes brigades restent cependant celles qui comptent le plus de femmes, et j'aime cela!»

Pour Eric FRECHON, la Tunisie reste toujours une véritable terre d'accueil

Au moment de nous séparer, il nous retenait gentiment par ces quelques paroles: «En tout cas, j'apprécie beaucoup ce séjour en Tunisie et la chaleur de l'accueil de mon ami Slim ZGHAL et de toute son équipe. A chaque voyage en Tunisie, c'est toujours ce que j'ai remarqué: votre spontanéité, votre gentillesse naturelle et votre sens inné de l'accueil... Ne changez jamais cela. Sans être la seule, c'est l'une de vos plus belles qualités.»

Merci, Monsieur FRECHON!

Erich ALAUZEN

