

1. William Frachot a décroché une deuxième étoile Michelin en 2013. 2. Le décor contemporain puise aux sources de la nature. 3. La Tarte : ris de veau et écrevisse. 4. Le Thé Macha : fève du Venezuela, sésame noir, crèmeux et sorbet macha.



William Frachot, premier de cordon

À **Dijon**, le chef amoureux de la montagne qui a transformé l'Hostellerie du Chapeau Rouge en piste deux étoiles porte haut le goût de l'essentiel. Par Anne-Laure Murier. Photos Jean-Marc Palisse.

« Avec ma deuxième étoile, j'ai démarré ma carrière », annonce d'emblée le chef qui, avant février 2013, avait pourtant bien tracé. Né à Paris, arrivé à Dijon à 7 ans, William Frachot tombe tôt dans la marmite de l'Hôtel du Nord : une institution de la place Darcy aux mains de son père, dans la famille depuis 1907. Un temps « *joli petit rebelle* », il canalise son énergie à l'école hôtelière, prend le large en Angleterre, passe chez Bernard Loiseau et Jacques Lameloise, puis s'envole pour le Canada... Mais c'est du côté des Alpes que cette force de la nature au visage de jeune premier plante ses souvenirs, cueillis en vacances chez ses grands-parents. « *Ils avaient le temps : on allait à la pêche et aux escargots ; il y avait un bois et un torrent...* » Une verticale d'influences qui cadrent aujourd'hui sa gastronomie et son décorum, avec un parti pris revendiqué : « *Je fais partie des gens qui aiment tout remettre en jeu. Avec l'âge, c'est d'être en phase avec l'essentiel qui m'importe.* »

Télémark ou cuisine, l'épuration exige technique et concentration. « *Le travail auprès de mes fournisseurs, en acceptant les aléas de la pêche, des cultures ou des saisons, voilà ce qui me fait me lever le matin.* » Fasciné par la bonite de Saint-Jean-de-Luz pêchée le soir, chez lui le lendemain, il sait faire contre mauvaise fortune bon cœur avec un lieu de ligne, « *autre produit d'exception* ». Accordant beaucoup d'importance aux jus et à la cuisson, il se délecte aussi du travail du légume, sous son identité brute, en croûte de sel notamment. Dans l'assiette, c'est le goût qui saute aux yeux, sous un intitulé de plat qui n'en rajoute pas. Depuis juin, le voilà aussi délesté, côté hôtel, de son appartenance à Best Western. Puisque l'indépendance est sa ligne de vie, William Frachot est en bonne voie pour un sommet. ♦
Carte, 90 à 115 €; formule déjeuner, 42 € (3 plats); menus midi et soir, 78 € (4 plats) et 120 € (7 plats). Hostellerie du Chapeau Rouge, 5, rue Michelet, 21000 Dijon. Tél. 03 80 50 88 88 et chapeau-rouge.fr