

# **Eric Pras décoré des insignes de Chevalier de l'Ordre National du Mérite par Guillaume Gomez**



**Le 12 décembre 2016, Eric Pras, Meilleur Ouvrier de France Le chef de cuisine de la Maison Lameloise à Chagny, 3\* Michelin a reçu les insignes de Chevalier de l'Ordre National du Mérite. Guillaume Gomez, Chef des cuisines de l'Elysée a remis cette distinction à Eric Pras,**

## **entouré de sa famille, Jacques Lameloise et ses amis (Serge Viera, Romuald Fassenet, Yohann Chapuis, Jean-Michel Carette),**

### **Dans son discours, Guillaume Gomez a retracé son parcours et lui a rendu hommage**

#### Extraits

« Fils de Madeleine et René Pras, respectivement assistante maternelle et conducteur d'engins dans les travaux publics ... Vous êtes né le 1 mars, comme Justin Bieber ça c'est pour faire plaisir à vos filles... Vous, c'est en 1972 que vous voyez le jour à Roanne, ville ô combien gastronomique.

L'histoire, votre histoire allait pouvoir commencer. Après de courtes... mais studieuses études au collège Le Breuil à Saint Just en Chevalet vous vous dirigez vers des études d'hôtellerie au CFA de Mably près de Roanne. À chacun sa Madeleine de Proust et la vôtre se nomme Madeleine ! Puisque vous dites que « l'idée vous est venu de devenir cuisinier en regardant cuisiner votre mère, Madeleine... Plus tard, vous épousez Marie-Laëtitia avec qui vous aurez deux filles Inès et Charlise.

Côté professionnel... Tout commence en 1987... Après un CAP cuisine en alternance à l'hôtel central de Renaison que vous obtenez en 1989, vous rejoignez la maison Troisgros, déjà l'une des meilleures table du monde... pour y passer votre CAP restaurant en 1990 et votre bac professionnel de restauration en 1991.

Quelques mois entant que commis de cuisine et vous quittez Roanne pour Saulieu, vous y rejoignez une autre maison légendaire, en Bourgogne cette fois ci, le restaurant Bernard Loiseau, trois étoiles Michelin également... votre premier contact bourguignon ! C'est en octobre 1992 que vous revenez vers la Loire, sans la traverser, toujours dans un trois macarons Michelin, pour travailler avec un autre très grand chef, Pierre Gagnaire dans son restaurant éponyme. Fort de votre expérience chez ces 3 trois étoiles... La Patrie vous réclame !

Pour compléter votre galaxie professionnelle, il vous fallait encore un trois étoiles... c'est en Alsace dans cette magnifique maison qu'est le Buerehiesel , dans le Parc de l'Orangerie à Strasbourg, aux côtés du chef Antoine Westermann

en tant que chef de partie que vous vous arrêtez. Suivront quelques belles journées à Cannes, à la Belle Otero, 2 étoiles Michelin de septembre 1996 à février 1998 et vous décidez après cette cure de vitamine D de quitter la côte d'azur... la chaleur et le soleil, pour rejoindre un chef formidable qui a compté et qui compte toujours dans votre parcours professionnel... le grand, l'immense, le seul, le vrai l'unique... je parle bien sûr de Régis Marcon....

Vous y arrivés en 1998 en tant que chef de partie et c'est en sous-chef que vous quitterez Saint-Bonnet-le Froid en décembre 2000 par -26 degrés pour votre première place de chef de cuisine au Souleias à la Croix Valmer de 2001 à 2004... 2004, quelle belle année... pas seulement parce que nous nous rencontrons cher Eric!

Mais c'est l'année où après avoir participé au Taittinger, au Bocuse d'Or France et à une finale de MOF en 2000, vous remportez à Toulouse, le titre très difficile et envié d'Un des Meilleurs Ouvriers de France... De mémoire... vous avez eu à réaliser 3 plats pour 8 personnes...

Une petite année passe et pour vous retour aux sources... aux sources gelées... à St Bonnet-le Froid en février 2005 mais cette fois ci comme chef de cuisine du restaurant Régis et Jacques Marcon où vous resterez à leur côté, aux commandes, jusqu'en décembre 2007.

Début 2008, marque un tournant dans votre carrière et même votre vie. Puisque vous rejoignez un autre grand chef, Jacques Lameloise, ici, à Chagny. On peut dire que la mayonnaise prend... puisque depuis le 1er janvier 2009 vous êtes avec votre associé, Frédéric Lamy, les heureux propriétaires d'une des meilleures tables de France, du monde même.

Vous avez conservé les trois étoiles Michelin que Jacques Lameloise avait fait briller pendant tant d'années. On peut dire que grâce à l'intelligence, au savoir-faire et au travail de deux grands chefs, vous avez réussi une très belle passation et sublime transmission. Mais, avec votre associé Frédéric, vous ne vous arrêtez pas là... il faut que cette belle maison Lameloise vive et traverse le temps... comme un nouvel élan, comme Jacques en son temps... vous investissez du temps et de l'argent pour embellir, rénover et amener ce grand Relais et Châteaux vers l'avenir.

Reconnu par la profession, bien qu'un garçon discret, vous êtes auréolé,

récompensé, membres des Maitres cuisiniers de France vous n'hésitez pas à donner de votre temps pour former et transmettre votre savoir aux plus jeunes et celà à travers le monde. Pour votre investissement envers la cuisine française, la lumière que vous apportez sur cette maison, votre région et la France il était temps que la République vous sanctionne. Et vous attribue cet insigne de Chevalier dans l'Ordre National du Mérite... »

**Par Guillaume Gomez**