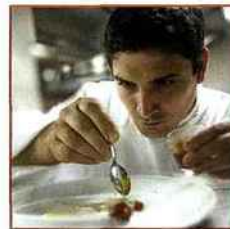


À TÊTES TOP AU

COUP DE ZOOM SUR DES GENS À IDÉES QUI FONT L'ACTUALITÉ. DES MANAGERS QUI POUSSENT LE CURSEUR ET SE MOUILLENT SUR LEUR SECTEUR...

Par Eric Vincent et Philippe Teissie



Eric Frechon Trois étoiles au Bristol

Le 2 mars dernier, la consécration attendue. Eric Frechon obtenait sa troisième étoile Michelin. À treize ans, pour pouvoir s'offrir un vélo, le jeune ado du Treport se fait embaucher dans un restaurant et le vélo d'écolier se transforme en piano de cuisinier. C.A.P., école hôtelière, Frechon démarre à la Grande Cascade du bois de Boulogne et au Bristol, puis de Taillevent en Tour d'Argent – et surtout au Crillon – il s'initie à une vraie cuisine de terroir. Il s'offre un restaurant aux Buttes Chaumont avant de revenir au Bristol par la grande porte. Son credo : qualité et fraîcheur des produits pour une cuisine « classique revisitée ». Les people sont au rendez-vous, les étoiles aussi, mais lui prône la simplicité : « Mon grand-père cultivait des légumes, mon père les vendait, moi je les cuisine ».

David Manoukian Le luxe en réseau

Le parcours du fils d'Alain Manoukian n'est pas cousu de fil blanc. En or est la réussite de ce gentleman aventurier. L'entreprise paternelle ayant changé de mains, après un essai concluant dans l'immobilier, il attaque l'architecture interactive via le web 2.0. Dernier dada : the-sphere.com, « un facebook du luxe », territoire social ultralibéral pour ceux qui ont « besoin d'être rassurés pour développer leur réseau ». À l'abri des faiseurs et des escrocs, ce salon virtuel facilitateur de rencontres est accessible grâce à un ticket d'entrée de 3000 euros et son service de conciergerie promet des partenariats de haut vol comme avec Netjets. Dans la vie, les happy few de cette Sphere immatérielle « se reconnaîtront sans se connaître » grâce à une clé USB griffée à son logo. www.thesphere.com PLF

Frank Zins Roi du pantalon chic

Études à la Sorbonne, maîtrise de droit international, croquet par HEC, ce Lillois de quarante-huit ans démarre sur le terrain chez L'Oreal Coiffure avant d'intégrer Bain & Company comme consultant, puis de rejoindre la maison familiale Bernard Zins en 1990 comme chef de produit homme. L'entreprise créée dans ses usines de Lens des pantalons haut de gamme pour Cardin, Givenchy, Lanvin ou Burberry, mais diffuse sous sa marque pour l'export, notamment aux États-Unis. Frank Zins, nommé PDG en 2005, insufflé un nouvel élan à la maison, développe le casual chic, de nouvelles lignes, des matières confortables et des formes « skinny » ou « charpentier » de style plus décontracté. Son objectif pour la saison automne-hiver 2009 : créer de véritables concepts globaux homme et femme sous l'enseigne Bernard Zins.

Pierre Corthay Bottier pour homme

Fasciné par l'idée que la chaussure révèle la personnalité de celui qui la porte, Pierre Corthay a fait de la création de souliers et de bottes un Stradivarius dont il joue en virtuose. Pour lui, la chaussure est une parure. Dans son atelier, peaux de veau, de chevreau, de serpent et de crocodile deviennent des bijoux de couleur, et de raffinement pour une clientèle exigeante, aussi grisée que lui par l'odeur et la souplesse du cuir. Initie très jeune par « Les Compagnons du Devoir », puis forme chez John Lobb et chez Berluti, Pierre Corthay a forgé son propre style et à ses créations sur mesure s'ajoute depuis 2002 une ligne de prêt-à-porter made in France. Dynamisme et qualités qui lui ont valu fin 2008 le titre de Maître d'art décerné par le ministère de la Culture et de la Communication.

Mauro Colagreco Elu par Gault Millau

Le guide Gault Millau 2009 a tranché : Mauro Colagreco est le Chef de l'année. Belle récompense pour cet Argentin installé en France et qui règne sur les cuisines du Mirazur à Menton. Chez lui l'instinct et l'humeur tiennent une grande place dans l'élaboration de préparations culinaires « paysagistes » très axées sur le végétal, les associations audacieuses et les jeux de textures (Martini de tomates), mais aussi inspirées de ses voyages au Brésil, en Italie, au Japon. Forme brillamment à l'école des Bernard Loiseau, Passard, Ducasse ou Martin, il s'est émancipé de ses maîtres pour s'approprier une cuisine changeante faite de couleurs et d'émotions. Mais surtout des légumes de son potager, et des herbes et fleurs sauvages des collines environnantes. L'aventure est dans l'assiette.