

# ERIC PROWALSKI

## LES TRÉSOMS

Bordelais d'origine, fan des Girondins, féru de handball et ceinture noire de judo, Eric Prowalski est un homme de passion, dont l'implication personnelle s'inscrit à chaque étape de sa vie.

Passionné de cuisine dès son plus jeune âge, Eric Prowalski fait son apprentissage chez l'un des chefs les plus emblématiques de la région Aquitaine, Jean-Marie Amat alors chef incomparable du Saint-James à Bordeaux.

Puis, c'est le chef Philippe Etchebest qui lui confiera le poste de chef de partie durant 2 ans, créant un lien d'amitié fort, l'accompagnant même de jour comme de nuit dans sa préparation au titre de MOF. Une confiance renouvelée lorsque Philippe Etchebest le parraine pour une expérience en pâtisserie et boulangerie chez le grand chef Alain Solivères à Paris. Eric y restera plus tard en cuisine, suivant le chef quand il prend les rennes de Taillevent, et devenant son 1<sup>er</sup> sous chef. 7 années d'expérience gastronomique globale abordant tous les aspects de ce métier sans concession.

Toujours proche du chef Etchebest, il décide de le rejoindre sur l'ouverture de La Co(o)rniche sur la Dune du Pilat. Le rythme effréné du succès avec parfois jusqu'à 500 couverts par jour ne correspond pas à son désir de gastronomie. Ne se sentant plus à "sa place", il décide alors de chercher un lieu plus proche de ses aspirations personnelles pour y créer «sa» cuisine.

Et c'est à Annecy, à l'hôtel Les Tresoms, qu'il choisit de s'installer après avoir eu un véritable coup de cœur pour le lieu.

Dans le restaurant gastronomique de La Rotonde, il impose alors son style tout en finesse et en élégance dans une cuisine qu'il définit, dans un sourire, comme un pont entre ses

deux vies, la bordelaise de naissance et celle qu'il découvre avec ses artisans du bord du lac d'Annecy.

La bienveillance est son maître mot. Avec une équipe de 20 personnes, il se veut à l'écoute, exigeant un travail irréprochable, mais restant profondément humain.

Ses assiettes presque «féminines» par l'élégance des dressages et la finesse des associations portent une émotion intemporelle. Il s'affirme en n'utilisant que des produits qui lui parlent, des produits de cœur, ne "s'oblige" à rien...

Eric veut que sa cuisine soit aérienne, contemporaine, comme un contraste fort entre le lac et les montagnes. Sa mousseline de pomme de terres et riz-de-veau à la lamproie façon bordelaise et ses fameuses civelles (pibales pour certains !) sont quelques uns de ses plats signatures.



© Stéphane de Bourgiès

Dans chaque numéro, Sébastien Ripari, fondateur du Bureau d'Étude Gastronomique, vous fait découvrir l'une de ses adresses complices, parmi les nombreuses que comptent nos Maîtres Restaurateurs. Il est allé pour vous à la rencontre de ces chefs, du bistrot au gastro, mettant à l'honneur l'amour du goût et le savoir-faire de tradition.

Suivez les actualités du Bureau d'Étude Gastronomique sur [lebureaudetude.com](http://lebureaudetude.com) et [facebook.com/ripari](https://facebook.com/ripari)



Le titre de Maître Restaurateurs est dans son ADN. Il lui va "comme un gant", respectant la saisonnalité dans son travail quotidien, complice avec les producteurs locaux qu'il affectionne particulièrement.

Son avenir ? Continuer toujours, s'améliorer encore et rester fidèle à ses valeurs culinaires sans concessions tout en allant "chercher l'étoile" de sa passion.

A bientôt amis chefs.  
Sébastien Ripari

### Contact

#### LES TRESOMS

Restaurant La Rotonde  
15 Boulevard de la Corniche,  
74000 Annecy  
[www.les tresoms.com](http://www.les tresoms.com)