



DANS LES COULISSES DE L'ÉMISSION CULINAIRE

Top Chef, les recettes d'un succès

L'univers de la télévision est en perpétuelle quête de nouveaux concepts. En 2010, l'émission « *Top Chef* » a osé un pari : faire de la cuisine un divertissement populaire en prime-time. Stratégie payante, car elle revient en 2011 pour une nouvelle édition. Si le programme garde ses solides fondations (un concours mettant en compétition de jeunes chefs et un jury expérimenté), elle n'en réserve pas moins de nombreuses nouveautés, sans doute quelque peu secouée par l'arrivée de « *Master Chef* », format jumeau apparu sur TF1 dernièrement. Alors que M6 fait désormais de cette émission un de ses programmes phares, enquête sur les raisons d'un succès.

Adapté de l'émission britannique « *Come dine with me* », diffusée sur la chaîne Channel 4 depuis 2005, « *Un dîner presque parfait* » a été la première incursion de M6 dans l'univers des émissions culinaires.

« UN DÎNER PRESQUE PARFAIT », LE TEST

Toujours à l'antenne, elle offre à de simples cuisiniers amateurs l'occasion de s'affronter lors de dîners organisés chez chacun des candidats. Organisée par ville, région, puis à l'échelon national, elle couronne à son terme le meilleur cuisinier amateur de France lors d'une grande finale. En mettant en scène ces amoureux de la cuisine dans le cadre quotidien de leur foyer, l'émission assume un caractère de proximité et de simplicité, sans doute à l'origine de son succès. Elle permet aussi à M6 de tester le potentiel d'un

programme dédiée à la cuisine diffusé à une heure de grande écoute. Satisfaite des résultats d'audience, elle met à l'antenne « *Top Chef* » en février 2010.

« TOP CHEF », UNE BONNE SÉRIE

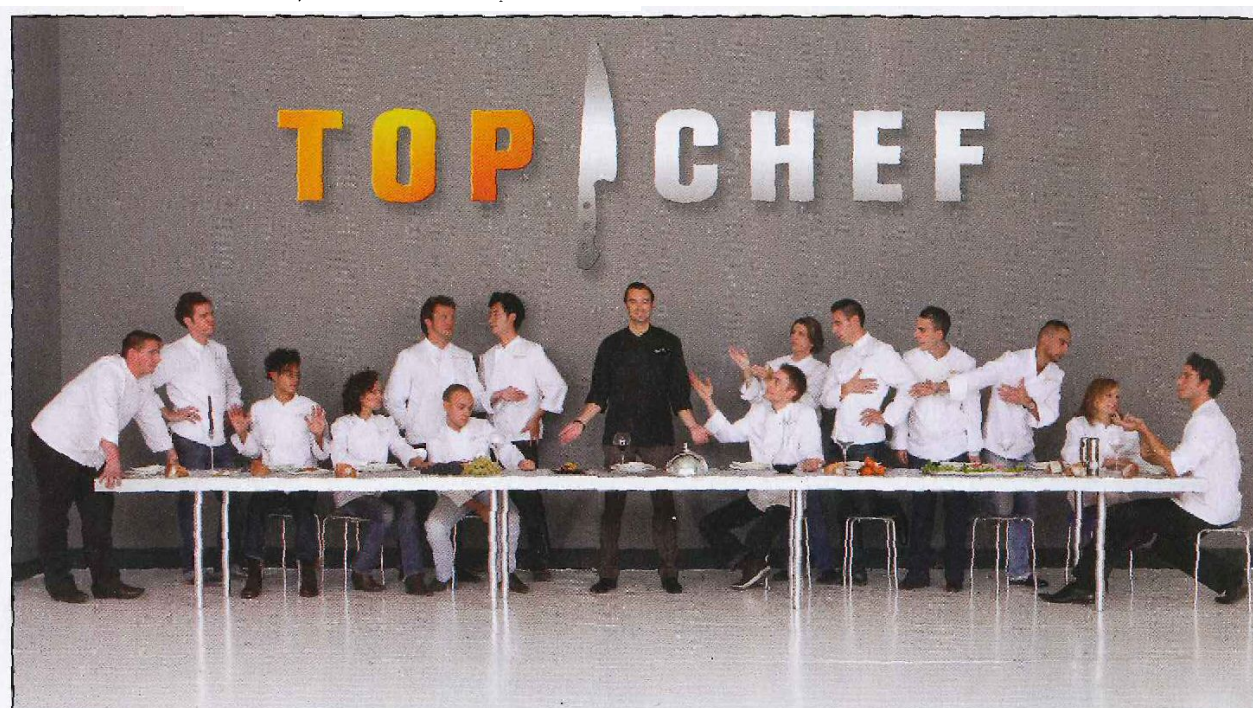
Pour « *Top Chef* », le défi est tout autre, car il s'agit d'organiser le plus grand concours de cuisine réservé aux professionnels et d'offrir à son vainqueur au terme de l'émission, la somme de cent mille euros afin de l'aider à ouvrir son premier restaurant. Un jury composé de chefs reconnus vient juger les candidats sur leur aptitude culinaire, à l'occasion d'épreuves thématiques, comme celle de revisiter un plat de leur enfance. Ses membres : **Ghislaine Arabian, Christian Constant, Thierry Marx et Jean-François Piège**, au-delà des candidats font véritablement le sel de l'émission, distillant conseils avisés et petites piques à chacun. Le chef **Cyril Lignac**, connu lors de

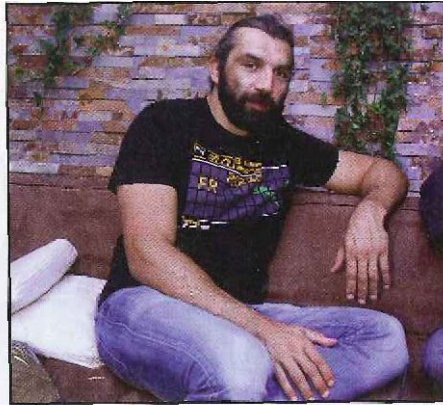


candidats, à la fois leur confident et une aide précieuse. Comme toute bonne série, l'émission sait qu'il faut disposer de bons ingrédients pour que la sauce prenne : des candidats attachants, un jury expert et humain et surtout un sens du suspense et du spectacle nécessaires pour fidéliser les spectateurs d'une semaine sur l'autre.

UNE FORTE CONCURRENCE

Même si la chaîne s'en cache, l'arrivée d'un programme quasi-similaire sur TF1 appelé « *Master Chef* », a dû faire réfléchir les producteurs de « *Top Chef* ». Sentant un filon intéressant, la première chaîne a elle aussi misé sur une émission de prime-time mettant en scène cette fois-ci des cuisiniers amateurs. Fidèle à ses habitudes, la reine de l'audimat a mis en œuvre de gros moyens pour attirer un large public ; attentes néanmoins déçues par des audiences plus faibles qu'espérées. Son arrivée a néanmoins permis de mesurer ce qui faisait une des forces de « *Top Chef* » : celle de concevoir une émission de cuisine comme un show, mais sans toutefois céder aux sirènes du spectaculaire. En mettant en scène un jury tellement « *too much* » qu'il en devenait drôle, « *Master Chef* » a trop souvent pris plaisir à humilier ses candidats par des remarques acerbes et parfois gratuites. Elle a fini par sacrifier sur l'autel du spectacle ce qui devait être l'objet de l'émission, la cuisine. Les producteurs





Dans les nombreuses surprises de cette nouvelle saison, la présence de Sébastien Chabal, le rugbyman star).

