



DIVERTISSEMENT

TOP CHEF

Cyril Lignac porte la bonne parole à quatorze candidats, "apôtres" dans un pastiche de la Cène.



Deuxième service

M6 remet le couvert avec «Top chef», son concours culinaire réservé aux professionnels. Pour rester au top et faire oublier «MasterChef», le concurrent de TF1, la chaîne a truffé son menu de quelques nouveautés.

On ne va pas refaire la même chose», promet Bibiane Godfroid, directrice des programmes de M6, même si la recette de base de Top chef reste inchangée. Quatorze jeunes professionnels, soit deux de plus que l'année dernière, vont relever des défis culinaires durant sept semaines et seront départagés par un jury de grands chefs étoilés toujours incarnés par Jean-François Piège, Ghislaine Arabian, Thierry Marx et Christian Constant. Mais nouveauté : les jurés vont se salir le tablier en réalisant les mêmes épreuves que les candidats. «On voulait montrer que les recettes étaient réalisables», explique Thierry Marx, le roi de la cuisine moléculaire.

Sébastien Chabal et Yves Lecoq endosseront le rôle de goûteurs

Le mot d'ordre pour cette saison 2 ? Etre moins élitiste et plus proche des téléspectateurs. «Certaines épreuves consisteront à revisiter les pâtes, le goûter pour enfant, le barbecue ou la préparation d'un simple œuf, mais aussi les grands classiques de la gastronomie française comme le bœuf bourguignon», explique la productrice. Le mille-feuille de choucroute fait notamment partie des réjouissances de cette saison. Et pour les téléspectateurs frustrés de voir défiler des plats succulents devant leurs yeux sans jamais pouvoir y goûter, M6 pense avoir trouvé la solution. En effet, le gagnant d'une épreuve retrouvera sa recette dès le lendemain de la diffusion au menu d'une célèbre enseigne de restaurant moules-

frites», et ce pendant un mois. Un autre verra sa recette commercialisée par «le plus grand traiteur parisien». Une troisième épreuve permettra au vainqueur d'apparaître dans un programme court en prime time dans lequel il ou elle expliquera sa recette.

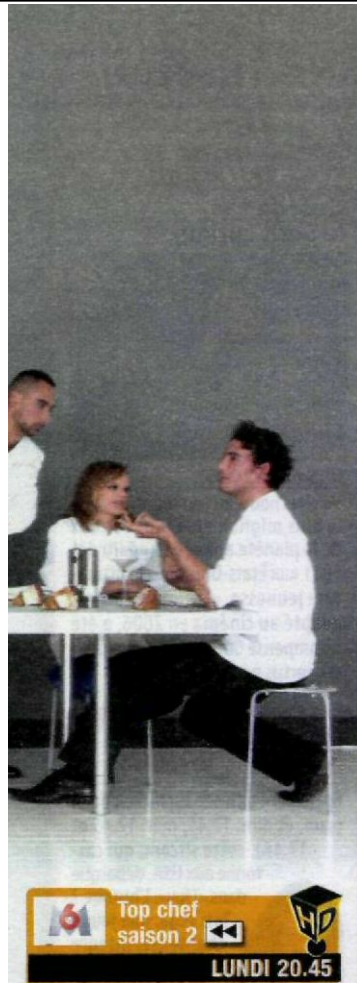
Au vu des premières images, l'émotion semble également plus présente dans ce nouveau Top chef. Dans une séquence, les candidats, émus aux larmes, lisent à haute voix une lettre d'encouragement écrite par leur mentor dans le métier. Ces mêmes mentors, ô surprise, seront présents pour jouer les jurés ! A noter

que le rugbyman Sébastien Chabal se prêtera lui aussi à l'exercice au cours d'une épreuve à l'extérieur durant laquelle les candidats devront préparer un plat et un dessert à base de pâtes pour lui et son équipe du Racing Métro 92. L'imitateur vedette des Guignols de Canal+, Yves Lecoq, endossera également le rôle de goûteur dans une épreuve qui se déroulera dans son château.

Le gagnant de cette édition, dont le niveau «est bien supérieur à celui de l'année passée» selon Ghislaine Arabian, membre du jury, empochera 100 000 euros

Les jurés, fidèles au poste, ici avec les présentateurs S. Rotenberg et A. Lecaron.





pour l'aider à ouvrir son propre restaurant. Ce que s'apprête à faire Romain Tischenko, le lauréat de la première édition, qui inaugurera prochainement son établissement à Paris.

Côté présentation, Agathe Lecaron rejoint Stéphane Rotenberg en remplacement de Sandrine Corman, partie sur *X-Factor*. Quant à Cyril Lignac, le célèbre chef de la chaîne, il reprend son rôle de coach de candidats. Si, après tout cela, vous avez encore un petit creux, M6 diffusera à 23.55 *Top chef : que sont-ils devenus ?* On y découvre notamment que Pierre Augé, le finaliste de l'année dernière, a racheté le restaurant de ses parents, qu'Alexandre Dionisio, demi-finaliste, a ouvert un établissement à Bruxelles et que Brice Morvent, également demi-finaliste, est devenu chroniqueur culinaire à *100 % Mag* sur M6. Bon appétit !

ÉRIC FLOUX