



# Top Chef

## Dans la cuisine des rois

6 20.45 Top Chef

**TÉLÉ-RÉALITÉ.** Dans le château d'Yves Lecoq, à Villiers-le-Bâcle, les candidats de *Top Chef* devront réaliser des recettes du XVII<sup>e</sup> siècle... Christian Constant, Ghislaine Arabian et l'humoriste jugeront les plats des deux équipes.



© PIERRE OLIVIER/AG

**L**es candidats doivent réaliser des recettes anciennes : canards farcis, pigeons grillés et potage de culs d'artichauts. C'étaient des plats populaires ?

**Ghislaine Arabian :** Non, ces plats étaient réservés aux tables festives des grandes réceptions.

**Quelle est la différence fondamentale entre la cuisine du XVII<sup>e</sup> siècle et celle d'aujourd'hui ?**

Les méthodes et le matériel de cuisson. Les candidats ont dû

apprendre le maniement d'un potager (ancêtre de la cuisinière), des braises et des broches dans une cheminée.

**Pour un repas, quels types de plats étaient cuisinés ?**

On proposait des poissons entiers, des volailles entières, des viandes entières. Ce n'était pas la même façon de manger, on restait très longtemps à table.

**Quels étaient les produits les plus utilisés ?**

Ceux que l'on pouvait conserver dans le sel ou la saumure dans des jarres, ou que l'on faisait sécher. Comme il n'y avait pas de frigo, le premier souci des cuisiniers, c'était la conservation. Les gens du peuple mangeaient très peu de viande, mais des légumes et du pain. Les paysans, eux, se nourrissaient de porc, de bécasse et de poisson.

**Au XVII<sup>e</sup> siècle, y avait-il des plats en sauce ?**

Oui, mais ils n'avaient pas les mêmes liants. Les viandes étaient cuites très longuement, avec des clous de girofle et des épices qui rendaient les viandes faisandées acceptables. On utilisait beaucoup de fruits secs, de la cannelle ainsi que des légumes secs et des fruits.

**Quels étaient les légumes à la mode ?**

Beaucoup de chou et de racines, des raves, pas de salades, peu de légumes frais. On n'utilisait pas la pomme de terre ni la tomate non plus, car on la considérait comme toxique.

**Comment ont évolué les ustensiles de cuisine ?**

Les fours n'existaient pas. Il y avait ce que l'on appelait le potager, un énorme élément de cuisson, ancêtre de la gazinière, carrelé, avec des petites portes pour mettre la braise et des grilles sur lesquelles on posait les casseroles. La gazinière ne fera son apparition qu'en 1820. Les couteaux étaient en fer, l'acier inoxydable ne sera utilisé en cuisine qu'en 1921.

**Quelle serait la principale difficulté que l'on rencontrerait pour reproduire les recettes de l'époque ?**

Les produits ne sont plus les mêmes. Un canard de l'époque et un canard de maintenant n'ont pas la même saveur, car la façon de les nourrir a changé. Et les méthodes de cuisson sont différentes. On pourrait refaire la cuisine comme à l'époque mais, au quotidien, cela ne serait plus possible car nous n'avons plus le même rythme de vie. Et notre corps n'est plus habitué à des repas aussi riches et aussi copieux.

Interview Marie-Anne Gongora



Stéphane Rotenberg, Yves Lecoq, Ghislaine Arabian et Christian Constant



### FICHE TECHNIQUE

- ▶ Première date de diffusion : 22 février 2010
- ▶ Présentateurs : Stéphane Rotenberg et Agathe Lecaron
- ▶ Nombre de saisons : deux
- ▶ Durée : 3 heures.



**INFO**



Si vous voulez être juré, vous pouvez vous inscrire à la fin de l'émission en appelant le 3606 (0,34 €/mn hors surcoût de l'opérateur). Si vous êtes tiré au sort, vous participerez au jury de la finale.



**Des menus d'époque**

Les deux équipes formées par Pierre Sang, Stéphanie, et Paul-Arthur vont devoir se mettre dans la peau des cuisiniers du XVII<sup>e</sup> siècle et réaliser deux plats de l'époque. Avec les ustensiles et les feux de cuisson d'alors : en haut, canard farci à la sauce douce et concombre farci ; en bas, pigeon grillé et son potage de culs d'artichauts. Ils disposent de 3 h pour accomplir l'épreuve.

