

Retour

Texte: Stéphane Cool et Fabrice Staal - Photos: RTL-TVI - M6

TOP CHEF 2



La star, c'est la cuisine !

Gn 27/01/11

Après avoir rencontré un beau succès d'audience en 2010, l'émission culinaire « Top Chef » revient sur RTL-TVI ce lundi. Cette 2^e saison nous permettra-t-elle de découvrir un autre cador belge, un successeur à Alexandre ?

Coproduction entre M6 et RTL-TVI oblige, l'émission est toujours présentée par Stéphane Rotenberg (« Pékin Express »), mais la jeune femme qui l'accompagne n'est plus Sandrine Corman, débordée par son succès sur les plateaux de l'Hexagone, mais une autre « vieille » connaissance, Agathe Lecaron. Une nouvelle fois, quatorze espoirs, passionnés de gastronomie et guidés par le chef Cyril Lignac, s'affrontent dans la plus grande compétition de cuisine ouverte aux professionnels. A la clé : 100 000 euros pour réaliser leur rêve et ouvrir leur propre restaurant.

DES ÉPREUVES AUSSI POUR LE JURY !

« C'est M6 qui a lancé les émissions de cuisine en France, avec « Oui chef ! », dont la personnalité principale était Cyril Lignac, qui débutait dans la profession à l'époque », fait remarquer l'attachée de presse de M6. « Bien sûr, Bibiane Godfroid (*directrice générale des programmes de M6*) m'a proposé d'être membre du jury », poursuit Cyril Lignac. « Mais, cette fois, j'ai préféré être aux côtés des candidats pour les conseiller et les épauler. Pour leur donner une chance comme on m'a donné la mienne. Grâce à ça, j'ai pu ouvrir mon restaurant qui existe toujours. »

« Lancer un concours de professionnels, c'était un peu osé », poursuit notre compatriote Bibiane Godfroid, qui a débuté sa carrière comme rédactrice présentatrice du JTIL, sur l'antenne belge de RTL Télévision. « Mais on reste proche du téléspectateur, qui pourra apprendre

des trucs et refaire les recettes chez lui. Le niveau des concurrents de l'année passée nous a permis d'emporter le respect de la profession. D'où un afflux d'inscriptions pour la deuxième saison et un niveau culinaire encore plus élevé. Et je peux vous assurer que, cette année, on a affaire à des compétiteurs redoutables pour un mano a mano féroce. L'excellence a été mise au service du quotidien : on leur a demandé de cuisiner des plats d'exception à partir d'ingrédients de tous les jours. »



Le jury et les deux animateurs de l'émission, Stéphane Rotenberg et Agathe Lecaron.

De plus, la production s'est creusé les méninges pour prolonger le concours. «Il y aura également deux nouveautés», annonce Bibiane Godfroid. «D'abord, on a demandé aux membres du jury de réaliser les mêmes épreuves que les candidats. Ensuite, on a augmenté la proximité avec le téléspectateur qui aura l'opportunité de goûter certains plats. Ainsi, le gagnant de l'épreuve qui revisite le moules-frites verra, pendant un mois, sa recette à la carte d'une chaîne de restaurants spécialisée dans les moules. Le plat d'un autre lauréat sera également commercialisé par un traiteur.»

TROIS FURIES

Quant aux candidates féminines, elles sont trois: la pétillante Tiffany Depardieu, Fanny Rey, une rigoureuse et créative maman de deux enfants, et Stéphanie Le Quellec, habituée des concours et également mère de deux petits, qui

est déjà annoncée comme favorite. Pour avoir vu de larges extraits d'une des émissions, on peut vous assurer qu'elles ont toutes un solide tempérament. «Elles sont géniales!» s'exclame Ghislaine Arabian, chef doublement étoilé. «Et très, très fortes. Les garçons vont avoir chaud et je m'en réjouis. (Rires.)» On peut comprendre la blonde Ghislaine au caractère bien trempé: le métier reconnaît beaucoup plus d'hommes que de femmes et elle est le seul mem-

LE BELGE DE L'AVENTURE

Adrien Clauwaert, 25 ans, travaille depuis dix ans comme cuisinier et pâtissier à la brasserie restaurant «La Paix», située en face des abattoirs d'Anderlecht, ou à «La manufacture», un restaurant bruxellois. Amoureux des produits du marché, Adrien est un garçon sensible qui aime moderniser les plats traditionnels. Une personne proche de la production nous l'a décrit comme un «Alexandre timide». Ce qui n'est pas forcément une qualité en cuisine...



bre féminin d'un jury qui est le même que l'année dernière. On retrouvera donc Jean-François Piège, réputé pour son perfectionnisme et qui incarne le renouveau de la cuisine classique. Le truculent Christian Constant, qui s'appuie sur des bases traditionnelles pour élaborer une cuisine simple et génèreuse. Et l'imposant Thierry Marx, aux faux airs de Bruce Willis, adepte de la cuisine moléculaire et... du taekwondo. ■

Retrouvez le dossier Top Chef sur www.cinetelerevue.be

Que sont-ils devenus ?

gique. Il s'est notamment rendu à Liège l'été dernier pour l'opération «Liège sur sable».



YOAKÉ SAN

Créative et ajoutant toujours un parfum d'Asie dans sa cuisine, Yoaké travaille désormais sur la chaîne de télévision française NRJ 12. Elle y présente «Les secrets de Yoaké», une émission culinaire où elle prépare une recette avec un invité.



ROMAIN TISCHENKO

Le grand gagnant de la première saison est actuellement à la recherche d'un endroit pour installer ses fourneaux dans la capitale française. En attendant, il sortira courant février un livre de cuisine qu'il définit comme «trash».



GRÉGORY CUILLERON

Le gagnant de l'émission «Un dîner presque parfait, le combat des régions» n'a pas rangé son tablier. «Fin février, j'ouvrirai une épicerie-comptoir dans une commune qui jouxte la ville de Lyon. En parallèle, je continue la promotion de mon livre de recettes, "Dans la cuisine de Grégory", et je travaille toujours sur un projet de restaurant, mais là, comme c'est quelque chose d'envergure, cela prendra du temps.»

ALEXANDRE DIONISIO

Plus la peine de vous le présenter! Depuis la fin de «Top Chef», Alexandre a ouvert son restaurant, baptisé tout bonnement «Chez Alexandre», en plein cœur de Bruxelles. Le Belge est déjà étoilé au Guide Michelin.



BRICE MORVENT

Le jeune chef qui avait atteint la demi-finale est devenu chroniqueur pour l'émission de M6 «100 % Mag». En 2011, il compte enfin réaliser son rêve: ouvrir un petit restaurant dans un marché couvert à Paris. Au menu: rien que des produits frais!



BENJAMIN DARNAUD

Après avoir travaillé pour Thierry Marx, Benjamin est devenu coach culinaire sur la chaîne pour enfants Gulli. «C'est un enchantement de réaliser des recettes avec eux», nous confie le jeune cuisinier. Benjamin sortira dans le courant du mois d'avril «Les recettes en direct», un livre édité chez Hachette Pratique.



PIERRE AUGÉ

Finaliste avec Romain Tischenko, Pierre a racheté le restaurant de ses parents à Béziers. A en croire la presse, son établissement, «Au pauvre Jacques», ne désemplit pas! Un rêve qui se réalise donc pour ce jeune chef de 31 ans.



DAVID FRICAUD

David a retrouvé son emploi de chef de cuisine dans un grand restaurant parisien. Celui qui a coanimé une émission avec la maman de Céline Dion au Québec profite de son temps libre pour représenter la bonne cuisine un peu partout en France, mais aussi en Bel-



BENJAMIN KALIFA

Dynamique, créatif, Benjamin Kalifa est à la tête de Fashion Cook, une entreprise où il endosse la casquette de chef à domicile. Remarqué dans l'émission de télé-réalité pour son look «mannequin», il a des projets en télévision et dans la bande dessinée. Il assume donc son côté ambitieux.