



**DIVERTISSEMENT - M6**

# DEUXIÈME FOURNÉE



© PIERRE OLIVIER/M6

Quatorze concurrents participent à la deuxième saison de *Top chef*, ce soir sur M6.

**Avec appétit, les spectateurs** de M6 goûteront ce soir à la saison 2 de *Top chef*. «Le niveau est encore meilleur que celui de l'année dernière», confie Agathe Lecaron, qui prend la place de Sandrine Corman à la présentation avec Stéphane Rotenberg. Le programme ne change pas sa recette gagnante de «plus grande compétition de cuisine ouverte aux professionnels», mais l'agrément de quelques nouveautés. A partir de ce soir, trois femmes et onze hommes s'affronteront pour décrocher les 100 000 euros qui permettront au gagnant d'ouvrir son restaurant. Toujours coachés par Cyril Lignac, les jeunes prodiges devront émoustiller les papilles du même jury de chefs que l'an passé. Mais Thierry Marx, Christian Constant, Jean-François Piège et Ghis-

laine Arabian ne se contenteront plus de goûter, puisqu'ils devront se soumettre aux mêmes épreuves que les candidats.

**Epreuves multiples**

Séduire les palais difficiles des enfants d'une cantine, créer un menu comme au XVIII<sup>e</sup> siècle, nourrir des rugbymen ou, comme ce soir, créer des bouchées de grand chef à partir d'ingrédients d'une supérette d'aéroport, la tâche va être rude. Certaines épreuves seront récompensées par un bonus, comme la présentation d'un programme court de cuisine pendant une semaine sur M6, ou encore la commercialisation d'une recette chez un grand traiteur parisien. •

**Top Chef, M6, 20h45.**

## 3 QUESTIONS À



© PIERRE OLIVIER/M6

**Romain Tischenko,**  
le grand gagnant de 2010.

**«UN BON COUP DE POUCE  
POUR MES PROJETS»**

**Votre participation à *Top chef*  
a-t-elle changé votre vie ?**

Le concours a été enrichissant, tant au niveau personnel que professionnel. C'est un bon coup de pouce pour mes projets.

**Où en est votre restaurant ?**

J'espère m'installer à Paris, dans le 10<sup>e</sup>. J'imagine un lieu intime mais plein de vie pour y servir une cuisine du marché, avec un menu unique différent chaque soir.

**Vous avez aussi travaillé  
sur un livre de cuisine,  
à paraître le 16 mars.**

Il s'agit de dresser de belles assiettes avec des recettes traditionnelles réalisables par tous.

