



DE TOP CHEF À MASTERCHEF EN PASSANT PAR UN DÎNER PRESQUE PARFAIT...

Les émissions culinaires suscitent des vocations

Depuis 2008, les programmes culinaires se multiplient, *Top chef* (M6) en tête, opposant amateurs ou professionnels. Une bénédiction pour les écoles de cuisine !

6
 20h45 | Jeu Top chef

C'est simple : à mon arrivée en 2003, nous avions 16 candidats adultes au CAP cuisine, en 2010, il y en a eu 51 ! Le détonateur a vraiment été l'émission de M6, *Un dîner presque parfait* : des gens qui avaient déjà une carrière ont osé franchir le pas et s'accorder une formation d'un an pour vérifier que leur passion pouvait devenir un métier», raconte Samia Makchouche, responsable formation à l'École hôtelière d'Avignon. «J'ai fait cinq ans d'études de droit avant de m'avouer que je n'étais pas faite pour ça et que la seule chose qui me tenait à cœur, c'était la cuisine», confie Charline Paris, 25 ans et étudiante en

première année à la célèbre école supérieure de cuisine Ferrandi. Lors des entretiens d'admission, les plus jeunes ne manquent pas d'évoquer les émissions : «Nous en avons même un qui nous a confié avoir tenté les éliminatoires de *Top chef*, sans succès», confie Hervé Brugeas, directeur technique de l'école d'Avignon. Même chose à Dax, où les quatre classes de CAP sont remplies (60 candidats), et évidemment à Paris, où l'école Ferrandi refuse du monde. «La filière cuisine fait le plein, mais surtout, elle intéresse désormais des profils de jeunes très différents. À Ferrandi, nous voyons aujourd'hui arriver des jeunes qui ont opté pour un CAP avec l'assentiment de leurs parents. Il y a quelques années, les parents poussaient

leurs enfants à "passer leur bac d'abord". Aujourd'hui, grâce à la télévision, le métier est revalorisé», explique Bruno de Monte, directeur de l'école parisienne. Un petit bémol ? *Top chef* comme *MasterChef* (sur TF1) ne sont pas des documentaires : ces programmes donnent une image parfois irréaliste du métier en gommant les horaires exigeants et la pénibilité physique au profit d'une approche avant tout artistique et créative. «Notre travail est aussi de recadrer les gamins, en leur expliquant qu'ils ne peuvent pas créer sans d'abord acquérir les bases : les règles de cuisson, d'association de textures et de saveurs... N'est pas Mozart qui veut», complète Bruno de Monte. ●

SYLVIA DE ABREU

Les enfants aussi !

Pionnier, le Ritz propose depuis 1988 aux enfants (âgés de 6 à 11 ans) et aux ados (de 12 à 17 ans) de venir prendre des cours de cuisine ou de pâtisserie, le mercredi après-midi. Et là encore, la télévision inspire : «Certains enfants, surtout les plus grands, nous racontent avoir vu des gens cuisiner à la télévision. Il y a des émissions culinaires partout, cela donne forcément des idées», nous explique-t-on chez Ritz Kids. Tarif : 100 euros pour un cours le mercredi après-midi au Ritz dans un groupe de 12 enfants maximum.

Victor Mercier, 20 ans, élève de l'école Ferrandi "Cyril Lignac m'a donné envie de devenir cuisinier"



TÉLÉ STAR : Vous êtes élève à l'école supérieure de cuisine Ferrandi : qui vous a donné l'envie de suivre ce cursus ?

VICTOR MERCIER : Cyril Lignac ! L'année de mon bac, je regardais *Oui chef!* et j'ai vraiment été séduit par son style : il a donné un coup de jeune à la profession. Enfin un chef qui n'avait

pas l'air de consacrer tout son temps à son métier. Il avait une vie à côté et c'est très important de se dire que c'est possible quand on est jeune ! Aujourd'hui, vous travaillez déjà en alternance dans un restaurant deux étoiles : le métier et la vie privée se combinent aussi bien que vous l'espérez ?

V.M. : Finalement, non. (Il sourit.) La cuisine est très exigeante. Les 70 heures par semaine, on les fait, alors la vie à côté... Mais je n'en veux pas à Cyril Lignac de m'avoir fait croire le contraire : il a été le déclencheur de ma vocation. Suivez-vous les émissions culinaires comme

Top chef ou MasterChef ?
V.M. : Oui. J'ai été déçu par *MasterChef*, trop *Star Academy* de la cuisine pour moi. En revanche j'aime beaucoup *Top chef*. Tout y est crédible. Mais pour moi, au-delà de la télé, ce sont les blogs culinaires sur Internet qui sont à suivre !



L'école de cuisine parisienne Ferrandi affiche complet.