



ESTELLE LEONARD

TOP Des candidats

Adrien Clauwaert

25 ans, 10 ans d'expérience

« J'ai commencé à cuisiner avec ma tante quand j'avais 3 ans ! », explique-t-il. Il a fait ses premières armes dès 15 ans comme cuisinier et pâtissier au restaurant La Paix, à Bruxelles. Il rêve d'un parcours similaire à celui d'Alexandre Dionisio, qui avait participé à la précédente édition et qui vient d'être étoilé au *Michelin*. « Je cuisine même en dormant. Ma copine me le dit ! Je marmonne "beurre", "béarnaise"... » Il est si passionné qu'il affirme que sa mort idéale serait de décéder en mangeant son plat préféré !



Christophe Bibard

31 ans, 15 ans d'expérience

Ce papa d'un petit garçon est chef de cuisine au restaurant Le Trend, à Paris. Issu d'un milieu modeste, il a fait ses études dans une zone d'éducation prioritaire et a découvert la cuisine lors d'un stage. En admiration, il a décidé d'en faire sa profession. Sur son parcours, il confie : « Je suis content de ce que je suis, d'être quelqu'un avec des valeurs, même si je n'ai pas forcément eu des parents pour me les inculquer. » Il rêve d'ouvrir un lieu de restauration convivial.

11 garçons, 3 filles et plusieurs reines des fourneaux de



Tiffany Depardieu

22 ans, 4 ans d'expérience

Peut-être doit-elle cette passion à son père, décédé quand elle était enfant. Elle est chef chez Ô Château, mais a aussi été assistante en décoration culinaire et chef de partie. Elle a également travaillé en Australie. « Quand je cuisine, je suis dans ma bulle, le monde peut s'écrouler autour de moi », dit-elle.



Fanny Rey

29 ans, 14 ans d'expérience

Elle a fait ses classes dans la marine, avant de faire ses armes en cuisine. Seconde à l'Oustau de Baumanière, elle est fière d'avoir été la première femme à remporter le concours des Jeunes Etoiles de Mougins en 2008. Maman de deux enfants, elle travaille avec son compagnon, un chef pâtissier.

Alexis Braconnier

20 ans, 2 ans d'expérience

Commis de cuisine au Byblos, à Saint-Tropez, ce jeune homme a été formé dans des établissements étoilés au *Michelin* comme l'Auberge du vieux puits de Gilles Goujon, à Fontjoncouse. S'il pense à faire ce métier depuis l'âge de 8 ans, il tenait à participer à ce concours pour prouver sa valeur, notamment à l'un de ses frères, qui est pilote d'hélicoptère. « Je voudrais aussi montrer à mon père que j'existe... », raconte-t-il. S'il gagne, il envisage de partir en Australie, où vivent ses deux frères.



Ludovic Turac

22 ans, 6 ans d'expérience

Sa grand-mère a contribué à sa vocation. Second de cuisine au restaurant étoilé Une table au Sud, à Marseille, il a été chef de partie dans des lieux étoilés comme l'Hôtel du Castellet. Il a participé aux Olympiades des métiers et y a terminé champion de Provence.



Ronan Kernén

33 ans, 16 ans d'expérience

Elu révélation de l'année en 2007 par le magazine *Vins et gastronomie*, il a travaillé dans de nombreux établissements de renom. Chef de cuisine dans un restaurant de luxe à Saint-Tropez, sa passion lui vient de ses grands-parents qui étaient maîtres d'hôtel dans la marine marchande.



CHEF au poêle !

possibilités pour ces rois
réveiller vos papilles...



Stéphanie Le Quellec

28 ans, 14 ans d'expérience

Mère de deux enfants, elle est sous-chef au restaurant deux étoiles Le Faventia (dans le Var) et a été chef de partie au George V à Paris et au Grand Hôtel Lucien Barrière d'Enghien-les-Bains. Elle a déjà participé à de nombreux concours et a remporté plusieurs prix dont le trophée Auguste Escoffier. Elle songe à ouvrir un restaurant avec son mari qui, lui aussi, est cuisinier.



Matthieu Lestrade

22 ans, 5 ans d'expérience

Sa passion lui vient de sa maman : « Ma mère, en plus d'être avocate, est une excellente cuisinière. J'ai toujours adoré cuisiner avec elle. » Sitôt sorti du lycée hôtelier, il a été commis, second chef de partie et est aujourd'hui premier chef de partie au Park 45, à Cannes.



Paul-Arthur Berlan

28 ans, 13 ans d'expérience

Sa famille avait un bar à Carcassonne. « Quand j'étais petit garçon, j'étais hyperactif... Faire du rugby m'a recadré. La rigueur de la cuisine aussi », explique-t-il. Il a travaillé dans divers établissements étoilés et a terminé troisième au concours des Chefs en or.



Pierre Sang Boyer

30 ans, 14 ans d'expérience
D'origine coréenne, il a été adopté à 7 ans par des gens passionnés de cuisine. « Grâce à l'amour de ma famille, j'ai su développer des compétences et réussir professionnellement. », confesse-t-il. Il a d'abord tenté d'être boulanger, avant de se tourner vers la cuisine et d'être chef du restaurant de l'Opéra de Lyon et dans divers établissements étoilés, notamment à Londres.



Abraham de la Rosa

31 ans, 3 ans d'expérience

Né au Mexique, ce chef de partie qui exerce au Café de la Paix a un parcours pour le moins atypique. Il a fait des études de finance et a été directeur de comptes aux particuliers pendant cinq ans ! Une voie qu'il avait choisie pour faire plaisir à ses parents, mais sa passion a toujours été la cuisine. C'est pourquoi il a quitté son travail du jour au lendemain pour devenir commis de cuisine ! Il rêve de retourner au Mexique afin d'ouvrir un hôtel-restaurant.



Grégory Delobe

29 ans, 13 ans d'expérience

Petit, l'école et lui, ça faisait deux ! Aujourd'hui, il est propriétaire et chef de son propre restaurant, La Pierre qui roule, à L'Aigle. Auparavant, il a exercé en Guadeloupe au restaurant Le Grand Bleu, mais aussi à Carcassonne, dans le domaine d'Auriac (Relais et châteaux). Son amour de la chèvre remonte à l'enfance : sa mère cuisinait beaucoup et sa famille, bien que modeste, a toujours aimé avoir de grandes tablées le week-end.

David Gilbert

28 ans, 10 ans d'expérience

Instructeur à l'Atelier des chefs à Paris, il a été second de cuisine et chef dans différents établissements. L'émission de l'année dernière lui avait fait forte impression, notamment une séquence où un candidat se retrouvait face à son père. De la cuisine, David dit avec amour : « C'est très sensuel, ça frise la sexualité ! »

