

La semaine télé

Plus proche
des gens



Une nouvelle saison de "Top chef" débarque, avec un Belge parmi les candidats et Agathe Lecaron à la présentation ! ☆☆

Soir Mag 26/10/11

"Top chef"

ressort du four



PHOTOS : RTL TVI



Ser Hay 26/11/11

Adrien, le seul Belge de "Top chef"

Les téléspectateurs se souviennent certainement d'Alexandre Dionisio, le candidat belge de "Top chef", qui a d'ailleurs reçu il y a quelques semaines une étoile au Guide Michelin pour le restaurant qu'il a ouvert l'année passée ("Alexandre", rue du Midi à Bruxelles, ndlr).

Pour cette deuxième saison, un Belge parmi les quatorze candidats défendra nos couleurs: Adrien Clauwaert. « J'ai décidé de participer à cette émission pour rencontrer des gens aussi passionnés que moi. Je ne venais pas au départ pour



la compétition, mais plus pour l'envie de participer à une nouvelle expérience. Je pense que j'ai été sélectionné grâce à l'originalité et à la modernité du plat que j'ai concocté lors des épreuves de sélection », souligne le jeune cuisinier de 25 ans, qui connaissait d'ailleurs Alexandre Dionisio pour l'avoir croisé dans les cuisines du "Comme chez soi". Car Adrien n'est pas tout à fait débutant en la matière... Cuisinier depuis l'âge de quinze ans, ce spécialiste de la pâtisserie a déjà roulé sa bosse dans des adresses aussi prestigieuses que "Le chalet de la forêt", "Marcolini", le "Comme chez soi", le "Sea Grill" et travaille depuis un an et demi au restaurant "La Paix" à Anderlecht. « Je ne pense pas qu'un plat doit être compliqué pour être bon. Un simple morceau de viande avec de la béarnaise peut être préparé d'une manière originale », explique-t-il. Malgré son expérience, Adrien reste modeste et lucide : « J'ai été très étonné du niveau des candidats. Toutes les épreuves avaient du sens et réunissaient toutes les conditions qu'on peut vivre quotidiennement en cuisine. Ce qui m'a impressionné pendant le tournage, c'est le nombre de techniciens sur le plateau », détaille Adrien qui, s'il remportait les 100.000 euros, prendrait une semaine de vacances avant de réfléchir à ses projets, dont l'ouverture d'un restaurant. « Je pense que participer à une émission télé peut aider pour l'ouverture d'un restaurant, mais ça n'aide pas pour la qualité de la cuisine. Il ne faut pas oublier non plus que les gens vous attendent au tournant », conclut Adrien. **Géry Brusselmans.**

Adrien Clauwaert, 25 ans, chef de partie au restaurant "La Paix" à Anderlecht.

bien entendu de populariser la cuisine, un peu trop élitiste dans certaines émissions. Autre changement de taille, l'arrivée d'Agathe Lecaron en remplacement de Sandrine Corman (qui présentera "X-factor" dans quelques mois, ndlr) aux côtés de Stéphane Rotenberg.

AVEC AGATHE LECARON

« J'ai toujours dit que mon rêve était de faire une émission de cuisine. J'ai eu la chance que mon rêve soit exaucé en présentant "1000 secondes" (sur RTL-TVI). La cuisine est un des seuls domaines qui rassemble tout le monde et c'est très agréable d'être associé à une émission qui véhicule des choses positives. Avec "Top chef", c'est sans doute la première fois que je présente une émission que je ne louperais sous aucun prétexte », détaille Agathe Lecaron. La plus belge des Françaises retrouvera à ses côtés la même équipe de chefs, à savoir Thierry Marx, Christian Constant, Jean-François Piège et Ghislaine Arabian (ainsi que Cyril Lignac en tant que conseiller). « Nous avons chacun notre goût et notre façon de voir les choses, mais nous sommes généralement d'accord sur la qualité des plats. Nous savons par exemple tous juger une bonne cuisson. Les candidats de cette deuxième saison (l'émission a déjà été tournée) ont tous du talent, de l'audace et du culot. Le niveau des candidats a été supérieur à celui de l'année dernière, mais on en voyait déjà certains se démarquer lors des premières émissions », détaille le chef cuisinier Christian Constant. Les chefs ont d'ailleurs imaginé eux-mêmes les épreuves, qui risquent à nouveau de mettre les nerfs des candidats à rude épreuve. Pour cette première émission, ils devront par exemple imaginer un dessert à base de légumes, élaborer des bouchées pour les grands chefs avec des ingrédients de tous les jours et réinventer un grand classique de la cuisine française (bœuf bourguignon, choucroute, blanquette de veau...). Cette année encore, des milliers des candidatures ont été envoyées (dont une centaine pour la Belgique), preuve que le succès de la cuisine ne se dément pas au fil des ans. Rendez-vous donc dès ce 31 janvier à 20h20 (soit une heure plus tôt que l'année passée) pour une deuxième saison qui s'annonce plutôt épicée !

Géry Brusselmans.

"Top chef 2", chaque lundi dès le 31 janvier, 20h20, RTL-TVI.

"Masterchef" (TF1) a fermé boutique il y a tout juste deux mois. "Comme un chef" s'installe doucement sur la RTBF.

RTL-TVI sort du four sa deuxième saison de "Top Chef". Vous vous souvenez? Le concours culinaire remporté par Romain Tischenko dans lequel le candidat belge Alexandre s'était distingué. Pour cette saison, pas moins de quatorze cuisiniers (contre douze l'année passée, ndlr) entre 22 et 30 ans, dont un Belge, devront faire preuve d'audace, de courage, d'imagination et de créativité pour épater les chefs et revêtir la toque de "Top chef 2011" (et remporter la somme de 100.000 euros !). Quelques changements à noter pour cette édition, dont une plus grande proximité avec les téléspectateurs. « Nous avons demandé aux jeunes cuisiniers de préparer des plats avec des ingrédients de tous les jours. Les candidats ont par exemple revisité les pâtes, élaboré un goûter pour les enfants ou préparé un pique-nique gastronomique. Les téléspectateurs pourront ainsi tester les recettes chez eux et apprendre une foule de choses pratiques », note Florence Duhayot, responsable de Studio 89, la boîte de production qui réalise "Top chef". Cerise sur le gâteau, les téléspectateurs pourront même goûter les recettes des chefs ! « À la fin de chaque émission, nous offrirons une sorte de récompense à un des candidats. Le gagnant verra par exemple sa recette de moules-frites exploitée pendant un mois dans un restaurant ou son entrée froide proposée pendant une semaine chez un traiteur », poursuit Florence Duhayot. Vous l'avez compris, la politique de "Top chef" pour cette année est

À gauche, l'équipe complète de "Top Chef". Dans le jury: Christian Constant, Jean-François Piège, Thierry Marx et Ghislaine Arabian. À la présentation, on retrouve Stéphane Rotenberg. À ses côtés, Agathe Lecaron apportera une touche de légèreté et d'humour dans ce concours parfois tendu et stressant.