



Top chef

TOP CHEF

FICHE TECHNIQUE

TOP CHEF SAISON 2

Jeu présenté par :
Stéphane Rotenberg
et Agathe Lecaron

Produit par : Studio 89
(« Pékin Express », « Un
dîner presque parfait »)

Le concept : 14 jeunes
espoirs de la cuisine
française s'affrontent pour
espérer remporter le titre
de Top Chef 2011
et 100 000 euros.

VOIR PAGE

69

22 TéléPoche

SE RAPPROCHE DE VOS ASSIETTES !

Pour la deuxième année, M6 a décidé de « cuisiner » des pros des fourneaux dans une télé-réalité aux petits oignons... Découvrez le menu du « Top chef » nouveau.

A lors que TF1 réfléchit à la bonne recette pour la deuxième saison de son « Master Chef », M6 reprend (déjà) le tablier avec la deuxième édition de « Top chef », son concours de cuisine qui réunissait 3,5 millions de fidèles l'an dernier. La Six rallume donc les fourneaux avec 14 nouveaux candidats venus de France et de Belgique, déjà cuisiniers professionnels contrairement au show de TF1 où seuls les amateurs peuvent participer. Ces commis, chefs de cuisine, instructeurs ou sous-chefs vont s'affronter des semaines durant pour décrocher 100 000 euros. Soit largement de quoi se lancer dans le business de la restauration et ouvrir sa propre

adresse. 14 cuisiniers (dont 3 femmes) entre 20 et 33 ans devront prouver dans des épreuves collectives ou individuelles, aidés par Cyril Lignac, qu'ils peuvent revisiter les classiques de la cuisine française ou créer des plats hors du commun avec de simples ingrédients du quotidien. Des exemples ? Imaginer un plat d'exception à partir d'un simple œuf, inventer un plat et un dessert à base de pâtes pour Sébastien Chabal et ses copains rugby-men, préparer un goûter d'anniversaire géant ou cuisiner en pleine forêt le temps d'un barbecue trois étoiles... Bref, de quoi exciter les papilles des téléspectateurs avides de bonnes idées culinaires et leur donner l'envie de goûter ! Ça tombe



“TOP CHEF”



© Pierre Olivier/M6

LUNDI 31  **20.40**

LA CUISINE DES AUDIENCES 2010

6

TOP CHEF (Saison 1)
 22 février: **2,7 millions**
 1^{er} mars: **3,1 millions**
 8 mars: **3,1 millions**
 15 mars: **3,5 millions**
 22 mars: **3,5 millions**
 29 mars: **4 millions**
 5 avril: **4,3 millions**

TF1

MASTERCHEF (Saison 1)
 19 août: **3,8 millions**
 26 août: **4 millions**
 2 septembre: **4,3 millions**
 9 septembre: **4,8 millions**
 16 septembre: **4,3 millions**
 23 septembre: **4,2 millions**
 30 septembre: **4,3 millions**
 7 octobre: **4,7 millions**
 14 octobre: **4,8 millions**
 21 octobre: **4,6 millions**
 28 octobre: **5,2 millions**
 4 novembre: **5,9 millions**

(Source : Médiamat-Médiamétrie)

bien, c'est la nouveauté cette année. Grâce à des partenariats avec de grands traiteurs ou des chaînes de restauration, vous allez pouvoir goûter les plats imaginés par les «Tops chefs». Le vainqueur de l'«épreuve moule-frites» verra figurer sa recette, durant quelques semaines, sur les menus de Léon de Bruxelles. Malin!

LE JURY, LUI AUSSI, DEVRA METTRE LA MAIN À LA PÂTE

Pour observer, goûter et départager les prétendants au titre de «Top chef», le jury étoilé de l'an dernier rempile: Ghislaine Arabian (l'une des premières femmes doublement étoilées, au caractère bien trempé), Thierry Marx (spécialiste de la cuisine moléculaire), Christian Constant (grand

défenseur de la cuisine traditionnelle française, à la tête de trois grands restaurants) et Jean-François Piège (qui a ouvert récemment un restaurant gastronomique mêlant cuisine classique et innovations). À l'issue de chaque épisode, les participants les moins convaincants seront éliminés par les jurés, jusqu'à ce que le génie des fourneaux 2011 soit élu. Mais cette année, le quatuor va devoir (c'est le cas de le dire) mettre la main à la pâte et mouiller le tablier en relevant les mêmes épreuves que les participants! Pour rajouter un peu de piquant? Après le succès de «MasterChef» (et ses 12 épisodes!), espérons que «Top chef» ne crée par une indigestion de programmes culinaires!

Cyril Féraud