

Top chef

Telepro 26/10/11

Des jeunes pros jugés par leurs pairs

Stéphane Rotenberg, coprésentateur de «Top chef» avec Agathe Lecaron, nous le précise d'emblée : «Cette saison 2, le niveau culinaire est encore plus élevé et a bluffé les quatre membres du jury ! C'est l'imagination au pouvoir. "Top chef" leur apporte notoriété, titre de noblesse et argent à la clé (ndlr : un chèque de 100.000 €). Ce sont des pros jugés par leurs pairs, cela différencie cette émission des autres. Mais leurs recettes réussies seront diffusées aussi dans des programmes courts.»

Prince de la cuisine moléculaire, Thierry Marx surenchérit : «On a été estomaqué par leur qualité. Je retiens leur engagement époustoufflant au quotidien.» Il a d'ailleurs embauché un des candidats de la saison précédente.

Unique élément féminin du jury et étoilée au Michelin comme ses comparses toqués, Ghislaine Arabian se félicite, elle, des trois recrues à barrettes (Tiffany, Fanny, Stéphanie) : «Des filles géniales, très fortes, combattives.» Et la coriace jurée au caractère bien trempé ajoute en souriant : «Je reste égale à moi-même. Je trouve qu'on se relaie assez bien au niveau de la sévérité lorsqu'il y en a un d'entre nous qui a un coup de mou...» Convivial et adepte de la cuisine de terroir, patron de trois restos, Christian Constant est «le patriarche» : «Les candidats sont plus mûrs et plus culottés qu'à mon époque. On peut être un bon chef quand on maîtrise ses bases. Il y a beaucoup de pédagogie dans "Top chef", cela me plaît. Ma participation aux enregistrements est une question d'organisation, car je suis toujours dans mes cuisines.»

Quatorze candidats (au lieu de 12) se livrent une bataille sans merci aux fourneaux. Parmi eux, il y a déjà des pointures de la cuisine. À 22 ans, le Marseillais Ludovic et la Provençale Fanny sont seconds dans un restaurant étoilé. D'origine coréenne, Pierre Sang est chef dans un restaurant gastronomique. Notre candidat belge, recruté via le site de RTL, Adrien Clauwaert, officie, lui, à la brasserie La Paix, à Anderlecht. À 25 ans, ce bon copain d'Alexandre (finaliste désormais étoilé) a la pâtisserie pour spécialité. Il a fait ses armes au Sea Grill d'Yves MATTAGNE (comme Alexandre et Audrey de «Masterchef») et au Comme chez soi de Pierre WYNANTS ! Adrien est ravi de se mesurer au jugement de certains des plus prestigieux noms de la gastronomie française.

Pour l'une des épreuves déterminantes, leurs mentors à l'origine de leur vocation choisissent des ingrédients pour leurs poulains. Les compétiteurs ont une heure pour créer un plat gourmand. Au fil des rendez-vous, ils cuisineront du gibier, des légumes de saison oubliés, du poisson et des moules, revisiteront les pâtes et même les œufs. Leur coach très télégénique, Cyril LIGNAC, compte s'impliquer encore plus à leurs côtés. Révélé en 2005 par «Oui Chef !» où il formait une brigade de dix jeunes, le chef aveyronnais mettra volontiers, ici, son grain de sel dans les menus proposés.



*Le jury,
de gauche à droite :
Christian Constant,
Jean-François Piège,
Thierry Marx
et Ghislaine Arabian*