

RESTO #6



# RESTO



by Hôtel & Lodge

## TOP CHEF QUE SONT-ILS DEVENUS?



L'émission phare de M6 fête ses 15 ans. RESTO a voulu savoir ce qu'était devenu chacun des 14 vainqueurs depuis sa victoire. Des échanges poignants et des anecdotes croustillantes à dévorer! **Rétrospective.**



L 18109 - 6 - F: 6,00 € - RD



bien  
petrol



# TOP CHEF 15 ANS

- 2010  
**ROMAIN TISCHENKO**
- 2011  
**STÉPHANIE LE QUELLEC**
- 2012  
**JEAN IMBERT**
- 2013  
**NAOËLLE D'HAINAUT**
- 2014  
**PIERRE AUGÉ**
- 2015  
**XAVIER KOENIG**
- 2016  
**XAVIER PINCEMIN**
- 2017  
**JÉRÉMIE IZARN**
- 2018  
**CAMILLE DELCROIX**
- 2019  
**SAMUEL ALBERT**
- 2020  
**DAVID GALLIENNE**
- 2021  
**MOHAMED CHEIKH**
- 2022  
**LOUISE BOURRAT**
- 2023  
**HUGO RIBOULET**
- 2024
-

# TOP CHEF QUE SONT-ILS DEVENUS ?

En marge de la nouvelle saison du programme phare de M6 (la deuxième en termes d'audience pour la chaîne) qui fête cette année ses 15 ans, **RESTO** a voulu savoir ce qu'était devenu chacun des 14 vainqueurs depuis sa victoire. Une rétrospective, des échanges poignants et des anecdotes croustillantes à dévorer dans les pages à suivre.





Réunir 15 étoiles pour les 15 ans : brillante idée de la production de l'émission pour marquer cette saison spéciale. Outre les jurés actuels (Hélène Darroze, Paul Pairet, Philippe Etchebest et Glenn Viel), elle a fait appel à Dominique Crenn, triple étoilée à San Francisco, et à Stéphanie Le Quellec, ancienne candidate auréolée de succès qui boucle ainsi la boucle.



En avant-première, la productrice artistique de l'émission, **Virginie Dhers**, nous dévoile quelques temps forts de cette édition anniversaire.

### Virginie, pourquoi cette saison est-elle si spéciale ?

On crée l'événement en offrant aux candidats un jury 15 étoiles. « 15 ans, 15 étoiles », tout est parti de là ! On intègre Dominique Crenn, qui est une vraie star aux États-Unis, et Stéphanie Le Quellec. Quel symbole formidable d'avoir une ancienne candidate et gagnante, qui revient aujourd'hui en tant que chef incontestée avec ses deux étoiles.

### Va-t-on retrouver à la fois les épreuves emblématiques (la boîte noire, la guerre des restos...) et des nouveautés ?

Tout à fait ! On va marquer le coup avec des épreuves inédites, notamment une soirée de gala : tapis rouge et petits plats dans les grands. Les concurrents devront cuisiner pour le cocktail des 15 ans et la 200<sup>e</sup> de Top Chef, et seront jugés par 50 anciens candidats... Ça permettra également aux téléspectateurs de revoir des personnages forts qu'ils n'ont pas oubliés. Les participants vont aussi s'affronter dans l'Orient-Express, où ils sont accueillis par... Jean Imbert, qui en a récemment pris les cuisines. Et puis toutes les épreuves «doudou» seront là, mais on leur a donné une ampleur et une originalité supplémentaire.

### La mécanique de l'émission évolue également ?

Ils sont 15 au départ, 12 intègrent une brigade : 6 dans celle des chefs, 6 autres avec les cheffes. Chaque candidat va ainsi pouvoir bénéficier de coaching de 3 chefs, autant d'un Philippe Etchebest, Meilleur Ouvrier de France (MOF) extrêmement technique, ou d'un créatif comme Paul Pairet. Pareil du côté de la brigade féminine. Et puis cette année, leurs destins sont liés : ils doivent œuvrer tous ensemble pour se qualifier. Autre point fort, l'écoresponsabilité, avec des invités exceptionnels : Simone Zanoni, qui recycle le marc de café pour cultiver des pleurotes, ou Daniel Humm, le seul chef trois étoiles vegan au monde... On a aussi inventé l'épreuve de la boîte verte, avec un garde-manger constitué de restes. Ce fil rouge est important : Top Chef devient la toute première émission télé labellisée «éco-prod». **ED**

## RESTO PARLE QUE SONT-ILS DEVENUS ?

# DAVID GALLIENNE

## TOP CHEF 2020

« *UN FORMIDABLE  
ACCÉLÉRATEUR  
DE CARRIÈRE* »



David Gallienne ouvrira, à la fin du printemps, un nouveau restaurant en plein cœur du musée des Impressionnistes, à Giverny.

Le lauréat de la saison 11 l'avoue sans vergogne : tout n'aurait pas été aussi rapide sans la télévision. Depuis, le chef normand, qui a su tirer parti du capital sympathie acquis au fil des *prime times*, vit sa meilleure vie.

### Avec quel plat avez-vous gagné Top Chef ?

En entrée, j'avais réalisé une raviole d'araignée de mer avec une bisque au combava ; en plat, un coquelet ; et en dessert, mangue-coco-chou-fleur.

### Votre plat signature aujourd'hui ?

On peut dire que ce fameux dessert de finale est resté mon plat signature. J'en donne la recette dans mon premier livre, *Nature, de la terre à l'assiette*<sup>1</sup>.



En juin 2020, après 18 semaines de concours, le chef normand l'emporte face à Adrien Cachot.

### De quel juré étiez-vous le plus proche et quel souvenir gardez-vous du tournage ?

Évidemment ma chère coach, Hélène Darroze. Elle a été ma deuxième maman sur tout le parcours. Depuis, on a organisé plusieurs événements, dont un dîner à quatre mains dans l'une de ses maisons près d'Aix-en-Provence, et il est convenu qu'on fasse le « match retour » chez moi, au Jardin des Plumes, à Giverny, en juin. Une autre de mes belles rencontres ? Pierre Gagnaire, sur l'épreuve emblématique de « la boîte noire ». Je garde un souvenir ému de cette demi-heure passée ensemble hors caméra. Un très bel échange, humain et fort.

### Une anecdote que vous retenez de votre participation ?

Le jour où j'ai confondu le sel avec le sucre ! J'étais pris dans une spirale de stress pas possible, j'ai fait ma recette en pensant pertinemment m'être servi de sucre casson (*perlé, NdlR*) puisque chez moi, quand j'utilise du sel, c'est du vrai sel donc il est gris. Ma poire en croûte de sucre a fini en croûte de gros sel. On m'en parle encore ! Je pense que ça va me suivre jusqu'à la fin de ma carrière...

### Que s'est-il passé pour vous depuis votre sortie de l'émission ?

D'abord la reprise du Jardin des Plumes. La transmission entre le chef Éric Guérin et moi s'est faite entre le tournage et la diffusion. J'ai enchaîné avec la maison d'hôtes Ô Plum'Art, dans laquelle je donne des cours de cuisine une fois par mois, avec la boutique-épicerie et avec une marque de produits à mon nom. J'ai mon émission de cuisine sur France 3, « Le goût des rencontres normandes », et un nouveau concept de bistro-rôtisserie à la française, baptisé Label Broche, aux Galeries Lafayette Paris. Je signe aussi 40 recettes pour Ambassador Cruise, une compagnie de croisières sur la baie d'Along. J'en suis ravi, car le Viêt Nam, avec sa cuisine si parfumée, est pour moi un vrai coup de cœur. Et puis il y a Oscar, qui se prépare pour le printemps... Ce projet, qui porte le premier prénom de Claude Monet, s'installe au cœur du musée des Impressionnistes. Ce sera un lieu de vie, de rassemblement, de partage et d'art qui va vivre du petit déjeuner au dîner en passant par le *tea time*. C'est super excitant ! Je n'aurais peut-être pas eu l'ambition de tout ça s'il n'y avait pas eu ce formidable accélérateur de carrière qu'est Top Chef. Le message que je veux passer, c'est qu'il faut oser. 🗨️ ED

1. Paru en 2021 aux éditions Solar.



Proche des gens, le chef donne des cours de cuisine une fois par mois au sein de sa maison d'hôtes, Ô Plum'Art.