

Chefs reconnus dans le petit monde de la gastronomie, ils sont devenus des stars grâce à la télévision. Pourquoi sont-ils entrés dans la lucarne ? Quelles conséquences leur célébrité a-t-elle eues sur leur réputation et sur leur restaurant ? Comment vivent-ils le phénomène « tous toqués » ? Nous avons enquêté.

PAR CLARA GÉLIOT

Femme de goûts, Julie Andrieu cuisine pour les invités de « C à vous » sur France 5.



NATHALIE GUYON/TV FRANCE 5



CHRISTOPHE CHEVALIN/TF1

Profession : chef cath

Cyril Lignac ? Une rock star ! » affirment ceux qui l'ont vu de près. A chacun de ses déplacements, le plus télégénique des cuisiniers français attire les foules, provoquant le rougissement des demoiselles et l'admiration des garçons, embrassant vieilles dames et bambins comme du bon pain, posant devant les objectifs des téléphones portables. Un fanclub auquel le savoureux Raymond Oliver, propriétaire et chef étoilé du Grand Véfour, à Paris, n'avait pas eu droit lorsqu'il lança, en 1953, « Art et magie de la cuisine », sur un petit écran en noir et blanc. Autre époque, autres mœurs. En 2010, à mesurer la cote de popularité du chef aveyronnais devenu tête de gondole de M6, tout laisse à penser que l'effet « vu à la télé » fonctionne aujourd'hui aussi sur les maîtres de la gastronomie.

Il faut dire que l'ancien élève d'Alain Passard, de Pierre Hermé, des frères Pourcel et

d'Alain Ducasse, désormais propriétaire de deux restaurants parisiens (Le Quinzième et Le Chardenoux), avait tout pour fédérer les téléspectateurs : un sourire charmant, une aisance tout-terrain et une gourmandise communicative. Choisi en 2005 par la chaîne privée pour animer « Oui chef ! », l'adaptation d'un programme anglais assuré par Jamie Oliver, ce boulimique de travail qui « aime autant apprendre qu'enseigner » a, depuis, multiplié les projets. Le plus célèbre d'entre eux, « Top chef », une émission de télé-réalité consacrée aux jeunes professionnels de la cuisine, dont la finale, en avril dernier, a réuni 4,3 millions de spectateurs.

Les chaînes ont trouvé la recette du succès

Alors que, à la « Star Ac », les élèves étaient jugés par des chanteurs de seconde zone, le jury de « Top chef », lui, est composé des plus grands noms de la gastronomie. Après une

émission forte en émotions, Jean-François Piège, Christian Constant, Thierry Marx et Ghislaine Arabian ont répondu présent pour suivre Lignac dans une deuxième saison, dont la diffusion est attendue début 2011.

Quand la formule fait recette, tout le monde met la main à la pâte. TF1, la première. Cet automne, c'est donc de « Masterchef » dont il fallait parler dans les dîners. Cette émission de télé-réalité qui s'attachait à juger des amateurs passionnés avait, elle aussi, la caution de grands cuisiniers. Comme des acteurs de cinéma, ils ont passé des castings. Yves Camdeborde, chef réputé du Comptoir du Relais, à Paris, au carrefour de l'Odéon, s'est laissé tenter par l'aventure. « J'étais sceptique à l'idée de participer à un tel projet, explique-t-il. J'ai d'abord refusé. Mais en y réfléchissant et en discutant avec mes confrères, je me suis dit que ce serait une occasion de donner une vraie image du métier. » Même son de cloche pour Jean-François Piège, qui ne veut pas entendre parler de télé-



secondaires de la notoriété ne sont pas toujours faciles à digérer. Des années après ses prestations télévisuelles, Maïté inspire toujours les imitateurs. Avec son air de Mme Doubtfire et un accent du Sud-Ouest à couper au couteau, celle qui vidait la volaille avec la douceur d'un joueur du XV de France a marqué les mémoires. Et s'il squatte désormais les canapés confortables de Michel Drucker, Jean-Pierre Coffe reste, pour tous, un cuisinier qui arrose tous ses plats d'un petit coup de gueule. « *Quand vous*

passiez en prime time sur TF1, les gens deviennent familiers avec vous, explique Camdeborde. *Dans la rue, en province surtout, on m'arrête sans cesse. Pour me féliciter, mais aussi pour me reprocher une faute de français ou même de goût vestimentaire.* » Toujours friand de cette proximité, Lignac assure quant à lui que « *la notoriété implique une plus grande exigence* ». « *Quand j'ai commencé à voir ma tête en couverture des magazines, dit-il, je me suis enfermé dans ma cuisine et j'ai bossé.* »

A Venise, une candidate de « *Masterchef* » (TF1) opère sous le regard de Sébastien Demorand, Frédéric Anton et Yves Camdeborde, un jury dur mais attachant. Ci-dessous, le plus tégénique des chefs, Cyril Lignac, a mis du sel dans la vie de M6.

odique

réalité, mais de « *réalité tout court* ». Après avoir décliné la proposition de M6 pour « *Top chef* », Yves Camdeborde a donc accepté de faire partie du jury de « *Masterchef* » aux côtés de Frédéric Anton, 3 étoiles au Guide Michelin, et du critique culinaire Sébastien Demorand. Lorsqu'il a signé avec TF1 pour trois mois de tournage (de 8 heures à 20 heures, cinq jours par semaine), cet homme indépendant avait une motivation : transmettre sa passion pour générer des vocations. A une condition : ne pas jouer un rôle. Lorsque le programme fut diffusé, à l'automne dernier, il a regretté l'image d'homme tranchant qu'un montage calculé lui avait collé (« *même si cela fait partie du job* »), mais a signé pour la suite, qu'il tournera à partir d'avril 2011. « *Pendant vingt ans, on a galéré pour trouver des cuisiniers*, explique-t-il. *Si la télé fait revenir des jeunes passionnés qui s'attachent à la notion artisanale et artistique du métier, tant mieux. Pour eux, nous ne sommes plus des cuisiniers grassex.* »



Les mauvaises langues pourront toujours dire que c'est l'appât du gain ou la soif de célébrité qui créent les chefs cathodiques. Mais à entendre les principaux intéressés, la démarche semble désespérément sincère. D'ailleurs, si le restaurant d'Yves Camdeborde affiche complet tous les soirs, la réussite de ce dernier ne date pas d'hier : son précédent restaurant, La Régalade, l'avait déjà rendu célèbre. Le passage de certains chefs à la télévision a bien provoqué des jalousies, mais dans quel milieu n'existe-t-il pas de grincheux ? D'autant que les effets

Garder la tête froide, c'est ce qu'a fait Joël Robuchon quand, au sommet de sa gloire, il a raccroché son tablier d'animateur pour se consacrer à d'autres projets à l'étranger. Car la cuisine invite au voyage. Julie Andrieu, une jolie blonde au physique d'actrice qui détonne dans un monde viril et rondouillard, a fait de « *Fourchette et sac à dos* » l'un des programmes les

plus performants de France 5 (743 000 téléspectateurs en moyenne sur les six numéros de l'été dernier).

Depuis, elle « *cuisine le monde* » (titre de son dernier livre, publié aux Editions Alain Ducasse) et se met aux fourneaux en live en concoctant, pendant le direct de « *C à vous* », des plats pour les invités d'Alessandra Sublet. La belle figure cathodique jure que son métier, « *c'est la cuisine, pas la télévision* ». Au bulletin de notes, les chiffres de l'Audimat n'auraient donc pas encore remplacé les étoiles... ■