

LA CUISINE-RÉALITÉ FAIT RECETTE

 Au menu de toutes les chaînes, la cuisine fait recette. Records d'audience sur M6, pour *Un diner presque parfait* et *Top chef* (5 millions de téléspectateurs à la finale), la chaîne nous sert aussi *MIAM*, « Mon invitation à manger ». Sur France 5, les escapades de Jean-Luc Petitrenaud et celles de Julie Andrieu, comme les aventures de la pétillante Sarah Wiener sur Arte, nous livrent de passionnantes coutumes culinaires. *Télématin* sur France 2 et *Côté cuisine* sur France 3 aiguissent nos appétits avec des plats de nos régions. De son côté, TF1 prépare une compétition gargantuesque, *Masterchef*, avec 17 000 candidats recensés. Phénomène de société relativement récent, l'art du bien manger se cuisine à la télé, avec l'art de vivre d'antan. Et connaît un énorme succès. Grâce à deux grands ingrédients :

découverte culinaire et compétition. « *C'était pourtant, il y a trois ans, un pari quand nous avons lancé Un diner presque parfait, confie Gilles Coudert, directeur à Studio 89, la société de production de M6. Nous avons voulu sortir des émissions de cuisine plan-plan, pour des programmes conviviaux de curiosité.* » Et d'émulation. Au point que ceux-ci sont leader chez les jeunes. Les défis entre chefs amateurs tiennent en haleine les téléspectateurs en tablier, qui organisent à leur tour des invitations-notations entre voisins. Paradoxal, ce succès chez cette génération fast-food ? « *Pas tant que ça, rétorque Myriam, une trentenaire qui se dit "fascinée par la bouffe et ses à-côtés". On est une génération qui ne sait pas cuisiner. D'où ce besoin de retour aux sources.* » ●

JEAN-CLAUDE ESCAFFIT