



# Panique en CUISINE

## La télé se passionne pour la gastronomie

PROPOS RECUEILLIS PAR GILLES BOUSSAINCOLET ET PATRICK CABANNES

**M**.I.A.M, Un dîner presque parfait, *Côté cuisine*, Les escapades de Petitrenaud, *Cauchemar en cuisine*... Les émissions culinaires sont tendance ! Convivialité, partage, plaisir, elles offrent aux Français tous les ingrédients d'un mieux-vivre et un retour à une tradition. La télévision surfe sur cette vague et saupoudre ses grilles d'émissions qui lui sont dédiées. Dernier avatar de la saison : *Masterchief*, une *Star Ac'* en cuisine, qui débarque sur TF1. *TV Magazine* a mené l'enquête chez les grands toqués de la gastronomie.

### JEAN-PIERRE COFFE : « La cuisine n'est pas un show ! »

Jean-Pierre Coffe (*Vivement dimanche*) ne sait pas ce que les émissions culinaires qui envahissent le PAF vont donner. « Ma préoccupation est d'apprendre aux enfants à cuisiner et leur expliquer d'où viennent les produits. Pas un seul n'est foutu de dire l'origine du sel. Pareil pour le sucre. C'est terrifiant. Il faut reprendre toutes les bases sinon nous allons tout perdre. » Quant à *Masterchief*, « c'est une connerie ! La cuisine est quelque chose de convivial et d'intime, ce n'est pas un show. Je ne sais pas qui va animer cette émission, mais je lui souhaite bien du courage... C'est bien d'encourager les gens à cuisiner, mais il ne faut pas les tromper.

« *Masterchief*, une pétaudière ! »

On va en faire des bêtes curieuses qui vont répéter des recettes apprises à la va-vite jusqu'à ce qu'un membre du jury lâche : « Ça, c'est de la merde, c'est dégueulasse ». Tout le monde s'extasiera, rigolera. Je ne connais pas l'émission, mais, a priori, ça me paraît une pétaudière ! »



THOMAS VOLLAIRE POUR TV MAGAZINE

Après France 2, France 5, M6... TF1 prépare sa *Star Ac'* des toques blanches, *Masterchief*

**JULIE ANDRIEUX** : « La cuisine est devenue un divertissement »

Pour Julie Andrieux (*Côté cuisine* et *C à vous*), ces émissions sont bien loin de ses débuts : « À l'époque, la cuisine était le cadet des soucis des directeurs de programmes. Aujourd'hui, elle est à la mode... Tant mieux ! La cuisine a basculé ; elle est passée de tâche ménagère un peu rébarbative au statut de divertissement. Il est donc tout à fait normal que la télévision s'en empare ».

« Participer à la démocratisation »

Comme Jean-Pierre Coffe, elle estime qu'« il n'y a pas de quoi se taper sur le ventre » avec *Masterchief* même si elle trouve « l'idée plutôt sympa ». « Elle participe, comme l'a fait M6 avec Cyril Lignac, à la démocratisation de la cuisine. En France, on l'a toujours un peu trop prise au sérieux. Quitte à parler cuisine à la télé autant proposer un bon programme. Il faut jouer de l'image. » Elle a même encouragé des amis contactés par la production à y participer en leur disant : « Vas-y, fonce, tu vas te marrer ».



**JOËL ROBUCHON :**  
« Une émission de télé-réalité culinaire risque de créer de faux espoirs »

« L'engouement de la télé pour la gastronomie est une excellente chose, car cela participe à la transmission de notre patrimoine vis-à-vis du grand public », indique Joël Robuchon, qui rappelle qu'il fut un des pionniers parmi les chefs à faire une émission quotidienne à la télévision depuis 1996, d'abord sur TF1 puis sur France 3. « Grâce à la télévision, je m'oriente plus encore vers des idées simples, en adaptant des recettes de chefs pour le grand public. »

**S'adapter au grand public**

Créateur de plusieurs Ateliers de Joël Robuchon dans le monde, il n'aime pas la télé-réalité d'une manière générale et met en garde contre le concept : « Dans ce type d'émission, la cuisine risquerait de n'être qu'un prétexte et pourrait bien créer des déceptions, des faux espoirs et surtout de dévaloriser la vraie formation professionnelle. »

GERARD BEDEAU/FRANCE 3



FRANCOIS GUENET POUR TV MAGAZINE

Le chef Christophe Moret dans les cuisines du restaurant Alain Ducasse, au Plaza Athénée.

**ALAIN DUCASSE :** « La télé peut déclencher des vocations »

Les bonnes audiences des émissions culinaires sont un signe très positif pour les cuisiniers, selon Alain Ducasse. « L'engouement de la télévision ne fait que suivre l'évolution que l'on observe depuis quelques années dans le public. Partout dans le monde, on s'intéresse de plus en plus à ce que l'on mange. Le cuisinier a un message très important à délivrer, car bien se nourrir est essentiel pour entretenir son capital santé. En tant que cuisinier, quand je vois les ravages de la malbouffe et du surpoids, je me dis que je peux aider

**On ne devient pas chef facilement**

les gens à manger plus sainement. » Pour le célèbre chef, il existe un risque de faire croire qu'on devient chef facilement. « Mais faire connaître le métier de cuisinier peut aussi déclencher des vocations. Si des jeunes, après avoir eu un aperçu de ce travail à la télévision, se disent qu'ils pourraient s'y épanouir, ce ne serait pas du temps perdu. À condition bien sûr que cette présentation du métier soit suffisamment honnête. C'est un métier fantastique, mais il ne faut pas cacher non plus que c'est un métier exigeant. »

**BABETTE DE ROZIÈRES :** « Être chef de cuisine ne se résume pas à mettre un tablier et une veste »

« Les émissions culinaires reviennent désormais à la tradition et prônent un bon goût authentique. Un chef, en essayant souvent d'épater ses clients avec des innovations, s'écarte un peu de ce goût », explique Babette de Rozières, qui fait la cuisine dans l'émission *Cà vous*, animée par Alessandra Sublet sur France 5. « Aujourd'hui, de grands chefs utilisent des produits exotiques, alors qu'il y a vingt ans il n'en était pas question. À l'époque, France télévisions m'avait souvent refusé des



NATHALIE GUYON/FTV FRANCE 5

émissions sur la cuisine, surtout exotiques... »

« Ce type d'émission permet de faire connaître et apprécier la cuisine aux jeunes. Ça peut être aussi un élément d'intégration, qui favorise l'esprit d'équipe et la bonne humeur. Mais être chef de cuisine ne se résume pas seulement à mettre un tablier et une veste. C'est savoir gérer son personnel et régler la paperasse, tout en étant aux fourneaux midi et soir. »

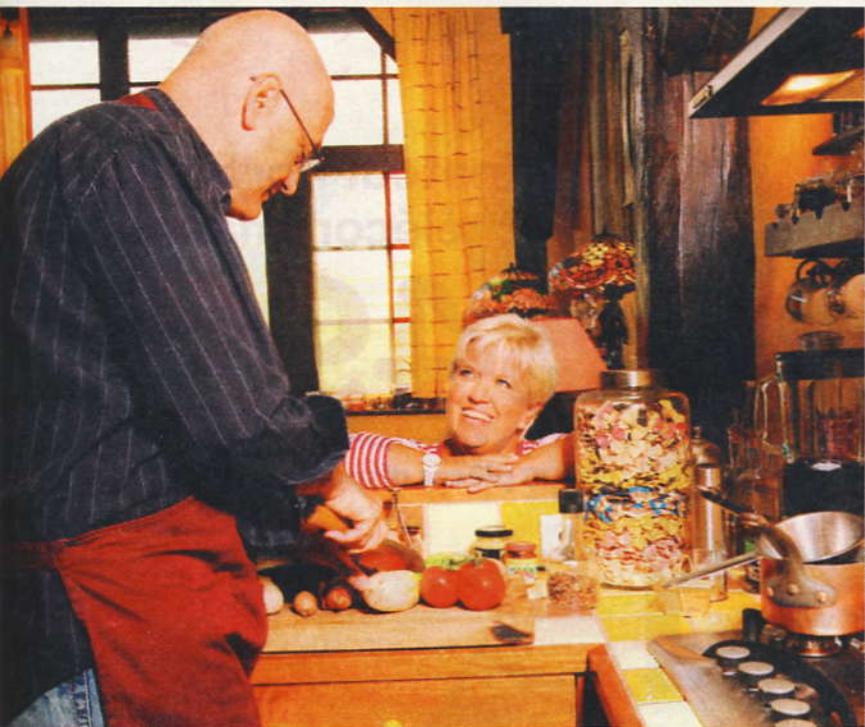
**« Un élément d'intégration »**

mettre un tablier et une veste. C'est savoir gérer son personnel et régler la paperasse, tout en étant aux fourneaux midi et soir. »



TV À LA UNE

**BENOIST GÉRARD** : « J'espère que cette émission ne dévalorisera pas la cuisine »



« Ces émissions répondent à une demande. Avec elles, les gens retrouvent de vrais repères de vie, notamment le partage », estime Benoit Gérard, le mari de Mimie Mathy. « En ces temps de crise, elles ont valeur pédagogique. Les gens vont moins au restaurant, elles peuvent leur donner des idées pour confectionner des repas pas trop onéreux à partager avec des amis, chez soi. » Il n'est pas réfractaire à la nouvelle émission de TF1 : « Tant qu'elle ne dévalorise pas

**« Dès lors qu'il y a plaisir et partage... »**

la cuisine, pourquoi pas. Il faut voir ». En tout cas, voir des gens s'affronter autour de recettes ne le gêne pas. « Dès lors qu'il y a plaisir et partage, c'est gagné. Laissons les choses se faire. »

Mais il reste prudent sur la perception que le public pourrait avoir du métier : « Être cuisinier ne s'improvise pas, c'est le métier de toute une vie. »

Il estime enfin qu'« on n'a pas besoin d'être chef pour cuisiner et prendre du plaisir ».

**JEAN-FRANÇOIS PIÈGE** : « C'est génial d'avoir une tribune à la télé »

Jean-François Piège, ex-chef du *Crillon* et propriétaire de la brasserie *Thoumieux* à Paris, considère que la France est à la traîne, comparée aux autres pays européens.

**Une situation de quasi-réalité**

« Nous n'avons pratiquement pas d'émissions culinaires. Or, si on veut qu'une profession existe, ça ne peut être qu'avec la médiatisation. Je trouve génial d'avoir une

tribune ouverte à la télé. » Le chef, qui avait participé à *Un dîner presque parfait*, sur M6, est enthousiaste. « J'aime bien cette émission. Pourtant, cela représentait beaucoup de stress

pour les candidats, qui se retrouvaient dans une situation de quasi-réalité. Presque comme un apprentissage. » Mais TF1, qui prépare *Masterchef*, risque d'être

devancé par M6, qui devrait diffuser *Top chef*, une émission proposant un concours sans merci, réservé aux cuisiniers professionnels. La chaîne aurait même demandé à Jean-François Piège de faire partie du jury. Ce dernier n'ayant, pour l'instant, pas donné de réponse.



LIONEL MOREAU/PH

**CYRIL LIGNAC** : « C'est un peu comme la *Nouvelle star* de la cuisine »

« Plus on est de fous et plus on rit. » Cyril Lignac (*M.I.A.M.*) est enchanté de la prolifération des émissions culinaires à la télévision. « C'est une vraie aubaine ! Elle répond aux attentes des téléspectateurs et elle permet à la profession de s'exprimer, surtout que les émissions sont toutes différentes. Mais attention à ne pas laisser ! » Le jeune chef de M6 estime qu'« il y a de la marge parce que la France a la culture du terroir et de la gourmandise ».

**« Avant d'être chef, il faut être cuisinier »**

Selon lui, « *Masterchef* est un peu comme la *Nouvelle star* de la cuisine ». Une manière de dire que TF1 n'a rien inventé... « Même si on n'est pas là pour se bagarrer les uns contre les autres ». Quant à y participer, il a une réponse imparable : « Ça se passe sur TF1 et moi je suis sur M6 ». (*Rires.*) Ce qui ne l'empêche pas de donner son avis. « Un amateur ne peut pas devenir un grand chef en quelques semaines. Pour y arriver, nous avons mis des années : avant d'être chef, il faut déjà être cuisinier. C'est un travail difficile, qui demande beaucoup d'investissement... »



CHRISTOPHE FILLIÈRE/LA FABRIK/FRANCE 5