

DES ÉPREUVES INÉDITES ET LA PARTICIPATION DE CHEFS ULTRA CRÉATIFS
QUI BOUSCULENT LE MONDE DE LA GASTRONOMIE



TOP CHEF

SAISON 12
PRÉSENTÉ PAR STÉPHANE ROTENBERG

TOUS LES MERCREDIS À PARTIR DU 10 FÉVRIER À 21:05

TOP CHEF SAISON 12... UNE CRÉATIVITÉ SANS LIMITE !

En 12 ans, Top Chef est devenu une véritable institution culinaire. Pour cette nouvelle saison, les cuisines du concours vont être le théâtre d'épreuves nouvelles et de challenges inédits. Notre prestigieux jury composé d'Hélène Darroze, Philippe Etchebest, Paul Pairet et Michel Sarran, a invité des chefs ultra créatifs à participer, parfois pour la première fois, à Top Chef.

Véritable agitateurs de la cuisine, nous allons partir à la découverte de leurs univers exceptionnels : ils ont inventé un plat devenu mythique et repris à travers le monde, ils ont imaginé des nouvelles techniques de cuisson totalement originales, ils proposent des plats aux associations de produits incroyables, parfois composés de plus de 300 ingrédients ! Tous les chefs invités cette année ont un point commun : à travers leurs assiettes, ils révolutionnent le monde de la gastronomie.

Chaque semaine, ces chefs, viendront challenger les candidats sur le thème qui a fait leur renommée.

Charge aux candidats de relever ces défis inédits grâce à leur imagination et leur capacité à inventer des plats toujours plus surprenants.



DES CHEFS ULTRA CRÉATIFS QUI BOUSCULENT LE MONDE DE LA GASTRONOMIE...

Ils font partie des plus grands chefs du monde... Ils vont participer pour la première fois à Top Chef et vont défier les candidats sur des épreuves inédites !

Guy Savoy ***

À la tête de 6 restaurants, ce chef triplement étoilé est une légende vivante de la cuisine qui vient pour la première fois dans Top Chef. Audacieux, il a mis une soupe à la carte d'un restaurant 3*** ! Sa soupe à l'artichaut et à la truffe est devenue un de ses plats emblématiques.

Son épreuve : Créer une mise en scène autour de la soupe, un cérémonial spectaculaire autour de ce plat si simple en apparence.



3 étoiles au Guide Michelin
—
Membre de l'Académie Gault & Millau créée en 2020 et rassemblant 10 chefs titulaires de 5 Toques d'Or à vie
—
Nommé en 2020 Meilleur Restaurant du Monde pour la quatrième année consécutive

Alexandre Mazzia***

Seul chef à obtenir une troisième étoile au Guide Michelin 2021. Alexandre Mazzia aime travailler les goûts et les cuissons pour provoquer des émotions intenses. Sa cuisine est innovante grâce à ses créations et ses associations de saveurs inédites, mais aussi grâce à sa recherche de cuissons très poussées, pour offrir aux produits la meilleure combinaison de cuissons possibles. Car la juxtaposition en triple cuisson est devenu l'une des marques de fabrique du chef. 3 cuissons différentes et successives, offrent aux produits des saveurs et des textures inégalables !

Son épreuve : la triple cuisson. Chaque candidat va devoir cuire une protéine en 3 cuissons différentes. Chaque cuisson devra apporter texture et saveur au produit.



Chef 3 étoiles à Marseille du restaurant "AM"
—
Nommé "cuisinier de l'année 2019" par le guide Gault & Millau en décembre 2018.

Ángel León***

Le Chef espagnol Ángel León est l'un des chefs les plus talentueux et les plus innovants au monde. Il a été élu "Chef européen de l'année" en 2017 pour sa recherche continue sur la cuisine de la mer et ses efforts inlassables pour sensibiliser le public aux problèmes d'environnement. Il est le seul chef au monde à cuisiner le plancton. Véritable explorateur de la cuisine, le chef est toujours à la recherche de nouvelles techniques.

Son épreuve : trouver une technique instantanée et inédite pour réaliser une cuisson parfaite d'un produit de la mer.



3 étoiles au Guide Michelin
—
Étoile verte et nommé restaurant le plus durable 2020 par le guide Michelin



Andoni Aduriz**

Andoni Aduriz, chef espagnol, est une référence pour bon nombre de chefs de la nouvelle génération. Figure incontournable de la gastronomie, il aime déstabiliser les sens. Il doit notamment sa renommée à ses assiettes de trompe l'œil qui prennent une tournure inattendue et spectaculaire car le chef s'amuse à reproduire des produits que l'on n'imaginerait pas comestibles : pomme pourrie, savon...

Son épreuve : mange-moi si tu peux - Les candidats devront réinventer le trompe l'œil et trouver des moyens astucieux pour créer l'illusion du non comestible au visuel... mais magique au goût.



2 étoiles au Guide Michelin
—
7^e meilleur restaurant du monde en 2019.



René et Maxime Meilleur ***

Père et fils, triplement étoilés, René et Maxime Meilleur sont les premiers et les seuls chefs au monde à réaliser aujourd'hui un dessert 100% lait. Avec ce dessert, ils ont voulu rendre hommage aux neiges de leur chère Savoie natale.

Leur épreuve : faire de cet élément naturel liquide que tout le monde connaît, un dessert inoubliable en plusieurs textures.



3 étoiles
au Guide Michelin

Brandon Dehan

Brandon Dehan est aujourd'hui chef pâtissier du restaurant 3 étoiles "L'Oustau de Baumanière" qui propose un accord met / pain ! Fasciné par cette profession cousine de la pâtisserie, le chef n'hésite pas à utiliser des éléments de boulanger dans ses pâtisseries.

Son épreuve : les candidats vont devoir réaliser un dessert de cuisinier à partir d'un garde-manger boulangerie : pains blancs, pains spéciaux, viennoiseries, brioches, levure, levain, farines, graines, sucres, fruits secs, fruits confits, ainsi que de la vanille et du chocolat...



— Elu en 2020
"Pâtissier de l'année"
— Elu en 2019
"Jeune chef pâtissier" par le Gault et Millau
— Chef Pâtissier du restaurant 3 étoiles de Glen Viel



Lionel Giraud **

Ce chef 2 étoiles a grandi dans la cuisine du restaurant étoilé de son père. Après avoir fait ses armes dans les plus grands restaurants, il a repris les rênes de l'établissement familial. Il y a quelques années, sa fille réagit mal à un vaccin et en garde des séquelles. Il décide alors de la soigner avec une alimentation plus raisonnée, bio, locale, de saison et éco responsable. C'est pourquoi il décide aujourd'hui de mettre en avant des produits locaux, de sa région de Narbonne, notamment les algues.

Son épreuve : mettre l'algue au cœur de l'assiette



— 1 étoile au Guide Michelin
— 4 toques Gault et Millau



Sébastien et Michel Bras

Ce sont les pionniers de la gastronomie, reconnus de tous. Michel, le père a su casser les codes avec une cuisine plus légère, plus végétale. Sébastien, le fils, qui aujourd'hui a repris les commandes du restaurant, a hérité de cette liberté et cette créativité. Cette épreuve sera l'occasion de rendre hommage à ce mythique duo de chefs qui a révolutionné le monde de la cuisine en inventant le coulant au chocolat, devenu depuis un dessert incontournable et présent sur la totalité des cartes des restaurants à travers le monde.

Leur épreuve : révolutionner le dessert légendaire des Bras : le coulant



— Michel Bras, élu "Meilleur chef du monde" par la revue gastronomique "Le Chef"
— Sébastien Bras, consacré "Créateur de l'année" par la référence de la scène culinaire contemporaine "Le Carnet Omnivore" en 2016
— Famille de chefs
— Distinction obtenue par vote des chefs 2 et 3 étoiles sur les critères suivants "Chefs qui incarnent au mieux les valeurs de la profession et proposent une cuisine incontournable"

TOP CHEF SAISON 12 DE NOUVELLES ÉPREUVES ET DES CHALLENGES INÉDITS...

Chaque semaine, des chefs qui bouleversent le monde de la gastronomie viendront challenger les candidats sur le thème qui a fait leur renommée. Les candidats vont devoir faire preuve de beaucoup d'imagination et de créativité !



L'ÉPREUVE VERTE AVEC MAURO COLAGRECO, LE CHEF 3 ÉTOILES QUI S'ENGAGE POUR LA PLANÈTE

Une grande épreuve au sein du Ministère de la Transition écologique portée par le Chef Mauro Colagreco attend les candidats. Ce chef 3 étoiles va les défier sur un thème qu'il lui tient particulièrement à cœur : l'écologie. Il a d'ailleurs imaginé très récemment un plat pour dénoncer les désastres des marées noires. À leur tour, les candidats vont devoir réaliser une assiette pour faire passer un message écologique qui leur tient à cœur.



L'ÉPREUVE "FOOD PAIRING" AVEC LE CHEF 3 ÉTOILES HESTON BLUMENTHAL, LA STAR DES CHEFS OUTRE-MANCHE ET RÉFÉRENCE INCONTOURNABLE DE LA GASTRONOMIE MONDIALE

Le "Food pairing" est une méthode révolutionnaire d'association d'aliments qui a totalement bouleversé le monde de la gastronomie. Concept culinaire inventé par Heston Blumenthal, ce chef 3 étoiles a prouvé que, pour associer deux aliments à la perfection, une seule molécule d'arôme de base en commun à ses aliments suffisait. Parmi ses mariages improbables : l'huître et le kiwi, la fraise et l'olive noire, le chocolat blanc au caviar ! Les candidats devront associer deux produits qui semblent impossible à accorder, mais qui peuvent faire des assiettes légendaires !



L'ÉPREUVE DE LA GUERRE DES RESTAURANTS

Top Chef a adapté et fait évoluer cette épreuve mythique pour montrer la réalité des restaurateurs aujourd'hui. Pour survivre ils doivent adapter leur carte, se renouveler et faire appel à une nouvelle manière de consommer, le Click-and-Collect. Les candidats devront donc créer une version transportable de leur menu qui sera dégustée par des critiques, tranquillement installés chez eux sur leur canapé. Aujourd'hui, la vente à emporter est une réalité incontournable pour tous les restaurants de France, et même les restaurants étoilés s'y attèlent ! Charge aux candidats d'être créatifs et suffisamment malins pour surmonter toutes les contraintes de cette épreuve qui s'annonce épique.



L'ÉPREUVE "QUI PEUT BATTRE PHILIPPE ETCHEBEST... ET PAUL PAIRET ?"

La mythique épreuve de Philippe Etchebest revient, mais cette fois-ci, Paul Pairet sera de la partie ! Les deux chefs jurés devront cuisiner à 4 mains sur un thème imposé et seront jugés par Hélène Darroze et Michel Sarran qui ne savent pas que Philippe Etchebest et Paul Pairet se sont mis aux fourneaux ! Pour les candidats, le défi est simple : battre ces deux chefs étoilés, car à l'issue de l'épreuve, il y aura un classement, seuls ceux qui auront battus les deux chefs seront qualifiés.



L'ÉPREUVE "FAIRE DU GRAIN DE RIZ LA STAR DE L'ASSIETTE"

Le riz, cette céréale souvent prévue en accompagnement, sera la star de l'assiette dans cette épreuve : précision de la cuisson, choix des variétés et multiplication des textures. Les candidats devront être des plus créatifs pour impressionner Pascal Barbot, Chef 2 étoiles et son maître d'hôtel Christophe Rohat.



TOP CHEF SAISON 12 PRÉSENTÉ PAR STÉPHANE ROTENBERG

LE PRESTIGIEUX JURY...

La saison dernière de Top Chef, orchestrée par Stéphane Rotenberg, a été remportée par David Gallienne candidat de la brigade d'Hélène Darroze. Mais Philippe Etchebest, Paul Pairet et Michel Sarran sont prêts à en découdre pour prendre leur revanche cette année !



Hélène Darroze

Hélène Darroze est à la tête de 2 établissements parisiens, le restaurant "Jôia" ouvert en septembre 2018 et le restaurant "Marsan" rouvert en mai 2019 et qui vient d'obtenir sa 2^e étoile au Guide Michelin en 2021. À Londres, elle est aux commandes depuis 2008 des cuisines de "The Connaught Hôtel" prestigieux établissement du quartier de Mayfair où elle y a décroché 2 étoiles au guide Michelin.

Son restaurant "Jôia" propose des menus à la vente à emporter en livraison à Paris ou en en petite couronne. Des plats de saison, savoureux et réconfortants qui ont déjà fait leur preuve.

Les formules sont conditionnées froides, à réchauffer à la maison. <https://joiahelenedarroze.bonkdo.com/fr/clickandcollect/>

Hélène Darroze a aussi lancé son offre de burgers à la fenêtre et en livraison, disponible sur Uber Eats et Deliveroo.



Philippe Etchebest

Chef étoilé et meilleur ouvrier de France, le Chef Etchebest s'établit à Bordeaux. Il y a 6 ans, il ouvre la brasserie "Le Quatrième Mur" située dans l'enceinte du Grand Théâtre de Bordeaux et deux années plus tard, le Chef Etchebest inaugure "la Table d'Hôtes" avec laquelle il obtiendra une étoile au Guide Michelin. Depuis le 29 octobre 2020, le Quatrième Mur s'invite à la maison avec des menus à emporter ou en livraison dans la ville du Chef.



Paul Pairet

Paul Pairet est reconnu comme le chef le plus innovant de sa génération. Il a d'ailleurs été élu "Meilleur restaurateur au monde" en 2018 et est chef 3 étoiles avec son restaurant "Ultraviolet" à Shanghai. Cet établissement est notamment dans la liste des 50 meilleurs du monde des "World's 50 Best" depuis 2015.



Michel Sarran

Michel Sarran s'installe en 1995 à Toulouse et ne tarde pas à décrocher une 1^{re} étoile au Guide Michelin, avant d'en ajouter une 2^e en 2003. En 2017, il est nommé "Officier des Arts et des Lettres" et "Chevalier du Mérite Agricole". En novembre 2017, il ouvre un nouvel établissement, "Ma Biche sur le Toit" situé sur le toit des Galeries Lafayette de Toulouse ! Fin 2020, Michel Sarran ouvre Croq' Michel, un concept de restauration rapide autour du croque-monsieur, avec ses filles Emma et Camille.



TOP CHEF : LES GRANDS DUELS EN 2^E PARTIE DE SOIRÉE

PRÉSENTÉ PAR STÉPHANE ROTENBERG ET FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY

Cette année, François-Régis Gaudry, célèbre critique gastronomique et grand amoureux des produits de nos régions, a choisi de réunir les gagnants de l'édition passée des "Grands Duels" pour qu'ils affrontent les anciens candidats de la dernière saison de Top chef ! Pierre Augé contre David Gallienne, Guillaume Sanchez contre Adrien Cachot, Kelly Rangama contre Justine Piluso, Victor Mercier contre Mory Sacko... Les gagnants des "Grands Duels" vont tout faire pour conserver leur titre contre de nouveaux adversaires !

Tous ces cuisiniers renommés et talentueux vont donc s'affronter pour sublimer les meilleurs produits de nos régions. Leur objectif : les sublimer au centre de plats gastronomiques et réaliser les assiettes les plus gourmandes pour émerveiller ceux qui connaissent ces produits mieux que personne, leurs producteurs. Mais pour remporter ces duels, les candidats devront aussi rivaliser de créativité pour épater François-Régis Gaudry, le critique gastronomique le plus exigeant qui soit !

Cette saison également dans "Top Chef : les Grands Duels", des émissions spéciales "Régions" : dans ces émissions événementielles, des anciens candidats de Top Chef viendront représenter leur région et défendre leur terroir. Sur une épreuve, ils vont imposer à leur adversaire un produit tiré du patrimoine gastronomique de leur région,



produit qu'ils connaissent par cœur et sur lequel il vont challenger leur adversaire ! Qui va remporter ce duel sur ce terrain culinaire qu'il maîtrise à la perfection ? Qui, au contraire, va se faire battre par un candidat issu d'une autre région ? Enfin, et fait important, chaque semaine, François-Régis Gaudry partagera ses recettes préférées. En 20 ans de journalisme gastronomique et avec toutes les tables qu'il a eu à la chance de visiter, François-Régis Gaudry

s'est vu transmettre les astuces de chefs qu'il a à son tour envie de faire découvrir ! En véritable passeur de savoir-faire culinaire, à partir des produits sur lesquels s'affrontent les candidats, il vous expliquera comment réaliser des plats très simples et pourtant très savoureux comme, entre autres, le reblochon au four cher à Marc Veyrat ou le poulet à l'estragon familial d'Anne-Sophie Pic...



TOP CHEF : LES MEILLEURS MOMENTS EN 3^E PARTIE DE SOIRÉE

En 12 ans, Top chef a littéralement bousculé le monde la gastronomie : depuis 2010, le concours a révélé plus de 150 candidats, dont une vingtaine sont aujourd'hui étoilés, des cuisiniers de talents qui ont proposés des recettes toujours plus originales : entrées, plats, desserts, chaud, froid, en salé ou en sucré, ce ne sont pas moins de 1500 recettes audacieuses et créatives qui ont été réalisées dans plus de 400 épreuves !

Avec ses 130 épisodes pour une durée qui dépasse les 300 heures de programme, Top Chef vous a fait vivre des émotions incroyables au fil des ans : Dans "Top Chef, les Meilleurs moments", redécouvrons ensemble les séquences les plus mémorables du concours, les recettes les plus incroyables, les candidats les plus emblématiques, leurs plus grands fous rires et leurs plus grosses déceptions, mais aussi les plus gros coups de cœur du jury sans oublier leurs plus gros coups de gueule ! Bref, tous ses moments intenses qui ont marqué le concours depuis sa création. Chaque semaine, Stéphane Rotenberg proposera ainsi 3 classements thématiques pour revenir sur tous ses instants inoubliables.



TOP CHEF, UN RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE...

"Top Chef" est aujourd'hui une marque extrêmement forte, un vrai rendez-vous comme il en existe assez peu en télévision et qui continue à progresser en audience.

LA SAISON 11 DE L'ÉMISSION A ENREGISTRÉ UN EXCELLENT BILAN :
17% en 4+, 26% en FRDA-50, 26% en -50 ans et 3.9M° tisp

Meilleure saison historique auprès des -50 ans

Meilleure saison en audience / FRDA-50 depuis 8 ans

Meilleure saison auprès de l'ensemble du public depuis 7 ans

M6 s'est classée leader 4+ / -50 ans sur l'ensemble de la salve

TOP CHEF SE DÉCLINE SUR 6play AVEC "LES RESTAURANTS LES PLUS EXTRAORDINAIRES" ...

Ultras-crétifs, **Merouan** part à la découverte des tables les plus extraordinaires de France : goûts inédits, modes de cuisson inventifs, services hallucinants, menus déroutants... Il va se rendre sur place pour aller rencontrer les chefs, découvrir leurs univers et déguster leurs plats. Dans cette nouvelle série documentaire, Top Chef vous offre encore plus d'originalité, de créativité, de révolution culinaire et de folie.

Top Chef : les restaurants les plus extraordinaires, disponible bientôt sur 6play.



Fort de son engagement pour valoriser la gastronomie, le Groupe POMONA s'associe au programme "Top Chef" en tant que partenaire professionnel. À ce titre, il fournit à travers ses réseaux TerreAzur, PassionFroid et EpiSaveurs les produits alimentaires nécessaires aux épreuves du concours, auxquelles participent les candidats professionnels.

groupe pomona



TerreAzur
groupe pomona



PassionFroid
groupe pomona



EpiSaveurs
groupe pomona



PRODUCTION

Studio 89 Productions

PRÉSENTATION

Stéphane Rotenberg

DIRECTION GÉNÉRALE

Florence Duhayot
Stéphane Rak
Bertrand Delmas

DIRECTEUR DE PROGRAMMES

Romuald Graveleau

PRODUCTRICE

Tiphaine Gauchet



**DIRECTION DE LA COMMUNICATION
RELATIONS PRESSE**

Julie Gressani - 01 41 92 58 49 - jgressani@m6.fr
Florine Barrois - 07 72 34 07 07 - florine.barrois@m6.fr
Marie Paumier - mpaumier@m6.fr

 <https://www.facebook.com/topchef.m6>

 <https://www.instagram.com/topchefM6/>

 #TopChef

