



SAISON 10

À PARTIR DU MERCREDI 6 FÉVRIER À 21:00 SUR 



ALEXIA DUCHÊNE

PARCE QUE LA CUISINE N'EST PAS QU'UNE
QUESTION DE TECHNIQUE
23 ANS – PARIS (75)
SECOND DE CUISINE CHEZ PASSERINI

Avant de travailler pour ce restaurant italien où le chef fut élu chef de l'année par le Fooding en 2017, Alexia a notamment collaboré pour le Paris Pop Up à Cannes et Arles, au Fera at Claridge's et Frenchie Covent Garden à Londres ou encore au Taillevent à Paris. Moitié anglaise, moitié française, Alexia se lance dans l'aventure Top Chef pour prouver que la cuisine n'est pas qu'une question de technique : "La cuisine c'est une question de sensibilité, de toucher les gens et je ne pense pas qu'on ait besoin de technique pour ça, ta brunoise elle sera pas meilleure que moi parce qu'elle sera mieux coupée !"

Son univers culinaire : une cuisine d'émotion, une cuisine moderne, basée sur le goût, dans laquelle chaque herbe est réfléchi. Sa cuisine est acidulée et souvent surprenante !



ANISSA BOULESTEIX

UNE JEUNE FEMME COMPÉTITRICE
26 ANS – NANTES (44)
SOUS-CHEF DE PALACE 5 ÉTOILES

Sous-chef depuis 2 ans dans de nombreux palaces 5 étoiles tels que Les Aïrelles à Courchevel et le Pan Deï Palais à Saint Tropez, elle gère des brigades de 20 personnes en moyenne. Anissa a une véritable âme de compétitrice et pratique le basket-ball à haut niveau ce qui lui permet d'avoir un mental d'acier. Si elle fait Top Chef c'est pour gagner ! Cette jeune femme au caractère bien trempé ne s'en cache pas...

Son univers culinaire : une cuisine franco-méditerranéenne, moderne et design. Anissa apporte beaucoup de soin à ses dressages bien souvent artistiques.



BAPTISTE RENOUARD

UN CANDIDAT TECHNIQUE ALLIANT DE FAÇON
AUDACIEUSE TRADITION ET MODERNITÉ
27 ANS – CHATOU (78)
CHEF DE SON RESTAURANT "OCHRE"
(RUEIL-MALMAISON).

Anciennement chef du restaurant Jacques Faussat dans le 17^{ème} arrondissement de Paris, Baptiste n'a travaillé que pour des restaurants étoilés dont 5 ans chez un chef qui l'a beaucoup inspiré : Joël Robuchon. Son expérience en fait un candidat particulièrement redoutable.

Son univers culinaire : une cuisine de base classique française mais modernisée, naturelle, végétale, et ses associations sont souvent audacieuses. Un peu artiste dans l'âme, chacun de ses plats raconte une histoire et il s'inspire de tout pour créer : la nature, la peinture, ou même la musique !



DAMIEN LAFORCE

**POUR UNE CUISINE AUTHENTIQUE
PLUS RESPONSABLE
23 ANS – LILLE (59)
CHEF**

Pendant 5 ans, Damien a été second chez Florent Ladeyn, finaliste et révélation de Top Chef 2013 aujourd'hui auréolé d'une étoile. Puis Damien a pris la tête du Sébastopol à Lille où il a reçu le prix de Jeune Talent Gault et Millau 2018. Son rêve ? Ouvrir un restaurant respectueux de l'environnement.

Son univers culinaire : il défend la cuisine du Nord, les produits du terroir et milite pour une cuisine plus responsable. Il fait par exemple ses propres cueillettes pour réaliser ses recettes et n'est jamais plus heureux qu'au milieu de la nature ! C'est d'ailleurs pour faire passer ce message qu'il a souhaité participer à Top Chef.



FANNY AIMERITO

**UNE MARSEILLAISE PLEINE D'ÉNERGIE !
26 ANS – MARSEILLE (13)
SECOND DE CUISINE**

Marseillaise, Fanny a toujours travaillé au restaurant "Une table au Sud" dans lequel elle a pu gravir les échelons en passant d'apprentie à second de cuisine en seulement 5 ans. Son chef, Ludovic Turac est un ancien candidat de Top Chef. Maman d'un petit garçon de 2 ans prénommé Raphaël, Fanny déborde d'énergie et a un tempérament de feu !
"On me surnomme la Philippe Etchebest avec des boucles d'oreilles".

Son univers culinaire : sa cuisine est méditerranéenne, elle adore travailler le poisson et les épices et connaît bien les codes de la cuisine étoilée.



FLORIAN BARBAROT

**UN SPORTIF COMPÉTITEUR QUI NE COMPTE
PAS LAISSER PASSER SA CHANCE
27 ANS – LES DAMPS (27)
CHEF ADJOINT À L'"AUBERGE DE LA POMME",
(1 ÉTOILE)**

Depuis 2 ans chef adjoint dans un restaurant étoilé, Florian n'a travaillé que dans des établissements prestigieux comme l'Auberge de l'III (3 étoiles au Michelin) avec le chef Haerberlin ou encore à New York avec le chef Daniel Boulud (2 étoiles au Michelin). Grand sportif, Florian est compétiteur, travailleur, et ne compte pas laisser sa place dans le concours. Séducteur dans l'âme, il prend soin de lui comme de ses assiettes :
"Ce n'est pas parce qu'on fait attention à son physique et qu'on a une gueule qu'on n'est pas sérieux et bon en cuisine"

Son univers culinaire : sa cuisine est technique, surprenante et de caractère, tout en respectant les codes des restaurants étoilés.



GUILLAUME PAPE

UN BRETON QUI AIME LES TRADITIONS
27 ANS – BREST (29)
CHEF

Fils et petit-fils d'agriculteurs, il a pu travailler auprès de grands chefs étoilés comme Olivier Bellin et est aussi à l'aise en cuisine qu'en pâtisserie. Aujourd'hui chef dans un grand restaurant en Bretagne, il travaille avec sa compagne Marlène.

“La gastronomie française c'est l'art par excellence ! On rayonne dans le monde entier grâce à elle et il ne faut pas la perdre ! La France c'est Bocuse, la Tour Eiffel et la baguette”

Son univers culinaire : il défend une cuisine lisible où le produit est au centre de l'assiette.



IBRAHIM KHARBACH

UN PROFIL ATYPIQUE PASSIONNÉ
PAR LA CUISINE
33 ANS – BRUXELLES (BELGIQUE)
CHEF RÔTISSEUR – “LE BOZAR” (1 ÉTOILE)

Après des études scientifiques et après avoir fait polytechnique, Ibrahim s'est découvert une vraie passion pour la cuisine ! À tel point qu'il a décidé de changer de vie et de se lancer corps et âme dans ce métier. Cela fait maintenant 10 ans qu'il ne travaille que dans des restaurants étoilés en Belgique. Marié, père d'un enfant, il vit sa passion à 1000% et donne tout pour faire plaisir à ceux qui goûtent ses assiettes. Que ce soit par son parcours ou sa personnalité, Ibrahim est un candidat atypique qui ne laisse personne indifférent.

“Il n'y a pas deux ibra ! Ibracadabra Top Chef c'est parti !”

Son univers culinaire : les bases de la grande cuisine étoilée française avec une touche un peu épicée !



MAËL DUVAL

UN JEUNE TALENT QUI VEUT
CRÉER LA SURPRISE
20 ANS – GUER (56)
SECOND – L“AUBERGE TIEGEZH” (1 ÉTOILE)

À seulement 20 ans, Maël est déjà second d'un chef étoilé. Jeune talent, son chef actuel a repéré sa créativité, et c'est d'ailleurs lui qui l'a poussé à s'inscrire à Top Chef. Souriant, attachant et surtout passionné, Maël veut prouver qu'il peut se confronter aux chefs les plus expérimentés et créer la surprise. “À 10 ans, je regardais Top Chef à la télé, c'est un rêve pour moi de pouvoir y participer !”

Son univers culinaire : la haute gastronomie. Sa cuisine est précise et contemporaine.



MARIE-VICTORINE MANOA

UNE ENFANT DES CUISINES

26 ANS – TASSIN LA DEMIE LUNE – (69)
CHEF DE SON RESTAURANT – “LE MERCIÈRE”
(LYON)

Marie-Victorine a grandi dans les cuisines du restaurant de son père, figure des bouchons lyonnais. Elle a travaillé à New York, au Brésil ou encore au Danemark. Déterminée et battante, elle se donne les moyens d'atteindre ses objectifs. Aujourd'hui Marie-Victorine a racheté le fonds de commerce du restaurant de son père et espère perpétuer l'entreprise familiale.

“J’ai passé plus de temps en cuisine qu’à la maison. C’était naturel pour moi de faire de la cuisine. La cuisine fait partie de moi, je vis cuisine, je dors cuisine”. “Il est important pour moi qu’une assiette soit délicieuse avant d’être jolie”.

Son univers culinaire : sa cuisine est moderne, technique et d’inspiration Lyonnaise. Marie-Victorine aime travailler les légumes, le végétal et met l’accent sur le goût.



MEROUAN BOUNEKRAF

LA CUISINE EST SON TERRAIN DE JEU PRÉFÉRÉ

28 ANS – ASNIÈRES-SUR-SEINE (92)
CHEF – “HÔTEL LE METROPOLITAN” (4 ÉTOILES)

Merouan est passé dans beaucoup de maisons étoilées (Le Bristol, L’Auberge des Saints Pères à Aulnay-sous-Bois (1 étoile), L’escargot 1903 à Paris (1 étoile)), et a travaillé d’arrache-pied pour acquérir le savoir-faire qu’il a aujourd’hui. Compétiteur et ambitieux, Merouan compte bien aller le plus loin possible dans le concours. “Pour moi la cuisine c’est pas un métier, c’est un combat, un sport de haut niveau, c’est une mentalité. La cuisine c’est une religion et j’en suis le gourou”

Mais que ce soit dans la vie ou en cuisine, avec Merouan, on ne s’ennuie jamais, ce chef a toujours le mot pour rire : “J’aime bien faire le clown, j’ai toujours été comme ça, la cuisine c’est un terrain de jeu pour moi !”

Son univers culinaire : cuisine classique respectant les codes des étoilés, modernisée, technique et contemporaine.



SAMUEL ALBERT

À LA RECHERCHE DE LA PERFECTION

30 ANS – TOKYO (JAPON)
CHEF À L’AMBASSADE DE BELGIQUE À TOKYO

Samuel a beaucoup voyagé et a notamment travaillé à Londres, à Melbourne ou encore à Shanghai. Mais c’est à Tokyo qu’il officie actuellement en tant que chef privé de l’ambassadeur. Pour lui, Top Chef représente l’excellence des concours.

“Tout est minutieux, je ne sors pas une assiette si tout n’est pas comme je veux et si tout n’est pas parfait”

Son univers culinaire : une cuisine éclectique, précise et minutieuse. Toujours dans sa quête d’excellence, il aime travailler les produits nobles, surprendre ses invités et associer les saveurs de différents pays. Ses dressages sont millimétrés.



SÉBASTIEN OGER

UNE CUISINE SPECTACLE
30 ANS – NAMUR (BELGIQUE)
CHEF PRIVÉ HOME COOKING EXPÉRIENCE
“O’2 SENS” (BELGIQUE)

Après plusieurs années d’expérience dans des restaurants étoilés de Belgique, Sébastien a choisi de devenir indépendant ! Il est aujourd’hui chef privé et apporte la gastronomie étoilée auprès de particuliers. Il est aussi le chef privé d’un grand centre événementiel à Bruxelles et organise des repas pour parfois plusieurs centaines de personnes.

Son univers culinaire : Sébastien aime la cuisine spectacle, il n’hésite pas à se servir d’azote liquide pour en mettre plein la vue à ses convives ! Il apporte beaucoup de soin à ses dressages et propose une cuisine toujours très juste.



CAMILLE MAURY

LA GAGNANTE D’OBJECTIF TOP CHEF
20 ANS – SAINT-VALÉRY-EN- CAUX
(76)



Camille sort juste de l’école ! Après le lycée hôtelier, elle a fait un bac technologique et un BTS hôtellerie-restauration, option art de la table. Elle a décroché sa place dans la brigade de Philippe Etchebest sans passer les épreuves de sélection Top Chef et souhaite à présent montrer que toute femme peut réussir en cuisine. Ses autres challenges seront de rendre fier Philippe Etchebest et de montrer qu’elle peut avoir le même niveau que les autres dans la compétition ! Cette femme qui a toujours le sourire est très déterminée. C’est une vraie battante.

Son univers culinaire : une cuisine féminine qui va à l’essentiel.



PAUL DELREZ

REVENIR DERRIÈRE LES FOURNEAUX
27 ANS – BRUXELLES (BELGIQUE)
CHEF DE SES DEUX RESTAURANTS
“LA GUINGUETTE EN VILLE”,
“LA MAISON BLANCHE”

Paul est à 27 ans déjà patron de deux restaurants en Belgique ! Il a obtenu plusieurs récompenses notamment pour ses fameuses croquettes dont il multiplie les variations. Sa croquette aux crevettes est recherchée par tous les gourmands de Bruxelles ! Mais en gérant deux affaires, Paul passe moins de temps derrière les fourneaux, c’est pourquoi il participe à Top Chef :

“Je fais Top Chef pour retrouver l’amour de la cuisine et pour vibrer à nouveau ! Et puis j’ai besoin d’un petit coup de pied au cul pour de nouvelles créations”

Son univers culinaire : une cuisine de produits, généreuse, raffinée avec des goûts subtils et étonnants !



**DIRECTION DE LA COMMUNICATION
RELATIONS PRESSE**

Julie Gressani - 01 41 92 58 49 - jgressani@m6.fr
Adrien Bosch - 01 41 92 66 68 - adrien.bosch@m6.fr