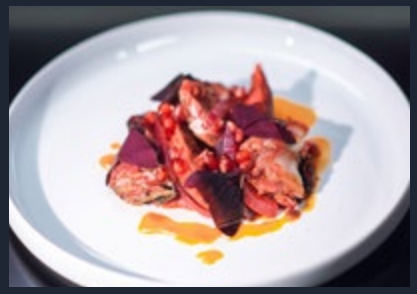
SAISON 14

PRÉSENTÉ PAR **STÉPHANE ROTENBERG**

TOUS LES MERCREDIS À PARTIR DU 1er MARS À 21:10

PARCE QUE LA GRANDE CUISINE SE RENOUVELLE TOUS LES JOURS,
TOP CHEF EN FAIT DE MÊME
AVEC UNE SAISON TOTALEMENT INÉDITE.



Les nouveautés de cette saison

Une cuisine gastronomique accessible et moderne

–

Des épisodes plus courts : l'épreuve de la dernière chance disparait !

–

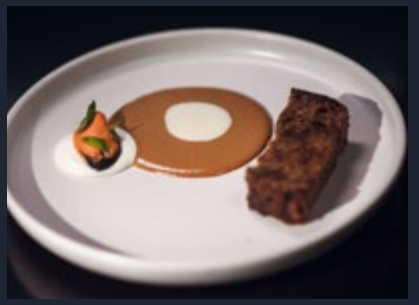
Un nouveau défi pour Hélène Darroze

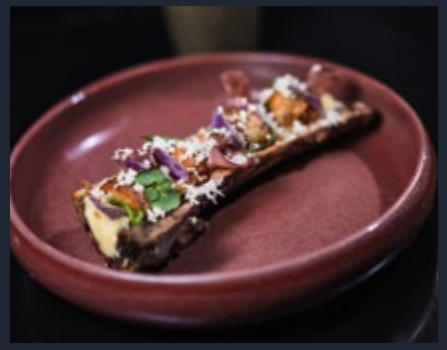
–

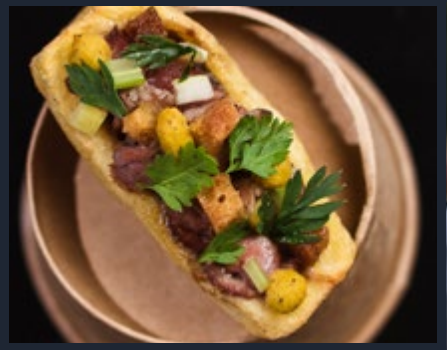
De nouvelles épreuves inédites et revisitées

–

16 candidats talentueux à forte personnalité



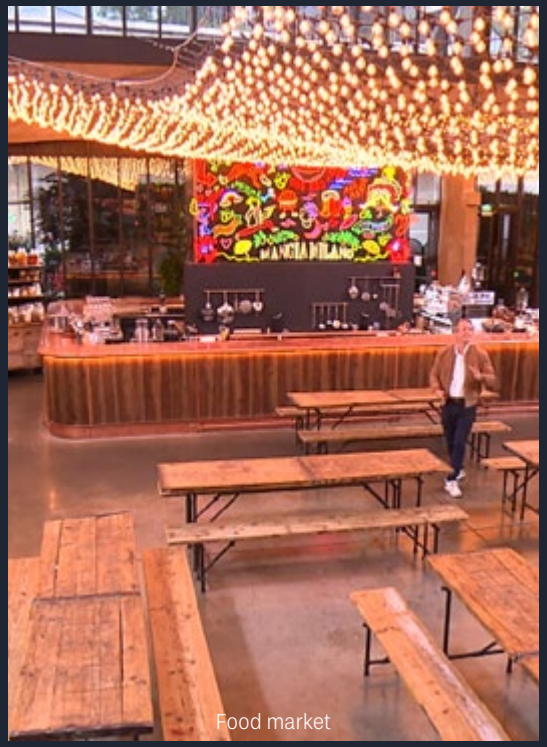




4 FLASHS
AVENGERS

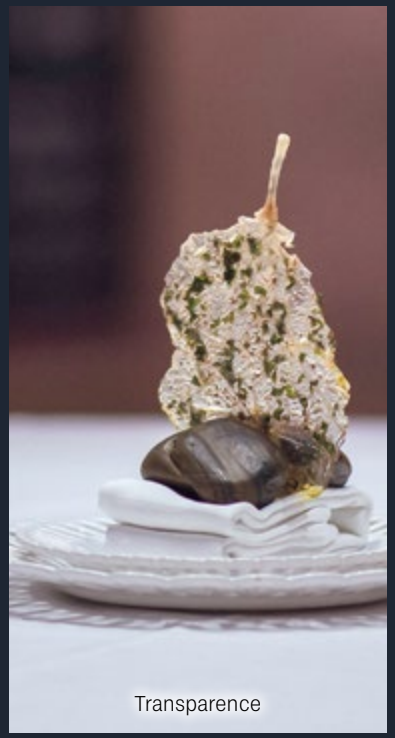
TOP CHEF SAISON 14...
UNE GASTRONOMIE OMNIPRÉSENTE

Aujourd'hui la gastronomie se démocratise et les grands chefs souhaitent la rendre accessible au plus grand nombre. Ils mettent donc leur talent dans tous les univers culinaires : street food, bistrots, tables étoilées, boulangerie... Hélène Darroze, Philippe Etchebest, Glenn Viel et Paul Pairet vont ainsi challenger les candidats dans des univers très différents.


Food market

Hologramme de Sébastien Tantot

Les plats de l'enfance


Transparence

Illusions culinaires

Illusions culinaires

CHAQUE SEMAINE UN THÈME CULINAIRE DIFFÉRENT

Les candidats vont devoir se surpasser pour répondre aux challenges des chefs. Toutes les semaines, une épreuve différente :

- Révolutionner la cuisine de rue dans le plus grand food market d'Europe
- Défier la technique des Meilleurs Ouvriers de France
- Cuisiner des produits ordinaires et les rendre extraordinaires
- Entrer dans la peau d'un chef de palace pendant 24 heures
- Réaliser des illusions culinaires
- Faire un menu gastronomique le plus économique

TOP CHEF SAISON 14...
UN ÉVÉNEMENT BOUSCULE LE CONCOURS

UN DÉFI INÉDIT POUR HÉLÈNE DARROZE :

Après 3 victoires de suite, Hélène Darroze se lance un défi : remporter le concours avec un candidat précédemment éliminé. Au fil des épisodes, le candidat sortant affrontera le candidat qui a été éliminé la semaine précédente. Le dernier en lice gagnera la fameuse manchette de la brigade rouge d'Hélène Darroze et ensemble, ils intègreront le concours en quart de finale.
Le concours parallèle, **La brigade cachée,** sera diffusé en deuxième partie de soirée à partir du mercredi 8 mars et sera présenté par Stéphane Rotenberg.

DES ÉPISODES PLUS COURTS : L'ÉPREUVE DE LA DERNIÈRE CHANCE DISPARAIT !

La compétition se corse et les candidats n'auront pas le droit à l'erreur. Dans cette nouvelle saison, les émissions seront plus courtes, ils n'auront que deux épreuves pour briller :
- Une première épreuve qualificative pour gagner sa place pour la semaine suivante.
- Une seconde épreuve éliminatoire dans laquelle un candidat quittera le concours.

DE NOUVELLES ÉPREUVES INÉDITES ET REVISITÉES

LA BOITE BLANCHE :

Yann Couvreur va déguster les plats des candidats dans un lieu de dégustation inédit, dans lequel ses 5 sens seront bouleversés : la boite blanche.

COMPÉTITION AVEC LES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE :

Les candidats vont devoir battre les MOF comme Emmanuel Renaut ou Christophe Raoux, sur des défis techniques.

LA BOITE NOIRE :

Les chefs se sont fait piéger par Pascal Barbot avec un plat qui s'apparente à de la viande, mais qui est 100% végétarien.

QUI PEUT BATTRE PHILIPPE ETCHEBEST ? :

Le Chef triplement étoilé aura la lourde tâche de faire apprécier les légumes verts à des enfants, mais aussi à un chef étoilé.

TERRE ET MER INCROYABLE :

Alexandre Mazzia *** et David Toutain** aiment jouer avec la notion la plus périlleuse en cuisine : l'équilibre des saveurs. Ils vont donc demander aux candidats de les surprendre avec un terre-mer : aussi bien par les jeux de textures, par le choix de leur association ou bien par une forme inédite de dressage !

DE NOUVELLES ÉPREUVES INÉDITES ET REVISITÉES

LE KEBAB GASTRONOMIQUE :

Les candidats vont devoir réaliser une version gastronomique de ce sandwich que tout le monde connaît et éblouir le seul chef étoilé qui propose un kebab gastronomique à sa carte : Assaf Granit. Ils seront également jugés par Mina Soundiram, journaliste culinaire, qui est une spécialiste du kebab.

RÉVOLUTIONNER LA STREET FOOD :

Dans le plus grand food market d'Europe, nouveau lieu de la scène culinaire, où l'on trouve de la street food, la cuisine que l'on consomme sur le pouce avec les mains, les candidats vont devoir révolutionner cet univers culinaire avec Guillaume Sanchez.

LA GUERRE DES RESTAURANTS :

Une surprise de taille attend nos candidats ! Cette année Philippe Etchebest, Paul Pairet et Glenn Viel forment secrètement une équipe et prennent part à la compétition pour tenter d'ouvrir leur restaurant.

LES PLAISIRS COUPABLES DES FRANÇAIS :

Dans la vie, on a tous au moins un plaisir coupable qu'on a du mal à assumer. Les candidats vont devoir transformer les 3 plus grands plaisirs coupables des Français : le fromage fondu, les frites et la sauce avec du pain en créations gastronomiques et gourmandes avec François-Régis Gaudry, Joey Starr, Pablo Mira et Nora Hamzawi !

LE MENU GASTRONOMIQUE LE MOINS CHER :

Le mot gastronomique peut-il rimer avec économique ? Les candidats vont devoir utiliser des produits ordinaires pour créer des plats extraordinaires avec Fanny Rey*, Christophe Coutenceau***, Arnaud Lallement*** et Frank Putelat**.

LA PHOTO CULINAIRE :

Aujourd'hui plus que jamais on mange avec les yeux ! C'est l'un des secrets de longévité d'Éric Fréchon*** et Christian Le Squer***. Ces deux légendes vont demander aux candidats de réaliser une assiette au visuel très impactant pour être photographiée par un célèbre magazine culinaire.

16 CANDIDATS TALENTUEUX À FORTE PERSONNALITÉ...

Cuisines très marquées, personnalités atypiques, les 16 candidats de cette nouvelle saison vont vous surprendre. Venus des 4 coins du monde, ils évoluent tous dans des univers très différents et vont marquer les esprits.

LES CANDIDATS DEVRONT RÉPONDRE AUX DÉFIS LANCÉS PAR LES PLUS GRANDS CHEFS AU MONDE...

“Spectaculaire, c’est du pur théâtre je ne m’y attendais pas !”

Jordi Roca***

“Je suis allé manger dans beaucoup de restaurants étoilés, ça franchement c’est exceptionnel, vous amenez ce candidat devant moi et je lui saute dans les bras.”

Julien Dugour

“Super dessert, ça c’est digne de Top Chef !”

Pierre Gagnaire***

Alexandre Mazzia ***

Fanny Rey *

Christian Le Squer***

Pierre Gagnaire

Christopher Coutanceau***

Nina Metayer

Stéphanie le Quellec**

Assaf Granit

OLIVIER NASTI**
Chef de l’année 2023 pour le Gault & Millau + Gault & Millau d’or + Gault & Millau d’or Région Grand Est

ARNAUD LALLEMANT***
2e meilleur restaurant du Monde selon la liste, Chevalier Ordre National du Mérite, considéré par ses pairs comme le “maestro de la sauce”

SÉBASTIEN TANTOT*
Révélation 2022 Omnivore

JÉRÔME BANCTEL**
Gault & Millau d’or 2022

NINA MÉTAYER
Pâtissière de l’année 2016 et 2017

CHRISTOPHER COUTANCEAU***
3 étoiles et 1 étoile verte

ASSAF GRANIT
Seul chef israélien étoilé en France. Chef du Kitchen Nightmare en Israël. Son restaurant Shabour est classé parmi les 3 meilleurs établissement de Paris

CHRISTIAN LE SQUER***
Fête ses 20 ans de 3 étoiles

ÉRIC FRECHON***
Plus de 20 ans à la tête du Bristol, et 3 étoiles depuis 15 ans

DAVID TOUTAIN**
2 étoiles et 1 étoile verte

ALEXANDRE MAZZIA***
Chef de l’année 2021

FANNY REY*
Cheffe étoilée au Guide Michelin depuis 2017, finaliste de la saison 2 de Top Chef

YANN COUVREUR
Un des pâtissiers les plus talentueux au monde

STÉPHANIE LE QUELLEC**
Vainqueur de la saison 2 de Top Chef, rare femme à avoir obtenu deux étoiles au Guide Michelin

JORDI ROCA***
Meilleur pâtissier du monde 2014, le restaurant des frères Roca est “Best of the Best” par le 50 best,

PIERRE GAGNAIRE***
Chef aux 5 étoiles,
16 restaurants dans le monde, élu “plus grand chef étoilé du monde” en 2015

EN FRANCE, ON EST 68 MILLIONS DE CRITIQUES CULINAIRES, MAIS DÈS LE 1er MARS, ILS NE SERONT PLUS QUE 4 POUR JUGER LES NOUVEAUX ESPOIRS DE LA CUISINE FRANÇAISE

La dernière saison de Top Chef, orchestrée par Stéphane Rotenberg, a été remportée par Louise Bourat candidate de la brigade d'Hélène Darroze. Cette année, Philippe Etchebest, Paul Pairet et Glenn Viel sont prêts à en découdre pour faire gagner leur brigade !

HÉLÈNE DARROZE

En février 2021, Hélène Darroze a réussi l'exploit de passer de trois à cinq étoiles Michelin (2 étoiles pour son restaurant "Marsan par Hélène Darroze" à Paris et 3 étoiles à Londres pour son restaurant "Hélène at The Connaught"). En 2022, elle obtient une étoile pour "Hélène Darroze à Villa La Coste" qu'elle a ouvert dans le palace provençal quelques mois plus tôt. Elle est également à la tête de "Jòia par Hélène Darroze", restaurant bistronomique ouvert en 2018, où cuisine goûteuse et gourmande se marie à une ambiance joyeuse et festive. Début mars 2023, Hélène Darroze ouvrira "Jòia Bun" à Paris, un restaurant consacré aux burgers.

PHILIPPE ETCHEBEST

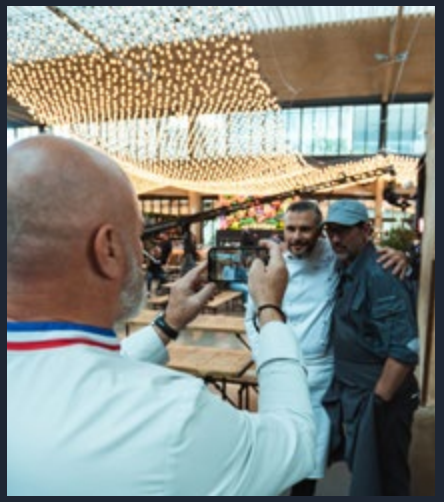
Chef étoilé et meilleur ouvrier de France, le Chef Philippe Etchebest s'établit à Bordeaux. Il y a 7 ans, il ouvre la brasserie "Le Quatrième Mur" et deux ans plus tard, il inaugure "la Table d'Hôtes" (au sein même des cuisines du "Quatrième Mur") avec laquelle il obtient une étoile au Guide Michelin. Depuis le 21 décembre 2021, le Chef compte une nouvelle adresse dans sa ville de cœur : "Maison Nouvelle". Son programme Mentor est disponible en ligne et dans son ouvrage "Cuisinez bien accompagné avec ma méthode Mentor", un programme gratuit pour apprendre à cuisiner chez soi comme un professionnel.

PAUL PAIRET

Chef 3 étoiles au Michelin, Paul Pairet est reconnu comme l'un des chefs les plus innovants de sa génération. Il dirige aujourd'hui quatre restaurants à Shanghai : Mr & Mrs Bund, Polux, Charbon ainsi que l'Ultraviolet***, restaurant triplement étoilé depuis 2017. Il vient d'ouvrir "Nonos" & "Comestibles" par Paul Pairet à Paris, un simple Grill rétro flanqué d'un deli, qui marque un retour aux sources pour le Chef qui signe ainsi sa première carte en France et en Europe depuis les années 2000.

GLENN VIEL

Depuis 2015, Glenn Viel est aux commandes des cuisines de l'Oustau de Baumanière*** qui a obtenu ses 3 étoiles en 2020. Il apporte toute sa créativité et sa sensibilité à la carte, revisitant les classiques de la maison et proposant ses nouvelles créations dans le respect des traditions. Il a été élu "Chef de l'année 2020" par ses pairs, à l'occasion de la 34e édition des Trophées du magazine "Le Chef". En janvier 2020, Glenn Viel et ses équipes ont également reçu la distinction de la "Gastronomie Durable" décernée par le Guide Michelin récompensant ainsi l'engagement et les actions mises en place par 50 chefs de la gastronomie française qui œuvrent au quotidien pour une cuisine plus durable.

1:42: 10


TOP CHEF...
UN RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE

Plus qu'un concours culinaire, Top Chef est un rendez-vous incontournable pour des millions de Français. L**a saison 13 a enregistré un très bon bilan en réunissant toutes les semaines :**

16%
des 4+
–
28%
des FRDA-50 ans
–
34%
des 15/34 ans
–
3 millions
de téléspectateurs.

Cette saison a été la **2e meilleure saison historique auprès des -50 ans et des 15/34 ans**. Le lancement de cette saison a même battu des records historiques en réunissant **32% des FRDA-50 ans**.

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

TOP CHEF C’EST ÉGALEMENT UNE DIVERSIFICATION RÉUSSIE POUR LE GROUPE M6.

Avec le bistrot Top Chef à Suresnes (92), Stéphane Rotenberg invite à vivre une expérience immersive dans les décors de l’émission et à découvrir les plats de Chefs qui ont marqué le concours.
Chaque soir de diffusion de Top Chef, le bistrot Top Chef proposera de suivre le programme en live et de façon inédite en présence de Stephane Rotenberg et des candidats de cette nouvelle saison !
Un menu d’exception sera proposé pour l’occasion ainsi que des animations gustatives proposés par les candidats.

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
06 42 05 72 09 - jgressani@m6.fr
Florine Barrois
07 72 34 07 07 - florine.barrois@m6.fr
Cassandre Frizon
07 71 93 36 74 - cassandre.frizon@m6.fr

https://www.facebook.com/topchef.m6
https://www.instagram.com/topchefM6/
#TopChef

© JULIEN THEUIL / FRED STUCIN / PASCO&CO / PATRICK ROBERT /MARIE ETCHEGOYEN / LOUIS PREZEAU / M6 / CAPTURES D'ÉCRAN / M6

AVEC Konbini cuisineaz RTL