



TOP CHEF

PRÉSENTATION DES 16 CANDIDATS

TOUS LES MERCREDIS À PARTIR DU 1^{er} 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 disparaît !

—

Un nouveau défi pour Hélène Darroze

—

De nouvelles épreuves inédites et revisitées

—

16 candidats talentueux à forte personnalité



Albane Auvray

23 ANS, PARIS (ÎLE-DE-FRANCE)

Pour Albane, la cuisine a toujours été un moyen d'expression, mais en arrivant dans sa famille d'accueil à l'âge de onze ans, elle a appris à aimer et à travailler le produit, c'est donc naturellement qu'elle a suivi cette voie.

"Cette famille c'est quelque chose d'extraordinaire !"

Elle commence la cuisine dans une brasserie auvergnate avant de rejoindre "Le Clarence**" à dix-sept ans, puis le restaurant "Alan Geam*". Dès la fin de ses études, elle devient 1^{er} commis dans le prestigieux restaurant "Le Bristol***", puis passe rapidement demi cheffe de partie au tout autant prestigieux "Guy Savoy***". Mais la jeune Albane ne s'arrête pas là et continue de gravir les échelons. Au lendemain de ses vingt-et-un ans, elle devient sous cheffe du "Jardin des Carmes" puis du "Chiberta*". Après avoir travaillé dans de belles maisons, Albane part en Asie et se prend de passion pour la cuisine de rue. Pour elle, ce voyage signifie la découverte du bien-être et c'est ce voyage qui lui donne envie de se renseigner sur les bienfaits de la nourriture sur le corps et promouvoir un mode de vie plus

sain. En rentrant, elle suit alors une formation de naturopathe et développe son univers culinaire : la cuisine holistique. Albane est la même en cuisine qu'en dehors, elle ne passe pas inaperçue.

"Je rigole fort, je parle fort. Dès le matin, je soulais mes collègues avec mes blagues. Un jour mon chef m'a donné un oignon et depuis je ne cesse de l'avoir avec moi, c'est une boule d'énergie qui donne le sourire, c'est mon copain des moments solennels : Groot."

Avant Top Chef, Albane était cheffe exécutive au Nest Group, mais elle s'apprête aujourd'hui à commencer de nouveaux projets. Elle vient vivre l'aventure Top Chef pour pouvoir s'exprimer comme elle le souhaite et être elle-même sans se mettre de barrières, tout en ayant l'objectif de découvrir réellement son univers culinaire. Elle veut montrer qu'on peut avoir un passé difficile, un grain de folie et quand même atteindre l'excellence !

Univers culinaire : Albane a une cuisine d'instinct, avec une approche holistique, inspirée des règles de la naturopathie.



Victor Blanchet

24 ANS, PARIS (ÎLE-DE-FRANCE)

Natif d'Haïti, Victor a été placé en orphelinat avec sa grande sœur dès la naissance. Âgé à l'époque de deux ans, ils sont tous les deux adoptés par la même famille française. Grandissant en Mayenne et passionné d'athlétisme, top 15 de France, il se donne à fond dans ce sport.

À quinze ans il décide de débiter une formation en cuisine, un milieu aussi exigeant que l'athlétisme à haut niveau. Victor ne vit que pour gagner. À seulement vingt-trois ans, il n'a pas le temps et gravit les échelons à la vitesse de l'éclair. D'abord demi-chef de partie au restaurant gastronomique "Belle Rive" à Angers, il part ensuite chez "Ne/So*" de Guillaume Sanchez comme commis puis demi-chef de partie. Rapidement, il devient chef de

partie au "Castel Clara", hôtel 4* de Belle-Île-en-Mer, avant de revenir à Paris pour intégrer les cuisines du chef Alain Passard à "L'Arpège***" comme demi-chef de partie et au bout de seulement trois mois chef de partie rôtisserie !

"Je veux montrer que tous ces sacrifices commencent à porter leurs fruits"

Il rêve d'être l'un des plus jeunes chefs 3 étoiles de France. Victor vise l'excellence : les étoiles, gagner le concours. Il veut réussir Top Chef pour ses parents adoptifs et ses amis et ainsi les rendre fiers.

Univers culinaire : créatif et instinctif, Victor cherche encore son univers culinaire et espère le développer pendant son aventure.



Jean Covillault

25 ANS, PARIS, (ÎLE-DE-FRANCE)

Après une formation à l'institut Paul Bocuse, Jean a enchaîné les postes de chef de partie puis de sous-chef dans plusieurs établissements en Europe : France, Malte, Pays-Bas, Portugal. À l'âge de vingt-quatre ans, il prend son premier poste de chef de cuisine dans un hôtel 4 étoiles à Paris.

En Auvergne chez les Covillault, les grandes et belles tables sont la norme : six personnes, des bons plats et de la bonne humeur. C'est dans ce cadre convivial et animé que la passion de Jean pour la cuisine est née. Sa première école de cuisine a été au contact de sa grand-mère Mamily et de sa maman, qui lui transmettent la rigueur et le respect des bons produits. "Un cuisinier ça travaille proprement !" lui répétait sa grand-mère, anciennement responsable d'une école hôtelière. Au fil des repas de Noël et des anniversaires, sa passion devient vocation.

"Pas de chichi dans ma cuisine, je la veux colorée, simple et avec beaucoup de pep's !"

Jean, c'est la bonne humeur incarnée, toujours avec le sourire aux lèvres et une bonne blague à raconter. Sa cuisine est à son image, ancrée dans le terroir français, généreuse, conviviale, accessible avec une pointe d'humour. Selon lui, manger c'est avant tout un moment qui doit être partagé et rempli de bonne humeur. Challenger dans l'âme, Jean voit Top Chef avant tout comme une opportunité de se mesurer à des grands chefs et tirer son épingle du jeu, et ce, à tout juste vingt-cinq ans. Préparez-vous à voir à l'écran, un feu d'artifice made by JeanJean !

Univers culinaire : une cuisine de terroir, mais toujours colorée et fun !



Bérangère Fagart

33 ANS, PANTIN, (ÎLE-DE-FRANCE)

Après un diplôme de Mime Corporel Dramatique et différentes expériences, notamment dans le domaine de l'événementiel et de la musique, Bérangère décide de changer de route. Passionnée de cuisine depuis petite et suivant attentivement Top Chef tous les ans, elle décide de se diriger dans cette voie.

"J'aime faire plaisir et apporter du bonheur. C'est pour cela que j'aime la cuisine."

Autodidacte, elle décroche en 2015 un CAP cuisine qu'elle passe en candidat libre. Après avoir monté son entreprise de catering pour divers événements

et avoir assuré le poste de chef dans un restaurant parisien, elle ouvre en 2019 son premier restaurant "Sélune" à Paris.

Son crédo est de ne jamais rien gâcher. Pour Bérangère, le concours Top Chef est un véritable défi, celui de cuisiner avec d'autres chef.fe.s et d'apprendre des autres, elle qui n'a jamais eu cette occasion.

Univers culinaire : Bérangère apprécie faire de la cuisine éco-responsable, une cuisine engagée qui ne laisse pas de place au gaspillage.



Jérémie Falissard

40 ANS, MONTRÉAL (QUÉBEC)

Né en région parisienne d'une mère artiste et d'un père musicien, Jérémie a toujours été en contact avec un monde créatif. Ayant passé son enfance et adolescence dans le sud de la France, il connaît les grandes tablées familiales, copieuses, colorées, joyeuses et bruyantes ! Ayant eu une scolarité difficile, il se retrouve devant l'option de faire un apprentissage en fin de collège. Sa mère lui laisse le choix de différents métiers, dont la cuisine. Sa décision est évidente. Il se lance en tant qu'apprenti de cuisine dans un restaurant de Sainte-Maxime et gravit les échelons dans plusieurs restaurants entre le sud de la France, Paris et Londres. Jérémie se rend compte rapidement de la mentalité "à l'ancienne, stricte, dure et souvent ingrate" et au bout de quelques années, il décide d'arrêter. Il devient barman à Londres puis s'installe définitivement en 2005 à Montréal. En 2008, il y ouvre son propre restaurant et c'est quand son chef lui suggère fortement de reprendre les rênes de la cuisine que sa passion le rattrape.

"Ma spécialité ? Réinterpréter de bons vieux classiques français, tels que : la bouillabaisse, le coq au vin, la blanquette..."

Au cours des quatorze dernières années, il a ouvert deux pizzerias, un restaurant gastronomique, un bistrot ainsi que deux bars à cocktails.

"Mes produits préférés sont les fruits de mer, la volaille et les champignons sauvages."

Acharné de travail, Jérémie ne s'arrête jamais. Dès qu'il a quelques jours de vacances, il va faire des stages dans divers établissements à travers différents pays, de la cuisine de rue aux restaurants gastronomiques. Cela fait aujourd'hui dix-huit ans qu'il a quitté la France. Avec Top Chef, il veut renouer avec son pays d'origine qui représente pour lui la plus grande gastronomie au monde.

Univers culinaire : Jérémie apprécie la cuisine rustique et traditionnelle, avec une touche de complexité et de modernité. Il aime créer la surprise dans la simplicité et mettre les légumes à l'honneur.



Carla Ferrari

25 ANS, NAPLES (ITALIE)

Carla est née dans une famille qui n'aime pas du tout cuisiner.

“Mes parents achetaient des beaux produits mais les laissaient pourrir dans le frigo, du coup je me suis décidée et mise au défi de les cuisiner.”

Après le stylisme et l'ingénierie automobile, elle réalise que la cuisine est le fil conducteur de toute son enfance. Dès son adolescence, elle anime des émissions de cuisine pour enfants et publie un livre de cuisine à seulement quatorze ans. Après une formation à l'école Ferrandi, Carla commence son aventure dans les cuisines des Bras au “Bras***” avant de passer chez Pascal Barbot à “L'Astrance***” en 2017, comme cheffe de partie. Elle reprend ensuite ses études et obtient brillamment son diplôme en management restauration. Elle part en Italie, à Turin pour reprendre des études et y rencontre son mari. Elle décide donc de rester et d'ouvrir une pizzeria nommée “Uagliò”, devenue

depuis “UAÒ”, qui se retrouve catapultée dans le classement des meilleures pizzerias du pays en seulement un an ! Elle est partie du principe que la pizza était une assiette et qu'elle cuisinait dessus sans se fixer de limites. À la suite de la mutation de son mari, Carla met en vente son restaurant et déménage avec lui à Naples pour tenter de tout reconstruire. Elle vient d'accoucher d'un petit garçon et se retrouve en plein milieu des vagues.

“Top Chef c'est mon bateau et on arrive à bon port.”

Très compétitrice et mauvaise perdante, elle veut montrer qu'on peut être une jeune maman et gagner Top Chef.

Univers culinaire : Carla a une cuisine gourmande de tradition italienne/méditerranéenne qui va à l'essentiel. Elle aime créer de l'émotion avec ses assiettes d'instinct.



Miguel Garcia-Herrera

27 ANS, LYON (AUVERGNE-RHÔNE-ALPES)

Né au Mexique, Miguel souhaite faire de la cuisine son métier, mais ses parents ne pouvaient pas le soutenir financièrement. Seul son grand-père sicilien, cuisinier aux États-Unis et qui lui a transmis sa passion pour la cuisine, l'y encourage ! Prêt à tout pour venir travailler en Europe, il s'engage alors dans la légion étrangère pour obtenir ses papiers et fini par arriver en France à la suite d'une blessure au bas du dos. Depuis son arrivée, Miguel enchaîne les postes, de plus en plus hauts, dans les cuisines de restaurants lyonnais de belles réputations. D'abord chef de partie au "Margueritte Bocuse", puis au "Bistrot d'Abel", il passe chef à "L'Astra" à seulement vingt-six ans. Après la fermeture de ce dernier, il revient au "Bistrot d'Abel" en tant que sous-chef.

Boureau de travail et passionné, il apprend la cuisine presque seul en passant ses journées à lire des livres sur la cuisine française. Il gravit très vite les échelons. S'il participe à Top Chef, c'est

pour montrer que même lorsqu'on n'a rien, on peut arriver à faire de grandes choses si on s'en donne les moyens ! Son accent espagnol c'est son identité, néanmoins il n'a qu'une peur c'est d'être sous-titré au montage, selon lui "c'est la honte".

"Cuisiner, ça me permet d'exprimer mon amour à travers mes assiettes. Pour moi, c'est de l'art éphémère, mais si précieux car derrière il y a tout mon cœur et mon âme."

Il aimerait être le premier Mexicain à remporter Top Chef. Le parcours de Miguel en dit long sur sa volonté d'arriver à ses fins. Autant dire que Top Chef, s'il le fait, c'est pour gagner.

Univers culinaire : Miguel aime travailler la cuisine rustique, brute, aux goûts francs et marqués : la vraie cuisine préhispanique. Il aimerait un jour travailler dans un palace.



Danny Khezzer

26 ANS, AMBILLY (AUVERGNE-RHÔNE-ALPES)

Danny a grandi en banlieue parisienne à Rosny-sous-Bois dans le 93. Adolescent, il sortait beaucoup avec ses copains, sans le dire à ses parents. Pour ses quinze ans, ces derniers lui offrent un brunch au Ritz Paris, où il rencontre pour la première fois le Chef Michel Roth. Grâce à ce moment de partage, le Chef lui donne sa carte et Danny le contacte pour son premier stage de cuisine au Ritz Paris. Après une formation à l'école hôtelière de Jean Drouan à Paris, son père qui est plombier fait une intervention pour une fuite d'eau dans un restaurant. Pendant cette intervention, il entend que le Chef cherche du personnel. Il propose alors que son fils fasse un essai. De fil en aiguille, Danny débute dans les cuisines gastronomiques du Chef Pierre Gagnaire où il affirme avoir énormément appris. Depuis, il n'a jamais quitté la cuisine. Cette dernière lui a apporté un cadre, de la rigueur et lui a appris à gérer l'autorité.

"S'il n'y avait pas eu la cuisine, j'aurais sûrement mal fini."

L'année suivante, il continue dans les cuisines de Michel Roth au "Bayview*", 18/20 au Gault&Millau à Genève, où il gravit les échelons, de commis à chef de partie puis finalement sous-chef à seulement vingt-six ans !

Artiste dans l'âme, il fait aussi de la trap latine, du rap latino et vit de ses deux passions... Indépendants et autodidactes, "Les frères bizzy" ont construit leur propre studio d'enregistrement et cumulent des millions de vues en ligne ! Ses copains dans le milieu de la musique ne savent pas vraiment quel métier il fait car Danny est une autre personne lorsqu'il est en studio. Sa vie est intense, entre des concerts de trap latine un soir devant 2000 personnes et le lendemain, le retour derrière les fourneaux gastronomiques. Son rêve serait de devenir un chef de restaurant étoilé Michelin ou être une star du rap ! Et pourquoi pas les deux ?

Univers culinaire : Danny a une cuisine gastronomique et mélange créativité et passion. Il a également appris tout seul la cuisine moléculaire et adore l'expérimenter.



Jacques Lagarde

27 ANS, MARBELLA (ESPAGNE)

Né dans une grande famille de cinq enfants, Jacques a surtout été élevé par ses frères et sœurs et particulièrement Mathieu sur qui il prend vite exemple et qui lui transmet leur passion commune aujourd'hui : la cuisine. Jacques débute par un apprentissage au "Sebillon", bistrot parisien, avant de devenir demi-chef de partie au côté de Ghislaine Arabian dans son restaurant "Les petites sorcières**", puis chef de partie au "Pavillon Montsouris". Il part ensuite pendant deux ans en Australie avec son frère, Mathieu, comme chef de partie du "Cottage Point Inn**". En bon voyageur de la cuisine, Jacques enchaîne avec la Nouvelle-Zélande au "Amisfield" pendant quatre ans, le meilleur restaurant du pays qui évolue de 2 à 3 étoiles. Aux côtés de son frère Mathieu, il était en charge de la cuisine du restaurant. Véritable passionné dans tout ce qu'il fait, il a quitté son poste et sa vie "parfaite" en Nouvelle-Zélande pour repartir à zéro par amour en Espagne. Il commence en tant que plongeur, puis passe de chef à copropriétaire de son propre restaurant, le "Cascada Marbella".

"Plus j'apprends, plus je réalise que je ne sais rien encore de ce métier !"

Jacques a passé sa vie à ne pas trop savoir ce qu'il allait faire le lendemain. Il a vécu de nombreuses expériences aux quatre coins du monde et le plus souvent en collaboration avec son frère. Pour lui, Top Chef c'est un gros pari : loin de la France depuis bien longtemps, sa connaissance des chefs Français est presque nulle. Il sait qu'il n'est pas favori sur le papier, qu'il ne rentre pas forcément dans les cases de ce que l'on a l'habitude de voir à la télé, mais compte bien déjouer les pronostics et montrer à tous qu'il peut battre n'importe qui !

"La cuisine est un des seuls mondes où il n'y a aucune limite pour créer."

Jacques a envie de faire son grand retour en France. Top Chef lui permettrait de se faire un nom dans son pays d'origine.

Univers culinaire : Jacques n'a aucune limite à la création. Il aime prendre des risques et utilise les parties d'habitude non utilisées (les os, les peaux de légumes...). Il travaille avec du 100% local.



Mathieu Lagarde

30 ANS, QUEENSTOWN (NOUVELLE-ZÉLANDE)

Parisien d'origine portugaise, Mathieu a toujours aimé cuisiner. Né dans une famille nombreuse de cinq enfants, il est vite attiré et passionné par ce milieu. Il profite de ses vacances au Portugal en famille pour passer du temps avec sa grand-mère, qui produit son propre fromage et son pain et qui vit de ses terres, ce qui développe sa passion. Dès ses quinze ans, il n'hésite pas une seule seconde et rentre en apprentissage dans un restaurant traditionnel.

“La cuisine est ma passion depuis tout petit, je suis fier de mon métier. Pour moi, c'est un métier où je suis épanoui et dans lequel je peux utiliser tous mes sens, ma créativité, dans un univers infini.”

Mathieu commence sa carrière dans de beaux bistrotis parisiens, d'abord apprenti “Chez André”, commis, puis chef de partie au restaurant “Le Congrès”, avant d'intégrer “Le Pavillon Montsouris” au sein duquel il passe par les postes de commis, chef de partie et enfin sous-chef à seulement vingt-et-un ans. Mathieu passe ensuite aux étoilés avec “La Grande Cascade*” en tant que chef de partie, puis à ses vingt-deux ans, il saisit l'opportunité de partir en Australie pour travailler

dans un restaurant (2 hats) avec son frère Jacques, lui aussi jeune cuisinier. Arrivés là-bas, c'est une évidence pour les deux frères. Ils découvrent la vie sauvage, la nature, la chasse et la pêche, ce qui va inspirer Mathieu au fur et à mesure des années. L'origine des choses : un élément déclencheur dans la recherche de son identité culinaire. “Loup solitaire”, en dehors de Jacques, Mathieu voit peu sa famille et continue ses voyages jusqu'à finir en Nouvelle-Zélande où il est aujourd'hui chef exécutif dans un restaurant nommé meilleur restaurant du pays 2022 (3 hats).

“Je veux participer à Top Chef pour apprendre sur moi-même, me défier et connaître mon potentiel à m'adapter selon les épreuves, même si je dois être confronté à d'autres candidats.”

La compétition individuelle fait partie de lui depuis tout petit. Il faut toujours qu'il soit meilleur que lui-même. Dans Top Chef, il veut se confronter aux autres et sera déterminé à aller au bout !

Univers culinaire : Mathieu aime travailler le produit brut poussé à son maximum, extraire les goûts, dans un visuel parfois même provocateur tout en se concentrant sur un aspect naturel.



César Lewandowski

26 ANS, BRUXELLES (BELGIQUE)

César a déjà vécu plusieurs vies qui ont façonné sa personnalité et son approche à la cuisine. Très jeune, il tombe malade et est diagnostiqué d'un cancer. Durant cette période, il trouve quelques moments d'évasion lorsqu'il cuisine avec son beau-père. C'est de là que provient sa passion pour la cuisine, ou plutôt son désir de liberté et sa volonté de prendre le temps, de partager des moments d'amour autour d'un bon plat sain, mais réconfortant.

“Le seul moyen à l'époque pour moi de communiquer mes sentiments et mes émotions, c'était à travers ces moments simples, de partage et de convivialité.”

Partage et convivialité, des traits de personnalité qui ne l'ont pas quitté. César a un parcours de jeune chef atypique. Après un parcours scolaire compliqué, il décide de mêler passion et métier et entame un cursus à Ferrandi Bordeaux. Il s'épanouit dans les fourneaux de son école et dans les grandes maisons qu'il va fréquenter, notamment à l'Hôtel du palais ou dans le prestigieux établissement “L'Arpège”, où il apprendra la magie des légumes auprès des équipes du chef Alain Passard. À seulement vingt-deux ans, il part à Bali pour ouvrir un restaurant.

Il y développe une cuisine fusionnant des saveurs de la cuisine française aux produits locaux que lui offre l'île Indonésienne.

“Mon univers change en fonction des gens qui m'entourent, du lieu dans lequel je me trouve et des aliments que l'environnement met à ma disposition. Je veux rester libre et libérer mes désirs dans ma passion pour la cuisine.”

De retour en Belgique pendant la pandémie, il décide de mettre son savoir-faire et son savoir-être au profit de plusieurs restaurants de la capitale pour lesquels il devient chef itinérant. Il intervient dans des événements privés où il réalise une cuisine gastronomique inspirée de ses voyages. César développe aujourd'hui son projet de street food gastronomique, César Rolls, avec déjà un premier restaurant ouvert dans la capitale Belge.

Univers culinaire : César définit son univers culinaire comme libre et évolutif. Aujourd'hui orienté vers la street food, il n'hésite pas à s'appropriier les classiques de la cuisine locale en les remettant au goût du jour, comme il le fait avec justesse et panache dans son nouveau projet Bruxellois : César Rolls.



Alexandre Marchon

35 ANS, PARIS (ÎLE-DE-FRANCE)

Alexandre a suivi des études en école de commerce puis a débuté une carrière dans la publicité avant de se réorienter vers sa véritable passion : la cuisine.

“La cuisine est sûrement l'une des choses que je fais le mieux. C'est plus fort que moi. C'est quelque chose d'inné chez moi.”

Sa victoire au concours culinaire “Un diner presque parfait” l'aide à prendre la décision de sa vie en 2012 : il abandonne tout pour la cuisine. Sans aucune formation, cet autodidacte décide de se lancer en tant que chef à domicile. Pendant plus de sept ans, il fait son apprentissage seul chez ses clients privés, signe la carte de nombreux établissements (dont Polichinelle pour Christophe Michalak), ouvre des restaurants éphémères, avant d'ouvrir son propre restaurant “MARCHON” à Paris en 2020.

“Mes points forts sont les accords et la créativité, mais surtout le fait qu'en tant qu'autodidacte, je ne sois pas formaté donc je n'ai pas de barrière, j'ai ce truc-là en moi !”

Alexandre aime surprendre, étonner, être là où on l'attend le moins. Il compense son manque de technique par sa créativité. Après avoir été cité pour l'étoile par de nombreux médias spécialisés sans l'avoir décroché, il veut cette fois décrocher la victoire à Top Chef.

Univers culinaire : Alexandre a une prédilection pour la cuisine légumière, qu'il aime mettre au cœur de ses assiettes. Pour lui, c'est aussi un engagement écologique.



Léo Renusson

27 ANS, PARIS (ÎLE-DE-FRANCE)

Léo a un parcours varié. À vingt-et-un ans, il devient pour la première fois chef de cuisine, en Alsace, puis chef pâtissier dans plusieurs restaurants londoniens. Il a souhaité toucher un peu à tout pour se découvrir au travers de la cuisine. Le plaisir de la cuisine provient de son enfance, grâce à sa maman mais aussi sa grand-mère, qui avait onze enfants.

“Chez Jeannine, les repas c'était des vrais services ! On était nombreux à table, et moi, ça m'a fasciné !”

Voir le plaisir qu'ont les personnes autour de bons repas lui a donné envie de donner du bonheur à travers la cuisine. Aujourd'hui, la cuisine occupe généreusement son temps. Il aime aussi la nature et passe beaucoup de temps dans la verdure, et ceci on le retrouve dans son univers culinaire. Il est chef de cuisine à Paris. À côté, il donne également des cours de cuisine. Léo a un petit côté taquin,

parfois irrévérencieux, mais son second degré et son humour laissent aussi place à beaucoup de sensibilité.

“J'ai terriblement peur de participer à Top Chef !”

Léo est un éternel insatisfait et le stress pourrait être son pire ennemi dans le concours. Avec Top Chef, il veut montrer qu'il peut se dépasser, avant d'ouvrir son propre restaurant. À travers les conseils des grands chefs, il espère trouver une forme de cadre. Lui qui n'aime pas le confort, le concours est l'occasion de se tester.

Univers culinaire : Léo aime cuisiner les produits de saison et les mettre en valeurs, mais il apprécie avant tout créer et imaginer et il a hâte de se confronter aux épreuves de Top Chef, pour laisser exploser sa créativité.



Hugo Riboulet

23 ANS, ANNECY-LE-VIEUX (AUVERGNE RHÔNE-ALPES)

Habitué au “bien manger” par ses grands-parents et sa mère qui cuisinent énormément, c’est logiquement qu’Hugo réalise son stage d’observation de troisième en cuisine, en Ardèche d’où il est originaire. Et il en fera son métier ! Durant son baccalauréat professionnel cuisine, il multiplie les expériences auprès de grands chefs étoilés : Régis et Jacques Marcon, Laurent Azoulay... Il se dirige alors vers un BTS cuisine en alternance auprès du chef Japonais Masashi Ijichi, à la Cachette à Valence, restaurant 1 étoile au guide Michelin. Il décide ensuite de poursuivre son apprentissage pendant un an en tant que chef de partie. Masashi Ijichi devient son mentor. A vingt ans, il rejoint le chef triplement étoilé Laurent Petit au Clos des Sens, à Annecy. N’ayant pas de place au restaurant gastronomique, il lui propose une place dans son bistrot “Le Café Brunet” en attendant qu’une place se libère au gastro. Sept mois plus tard, il intègre le “Clos des Sens” en tant que chef de partie, puis deux ans plus tard, il prend le poste de second de cuisine.

“J’aime cuisiner car c’est quelque chose que j’ai toujours vu/voulu faire et fait naturellement auprès de ma mère. J’adore manger des bonnes

choses et créer des plats pour donner du plaisir et surprendre les clients qui dégustent.”

Hugo est un technicien affirmé, qui aime les étoiles. Ça ne lui pose aucun problème de diriger des plus âgés que lui et il revendique qu’être jeune n’est pas une barrière, mais réellement une force.

“La cuisine représente ma passion avant tout, ma vie est dictée par ma passion. En cuisine je suis comme un poisson dans l’eau.”

Il y a peu, Hugo a failli perdre son père brutalement à cause d’un problème de santé et depuis il s’est juré de ne pas perdre de temps car la vie peut s’arrêter du jour au lendemain même quand tout va bien. S’il vient dans Top Chef, c’est pour vivre l’expérience à fond, ne pas avoir de regrets et si possible gagner ! Compétiteur dans l’âme, il veut prouver à ses proches qu’il n’a pas fait tous ces sacrifices pour rien et montrer qu’à vingt-trois ans, avec du travail et de l’acharnement on peut aller loin dans ce concours.

Univers culinaire : Hugo aime cuisiner le végétal au centre de l’assiette et les protéines en guise de condiment. Il aime utiliser et exploiter le légume à 100%.



Gaston Savina

28 ANS, LONDRES (ANGLETERRE)

C'est parce que ses grand-mères ont toujours su le protéger qu'il trouve son salut dans la cuisine. En effet, Gaston revient de loin. À la maison, l'ambiance est délétère. À l'aube de son adolescence, il perd son papa. Au moment où il a besoin de repères, tout s'écroule. À l'école, la loi du plus fort lui fait vivre des moments difficiles. La cuisine lui permet alors de s'échapper.

"La cuisine m'a sauvé la vie ! Ça a toujours été un espace de réconfort pour moi."

Véritable épcurien, réel esthète et amateur de produits frais, Gaston s'épanouit dans la cuisine. Tant et si bien, qu'il clôture ses années d'études avec les félicitations du jury et devient major de sa promotion. Après un baccalauréat hôtelier, Gaston apprend aux côtés de grands chefs comme Franck Graux ou encore Christophe Langrée. Désormais spécialisé dans l'événementiel ultra confidentiel, il accompagne ses clients à travers le monde. Ses

carnets de réservation comptent des femmes et hommes d'affaires, d'innombrables célébrités, des têtes couronnées ou encore plusieurs Ministres... Aujourd'hui, plus rien ne semble l'arrêter. Épanoui et fier du chemin parcouru, il "ose mêler ses inspirations culinaires au monde de la queer culture."

"Top Chef est ma revanche sur mon enfance et plus particulièrement sur la vie en général pour un chef queer."

Il voit en l'émission la possibilité de mettre un coup de projecteur sur son travail et d'obtenir la reconnaissance de ses pairs.

Univers culinaire : la cuisine de Gaston se veut gastronomique, créative, conceptuelle, mais aussi régressive. Un moyen d'emmener les autres dans son univers et de faire vivre des émotions intensément.



Sarika Sor

28 ANS, LILLE (HAUTS-DE-FRANCE)

Sarika est la grande gagnante d'“Objectif Top Chef”. Troisième d'une fratrie de quatre enfants, elle s'est toujours sentie comme la personne la plus extravertie du foyer. Ses parents Cambodgiens ont fui leur pays après le génocide des Khmers rouges. Ils n'ont pas eu une vie facile, mais ont toujours fait en sorte que leurs enfants ne manquent de rien et fassent de longues études. Après un master en marketing et gestion, puis un contrat de cheffe de produit dans un magasin de bricolage, Sarika décide il y a deux ans de tout abandonner pour se former à la cuisine dans un lycée Hôtelier à Lille.

“À travers la cuisine j'arrive à exprimer ma créativité et mon histoire : une cuisine aux techniques françaises ponctuée de saveurs asiatiques. C'est le seul domaine où je ne vois pas le temps passer. J'aime rassembler autour d'une

bonne table. La cuisine exprime des valeurs qui me sont chères comme le partage, le plaisir, mais aussi la rigueur et la précision.”

Passionnée de cuisine après avoir aidé son oncle et sa tante dans leur restaurant, elle n'hésite pas à changer de vie et tout cela, sans le dire à ses parents. Aujourd'hui, apprentie dans un restaurant étoilé à Lille, Sarika sait qu'elle a trouvé sa voie et rêve d'ouvrir un jour son propre restaurant.

Premier membre de la brigade de Philippe Etchebest, Sarika ne veut pas décevoir son chef et compte se battre pour le rendre fier.

Univers culinaire : biberonnée à la cuisine cambodgienne, Sarika aime user d'une petite touche asiatique dans sa cuisine qui met en avant les produits frais et de saison.



89

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

Cassandra 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 STUJIN / PASCO&CO / SHUTTERSTOCK / CAPTURE D'ECRAN/M6