



ESTELLE LEONARD



TOP Des candidats

Adrien Clauwaert

25 ans, 10 ans d'expérience

« J'ai commencé à cuisiner avec ma tante quand j'avais 3 ans ! », explique-t-il. Il a fait ses premières armes dès 15 ans comme cuisinier et pâtissier au restaurant La Paix, à Bruxelles. Il rêve d'un parcours similaire à celui d'Alexandre Dionisio, qui avait participé à la précédente édition et qui vient d'être étoilé au Michelin. « Je cuisine même en dormant. Ma copine me le dit ! Je marmonne "beurre", "béarnaise"... » Il est si passionné qu'il affirme que sa mort idéale serait de décéder en mangeant son plat préféré !



Christophe Bibard

31 ans, 15 ans d'expérience

Ce papa d'un petit garçon est chef de cuisine au restaurant Le Trend, à Paris. Issu d'un milieu modeste, il a fait ses études dans une zone d'éducation prioritaire et a découvert la cuisine lors d'un stage. En admiration, il a décidé d'en faire sa profession. Sur son parcours, il confie : « Je suis content de ce que je suis, d'être quelqu'un avec des valeurs, même si je n'ai pas forcément eu des parents pour me les inculquer. » Il rêve d'ouvrir un lieu de restauration convivial.

Alexis Braconnier

20 ans, 2 ans d'expérience

Commis de cuisine au Byblos, à Saint-Tropez, ce jeune homme a été formé dans des établissements étoilés au Michelin comme l'Auberge du vieux puits de Gilles Goujon, à Fontjoncouse. S'il pense à faire ce métier depuis l'âge de 8 ans, il tenait à participer à ce concours pour prouver sa valeur, notamment à l'un de ses frères, qui est pilote d'hélicoptère. « Je voudrais aussi montrer à mon père que j'existe... », raconte-t-il. S'il gagne, il envisage de partir en Australie, où vivent ses deux frères.



Ludovic Turac

22 ans, 6 ans d'expérience

Sa grand-mère a contribué à sa vocation. Second de cuisine au restaurant étoilé Une table au Sud, à Marseille, il a été chef de partie dans des lieux étoilés comme l'Hôtel du Castellet. Il a participé aux Olympiades des métiers et y a terminé champion de Provence.



11 garçons, 3 filles et plusieurs reines des fourneaux de



Tiffany Depardieu

22 ans, 4 ans d'expérience

Peut-être doit-elle cette passion à son père, décédé quand elle était enfant. Elle est chef chez Ô Château, mais a aussi été assistante en décoration culinaire et chef de partie. Elle a également travaillé en Australie. « Quand je cuisine, je suis dans ma bulle, le monde peut s'écrouler autour de moi », dit-elle.



Fanny Rey

29 ans, 14 ans d'expérience

Elle a fait ses classes dans la marine, avant de faire ses armes en cuisine. Seconde à l'Oustau de Baumanière, elle est fière d'avoir été la première femme à remporter le concours des Jeunes Etoiles de Mougins en 2008. Maman de deux enfants, elle travaille avec son compagnon, un chef pâtissier.

Ronan Kernen

33 ans, 16 ans d'expérience

Elu révélation de l'année en 2007 par le magazine Vins et gastronomie, il a travaillé dans de nombreux établissements de renom. Chef de cuisine dans un restaurant de luxe à Saint-Tropez, sa passion lui vient de ses grands-parents qui étaient maîtres d'hôtel dans la marine marchande.



CHEF au poêle !

possibilités pour ces rois
réveiller vos papilles...



Stéphanie Le Quéllec

28 ans, 14 ans d'expérience

Mère de deux enfants, elle est sous-chef au restaurant deux étoiles Le Faventia (dans le Var) et a été chef de partie au George V à Paris et au Grand Hôtel Lucien Barrière d'Enghien-les-Bains. Elle a déjà participé à de nombreux concours et a remporté plusieurs prix dont le trophée Auguste Escoffier. Elle songe à ouvrir un restaurant avec son mari qui, lui aussi, est cuisinier.

Matthieu Lestrade

22 ans, 5 ans d'expérience

Sa passion lui vient de sa maman : « Ma mère, en plus d'être avocate, est une

excellente cuisinière. J'ai toujours adoré cuisiner avec elle. » Sitôt sorti du lycée hôtelier, il a été commis, second chef de partie et est aujourd'hui premier chef de partie au Park 45, à Cannes.



TOPCHEF



Abraham de la Rosa

31 ans, 3 ans d'expérience

Né au Mexique, ce chef de partie qui exerce au Café de la Paix a un parcours pour le moins atypique. Il a fait des études de finance et a été directeur de comptes aux particuliers pendant cinq ans ! Une voie qu'il avait choisie pour faire plaisir à ses parents, mais sa passion a toujours été la cuisine. C'est pourquoi il a quitté son travail du jour au lendemain pour devenir commis de cuisine ! Il rêve de retourner au Mexique afin d'ouvrir un hôtel-restaurant.

Grégory Delobe

29 ans, 13 ans d'expérience

Petit, l'école et lui, ça faisait deux ! Aujourd'hui, il est propriétaire et chef de son propre restaurant, La Pierre qui roule, à L'Aigle. Auparavant, il a exercé en Guadeloupe au restaurant Le Grand Bleu, mais aussi à Carcassonne, dans le domaine d'Auriac (Relais et châteaux). Son amour de la chèvre remonte à l'enfance : sa mère cuisinait beaucoup et sa famille, bien que modeste, a toujours aimé avoir de grandes tablées le week-end.



Paul-Arthur Berlan

28 ans, 13 ans d'expérience

Sa famille avait un bar à Carcassonne.

« Quand j'étais petit garçon, j'étais hyperactif... Faire du rugby m'a recadré. La rigueur de la cuisine aussi », explique-t-il. Il a travaillé dans divers établissements étoilés et a terminé troisième au concours des Chefs en or.



David Gilabert

28 ans, 10 ans d'expérience

Instructeur à l'Atelier des chefs à Paris,

il a été second de cuisine et chef dans différents établissements. L'émission de l'année dernière lui avait fait forte impression, notamment une séquence où un candidat se retrouvait face à son père. De la cuisine, David dit avec amour : « C'est très sensuel, ça frise la sexualité ! »



TOPCHEF