



[www.tvmag.com](http://www.tvmag.com)

Date : 01/03/11

## David Gilibert: «Top chef 3, pourquoi pas»

David Gilibert a 28 ans et dix années d'expérience en cuisine. Après avoir travaillé dans plusieurs restaurants, il est actuellement professeur de cuisine à l' **Atelier des Chefs** à Paris. Après sa sortie du jeu lundi dernier, il revient sur son « expérience Top chef », sur son parcours et parle de ses projets. Entretien.

David Gilibert, aviez-vous suivi Top chef l'année dernière ? Bien sûr ! J'étais devant ma télévision tous les lundis soirs ! Et c'est l'une des raisons qui m'ont poussé à participer à cette deuxième édition. En fait, avant la première édition (en 2010), on avait tous un peu peur du regard des professionnels de la restauration sur ce type de programme... Et on se demandait tous si on ne tombait pas dans la télé-réalité en y participant ; mais, après la première édition, on a tous pu voir la vraie valeur culinaire de cette émission qui est avant tout un concours de cuisine ! Pourquoi avez-vous participé à Top chef ? C'est un peu un challenge que je me suis fixé. Je n'avais jamais fait de compétition de cuisine auparavant, donc je voulais voir un peu où j'en étais et me frotter à d'autres types de cuisine. C'était l'occasion de me mettre un peu en danger et de me confronter à d'autres personnes venues d'autres horizons culinaires. Top chef représentait une belle aventure pour moi, donc je me suis dit « banco, allons-y ! ». Que vous a apporté cette expérience ? Cette expérience a eu deux impacts pour moi. Ce fut d'abord une aventure humaine qui m'a permis de me faire de vrais amis. Entre nous tous, il y avait entraide et échange. Il y avait une vraie cohésion de groupe dans Top chef. Ce fut aussi une super aventure professionnelle. Top chef permet déjà d'avoir une ouverture sur le grand public. Le fait d'avoir directement côtoyé des chefs comme Thierry Marx, Jean-François Piège ou Christian Constant est une vraie chance !

## Évaluation du site

Le site du magazine papier TV Magazine diffuse principalement les programmes de télévision, mais on y trouve également quelques brèves concernant l'actualité des notables de la télé.

**Cible**  
Grand Public

**Dynamisme\*** : 49

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



Pouvez-vous me parler des chefs justement ? En fait, on a eu très peu de contact avec eux, on les voyait très peu souvent. Mais on ne peut pas vraiment leur en vouloir, car ils ont tous des emplois du temps très chargés. On a tous été un petit peu frustrés de ne pas avoir eu l'occasion d'échanger un tout petit peu plus avec les chefs. Mais toutes les critiques qu'ils ont pu nous faire étaient constructives et bénéfiques : ils n'étaient pas là pour nous casser gratuitement ! « J'aimerais avoir mon auberge en Irlande » Y a-t-il un chef qui vous a plus marqué que les autres ? Jean-François Piège ! C'était celui qui m'impressionnait le plus, il m'impressionnait déjà beaucoup avant l'émission, donc le fait de me retrouver directement en face de lui a encore accentué mon ressenti. Je tremblais toujours dès que je devais apporter une assiette devant lui ! Thierry Marx aussi m'a beaucoup impressionné. Christian Constant aussi, mais pour moi c'était un peu le « papa des jurés », donc l'approche était un peu plus soft, si vous voulez... Que pouvez-vous nous dire sur les autres candidats ? Il y avait une très bonne ambiance entre nous tous, je pense que cela se voit bien à l'écran. On formait une super équipe ensemble. On le voit notamment sur l'épreuve de la dernière chance où on a aidé Pierre Sang avec Ronan. Donc Top chef avait beau être une compétition, il n'y a jamais eu de coups bas entre les candidats. On passait des journées très longues ensemble, donc ça crée forcément des liens. Après l'émission, j'ai gardé contact avec quasiment tous les candidats. Dans l'émission au terme de laquelle vous avez quitté le jeu, on a retrouvé certains candidats de la saison 2010 de Top chef : comment s'est passé le contact avec eux ? Il y a eu un très bon contact. Parmi les quatre anciens candidats présents, il y en avait justement deux que j'avais particulièrement apprécié l'année dernière : Pierre et Brice. J'ai donc été vraiment content de pouvoir discuter avec eux, d'avoir leur ressenti sur l'avant et l'après Top chef et les petites informations pour la continuité du concours étaient elles aussi toujours bonnes à prendre. Ils

ont tous été très avenants, donc les rencontrer a été très bénéfique pour nous tous et ils nous ont bien confirmé que l'expérience Top chef n'était pas une blague et qu'elle offrait de vraies perspectives professionnelles... Parlons un peu de vous : après avoir travaillé en cuisine dans plusieurs restaurants, vous avez décidé d'être professeur de cuisine à l' **Atelier des Chefs** à Paris. Pourquoi ce choix? Je suis quelqu'un « à part entière », je ne me voyais plus travailler dans une grande « brigade », tout ce côté militaire de me correspond vraiment pas. En cuisine, c'est vrai qu'il est nécessaire d'avoir une rigueur de travail, car, derrière, il y a toujours un client qui paye. Je pense qu'il est nécessaire d'apprendre cela, mais, de mon côté, j'ai un peu saturé sur la fin... Personnellement, j'ai besoin d'avoir un contact avec la clientèle, car j'aime discuter et échanger avec mes clients. Et mon travail à l' **Atelier des Chefs** me permet d'allier les deux côtés qui me plaisent dans la cuisine : l'aspect purement culinaire et l'aspect relationnel qui m'offre un contact physique avec les clients. Aujourd'hui, ça fait trois ans que je travaille là. Quels sont vos projets ? A long terme, j'aimerais avoir mon auberge en Irlande et j'ai déjà quelques idées derrière la tête pour ce projet. Mais à court terme, j'ai vraiment pris goût à la télévision et je serai plus que ravi d'animer une émission de cuisine, j'aimerais beaucoup aller dans cette direction. J'aimerais faire quelque chose qui soit directement dans la continuité de ce que je fais à l' **Atelier des Chefs** : présenter la cuisine au grand public et la désacraliser, afin de la rendre accessible à tous. La télévision permet de toucher un grand nombre de personnes et c'est ce que je recherche. Participer à Top chef 3 ? Pourquoi pas ! Interview réalisée par Laure Wagner