

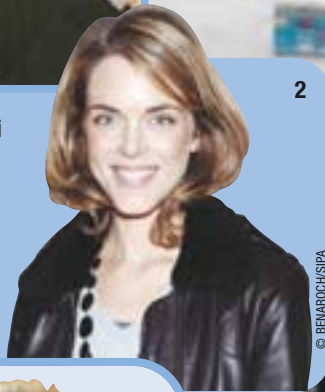
SORTEZ DU QUOTIDIEN Directsoir



1

© E. ROBERT/DIRECT

- 1. Grégory Galiffi (Direct 8)
- 2. Julie Andrieu (France 3)
- 3. Jean-Luc Petitrenaud (France 5)



2

© BEMAROC/SIPA



3

© LYDIE/SIPA

**EXPO
IMAGES
D'AFRIQUE**
P.7

**PSYCHO
LES NOUVEAUX
PAPAS**
P.10

Cyril Lignac et Jean-François Piège, deux des membres du jury de *Top chef*, ce soir sur M6.

GASTRONOMIE LA TÉLÉ GOURMANDE

P.4

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

© AURÉLIA BLANC/M6

www.directsoir.net

RETROUVEZ les éditos de
Christophe Pacaud (page 6) et Jean-Marc Morandini (page 12)

SOCIÉTÉ

LA CUISINE ENVAHIT LES ÉCRANS

Emissions de télévision, sites internet et blogs : les supports consacrés aux arts culinaires ne cessent de se multiplier, reflétant la nouvelle passion des Français pour cette activité très à la mode. A vos fourneaux !

➔ Au menu de votre programme télé ce soir, M6 propose le deuxième numéro de *Top chef*, présenté par Sandrine Corman et Stéphane Rotenberg. La nouvelle émission culinaire, diffusée pour la première fois lundi dernier, organise un concours de cuisine où douze candidats – de «jeunes espoirs de la cuisine française» – sont en compétition pour remporter le titre du meilleur chef et empocher 100 000 euros. Après *MIAM* («Mon invitation à manger»), arrivée sur M6 en janvier dernier et présentée par Cyril Lignac, *Top chef* est la dernière création du paysage audiovisuel français, qui compte déjà de nombreuses émissions culinaires. Parmi elles, citons *Un dîner presque parfait* (M6), *Côté cuisine* (France 3), *Les escapades de Petit-renaud* (France 5), *Fourchettes et sac à dos* (France 5), *A vos fourchettes* (Direct 8)... Des émissions qui mettent en éveil les papilles des téléspectateurs, de plus en plus passionnés par les arts de la table.

LE PLAISIR RETROUVÉ

Depuis une dizaine d'années, les Français se mettent volontiers aux fourneaux. «La cuisine n'est plus symbole d'asservissement ou de tâche ménagère. Même les hommes s'y intéressent», explique la journaliste Julie Andrieu, présentatrice de *Côté cuisine* et de *Fourchette et sac à dos*, qui

observe «l'envie de cuisiner de la jeune génération». Même constat du critique gastronomique, François Simon : «On refait désormais la cuisine à la maison» alors même que «Mai 68 et le féminisme ont sacrifié une génération de cuisinières». Aujourd'hui, être derrière les fourneaux rime avec plaisir. Plaisir de varier les aliments et de mêler les saveurs, plaisir de réaliser soi-même de bons plats, plaisir de recevoir ses proches pour partager un mets autour d'une table.

UN SAVOIR-FAIRE OUVERT SUR LE MONDE

Cet intérêt nouveau pour la cuisine s'explique aussi par son évolution. Moins conventionnelle et plus ouverte sur le monde, elle manie aujourd'hui sans complexe le bouillon cube, les surgelés et les boîtes de conserve. Ce sont là quelques ingrédients qui facilitent

la tâche des jeunes urbains. Les carcans rigides imposés par le passé sont désormais abolis. «La pratique culinaire s'est décloisonnée», précise Julie Andrieu. La grande cuisine bourgeoise française était jusqu'à l'apanage des grands chefs ou des mères qui passaient des heures à préparer le dîner. Selon elle, cette désacralisation a permis de séduire les nouvelles générations. Le patrimoine gastronomique français dont on est si fier avait fini par peser sur l'envie de cuisiner des simples amateurs, craignant de ne pas être à la hauteur d'un tel

«LA CUISINE N'EST PLUS SYMBOLE D'ASSERVISSEMENT»

monde, elle manie aujourd'hui sans complexe le bouillon cube, les surgelés et les boîtes de conserve. Ce sont là quelques ingrédients qui facilitent



Top Chef, diffusée ce soir sur M6, est la dernière-née des émissions culinaires du PAF.

savoir-faire. Aujourd'hui, fini les complexes ! Et en ces temps difficiles, préparer des plats chez soi est encore ce qu'il y a de plus économique.

Claire Debrulle, rédactrice en chef du site internet Marmiton, spécialiste des recettes de cuisine, a constaté que «depuis la crise, il y a plus de demandes concernant des menus à petits prix, des produits à faire soi-même, comme les yaourts et le pain, mais aussi plus de questions sur la manière de cuisiner les restes». Marmiton.org reçoit d'ailleurs de la part d'internautes passionnés plus d'une quarantaine de recettes chaque jour, contre une vingtaine il y a deux

ans. L'engouement pour l'art culinaire se manifeste aussi par la multiplication de blogs conçus par des amateurs et par le développement de cours à domicile ou dans des ateliers. Les chefs qui les dispensent ne manquent d'ailleurs pas d'imagination pour séduire de plus en plus de Français, avec des formules innovantes à des tarifs alléchants. «En 2009, 120 000 personnes sont venues prendre des cours dans nos ateliers. En 2010, on pense doubler le nombre», explique Nicolas Bergerault, cofondateur de l'Atelier des chefs. Créée en 2004, l'enseigne a déjà treize établissements et pourrait en compter une trentaine en 2013.

LE TRIO GOURMET

«Un dîner presque parfait»

➔ Depuis deux ans, *Un dîner presque parfait* est diffusé tous les soirs sur M6. Chaque semaine, cinq candidats s'invitent à dîner à tour de rôle et notent respectivement la prestation de l'hôte du jour. Après cinq jours d'intense compétition, celui qui aura le plus soigné la qualité de la cuisine, l'ambiance

de la soirée et la décoration de la table remportera le titre de meilleur hôte, ainsi qu'un chèque de 1 000 euros. L'émission est aujourd'hui déclinée en produits dérivés : livres, magazine, DVD et jeux de société.



© C. CHEVALER/M6

«À vos fourchettes»

➔ Tous les samedis et dimanches à 10 heures, Grégory Galiffi (photo) présente sur Direct 8 *A vos fourchettes*. Au côté d'un chef expérimenté tel que Jean-Marc Perrain, Guy Martin et bien d'autres, il nous concocte le menu du week-end pour moins de 50 euros. L'émission, pleine d'astuces, donne

la parole à un sommelier, défie les chefs et dévoile les secrets de ces spécialistes dont on peut apprécier le tour de main.



© MERADIECK

«TFOU de cuisine»

➔ Dès le 10 mars, *TFOU de cuisine* présentera tous les matins sur TF1 un rendez-vous culinaire original destiné aux enfants de moins de 10 ans. Une petite camionnette jaune, avec à son bord la jeune chef Carla Ferrari, âgée de seulement 13 ans, et son assistant Grégoire Souverain, 12 ans, sillonnera les marchés franciliens à la découverte des fruits et légumes de saison. Après avoir écouté les précieux conseils d'un maraîcher, les deux enfants (photo) se lanceront dans la préparation d'une recette à base du produit de leur choix.



© J.M. SUREAUT/TF1