

CONCOURS DE CUISINE

Les astuces d'un Masterchef pour gagner Initial's DL

- Plus qu'une dizaine de jours avant la première du concours de cuisine de DL.
- Aujourd'hui, rencontre avec Bruno Philippe, ancien candidat de la saison 2 de Masterchef.
- Il donne ses trucs et astuces pour réussir l'épreuve.



Bruno Philippe à gauche, en compagnie de Philippe Mesuron qui sera membre du jury lors de la première épreuve d'Initial's DL place Saint-Louis. PHOTO JACQUES CHAUNAVEL

Le jour J approche à grand pas, place Saint-Louis, pour la première épreuve du concours de cuisine Initial's DL qui va mettre aux prises quatre équipes issues des quartiers de Périgueux. Et pour laquelle on cherche encore des concurrents (1) ! Aujourd'hui, Bruno Philippe qui a terminé 11^e à l'édition 2011 de Masterchef sur TF1, livre ses trucs et astuces pour réussir ce genre d'exercice. Lui qui a longtemps vécu à Thiviers et a passé son bac à Laure-Gatet était de retour en Périgord la semaine dernière pour les fêtes.

DL : Qu'est-ce qui vous semble intéressant dans le concours Initial's DL ?

Bruno Philippe : « Je trouve que proposer un concours à Périgueux, dans une région aussi riche en produits de qualité, est une super idée. Ça va permettre à

plusieurs personnes qui pratiquent la cuisine chez elles de se rencontrer, d'échanger et d'apprendre éventuellement pas mal de choses. C'est une façon formidable de recréer du tissu social. »

DL : Quels conseils donneriez-vous pour bien réussir cette première épreuve ?

B.P. : « De proposer des choses simples. On n'attend pas forcément que les candidats reproduisent la recette du 3 étoiles du coin.

Faites comme vous avez l'habitude de faire et lâchez-vous. Je recommande d'ailleurs aux futurs participants de venir nous voir à Thiviers (*lire encadré*) pour savoir comment travailler le foie gras et le magret. »

DL : Que cherchez-vous à faire passer à travers votre cuisine ?

B. P. : « Je veux faire comprendre aux gens que la cuisine est accessible à tous. On peut réaliser des choses simples et bonnes facilement, et bien meilleures que certaines choses qu'on trouve en supermarché. Le rendu est tellement sympathique et il y a aussi le côté agréable du dîner.

Aujourd'hui, la cuisine est universelle, surtout dans un pays comme le nôtre où on apprécie de bien manger. Et puis, faire sa propre cuisine, ça a plusieurs aspects positifs, notamment sur sa santé et sur l'environnement. »

Propos recueillis par Jérémy MOUFFOK

1. Pour tout renseignement, contacter Virginie au 05.53.35.59.00

Une mise en bouche à Thiviers

Les futurs candidats au concours de cuisine Initial's DL peuvent se rendre au marché au gras de Thiviers ce samedi. Quatre Masterchef, dont Bruno Philippe et Philippe Mesuron, s'y affronteront en direct sur trois épreuves similaires au concours du 14 janvier : l'épreuve du marché pour réaliser une recette, la boîte mystère, ingrédient surprise avec lequel les candidats devront se débrouiller pendant une heure et un produit local choisi par leurs soins. Il sera possible d'échanger avec les MasterChef trucs et astuces pour être au top la semaine prochaine.