



Comme dans la première saison, les candidats, tous cuisiniers amateurs, sont très attentifs aux remarques du jury ici, Yves Camdeborde, à gauche.

LA FOLIE DES PRODUITS DÉRIVÉS

Jeux de société, livres, faitouts, poêles, tabliers, maniques... MasterChef est devenue une vraie marque, et une manne pour TF1 et les huit licenciés - dont Tefal, Moulinex et Seb -, associés à l'émission. Parmi les produits dérivés déjà disponibles, notons le jeu de société, *Les meilleures recettes d'Anne* (le livre de la gagnante de la saison 1), le *Cookbook*, livre retraçant les recettes de la première édition, et une collection de livres, *Je cuisine avec MasterChef*, dont un consacré au wok écrit par une ex-candidate, Marine Crounillon. Sans oublier les robots Moulinex estampillés MasterChef. Et d'ici Noël sortira une ligne de vaisselle, des coffrets et accessoires de sommellerie... N'en jetez plus !

EF.



MasterChef, la grande bouffe 2

À LA UNE «MasterChef» revient sur TF1 pour douze semaines de compétition culinaire. Au menu : une recette améliorée, plus chaleureuse et proche des téléspectateurs. Petit tour de table des nouveautés.



Quinze jours après la finale, j'ai ouvert ma ferme-auberge. Grâce aux 100 000 euros, j'ai pu rembourser mes crédits, acheter du matériel de cuisine supplémentaire, agrandir l'ensemble et construire une plonge». S'enthousiasme Anne, gagnante de la première édition de *MasterChef*. Grâce à l'émission, elle a pu suivre une formation chez Lenôtre et publier un livre de ses recettes. Le 4 novembre dernier, six millions de téléspectateurs avaient suivi sa victoire. Pas étonnant donc qu'ils aient été plus nombreux cette année à tenter leur chance. «Nous avons reçu 24 000 candidatures contre 18 000 l'année dernière», explique Thierry Lachkar, le producteur de l'émission.

Des aspirants *MasterChef* qui viennent d'horizons très variés. Parmi les 100 meilleurs cuisiniers amateurs retenus, il y a notamment un pompiste, une avocate, un ébéniste, un étudiant

SÉBASTIEN DEMORAND, critique gastronomique

«MasterChef n'est pas une école. On n'est pas là pour concurrencer les CAP et les lycées pro mais pour permettre à des amateurs de professionnaliser leur passion, basta. Je crois que, modestement, on y arrive !»

en médecine et un coiffeur ! Des parcours variés et des personnalités souvent drôles et attachantes qui font tout le sel du programme. Ils devront notamment plumer un poulet et le cuire au barbecue ou encore réaliser un saint-honoré, le tout, bien sûr, en un temps limité et sous le regard sévère ou complice du jury, les chefs Yves Camdeborde et Frédéric Anton, et le critique culinaire Sébastien Demorand.

Plus haut et plus fort

Les épreuves emblématiques du programme font aussi leur retour, dont celle de la boîte mystère qui consiste à préparer



Parmi les défis, cette année : réaliser un saint-honoré.

un plat à partir d'ingrédients imposés placés dans une boîte que les candidats ouvrent au dernier moment. TF1 promet de faire «plus haut et plus fort» pour les épreuves extérieures. Les candidats cuisineront notamment au sommet d'un gratte-ciel new-yorkais. Une épreuve qui a nécessité un mois et demi de préparation et quatre tonnes de matériel, acheminé par fret aérien. Autres lieux spectaculaires et télégéniques : l'Aiguille du Midi et le Fort national de Saint-Malo. Les marmittons de TF1 devront aussi concocter un menu pour les pilotes de la Patrouille de France dans leur

cuisine éphémère à Salon-de-Provence.

Autre nouveauté : la présence de chefs invités, notamment Pierre Hermé et Anne-Sophie Pic. L'ambiance du programme change

FRÉDÉRIC ANTON,

chef 3 étoiles du Pré-Catalan «L'année dernière, j'avais pris quinze kilos. Cette année, j'ai limité les dégâts. Je n'ai pris que six kilos. On a quand même dû goûter cinquante saint-honoré !»

YVES CAMDEBORDE,

chef du Relais Saint-Germain «Un candidat nous a préparé un condiment chorizo-ananas. J'ai trouvé cela extraordinaire. Notre but ? Que les candidats nous mettent en difficulté !»

elle aussi. Le ton sera «plus latin et plus français», dit le producteur. «Le ton qu'on avait choisi l'an dernier était un petit peu trop dur. Le jury et notre animatrice (Carole Rousseau, ndr) seront plus dans la chaleur et l'encouragement. Il y aura aussi plus de trucs et astuces pour les téléspectateurs». Une évolution demandée par les chefs. Ainsi, Yves Camdeborde et Frédéric Anton expliqueront entre autres comment monter un beurre blanc, ficeler un rôti, découper une volaille...

Toujours dans cette nouvelle optique de transmission du savoir, *MasterChef se met à table*, diffusé dans la foulée du concours, devient un vrai magazine culinaire avec des enquêtes sur la gastronomie. Sébastien Demorand y tiendra une rubrique dans laquelle le critique donnera ses bons plans pour cuisiner pas cher.

ÉRIC FLOUX

Carole Rousseau : «Cette année, les candidats sont encore meilleurs»

L'animatrice de «C'est quoi l'amour» et «90' Enquêtes» sur TMC révèle quelques ingrédients de la saison 2 de «MasterChef».

et conviviale avec les candidats. Je recueille leur sentiment après les épreuves. Je suis plus dans l'humour.

Avez-vous été blessée par les critiques ?

Pas du tout. Je sais ce que je suis. J'avais prévenu TF1 l'année dernière, mais les consignes étaient très précises. La seule chose qui me chagrine, c'est d'avoir déçu certains téléspectateurs. Ce fut une erreur d'aiguillage.

Et le jury ?

Fidèles à eux-mêmes, Yves Camdeborde est assez paternaliste et Frédéric Anton toujours à la recherche de la perfection. Quant à Sébastien Demorand, il a le rôle du superclément et du supercuisinier amateur.

Il paraît que le tournage est un vrai marathon...

Oui, c'est un tournage très lourd. Je vous avoue que je n'en pouvais plus de fatigue ! J'admire Benjamin Castaldi quand il fait *Secret Story*.

PROPOS RECUEILLIS PAR ÉRIC FLOUX



Certains avaient critiqué la longueur du programme. Qu'en est-il cette année ?

Les émissions sont un peu plus courtes, 2 heures 20 contre plus de trois heures l'année dernière. Mais l'esprit de l'émission reste le même. Cette année, les candidats sont encore meilleurs. L'an dernier, on vous avait aussi reproché une certaine froideur...

Tout le monde a tiré parti des erreurs. J'avais souhaité plus de spontanéité avec les candidats, mais la production avait préféré respecter la tonalité dure du format austrien. Ce n'était pas évident, d'autant plus qu'il y a beaucoup d'émotion dans cette émission. Parfois, c'est très lourd. Cette année, je suis plus moi-même, plus détendue

BONUS VIDÉO SUR telecablesat.fr