

Cuisine : de Top Chef à la réalité, le grand écart

MIS EN LIGNE LE 16/04/2022 À 06:17 ✂ [SYLVIE GABRIOT \(/51227/DPI-AUTHORS/SYLVIE-GABRIOT\)](#)

📍 [AUBE \(/9341/LOCATIONS/AUBE\)](#)

[GASTRONOMIE \(/670/IPTC/GASTRONOMIE\)](#) [RESTAURATION \(/630/IPTC/RESTAURATION\)](#)

L'émission « Top Chef », dont c'est la 13e édition, réunit en moyenne, chaque mercredi, 2,5 millions de téléspectateurs. Le programme suscite bien des vocations mais certains élèves arrivent parfois avec une vision « idéalisée » du métier.



Les émissions culinaires ont le vent en poupe (plus de 2,5 millions de téléspectateurs suivent l'émission **Top Chef** ([/id285175/article/2021-08-19/un-candidat-de-top-chef-oblige-de-se-separer-de-ses-employes-anti-vax-ils](#)), diffusée chaque mercredi soir sur M6). Fascinés, nombreux sont ceux qui s'engagent, chaque année, dans une formation de cuisinier. Avec parfois des idées préconçues sur le métier.

Attention aux « vices cachés »

Après s'être engagé dans un bac pro mécanique (faute d'avoir trouvé un patron en restauration), Antony Miermont a tout fait pour revenir à sa première passion, la cuisine. Depuis septembre, il prépare **un CAP cuisine** ([/id215272/article/2020-12-13/ces-apprentis-aubois-prives-de-pratique-cause-du-covid](#)) chez Alméa Formations à Pont-Sainte-Marie. « *Ce qui m'intéresse c'est de créer mes propres recettes, dresser des plats esthétiquement beaux et apprendre tous les jours de nouvelles choses* », liste l'apprenti de 17 ans. Ça, c'est le « bon » côté du métier. Il a très vite découvert l'envers du décor, les « vices cachés » comme il dit. Parmi lesquels « *le ménage, surtout la plonge, ça prend beaucoup de temps. Tout dépend dans quel restaurant on travaille, s'il y a des plongeurs ou non ! En ce qui me concerne, c'est 80 % de mon temps.* » Mais aussi les responsabilités, l'aspect discipline et le côté « école à l'ancienne ».

[Découvrir plus de vidéos](#) 🎥(/videos)

Il n'est pas rare qu'Odile Heukauffer, formatrice en cuisine, assiste à des déconvenues. « *Le métier ne se limite pas à la cuisine. C'est aussi de la gestion, connaître les produits, la culture de la région, beaucoup de travail administratif.* » Écoute, observation, curiosité, respect des consignes sont les qualités nécessaires pour réussir. « *Il faut aussi une bonne santé. On ne fait pas un marathon mais il y a la chaleur, le bruit, le stress, la station debout... c'est physique !* », insiste la formatrice.

Du show mais des émissions inspirantes

Jean-Christophe Laurin-Thomas enseigne **la cuisine au lycée Édouard-Herriot** ([/id359221/article/2022-04-08/sainte-savine-les-lyceens-dedouard-herriot-cuisinent-au-profit-de-la-banque](#)) de Sainte-Savine. Si les émissions télévisées ont suscité des vocations chez les jeunes il y a 7-8 ans, aujourd'hui ce sont davantage les vidéos diffusées sur les réseaux sociaux. « *Les émissions télévisées, c'est un vrai coup de projecteur sur la profession. Mais ça reste de la télé-réalité avec une vision floutée dans les comportements, la gestuelle. C'est du show, ils vendent du rêve. Les jeunes qui entrent en CAP ont des étincelles dans les yeux !* » Oubliées les tâches ingrates : « *l'épluchage, le taillage des légumes, le nettoyage* ». Et un nécessaire apprentissage basé sur la rigueur. « *Les six premiers mois, je fais travailler mes élèves sur le savoir-être, l'attitude, arriver à l'heure, se tenir correctement, sans oublier le "Oui chef".* » Un passage obligé avant de faire parler les fourneaux.

« *Avant de sortir de jolies assiettes, structurées, il faut du temps et de la pratique* », synthétise l'enseignant. Pour autant, les émissions culinaires sont inspirantes tant pour « *les idées de plats* » et « *l'esthétisme des assiettes* » qu'elles présentent.

«Le cuisinier, c'était le graisseur de quartiers», Christian Chavanon, chef au Bois du bon séjour

Que pensez-vous des émissions culinaires ? Avez-vous déjà regardé l'une d'entre elles ?

J'ai commencé la cuisine à 14 ans en 74, à cette époque-là les cuisiniers restaient dans leur cuisine. Le cuisinier, c'était le graisseur de quartiers, il était dans son coin. Aujourd'hui, il vient en salle. C'est grâce à ces émissions que le grand public s'est rendu compte comment on travaillait même si ce n'est pas la réalité. Cela montre que la cuisine c'est un art.

Ma femme suit l'émission Top Chef et il m'est arrivé de regarder un peu, mais en général c'est l'heure à laquelle je me couche. Ce qui me fait sourire c'est quand on vous sort une recette en trente secondes, c'est fort ! Alors que les grands chefs mettent plusieurs mois pour faire une carte... Ce n'est qu'une version télévisée.

Devenir un grand chef, tous les candidats en rêve. Comment faire pour y parvenir ?

Pour devenir un grand chef, cela demande du temps, des années, de la pratique. Et surtout, il faut sortir, voyager. Les grands chefs se réunissent régulièrement pour échanger leurs idées. Si on ne sort pas, on est voué à mourir. Il faut avoir des idées sans cesse pour se renouveler, il faut se documenter. D'autant plus qu'aujourd'hui, la cuisine, c'est une mode.

Quelles qualités sont essentielles pour embrasser le métier de cuisinier ?

Il faut aimer le bon produit, le luxe. Les gens viennent au restaurant pour manger autre chose que ce qu'ils mangent chez eux. Il ne faut pas avoir peur de rester une heure de plus pour voir comment fait le chef. Il faut aimer le bon produit, que ce soit bon et beau dans l'assiette. C'est un métier de passion et passionnant : on ne fait jamais la même chose. C'est un métier exigeant mais qui reste le plus beau métier du monde.