

Top Chef #12 : La triple cuisson d'Alexandre Mazzia et coaching de Pierre Gagnaire, Glenn Viel, Arnaud Donckele et Pascal Barbot



Décidément, cette saison n'arrête pas de surprendre ! De l'émotion au rendez-vous hier soir pour les candidats qui devaient faire preuve d'une très grande créativité. Avec la venue de l'unique chef ayant obtenu une troisième étoile en 2021, Alexandre Mazzia, pour les challenger sur la juxtaposition de cuisson ! Puis, sur le principe d'Ultra Violet chez Paul Pairet à Shanghai, les jeunes chefs ont dû scénariser la dégustation... Et attention ! pour l'occasion, 4 grands chefs ont fait leur retour en cuisine pour les coacher : Pierre Gagnaire, Glenn Viel, Arnaud Donckele et Pascal Barbot

La triple cuisson d'Alexandre Mazzia « faire d'un produit basique, un produit d'exception »

Le chef Marseillais **Alexandre Mazzia** propose une cuisine innovante notamment grâce à sa recherche poussée pour chacune de ses cuissons, aucune n'est faite au hasard.



Alexandre MAZZIA

À la carte de son restaurant 3 étoiles, il propose une langoustine qu'il soumet à 5 méthodes différentes de cuisson. Cette juxtaposition sur un même produit est devenue sa marque de fabrique. Selon lui, elle révèle des saveurs et des textures singulières à un produit. Le thème de l'épreuve : cuire une protéine de plusieurs façons différentes.

Mariner, poêler, rôtir, fumer, pocher, griller, ferrer, ou encore frire... les candidats avaient bon nombre de possibilités pour sublimer la viande ou le poisson. Au programme, gambas, bœuf, cabillaud, poulet de Bresse et canard ! En deux heures, le challenge était de taille et le risque grand, car dans la

précipitation la sur-cuisson les guette et à l'inverse, une sous-cuisson sanctionne les excès de prudence.



La triple cuisson - M6

Cet exercice de haute voltige technique, nécessitait une préparation en amont. Les candidats devaient impérativement trouver un fil conducteur pour chacune des cuissons qu'ils décidaient de faire sur leurs morceaux de viande ou de poisson. Puis, à chaque étape, il fallait être capable de faire ressentir à la dégustation, comment et pourquoi la protéine animale a été cuite ainsi ! Autrement dit, rien ne pouvait être fait au hasard, car comme on le constate dans chaque émission, la cuisson de l'élément central d'une assiette est toujours une condition *sine qua non* de réussite. Et pour cette épreuve, il en fallait au minimum 3 différentes.

Cette épreuve a déstabilisé les candidats car elle exige beaucoup de précisions. Finalement, chacun prît confiance au fil du temps imparti comme **Sarah Mainguy** qui a cuit son morceau de bœuf selon 4 méthodes : marinade, fumage à chaud, grillade au barbecue japonais et rôti. **Mohamed Cheikh** a même surenchéri en allant jusque 5, sur le cabillaud : avec une marinade, une cuisson

vapeur, un glaçage à chaud, une grillade et un flambage ! Une épreuve qui requiert de la réflexion, car chaque étape suit une progression, avec cohérence pour optimiser la dégustation.



Gambas, purée de Daikon, grué de cacao, chawanmushi de têtes

C'est finalement la proposition de **Paul Chomet** qui a séduit le chef, avec son assiette de gambas cuites sous terre, laquées, pour finir sur du charbon de Binchotan. Il est le premier candidat qualifié pour les quarts de finale.

L'épreuve de Paul Pairet : « ne pas gadgétiser la dégustation »

Il y a quelques semaines, lors du challenge de la boîte noire, les 5 sens des chefs de brigade et des candidats avaient été bouleversés, permettant alors de mettre en exergue leur importance culinaire. Hier soir, c'est le « multi sensoriel » qui était mis à l'honneur avec une épreuve du chef **Paul Pairet**. Auréolé du titre de Meilleur restaurant du monde, chef 3 étoiles au Guide Michelin, ce dernier a créé un établissement dans lequel, il partage avec ses clients une expérience

complète. Avec un menu de plus de 20 plats, il innove dans la dégustation, afin de réveiller tous les sens des convives, au service des goûts et des textures. Il travaille par exemple en ce moment sur une dégustation d'un sucre pétillant, à l'aide d'un stéthoscope pour écouter l'action sonore dans leur bouche !



Paul PAIRET - M6

C'est sur ce thème que les candidats ont proposé leur version d'un plat aussi original que gastronomique bousculant les codes de la dégustation. Ils étaient coachés par **Pierre Gagnaire, Glenn Viel, Pascal Barbot et Arnaud Donckele**, tous déjà venus cette saison. Ils reviennent coacher un candidat qui les a marqués par son plat. Double bonus pour les jeunes chefs : la fierté et l'émotion d'avoir marqué un grand chef, puis de vivre un moment privilégié avec lui. De quoi booster leur créativité.

Pierre Gagnaire et **Mohamed** réunis pour l'audace et la technique. Le chef avait été particulièrement touché par sa version de la cuisine moléculaire lors de son passage. **Pascal Barbot** et **Matthias**, pour une cuisine incisive. **Glenn Viel** et **Sarah** prône le végétal. Et enfin **Arnaud Donckele** aux côtés de **Bruno**, marqué par sa sauce en 3 textures différentes.



Le plat de Sarah

Chacun d'eux a décidé de partir sur une interprétation très personnelle de l'épreuve, l'enfance, les goûts artificiels, les excès et le retour à l'état primitif.

Philippe Etchebest « L'apologie des excès », un plat de génie !



Matthias Marc et Philippe Etchebest



L'apologie de l'excès selon Matthias Marc - M6

Un candidat a particulièrement impressionné les chefs, au point de voir **Philippe Etchebest** plier un genou devant lui, « c'est le plat de la saison, du génie ». Et c'est **Matthias** avec son apologie des excès. Il a décidé de partir sur un plat provoquant avec 4 condiments très tranchés. Il fallait donc d'abord lécher le condiment trop gras à base de de beurre, puis la ganache au chocolat blanc beaucoup trop sucrée, le ketchup poivron tomate trop pimenté et la gelée au citron trop acide. Pour terminer avec la bouchée unique de sa tartelette parfaitement équilibrée et dans l'harmonie de tous les éléments que les chefs pouvaient retrouver dans les 4 condiments.

Sarah arrivait en deuxième position avec son panier sous-bois et son tartare de chevreuil, « un plat magistral » !

La dernière chance : les agrumes

Mohamed et **Bruno** se sont affrontés pour la qualification et c'est finalement Bruno qui a quitté les cuisines de Top Chef sur une belle prise de risque qui, néanmoins a beaucoup plu, agrumes et haddock !



Bruno Aubin, René et Maxime Meilleur

Par Margot Reinartz

Crédits photos : ©Marie Etchegoyen/M6

À relire :

- Episode 11 : La guerre des restos revisité en click & collect
- Episode 10 : La boîte noire de Gilles Goujon et Arnaud Donckele