

TOP CHEF : 3 nouvelles épreuves pour le quart de finale du 24 avril 2019



 Marie ETCHEGOYEN/M6

C'est la 12ème semaine de compétition pour les 4 candidats toujours en lice du plus grand concours de cuisine réservé aux professionnels.

Le mercredi 24 avril 2019, ceux-ci vont continuer leur marathon culinaire avec les plus grands chefs du monde à travers 3 nouvelles épreuves.

Leur objectif : récolter 2 pass pour se qualifier pour la demi-finale.

Qui sera le prochain chef à perdre l'un des siens ? Et qui seront les trois candidats en demi-finale ?

☒ Ce mercredi 24 avril 2019, trois nouvelles épreuves attendent les candidats pour cette 12ème semaine de TOP CHEF.

Le plat végétal avec Alain Ducasse - chef le plus étoilé au monde

Pour cette 4ème épreuve des ¼ de finale, les candidats ont rendez-vous sur la Seine, aux pieds de la Tour Eiffel où le chef mythique aux 18 étoiles, **Alain Ducasse**, les attend sur son bateau-restaurant gastronomique 100% électrique.

Accompagné de deux des chefs qu'il a formés : **Jocelyn Herland**, chef exécutif doublement étoilé d'un palace et **Francis Fauvel**, le chef exécutif du bateau, il leur lancera le défi de réaliser un plat végétal gastronomique à partir d'un panier de fruits et légumes imposé.

☒

Les berlingots avec Anne-Sophie Pic - cheffe la plus étoilée au monde

Pour la cinquième épreuve des ¼ de finale, les candidats auront rendez-vous à Valence dans un établissement qui célèbre 40 ans de 3 étoiles. A sa tête, la femme la plus étoilée au monde avec 7 étoiles, et depuis plus de 10 ans, la seule cheffe triplement étoilée en France, connue dans le monde entier pour sa sensibilité et son sens de l'esthétique : **Anne-Sophie Pic**.

Les candidats devront tenter de l'impressionner en réalisant son célèbre plat signature : les berlingots. **Les agrumes avec Mauro Colagreco ***- chef du 3ème meilleur restaurant du monde**

Pour la sixième et dernière épreuve des ¼ de finale, les candidats rencontreront un chef 3*** atypique d'origine italo-argentine, élu chef du 3ème meilleur restaurant au monde : Mauro Colagreco.

Pour leur ultime chance de gagner un pass pour la demi-finale, les candidats devront mettre à l'honneur les agrumes au cœur d'un plat salé. A l'issue de cette épreuve, le candidat qui n'obtiendra pas son pass quittera définitivement l'aventure.

« TOP CHEF : CUISINEZ COMME UN GRAND CHEF » : le barbecue passe sur le grill

En 2ème partie de soirée, place à un grand cours de gastronomie autour du barbecue

Avec **Ludovic Turac**, chef étoilé établi à Marseille, le public apprendra à sublimer le moelleux des volailles. Et à apporter un délicieux goût fumé aux poissons comme dans les restaurants gastronomiques.

Avec **Emmanuel Renaut**, Chef 3 étoiles de Megève, place à une technique de cuisson inédite pour enchainer les barbecues : une cuisson à l'étouffée dans une boule de pain.

Puis rendez-vous avec **Camille Delcroix** pour la leçon de la semaine spéciale barbecue : les astuces pour une cuisson parfaite de l'entrecôte.

Et pour le classique de la semaine, place aux tomates farcies que la Chef étoilée **Fanny Rey** que celle-ci fait cuire au barbecue dans son restaurant de Saint-Rémy-de-Provence.

RELIRE

Ducasse Sur Seine Les croisières exclusives et innovantes d'Alain Ducasse

Alain Ducasse Avec Tous au restaurant, les chefs font preuve de générosité

Palmarès complet du Michelin 2019

Mauro Colagreco remporte le Prix Champagne Collet du Livre de Chef 2018 avec Mirazur

VIDEO - Mauro Colagreco La place du pain sur la table

Michelin 2018 Anne Sophie Pic est la marraine des nouveaux promus