



PRÉSENTÉ PAR **STÉPHANE ROTENBERG**

MERCREDI 11 MARS À 21:10



TOP CHEF ÉMISSION 2 - LA GASTRONOMIE DE LA PLAGE — LE TOUQUET

Poissons fraîchement pêchés et simplement grillés, salades légères, cornets glacés et beignets gourmands, ce sont autant de plaisirs que l'on déguste à la plage. Un terrain de jeu que les grands chefs d'aujourd'hui investissent de plus en plus !

Ils s'installent en bord de mer, gardent la simplicité des plats mais y apportent leur audace et leur gastronomie. C'est le cas d'Alexandre Gauthier avec sa cabane gastronomique les pieds dans l'eau où l'on retrouve plateaux de fruits de mer, fish and chips, beignets sucrés... Mais aussi de Christopher Coutanceau à La Rochelle, Éric Frechon à Biarritz ou encore Pierre Gagnaire à Châtelailon Plage.



Cette semaine, le jury de Top Chef a décidé de challenger les candidats sur cette gastronomie de plage, et ils vont retrouver clients et grands chefs qui les attendent pour qu'on leur propose un menu de bord de mer. Accompagnés des chefs invités **Alexandre Gauthier** et **Jeffrey Cagnes**, les candidats vont revisiter la gastronomie de plage en sublimant du poisson grillé, des moules-frites et des beignets.

Qui saura le mieux transformer ces plats simples en plats culinairement impressionnants ?



TOP CHEF : LE CONCOURS PARALLÈLE

TOUS LES MERCREDIS À 23:30 PRÉSENTÉ PAR STÉPHANE ROTENBERG

Cette année encore va se tenir, à l'abri des regards, le concours parallèle de Top Chef qui voit s'affronter chaque semaine les cuisiniers éliminés du concours. À l'issue de cette compétition secrète, deux d'entre eux feront leur retour dans Top Chef, aux portes des phases finales.

Chaque semaine, ces deux chefs seront accompagnés du célèbre critique culinaire François-Régis Gaudry, pour challenger les candidats sur différents thèmes et choisir les deux meilleurs, ceux qui pourront réintégrer le concours Top Chef aux portes des phases finales !

Pour sélectionner ces deux candidats, le jury de Top Chef a missionné 2 grands chefs :



FABIEN FERRÉ

En 2024, le plus jeune chef français triplement étoilé, à seulement 35 ans. Cette distinction exceptionnelle récompense un parcours fulgurant, fondé sur une maîtrise technique remarquable et une vision culinaire affirmée.

YOANN CONTE

Chef doublement étoilé, il incarne l'excellence de la gastronomie à travers une cuisine sincère et raffinée, sublimant les produits du terroir avec émotion et précision.

COMMUNICATION M6

Julie Gressani - 06 42 05 72 09 - jgressani@m6.fr

Florine Barrois - 07 72 34 07 07 - florine.barrois@m6.fr

Elyssa Lajmi - elyssa.lajmi@m6.fr