

ANTIBES - CANNES - GRASSE

Grand Ouest

VENREDI 19 AVRIL 2024 - nicematin.com



Quarante candidats se sont succédé tout au long de la journée face à un jury d'exception pour faire goûter leur plat.

(Photo: Clément Tiberghien)

Course aux étoiles dans l'assiette

La nouvelle émission de Cyril Lignac, « Ma recette est la meilleure de France », a posé ses fourneaux à Mougins avec des candidats de tout le sud-est.

Sur la place des Patriotes baignée par les rayons du soleil de printemps, l'heure est à la gastronomie. Et le choix de la commune – temple des Étoiles de Mougins, berceau de la cuisine de Roger Vergé et ses sept étoiles – pour représenter le sud-est du pays n'est pas innocent. Car si la chaîne M6 pose ses caméras au vieux village, c'est pour tourner l'une des sept étapes de la nouvelle émission.

Ma recette est la meilleure de France. Installés derrière une imposante table de bois en arc de cercle, trois palais affûtés sont à la manœuvre.

Le célèbre critique culinaire François-Régis Gaudry et le chef Cyril Lignac sont accompagnés d'un chef de la région. Et pas des moindres, puisque Glenn Viel, prodige de la gastronomie aux trois étoiles Michelin et jury de *Top Chef*, s'est prêté au jeu.

Tout au long de la journée, les plats d'une quarantaine de candidats de tout le sud-est de la France sont passés au crible par les trois membres du jury. Des cuisiniers amateurs qui tranchent, éminent, déglacent et dressent avec le plus grand soin dans l'espoir de voir le fruit de leur travail retenu pour la finale parisienne face à la chef deux étoiles Stéphanie Le Quellec, ancienne gagnante de *Top chef* en 2011 et jury cette année. Un tournage marathon qui a pris place de 6 heures à 18 heures et qui sera présenté sur M6, en cinq épisodes, après les vacances d'été. Plat salé ou sucré, seule l'imagination des candidats limite les contours de

leurs prestations. « Je t'ai vu arriver avec tes boulettes, et en fait en les transformant en "finger food" c'était la super bonne idée, pour transformer cette belle tortilla de grand-mère avec cette petite sauce fumée qui vient sublimer le tout », complimente François-Régis Gaudry. « Et le croustillant de la guanciale apporte beaucoup ! » abonde Glenn Viel.

« Il faut saluer ce travail et faire la Ola ! » plaisante Cyril Lignac, aussitôt suivi par ses deux acolytes. Entre les candidats, les membres du jury passent entre les mains de la coiffeuse qui ajuste également le maquillage. Un souci du détail permanent.

Secrets de famille

Au sortir de l'épreuve, la Grassoise Lætitia Forestier est ravie. « J'ai présenté des petits farcis niçois. C'est la recette de ma grand-mère, qui la tenait de sa mère qui elle-même l'avait apprise de sa mère. C'est un trésor de famille, une vraie tradition du dimanche midi ! confie-t-elle. Chaque légume avait une farce différente. Mon petit plus, c'est de mélanger de la

chair des légumes dans la farce de la tomate, chargée d'aromates. Ça change tout ! Glenn Viel a même voulu piquer la tomate de Cyril Lignac avant qu'il ne puisse la goûter. C'est génial de réussir à surprendre des palais pareils », glisse la candidate.

Une bienveillance envers les candidats qui a touché Tess Fournier-Daubord, venue de Valbonne présenter le crumble de légumes anciens qu'elle prépare pour ravir les papilles de sa mère. « Je suis arrivée pleine de doutes mais le jury a été adorable, alors je croise les doigts ! »

Côté Var, Thibaud Pokoj a fait la route depuis Saint-Aygulf pour présenter un héritage familial au jugement du jury. « Un rougail saucisse au piment et au combava accompagné d'achards de palmistes (le cœur d'un palmier endémique de la Réunion N.D.L.R) et de pois du Cap. Mon père est réunionnais et mes grands-parents m'ont fait découvrir cette recette alors c'est une façon de leur faire un joli clin d'œil ! »

CLÉMENT TIBERGHEN
ctiberghien@nicematin.fr

NOUS CONTACTER

Antibes

1, place Guynemer, 06600 Antibes. Tél. : 04.92.90.40.50. E-mail : antibes@nicematin.fr

Cannes - Grasse

• Cannes : 35-37, rue des Suisses, 06400 Cannes. Tél. : 04.93.06.37.50
E-mail Cannes : cannes@nicematin.fr
• Grasse : grasse@nicematin.fr

Abonnements et publicité

Tél. : 36.63 (prix d'un appel + 0,15 €/min)