

## Télévision et cuisine: Le torchon brûlera-t-il un jour?

De M6 à Arte, la télévision est devenue gloutonne d'émissions de cuisine. Cette cuisine que nous pourrions penser de moins en moins quotidienne dans les foyers français, est devenue en moins de 10 ans une véritable vedette du petit écran comme sujet, décor et matière de combats télévisuels.

L'OCPop a demandé à trois personnalités différentes d'expliquer leurs points de vue sur cette cuisine à la télévision.

- **Sébastien Demorand**, a collaboré à [Omnivore](#), [Zurban](#), [Régal](#), [le Fooding](#). Il est chroniqueur à RTL et écrit pour le magazine [Optimum](#). Il est également connu pour avoir participé à l'émission MasterChef sur TF1 à partir de 2010.
- **Frédéric Aubreton** est directeur du [CFA Les 13 Vents](#) à Tulle, en Corrèze (19) qui forme des jeunes aux CAP de cuisinier, boucher, boulanger et agent polyvalent de restauration.
- **Michel Portos** est cuisinier et aujourd'hui à la tête de deux restaurants marseillais, [Le Poulpe](#) et [Le Malthazar](#). Pendant 10 ans, il a été chef et directeur du [Saint James](#) à Bouliac en banlieue de Bordeaux, salué par deux étoiles au guide Michelin en 2009. De cette période bordelaise, il a gardé deux amis très proches, Philippe Etchebest et Thierry Marx.

### 1. La télé ne risque-t-elle pas d'épuiser l'objet cuisine?

---



**Sébastien Demorand** : «L'épuisement dont vous parlez résulte d'un phénomène d'imitation entre les chaînes de télévision : tout le monde essaye de faire ce qui se fait ailleurs. Les programmes intéressants – comme les émissions de Fred Chesneau par exemple – sont totalement marginaux. On n'a pas forcément envie d'aller en Asie ou en Afrique pour faire des programmes culturels sur la cuisine, cela coûte très cher et pour être toujours dans la découverte et la compréhension, ce sont plutôt des approches ludiques de la cuisine qui ont été mises en

*avant. Le message de l'émission « MasterChef » des débuts, il y a 9 ans en Australie, c'était de permettre à ceux qui rêvaient de faire de la cuisine de tenter leur chance. Car la cuisine est un espace de réalisation de soi, et pour moi c'était aussi la possibilité de glisser quelques messages sur les produits, leur choix et le libre arbitre de chacun pour faire sa cuisine. Si tu as 5 millions de téléspectateurs et que tu en touches 100 000 par ton discours, j'estime que le boulot est fait. On ne m'enlèvera pas l'idée que dans MasterChef et Top Chef, nous avons défendu la cause de la nourriture. »*

**Frédéric Aubreton :** *« La télé a permis deux choses :*

- *Grâce à ces émissions, certains jeunes ont se sont intéressés à leur propre alimentation. Pour une fois, on leur a montré que la cuisine ne se limite pas aux chaînes de restaurants, qu'elle est diverse et qu'il est possible de se payer un restaurant dit gastronomique.*
- *Le second aspect concerne le rapport aux produits et à leur sélection. Dans « MasterChef », on utilise de bons produits : bien cultivés, goûteux et sains.*



*L'intérêt de ces émissions, c'est aussi de replacer le repas comme un moment convivial et de partage de la nourriture. En somme, de replacer le repas comme un fait social.*

*Il y a aussi une revalorisation du patrimoine et une reculturation de ce qu'est la cuisine. Et je pense que les restaurants ont eu un renouveau de clientèle grâce à ces émissions.*

*Mais il y a aussi ce qui concerne le métier. Nous pouvons nous réjouir de voir que l'on montre ces métiers comme des métiers de culture et de créativité. Avec un point positif : la créativité c'est aussi l'ouverture au monde. Pour les professionnels en place, cela les a certainement incités à oser, à inventer et à avancer puisque c'était vu à la télé. Les jeunes que je forme sont réellement attirés par ces questions de créativité et d'ouverture.*

*Mais une chose n'est jamais racontée à la télé : c'est le temps. Et nous nous retrouvons face à des jeunes, impatients, pour qui la longueur de l'apprentissage, la rigueur, l'approfondissement du*

*travail, la référence à des modèles et l'écoute sont des notions inconnues. Il faut accepter de se taire pendant 5 ans pour apprendre. Quelque soit le métier, il se mûrit. Pour être un compagnon, il faut au moins 5 ans. La télévision c'est l'immédiateté, la rapidité, l'efficacité et la créativité, et cela occulte la longueur du chemin à parcourir.*

*Philippe Etchebest a le mérite de dire que c'est un métier. Il inculque aux gens la base du métier : être cuisinier ne s'apprend pas en 3 semaines !*

*Effectivement nous avons des jeunes émerveillés par l'excellence, mais ils ne mesurent pas le chemin à parcourir pour y arriver. »*



**Michel Portos :** « Je suis d'accord avec le fait que trop de cuisine à la télé finira par tuer les programmes de cuisine. Mes enfants regardent Philippe Etchebest, ça les amuse de le voir faire « Cauchemar en cuisine ». A 10 et 13 ans, ils regardent l'émission parce que c'est le pote de papa. Je crois que c'est le personnage, l'état de la cuisine, les engueulades qui les font rire. Mais sûrement pas le propos « cuisine ». Il y a une autre émission qui s'appelle « [L'addition, s'il vous plaît](#) » ou encore « [Un dîner presque parfait](#) ». Ces émissions ne parlent pas de cuisine, mais d'ambiance et d'affrontement, c'est la castagne qui est recherchée. Et celui qui tape le mieux remporte la timbale.

« Top Chef » est au dessus du lot parce que l'émission met en scène des professionnels qui luttent pour cuisiner. Il y a un challenge de cuisinier à cuisinier, c'est bien, mais je dois vous l'avouer, je regarde de moins en moins. Après 30 ans de cuisine, je n'ai plus envie de regarder ce genre de programmes. J'ai besoin de voir autre chose. Parfois je participe à ce type d'émissions parce que je retrouve des amis, mais les concepts ne sont pas très marrants.

Lorsqu'on était à Bordeaux Philippe Etchebest, Thierry Marx et moi, nous évoquions parfois un de ceux qui nous épatait le plus à la télévision : c'était Michel Oliver dans les années 80 ([voir document INA](#)), il avait cette faculté de mettre en avant un plat et nous trouvions cela remarquable. »

## 2. Quelle serait la manière idéale de traiter la cuisine à la télé ?

---

**Sébastien Demorand :** *« J'ai toujours pensé que le côté patrimonial de la cuisine française pouvait être abordé de manière plus moderne. Dans les émissions de télévision, je trouve dommage de ne pas voir assez d'histoires, de mémoire de la pratique et des gestes sur la cuisine et les produits. Je ne sais pas si nous avons réussi en tant que diffuseur et producteur à faire passer ces messages sur la cuisine. Mais nous souhaitons un discours moderne tout en étant riches en informations culinaires. Vous savez, la cuisine, cela peut être de la découverte et de l'apprentissage, pour les jeunes et pour les plus anciens. C'est compliqué de faire une émission de découverte sous le format d'une émission culturelle diffusée en prime time. A part quelques émissions nouvelles de type télé-réalité, la cuisine est vraiment restée dans un schéma connu et ancien. Dans les émissions, nous retrouvons systématiquement des chefs et des recettes, peut-être filmés de manière plus sexy aujourd'hui, mais avec toujours la même histoire : des leçons de cuisine. Je ne pense pas que cela puisse être autre chose.*

*« MasterChef », c'est quand même 20 ans de présence à l'antenne sur la BBC, c'est une sacrée réussite ! Le problème, c'est que, en tant que téléspectateurs nous avons un rapport tordu à la cuisine. De quoi avons-nous envie ? Je crois que nous n'avons pas encore trouvé la bonne idée. »*

**Frédéric Aubreton :** *« C'est une question tellement compliquée, et délicate, peut-être faut-il valoriser la sueur, la difficulté et le travail. Les cuisiniers ne sont pas des surhommes, il faut juste travailler, mais est-ce que c'est un propos de télévision ? Le temps qui passe est difficilement montrable en cuisine.*

*En tant que responsable d'enseignement, mon propos n'a rien à offrir de spectaculaire. Ce que j'enseigne, ce que je propose c'est un projet de vie. Un projet de vie sur le long terme qui nécessite de passer une à une les étapes indispensables à l'apprentissage du métier. Ce n'est pas un propos de télévision.*

*C'est le rapport au temps qui n'est sûrement pas montrable à la télévision. Car les processus d'acquisition d'un métier s'inscrivent dans le temps. Un jeune en train d'apprendre doit se dire « j'ai le temps, le temps d'apprendre et de polir ce que j'apprends ».*

*L'apprentissage de ce long cheminement : voilà une idée à proposer aux chaînes de télévision. Mais comment ? Je ne sais pas. »*

**Michel Portos :** *« Philippe Etchebest est devenu un grand frère à la télévision. Avec lui, nous sommes d'avantage dans une émission sociale que dans une émission sur la cuisine. Il s'agit de prendre en charge des personnes au fond du gouffre, qui n'ont jamais fait de cuisine. Mais c'est une bonne manière de traiter la cuisine en format télé.*

*Pour moi, il existe une émission et un homme qui m'ont véritablement boosté: c'est Jamie Oliver. Il a ce côté gamin, pas de veste de cuisine, juste un jean et une chemise. On se sent à la maison avec Jamie : on a les mêmes gestes, on ferme les placards avec les pieds. Il a désacralisé les gestes en cuisine, car chez toi tu es plus rock'n'roll, frais et vif. Quand je tombais sur les émissions de Jamie, j'étais capable de m'inspirer de ces gestes et de ces idées. C'était tout sauf la cuisine à la française un peu ennuyeuse.*

*Il ne faut pas oublier aussi Jean-Pierre Coffe avec ses 200 francs pour un marché et deux repas le week-end pour 4 personnes. Il était tellement novateur. Et quelle énergie ! Il était capable de parler pendant 5 minutes d'une carotte. Ça aussi c'était un format de cuisine à la télévision très intéressant.»*

### **3. La cuisine n'est-elle pas un sujet trop transversal et touchant tous les aspects de la culture pour être autre chose que des recettes filmées à la télé?**

---

**Sébastien Demorand :** « *En morcelant la cuisine comme un propos culturel nous pourrions approcher l'univers de la cuisine. Nous avons une vision complexée de la cuisine, nous avons peut-être perdu la compétence d'un regard pertinent sur la cuisine. Et nous sommes peut-être coupés des pratiques et de la compréhension culinaire quand nous nous posons la question : d'où vient notre nourriture ? Si nous ne savons plus aborder les sujets qui concernent la cuisine, c'est peut-être parce que les gens ont perdu le contact avec la réalité. Le problème c'est l'antagonisme que vit la télévision entre clivant et fédérateur. Survoler la cuisine c'est fédérateur, rentrer dans le détail et la précision, c'est peut-être clivant. »*

**Frédéric Aubreton :** « *La cuisine ne peut être que vécue. C'est vraiment compliqué de réduire la cuisine à l'acte de cuisinier, car cette cuisine touche à tous les domaines de la culture : agriculture, arts de la table, sociabilité du repas et bien sur ce que contient l'assiette. En effet, la cuisine ce n'est pas simplement l'assiette servie, c'est aussi pourquoi elle est servie? A qui? Quand et comment? C'est tout ce qui fait que nous vivons ensemble et ça ce n'est pas un propos de télévision. La cuisine est comme une représentation du monde. »*

**Michel Portos :** « *C'est le problème de la télévision. On mélange tous les genres et on ne sait pas vers où aller. Qui mettons-nous en avant? Le journaliste qui s'aime beaucoup? Un producteur de tomates que l'on a vu 50 fois ou encore la recette rabâchée avec un chef qui te répète qu'il faut de la tomate mûre comme si ce n'était pas évident?*

*Est-ce que ce ne sont pas les jeunes qui découvrent le métier de cuisinier qui peuvent nous faire comprendre la difficulté et tous les éléments passionnants de ce métier?*

*Comment ce métier se met-il en route dans les gestes et la prise de responsabilité? La matière, c'est le vécu et les histoires sincères que peuvent raconter des personnes qui ont de l'expérience.*

*Avec Thierry Marx j'en parle très peu, il a fait de la télévision pour «Top Chef» et je ne pense pas qu'il se soit senti investi d'une mission.*

*Philippe Etchebest c'est différent. Il croit réellement aux bienfaits qu'il peut apporter à ces gens. C'est un homme de conviction, et s'il ne croyait pas à ce qu'il fait, il ne le ferait pas. Il pense que son combat est juste.*

*Ce sont deux réactions qui correspondent à des personnalités différentes. Mais ces deux réactions sont respectables et authentiques. »*