



présente



# MasterChef

Saison 3







En deux ans, **MasterChef** s'est imposé comme un des divertissements phares de TF1. La saison 2 a enregistré des audiences en forte progression pour rassembler jusqu'à 7 millions de téléspectateurs et la première déclinaison de la marque - **MasterChef Junior** - a rencontré un vif succès.

Pour cette troisième saison, nous sommes très heureux de retrouver Carole Rousseau et nos trois jurés d'exception : Frédéric Anton, Yves Camdeborde et Sébastien Demorand. Cette année encore, ils ont su guider les candidats semaine après semaine pour les préparer au mieux à concrétiser leurs projets de changement de vie. Un investissement considérable qui contribue largement au succès de **MasterChef**.

Cette nouvelle saison sera d'ailleurs fidèle aux fondamentaux du programme : la passion pour la cuisine, la quête d'excellence et toujours les valeurs de plaisir, de partage et de transmission qui nous sont chères.

Les téléspectateurs retrouveront ainsi les épreuves incontournables de **MasterChef**, comme la boîte mystère, les tests sous pression ou encore les tests de reconnaissance et les épreuves en extérieur. Mais, nous avons voulu placer la barre encore plus haut pour cette nouvelle promotion. Les équipes de Shine France leur ont préparé des défis spectaculaires et inattendus qui les emmèneront sur trois continents différents et les pousseront à se dépasser. Des profondeurs de la grotte de Choranche aux chutes du Niagara, du Pont du Gard au désert marocain, jamais leur talent, leur créativité et leur passion n'auront été mis à l'épreuve de cette manière.

Place maintenant au plus grand concours de cuisiniers amateurs. Ils sont fleuriste, patron de pêche, professeur de musique ou chef d'entreprise. Ils partagent tous le même rêve : faire de leur passion pour la cuisine un métier. Parmi eux se trouve le MasterChef 2012 !

**Fabrice Bailly**

Directeur adjoint des programmes en charge  
des émissions de flux, acquisitions et jeunesse





# De nouveaux défis pour MasterChef

"Cette année, explique Thierry Lachkar, président de Shine France, nous gardons le cap de la saison 2, et allons encore plus loin. La saison 3 est celle de tous les records : plus de talents, plus de compétition, plus de pédagogie et de proximité, plus de dépaysement... **MasterChef** s'arrête sur trois continents pour la première fois, avec des épreuves en extérieur qui n'auront jamais été aussi impressionnantes. Quant à nos trois jurés et notre animatrice, ils s'avèrent toujours aussi gourmands, avides de transmission et de découverte."

- **Surprendre à chaque épreuve**

Casser la linéarité, innover, surprendre les candidats et les téléspectateurs... Cette année, nous avons épicé les épreuves en y apportant quelques surprises ou en changeant leur mécanique. Les boîtes mystères peuvent cacher un micro-ondes ou un tube de peinture. Les épreuves de reconnaissance, marque de fabrique de l'émission, vont, elles aussi, encore plus loin.

- **Permettre aux candidats de changer de vie**

Qu'ils soient fleuriste, chef d'entreprise, patron de pêche ou encore professeur de musique, les candidats de cette 3<sup>e</sup> saison savent à quoi s'en tenir. Ils viennent vivre une aventure culinaire plus qu'une aventure télévisuelle, avec un réel enjeu personnel : changer de vie, pouvoir concrétiser un projet professionnel. **MasterChef** est un révélateur, l'émission leur permet de se jauger. Les téléspectateurs s'attacheront très vite à ces candidats authentiques...

- **Organiser des challenges spectaculaires au bout du monde**

Cette année, les chefs et les candidats vont vivre une aventure extraordinaire sur trois continents. Deux off-sites se déroulent à l'étranger : dans le désert marocain et au Canada, devant les chutes du Niagara. Au-delà du décor, ces déplacements sont des voyages culinaires, guidés par des chefs locaux surprenants, et enrichis par l'utilisation de produits typiques. La gastronomie marocaine est à la fois exotique et familière pour le téléspectateur, grâce au couscous ou au tajine. Avec les produits de l'Ontario, comme la viande de bison ou le sirop d'érable, les candidats relèvent un autre défi : s'adapter à de nouvelles saveurs.

- **Cultiver l'excellence**

Cerise sur le gâteau, les Masterclass se méritent désormais. Afin de pousser les candidats à se dépasser, ces cours particuliers avec un des chefs du jury sont à présent réservés aux gagnants des épreuves. Au final, le cours se fait en petit comité et permet plus d'échanges.

- **Accueillir la crème de la gastronomie**

Nous sommes fiers cette année d'accueillir Joël Robuchon, symbole de la gastronomie française. Il a été ravi de sa visite ! De nombreux chefs français et étrangers seront également conviés. La gastronomie est un phénomène mondial, ne l'oublions pas !

- **Révéler le nouveau MasterChef...**

Anne, gagnante de la 1<sup>re</sup> édition, et Elisabeth, MasterChef 2011, deux femmes de poigne, sont arrivées jusqu'au bout de leur rêve, à force de volonté, de travail, mais aussi grâce à leur excellente gestion du stress, nécessaire pour faire face aux douze semaines de tournage et aux épreuves quotidiennes...





## "MasterChef a un côté féerique"



Carole Rousseau

### Comment s'est passée cette 3<sup>e</sup> saison ?

Elle a été très bénéfique pour toute l'équipe. Je me sens plus décontractée dans l'espace qui m'est imparti. Je retrouve les jurés tels que je les connais dans la vie. Nous avons une vraie réflexion, sommes **de plus en plus complices** et cela se ressent.

### Quel regard portez-vous sur les candidats ?

Je suis toujours admirative de ces personnes qui, à 25, 30 ou 40 ans, veulent changer de vie, bouleverser leur monde et tout quitter pour la cuisine. Les candidats ont cette passion au fond des tripes et c'est très touchant ! Cette année, ils sont toujours aussi émerveillés, on dirait des enfants dans un magasin de jouets. Ils ont également conscience de la chance qui leur est offerte, ils remercient très souvent l'équipe et sont surtout **heureux de découvrir, de progresser...**

### Quelle relation entretenez-vous avec eux ?

Ils vivent un marathon de douze semaines, très éprouvant physiquement. Mentalement aussi : comme c'est un concours, il faut rester motivé. Ils ont souvent des hauts et des bas, et **doivent être reboostés ou réconfortés**. Je les accompagne... Je le fais spontanément, mais plutôt hors antenne. Dans le cadre de la compétition, je suis présente aux moments clés, j'énonce les règles... Cette relation plus intimiste, nous la vivons plutôt en dehors.

### Vous êtes la seule femme au milieu des trois jurés...

Face à eux, ma présence crée une touche différente et rétablit un peu l'équilibre. Et puis, depuis deux saisons, **MasterChef** nous a prouvé que **la cuisine n'était pas qu'une affaire d'hommes**, n'est-ce pas messieurs ? N'oublions pas aussi que les grands chefs ont tous appris à cuisiner avec leur mère ou grand-mère ! Nous verrons bien cette année si une femme gagne à nouveau le titre...

### Quels souvenirs gardez-vous de vos "escapades" MasterChef ?

Qu'il s'agisse d'opération spéciale, d'émission en immersion ou d'épreuves en extérieur comme sur **MasterChef**, j'ai toujours aimé travailler sur le terrain. **Une énergie incroyable s'en dégage**. Tourner en extérieur est aussi un moyen de souder les équipes, de créer d'autres liens. De plus, cette année, les tournages à l'extérieur ont été particulièrement sublimes. **MasterChef** a ce côté féerique, lorsque l'on emmène les téléspectateurs en plein désert marocain, aux chutes du Niagara, ou pour un tour de France de la gastronomie... Ce que les candidats arrivent à faire : cuisiner n'importe où, et dans n'importe quelles conditions extrêmes, est vraiment admirable.

### L'émission vous a-t-elle permis de progresser en cuisine ?

Malheureusement, je n'ai jamais aussi mal mangé. Quand je rentre, je n'ai plus du tout envie de cuisiner. Et c'est là que l'on reconnaît les vrais passionnés. Après les épreuves, **les candidats trouvent, eux, encore le courage de faire à dîner !**





## "La saison la plus intense"

---



**Yves Camdeborde**  
Chef au Relais Saint-Germain

"Cette saison a été la plus belle des trois pour moi. Pourtant, elle a aussi été la plus intense. Nous nous sommes beaucoup déplacés, les horaires étaient difficiles à suivre... Les candidats aussi ont été amenés à se dévoiler, car nous avons voulu retrouver le niveau des finalistes de la saison 2 dès le départ ! On leur a demandé beaucoup, très vite. Tout d'abord d'acquiescer, à chaque épreuve, les bases de la formation : taillage, lien de saveurs, présentation des assiettes... Ensuite, d'avoir de la réactivité, pour faire face aux demandes des clients qu'ils pourront recevoir plus tard. On a ainsi constaté des montées en puissance surprenantes. L'émission nous a également fait découvrir des lieux extraordinaires. La mer de sable du désert marocain restera la plus belle image de ces trois années..."

Même si conjuguer **MasterChef** et ma vie professionnelle n'est jamais simple, l'émission me permet de m'évader de mes cuisines et de mon quotidien. Je rencontre des producteurs, des fournisseurs, découvre de nouveaux produits... J'en tire du plaisir, tout cela m'inspire. **MasterChef** est ma bouffée d'oxygène."





## "Les Français veulent redécouvrir la gastronomie"

---



**Frédéric Anton**  
Chef 3 étoiles au Pré Catelan

"Avec les jurés, nous nous sommes vraiment sentis à l'aise cette année. Nous avons appris à nous connaître, nous nous respectons. Tout cela fait notre cohésion. Nos différences font aussi notre complémentarité. Dans tous les cas, si deux d'entre nous ne savent pas répondre à un candidat, le troisième saura."

Je ne rentre plus dans mes chemises, preuve que j'ai bien mangé cette saison ! Nous avons reçu des candidats très bons, dès le départ. Pour deux d'entre eux, on a su dès les sélections qu'ils iraient très loin dans l'aventure. Même s'ils ne cuisinent que pour leurs amis, ils recherchent l'excellence et achètent des produits de qualité pour les travailler, encore et encore. Les Français avaient abandonné la cuisine et les restaurants. La malbouffe s'était généralisée. Des émissions comme **MasterChef** leur ont redonné envie de s'y intéresser. Je le vois aujourd'hui dans mon restaurant : les Français veulent redécouvrir la gastronomie. Ils cuisinent également de plus en plus... La cuisine corvée est devenue une cuisine passion, une cuisine partagée."







## "L'aventure ne fait que commencer !"

---



**Sébastien Demorand**  
Journaliste et critique culinaire

"Avec Frédéric et Yves, nous sommes à la fois très sérieux et très taquins lorsque l'on juge les apprentis cuisiniers. Même si nous recevons des assiettes "topissimes", nous ne devons pas jouer les ravis mais au contraire désarçonner les candidats, pour mieux les mettre en valeur. Ils sont des bijoux bruts qu'il faut polir. Et puis, c'est important de rire ! Cette vitalité, ces échanges piquants sont nécessaires pour faire comprendre qu'il y a plusieurs regards sur une assiette.

Comme la cuisine est aussi une histoire de rencontre, nous avons souhaité cette année présenter nos candidats à un maximum de personnes : chefs renommés (comme Joël Robuchon ou Alexandre Gauthier), artisans, chocolatiers, ostréiculteurs... Nous avons également voulu qu'ils découvrent des cuisines et des techniques différentes. Même si la France est le pays de la gastronomie par excellence, on ne peut pas considérer que tout se joue ici. Pour moi, l'aventure **MasterChef** ne fait que commencer ! Cette émission valorise la cuisine faite maison, la cuisine gastronomique et la cuisine du voyage. C'est un sujet fédérateur et j'aime raconter cela."





## Carole Rousseau passe le jury à la casserole



**Carole Rousseau :** Si vous étiez un candidat, comment vous y prendriez-vous pour séduire le jury ?

**Frédéric Anton :** J'arriverais en annonçant : "Messieurs, j'ai appris mes bases, je sais faire un potage, une mayonnaise, un bon bourguignon. Je suis prêt pour toutes les épreuves !".

**Yves Camdeborde :** Pour séduire Sébastien Demorand, je lui parlerais culture et vin ! Je dirais à Frédéric Anton que mon livre de chevet, c'est le sien ! Quant à moi, je me dirais : "J'ai passé mes vacances à Espelette, qu'est-ce que c'est beau (rires) !"

**Sébastien Demorand :** Je travaillerais les fondamentaux, mes connaissances en cuisine contemporaine. J'arriverais avec l'envie profonde de faire goûter et partager ce que j'aurais cuisiné...

**C.R. :** Qu'est ce que votre cuisine dit de vous ?

**F.A. :** Ma cuisine est celle que j'aime manger. Pour qu'un plat fonctionne, il faut l'aimer. Elle suit aussi mon état d'esprit : parfois tout en douceur, très sombre, très simple ou très sophistiquée.

**Y.C. :** J'espère que c'est une cuisine de caractère. Elle raconte une histoire, une tradition, un souvenir de voyage, de rencontre... Elle change tout le temps. Quand je réalise un plat, je trouve que c'est le plus beau que j'ai jamais fait.

**S.D. :** A la maison, au quotidien, je m'efforce de cuisiner juste et sincère... Et je laisse mes enfants commenter ce que je leur prépare !

**C.R. :** Votre moment préféré en cuisine ?

**F.A. :** La spontanéité d'une recette : partir d'un produit brut et en faire un grand plat en quelques minutes. Cette transformation est jubilatoire.

**Y.C. :** Le dressage est important, mais je suis plus excité par la création de la recette. Et par l'acte de cuisiner réellement.

**S.D. :** L'observation des produits, de la matière première. Se retrouver dans une épicerie, devant un étal de marché. Profiter du spectacle et de la multitude de produits pour s'imprégner, écouter ses envies, ses émotions, sa curiosité. C'est un moment où l'on est prêt à se faire surprendre.

**C.R. :** Messieurs les Chefs : plutôt artiste ou cuisinier ?

**F.A. :** Artisan cuisinier. Sauf quand j'ajoute à mon plat une épluchure de cerfeuil, là je me sens artiste (rires) !

**Y.C. :** Artisan cuisinier, sans hésitation.

**C.R. :** On remarque une certaine féminité dans vos gestes...

**F.A. :** On me dit effectivement souvent que ma cuisine ne correspond pas à mon enveloppe !

**Y.C. :** La cuisine est un travail de labeur. Mais elle demande aussi d'être intelligent, soigné, très précis. L'assiette est élégante, car le geste au départ, est élégant. Plus que de la féminité, je pense qu'il s'agit de sensibilité. Il faut comprendre le produit : est-il assez coloré, assez cuit ? Chacun doit avoir cet instinct, et en faire son style.

**C.R. :** Vous échangez constamment. Qu'avez-vous appris des autres ?

**Y.C. :** J'ai essayé de refaire la pomme d'amour de Frédéric. Je lui ai aussi piqué ses câpres frites. D'une telle simplicité mais tellement bon ! Je m'enrichis également des candidats, sans complexe, bien au contraire ! La cuisine n'est que transmission et il ne faut pas avoir peur d'échanger. La qualité première d'un cuisinier, c'est la curiosité.

**S.D. :** De la technique, sans arrêt.

**C.R. :** La cuisine peut-elle parfois vous sortir par les yeux ?

**F.A. :** Jamais de lassitude... Sauf peut-être quand j'arrête *MasterChef* et que je dois perdre les 10 kilos pris pendant le tournage !

**Y.C. :** Le jour où cela arrive, j'arrête. On a la chance de changer constamment de client, de produit et d'évoluer... L'apprentissage en cuisine est très long mais, arrivé à un certain niveau, il n'y a plus de contrainte de production, seulement du contrôle et de la création. C'est vraiment plaisant.

**S.D. :** J.A.M.A.I.S. !

**C.R. :** Un point commun entre la télévision et la cuisine ?

**F.A. :** L'attente ! Le temps entre deux épreuves peut sembler interminable. Comme lorsqu'un chef attend impatiemment l'arrivée des clients dans son restaurant !

**Y.C. :** Je dirais que ces deux domaines ont un "certain" sens de l'organisation !

**S.D. :** Les deux fonctionnent comme une brigade, le maître mot est l'ordre.

**C.R. :** Pensez-vous qu'un jour, je pourrai me débrouiller en cuisine ?

**Le jury,** en cœur : Non !



# Que sont-ils devenus ?

De nombreux candidats de la saison 2 ont déjà transformé l'essai...



**Elisabeth**, gagnante de l'édition 2011, est plus déterminée que jamais. Elle suit actuellement sa formation chez Lenôtre pour pouvoir prochainement ouvrir son propre restaurant. Son livre de recettes sortira à la rentrée 2012.



**Xavier** a quitté la coiffure et a ouvert son restaurant à Saint-Jean-Cap-Ferrat.



**Nathalie** est devenue chef consultante de traiteurs et de restaurants. Cerise sur le gâteau, elle mêle à présent ses deux passions : la cuisine et le graphisme, en réalisant un livre de recettes sous forme de BD.



**Eric** lance aujourd'hui une ligne de macarons et livre des chefs étoilés sur Paris.



**Jeff** est retourné s'installer en Guadeloupe pour monter avec sa femme un service de traiteur mobile d'inspiration franco-caribéenne.



**Claire** est toujours avocate et hésite encore à sauter le pas. En attendant, elle tente de nombreuses expériences, comme chef d'un jour pour le restaurant Virgin.



**Ilham** est devenue chef d'un salon de thé-restaurant à Strasbourg.



**Fabrice** monte actuellement un hôtel-restaurant à Dives-sur-Mer.



**Karim** est devenu chef d'un restaurant de tapas à Toulouse.



**Mélanie** est désormais traiteur à domicile et animatrice d'un atelier de cuisine.



**Bernard** lance une société de traiteur et propose ses services comme chef à domicile et organisateur d'événements publics.



**Sabrina** a lancé un atelier de cuisine et entame une formation professionnelle chez Lenôtre.







+ de MasterChef sur tous les écrans  
Nouvel espace dédié aux recettes et astuces  
Compte Twitter officiel  
+ d'interactivité

Pour cette 3<sup>e</sup> saison, MYTF1 repense le site de l'émission,  
ses espaces sur les mobiles, tablettes et IPTV.  
Une expérience **MasterChef** enrichie sur chaque écran pour tous ses publics.

**Le live : une autre lecture de l'émission !**

Les internautes peuvent voir en direct l'émission sur le web, les mobiles et tablettes, mais ce n'est pas tout ! Grâce au tweet replay, ils peuvent à tout instant revenir sur les moments forts de l'émission (épreuves, verdicts, recettes...), associés aux meilleurs tweets des internautes, signalés par des icônes et accessibles en un clic !

MYTF1 innove et va plus loin avec le "Live Sharing" sur MYTF1.fr. Grâce au "Live Sharing", fonction simple et innovante, un seul clic suffit pour partager son moment préféré avec ses amis Facebook ou ses followers Twitter. Par exemple : pendant **MasterChef**, l'internaute partage sur Facebook la recette exceptionnelle qu'il vient de voir. Un lien sera affiché sur son mur. Pendant l'émission, sa communauté aura alors accès directement au moment du live en question avec possibilité de revenir au direct. A partir de la fin de diffusion de l'émission, sa communauté pourra accéder à ce moment fort partagé, cette fois-ci dans la fenêtre du replay sur MYTF1.fr ! Magique !

**Vivre le programme au rythme des réseaux sociaux sur MYTF1.fr.**

Pour ne rien manquer de l'émission, un compte Twitter officiel @Masterchef\_TF1 a été créé. Depuis plusieurs semaines, les fans de l'émission sur Facebook peuvent découvrir les premières photos exclusives du programme (lieux insolites, coulisses de tournage, premières images de l'atelier...)

**Site MasterChef : nouveaux espaces dédiés aux recettes et astuces :**

News, astuces, recettes des chefs et des internautes... Le site n'est désormais plus dédié exclusivement à l'émission mais possède des rubriques dédiées à la cuisine en tant que loisir et plaisir. Grâce à un contenu éditorial riche et de nombreuses vidéos, c'est une mine d'info pour les passionnés de l'émission mais aussi de cuisine en général.





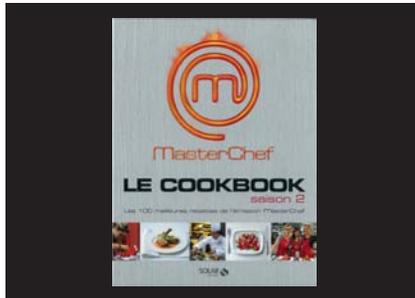
MasterChef

# Prolongez le plaisir MasterChef dans votre cuisine!

(Licence commercialisée par TF1 Licences en partenariat avec Shine France.)

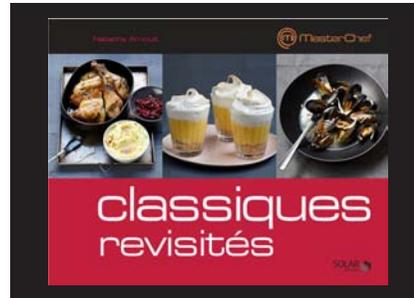
## Les nouveautés

### CookBook MasterChef Saison 2



Les 100 meilleures recettes de l'émission !  
Editions Solar

### Collection *Je cuisine avec MasterChef*



Pour chaque thématique, 34 recettes à tester.  
Coffrets avec accessoires également disponibles : Foie gras, Les cercles gourmands  
Editions Solar



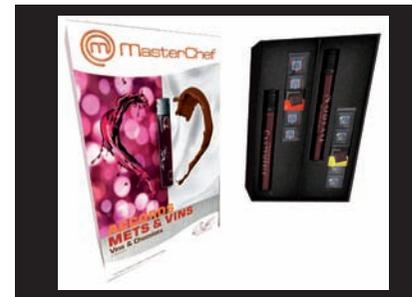
### Plats cuisinés



Des plats de haute qualité s'inspirant de recettes du terroir  
La Belle Chaurienne



### Coffrets d'accords Mets & Vins



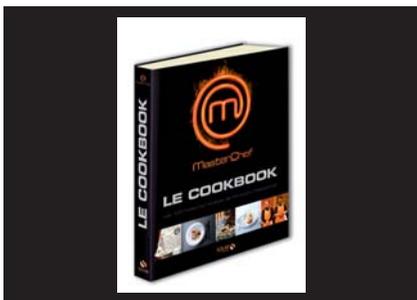
Des alliances subtiles thématisées (Vins & chocolat, Vin & foie gras...)  
Vignerons et Traditions



## Les incontournables

---

CookBook MasterChef Saison 1



Editions Solar

Jeu de société



TF1 Games

Petit électroménager et articles culinaires



Groupe Seb

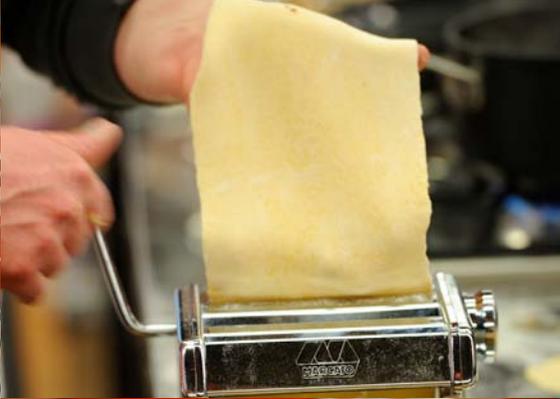


Bientôt disponibles également :



**Aux Editions Solar :** le livre des recettes de la gagnante Elisabeth, de nouveaux tomes dans la collection *Je cuisine avec MasterChef*, le Roll' Cube spécial **MasterChef** pour des soirées conviviales et gourmandes.







CONTACT PRESSE TF1

Marie Demichel - 01 41 41 21 47 - [mdemichel@tf1.fr](mailto:mdemichel@tf1.fr)

CONTACT PRESSE SHINEFRANCE

Matthieu Notebaert - 01 46 09 28 04 - [matthieu.notebaert@shinefrance.com](mailto:matthieu.notebaert@shinefrance.com)

+ d'infos sur [TF1PRO.com](http://TF1PRO.com)

COMMUNICATION EXTERNE GROUPE TF1

Rédactrice : Clémence Favier

Secrétaire de rédaction : Aurélie Binoist

Responsable du pôle Editions : Maud Fayat

Photos : Charles Dolfi - Michels / Starface

C. Chevalin - Nils HD / TF1

**!/ AVERTISSEMENT !/**

**TOUTE REPRODUCTION TOTALE OU PARTIELLE DES PHOTOGRAPHIES  
EST STRICTEMENT INTERDITE, SUR UN SUPPORT QUEL QU'IL SOIT.**

