



présente



MasterChef

Saison 2



Une émission présentée par Carole Rousseau

Un jury composé de

Frédéric Anton, chef 3 étoiles au Pré Catelan

Yves Camdeborde, chef au Relais Saint-Germain

et Sébastien Demorand, journaliste et critique culinaire

Produite par



“La première saison de **MasterChef** a été un succès à plus d’un titre : un succès d’audience, l’émission a en effet fédéré jusqu’à 6 millions de téléspectateurs lors de la finale. Un succès humain également, car l’émission a tenu ses promesses auprès des candidats. Outre la MasterChef 2010, Anne, qui a ouvert son restaurant, un grand nombre de participants vivent désormais de leur passion grâce à **MasterChef**.”

Nous sommes donc très heureux de poursuivre l’aventure pour une deuxième saison et c’est avec un véritable plaisir que nous avons retrouvé Carole Rousseau et les 3 membres du jury : Frédéric Anton, Yves Camdeborde et Sébastien Demorand, ainsi que les équipes de **Shine France**.

En saison 2, le public va retrouver les fondamentaux de **MasterChef** : la passion pour la cuisine, la compétition et la quête d’excellence. Mais nous avons souhaité mettre plus particulièrement l’accent sur les valeurs de plaisir et de partage d’expérience qui sont intimement liées à l’univers de la cuisine. Les 3 membres du jury sont au premier plan dans ces évolutions. Carole Rousseau a elle aussi imprimé une marque plus personnelle. Plus complice avec le jury et plus proche des participants, Carole est cette année bien plus que le “maître de cérémonie” et le garant du bon déroulement de la compétition.

Place maintenant aux 100 candidats qui ont intégré la grande cuisine. Ils sont ébéniste, enseignant, pompiste, avocat, étudiant en médecine, coiffeur... et sont animés par une même passion, la cuisine, au point de vouloir en faire leur métier. Parmi eux, se trouve le MasterChef 2011.”

Fabrice Bailly

Directeur adjoint des programmes



La créativité et la variété des épreuves à l'honneur

Thierry Lachkar, producteur de l'émission pour Shine France, dévoile les nouveautés de la nouvelle saison de *MasterChef*.



Une compétition encore plus difficile

“Nous avons reçu 24 000 candidatures, soit 6 000 de plus que la saison dernière. Nos critères de sélection restent identiques. Les candidats doivent être des amateurs éclairés avec un talent pour la cuisine. Ce sont tous des passionnés avec un projet de vie et une marge de progression. Cette année, la compétition est plus difficile et le niveau des candidats plus élevé. Très vite, les membres du jury ont été surpris par le niveau de certains candidats et par la qualité de leurs plats.

L'identité des 20 finalistes sera révélée dès la fin de la première émission où les candidats seront immédiatement plongés dans la compétition”.

Des bases et des surprises

“Cette deuxième saison conserve les bases de l'émission tout en apportant quelques surprises pour étonner les candidats et les téléspecta-

teurs. La créativité et la variété des épreuves sont toujours à l'honneur. La saison met davantage l'accent sur l'aspect pratique et donne plus de conseils culinaires. Chaque semaine, Yves Camdeborde et Frédéric Anton se prêteront aux mêmes exercices que les candidats sur certaines épreuves. L'occasion pour les chefs de montrer quelques tours de main : comment monter un beurre blanc, comment ficeler un rôti...”

Des sites exceptionnels

“Cette année, nous avons apporté un soin tout particulier aux épreuves extérieures et à leur captation pour retransmettre le côté magistral de l'aventure. Les candidats vont accomplir des épreuves extrêmement variées dans des lieux connus du grand public, dans différentes régions de France, mais aussi à l'étranger pour côtoyer toutes les cuisines du monde.”



Nouveaux éléments de décor

“Nous avons mis en place la plus grande épicerie au monde sur le plateau de la grande cuisine avec plusieurs tonnes d'aliments à disposition des 100 candidats finalistes. L'Atelier revêt également un nouveau décor. L'agencement de l'épicerie change ainsi que la disposition de certaines pièces. Ces modifications apportent de nouveaux mouvements à l'intérieur des épreuves et des occasions d'échange supplémentaires entre le jury et les candidats.”

Un jury en osmose

“Les 3 membres du jury ont vécu ensemble la première expérience **MasterChef** et ont suivi l'évolution des candidats tout au long de la saison. Ils ont énormément de plaisir à poursuivre l'aventure. Cette année, ils expliqueront davantage leurs choix avant l'élimination d'un candidat et donneront ainsi plus de clés aux téléspectateurs pour s'améliorer en cuisine. Quant à Carole Rousseau, véritable maîtresse de cérémonie de l'émission, elle entretiendra cette année un contact plus privilégié avec les candidats.”

Un tremplin pour l'avenir...

“Le gain reste identique. Le vainqueur de la deuxième saison de **MasterChef** remportera 100 000 € pour réaliser son projet, une formation à l'école Lenôtre et l'édition d'un livre de ses recettes.”

MasterChef se met à table devient un véritable magazine culinaire. Explications de Brice Marion, producteur artistique de l'émission.

“L'année dernière, l'émission ressemblait davantage à un after show sur les coulisses de l'aventure. Cette année **MasterChef se met à table** devient un vrai magazine culinaire. Beaucoup de sujets sont consacrés aux coulisses de l'aventure mais la nouvelle formule de **MasterChef se met à table** propose également des enquêtes sur la gastronomie, notamment à travers les bons plans de Sébastien Demorand qui nous fait profiter de son œil avisé sur le sujet pour éviter les pièges et les arnaques. Nous allons insister davantage sur les recettes et les astuces en proposant plus de cours de cuisine. Enfin, nous proposerons un palmarès des candidats semaine après semaine.”



Les épreuves de MasterChef

Cette année, dès le début de la compétition, les téléspectateurs découvriront les 100 candidats sélectionnés pour rejoindre la grande cuisine. Au terme d'une série d'épreuves pour tester leurs compétences culinaires et leurs connaissances techniques, seuls 20 d'entre eux intégreront l'Atelier. Chaque semaine, ils y retrouveront les épreuves phares de *MasterChef*. Pour cette nouvelle saison, les candidats cuisineront également dans des conditions totalement inédites et dans des lieux exceptionnels et inattendus.

Les épreuves phares

Les 3 épreuves phares reviennent dans la nouvelle saison de *MasterChef* : la boîte mystère, le test d'invention et le test de reconnaissance. Dans l'épreuve de la boîte mystère, les candidats découvrent différents produits à cuisiner pour réaliser un plat. Lors des tests d'invention, ils seront testés sur leur créativité autour d'un thème ou d'un produit phare. Enfin, les tests de reconnaissance offrent l'occasion aux candidats

de montrer leur culture en matière de gastronomie et de cuisine et permettent également aux téléspectateurs de tester leurs connaissances.

Les épreuves en équipe : des sites variés et exceptionnels

Les épreuves en équipe se déroulent toujours en extérieur et, comme l'année dernière, dans des endroits prestigieux et incroyables où les téléspectateurs n'ont pas l'habitude d'aller. Les candi-



datS vont cuisiner sur un fort à Saint-Malo dont l'accès est soumis aux aléas de la marée. Ils vont se rendre à New York ; à l'Aiguille du Midi, à quelques centaines de mètres du sommet du Mont-Blanc ; à l'Opéra Garnier qui ouvre son premier restaurant ; sur le chantier d'un stade en construction ; ou encore à Salon-de-Provence au cœur de la Patrouille de France.

Des choix étudiés

Outre la beauté de ces lieux, la venue des candidats doit avoir du sens. Cette année, ils vont, par exemple, cuisiner des plats gastronomiques pratiques à transporter pour des guides de haute montagne qui s'apprêtent à gravir le Mont-Blanc, préparer un repas haut de gamme autour de la cuisine au vin pour des grands propriétaires de vignobles bordelais ou encore organiser un buffet pour les clients d'un célèbre club de vacances.

Un chef invité

Chaque semaine, un chef de renom défiera nos candidats sur l'une de ses recettes phares. **MasterChef** accueillera par exemple Pierre Hermé, Anne-Sophie Pic, Yannick Delpech, Olivier Bellin, Flora Mikula...



Les coulisses des épreuves en extérieur

Benjamine Fajeau, productrice artistique de *MasterChef*, et Arslan Mouaci, régisseur général de l'émission, détaillent la mise en place des tournages extérieurs.



Une préparation longue et minutieuse

Après avoir trouvé l'idée d'un lieu, une dizaine de personnes de l'équipe de production se rendent sur place pour rencontrer les différents interlocuteurs et exposer leur projet. "S'ils estiment que notre idée a du sens et s'inscrit dans leur façon de travailler, nous commençons à la développer", explique Benjamine Fajeau. Mais pour elle comme pour toute l'équipe, le travail ne fait que commencer car ces épreuves nécessitent beaucoup d'organisation et une infrastructure assez lourde. "Nous devons apporter nos modules de cuisine dans la plupart des lieux de tournage. Il faut transporter l'ensemble par voie terrestre ou aérienne, étudier les arrivées électriques et

envisager une alternative en cas d'intempéries", précise-t-elle.

De New York...

L'épreuve à New York a, par exemple, demandé plus d'un mois et demi d'organisation. Quinze jours avant le départ de toute l'équipe, une trentaine de palettes, soit 4 tonnes de matériel, ont été envoyées en fret aérien. Arslan Mouaci est quant à lui parti en repérage une bonne semaine avant l'arrivée de toutes les équipes. «Ma mission consistait à valider les lieux de tournage et vérifier qu'ils étaient conformes à nos attentes. Je devais aussi contrôler toutes les autorisations.»



...à l'Aiguille du Midi...

Pour l'épreuve à l'Aiguille du Midi, tous les modules et le matériel de cuisine ont été apportés en semi-remorques. Il se souvient que l'installation a finalement pris le double du temps habituel. "La principale difficulté a été d'acheminer l'ensemble à 3 800 m par les télécabines, puis de monter tout le matériel par les escaliers pour atteindre le sommet, la pression atmosphérique gênant énormément notre travail."



...en passant par Saint-Malo...

Quant à l'épreuve à Saint-Malo, sur le Fort National, elle a été compliquée par les aléas de la marée, laissant des créneaux particulièrement courts pour apporter et démonter le matériel, hissé à 15 mètres de hauteur avec des palans.



...et pour la Patrouille de France

Les candidats se sont retrouvés à Salon-de-Provence dans les cuisines de campagne de la Patrouille de France. Un dispositif inhabituel et éphémère utilisé par l'armée de l'air pendant ses déplacements.



Carole Rousseau

Maître de cérémonie

Continuer l'aventure

"J'étais ravie de retrouver Yves Camdeborde, Frédéric Anton et Sébastien Demorand. Cette nouvelle collaboration m'offrait l'occasion de poursuivre l'expérience **MasterChef** et de l'étoffer. Cette saison, en nous connaissant davantage, nous avons pu créer une vraie complicité entre nous."

Proximité et convivialité

"L'année dernière, je tenais un rôle plus solennel. Dans cette deuxième saison, il évolue et correspond davantage à mon tempérament et à ma personnalité avec plus de convivialité, de complicité et de proximité. Un rôle plus simple, plus naturel, qui crée une ambiance plus conviviale. **MasterChef** est cependant une compétition difficile, je dois remobiliser les candidats, les encourager et les remettre dans la compétition tout en restant assez neutre."

Au cœur de la promotion 2011

"Dans un premier temps, la promotion 2011 m'a surprise. Comme ils connaissaient le programme, les 100 participants sont arrivés avec beaucoup plus d'assurance dans la grande cuisine. Mais dès qu'ils ont été soumis à l'évaluation du jury dès la première épreuve, j'ai retrouvé dans leur regard toute la palette d'émotions de simples candidats qui fondent beaucoup d'espoir dans **MasterChef...** des participants d'un niveau supérieur à celui de l'année dernière d'après les chefs."

Cuisinière en herbe

Tout au long de l'émission, je m'informe auprès des chefs et j'apprends beaucoup. Mon emploi du temps me laisse très peu le loisir de cuisiner mais, depuis la fin de la première saison de **MasterChef**, je me suis surprise certains week-ends à m'essayer davantage à la cuisine. Je ne suis toujours pas une cuisinière hors pair mais je m'y intéresse de plus en plus."



Frédéric Anton

Chef 3 étoiles du Pré Catelan

Un jury, trois personnalités

“J’ai vécu une très belle aventure à la fois professionnelle et humaine lors de la saison 1 de **MasterChef**. Continuer l’émission avec Yves Camdeborde et Sébastien Demorand était une évidence. Chacun d’entre nous a sa propre personnalité et apporte une touche différente à l’émission.”

Juger et transmettre

“Nous sommes habitués à former et à conseiller des jeunes et des apprentis tout au long de l’année. Transmettre mes connaissances est l’aspect le plus important de mon métier et le faire au sein d’une telle expérience avec des candidats passionnés est réellement enrichissant et si les téléspectateurs peuvent profiter de mes conseils, j’en serai ravi. Les MasterClass sont l’occasion idéale pour revenir sur certaines réalisations des candidats et engager le dialogue avec eux. Nous partageons avec les autres membres du jury des critères de sélection et de dégustation propres à nos personnalités et à nos expériences respectives. Nous pouvons être interpellés par des choses différentes mais, globalement, nos divergences ne reposent que sur des détails.”

Des candidats motivés

“En débutant cette nouvelle saison, nous avons forcément à l’esprit les candidats de l’année dernière avec lesquels nous avons passé plusieurs mois. Nous sommes une fois encore face à de belles personnes aussi bien par leurs talents culinaires que par leurs personnalités. Après 30 ans dans la cuisine, je suis encore étonné par les connaissances ou les techniques de certains, particulièrement chez les jeunes candidats.”

Apprendre les bases et la rigueur

“Pour gagner **MasterChef**, il faut énormément travailler, apprendre les bases et les techniques, être disponible et en forme chaque jour. Le manque d’attention est rédhibitoire. Le métier de cuisinier est difficile. Les journées sont longues avec de nombreuses heures de travail. Il faut faire preuve d’une vraie discipline pour y parvenir. Les candidats doivent rester simples et persévérer. Au fur et à mesure de l’avancée du concours, ils n’ont plus le droit à l’erreur et c’est la constance de leur travail qui fera la différence.”



Yves Camdeborde

Chef au Relais Saint-Germain

Une passion commune

“**MasterChef** permet de rencontrer de nouvelles personnes qui partagent la même passion pour la cuisine et ont envie d’en faire leur métier. Nous nous retrouvons face à des candidats qui ont remis leur vie totalement en question et ont fait de gros sacrifices pour participer à l’émission. Nos rapports dépassent le simple cadre du concours et les éliminations sont toujours extrêmement difficiles. Notre but est de leur transmettre un savoir-faire et de les aider à progresser.”

Encore plus de cuisine

“Comme nous le souhaitons, cette deuxième saison est encore plus riche en cuisine. Nous donnons davantage de conseils, utiles à la fois pour les candidats et pour les téléspectateurs. Lors de la première édition, nous avons pu sembler un peu sévères avec les candidats en cuisine. Cette année, nous avons donc essayé d’être tout aussi exigeants mais de faire preuve de plus de diplomatie.”

Davantage de pédagogie

“Cette année, nous dispensons encore plus de conseils pratiques aux candidats durant les

épreuves. Dans ces séquences, nous expliquons comment tourner un artichaut, ficeler un gigot ou préparer un rognon ; autant de techniques également intéressantes pour le téléspectateur. Nous nous sommes également rendu compte que la grande difficulté d’un amateur est de comprendre la logique de l’élégance d’un dressage. Nous reprenons ces méthodes et montrons comment réaliser une assiette simple et élégante. Cette année, nous donnons plus d’explications sur nos choix lors des éliminations.”

Un moral à toute épreuve

“Les qualités primordiales pour gagner **MasterChef** : être à l’écoute et comprendre rapidement. Les périodes d’explication pour que les candidats appréhendent notre philosophie et notre discours sont relativement courtes. Parallèlement, ils doivent être capables de gérer le rythme et la pression 24h/24 et 7 jours/7. Pour remporter **MasterChef**, il faut vraiment être très fort mentalement.”



Sébastien Demorand

Journaliste et critique culinaire



Partager et guider

“J’étais ravi de poursuivre l’expérience **MasterChef** et d’accompagner une nouvelle fois des cuisiniers amateurs passionnés. J’éprouve une grande satisfaction à donner envie aux téléspectateurs de se mettre ou de se remettre à la cuisine. Dans l’univers hautement concurrentiel de la restauration, il y a un certain nombre de règles de base, à la fois techniques et culturelles, à maîtriser pour se faire une place au soleil. Nous partageons le même objectif avec Yves Camdeborde et Frédéric Anton : guider les candidats, épreuve après épreuve, à travers des conseils, des réflexions et des remarques.”

La promo 2011

“Les candidats de cette deuxième saison connaissent l’esprit général du concours mais bien évidemment, ils ignorent tout des épreuves. Dès le début des sélections, il était amusant de voir certains candidats saupoudrer leurs plats de piment d’Espelette, comme nous l’avons fait remarquer plusieurs fois l’année dernière. Il y a des profils à la fois touchants et intéressants.”

Se donner toutes les chances

“Nous avons peu de temps pour leur faire com-

prendre les règles de base et les accompagner dans la voie d’une professionnalisation de leur passion. L’exigence est donc de rigueur. Pour se donner toutes les chances de gagner, les candidats doivent avoir une très grosse capacité de travail et d’assimilation. Nous avons envie de découvrir des sensibilités, des talents et des identités de cuisine. Le ou la candidat(e) idéal(e) doit avoir ces deux qualités : une sensibilité propre et une capacité de travail et d’apprentissage importante.”

Une chronique dans **MasterChef se met à table**

“Cette année, j’anime une petite séquence dans **MasterChef se met à table**. L’idée est de poser une question autour de l’univers de la gastronomie et d’y répondre à travers des reportages, des sorties, des découvertes. Je vais aider le téléspectateur à choisir les bons produits et à éviter les pièges pour mieux manger et organiser des dégustations à l’image d’un vrai magazine gastronomique.”



MasterChef

MasterChef, la meilleure recette pour changer de vie

L'année dernière, 18 000 candidats issus de toutes les régions de France ont tenté leur chance pour participer au plus grand concours de cuisiniers amateurs jamais organisé. Au terme de cette aventure humaine extraordinaire, Anne, la grande gagnante de la première édition de *MasterChef* a remporté la somme de 100 000 €, 6 mois de formation chez Lenôtre et l'édition du livre de ses propres recettes. Elle retrace son parcours depuis sa victoire le 4 novembre 2011.



Que s'est-il passé depuis votre victoire ?

Quinze jours après la finale, j'ai ouvert ma ferme-auberge. Yves Camdeborde était présent à l'inauguration. L'émission m'a permis d'avoir une belle clientèle. Grâce au 100 000 €, j'ai pu rembourser mes crédits, acheter du matériel de cuisine supplémentaire, agrandir l'ensemble et construire une plonge.

Quels plats proposez-vous ?

50 % du contenu de nos assiettes provient de notre exploitation agricole. Nous achetons essentiellement des produits locaux (95 % vient du Tarn-et-Garonne). Eleveurs, nous utilisons notre viande et nous changeons les plats en fonction des morceaux dont nous disposons. Les entrées et les desserts sont uniquement élaborés à partir de



légumes et de fruits de saison. Ce concept un peu particulier nous oblige à changer l'ardoise chaque jour ou chaque semaine, en fonction du marché.

Que vous a apporté la formation chez Lenôtre ?

J'ai commencé la formation fin novembre. Le lancement de ma ferme-auberge m'a empêchée de suivre les cours sur 6 mois d'affilée. Je suis donc cette formation une semaine par mois. Les cours sont très variés, des bases de la pâtisserie à la confection d'amuse-bouches en passant par l'élaboration de plats de traiteur. Cette formation m'est très utile et m'aide à évoluer dans mon projet.

Comment s'est passée l'écriture de votre livre ?

J'ai dû écrire toutes mes recettes. Retranscrire et mettre en page ses idées, quantifier, doser, peser, est un travail assez compliqué. Ce livre est volontairement très personnel. On y retrouve

des recettes que j'avais déjà réalisées et d'autres que je souhaitais faire exécuter sans jamais les avoir mises en pratique.

Plus globalement, que vous a apporté l'aventure **MasterChef** ?

J'ai beaucoup lu et étudié les livres de cuisine pendant l'aventure. Ce fut l'occasion de reprendre toutes mes bases. J'ai découvert et appris de nombreuses techniques et savoir-faire. J'ai vraiment vécu une importante évolution personnelle.

Quels conseils donneriez-vous aux candidats de la saison 2 pour remporter **MasterChef** ?

Il faut faire preuve d'esprit d'organisation et de régularité, beaucoup travailler et se concentrer pour bien comprendre ce qu'attendent les chefs. J'ai essayé de suivre cette ligne de conduite pendant l'émission... et ça a payé !



Que sont-ils devenus ?

Au-delà de la victoire d'Anne, grande gagnante de la première édition, l'aventure *MasterChef* a réalisé le rêve de plusieurs dizaines de candidats qui ont réellement changé de vie après l'émission et vivent désormais de leur passion.

Finaliste aux côtés d'Anne, **Marine** a quitté son métier d'enseignante et travaille aujourd'hui dans un restaurant à Marseille. Un changement de vie et une réelle réussite pour la jeune femme.

Romain a quitté l'entreprise familiale qu'il avait reprise à la mort de son père et s'apprête à ouvrir son restaurant à Aix-en-Provence.

Agathe vient de publier son premier livre et cherche un restaurant à reprendre ou auquel s'associer à Bénodet (29).

Cyril, éliminé avant d'accéder au carré final, s'est lancé dans la publication de livres et

a le projet d'ouvrir un restaurant à Paris en septembre prochain.

Virginie a accepté la proposition de Frédéric Anton. Elle a débuté dans sa cuisine en tant que commis. Au bout de 6 mois, elle a quitté son équipe pour monter son propre service de chef à domicile qui fonctionne très bien.

Audrey travaille dans différents restaurants à Bruxelles pour se former et présente une rubrique culinaire dans une émission de télévision belge.

Philippe Mesuron a ouvert une table d'hôte à Cubjac (24) et a sorti un livre sur les pique-niques.



Georgiana a fait le tour de plusieurs restaurants pour se former et a repris un restaurant à Marseille.

Mais la promesse **MasterChef** ne s'arrête pas là. D'autres candidats ont changé de voie suite à l'émission, même parmi les premiers éliminés. **Jérôme**, par exemple, est aujourd'hui représentant pour la région Limousin et fait le tour des salons où il propose des démonstrations de cuisine. **Cédric** a monté ses propres cours de cuisine. **Nathalie** a tout lâché pour devenir chef dans un restaurant sur les grands boulevards à Paris. **Nicolas**, dont les problèmes de santé l'empêchent de rester en cuisine, a monté une société de vêtements de cuisine. **MasterChef** a tenu sa promesse et offert à tous ces passionnés l'occasion de changer de vie.



MasterChef sur tous les écrans

La saison 1 de *MasterChef* sur les nouveaux médias et notamment TF1.fr a été un véritable succès (près de 1 million de visites par semaine, 4,5 millions de visites au total et plus de 10 millions de vidéos vues). Cette année, un nouveau dispositif impressionnant a été mis en place sur le web, les mobiles et les tablettes, ainsi que sur les téléviseurs connectés à internet.

Un catalogue vidéo très riche

Cette année, la nouveauté sera **MasterChef Inside** : des vidéos qui vous permettent de pénétrer dans l'envers du décor. Une caméra embarquée suivra un candidat pour une immersion dans les coulisses de **MasterChef**. Avec les vidéos *Le jury sur le grill*, les internautes pourront poser chaque semaine leurs questions au jury. Enfin, on retrouvera les émissions en catch-up tv et de nombreuses vidéos bonus : les étapes de casting, les interviews des candidats exclusives et les séquences inédites... ainsi que les MasterClass (recettes expliquées étape par étape en vidéo) que les internautes ont adorées voir sur le web l'an dernier.

Toujours plus de recettes

L'année dernière, plus de 200 recettes officielles **MasterChef** avaient été postées et plus de 20 recettes expliquées par les chefs en vidéo. Une expérience renouvelée pour cette deuxième édition avec, en plus, *La recette du test invention*, réalisée chaque semaine par le vainqueur de l'épreuve.



Poursuivre ce succès

Jean-François Mulliez, directeur délégué d'e-TF1, et Thierry Espalioux, directeur des contenus en charge du web et du mobile à e-TF1, font le bilan de la saison 1 de **MasterChef** sur TF1.fr et évoquent la politique d'e-TF1 en matière de déclinaison d'un programme.

Quel bilan faites-vous de la première saison de **MasterChef** ?

La première saison de **MasterChef** a été un succès sur tous les écrans. Nous souhaitons poursuivre ce succès et aller encore plus loin, notamment sur la social TV. Plus que jamais, nous allons mettre l'internaute au centre de **MasterChef**. Nous allons travailler les médias sociaux et orchestrer notre diffusion transécrans (web, mobile, tablette, IPTV...). Par ailleurs, de nouveaux formats et modules exclusifs seront produits cette saison.

Quelle est la politique d'e-TF1 pour la déclinaison d'un tel programme ?

Nous travaillons de concert avec l'unité de programme et le producteur. Nous avons conçu le dispositif en amont du tournage. La catch-up intégrale et découpée de **MasterChef** et des MasterClass sont les piliers de l'offre digitale. La télévision enrichie consiste à trouver des contenus exclusifs : rushes tournés mais non diffusés, modules tournés spécifiquement pour les nouveaux médias, ainsi que des contenus additionnels (recettes issues des émissions, recettes en mode participatif, diaporamas et news...).



Pourquoi une émission telle que **MasterChef** se prête-t-elle à la déclinaison sur d'autres supports ?

MasterChef offre une matière très riche au jour le jour. L'antenne, les producteurs et les équipes éditoriales de TF1.fr, qui éditent les contenus, échangent en permanence pour optimiser et ajuster le dispositif digital. L'accès en temps réel à nos performances permet de compléter et d'enrichir les différents formats sur tous les médias. Notre volonté est d'offrir plus que jamais des contenus complémentaires de l'événement mais aussi de nouveaux outils de partage à la disposition de nos internautes/mobinautes pour qu'ils interagissent toujours plus et mieux avec le programme.



Prolongez l'expérience MasterChef

TF1 Licences commercialise la marque *MasterChef* en partenariat avec Shine France. Aujourd'hui, la marque *MasterChef* compte 8 licenciés produit et accompagne les téléspectateurs de TF1 dans plusieurs domaines.

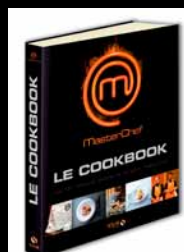
Une compétition encore plus difficile

Depuis la diffusion de la saison 1, de nombreux produits et ustensiles de cuisine ont été lancés. Outre les articles culinaires (poêles, fait-tout...) proposés par Tefal et le petit électroménager lancé par Moulinex, des articles textiles (tabliers, maniques, gants de cuisine, torchons) labellisés *MasterChef* ont également été édités par DFTE. TF1 Games a lancé le jeu officiel de l'émission, un jeu familial d'ambiance autour du thème de la cuisine entièrement créé par leurs soins.

Aux Editions Solar, le livre de recettes retraçant l'expérience de l'émission, *Le Cookbook*, a rencontré un véritable succès en librairie avec 60 000 exemplaires vendus. *Les meilleures recettes d'Anne*, le livre de la gagnante de la saison 1 de *MasterChef*, est paru en mai. Les premiers volets de la nouvelle collection *Je cuisine avec MasterChef* sont déjà disponibles en librairie. La publication d'autres titres est d'ores et déjà prévue d'ici la fin de l'année.

Les nouveautés

D'autres projets sont en cours de développement avec l'arrivée à l'antenne de la deuxième saison de *MasterChef*. L'Atelier des Chefs, déjà partenaire de l'émission l'année dernière, renouvelle l'expérience et s'associe à *MasterChef* pour dispenser des cours de cuisine sur les thématiques de l'émission. Une ligne de vaisselle est en cours de préparation avec la société Design et Diffusion. Des coffrets et accessoires de sommellerie, développés par l'entreprise Vauzy-Chassagne, seront également disponibles d'ici fin 2011. Toutes ces collaborations permettent de prolonger l'expérience *MasterChef* au-delà de la diffusion de l'émission et de combler les attentes des amateurs autant que des passionnés de cuisine.



Une démarche 360°

Hubert Taieb, DGA de TF1 Entreprises en charge de TF1 Licences, rappelle le rôle de TF1 Licences et raconte le lancement de la marque *MasterChef*.

Quel est le rôle de TF1 Licences ?

Agent de licence, notre rôle consiste à représenter et à valoriser les marques du groupe TF1 et d'autres appartenant à des tiers. Nous analysons les valeurs véhiculées par la marque pour déterminer quels types de produits sont susceptibles de la valoriser et surtout quels industriels vont être capables de commercialiser ces produits.

Pourquoi avez-vous choisi de développer des produits sur MasterChef en particulier ?

Nous essayons de nous positionner sur tous les programmes diffusés à l'antenne. *MasterChef* s'est présentée comme une marque extrêmement intéressante. C'était la première fois que TF1 mettait à l'antenne un programme avec un tel enjeu : le plus grand concours de cuisiniers amateurs. Aussi, la qualité intrinsèque du programme et le succès de *MasterChef* en Australie ont prouvé que la marque était destinée à durer dans le temps et séduirait de nombreux industriels.



CONTACTS PRESSE

Alexandre Petit - 01 41 41 12 21 - apetit@tf1.fr
Emilie Budzynski - 01 41 41 18 40 - ebudzynski@tf1.fr
Marie Demichel - 01 41 41 21 47 - mdemichel@tf1.fr

+ d'infos sur TF1PRO.com

COMMUNICATION EXTERNE GROUPE TF1

Rédactrice : Karelle Bourgueil
Secrétaire de rédaction : Aurélie Binoist
Responsable du pôle Editions : Maud Fayat
Photos : Charles Dolfi - Michels - J. Cauvin / Starface
C. Chevalin / TF1

