

Après la télé, ce chef

Juré emblématique de l'émission *Top Chef* et patron du restaurant gastronomique Thoumieux à Paris, Jean-François Piège anime sur le Web le show "Impro en cuisine". Rencontre avec un iconoclaste gourmand de nouveaux médias.

En coulisses, les esprits s'échauffent. Monteurs, caméraman et community managers bouillonnent intérieurement. Nous sommes le vendredi 11 avril et le premier épisode d'*Impro en cuisine*, la nouvelle Web émission concoctée par Jean-François Piège, vient de débuter. Le juré emblématique de *Top Chef* dispose de vingt-six minutes pour réaliser un plat, en relevant les défis lancés par les internautes. Le voici qui attaque sa recette de beignets de chocolat au citron vert et déjà les spectateurs se ruent sur leurs claviers afin de lui imposer une épreuve. Ceux-ci lui demandent de passer le relais à un commis, un assistant réalisateur choisi "au hasard".

Show gastronomique interactif. Peu assuré, ce gâte-sauce s'y prend avec beaucoup moins d'adresse que le pro. La moutarde monte au nez du chef. "Vous vous êtes lavé les mains au moins? Moins fort pour malaxer les beignets... Hé! Mais ils ne sont pas ronds là! Recommencez!" On le sent soulagé quand il reprend la main, même s'il se justifie en balbutiant: "Je sais déléguer, vous savez, c'est la base de mon métier..." Évidemment, il parviendra àachever le dessert dans les temps impartis. Et le résultat est plus qu'alléchant.

Impro en cuisine, énième divertissement culinaire? Pas tout à fait: c'est le premier Web show gastronomique au cours duquel les internautes interviennent en direct. Un concept sympathique qui a plu à Jean-François Piège. Internet, c'est en effet sa tasse de thé: adepte de Twitter et d'Instagram, le spéci-

liste du homard cuit sur pilotis de carcasses ne se prive pas de mettre en ligne les photos de ses plats, ni de retweeter les éloges des internautes à son sujet. Pour l'instant, la popularité d'*Impro en cuisine* est encore confidentielle. Mais il n'y a pas trop d'inquiétude à avoir pour son avenir. Car avant d'être rediffusée sur YouTube, l'émission est visible sur le site "Ma vie en couleurs".

Créé par Unilever, Mondelez (ex-Kraft) et Danone, trois groupes qui commercialisent plus de 70 marques et représentent 30 % du panier de la ménagère, le site attire 1,4 million de visiteurs uniques par mois. Bref, une machine commerciale... bien huilée. Conscient du contexte, Jean-François Piège se met d'ailleurs instantanément sur la défensive quand on lui demande les raisons qui l'ont poussé à accepter l'émission. "Je ne pense pas marketing, je pense cuisine, clame-t-il. Je veux transmettre mon savoir, apprendre aux internautes à concocter de bons plats avec

des ingrédients simples." Des ingrédients qui ne sont pas pris au hasard: chocolat Poulain, levure Maïzena, biscuits Lu... Forcément.

Dénigré par la profession. Qu'à cela ne tienne, Jean-François Piège a l'habitude de déranger en bousculant les codes. Déjà en 2010, lorsqu'il rejoint le jury de *Top Chef* sur M6, ses confrères en ont fait tout un fromage. "Certains chefs nous ont dénigrés, s'offusquant qu'on 's'abaisse' à participer à un show grand public, se souvient-il. Peut-être étaient-ce les mêmes qui n'ont pas été retenus au casting", ajoute-t-il, un rien perfide. Il s'empresse de relativiser, avec une modestie toute feinte: "Ce n'est qu'une émission de cuisine..." On ne fait pas d'omelette sans casser d'œufs. Les événements lui ont en tout cas donné raison. Aujourd'hui, tout le monde salue le succès de ce rendez-vous, devenu un véritable phénomène de société dont la chaîne fait ses choux •••



pressé part à la conquête d'Internet



Sur le Web,
Jean-François
Piège se lance le
défi de préparer
des recettes
complexes
en vingt-six
minutes.

gras. Audacieux, Jean-François Piège a pourtant débuté sa carrière de manière très classique. Originaire de Valence (Drôme), il se voyait d'abord jardinier avant d'attraper le virus de la cuisine à 14 ans. "Je me suis rendu compte que j'étais davantage intéressé par le travail des ingrédients que par celui de la terre." Il s'inscrit alors à l'école hôtelière, où un professeur charismatique "allume la mèche de la passion". Puis Bruno Cirino, qui officie à l'Hostellerie Jérôme à La Turbie près de Nice, le prend sous son aile.

Ensuite, tout va très vite. En 1991, il effectue son service militaire en tant que commis au palais de l'Élysée ; l'année suivante, il rejoint les équipes d'Alain Ducasse, à Monaco puis à Paris, où il devient chef du restaurant 3 étoiles Le Plaza Athénée. Ducasse a dit de lui qu'il incarne le savoir-vivre et le savoir-faire à la française. Jolie reconnaissance de la part de ce "titan de la restauration", comme le nomme le Wall Street Journal.

En 2004, Jean-François Piège coupe le cordon (bleu) avec Alain Ducasse et prend la tête du prestigieux restaurant Les Ambassadeurs, à l'Hôtel de Crillon. Mais son aspiration profonde est de devenir son propre patron. Il attendra cinq

ans avant de se lancer, porté par son épouse Élodie rencontrée au Crillon. Il reprend la brasserie parisienne Thoumieux et en fait un restaurant gastronomique (2 étoiles au Michelin). Et rompt avec les codes guindés du luxe qui caractérisaient ses précédents établissements : ici, on dresse la table en présence du client, "comme si je les recevais chez moi", explique-t-il.

Chef de l'année. Si Jean-François Piège affirme cultiver la simplicité, il n'en savoure pas moins sa réussite. Top Chef l'a fait connaître du grand public. Après son hôtel-restaurant Thoumieux, il a pu ouvrir une pâtisserie de luxe. Il y a quelques mois,

un livre de recettes à son nom est sorti dans les librairies. Surtout, il a définitivement acquis la reconnaissance de ses pairs : en mars, lors du festival Omnivore, il a remporté le titre le plus prestigieux, celui de

créateur de l'année. "Cette récompense, très importante à mes yeux, montre que d'autres peuvent s'inspirer de ce que je fais", confie-t-il. Il ne lui reste plus qu'une chose pour le combler totalement. À 43 ans, cet artiste pressé veut rejoindre le cercle très fermé des restos 3 étoiles – seulement 26 établissements en France à ce jour. "Peut-être en 2015..." ■

THOMAS LESTAVEL

Prochain défi : rejoindre le club très fermé des 3 étoiles



MA VIE EN COULEURS

Dans son émission culinaire en ligne, le chef étoilé doit relever les défis que lui lancent les internautes en adaptant sa recette initiale.

Sur son blog, parodie du célèbre manuel d'orthographe, Sylvain Szewczyk traque sans relâche les internautes et médias qui fautent.

Ses détracteurs l'ont surnommé "le taliban de la grammaire". Sylvain Szewczyk, 21 ans, n'en demandait pas tant... "Je suis là pour corriger vos fautes, bande de cons", résume-t-il sur son compte Twitter, dans ce langage fleuri qu'il affectionne tant. Sous son pseudo "Bescherelle ta mère", le jeune homme s'est investi d'une mission d'envergure : dénoncer les mauvais traitements infligés à la langue de Molière en débusquant les bourdes des internautes.

Ses cinglantes leçons d'orthographe lui valent déjà une formidable popularité. Depuis à peine trois mois qu'il joue les justiciers de la langue française, ce Lyonnais est suivi par 65 000 fans Facebook et 27 000 twittos. Mieux, à force de se faire remarquer avec ses corrections à l'emporte-pièce, le Zorro du verbe a même fini par décrocher un job de community manager dans une filiale de Publicis ! Sa recette ?

Tailler avec humour. Un zeste de sarcasme, une pincée d'ironie et une bonne rasade d'humour, servis dans un style acerbe et un phrasé peu châtié. Morceaux choisis : "Si vous voulez insulter votre frère en bon français, ajoutez donc un deuxième 'n' à connard", conseillait-il voilà quelques semaines à un internaute sur Facebook. Autre exemple : "Continuez, vous aurez bientôt le niveau de français de Ribéry", lançait-il à un fan du ballon rond fâché avec la grammaire. Ou encore : "Singulier, pluriel, on s'en branle toujours autant chez BFMTV", railait-il récemment en brocardant une faute d'accord sur la chaîne d'info, l'une de ses cibles préférées.

Ce bourreau des illettrés n'a pourtant rien d'un graveleux personnage, pas plus qu'il ne ressemble à un ayatollah de la langue de Mo-