

Les émissions culinaires cartonnent sur les écrans.  
Réaction salutaire à la civilisation hamburger? Recherche de convivialité  
chaleureuse dans une société agressive?

# Couper l'appétit

**L**A RECETTE de l'aumônière aux escargots de Warnant, ça c'est intéressant! J'en salive déjà. Un chef au bon accent de chez nous me l'explique pendant vingt minutes. L'escargotière de Warnant, c'est à deux pas, je trouverai facilement les ingrédients. Et le chef Michel, il ne se prend pas au sérieux. Il explique bien. Il montre comment on fait. Il y va même de son petit trait d'humour. Je sens que c'est à ma portée. Et si je n'ai pas eu le temps de tout noter, je retrouverai la liste des ingrédients sur le site... Jusqu'il y a peu, une émission culinaire, pour moi, c'était ça. Et quand j'en avais l'occasion, je la regardais avec plaisir sur ma télé locale. Cela me donnait envie d'un bon petit repas de fête. On ne regarderait pas trop aux calories ce jour-là, on sortirait un bon vin de la cave et on inviterait des amis. Une promesse de bon temps!

### PRESQUE PARFAIT

Il y a deux ans, j'ai entendu dire qu'un collègue de ma femme avait gagné un concours culinaire à la télé. Cela s'appelait *Un dîner presque parfait*. J'ai donc suivi quelques émissions. Là, il fallait regarder tous les soirs pendant trois quarts d'heure pour savoir qui allait gagner. C'était quand même sympa. Les candidats avaient l'air de prendre plaisir à cuisiner, à bien décorer leur table, à créer une ambiance conviviale entre les invités. Bien sûr, il fallait un gagnant, mais ça restait bon enfant. Ça rappelait Jacques Martin avec ses petits panneaux chiffrés et l'on y puisait l'une ou l'autre bonne idée de préparation ou de présentation.

### PELTON D'EXÉCUTION

MasterChef, c'est ma fille qui regardait l'autre soir. J'ai été intrigué et je suis venu m'asseoir à côté d'elle. Je n'ai pas suivi toute l'émission, ça durait presque aussi longtemps que le concours Eurovision. Quand même, j'ai vite compris que



### STAR ACADEMY CULINAIRE.

Le bon filon médiatique?

c'était une Star Academy culinaire. Commentaires impitoyables des membres du jury; accès d'émotion plus ou moins contenus des candidats. Cela fait un peu peloton d'exécution. Mais on ne goûte rien et on n'apprend pas grand chose. C'est le stress et le processus d'élimination qui compte.

Pourtant, il paraît que ça cartonne. En Belgique, l'émission aurait recueilli plus de 30% de parts de marché. C'est dire qu'on nous res-

servira le même plat jusqu'à l'indigestion. Du côté des pros (de la cuisine), les avis sont partagés. Il y a ceux qui disent qu'il est stupide de faire croire que l'on peut devenir chef en trois mois. On avait déjà entendu la même remarque pour les chanteurs. Et puis il y a ceux qui trouvent que cela fait l'éloge de leur profession, créative mais difficile. Mon voisin, qui est commis dans un resto gastronomique, s'est presque disputé avec son patron parce qu'il lui disait que l'émission ne l'intéressait pas.

### RÉVOLUTION CONVIVIALE?

Des émissions culinaires, il y en a des dizaines. Et le succès de MasterChef va sans doute donner l'idée à d'autres chaînes d'exploiter le filon. On aura probablement d'ici peu une version *people*, avec des stars derrière les fourneaux. Dans les rayons des librairies, même phénomène: une multitude de livres de tous formats, à tous les prix. Même des coffrets cadeaux avec des accessoires culinaires ou des épices. Une aubaine quand on n'a pas d'idée pour le cadeau de Noël! Et les longues soirées hivernales se prêtent bien aux expériences de marmiton.

Mais est-ce que tout cela va faire progresser le nombre de soupers aux chandelles en amoureux, de soirées entre amis autour d'une bonne table ou de repas familiaux où l'on déploie tout son talent culinaire pour s'attarder à table tous ensemble? ■

José GÉRARD