

**T** 20.40 M6 Magazine

## Zone interdite

### Cuisiniers amateurs ou chefs étoilés : la cuisine a changé leur vie

Présenté par Mélissa Theuriau. 130 mn. Inédit.

**Les enfants de Pachamama** (Stéphane Gillot). Le chef du Meurice ne raffole pas des excès de civilités. A 41 ans, auréolé de trois étoiles au Michelin, Yannick Alléno est un homme pressé, taciturne et de bonne volonté. Ce magnanime cordon bleu a rejoint le projet humanitaire de l'ex-rugbyman Jeff Tordo, fondateur à Madagascar de l'association Pachamama. Grâce à l'apport bienveillant de Yannick Alléno, Pachamama, qui dispose déjà d'une école de rugby, d'une cantine et d'un dispensaire, devrait bientôt s'enorgueillir d'un établissement hôtelier. *Séduit par la création d'une future école des métiers de la terre, qui formera à la restauration et aux professions agricoles, Yannick Alléno a sélectionné trois toques locales – de jeunes cuisiniers titulaires d'un bac + 3 – pour leur offrir huit mois de perfectionnement au très sélect Institut Paul Bocuse près de Lyon, et un stage dans sa brigade gastronomique parisienne.*

A l'écran, la ferme implication du maître-queux recèle des accents facétieux. Les trois commis malgaches, Nirin, Muriel et Tojo, n'avaient pas mesuré les effets du déracinement ni la pression d'une pointilleuse instruction. On suit avec amusement leurs espoirs et leurs découragements, au fil d'un apprentissage ardu – l'un d'entre eux démissionne ; le chef doit souvent donner de la voix. En creux se dessine le portrait de deux idéalistes industriels et tranchants : Jeff Tordo et Yannick Alléno. Le film enlevé et avisé de Stéphane Gillot aurait trouvé meilleure place au menu d'un magazine sur l'environnement ou sur l'humanitaire plutôt que de finir en entremets d'une émission sur la passion culinaire. **HÉLÈNE ROCHETTE**

Un second reportage que nous n'avons pu voir, accompagne quelques fondus des fourneaux *Talentueux cuistots amateurs*



TROIS JEUNES TOQUÉS MALGACHES À L'ÉCOLE D'UN CHEF TROIS ÉTOILES...