

Le célèbre programme culinaire «*Top Chef* » a fait son grand retour sur M6 le 1er mars 2023. À l’occasion de cette 14e saison, Hugo Riboulet, le plus jeune candidat de la nouvelle promotion du concours s’est confié au webzine Vitav. L’Ardéchois de 23 ans revient sur son parcours et ses expériences en cuisine.



« Grâce à l’émission Top Chef, je gagne en visibilité »

Pouvez-vous présenter votre parcours à nos lecteurs ?

J’ai toujours voulu faire de la cuisine, parce que ma mère et ma grand-mère cuisinent énormément. L’idée de faire ce métier me trottait dans la tête. J’ai choisi de faire mon stage d’observation de 3e dans un restaurant gastronomique pour découvrir l’envers du décor. J’ai passé un BAC Pro Cuisine, j’ai fait plusieurs stages dans des restaurants étoilés.

« J’ai continué avec BTS en alternance à *La Cachette*, un restaurant « une étoile », à Valence (Drôme). J’ai beaucoup appris et j’ai été embauché dans cet établissement comme chef de partie pendant un an »

J’ai ensuite intégré « *Le Clos des Sens* », à Annecy, au côté de Laurent Petit en tant que chef de partie. Deux ans plus tard, je suis devenu second de cuisine dans ce restaurant.



Pour quelles raisons avez-vous décidé de participer à Top Chef ?

J'ai toujours été fasciné par l'univers des concours et Top Chef fait rêver. Et j'avais envie de tester ma cuisine, mon identité culinaire et me confronter aux autres à de grands chefs. Cette émission me donne de la visibilité dans le cas où j'envisagerais de monter un jour mon propre projet.

Quel a été votre réaction lorsque le chef Philippe Etchebest a posé les manchettes sur votre plan de travail ?

Je me suis dit « Ah, ouais, ça y est ! », c'était vraiment le moment que je redoutais le plus, car je craignais de ne pas être retenu. J'étais heureux d'intégrer l'équipe de Philippe Etchebest, Meilleur Ouvrier de France. L'aventure commençait et j'avais envie de tout donner.

Quels sont les ingrédients que vous préférez cuisiner et pourquoi ?

J'adore cuisiner le végétal, les légumes, car on peut mieux impressionner les gens avec un plat de fenouil qu'avec un morceau de pigeon accompagné d'une garniture. J'aime mettre le légume au centre de l'assiette et de l'accompagner de protéine, de la viande, du poisson, des œufs de poisson...

Pour nos lecteurs et lectrices adeptes de cuisine végétale, avez-vous des conseils à leur donner ?

Il faut sélectionner les bons produits, aller au marché. Il est essentiel de privilégier les produits de saison, car il se suffit à lui-même et on peut l'exploiter au maximum.

Quelles sont vos expériences les plus marquantes dans votre parcours de cuisinier ?

Sans hésitation, le stage « Chez Régis et Jacques Marcon*** » (3 étoiles au Guide Michelin) ,

le stage à Manchester chez « Adam Reid at The French ». Je peux citer également « La Cabro d'or », ma grosse expérience à « La Cachette* » avec le chef Masachi Ijichi, et celle au « Clos des Sens » à Annecy.

Propos recueillis par Tyron GILDAS.

Crédit photos : M6/Julien Theuil.

Top Chef est diffusé sur la chaîne M6 les mercredis, à 21h10.



Fred STUCIN/PASCO AND CO/M6

Jacques, Mathieu, Jean, Bérangère, Carla, Danny, Jérémie, Eric Miguel, Gaston, Victor, Léo, Sarika, Albane, Hugo, Alexandre, César. Crédit : ©Fred Stucin/PASCO AND CO/M6.

Partager :

- [Cliquez pour partager sur Twitter\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Facebook\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Google+\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)