

## LES CHEFS! 13 CONCURRENTS POUR LANCER LA 10<sup>e</sup> SAISON

*Lundi 23 mars 2020* – Âgés de 23 à 39 ans et riches d'une grande diversité d'expériences et de références culturelles, treize concurrents doués et déterminés prennent le départ de la 10<sup>e</sup> saison des **CHEFS!**, animée par **Élyse Marquis** et **Daniel Vézina**. Elle prendra son envol avec la 100<sup>e</sup> émission de son histoire le **lundi 6 avril à 20 h** sur **ICI TÉLÉ**, après la présentation du documentaire **LES CHEFS! – L'IMPACT**, le **lundi 30 mars à 20 h**.

Les concurrents de cette nouvelle édition sont **Andrew Cartonnet**, 28 ans; **Guillaume Couture**, 27 ans; **Marie-Ève Gingras**, 24 ans; **Jerry Julien**, 35 ans; **Romain Lefebvre**, 23 ans; **Marilou Lemay**, 33 ans; **Renaud-Philip Méthot**, 24 ans; **Marysoleil Miron-Bonsant**, 27 ans; **Camilo Nascimento-Lapointe**, 23 ans; **Virginie Picard**, 23 ans; **Sébastien Rémillard**, 24 ans; **Julien Rochard**, 39 ans et **Christophe Wong Tremblay**, 27 ans.

Bien des surprises attendent les candidats qui seront parfois déstabilisés par les défis proposés. Ils auront notamment à préparer des produits encore jamais vus dans la cuisine des **CHEFS!** depuis les tout débuts. Ils devront miser sur leurs compétences, leur créativité, leur débrouillardise et leur rapidité d'exécution afin de démontrer qu'ils ont l'étoffe pour devenir un futur chef et faire une entrée remarquée au sein de l'élite culinaire du pays. **Lors de la première émission**, ils devront réaliser **un coulibiac de saumon pour 10 personnes**, accompagné d'une sauce au vin blanc aromatisée aux fines herbes.

Bénéficiant des judicieux conseils de leur mentor **Daniel Vézina**, chef fondateur du prestigieux restaurant *Laurie Raphaël* à Québec, les aspirants-chefs seront jugés par les chefs réputés **Normand Laprise**, chef exécutif et copropriétaire des restaurants *Toqué !*, les *Brasseries T*, le *Beau Mont*, et *Burger T*, **Jean-Luc Boulay**, chef propriétaire du *Saint-Amour* et copropriétaire du bistro *Chez Boulay* et *Les Botanistes*, et **Pasquale Vari**, chef et enseignant à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec.

Voici les prix qui seront remis à l'issue de la grande finale du 8 juin :

**Le premier prix** comprend une bourse en argent de 50 000 \$, offertes par IGA, Herbamare et Lactantia en plus d'un voyage pour 2 personnes à Copenhague, offert par Air Transat, qui comprend l'hébergement, des repas et le transport aérien. Compte tenu des circonstances exceptionnelles, le voyage sera possible lorsque la situation le permettra à nouveau.

**Le deuxième prix** est une bourse en argent de 14 000\$ offerte par Doyon Després, Archibald, Orphée et les Producteurs et Productrices acéricoles du Québec.

**Le troisième prix** est un certificat cadeau offert par Doyon Després d'une valeur de 3 500\$

L'enregistrement de cette 10<sup>e</sup> saison a été fait du 29 janvier au 24 février 2020.

## LE SITE INTERNET DE LA 10<sup>e</sup> SAISON

Le site [Radio-Canada.ca/leschefs](http://Radio-Canada.ca/leschefs) de cette saison anniversaire comprendra notamment une section *10 ans - Que sont-ils devenus?* regorgeant de photos-souvenirs, 13 vidéos coups de coeur des candidats de la brigade 2020, ainsi que des recettes d'enfance des animateurs et des juges. Chaque semaine, on publiera aussi la recette gagnante ayant permis à un candidat de se démarquer.

Une 10<sup>e</sup> saison à suivre sur **ICI TÉLÉ** le **lundi à 20 h** et en rediffusion le **dimanche à 17 h, dès le 6 avril**.

Réalisateur-coordonnateur : Jill Niquet-Joyal

Réalisateur post-production : Philippe Beauchemin

Productrice au contenu : Dominique Savoie

Productrice associée : Nancy Charest

Producteurs exécutifs : Marleen Beaulieu, Marie-Élaine Nadeau et Richard Speer

Production : Attraction images

## LES CHEFS! – L'IMPACT

**Élyse Marquis** et **Daniel Vézina** ont le plaisir de retrouver certains participants des neuf dernières saisons, le **lundi 30 mars à 20 h** sur **ICI TÉLÉ**. En leur compagnie, ils soulignent les répercussions de la série, tant dans l'univers de la restauration, qu'auprès des candidats qui se sont transformés suite à leur passage dans la réputée cuisine. Ils reviennent sur des moments marquants de la série et en profitent pour discuter avec nos trois juges.

Réalisateur : Guillaume St-Arnaud

Productrice au contenu : Héroïse Hébert

Productrice : Marie-Élaine Nadeau

Producteurs exécutifs : Marleen Beaulieu et Richard Speer

Production : Attraction images

- 30 -

## LES CONCURRENTS

### ANDREW CARTONNET

**28 ans, Montréal**

**Cuisinier (poissons), L'Atelier par Joël Robuchon**

Né dans une famille anglophone de l'ouest de Montréal, Andrew découvre la cuisine à l'adolescence. Au fil de ses découvertes et expériences culinaires, il prend plaisir à faire découvrir ses plats à son entourage. Andrew entreprend des études en cuisine. Il travaille ensuite dans plusieurs bons restaurants, dont le Sinclair, l'hôtel St-Sulpice et le Lawrence. Puis, il décroche le poste de sous-chef au restaurant Chasse-Galerie, où, de concert avec le chef, il développe l'identité culinaire de l'endroit et s'implique en cuisine plus que jamais. Très humble, Andrew ne souhaite pas sauter d'étape dans son cheminement. Il est actuellement cuisinier au poste de poissons à l'Atelier par Joël Robuchon.

Andrew souhaite participer aux **CHEFS!** depuis un long moment parce qu'il aime l'adrénaline d'une cuisine et de la compétition. Il veut se rendre jusqu'en finale et même s'il dit être compétitif, il est surtout bon joueur, et prend la critique de façon positive.

### **GUILLAUME COUTURE**

**27 ANS, Montréal**

**Cuisinier, Moccione**

Guillaume est un passionné de voyages et c'est lors d'un séjour au Mexique alors qu'il est jeune adulte, qu'il développe un intérêt pour la culture culinaire de l'endroit et pour la cuisine de façon générale. De retour au Québec, il décide de s'inscrire à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec et il est admis au programme de Cucina Italiana.

Ses études lui permettent de faire des stages en Europe, et de travailler ensuite comme cuisinier à la Brasserie T! et au Toqué! où il occupe plusieurs postes dont celui de sous-chef. Il travaille depuis deux ans comme cuisinier au restaurant Moccione, à Montréal. Guillaume a été encouragé à participer à l'émission par le biais de son chef Luca Cianciulli, ancien candidat de l'émission. Il est très heureux d'avoir été choisi aux **CHEFS!** et il apprécie particulièrement l'aspect sérieux de cette compétition. Dans quelques années, Guillaume souhaite devenir enseignant à l'ITHQ.

### **MARIE-ÈVE GINGRAS**

**24 ans, Gatineau**

**Sous-Chef, Le Moulin de Wakefield**

Marie-Ève ne se destinait pas à une carrière en cuisine, puisqu'elle était très attirée par le droit et la criminologie. C'est en acceptant un emploi en cuisine alors qu'elle était jeune étudiante, qu'elle a la piqûre pour le métier ! Cette découverte la déstabilise et l'oblige à revoir ses choix professionnels.

Elle s'installe donc en Outaouais pour travailler au restaurant Les vilains Garçons, l'une des meilleures adresses de la région. Elle est ensuite embauchée comme sous-chef à l'hôtel et spa Le Moulin de Wakefield, au cœur du parc de la Gatineau. À l'automne dernier, son chef lui suggère de participer aux **CHEFS!**, évaluant qu'elle peut très bien performer dans une compétition et qu'elle a des chances de bien se qualifier. Marie-Ève plonge donc dans l'aventure, souhaitant se rendre le plus loin possible.

### **JERRY JULIEN**

**35 ANS, Montréal**

**Cuisinier, Épicerie Conserva**

Comptable de formation, Jerry décide à 25 ans de faire une croix sur sa profession et de faire un virage important. Il décide de devenir cuisinier. «Je travaillais dans un bureau et je voulais pas être assis toute la journée». Après une année d'études intensives dans une école de cuisine, il est engagé au restaurant St-Urbain du chef Marc-André Royal. Quelques années plus tard, Jerry décide d'aller parfaire ses connaissances à l'étranger et il s'installe à Londres avec sa conjointe, qui travaille comme pâtissière.

Il travaille alors au Club Gascon, un restaurant français de la ville, qui détient une étoile au guide Michelin. Il est présentement cuisinier à l'épicerie Conserva de Montréal. Cette année, il se sent prêt à tenter sa chance comme candidat aux **CHEFS!** Il est le seul de la brigade qui a des enfants, des jumeaux âgés de deux ans dont il adore s'occuper.

### **ROMAIN LEFÈVRE**

**23 ans, Montréal**

**Cuisinier, Monarque**

Romain est né à l'île de la Réunion où il a vécu les cinq premières années de sa vie. « Ce qui me reste comme souvenirs de l'île de la Réunion, ce sont les odeurs, les épices, l'ail, le gingembre et la vanille ! » Encore aujourd'hui, ces souvenirs influencent sa façon de cuisiner. Romain développe un intérêt pour le

métier à l'adolescence en compagnie de son meilleur ami, avec qui il passe beaucoup de temps à cuisiner les légumes du potager de sa maison.

Ils s'inscrivent ensemble à l'école de cuisine Jacques-Rousseau et obtiennent leur diplôme. Comme il aime voyager, il s'envole pour la Corse à sa sortie de l'école, et il est engagé pour quelques mois comme cuisinier dans un hôtel en bord de mer. À son retour à Montréal, il travaille comme cuisinier au Quartier Dix30 et il est maintenant garde-manger au restaurant Monarque, qui offre une cuisine d'inspiration française situé au cœur du Vieux-Montréal. Il participe aux **CHEFS!** dans l'intention d'être pris au sérieux et de faire ses preuves comme compétiteur.

### **MARILOU LEMAY**

**33 ans, Québec**

**Sous-Chef, Restaurant le Bonne-Entente**

Originaire de Gatineau, Marilou quitte le nid familial à 16 ans pour s'installer à Montréal afin d'étudier en design de mode et en sciences humaines. Elle n'a cependant pas la flamme pour ces deux domaines et fatiguée de tourner en rond, elle quitte Montréal à 24 ans et retourne vivre en Outaouais.

Elle décide de s'inscrire à l'école hôtelière d'Outaouais et c'est là qu'elle se découvre une passion! Durant ses études, elle travaille dans un bistro de la région, où les patrons lui donnent beaucoup de latitude et lui permettent de développer les facettes de son talent de cuisinière. Après quelques années, elle quitte pour la ville de Québec et travaille successivement au District St-Joseph, au bistro Les sales gosses et à L'Orygine. Elle est maintenant sous-chef au Bonne-Entente. Passionnée de plein air, de motocross et de pêche, Marilou a envie de se mettre en danger et d'accomplir un nouveau défi : participer aux **CHEFS!**

### **RENAUD-PHILIP MÉTHOT**

**24 ans, Beloeil**

**Cuisinier, La Baboche**

Renaud-Philip est tombé dans la cuisine comme Obélix dans la potion magique. Fils de chef cuisinier, il savait déjà à 5 ans qu'il souhaitait faire le même métier que son père. À 13 ans, il est embauché en cuisine comme plongeur. Puis, il gravit rapidement les échelons pour devenir garde-manger et occuper presque tous les postes en cuisine.

Perfectionniste et très conscient de l'univers de la restauration, Renaud-Philip valorise beaucoup la polyvalence et c'est pourquoi il s'inscrit à la formation supérieure en cuisine ainsi qu'en pâtisserie. À 24 ans, il a été sous-chef et co-proprétaire du restaurant *H4C par Dany Bolduc* à Montréal, et présentement, il travaille comme cuisinier au restaurant La Baboche situé à Saint-Hyacinthe.

### **MARYSOLEIL MIRON-BONSANT**

**27 ans, Montréal**

**Cuisinière (Poissons), L'Atelier par Joël Robuchon**

Marysoleil est née en Chine et a été adoptée par une famille québécoise à l'âge de deux ans. C'est avec sa grand-mère qu'elle prend goût à la cuisine. Encore aujourd'hui, elle se souvient des pâtes fraîches et de la bolognaise maison qui mijotaient lors des soupers familiaux.

Il n'est pas faux de dire que Marysoleil vit pour la cuisine ! Souhaitant avoir plusieurs cordes à son arc, elle étudie dans une école de cuisine et obtient un diplôme en cuisine et en pâtisserie. Elle travaille présentement comme cuisinière au poste des poissons à l'Atelier par Joël Robuchon du Casino de Montréal.

Elle aborde sa participation à l'émission **LES CHEFS!** avec beaucoup d'humilité. Pour elle, le simple fait d'y participer est un accomplissement.

## **CAMILO NASCIMENTO-LAPOINTE**

**23 ans, Montréal**

**Cuisinier, Le Mousso**

Camilo a découvert la cuisine grâce à sa grand-mère qui était une excellente cuisinière et une grande source d'inspiration. Lorsqu'il était adolescent, il aimait regarder l'émission LES CHEFS ! avec sa mère et prenait plaisir à cuisiner pour elle. C'est ainsi que son intérêt pour le métier est né. Il s'inscrit donc à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec tout en travaillant comme cuisinier dans plusieurs restaurants dont le Pub Sir Joseph, la cantine Cul Sec et Hoogan et Beaufort. Il travaille présentement au restaurant Le Mousso.

Camilo adore la compétition et il fonctionne bien sous pression. À l'automne 2019, il remporte le concours annuel Hawksworth du jeune chef qui récompense l'excellence en cuisine, et il décide de poursuivre sa lancée en s'inscrivant à l'émission **LES CHEFS!** dans l'espoir de gagner.

## **VIRGINIE PICARD**

**23 ans, Montréal**

**Cuisinière, FoodLab**

Virginie n'a que 23 ans et elle dégage une confiance et une belle assurance. Elle a toujours aimé cuisiner mais n'envisageait pas d'en faire un métier. C'est sous les conseils de sa mère qu'elle décide de s'inscrire à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec et elle réalise alors que cette nouvelle voie est la sienne!

Amoureuse des produits d'ici et des légumes de saison, Virginie aime davantage travailler les végétaux que les protéines animales et ce penchant se reflète bien dans les plats qu'elle prépare au restaurant le FoodLab. Elle est heureuse de participer aux **CHEFS!**. Elle se donne comme plan de passer d'abord inaperçue devant les candidats les plus redoutables pour finalement parvenir à les surprendre.

## **SÉBASTIEN RÉMILLARD**

**24 ans, Montréal**

**Sous-chef, La Tanière**

Sébastien grandit aux quatre coins du pays, suivant sa famille dont le père est militaire. Né à Winnipeg, il vit ensuite au Québec, en Saskatchewan, en Ontario, aux Territoires du Nord-Ouest et la famille s'installe définitivement au Québec, dans la Vieille-Capitale. Au fil de ses déplacements à travers le Canada et des années qui passent, il se découvre un intérêt pour la cuisine. Dès l'adolescence, il participe à des épreuves culinaires et se démarque.

Durant ses études à l'École hôtelière de la Capitale, il poursuit la compétition et représente le Canada à la compétition culinaire World Skills en Argentine, où il se classe 2<sup>e</sup>. Il travaille également au restaurant L'Initiale à Québec, où il apprend ses bases. Il a aussi la chance de faire un stage de cuisine au célèbre restaurant Noma, au Danemark.

Sébastien est maintenant sous-chef au restaurant La Tanière. Il est très heureux de venir tenter sa chance aux CHEFS!. Souhaite t'-il devenir chef un jour ? «Oui mais rien ne presse!»

## **JULIEN ROCHARD**

**39 ANS, Tadoussac**

**Sous-chef, Chez Mathilde**

Originaire de France, Julien arrive au Québec à l'âge de 22 ans. Intéressé par la cuisine grâce à son père qui est restaurateur, il prend du temps à se brancher mais choisit finalement de s'inscrire à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. Julien fait l'apprentissage de son métier grâce à ses nombreux voyages. Il travaille entre autres en Australie en compagnie d'un chef qui lui transmet ses connaissances, ce qui le fait beaucoup évoluer dans son métier.

Julien est un passionné de la culture asiatique et bien qu'il reconnaisse l'importance de la gastronomie française, il aime mêler la tradition française à l'audace de l'Asie. Âgé de 39 ans, se sachant le doyen de la brigade 2020, Julien s'inscrit à l'émission LES CHEFS! en se disant que même s'il a encore des choses à prouver, il se met moins de pression que les candidats plus jeunes. Julien travaille présentement comme sous-chef au bistro Chez Mathilde à Tadoussac, un endroit qu'il adore.

### **CHRISTOPHE WONG-TREMBLAY**

**27 ans, Montréal**

**Cuisinier, Le Diplomate**

Christophe est très fier de ses origines chinoise et québécoise. Dans la famille Wong-Tremblay, la fine cuisine et le bon vin ont toujours été importants. Christophe croit que cet héritage familial a grandement contribué à développer son intérêt pour le métier de cuisinier. À l'adolescence, il commence à travailler en restauration, puis il s'inscrit à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec où il fait un DEP en cuisine professionnelle, puis un DEP en pâtisserie. Il découvre alors un monde de possibilités.

Depuis sa sortie de l'école, Christophe a été engagé comme cuisinier dans de nombreux restaurants de Montréal, et il a également travaillé en Australie et au Japon, où il a beaucoup appris. Le Japon a été particulièrement marquant pour lui, à cause de la philosophie culinaire basée sur le raffinement et le respect des produits.

Il participe aux Chefs avec le désir de pousser encore plus loin ses idées et de sortir des sentiers battus.