

BELFORT

Gregory et Romain, duo de Top Chef à trois mains en cuisine

Romain Tischenko avait remporté la toute première édition de l'émission culinaire Top Chef en 2010. Gregory Cuilleron avait terminé cinquième mais impressionné le public du fait de son handicap. Les deux chefs étaient aux fourneaux des Eurocks mercredi soir.

Comment s'est organisée votre association en cuisine aux Eurocks ?

Gregory Cuilleron : Les Eurocks voulaient faire quelque chose autour de la cuisine. Depuis cinq, six ans, je travaille avec l'équipe sur les questions d'accessibilité (N.D.L.R. : Gregory Cuilleron est handicapé, il lui manque une partie du bras gauche). Ils m'ont demandé si j'avais des idées de chef pour venir chacun un jour différent. J'ai proposé le nom de potes, et à Romain de le faire ensemble.

Et vous avez appelé ça un dîner à trois mains...

Romain Tischenko : c'est Greg qui a choisi le nom, il est très libre là-dessus et je trouve ça à hyper cool !

G.C. : il y a des gens que ça choque et qui trouvent ça de mauvais goût. Pas du tout, je trouvais ça drôle, et puis surtout, c'est vrai !

Les gens vous ont connu en 2010 dans Top Chef (N.D.L.R. : gagnée par Romain Tischenko). Où en êtes-vous aujourd'hui ?

G.C. : J'ai un restaurant à Lyon avec deux associés qui s'appelle Le cinq mains – oui, c'est un peu une obsession (rires) – je fais beaucoup de sensibilisation au handicap en entreprise, un peu de télévision. Je donne aussi des cours dans les collèges et lycées sur l'alimentation et la cuisine. J'ai aussi écrit plusieurs livres, et je fais des prestations chez les particuliers et les entreprises.

R.T. : J'ai tenu le restaurant Le



Gregory Cuilleron (à gauche) et Romain Tischenko, amis et complices en cuisine. Photo ER/Michael DESPREZ

Galopin dans le Xe arrondissement de Paris, pendant 10 ans, que j'ai vendu en janvier 2020, donc on peut dire que ça s'est parfaitement bien passé pour moi (rires). Et puis j'en ai eu marre de Paris. On s'est installé avec ma compagne Ioulia Gourieva (N.D.L.R. : qui est sommelière) en Bourgogne, on a lancé RÂDE (restauration à demeure) on propose une activité de restauration à domicile. On se déplace dans des domaines viticoles, dans des gîtes, mais l'idée c'est aussi d'être sur des événements, lieux culturels ou résidences d'artistes.

Quel est votre rapport avec les Eurockéennes de Belfort ?

G.C. Un ami photographe de rockeurs, m'avait dit que l'équipe cherchait quelqu'un pour travailler sur la question du handicap. C'est un festival où les gens, humainement parlant, sont vraiment chouettes, personne ne se

la raconte, et ça c'est hyper important. J'espère aussi que cette édition axée sur la gastronomie sera pérenne dans le temps. On a des vraies cuisines pour préparer les plats (N.D.L.R. : au Saint-Martin d'Olivier Prévot-Carme, à Montbéliard, qui est aussi l'organisateur des repas des Eurockéennes) avec une super équipe.

Comment décrivez-vous votre cuisine ?

G.C. Mon style, c'est pas de style. Plus ça va, plus j'aime les choses épurées, autour du produit, sensibilisée à la saison et la localisation, c'est ultra important.

R.T. J'étais très jeune quand j'ai gagné Top Chef (N.D.L.R. : 24 ans), et moi aussi je mets de moins en moins d'éléments. C'est ce que je défendais dans Top Chef, on avait l'impression que j'étais fainéant, mais je mettais l'accent sur les cuissons et les

assaisonnements.

Quel regard portez-vous sur l'évolution de Top Chef ?

G.C. Les participants ont peut-être plus de talent que nous. Si je faisais Top Chef maintenant, avec le niveau que j'ai qui est meilleur, je n'irais pas plus loin (N.D.L.R. : cinquième). Aujourd'hui, les candidats sont presque trop confirmés. Je trouve ça dommage par rapport au modèle américain de l'émission, où les candidats étaient plus diversifiés, on avait plus de facilité à se projeter.

R.T. Je me souviens que Cyril Lignac se faisait beaucoup critiquer par les chefs. Au fil des années, tout le monde y est allé, et Cyril leur disait « t'as vu, c'est pas si mal que ça la télé ! », ils ont tous retourné leur veste ! (sourire).

Propos recueillis par Boris MASSAINI

Rédactions

Belfort
18 Faubourg de France
03 84 21 07 32
lerredacbel@estrepublikain.fr

Montbéliard
48 rue Cuvier
03 81 95 53 33
lerredacmtb@estrepublikain.fr



Retrouvez-nous également sur facebook

ALERTE INFO

Vous êtes témoin d'un événement, vous avez une info

Contactez le

0 800 082 201 Service & appel gratuits
ou par mail à lerfiltrouge@estrepublikain.fr



Eurockéennes 2021 : au programme ce jeudi



Skip the Use est attendu à 22 h sur la scène sur l'eau. Photo DR

Scène sur l'eau

19 h : Di Meh (Suisse, rap)
20 h : Vladimir Cauchemar (France, DJ, hip-hop)
22 h : Skip The Use (France, electro-rock)

Espace Greenroom

19 h - 23h30 : Moonshine, avec Pierre Kwenders, San Farafina, Vanyfox (RD Congo, Portugal, Canada, afrohouse)

Restaurant

Sonia Ezgulian (Lyon)



Derniers rayons du soleil finissant, les festivaliers s'imaginent sous les sunlights des tropiques. Photo ER/Michael DESPREZ



OY, le duo suisse ghanéen a ouvert un voyage musical sur l'eau extraordinaire, suivi de Catastrophe à 20 h pour un public stylé. Photo ER/Michael DESPREZ