

arte

LE BONHEUR EST DANS L'ASSIETTE

SÉRIE DOCUMENTAIRE RÉALISÉE PAR PHILIPPE ALLANTE
ÉCRITE PAR NATHALIE CUMAN ET CAMILLE LABRO (2014, 15X26MN)
10 PORTRAITS DE JEUNES CHEFS EUROPÉENS D'EXCEPTION!

13 > 31.10.2014

DU LUNDI AU VENDREDI À 17.45
SAISON 2 INÉDITE ET SAISON 1 REMONTÉE

arte  

À L'OCCASION DE LA 25^E ÉDITION
DE LA SEMAINE DU GOÛT, DU 13 AU
19 OCTOBRE 2014.



LE BONHEUR EST DANS L'ASSIETTE SAISON 2

INÉDIT

SÉRIE DOCUMENTAIRE RÉALISÉE PAR PHILIPPE ALLANTE
ÉCRITE PAR NATHALIE CUMAN ET CAMILLE LABRO
COPRODUCTION : ARTE FRANCE, PETIT DRAGON, TEN2TEN FILMS (2014, 10X26MN)

DU LUNDI 13 AU VENDREDI 24 OCTOBRE 2014 À 17.45



AUJOURD'HUI, EN CUISINE, C'EST L'EUROPE QUI FAIT LE BUZZ. C'EST CE QUE NOUS FONT DÉCOUVRIR DIX CHEFS EUROPÉENS D'EXCEPTION: JAMES LOWE, MEHMET GURS, ANA ROS OU ENCORE ALEXANDRE GAUTHIER... TOUS SONT TOQUÉS DE LEUR RÉGION ET DE LEURS TERROIRS. LE TEMPS D'UNE JOURNÉE, ILS NOUS OUVRENT LES PORTES DE LEUR CUISINE ET NOUS CONVIENT À LEUR TABLE.

Créatifs et novateurs, ils partagent leurs idées gastronomiques et leur intimité dans les lieux où ils ont choisi de s'installer. Une découverte gourmande des territoires, doublée d'une initiation à quelques

recettes emblématiques. Dix immersions complices dans l'univers de chefs aux personnalités atypiques et fortes, connectés à la nature, définissant avec talent l'Europe culinaire d'aujourd'hui et demain.

LUNDI 13 OCTOBRE
ALEXANDRE GAUTHIER
LA GRENOUILLÈRE - FRANCE

VENDREDI 17 OCTOBRE
PIER GIORGIO PARINI
IL POVERO DIAVOLO - ITALIE

JEUDI 23 OCTOBRE
JAMES LOWE
LYLE'S - GRANDE-BRETAGNE

MARDI 14 OCTOBRE
DANIEL BERLIN
DANIEL BERLIN KROG - SUÈDE

LUNDI 20 OCTOBRE
ORIOLO ROVIRA
ELS CASALS - ESPAGNE

VENDREDI 24 OCTOBRE
THORSTEN SCHMIDT
MALLING AND SCHMIDT - DANEMARK

MERCREDI 15 OCTOBRE
ANA ROS
HISA FRANKO - SLOVÉNIE

MARDI 21 OCTOBRE
WOJCIECH MODEST AMARO
L'ATELIER AMARO - POLOGNE

JEUDI 16 OCTOBRE
MEHMET GURS
MIKLA - TURQUIE

MERCREDI 22 OCTOBRE
KOBE DESRAMAULTS
IN DE WULF - BELGIQUE

LE BONHEUR EST DANS L'ASSIETTE

DU LUNDI 13 AU JEUDI 16 OCTOBRE À 17.45

LUNDI 13 OCTOBRE À 17.45

ALEXANDRE GAUTHIER LA GRENOUILLÈRE - FRANCE

Né dans les marmites de *La Grenouillère*, Alexandre Gauthier a repris il y a dix ans l'auberge familiale de La Madelaine-sous-Montreuil dans le Pas-de-Calais. Avec l'architecte Patrick Bouchain, il a imaginé des cuisines aux allures de forge industrielle, des tables nappées de cuir et des clair-obscur qui font écho à ses plats. Sa cuisine est comme lui : décalée, radicale, généreuse et pleine de saveurs inédites. Homard grillé sur buisson de genièvre, pigeon au blé vert ou tofu terre-mer, fraisier surprise à la pomme de terre, bulle de glace aux herbes... Excentré et excentrique, Alexandre Gauthier est un talent foudroyant lâché en pleine campagne.



MARDI 14 OCTOBRE À 17.45

DANIEL BERLIN DANIEL BERLIN KROG - SUÈDE

Faire un repas au *Daniel Berlin Krog*, c'est comme dîner chez un cousin suédois et sa famille. Chef de 31 ans, Daniel Berlin s'est associé à ses parents pour ouvrir le restaurant de ses rêves en Scannie, région surnommée la Toscane Suédoise, au sud du pays. Irène, sa mère, cultive les légumes du jardin, tandis que Per-Anders, le père, s'occupe de sélectionner les vins et les fromages. Chevreuil chassé par le chef, céleri cultivé par Irène, soupe noire traditionnelle au sang de cochon... Daniel Berlin réussit à combiner l'excellence culinaire avec une irrésistible chaleur humaine.



MERCREDI 15 OCTOBRE À 17.45

ANA ROS HISA FRANKO - SLOVÉNIE

Quand elle a rencontré son mari Valter, l'ex-championne de ski Ana Ros a quitté la voie de la diplomatie pour se lancer, tête baissée, dans la cuisine. Chef autodidacte, elle transforme l'auberge familiale des parents de Valter en un restaurant, où les réservations affluent de toute l'Europe. Mère de deux enfants, la pétillante chef explore toutes les saveurs de la région de Kobarid, qu'elle combine avec des idées rapportées de ses nombreux voyages. Son insatiable curiosité nourrit sans cesse sa créativité : truite de la rivière turquoise Socca, glace aux cèpes et raviolis au fromage des alpages...



JEUDI 16 OCTOBRE À 17.45

MEHMET GURS MIKLA - TURQUIE

De mère scandinave et de père turc, Mehmet Gurs est l'une des stars de la gastronomie stanbuliote. Il est l'incarnation d'un nouveau genre de melting-pot : la fusion du nord et du sud, mais aussi de l'ancien et du moderne. Il a d'abord cuisiné sous haute influence nordique, puis il a redécouvert la Turquie en explorant l'Anatolie. Mehmet est aujourd'hui le fervent promoteur de ce qu'il appelle « la nouvelle cuisine anatolienne ». Il puise ses produits et techniques dans les traditions ancestrales, pour les aborder avec un regard neuf et des inspirations contemporaines.



LE BONHEUR EST DANS L'ASSIETTE

DU VENDREDI 17 AU MARDI 21 OCTOBRE À 17.45

VENDREDI 17 OCTOBRE À 17.45

PIER GIORGIO PARINI **IL POVERO DIAVOLO - ITALIE**

Fils et petit-fils d'agriculteurs, Pier Giorgio Parini, 35 ans, est si imprégné de sa terre natale d'Emilie Romagne qu'il retranscrit parfaitement sa richesse et sa beauté dans sa cuisine. À l'auberge du *Povero Diavolo*, celui que l'on surnomme «Le roi des herbes» a replanté d'innombrables variétés d'herbes. Elles entrent d'ailleurs dans la composition de son dessert signature le «Sempre Verde», un plat surprenant d'originalité et de fraîcheur.



LUNDI 20 OCTOBRE À 17.45

ORIOLO ROVIRA **ELS CASALS - ESPAGNE**

Quarantenaire à la personnalité forte, le chef catalan Oriol Rovira fait partie d'une famille exceptionnelle : quatre frères qui travaillent ensemble sur l'exploitation familiale et qui élèvent et cultivent porcs, volailles et légumes qu'Oriol travaille dans son restaurant *Els Casals*. L'inspiration ? Il la puise depuis la fenêtre de sa cuisine, où il compose ses plats en observant la terre où il est né et où il a choisi de rester. Loin de la cuisine moléculaire, qui sévit encore en Espagne, la cuisine d'Oriol Rovira, essentiellement fondée sur des produits saisonniers est une cuisine traditionnelle, généreuse et savoureuse.

MARDI 21 OCTOBRE À 17.45

WOJCIECH MODEST AMARO **L'ATELIER AMARO - POLOGNE**

Dans la Pologne post-communiste, Modest Amaro s'est promis de faire renaître une tradition culinaire mise à l'épreuve, voire même sacrifiée. Amoureux fou de son pays, ce chef d'une quarantaine d'années est allé interroger dans les campagnes les plus retirées, des anciens, des agriculteurs, des éleveurs, sur le patrimoine culinaire polonais. De son périple, il a tiré deux ouvrages, véritables bibles de la cuisine traditionnelle polonaise. Aujourd'hui, la table de Modest est le premier restaurant étoilé de Pologne. Installé dans un splendide parc de Varsovie, *L'Atelier Amaro* sert des produits de producteurs sélectionnés avec soin. Au menu : bolets cueillis par le chef, chevreuil et dessert aux poires, le tout légèrement arrosé de vodkas grand cru.



LE BONHEUR EST DANS L'ASSIETTE

DU MERCREDI 22 AU VENDREDI 24 OCTOBRE À 17.35



MERCREDI 22 OCTOBRE À 17.45

KOBE DESRAMAULTS IN DE WULF - BELGIQUE

À quelques kilomètres de la frontière française, le Flamand Kobe Desramaults est déjà une référence culinaire pour les gastronomes du monde entier et son restaurant l'une des destinations les plus prisées du moment. Enfant du pays, il a dépoussiéré la vieille auberge de ses parents, jadis cernée de forêts et de loups (*In de Wulf*). Dans une atmosphère boisée et épurée, épaulé par une équipe cosmopolite, il propose un menu dégustation en une quinzaine de plats au gré des saisons et de ses intuitions: roussette en escabèche et rhubarbe, salade d'herbes sauvages, coques et pois marin, raie et miso, escargots à l'ail nouveau...

JEUDI 23 OCTOBRE À 17.45

JAMES LOWE LYLE'S - GRANDE-BRETAGNE

Cette année James Lowe, jeune chef virtuose, a enfin ouvert son restaurant dans le quartier populaire de Shoreditch de Londres. Il a fait ses armes auprès des deux chefs les plus passionnants de Londres: Heston Blumenthal au *Fat Duck*, qui lui a enseigné son savoir technique et Fergus Henderson du *Saint John*, qui lui a transmis toute une philosophie du produit. Conscient qu'il existe bel et bien un «terroir anglais» qui mérite d'être valorisé au-delà de la culture des pubs, James s'est d'abord associé à des esprits libres pour créer un collectif cuisinier, les *Young Turks*, et une série de restaurants éphémères. L'idée: «une cuisine d'échange, collaborative, généreuse et aventurière.»



VENDREDI 24 OCTOBRE À 17.45

THORSTEN SCHMIDT MALLING AND SCHMIDT - DANEMARK

Après l'Espagne et sa vague moléculaire, le Danemark est devenu le foyer d'un nouveau style de cuisine, ultra «locavore» et frénétiquement créative, qui a vite influencé le monde entier. Et il ne s'agit pas que du restaurant *Noma** à Copenhague: à Aarhus, dans la région nord du Jutland, Thorsten Schmidt est, avec René Redzepi, l'un des pionniers de cette révolution nordique, un chef inventif et foisonnant. Des parcs naturels aux forêts ensorcelées, du jardin biologique à la baie sauvage où il va pêcher au harpon, ce chef aussi habité que rigoureux compose d'extraordinaires œuvres éphémères.

*SACRÉ MEILLEUR RESTAURANT DU MONDE EN 2010, 2011, 2012 ET 2014 PAR LA REVUE BRITANNIQUE *RESTAURANT*



À LA SUITE DE LA DIFFUSION DES 10 ÉPISODES INÉDITS DE LA SÉRIE,
ARTE DIFFUSE LA VERSION REMONTÉE DE LA SAISON 1:

LE BONHEUR EST DANS L'ASSIETTE SAISON 1

UNE SÉRIE DOCUMENTAIRE RÉALISÉE PAR PHILIPPE ALLANTE, CO-ÉCRITE AVEC SOPHIE BRISSAUD
COPRODUCTION : ARTE FRANCE, PETIT DRAGON, AVEC TEN2TEN FILMS (FRANCE, 2012, 5X26MN)
(VERSION REMONTÉE DE LA SAISON 1)

Aux quatre coins du monde, cinq hommes, inventeurs de la cuisine de demain, s'appuient sur les traditions culinaires et agricoles et mettent en valeur l'écosystème de leur région pour régaler leurs convives et réfléchir à notre destin alimentaire.

DU LUNDI 27 AU VENDREDI 31 OCTOBRE 2014 À 17.35

LUNDI 27 OCTOBRE À 17.35
EN TASMANIE AVEC LUKE BURGESS

MARDI 28 OCTOBRE À 17.35
AU PAYS BASQUE AVEC ARNAUD DAGUIN

MERCREDI 29 OCTOBRE À 17.35
EN CALIFORNIE AVEC DAVID KINCH

JEUDI 30 OCTOBRE À 17.30
AU BENIN AVEC GODFREY NZAMUJO

VENDREDI 31 OCTOBRE À 17.35
EN CHINE AVEC DAI JIANJUN



CONTACT PRESSE : MARTINA BANGERT / MARIE-CHARLOTTE FERRÉ / 01 55 00 72 90 / 73 25
M-BANGERT@ARTEFRANCE.FR / MC-FERRE@ARTEFRANCE.FR