



**À DEUX, C'EST MIEUX !**

**10 soirées événementielles qui vont vous régaler sur [La Une](#)**

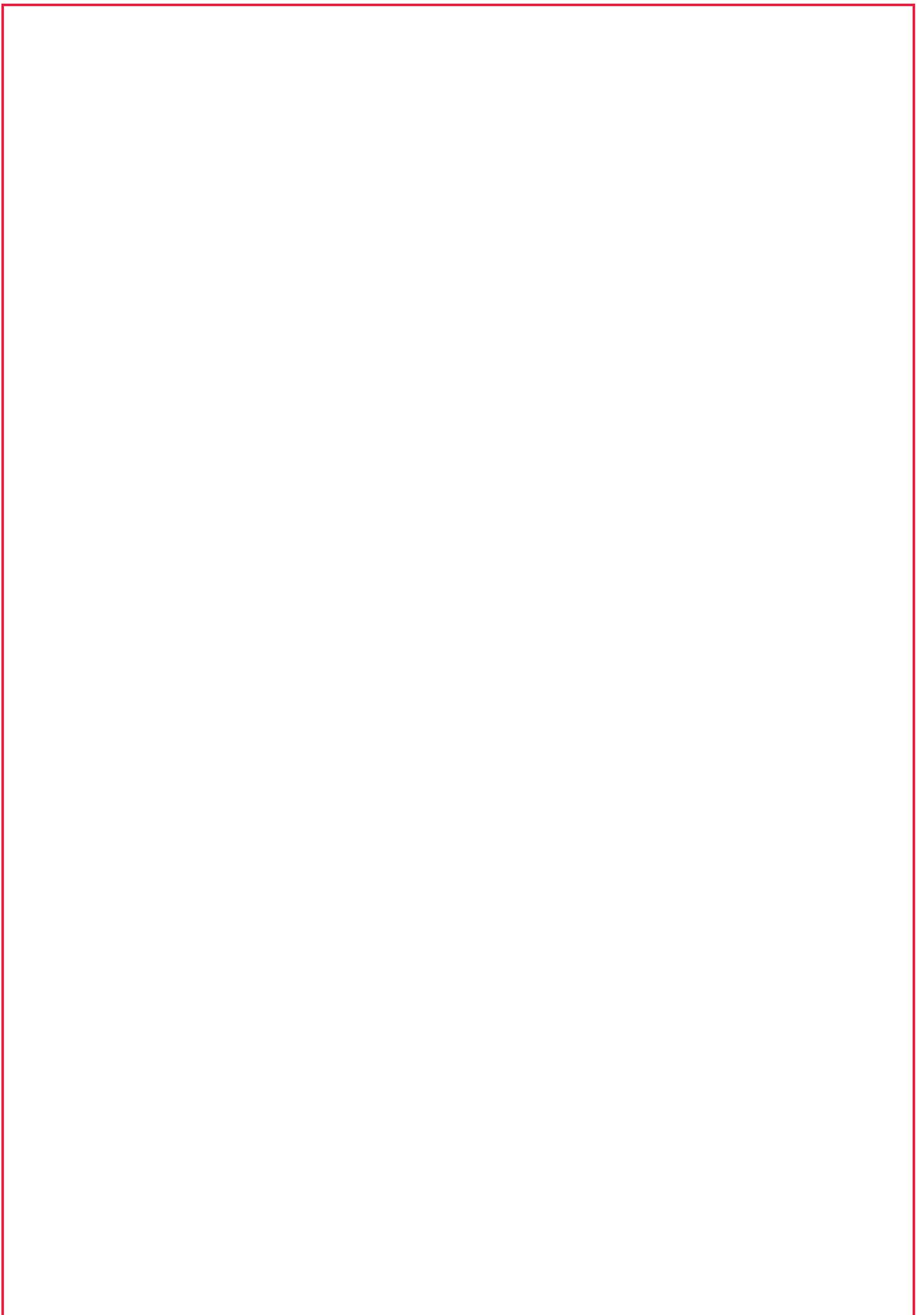
Diffusion hebdomadaire

Format : 10 x 75'



Pendant les dix prochaines semaines, vous allez vibrer au rythme d'une compétition culinaire exceptionnelle.







## Le concept

Six duos d'amateurs vont transformer leur maison en véritable restaurant le temps d'une soirée. En jeu, le titre de meilleur duo cuisinier amateur et la somme de 15.000 euros.

Pour remporter cette compétition, ils devront se battre contre le temps. Ils n'auront en effet que trois heures pour préparer un menu trois services et mettre à l'honneur le terroir belge.

### Les clients deviennent chefs et les chefs deviennent clients

Chaque duo sera jugé par ses adversaires et par deux chefs étoilés : **Pascal Devalkeneer** (Le Chalet de la Forêt, à Bruxelles) et **Julien Lahire** (Le Moulin Hideux, à Noirefontaine).

Ces deux chefs s'inviteront à la table des candidats pour noter les duos. Au terme des six premières semaines, un des duos sera éliminé et devra immédiatement quitter l'aventure. Les meilleurs d'entre eux s'affronteront ensuite dans le quartier général de « Duels en cuisine ! ».

**Au final, un seul duo gagnant !**

## Les chefs



### Pascal Devalkeneer



De *Chez Pierrot* à « *La Truffe Noire* », en passant par le « *Scholteshof* », Pascal Devalkeneer ouvre son premier restaurant le « *Bistrot du Mail* ». Et il cartonne déjà ! En 1999, il reprend « *Le Chalet de la Forêt* ». En 2012, il décroche une deuxième étoile au Guide Michelin. Pour Ferran Adrià Acosta, le chef de « *El Bulli* », le restaurant culte situé près de Barcelone, Pascal Devalkeneer fait partie des cent meilleurs chefs contemporains. Il dit de sa cuisine qu'elle est « pondérée, réfléchie, honnête, parfaitement exécutée. »

### Julien Lahire

Le jeune chef a fait ses armes dans de grandes maisons pendant 6 ans. Il passe ainsi chez Jacques Thorel à La Roche-Bernard, Michel Bras à Laguiole, Michel Troisgros à Roanne, mais aussi chez Nadia Santini au « *Dal Pescatore* » en Italie et chez Jannis Brevet à l'« *Inter Scaldes* » aux Pays-Bas. En 2005, il reprend les rênes du « *Moulin Hideux* ». Un restaurant étoilé depuis 1960, qui fait partie de l'alliance prestigieuse « *Relais de Campagne* » (ancien « *Relais et Châteaux* ») depuis cette même-date. La devise du chef : « la difficulté est dans la simplicité ».



## Les duos

### Leslie et Nathalie - Liège



Leslie, maquilleuse, et Nathalie, contrôleur de gestion pour une société de traiteur, se sont rencontrées lorsqu'elles étudiaient à Paris, il y a 11 ans. Depuis, elles sont les meilleures amies du monde. Dynamiques et extraverties, elles mettent l'ambiance dans leur cuisine!

Elles aiment prendre des risques, improviser et tenter l'impossible : elles n'ont pas de recettes précises en tête, mais s'en inspirent et les transforment pour obtenir des résultats très surprenants.

**Leslie & Nathalie :** *A deux, c'est mieux, même si ça nous a valu de longues conversations*



*pour réussir à nous mettre d'accord sur les menus ou sur les techniques choisies. Leslie et moi, c'est un peu le jour et la nuit, sur tous les plans. Mais au final, en réunissant nos forces et nos faiblesses, on fait "une fille" plutôt pas mal. Quand l'une perd confiance, l'autre excelle. Si l'une fait une connerie, l'autre est là pour dédramatiser et rebondir... Ça nous a aussi appris que, définitivement, nous sommes une équipe pour la vie !*

## Maxime et Gaëtan – Brabant Wallon



Maxime, serveur, et Gaëtan, barman, sont les plus jeunes de la compétition mais ils n'ont pas peur de l'expérience des autres candidats. En participant à cette compétition, ils nourrissent le rêve d'ouvrir un restaurant ensemble. Les atouts du seul duo masculin : la technique, la confiance et la créativité. Gaëtan, plus discret, endosse le rôle du commis et Maxime, hyperactif, celui de chef. Compétiteurs, ils sont là pour une seule chose : gagner !



**Maxime :** *A deux, c'est mieux pour les simples et bonnes raisons qu'on peut se reposer sur les forces de l'autre. Dans notre cas, Gaëtan a plus de créativité, tandis que mes forces résident dans mes bases acquises à l'école hôtelière. Son tempérament plus calme permet de me calmer lorsque le stress me surmonte et, à contrario, lorsqu'il faut tout donner, mon tempérament fort nous booste à fond. En gros, notre duo est vraiment complémentaire.*

**Gaëtan :** *Le fait de cuisiner ensemble peut être un plus ou un moins. Ce qui est le plus désagréable, c'est qu'il faut savoir déléguer le travail à l'autre et on ne sait pas toujours s'il va gérer la tâche qu'on va lui donner. Ce point négatif va, au fil de l'émission, s'avérer être notre point fort. La communication et la confiance sont deux éléments importants pour avoir un bon duo.*

## Aurélie et Simon – Bruxelles



Aurélie, chargée de projets au Bureau International Jeunesse, et Simon, réalisateur vidéo pour Infor Jeunes, se définissent comme des « *gastronamis* ». Grands voyageurs, ils nourrissent une véritable passion pour l'Asie qui se reflète dans leurs plats. Ils vont miser sur leur originalité en s'éloignant des recettes classiques pour se lancer dans une cuisine exotique. Compétiteurs, ils ont l'intention d'épater les cinq autres duos et les chefs. Habituellement, ils se challengent l'un l'autre, mais, ici, ils unissent leur force pour gagner la compétition.

**Aurélie :** *A deux, c'est plus d'idées, on se soutient, on se motive, on s'encourage! Bien sûr, il faut bien choisir la personne avec laquelle on cuisine et, dans notre cas, ça n'aurait pas pu fonctionner mieux!*

**Simon :** *Travailler à deux, c'est mieux pour le dynamisme de l'équipe, la répartition du travail et l'encouragement mutuel. Par contre au niveau de l'élaboration d'un menu, il faut savoir s'adapter, être à l'écoute et faire des concessions. Mais cela peut amener beaucoup d'idées.*



## Nathalie et Patrick – Liège



Nathalie et Patrick sont les futurs mariés de la compétition ! Ils se sont rencontrés sur internet il y a un an et demi. Elle, Field Service Specialist dans le traitement des eaux industrielles et lui, policier. Mais en cuisine, c'est elle qui « porte la culotte ». Patrick, de son côté, joue les commis. Sensibles et perfectionnistes, ils se complètent à merveille en cuisine: elle a l'expérience et lui a l'instinct.

**Nathalie & Patrick :** *Travailler à deux, c'est s'encourager mutuellement à atteindre le*



*meilleur de soi-même. Bien sûr, travailler à deux n'est pas si facile, il faut être très organisé, savoir faire des concessions, ... Mais ce qui est beau dans le fait de travailler à deux, c'est de savoir que l'on peut se rassurer ou se consoler l'un l'autre. Travailler à deux c'est : "se serrer les coudes et rester unis", quel qu'en soit le résultat final !*

## Véronique et Murielle – Lasne et Bruly de Pesche



Véronique, indépendante administratrice d'une société, a vendu de la vaisselle à Murielle sur internet. Dès la première rencontre, elles se sont découvert énormément de points communs, dont la passion pour la cuisine. L'enjeu pour Véronique et Murielle est de taille : vont-elles réussir à cuisiner ensemble alors qu'elles ne se connaissent que depuis deux mois? Elles en sont persuadées et se considèrent même comme des « âmes sœurs ».

**Murielle :** *Il est plus agréable de cuisiner à deux, non pas pour la répartition des tâches, mais pour le goût, les idées, l'ambiance, ... A deux c'est mieux, surtout avec Véro...*



**Véronique :** *Dans deux têtes, plus que dans une ! Plus de créativité, d'échanges, de mélanges de saveurs, de genres, ... Bref, beaucoup de positif ! Le plus anecdotique dans notre duo vient du fait que nous ne nous connaissions pas. Le plus beau : une amitié qui est née.*

## Gisèle et Réal – Ath



Réal, chauffagiste, et Gisèle, assistante packaging, se sont rencontrés sur le tournage d'une émission culinaire. Réal a gagné et Gisèle a terminé deuxième. Depuis cette rencontre, ils ont continué à se voir régulièrement. Calme, posé et concentré en cuisine, le dernier duo en compétition compte bien prendre la tête du classement.



**Gisèle & Réal :** *Cuisiner à deux, c'est mieux pour le partage des tâches, l'échange d'idées, la complémentarité... Par contre, le plus difficile est de savoir gérer deux idées opposées.*

## Sur le web

Le **site web** de « Duels en cuisine ! » [www.rtbf.be/dec](http://www.rtbf.be/dec) propose des informations sur le déroulement de l'émission, ainsi que sur les candidats. Vous y trouverez toutes les recettes détaillées, mais aussi des bonus vidéo tels que les coulisses de l'émission, les interviews des chefs et des extraits en primeur.

Chaque semaine, l'émission sera proposée en streaming sur le **livecenter** de la RTBF ([www.rtbf.be/livecenter](http://www.rtbf.be/livecenter)).

Sur les réseaux sociaux, « Duels en cuisine ! » sera également très présent. Toutes les infos exclusives et quotidiennes se trouveront sur la page **Facebook** de l'émission et sur son compte **Twitter** (#decRTBF) où les téléspectateurs pourront commenter en direct les 10 épisodes. Retrouvez également « Duels en cuisine ! » sur **Instagram** et **Pinterest** avec les photos des plats, mais aussi des coulisses de l'émission.

Partages de recettes et concours seront organisés sur tous les réseaux sociaux de l'émission. Sur Instagram, les téléspectateurs pourront taguer les photos de leurs propres plats (#decrtbf) et remporter de beaux cadeaux.

## En radio

**VivaCité** s'associe à l'émission et recevra, tout au long des dix émissions, les candidats et les chefs. Le jour de la diffusion dans « **5 A 7** », **Sara DE PADUWA** et **Raphaël SCAINI** présenteront le sommaire de l'émission. Le lendemain, bilan au micro de **Benjamin MARECHAL** dans « **Le 8-9** ».

**La Première** recevra également les chefs et les candidats dans « **Bientôt à table** », présenté par **Sophie Moens**, avec **Carlo de Pascale**, le samedi de 11h à midi.

## En télé

« **C'est du Belge** » vous propose un portrait croisé des deux chefs, à découvrir le vendredi 7 novembre à 20h15 sur **La Une**.

Pascal Devalkeneer et Julien Lahire passeront ensuite à la casserole dans « **Le Dan Late Show** », le dimanche 9 novembre à 22h45 sur **La Deux**.

Les candidats auront également le plaisir de cuisiner au profit de « **Viva For Life** ».



*Contacts :*

**Producteur** : Olivier Evrard - [oev@rtbf.be](mailto:oev@rtbf.be) – 0475/73.83.95

**Chargée de communication Divertissement** : Aurore Crabbé - [aucr@rtbf.be](mailto:aucr@rtbf.be) - 02/737.43.60

