



# GRILLMASTERS



# Des cuisiniers en barbecue

Dans Grillmasters, deux chefs connus belges vont à la recherche de virtuoses du charbon et de la grillade – en un mot : les meilleurs cuisiniers (amateurs) en barbecue de notre pays.

Dans le premier épisode, pendant une grande audition, plus de 30 paires de participants présentent leur *plat signature* (grillé!) aux chefs. Seulement huit d'entre eux sont choisis pour commencer l'aventure. Chaque paire aura sa spécialité : un candidat s'occupera du feu et de la cuisson, un autre s'occupe des side dishes.

Ensemble, ils s'affronteront dans différentes épreuves culinaires – toujours concernant le barbecue, le grill.

Mais ... nos huit paires seront chaque semaine aussi formés par les chefs : il reçoivent un coaching dans un *Atelier de Grill*.

Après 6 semaines, une paire de candidats emportera le titre de meilleurs Grillmasters de Belgique.



# Le format

Grillmasters est un format comparable à Masterchef. Les éléments clefs sont le positivisme, le coaching, le take up (pour les spectateurs), l'humour, le soap (les candidats sont des 'Personnages'), le suspense d'un concours de cuisine ...

Chaque épisode de Grillmasters est composé de 3 grandes parties :

- Une épreuve de produit, filmé quelque part en Belgique – sur un endroit avec un high production value : à la mer, aux Ardennes, ...
- Une épreuve spéciale, filmé chaque épisode dans l'Atelier de Grill
- Le burn out : un duel (de grill) d'élimination, filmé également dans l'Atelier de Grill.





# L'épreuve du produit

Dans cette épreuve, les paires doivent prouver qu'ils connaissent vraiment le produit de base avec lequel ils vont travailler pendant cet épisode : l'agneau, le poisson, les légumes, les coquillages, le cochon, etc.

En un mot : les classiques d'un vrai barbecue belge !

Chaque épisode traite aussi une technique culinaire différente : le filetage de poisson, les marinades de poulet, cueillir des huîtres, découper des carcasses de veau, faire et griller des saucisses maison, etc.

Cette épreuve de produit est toujours filmée sur un endroit lié au produit : à la mer du Nord (sur un bateau par exemple), chez un agriculteur bio, chez le meilleur boucher artisanal de Namur, chez un éleveur de porcs Mangalica, avec des pêcheurs à la mouche dans une rivière Ardennaise – en résumé : un endroit qui donne un high production visual.

Une fois que le produit est préparé (découpé, cueilli, ...), les paires doivent griller pour les chefs (le jury). Ils font cela sur des barbecues compacts, des modèles portables qui traversent tout le pays avec eux. La paire qui prépare la meilleur grillade avec le produit de la semaine, obtient une wildcard des chefs – ils ne pourront pas être éliminé le lendemain.



# L'épreuve spéciale

Chaque deuxième journée de l'épisode, les paires sont confrontées à un défi (de grill) très spécifique – et ceci dans l'Atelier de Grill. Dans cette épreuve, ils doivent toujours travailler avec le même produit de base (cochon, agneau, poisson, ...) mais cette fois-ci, ils cuisinent (grillent) non seulement pour les deux chefs, mais aussi pour un groupe d'experts. Par exemple : les paires doivent griller un agneau complet façon 'asado' pour une troupe de tango argentin.

En plus, les paires doivent aussi préparer des sides dishes : des plats de légumes, pâtes, pommes de terre, riz ... qui accompagnent leurs grillades d'une façon parfaite et se fournissent dans un « magasin » (type petit rayon d'un distributeur/grande surface). Et ceci aussi sur le grill ou dans leurs smokers (type « MasterTouch » de Weber).

Une fois que les chefs et experts ont goûté ... c'est à eux de décider, de juger, de choisir les deux paires qui ont réalisé le barbecue le moins bon. Ces deux paires se retrouvent et s'affrontent dans le ... burn out !



# Le BURN OUT !

Maintenant, c'est très simple : les deux paires reçoivent le même ingrédient – toujours dans le thème du produit de base de la semaine – et doivent griller d'une façon parfaite (merguez, caille, onglet, etc.).

Les paires qui s'affrontent en burn out ne disposent que de 5 minutes, d'huile d'olive, de poivre, et de sel. Ils seront jugés par les chefs sur le quadrillage, la cuisson et le goût.

La paire qui réalise la meilleure grillade reste dans le concours. Les deux autres candidats seront, quant à eux, éliminés ...



🔪 Diffusion : à partir du 28 Mai 2019

🔪 Le mardi

🔪 En prime time (écrans SOA/SOB)

🔪 Sur La Une

🔪 6 semaines : 1 épisode / soirée

\* 28/05 épisode 1

\* 25/06 épisode 4

\* 04/06 épisode 2

\* 02/07 épisode 5

\* 18/06 épisode 3

\* 09/07 épisode 6







[sales@rmb.be](mailto:sales@rmb.be)  
[www.rmb.be](http://www.rmb.be)

