Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 24 février 2026

Top Chef : quatre Bucco-Rhodaniens participent à la compétition sur M6



La 17e saison du concours culinaire *Top Chef*, diffusée sur la chaîne télévisée M6, débutera le mercredi 4 mars. Au casting, on dénombre 16 candidats dont quatre venant des Bouches-du-Rhône.

Chaque année, des jeunes chefs s'affrontent au travers de diverses épreuves. Coaché par Hélène Darroze, Philippe Etchebest, Paul Pairet, Glenn Viel et Stéphanie Le Quellec, chaque candidat fera ses preuves et tentera de repartir avec le titre de 'Top Chef' et remporter jusqu'à 100 000 €.

Cette année, sur les 16 candidats annoncés, quatre sont des Bouches-du-Rhône :

- Alexia Jolivet est la cheffe du Relais du Castelet à Fontvieille. Originaire de la région lyonnaise, la jeune trentenaire tient son goût de la convivialité de ses grands-parents, qui tenaient un bistrot de routiers. C'est à l'âge de 24 ans qu'elle commence à se former à la cuisine pour assouvir sa passion de la gastronomie française. Elle a été seconde de cuisine et cheffe de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 24 février 2026

partie viande et poisson à Paris avant de s'installer en Provence.

- Louise Perronne est la cheffe et propriétaire du restaurant Rouge à Marseille, qu'elle a ouvert en 2024 avec son compagnon. Elle a fait ses preuves dans des maisons prestigieuses comme Le 1947 du Cheval Blanc à Courchevel ou le Septime et l'Arpège à Paris. Originaire de Paris, elle décrit sa cuisine comme étant iodée, précise et expressive.
- Lucas est sous-chef d'un restaurant étoilé de Saint-Rémy-de-Provence. À seulement 25 ans, il est passé par de nombreux établissements étoilés comme Lameloise chez Eric Pras, chez Pierre Gagnaire, le Bristol ou encore la Ville Lacoste. Le jeune homme est encore en recherche de sa signature culinaire, qu'il compte bien affuter durant son passage dans l'émission télévisée.
- Sacha Boyadjian est un jeune chef de 26 ans, installé à Aix-en-Provence. Après être passé par la Maison Anne-Sophie Pic, puis avoir œuvré au sein du restaurant familial Le Cabaré, il a décidé de prendre du temps pour élargir ses horizons en voyageant. Il en a notamment profiter pour travailler en Thailande et se nourrir d'autres cultures. Aujourd'hui, c'est en quête de nouveaux défis qu'il se dit prêt à affronter les épreuves de *Top Chef*.

Émission diffusée tous les mercredis à partir du 4 mars, à 21h10 sur M6.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !