

## Adel Dakkar : "Je rêve d'ouvrir un restaurant en Auvergne"



Adel Dakkar, candidat gannatois à Top Chef. M6 Photo Stéphanie Lapierre M6 - M6 télévision - Agence VICHY

Candidat de la sixième saison de l'émission Top Chef, le Gannatois Adel Dakkar a été éliminé, lundi soir, aux portes des quarts de finale.

«Le meilleur est à venir » a conclu l'ancien élève du lycée Valery-Larbaud, Cusset, à l'issue de l'émission de M6. Adel Dakkar

termine cinquième sur une sélection de 15 candidats.

Première dans le programme, la compétition est à un tel niveau que le candidat est éliminé malgré un coup de cœur, celui du chef Hélène Darroze. « Adel, l'homme des émotions et de la sensibilité ».



La Montagne (Vichy)

Adel Dakkar (Top Chef) : "Je rêve d'ouv..."

SOUNDCLOUD

427

Comment avez-vous vécu cette aventure ? « C'était une expérience très forte, des épreuves incroyables, de très bons candidats et un jury formidable. Je suis forcément déçu d'être sorti car je suis un compétiteur, mais il faut savoir apprendre de ses défaites. J'ai voulu avancer pas à pas dans l'émission et je suis arrivé à une bonne place. Partir sur un coup de cœur, qui est normalement synonyme de qualification, ça n'a jamais été fait dans les éditions précédentes, c'est à la fois ingrat et positif?! »

Comment expliquez-vous cette défaite ? « En dernière chance, j'étais contre Kévin et Xavier qui

étaient eux aussi des coups de cœur. Les jurés ont dû trancher. La délibération a duré très longtemps, normalement ça ne dure que trente minutes, là elle s'est éternisée pendant presque deux heures. Le jury s'est même demandé s'il ne devait pas lancer une micro-épreuve pour nous départager. Comme ils n'ont pas pu, ils ont dû peaufiner dans les assiettes pour voir le moindre détail et c'est la mienne qui a chaviré. »

Quelle est la rencontre clé de cette aventure ? « La rencontre avec moi-même. Arriver dans cette émission, seul face à soi et aux autres candidats, c'est un challenge. Je me suis redécouvert et cela m'a beaucoup appris professionnellement comme personnellement. J'ai trouvé quelque chose chez chaque grand chef. L'émotion avec Hélène Darroze, l'esprit de compétition avec Philippe Etchebest, les associations de goûts avec Michel Sarran et Jean-François Piège. Je suis resté en contact avec tous les candidats, Olivier, Julien et Kévin, qui est mon pote et avec Vanessa bien entendu ! »

Quelle a été votre épreuve favorite ? « Plusieurs ! D'abord "la guerre des restos" qui a été un très beau concept: pouvoir ouvrir son établissement en 48 heures avec un faible budget, "la boîte noire", première épreuve en équipe et puis quand la maman est venue rejoindre les cuisines de Top Chef où là j'ai juste été épanoui ! Quand je suis parti, c'était difficile, on a l'impression d'avoir oublié quelque chose ! »

Quels sont vos projets ? « Je suis actuellement en saison à Courchevel avec le chef Yannick Alléno. Après je voudrais prendre du recul, réaliser mon rêve qui est d'ouvrir mon établissement en Auvergne et pouvoir donner à la région ce qu'elle mérite parce que c'est une terre pleine de richesses gastronomiques et humaines. Cet été, je vais aller à Marseille, donner un coup de main à Vanessa, pour pouvoir ensuite avoir un projet commun, tous les deux. »

Comptez-vous aller rendre visite aux élèves du lycée Valéry-Larbaud ? « Avec grand plaisir ! Je ne manquerai pas d'aller boire un café avec les professeurs pour les remercier et discuter avec les élèves pour échanger et partager. Beaucoup de professeurs m'ont soutenu pendant l'aventure, leur attention m'a fortement touchée. »

Le mot de la fin ? « Un grand merci à toute l'Auvergne, qui m'a envoyé des millions de messages c'est juste magique ! »

Entretien Amélie Millet  
ALLIER  
AUVERGNE  
France / Monde