

# Une Genevoise à «MasterChef»: place à sa carbonara du futur

Ce mardi soir sur France 2, 18 cuisiniers amateurs – dont la Genevoise Dao Nguyen – s'affronteront dans «MasterChef». A l'issue de la soirée, seule la moitié d'entre eux poursuivra l'aventure.

INTERVIEW JOËLLE CHALLANDES

Elle a toujours soif de connaissances et c'est une compétitrice dans l'âme. Dao Nguyen participe à des concours de dessin, de danse et d'écriture depuis l'école primaire. L'habitante de Meyrin (GE) a commencé avec ceux de cuisine il y a cinq ans seulement. La quadragénaire ne mitonne pas au quotidien, mais exclusivement dans le cadre de concours. Elle a été sélectionnée pour participer à l'émission française «MasterChef».

## Pourquoi ne cuisinez-vous que pour des compétitions?

Mon mari, qui vit de la cuisine, prépare les repas à la maison. C'est lui qui m'a fait aimer la cuisine. Avant de le rencontrer, je ne comprenais pas que l'on puisse passer des heures à faire à manger. Il a participé à de très nombreux concours et en l'aidant à tester des recettes, je me suis prise au jeu.

## Vous avez donc appris sur le tard...

Je maîtrisais les bases enseignées par ma mère durant l'enfance, puis plus rien, j'ai fait un blocage. Entre 20 et 40 ans, je n'ai jamais cuisiné!

## Et aujourd'hui, à 45 ans, vous participez à «MasterChef», comment est-ce possible?

Lorsque j'ai remporté le 1<sup>er</sup> prix, l'année de mes 40 ans, à l'Institut Paul Bocuse

à côté de Lyon, je me suis dit que j'étais capable de cuisiner. C'était une première participation à un concours culinaire et j'ai continué, avec mon mari comme coach. La production de «MasterChef» m'a approchée et j'ai pu participer au casting à Paris, cet hiver, avec une cinquantaine d'autres candidats sélectionnés sur dossier.

## Comment s'est déroulé le casting?

Il y a eu deux épreuves: un plat préparé à l'avance et un autre à improviser sur place, avec du cabillaud et des légumes. Je n'ai pas eu de nouvelles pendant un mois, puis j'ai reçu un coup de fil m'annonçant que j'étais sélectionnée: le tournage aurait lieu deux semaines plus tard!

.....  
**«J'ai fait un blocage. Entre 20 et 40 ans, je n'ai jamais cuisiné»**

## Difficile de vous libérer professionnellement?

J'ai un poste à haute responsabilité à l'Etat de Genève, en tant que directrice de la formation continue pour le canton. J'ai négocié avec mon directeur général,

qui, par chance, est un passionné de cuisine! J'ai été libérée de mes fonctions pour le tournage, qui durerait entre trois jours et un mois, selon mon parcours.

## Jusqu'où êtes-vous allée?

Je ne peux rien dire, la production tient à garder le suspense!

## Quelle a été votre préparation pour l'émission?

J'ai élaboré un petit livre de recettes de base pour être prête à rebondir avec n'importe quel ingrédient, pouvoir préparer des boulettes, des tuiles ou encore des mousses à coup sûr.

## Avez-vous une spécialité?

Etant donné que je suis pharmacienne et que j'ai travaillé dans la recherche, je dirais la cuisine moléculaire.

## De quel ustensile ne pouvez-vous pas vous passer?

D'une balance. Je fonctionne aux grammes, pas au ressenti!

## Un plat de la cuisine suisse que vous adorez?

Tous les mets à base de fromage.

## Et un de la cuisine du monde?

Les rouleaux de printemps de ma maman et les soupes improbables de mon père.



## Comment vous sentez-vous à l'approche de la diffusion du premier épisode?

J'ai un peu d'appréhension, j'espère que ma prestation sera bien vue et comprise. Certains de mes proches, qui ne savent pas que je cuisine, vont être surpris!

## Ce soir, 9 candidats sur 18 seront éliminés: en quoi consiste l'épreuve?

Il s'agit de présenter son plat signature, la seule épreuve de «MasterChef» que l'on connaît à l'avance.

## Et qu'avez-vous préparé?

Une carbonara du futur, pour laquelle je déstructure l'œuf, un aliment que j'aime beaucoup. Mes spaghettis sont composés de blanc d'œuf et de gomme xanthane, un gélifiant. Je propose aussi un jaune d'œuf coulant mariné dans de la sauce soja. Il s'agit d'un plat très technique qui m'avait fait gagner le 1<sup>er</sup> prix lors d'un concours il y a quatre ans. J'avais alors trois heures à disposition. Pour «MasterChef», je n'ai qu'une heure!

## Avez-vous réussi?

Je ne peux pas le dire: il faut regarder l'émission pour le savoir... ●

«MasterChef»: à voir le mardi soir dès 21 h 10 sur France 2 – premier épisode sur huit ce soir.



Dao Nguyen (45 ans), de Meyrin (GE), apprécie la polyvalence qu'offre l'œuf.