

VOYAGES & DÉLICES by Chef Kelly

Chaque dimanche à 11h30
À PARTIR DU 26 NOVEMBRE 2017



19
TNT



Le concept

Magazine culinaire hebdomadaire. Présentation Kelly Rangama. Réalisation Zlatko Orlic. Production 909 Productions, avec la participation de France Télévisions. Durée 35 x 26 min.

Qu'est-ce qui fait courir la chef Kelly Rangama ? Cette surdouée des fourneaux parcourt le monde en quête des meilleurs produits et recettes des Outre-mer. Lors de son road-trip culinaire, Kelly découvre les secrets de la gastronomie ultramarine à travers ses rencontres avec des cuisinières et producteurs locaux. En compagnie d'un invité, elle met à profit ses connaissances pour revisiter un plat traditionnel. Au-delà de la découverte culinaire, c'est aussi une aventure humaine : à chaque étape de son périple, elle met à contribution un jeune commis. Au terme de son voyage, Chef Kelly désignera le plus doué, qui se verra récompenser d'un stage de cuisine gastronomique prestigieux à Paris.

Chaque dimanche à 11h30

Du lundi au vendredi

Chaque jour, la cuisine de Kelly Rangama se décline aussi en programmes courts :

• **La recette de Kelly** en version de 6 minutes.

Avec pédagogie, Chef Kelly explique comment revisiter et réaliser une recette traditionnelle.

• **Les rencontres de Kelly** en version de 4 minutes.

À la recherche des meilleurs produits du terroir, Chef Kelly rencontre des producteurs locaux passionnés par leur métier.



Le carnet de voyage digital de Chef Kelly

Sur la **Page Facebook Voyages & Délices by Chef Kelly**. Depuis son départ de Paris, Kelly Rangama partage avec ses fans son road-trip culinaire dans les Outre-mer. Post après post, la communauté

« Voyages & Délices » se développe et se passionne pour cette aventure humaine. Les amis de Chef Kelly commentent ses vidéos (des recettes et astuces de cuisine en bonus) et ses photos. Les abonnés like(nt), commentent et partagent ses contenus, votent pour leur commis préféré, jouent et gagnent des cadeaux.

Sur Instagram, ce sont les recettes de Chef Kelly qui s'exposent dans des clichés esthétiques et gourmands.





Kelly Rangama

interview

Le grand public vous a découverte dans *Top Chef* l'an passé et vous voilà aux manettes de *Voyages & Délices*, « votre » émission. À presque 30 ans, quel regard portez-vous sur cette progression ?

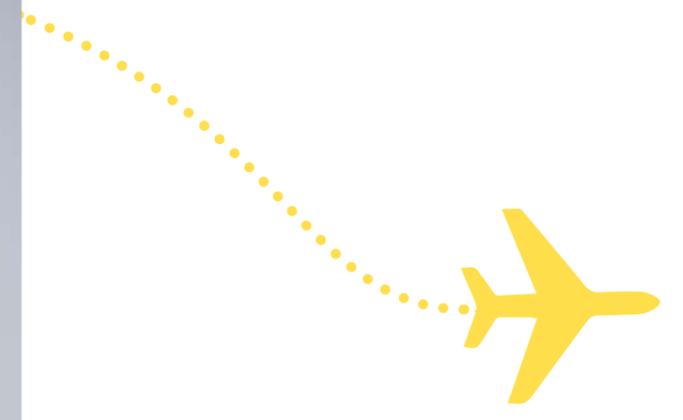
Kelly Rangama : Télé et cuisine fonctionnent très bien ensemble. La cuisine, c'est ma passion depuis longtemps, mais la télé, c'est encore nouveau pour moi. Jamais je n'aurais imaginé présenter un jour une émission culinaire ! Étant réunionnaise, je suis quand même partie avec un avantage : la première partie de l'émission a été tournée sur mon île, puis à Mayotte, dont je connais la cuisine. Ensuite, je me suis frottée à de vrais défis : revisiter les plats régionaux incontournables des Outre-mer est loin d'être évident !

Les émissions de cuisine sont omniprésentes, et on y voit passer beaucoup de chefs. Quelle sera la touche Kelly ?

K. R. : Aux fourneaux, j'ai mon style : j'utilise les bases de la cuisine hexagonale en mettant en avant les produits locaux de La Réunion. C'est ma signature. Devant la caméra, je vais rester naturelle et assumer mon côté franc et direct.

Parlez-nous de ce tournage à La Réunion...

K. R. : J'ai beau y avoir vécu dix-sept années, je me suis rendu compte que je ne connaissais pas mon île en profondeur. J'ai appris des choses sur la vanille, sur certains légumes, découvert l'existence de plantes comme le géranium rosat. C'est une variété que l'on peut utiliser dans plusieurs prépa-



rations. Dernièrement, j'ai goûté chez l'habitant un gâteau à la patate douce infusée au géranium rosat. Rien que pour ça, c'est magique. Maintenant que nous avons tourné à La Réunion et à Mayotte, toutes les destinations à venir seront pour moi des découvertes. Les Antilles, Saint-Pierre-et-Miquelon, la Nouvelle-Calédonie, Wallis-et-Futuna, la Guyane et la Polynésie : je ne connais pas du tout leurs habitudes alimentaires. J'espère vraiment que je saurai mettre à l'honneur leurs plats-phares !

L'émission se conclut toujours par la revisite d'un plat traditionnel. Quel est le secret d'une interprétation réussie ?

K. R. : Il faut respecter les produits de base utilisés dans la recette primaire et apporter une touche originale. Ce peut être l'ajout d'un ingrédient supplémentaire, par exemple un agrume. On peut aussi agir sur un paramètre de la recette, comme la texture. J'attends avec impatience ce moment de l'émission où je passe enfin en cuisine. Après avoir rencontré les producteurs qui parlent avec amour de leur produit, on n'a qu'une envie : faire mijoter tout ça !

Quels moments forts avez-vous vécus ?

K. R. : C'est difficile d'en isoler un, car on enchaîne les séquences et les déplacements à grande vitesse. Mais la rencontre qui me vient spontanément à l'esprit, c'est celle avec Rocaya. Je suis cette animatrice de Réunion 1^{ère} depuis tellement d'années, et c'est elle qui est venue sur le tournage de l'émission, c'est délirant ! On a passé un super moment.

D'où vous vient cette passion pour la cuisine ?

K. R. : Mon père n'était pas cuisinier professionnel, mais il était passionné et réalisait aussi bien les plats français, indiens, chinois... Je pense qu'il y a eu une transmission inconsciente, car dans ma jeunesse, je n'aimais pas ça. Le déclic s'est opéré il y a dix ans, avec le déferlement des émissions culinaires télévisées. L'idée d'intégrer une école de cuisine est venue comme ça, grâce à des figures comme Gordon Ramsay, Cyril Lignac...

Quelles rencontres ont compté dans votre parcours ?

K. R. : Michel Portos (élu cuisinier de l'année 2012 par *Gault & Millau*, NDLR), à Bouliac, en Gironde, m'a marquée. C'était mon premier stage dans un restaurant étoilé. C'est là que j'ai rencontré mon mari, qui est pâtissier. Dans chaque restaurant où j'ai travaillé, j'étais la seule fille. Et j'ai toujours

**Kelly
Rangama**
interview - SUITE

été chouchoutée, gâtée. Je n'ai jamais subi le prétendu machisme qui aurait cours en cuisine. Et puis il y a mes mentors : Éric Robert (meilleur ouvrier de France en 2000), à Paris, mon premier papa de la cuisine, et Thomas Boullaut, du restaurant *L'Arôme*, dans le VIII^e, chez qui je suis restée plus de six ans.

Où peut-on venir manger aujourd'hui des plats cuisinés ou conçus par chef Kelly ?

K. R. : Pour l'instant ? Je suis à 100 % sur l'émission, mais j'ai de beaux projets pour l'an prochain avec mon mari !



interview
culinaire

Le plat qui vous résume le mieux ?

La raviole asiatique. Elle se rapproche du bouchon réunionnais, qui est un plat apéritif local. Dedans il y a tout ce que j'aime : du croquant, du mou, de la saveur !

Les ingrédients dont vous ne pouvez pas vous passer ?

Le combava, le beurre, l'huile d'olive et la fleur de sel.

L'ingrédient que vous détestez ?

Les tripes. Visuellement, ce n'est pas beau. Je les ai en horreur.

Quel est votre plat favori ?

N'importe quel crustacé, du moment qu'il est cuisiné avec une bisque.

Et en dessert ?

La tarte au citron meringuée.

Quel est le plat qui vous inspire en ce moment ?

Les cèpes poêlés !

Une autre passion que la cuisine ?

À part aller au resto (*sic*) ? Composer des bouquets de fleurs !



Quelques escales en résumés

LA RÉUNION (5 x 26 min)

Pour sa première escale, Kelly part à la rencontre d'une « institution réunionnaise » : Eva Annibal. Cette mamie, bien connue des Réunionnais, est à Bras-Panon ce que la « mère Poulard » fut au Mont-Saint-Michel ou la « mère Blanc » à Vonnas ! À l'origine de son succès, il y a entre autres ce fameux canard à la vanille qu'elle propose dans sa ferme-auberge depuis plus de trente ans ! Privilège suprême : elle invite Kelly dans sa cuisine pour lui confier les secrets de sa recette gourmande. Réussira-t-elle à égaler le plat-signature d'Eva ? Pour réussir, Kelly doit d'abord trouver le meilleur canard de l'île... et surmonter sa peur des bêtes à bec ! Le jeu en vaut la chandelle puisque, en compagnie de Suzie et de son producteur David, elle va découvrir l'incroyable saveur du foie gras au goyavier. Kelly conclut ce voyage culinaire dans la coopérative de vanille de Bras-Panon où elle apprend à sélectionner les meilleures gousses sur les conseils de Fabiola. Comment Kelly revisitera-t-elle le plat traditionnel de mamie Annibal ? La réponse sur le marché de Saint-Paul en compagnie de son commis et de Katiana Castelnau, animatrice sur Réunion 1^{ère}.

Et Kelly n'en a pas fini avec La Réunion, puisque d'autres étapes l'emmèneront découvrir le ti' jacques boucané à Saint-Leu, la mangue de Saint-Gilles, le curcuma de la plaine des Grègues, le gâteau à la patate douce...

MAYOTTE (4 x 26 min)

Mayotte réserve bien des surprises à notre chef ! À commencer par le pilao, ou poulet à la mahoraise, que lui présente une famille installée à Combani. Un bref coup d'œil aux spécialités du coin suffit pour s'en convaincre : Mayotte rime indéniablement avec épices et senteurs. Anwar, un jeune producteur, est très fier de faire découvrir à Kelly son exploitation de girofle et de poivre, ainsi que ses ylang-ylang, tant convoités pour leur parfum. Notre chef s'initie à la récolte de ces précieuses fleurs : un travail minutieux ! Puis, direction Chiconi, pour tout connaître de la cannelle grâce à Ahamada. Le jeu de piste terminé, un jeune apprenti cuisinier et Miss Mayotte sont invités à former un trio de choc avec Kelly pour associer tous ces ingrédients et sublimer le pilao !



SAINT-PIERRE-ET-MIQUELON (4 x 26 min)

Changement de décor pour notre chef Kelly qui quitte l'hémisphère sud pour l'Atlantique nord, direction : Saint-Pierre-et-Miquelon. Le patrimoine de l'archipel s'enorgueillit d'une gastronomie raffinée. Au près de Patricia, cuisinière à Miquelon, Kelly découvre ainsi les noix de Saint-Jacques à la liqueur de plate-bière. Incontournable ! Et pour cause, « la royale » (c'est ainsi que l'on surnomme ces coquillages) est cultivée au nord de l'île, dans une ferme aquacole dirigée par Benoît. Ce coquillage fait la fierté des Miquelonnais... Autre spécificité de l'île : la liqueur de plate-bière. Pour connaître tous les secrets de cette petite baie orangée qui ressemble à la mûre, Kelly a rendez-vous avec Jean-Pierre, un particulier qui distille cette fameuse liqueur. Pour sa propre recette revisitée, Kelly enfle ensuite sa veste de chef dans un restaurant du port de Saint-Pierre...

GUADELOUPE (4 x 26 min)

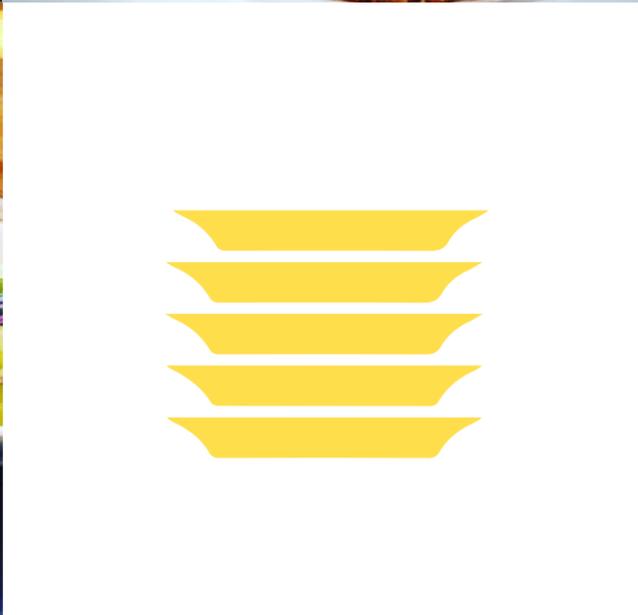
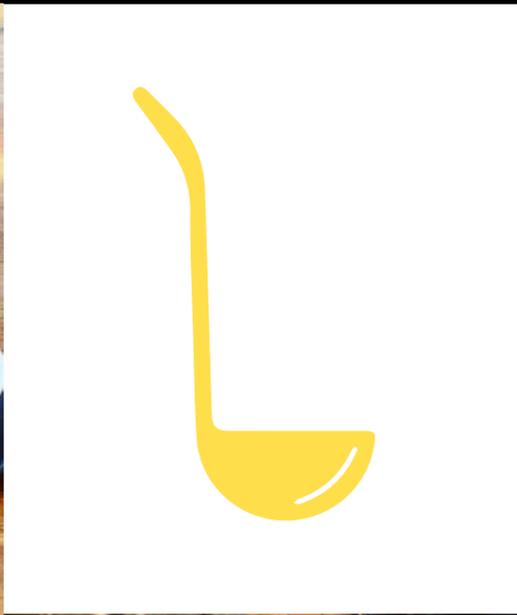
Kelly met cette fois le cap sur l'île des Saintes. Ici, la spécialité, ce sont les « tourments d'amour », et ceux-ci sont vendus directement sur le port par des pâtisseries antillaises au sourire légendaire. Cillette est l'une d'entre elles, et Kelly va tenter d'en apprendre le plus possible sur ce petit gâteau rond et mou, fourré à la noix de coco. Après cette pause gourmande, Kelly se met en quête de farine sur Basse-Terre. Mais pas n'importe laquelle ! Près de Lamentin, deux frères tiennent une fabrique où ils élaborent deux farines 100 % locales à base de coco ou de manioc. Plus à l'ouest, du côté de Pointe-Noire, elle apprend tout du cacao guadeloupéen. Pourquoi le cacao ? Parce que celui-ci est au cœur du défi culinaire que Kelly doit relever sur le marché aux fleurs de Pointe-à-Pitre avec son commis et Jordan Rizzi, l'animateur du *Presque Late Show* sur Guadeloupe 1^{ère}.

NOUVELLE-CALÉDONIE (4 x 26 min)

En Nouvelle-Calédonie, les rencontres se méritent. À peine Kelly a-t-elle atterri à l'aéroport de Nouméa qu'elle doit se rendre à 120 kilomètres de là, dans la petite auberge « Chez Mamie Fogliani », l'une des figures incontournables de l'île, pour déguster « le » plat traditionnel de Nouvelle-Calédonie : le bougna ! Au menu du jour : cuisson dans des feuilles de bananier et à l'étouffée dans un four à pierres chaudes. Cette fois, notre chef Kelly va partir en mer pour ramener du vivaneau, un poisson qui se cuisine aussi bien en papillote, en carry ou au four... Puis, grâce à Mylène, une agricultrice de Bourail, elle va découvrir l'igname, un tubercule au centre des traditions calédoniennes qui dispose même de sa propre fête ! Enfin, c'est face à la mer, et accompagnée d'un jeune apprenti cuisinier, que la chef revisitera le bougna by Kelly : léger et parfumé... Bref, un vrai délice !

Le road trip culinaire se poursuit...

Sont également programmées quatre émissions en Polynésie, quatre en Martinique, quatre en Guyane et deux à Wallis-et-Futuna.



CONTACT

FRANCE Ô
CHARGÉE DE COMMUNICATION
Dior Mondou

01 55 22 71 47 - dior.mondou@francetv.fr

Édité par la direction de la communication – Octobre 2017 | Présidente-directrice générale de France Télévisions et directrice de la publication : Delphine Ernotte Cunci | Directrice de la communication de France Télévisions : Nilou Soyeux | Directrice de la communication externe de France Ô et Outre-mer 1^{ère} : Mariannick Babé | Réalisation : Direction de la communication éditoriale, visuelle et digitale | Directeur : Éric Martinet | Adjointe, en charge du service rédaction : Béatrice Dupas-Cantet | Responsable du service création graphique : Nathalie Autexier | Responsable du service photo : Violaine Petite | Responsable de la direction artistique : Philippe Baussant | Responsable éditorial : Gaël Nivollet | Conception et réalisation graphique : Valérie Meylan | Rédaction : Gaël Nivollet | Secrétariat de rédaction : Bénédicte Mielcarek et Jacques Barbaut | Iconographe : Meije Randetti | Crédits photo : © DR