



TOP CHEF

FÉLICITATIONS À
QUENTIN
GAGNANT DE LA SAISON 16

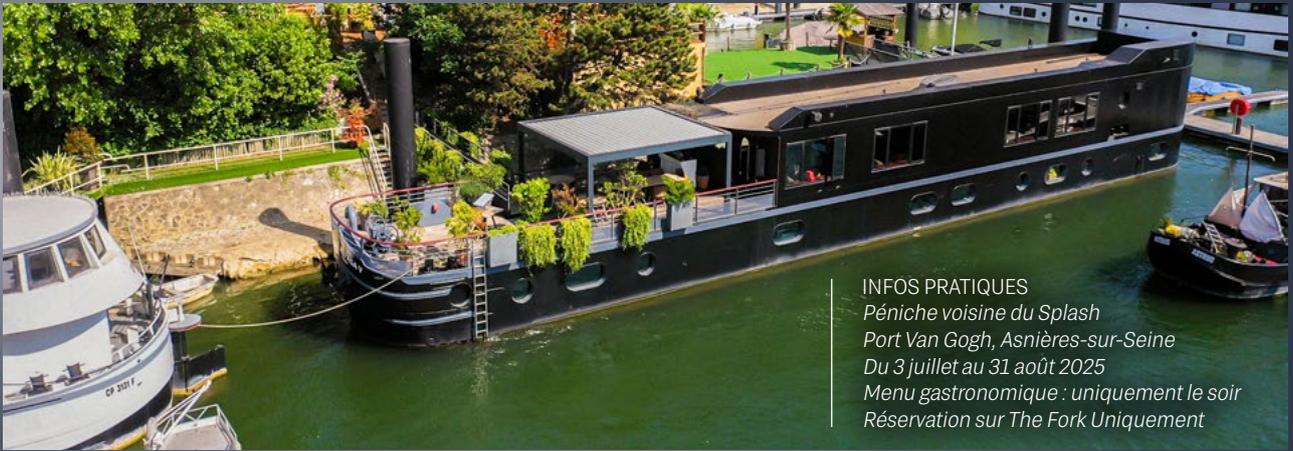
**Accompagné tout au long de la saison par son Chef de brigade Glenn Viel,
Quentin est le grand vainqueur de "Top Chef" !**

Après avoir fait déguster son menu lors de la finale à un jury prestigieux composé de chefs
totalisant 57 étoiles Michelin et 8 Meilleurs Ouvriers de France,
c'est Quentin qui remporte la dernière épreuve de "Top Chef" avec 52,65 % des voix.



Dès le 3 juillet et jusqu'à fin août 2025, Quentin Mauro prendra les commandes d'une cuisine éphémère sur une péniche, signée "Les Bistrots Pas Parisiens !"

Amarrée à Asnières-sur-Seine juste à côté du Splash, ce restaurant éphémère accueillera les créations du talentueux chef. Il proposera un menu gastronomique en 6 temps, au prix de 95 €, avec accord mets & vins à 50 € : un voyage culinaire autour du poisson, servi uniquement le soir dans une ambiance feutrée, au fil de l'eau.



INFOS PRATIQUES
Péniche voisine du Splash
Port Van Gogh, Asnières-sur-Seine
Du 3 juillet au 31 août 2025
Menu gastronomique : uniquement le soir
Réservation sur The Fork Uniquement

Pour la toute première fois dans l'histoire de "Top Chef", ce restaurant éphémère avait la possibilité de se voir auréolé d'une étoile. La décision des inspecteurs reposait sur l'ensemble des 11 plats de Quentin dégustés tout au long de la saison.

Les mots du Directeur international du Guide MICHELIN,
Gwendal Poullennec



Au cours de cette saison 16, Quentin a su démontrer l'étendue de son talent en faisant preuve d'une grande créativité, d'une sensibilité rare et d'une maîtrise technique affirmée. Certaines de ses propositions, fulgurances culinaires audacieuses et singulières, ont été de vrais coups de cœur des inspectrices et inspecteurs. Si la qualité de son engagement et l'originalité de ses créations sont à féliciter, le manque de régularité entre les 11 propositions imaginées par le candidat et dégustées par les inspectrices et inspecteurs pendant le concours n'a cependant pas permis d'attribuer une Étoile au restaurant éphémère. L'équipe d'inspection tient à saluer la victoire et la très belle performance de Quentin et continuera à suivre de près l'évolution de ce talent prometteur et le parcours du grand cuisinier qu'il est déjà.



Audience

La 16^e saison de "Top Chef" réalise de très bonnes performances et permet à M6 de se classer leader auprès des cibles commerciales :

2.4M°

de téléspectateurs
(sur la première partie de soirée)

14%

auprès
des 4+

25%

auprès des
25-49 ans

34%

auprès des
25-34 ans

En délinéaire, l'émission affiche de très bons gains avec
+0.6M°

de téléspectateurs en moyenne

Source : Médiamétrie / Médiamat - Audiences consolidées à J+7

