

Rapport du groupe de travail « Emissions culinaires à la TV (RTS) »

Séance du 21 mars 2016

1. SYNTHESE DU RAPPORT

L'analyse des quatre émissions : « Al Dente », « Descente en cuisine », « Cuisine de chez nous » et « Pique-Assiette invite les chefs » s'est avérée périlleuse et délicate à plusieurs titres. Si, à première vue, ces quatre émissions peuvent être rangées au chapitre des émissions culinaires, il s'avère, dès une analyse telle que proposée par le canevas de travail du Conseil du public, que l'exercice prend une dimension particulière. En effet, à l'évidence, dans une telle transversalité, c'est bien la question de l'unité de matière qui est posée !

D'autre part, lorsqu'il s'agit de connaître la « recette » actuelle d'une bonne émission culinaire, la réponse n'apparaît pas immédiatement tant il est vrai que l'évolution de ce type d'émissions au cours des 50 dernières années a orienté les contenus vers le divertissement plutôt que l'art de « manger ». Aujourd'hui, à l'heure d'internet, où il est possible de trouver n'importe quelle recette, les émissions n'ont plus rien à voir avec « Les petits plats devant l'écran », de Jacques Montandon et Claude Evelyne ou encore « Studio Coop » avec Alponse Kärer. Pour preuve, les mandats des quatre émissions soumises à examen sont soit inexistantes soit transformés en simples résumés de l'émission.

Aujourd'hui, il y a indigestion d'émissions culinaires dont la plupart ne sont plus du tout dans la pédagogie ou la culture. Ces émissions « montrent et exposent » davantage qu'elles ne racontent l'histoire des produits, leur origine, la diététique... A ce propos, un premier constat positif s'impose, les émissions proposées pour cette analyse conservent, à des degrés divers, une certaine vision pédagogique. De surcroît, elles allient le « bien-manger » et le « bien-vivre » à l'heure où, dans nos sociétés en mal de sens, sport et cuisine apportent cette dimension « Unir une communauté dans un stade ou devant un plat national voire un livre de recettes !!! ».

En conclusion de cette synthèse, outre quelques bémols le plus souvent liés à l'animation, les émissions analysées ont largement trouvé grâce aux yeux du groupe de travail. Elles sont jugées à la fois intéressantes et récréatives. Les téléspectateurs passent un moment divertissant sans, toutefois, qu'apparaisse toujours suffisamment clairement la ligne éditoriale désirée.

Force nous est encore d'exprimer quelques interrogations, dans un contexte de redimensionnement budgétaire, quant au nombre d'émissions proposées, même si l'on peut percevoir quelques éléments de complémentarité – la cuisine professionnelle de *Al Dente* et la cuisine domestique de *Pique-Assiette* – et imaginer un souci d'attractivité en matière de divertissement dans une concurrence toujours plus vive en la matière. Mais, tout de même, cela fait beaucoup...

Enfin, peut-être convient-il d'aborder la question du « sponsoring » de l'émission *Al Dente* en particulier, longue tradition de la RTS avec un grand distributeur helvétique, dont on mesure parfois les limites puisque l'on observe quelques ingrédients de dérives propres au télé-achat !

2. CADRE DU RAPPORT

a) Mandat

Dans sa séance du 26 octobre 2015, le Conseil du public a confié mandat au groupe de travail de porter son attention sur les quatre émissions jugées « culinaires » suivantes : *Al Dente*, *Cuisine de chez nous*, *Descente en cuisine* et *Pique-Assiette invite les chefs*.

b) Période de l'examen

Compte tenu des « statuts » différents des émissions, la période des examens est large puisque, pour « Cuisine de chez nous », l'examen a porté sur la série 2015, soit 7 émissions, pour « Descente en cuisine », la période concernée a été celle du 25 décembre 2015 au 22 janvier 2016, soit 5 émissions, pour « Al Dente », les émissions du 28 novembre 2015 au 26 décembre 2015, soit 5 émissions avec une focalisation sur l'émission du 26 décembre, et, enfin, pour l'émission « Pique-Assiette invite les chefs », les émissions des 30 janvier, 13 février, 20 février et 27 février 2015, soit 4 émissions.

c) Examens précédents

Aucun

d) Membres du CP impliqués

Le groupe de travail est composé de Mme Françoise Steiner et MM. Gérald Nicod, Jean-Bernard Busset et Claude-Alain Kleiner (rapporteur).

e) Angle de l'étude (émissions considérées)

cf. Période de l'examen

3. CONTENU DE L'EMISSION

D'une manière générale, les contenus proposés, lorsqu'il est question de cuisine, respectivement de recettes de cuisines, de traditions culinaires et de produits du terroir, sont intéressants et pertinents, dans la mesure où ils apportent des informations judicieuses et une incontestable plus-value, tout en demeurant à la portée de chacune et chacun. Toutefois, dans certains cas, plus particulièrement pour *Al Dente*, on assiste parfois, sous prétexte de divertissement, à certains excès dont on pourrait se passer – les dégustations à l'aveugle, les quizz et quelques séquences où la nourriture devient une source de jeu... – car, en plus d'être de mauvais goût, ces séquences éloignent le téléspectateur alors que l'on vise l'inverse.

L'élargissement de l'angle culinaire – autres produits, vins notamment ainsi que trucs, outils et manières de faire – est apprécié et pourrait être développé davantage encore dans son aspect diététique notamment, en collaboration, pourquoi pas, avec l'émission *A Bon Entendeur* !

Enfin, et en légère contradiction avec le constat selon lequel il y a peut-être trop d'émissions culinaires, on peut dégager une certaine complémentarité dans les quatre émissions soumises à notre examen. En effet, la cuisine domestique de *Pique-Assiette*, puis les diverses cuisines familiales de *Cuisine de chez nous*, suivies des cuisines professionnelles réelles de *Descente en cuisine* pour arriver à la cuisine professionnelle virtuelle de *Al Dente*, représentent la palette complète des lieux de confection de plats. Ajoutons encore que ces derniers sont toujours, ou presque, à la portée de tout le monde !

a) Pertinence des thèmes choisis

Souvent en lien avec certaines cultures, certaines régions ou avec les saisons, les contenus sont jugés pertinents.

b) Crédibilité

Animateurs et invités sont, la plupart du temps, bien choisis et apportent la crédibilité que l'on est en droit d'attendre d'une émission consacrée à la cuisine du terroir.

c) Sens des responsabilités

Rien à signaler à ce propos si ce n'est le fait que l'on saluerait une initiative allant dans le sens d'une volonté et d'un souci de lutter contre le gaspillage et de respecter l'environnement. Certes, dans le cadre de l'émission « Pique-Assiette... », les recettes confectionnées sont dégustées immédiatement mais pour les autres émissions – *Al Dente* -, on ne nous en dit rien de ce qu'il en advient !

d) Conformité à la Charte RTS et aux règles de déontologie

Rien à signaler.

4. FORME DE L'EMISSION

D'une manière générale, si l'on excepte quelques excentricités dans l'animation de certaines d'entre elles, la forme des émissions est appréciée. On peut toutefois discuter de l'opportunité du « parachutage » dans l'émission *Descente en cuisine* – même si l'on a bien compris le jeu de mots – ainsi que celle des jeux, concours et autres quizz qui n'apportent que très peu à l'émission, quand ils ne la desservent pas ! A noter encore la bonne idée qui est celle de mettre en valeur, dans l'émission *Descente en cuisine*, des personnalités parfois hautes en couleur. Dans le même esprit, pour ce qui concerne l'émission *Cuisine de chez nous*, le choix des participants est judicieux. Il génère un agréable état d'esprit qui, au fil des semaines, forge une véritable équipe.

a) Structure et durée de l'émission

Les divers formats d'émissions sont bons, bien structurés, dynamiques et agréables à suivre. Le téléspectateur fidélisé assiste à des émissions « calibrées » dans un canevas identique, donc aisé à suivre. Les acteurs permanents ou invités se moulent parfaitement dans le style spécifique à chacune des émissions. Ils sont l'air plutôt à l'aise, sauf quelques exceptions plus visibles dans « Pique-Assiette » compte tenu du plan fixe dans un endroit exigü... Un mot encore au sujet du temps à disposition à l'occasion du concours de l'émission *Al Dente*. Compte tenu de sa brièveté, on assiste à des réalisations fantaisistes qui génèrent un gaspillage de nourriture jugé inexcusable.

b) Animation

Les animateurs sont des professionnels, dynamiques, toniques, positifs, enjoués, agréables. Ils ont chacun leur personnalité et celle-ci donne un caractère et une identité spécifiques à l'émission. Certes l'humour un peu décalé d'Annick Jeanmairet divise sans doute les téléspectateurs mais c'est bien ainsi, l'humour n'étant pas si fréquent. De la même manière, lorsqu'il « surjoue », Sébastien Rey perd de sa classe naturelle parfaitement mise en valeur dans l'émission *Grand Angle*. Son sens de l'humour n'est pas toujours du meilleur goût et peut avoir tendance à déstabiliser – quand ce n'est pas ridiculiser – certains participants. Toujours dans cette émission *Al Dente*, une trop grande connivence entre l'animateur et les « chefs » dérange parfois en excluant les participants voire les téléspectateurs.

On observe également que pour *Cuisine de chez nous*, on peut faire sans animateur apparent et cela convient parfaitement même si la forme de l'animation s'y prête bien.

c) Originalité

Les quatre émissions peuvent être qualifiées d'originales. Si l'on excepte le saut en parachute un peu exagéré de *Descente en cuisine*, toutes les quatre possèdent leur spécificité et sont de qualité. A l'aune de toutes les émissions culinaires dans l'espace télévisuelle actuel, seule

l'émission *Al Dente* correspond à un format plus traditionnel, sans starification ni classement douteux toutefois, ce qui est très positif en ces temps de télé-réalité.

5. VOLET INTERNET ET COMPLEMENTS MULTIMEDIA DE L'EMISSION

a) Enrichissements

Le groupe de travail porte un avis relativement unanime sur les enrichissements proposés. Certes, toutes n'offrent pas la possibilité de revoir l'émission mais apportent des éléments attendus, recettes, réponses aux concours, les protagonistes de l'émission et quelques-uns des sponsors parfois.

b) Complémentarité

Pas de commentaire.

c) Participativité

Pas de commentaire.

6. RECOMMANDATIONS

- Penser à donner une orientation plus diététique aux mets présentés ;
- Penser à donner des renseignements sur la provenance des produits, en favorisant les producteurs ;
- Penser à donner des trucs et astuces pour se passer de certains appareils ménagers – robot par exemple ;
- Penser à développer l'aspect culturel et social de l'alimentation, le « bien-manger » participe au « bien-vivre ensemble », les traditions locales c'est bien, les traditions d'autres pays et d'origines différentes, c'est bien également.

Môtiers, le 12 mars 2016