

A hand in a brown boxing glove is shown from the wrist up, holding a large, glowing white star. The background is a stylized American flag with stars and stripes, set against a dark, starry space background. The text 'CROIRE EN SON ÉTOILE' is written in a gold, serif font across the glove.

CROIRE EN SON ÉTOILE



Principe général

Croire en son étoile, une nouvelle ère s'ouvre dans l'histoire du concours de cuisine!

Une compétition d'un nouveau genre, sans limite de pays, sans limite de culture, sans limite de goût. Un format ouvert sur le monde, mêlant talent culinaire et saveurs du monde, où chaque candidat doit faire preuve d'ingéniosité et de créativité afin d'étonner le jury et d'honorer son pays!

Sous la direction d'un chef renommé, chaque pays doit désigner le meilleur amateur national !

Dans cet épisode, la promotion France / USA devra séduire le jury et impressionner les plus grands noms de la gastronomie mondiale !

Les chefs les plus créatifs du monde vous invitent à partager leur univers afin de challenger les meilleurs candidats amateurs de la planète, sur les thèmes qui ont fait leur renommée.



Le format CROIRE EN SON ETOILE :

C'est un format de 52 minutes par épisode avec une finale, un game show hebdomadaire avec pour univers la cuisine dans les meilleurs restaurants du monde.

Les protagonistes sont les meilleurs amateurs de cuisine de chaque pays qui ont la fonction de candidats avec un objectif précis : devenir le meilleur amateur de son pays pour ensuite tenter de devenir le meilleur amateur au monde !

L'enjeu : Le meilleur amateur au monde partira à la découverte de la gastronomie à travers le monde pour s'immerger dans les plus grands restaurants de la planète et à terme pourquoi pas devenir un professionnel de la cuisine.

Le moteur du format est attrayant avec des lieux magiques, énigmatiques, de rêves et différents à chaque épisode.

L'obstacle principal du format qui crée la source de conflit pour le téléspectateur est la réussite ou l'échec du candidat qui représente sa patrie.

La franchise du projet est le nouveau panel de participants d'amateurs très talentueux, élisant le meilleur d'entre eux dans chaque épisode pour représenter son pays en final. Cette promesse d'action récurrente constitue un rendez-vous pour le public avec une compétition d'un nouveau genre, sans limite de pays, sans limite de culture, sans limite de goût. Un format ouvert sur le monde, mêlant talent culinaire et saveurs du monde. Une franchise où la cuisine rassemble tous les pays du monde autour de la cuisine et du partage!



Les intentions du Format :

Le sujet est véritablement la cuisine d'excellence des chefs étoilés, dont le point de vue porté sur le sujet est : Il est possible de rassembler tous les pays du monde autour de de la cuisine, dans un monde qui se déchire.

Avec un concept dramatique simple et efficace où l'on invite les candidats à faire preuve d'ingéniosité et de créativité afin d'étonner le jury et d'honorer son pays ; Avec une ligne d'écriture : En cuisine, on apprend autant que l'on partage !



Mécanique du jeu :

«**CROIRE EN SON ETOILE** » est une émission de jeu culinaire respectable par tous les chefs à travers le monde. Le principe du jeu ne réside pas au sacre du chef mais à sa rencontre puis la mise sous les projecteurs des protagonistes qui sont les candidats amateurs de cuisine souhaitant se qualifier dans la première Battle pour devenir l'ambassadeur de leur nation et ensuite tenter de devenir le meilleur amateur du monde dans l'affrontement final.

Croire en son étoile, c'est une mécanique de jeu qui ouvre une nouvelle dans l'histoire du concours de cuisine! Une compétition d'un nouveau genre, sans limite de pays, sans limite de culture, sans limite de goût. Un format ouvert sur le monde, mêlant talent culinaire et saveurs du monde, où chaque candidat doit faire preuve d'ingéniosité et de créativité afin d'étonner le jury et d'honorer son pays!

Sous la direction d'un chef renommé, chaque pays doit dans la première Battle, dans un format international en épisode de 52 minutes, désigner le meilleur amateur national ! Durant ces 52 premières minutes, les protagonistes sont les meilleurs amateurs de cuisine de chaque pays qui ont la fonction de candidats avec un objectif précis : devenir le meilleur amateur de son pays pour ensuite tenter de devenir le meilleur amateur au monde avec pour univers la cuisine dans les meilleurs restaurants du monde.

Dans l'épisode finale, toujours au format international de 52 minutes, ici dans le développement proposé ce sera la promotion France / USA qui devra séduire le jury et impressionner les plus grands noms de la gastronomie mondiale !

La mécanique du format est attrayante avec des lieux magiques, énigmatiques, de rêves et différents à chaque épisode. Mais l'obstacle principal du format qui crée la source de conflit pour le téléspectateur est la réussite ou l'échec du candidat qui représente sa patrie. Et l'enjeu est géant : Le meilleur amateur au monde partira à la découverte de la gastronomie à travers le monde pour s'immerger dans les plus grands restaurants de la planète et à terme pourquoi pas devenir un professionnel de la cuisine.

Les chefs les plus créatifs du monde vous invitent à partager leur univers afin de challenger les meilleurs candidats amateurs de la planète, sur les thèmes qui ont fait leur renommée.

Le sujet est véritablement la cuisine d'excellence des chefs mondiaux, dont le point de vue porté sur le sujet est : Il est possible de rassembler tous les pays du monde autour de la cuisine, dans un monde qui se déchire.



Déroulement:

Dans le déroulement du format, après le générique de début, l'animateur fait la présentation du jeu, de la mécanique et des règles par l'animateur, avec la présentation d'un chef étoilé français globetrotter qui explique les différentes facettes de la cuisine du monde. Très identitaire des villages ruraux, une vue drone permet une découverte rapide du cœur de vie jusqu'au restaurant étoilé.

En fin de présentation, l'animateur invite la caméra à le suivre à l'intérieur du restaurant pour partir à la rencontre des 3 candidats qui sont en compétition pour représenter la France lors de la Battle finale France/USA.

Ensuite, c'est le moment où les téléspectateurs découvrent les 3 jeunes cuisiniers amateurs dans la salle principale du restaurant. L'animateur présente aussi un des menus à la carte de ce restaurant étoilé dans lequel ils doivent choisir un plat commun à réaliser. Identitaire de la région du restaurant et aussi marque de fabrique d'un terroir riche, le menu du Roannais est mis en lumière. Cette séquence nécessite une préparation en amont du montage de présentation en image de ce menu qui sera présenté aux trois candidats amateurs pour leur choix de plat commun.

Les 3 cuisiniers amateurs, après un visionnage du teaser de présentation du menu du Roannais, ils décident en commun de choisir un plat à réaliser pour s'affronter. Chaque pays donc chaque épisode est une découverte avec des lieux, des hommes et des femmes, magiques, énigmatiques, et différents à chaque épisode.



Les chefs de renoms sont des cuisiniers passionnés, captivants et enthousiastes. Dans un élan de partage et de transmission de savoir, le chef invite en cuisine les trois cuisiniers participants. Le chef présente tout d'abord les ingrédients qui composent la recette. Puis il fait une démonstration des gestes à réaliser et enfin il présente les points de cuissons de chacun des éléments du plat. Le chef ne fait pas de dressage et laisse libre à l'imagination de chacun des candidats pour les possibilités de présentation. Dans ce format, les chefs les plus créatifs du monde vous invitent à partager leur univers afin de challenger les meilleurs candidats amateurs de la planète, sur les thèmes qui ont fait leur renommée.

Le passage du seuil se manifeste par l'entrée dans l'action à l'instant où les trois amateurs de cuisine se lancent dans les premières préparations. Les cuisiniers travaillent dans les cuisines du Chef et sont dans le partage de leurs réalisations. C'est ainsi qu'ils commentent et expliquent ce qu'ils font de la préparation jusqu'au dressage.

Le travail de réalisation et post-production est très important pour cette séquence. Selon l'avancement dans les réalisations culinaires, de la préparation en passant au stade des cuissons jusqu'aux premiers dressages, il faut montrer autant la qualité des réalisations, la perfection du travail puis les petits loupés pour chacun des participants ce qui permet aux téléspectateurs d'apprécier les talents des candidats sans présager du jugement final proposé par le jury, ce qui forme le nœud dramatique ! Sur cette séquence, la réalisation fait apparaître régulièrement un triple écran permettant de mettre les trois participants en action de cuisine pour accroître la richesse d'images mais aussi d'informations aux téléspectateurs.

Le climax est acté tout d'abord par la découverte avec les 4 membres qui composent le jury. Ce dernier est composé : le chef du restaurant, un second chef représentant une institution, Ensuite c'est la découverte des trois dressages finaux proposés au jury. Les assiettes sont numérotées de sorte à garantir l'anonymat des postulants pour représenter la France. Le dénouement va jusqu'au verdict du jury qui détermine l'assiette gagnante.



La résolution finale est la rencontre avec les candidats face au chef qui se livrent à cœur ouvert sur l'expérience inédite offerte par ce format et la promesse de partager une finale inoubliable pour l'un d'entre eux agrémenté des conseils du chef étoilé. L'animateur rappelle qu'en même temps la Battle US est en train de se dérouler pour désigner le meilleur amateur américain qui affrontera le candidat français. Pour la Battle finale, la résolution basé sur le principe d'une interview, contrasté d'images du tournage, le candidat finaliste fait un retour sur cette expérience et en même temps des opportunités pour son avenir avec la récompense à venir qui propose au candidat vainqueur de la finale de partir pour un périple culinaire exceptionnel à la rencontre des chefs les plus prestigieux. Les deux animateurs concluent cette Battle finale en remerciant l'ensemble des participants, les membres du jury et le chef. Et il termine par la prise de rendez-vous pour une nouvelle saison l'année prochaine !

Qu'il s'agisse d'un épisode type pour un pays ou d'un épisode final proposant l'affrontement ultime de deux pays, le séquençage reste le même. Dans la mécanique, on note trois notables évolutions dans le passage d'un épisode intermédiaire à un épisode final.

En premier lieu, l'animation est une Co-animation où l'on retrouve dans l'épisode final, les animateurs respectifs de chaque pays représentés lors de cette Battle finale. En second point, le lieu de réalisation de l'affrontement final est déterminé par tirage au sort. Enfin en dernier point, l'enjeu est évolutif avec la progression du format, bien que la finalité est de gagner la compétition, dans la Battle Pays l'enjeu principal est de devenir le meilleur amateur de son pays pour représenter sa nation, tandis que l'enjeu de la Battle final c'est à la fois de devenir le meilleur amateur du monde mais aussi d'accéder à la récompense suprême du format qui propose un périple dans les plus grands restaurants les plus prestigieux à la rencontre des chefs les plus talentueux pour partager des instants inoubliables de cuisine.



Le séquenceur

• [Le séquenceur Episode France désigne le meilleur amateur de cuisine de la FRANCE afin de la représenter dans une ultime confrontation finale face aux USA:](#)

- **Séquence 1_ Le «générique de début»** : Le générique n'apparaît que deux fois dans chaque épisode de jeu. Il encadre le jeu pur en l'introduisant avec une animation 3 D du logo CROIRE EN SON ETOILE, et en le concluant après le remerciement aux participants, aux téléspectateurs, aux chefs et membres du jury.

- **Séquence 2_ La « présentation »** : C'est la présentation du jeu, de la mécanique et des règles par l'animateur avec la présentation d'un chef étoilé français globetrotter qui explique les différentes facettes de la cuisine du monde. Très identitaire des villages ruraux, une vue drone permet une découverte rapide du cœur de vie jusqu'au restaurant étoilé. En fin de présentation, l'animateur invite la caméra à le suivre à l'intérieur du restaurant pour partir à la rencontre des 3 candidats qui sont en compétition pour représenter la France lors de la Battle finale France/USA.

- **Séquence 3_ La troisième séquence** se nomme « **La découverte** » et forme en toute logique une séquence à part entière. C'est le moment où les téléspectateurs découvrent les 3 jeunes cuisiniers dans la salle principale du restaurant. L'animateur présente aussi un des menus à la carte de ce restaurant étoilé dans lequel ils doivent choisir un plat commun à réaliser. Identitaire de la région du restaurant et aussi marque de fabrique d'un terroir riche, le menu du Roannais est mis en lumière. Les 3 cuisiniers amateurs, après un visionnage du teaser de présentation du menu du Roannais, ils décident en commun de choisir un plat à réaliser pour s'affronter.

- **Séquence 4_ La quatrième séquence** se nomme « **La démonstration du Chef** » et forme en toute logique une séquence à part entière. C'est le moment où le chef étoilé Thierry FERNANDES invite en cuisine les trois cuisiniers participants. Le chef présente tout d'abord les ingrédients qui composent la recette. Puis il fait une démonstration des gestes à réaliser et enfin il présente les points de cuisson de chacun des éléments du plat. Le chef ne fait pas de dressage et laisse libre à l'imagination de chacun des candidats pour les possibilités de présentation.

- **Séquence 5_ La cinquième séquence** se nomme « **En cuisine** » et forme en toute logique une séquence à part entière puisqu'il s'agit de l'instant où les trois amateurs de cuisine se lancent dans les premières préparations. Les cuisiniers travaillent dans les cuisines du Chef et sont dans le partage de leurs réalisations. C'est ainsi qu'ils commentent et expliquent ce qu'ils font de la préparation jusqu'au dressage.



Le travail de réalisation et post-production est très important pour cette séquence. Selon l'avancement dans les réalisations culinaires, de la préparation en passant au stade des cuissons jusqu'aux premiers dressages, il faut montrer autant la qualité des réalisations, la perfection du travail puis les petits loupés pour chacun des participants ce qui permet aux téléspectateurs d'apprécier les talents des candidats sans présager du jugement final proposé par le jury. Sur cette séquence, la réalisation fait apparaître régulièrement un triple écran permettant de mettre les trois participants en action de cuisine pour accroître la richesse d'images mais aussi d'informations aux téléspectateurs.

- **Séquence 6_ La sixième séquence** se nomme « **Le dénouement** » et forme en toute logique une séquence à part entière. Tout d'abord on découvre les 4 membres qui composent le jury. Ensuite c'est la découverte des trois dressages finaux proposés au jury. Les assiettes sont numérotées de sorte à garantir l'anonymat des postulants pour représenter la France. La séquence du dénouement va jusqu'au verdict du jury qui détermine l'assiette gagnante sans connaître le candidat qui l'a réalisée.

- **Séquence 7_ La septième séquence** se nomme « **Le verdict final** » et forme en toute logique une séquence à part entière ou l'animateur invite la caméra à découvrir les plus beaux instants de partage en cuisine. Les membres du jury remercient les 3 candidats participants.

L'animateur rappelle qu'ils possèdent tous un métier complètement différent de celui de la cuisine et que néanmoins cette dernière les anime pour passion commune. Cette septième séquence est marquée par l'annonce du numéro de l'assiette gagnante par la présidente du jury ; puis l'animateur dévoile le prénom du candidat qui a réalisé cette assiette. Le candidat sera celui qui représentera la France lors de l'affrontement final face aux Etats-Unis.

- **Séquence 8_ La huitième séquence** se nomme « **L'espoir** » et forme en toute logique une séquence à part entière. Sur le principe d'une interview, contrasté d'images du tournage, le candidat finaliste fait un retour sur cet expérience et présente son état d'esprit pour aborder la compétition finale à venir et cela agrémenté des conseils du chef étoilé. L'animateur rappelle qu'en même temps la Battle US est en train de se dérouler pour désigner le meilleur amateur américain qui affrontera le candidat français.

L'animateur conclut cette Battle France en remerciant l'ensemble des participants, les membres du jury et le chef étoilé. Et il termine par la prise de rendez-vous pour l'émission finale qui verra s'affronter la France face aux Etats-Unis.



-Séquence 9_ Le «générique de fin» conclut le jeu avec une animation graphique 3 D du logo « **CROIRE EN SON ETOILE**».

L'animation 3D formant le logo du jeu propose une reconstitution de la toque d'un chef de cuisine. En arrière-plan, oscille sur la moitié droite, le drapeau de la France, et oscille sur la moitié gauche le drapeau américain, avec une mise en valeur des cinquante étoiles du drapeau représentant les 50 Etats, et cela en lien direct avec l'affrontement final entre la France et les Etats-Unis.

L'animation se termine par la mise en lumière en écriture dorée du nom du jeu CROIRE EN SON ETOILE et une étoile représentant la distinction suprême de la gastronomie française apparaît en dessous le nom du jeu pour clore l'animation 3D.

• [Le séquenceur Episode Final désigne le meilleur amateur de cuisine au monde dans une ultime confrontation : Finale France/USA](#)

- Séquence 1_ Le «générique de début» : Le générique n'apparaît que deux fois dans chaque épisode de jeu. Il encadre le jeu pur en l'introduisant avec une animation 3 D du logo CROIRE EN SON ETOILE, et en le concluant après le remerciement aux participants, aux téléspectateurs, aux chefs et membres du jury.

- Séquence 2_ La « présentation » : C'est la présentation du jeu par 2 animateurs. L'animateur français qui a encadré la Battle France et l'animateur américain qui a encadré la Battle US. C'est une co-présentation de la mécanique du jeu, des règles et la détermination du lieu de l'affrontement qui s'effectue par un tirage au sort. Soit aux Etats-Unis dans l'Iowa soit en France. Les deux animateurs terminent cette séquence en présentant les deux candidats finalistes.

- Séquence 3_ La troisième séquence se nomme « **La recette du Chef** » et forme en toute logique une séquence à part entière. C'est le moment où les téléspectateurs découvrent le lieu où se déroule la compétition, les 2 jeunes cuisiniers finalistes de leur Battle respectives, et le choix des deux préparations culinaires, un plat et un dessert, choisi par les deux candidats.

Le chef des lieux présente tout d'abord les ingrédients qui composent la recette. Puis il fait une démonstration des gestes à réaliser et enfin il présente les points de cuisson de chacun des éléments du plat. Le chef ne fait pas de dressage et laisse libre à l'imagination de chacun des deux candidats pour les possibilités de présentation.



- **Séquence 4_ La quatrième séquence** se nomme « **En cuisine** » et forme en toute logique une séquence à part entière puisqu'il s'agit de l'instant où les deux meilleurs amateurs de cuisine de leur pays respectifs se lancent dans les premières préparations.

Les cuisiniers travaillent dans les cuisines du Chef et sont dans le partage de leurs réalisations. C'est ainsi qu'ils commentent et expliquent ce qu'ils font de la préparation jusqu'au dressage. Pour la bonne compréhension des dialogues du scénario, puisqu'il s'agit de deux langues différentes, l'ensemble du scénario est rédigé dans la même langue, à savoir en français.

Le travail de réalisation et post-production est très important pour cette séquence. Selon l'avancement dans les réalisations culinaires, de la préparation en passant au stade des cuissons jusqu'aux premiers dressages, il faut montrer autant la qualité des réalisations, la perfection du travail puis les petits loupés pour chacun des participants ce qui permet aux téléspectateurs d'apprécier les talents des candidats sans présager du jugement final proposé par le jury.

Sur cette séquence, la réalisation fait apparaître régulièrement un double écran permettant de mettre les deux finalistes en action de cuisine pour accroître la richesse d'images mais aussi d'informations aux téléspectateurs.

- **Séquence 5_ La cinquième séquence** se nomme « **La vision** » et forme en toute logique une séquence à part entière. Sur le principe d'une interview, contrasté d'images du tournage, les animateurs vont aller chercher au travers de questions orientées, la vision, l'approche des candidats sur leur cuisine, le niveau d'excellence de cette compétition, les enjeux conséquents et les portes que cela va leur ouvrir.

La séquence se termine par l'état d'esprit des candidats finalistes pour aborder le dénouement de cette compétition finale face au jury.

- **Séquence 6_ La sixième séquence** se nomme « **Le dénouement** » et forme en toute logique une séquence à part entière. Tout d'abord on découvre ou on redécouvre les 3 membres qui composent le jury selon le pays qui reçoit la finale de cette compétition. Ensuite c'est la découverte des deux dressages finaux proposés au jury. Les assiettes sont numérotées de sorte à garantir l'anonymat des postulants.

Une des particularités de ce format est que les deux candidats finalistes sont présents face au jury durant la dégustation, sans que les membres du jury ne connaissent qui a réalisé les assiettes qui sont faces à eux.

La séquence du dénouement va jusqu'au verdict du jury qui détermine l'assiette gagnante sans connaître le candidat qui l'a réalisée.



- **Séquence 7_ La septième séquence** se nomme « **Le verdict final** » et forme en toute logique une séquence à part entière ou l'animateur invite la caméra à découvrir les plus beaux moments de partage en cuisine. Les membres du jury remercient les 2 candidats finalistes.

L'animateur rappelle qu'ils possèdent tous les deux un métier complètement différent de celui de la cuisine et que néanmoins cette dernière les anime pour passion commune.

Cette septième séquence est marquée par l'annonce du numéro de l'assiette gagnante par le président du jury ; puis l'animateur dévoile le prénom du candidat qui a réalisé cette assiette.

Le monde entier, découvre le candidat vainqueur qui couronne le pays avec son meilleur amateur cuisinier à l'échelon mondial, et avec les félicitations du jury.

- **Séquence 8_ La huitième séquence** se nomme « **La récompense** » et forme en toute logique une séquence à part entière. Sur le principe d'une interview, contrasté d'images du tournage, le candidat finaliste fait un retour sur cet expérience et en même temps des opportunités pour son avenir avec la récompense à venir qui propose au candidat vainqueur de la finale de partir pour un périple de 10 jours à la rencontre des chefs les plus prestigieux du pays adverse.

Les deux animateurs concluent cette Battle finale en remerciant l'ensemble des participants, les membres du jury et le chef. Et il termine par la prise de rendez-vous pour une nouvelle saison l'année prochaine !

-**Séquence 9_ Le «générique de fin»** conclut le jeu avec une animation graphique 3 D du logo « **CROIRE EN SON ETOILE**».

L'animation 3D formant le logo du jeu propose une reconstitution de la toque d'un chef de cuisine. En arrière-plan, oscille sur la moitié droite, le drapeau de la France, et oscille sur la moitié gauche le drapeau américain, avec une mise en valeur des cinquante étoiles du drapeau représentant les 50 Etats, et cela en lien direct avec l'affrontement final entre la France et les Etats-Unis.

L'animation se termine par la mise en lumière en écriture dorée du nom du jeu CROIRE EN SON ETOILE et une étoile représentant la distinction suprême de la gastronomie française apparait en dessous le nom du jeu pour clore l'animation 3D.

