

BEHIND THE DISH

UNE PLONGÉE EN RÉALITÉ VIRTUELLE AU CŒUR DE LA GASTRONOMIE

Behind the Dish est une série documentaire en réalité virtuelle qui embarque le spectateur dans le milieu fascinant de la gastronomie. À travers trois épisodes de dix minutes filmés en vidéo 360°, le spectateur rencontre trois femmes cheffes aux destins extraordinaires qui révolutionnent l'industrie de la cuisine.

Grâce à la réalité virtuelle, le spectateur est rétréci à la taille d'ingrédients et immergé dans les créations fascinantes des cheffes. Face à lui, elles deviennent de gigantesques structures semblables à des paysages ou des sculptures.

La série met en lumière les différents styles culinaires différents et les trajectoires de vie uniques de femmes cheffes audacieuses qui réinventent une industrie majoritairement masculine. Elle met en scène la cheffe française Hélène Darroze, six étoiles au guide Michelin, la cheffe Soul Food Afro-américaine et lesbienne Deborah VanTrece, et l'une des rares femmes japonaises cheffe sushi, Yumi Chiba.

De la France au Japon et en passant par les États-Unis, *Behind the Dish* est un tour du monde culinaire qui explore les coulisses des cuisines les plus emblématiques des trois continents. De la découverte de fermes locales aux arrières-cuisines prestigieuses de restaurants étoilés, le spectateur est immergé de manière privilégiée dans le quotidien des cheffes.

Cette série est produite par le studio de réalité virtuelle nommé aux Emmy Awards® TARGO, en partenariat avec Meta Quest.

Les trois épisodes de *Behind the Dish* sont disponibles gratuitement sur Meta Quest TV, l'application de streaming en réalité virtuelle de Meta.

UNE PLONGÉE INÉDITE DANS LA NOURRITURE EN 3D

De la nourriture géante !

Grâce à la puissance de l'immersion en réalité virtuelle, cette série offre une perspective inédite sur la nourriture. D'ordinaire à distance des aliments dans les émissions culinaires en 2D, le spectateur passe ici derrière l'écran. Il se retrouve face à des plats géants dans le casque de réalité virtuelle, en gros plan et à portée de main. Face à un plat de caviar étoilé, du poulet frit croustillant ou des sushis brillants, il assiste, captivé, à la préparation de plats savoureux en macro 3D.

La magie de la cuisine

Inspiré de l'esthétique d'émissions culinaires comme *Chef's Table* (Netflix), *Behind the Dish* va plus loin en proposant une expérience culinaire hors du commun, sans l'artifice de l'écran. Observer les cheffes dresser leurs plats devient un spectacle : effets de fumée, *timelapses*, *slow-motions* et reflets lumineux enveloppent le spectateur pour le faire entrer dans une nouvelle dimension.

Un équipement sur mesure

***Behind the Dish* propose une prouesse technologique inédite rendue possible par six mois de recherche et développement. Ils ont abouti à la création d'une caméra capable de capturer des images en macro 3D d'une qualité exceptionnelle.** Cet équipement compact et facile à transporter a été conçu spécifiquement pour les besoins de cette série, avec des tournages internationaux dans des cuisines étonnantes.

DES FEMMES AUX DESTINS HORS DU COMMUN

Une série sur le combat pour l'égalité des genres

Atteindre le sommet de l'industrie de la restauration n'est pas une tâche facile. Y parvenir quand on est une femme est encore plus difficile. Le sexisme dans le milieu culinaire est omniprésent : seules 6% des chefs de restaurant seraient des femmes. Au Japon, certains continuent d'affirmer que la température des mains des femmes altère le goût des sushis. Aux États-Unis, les chefs Afro-américains ne représentent que 10% des effectifs.

Trois histoires de cheffes extraordinaires

Behind the Dish partage le destin de trois femmes cheffes qui ont réussi en dépit de l'adversité à laquelle elles ont fait face tout au long de leurs carrières. **Hélène Darroze** a su transformer son héritage culinaire familial pour devenir l'une des cheffes étoilées françaises la plus connue au monde. **Yumi Chiba** a survécu à un cancer du sein et outrepassé les clichés sexistes pour devenir l'une des rares femme cheffe sushi du Japon en transformant l'art du sushi en sa source de réconfort et d'expression. **Deborah VanTrece** a quitté sa carrière d'hôtesse de l'air pour devenir l'une des cheffes Soul food noire et lesbienne les plus avant-gardistes des États-Unis.

Un moment de partage avec des personnages inspirants

Les spectateurs vivent des rencontres privilégiées avec les cheffes qui partagent leur histoire et leur philosophie culinaire. **Face aux cheffes interviewées dans leurs restaurants ou en immersion dans les lieux où elles obtiennent leurs produits, le spectateur plonge dans les coulisses de la gastronomie.** Les moments clés du parcours de ces femmes prennent vie quand leurs photos de famille sont projetées en 3D autour du spectateur, créant une proximité naturelle avec les cheffes.

UN TOUR DU MONDE DES TRADITIONS CULINAIRES

Une immersion dans l'histoire culinaire des pays

Plus qu'une émission de cuisine, cette série documentaire explore l'histoire des ingrédients, des cultures et des traditions culinaires au Japon, en France et aux États-Unis. En visitant des exploitations locales, en rencontrant des producteurs et en se promenant dans des paysages iconiques, le spectateur accède aux environnements qui nourrissent les styles culinaires de chaque cheffe.

Une expérience de voyage unique

Les cheffes et leurs cuisines offrent aussi l'occasion de s'immerger dans des paysages emblématiques : du Mont Fuji au Sud-Ouest de la France, en passant par Londres jusqu'aux forêts du Sud des États-Unis, chaque épisode est une expérience de voyage unique.

Si proche de la réalité

Pour garantir une expérience aussi réaliste que possible, l'intégralité de la série documentaire a été filmée en vidéo 8K 3D 360°, poussant dans leurs retranchements les résolutions maximales des casques de réalité virtuelle.

Contact presse :

Producteur : Victor AGULHON – victor@targostories.com