



## On a testé les cours de cuisine en ligne de L'Atelier des Chefs

En live ou en replay, on apprend à cuisiner avec un chef!



© L'Atelier des Chefs

C'est quoi le principe ? **L'Atelier des Chefs**, créé il y a 12 ans par Nicolas et François Bergerault, se décline maintenant en version online : **i-Chef**. Il s'agit de cours de cuisine en vidéo et en direct avec la chef Cathleen Clarity, à qui on peut poser des questions. Les recettes en live sont au nombre de quatre par semaine (mardi, mercredi, jeudi et vendredi à 19 h, pour un cours d'une durée d'environ une heure) et disponibles en replay par la suite. Au total, ce sont plus de 850 cours qui sont accessibles en replay.

On a testé. J'ai choisi de tester les gyozas au poulet et à la citronnelle. Autant dire qu'en temps normal, je ne mange des gyozas qu'au resto japonais... j'adore ça, mais ça me semble vraiment difficile à faire. Bon, première étape : faire les courses à partir de la liste indiquée sur le site et vérifier qu'on a bien le matériel nécessaire. Rien de compliqué mais c'est quand même mieux de ne pas s'y prendre la veille au cas où certains ingrédients soient difficiles à se procurer. J'ai choisi de tester le cours en replay, n'étant pas disponible le jour où la recette était diffusée en live. Je prépare tous mes ingrédients pour me mettre en conditions du direct, je me connecte sur le site et sélectionne la fiche recette (sur laquelle on retrouve aussi les instructions à l'écrit). C'est parti ! La chef Cathleen apparaît sur ma tablette et commence à parler et à cuisiner. On commence à cuisiner immédiatement, et elle explique très bien tout ce qu'elle fait, distillant au passage des conseils et astuces (comment couper la citronnelle ? quels instruments utiliser pour couper le poulet ? etc.). À certains moments, je dois mettre la vidéo en pause car ça va un peu vite pour moi, mais globalement, j'arrive à suivre et rien ne me semble infaisable, youpi ! Cathleen s'interrompt parfois pour répondre aux questions des internautes. Les 48 minutes (bon, un peu plus pour moi avec les pauses) de la vidéo passent très vite et mes gyozas + sauce sont faits. C'est l'heure maintenant de passer à la dégustation... Bon, le goût n'est pas tout à fait le même qu'au resto et je trouve ma farce un peu trop compacte, mais c'est super bon (et la sauce est délicieuse) ! Je suis impressionnée par ma réalisation, tout comme mes invités : « C'est vraiment toi qui les as faits ? » « Eh ouais ! » Une chose est sûre, je vais réessayer, peut-être en version végétarienne la prochaine fois.

Verdict. Je trouve le principe vraiment super : j'ai réussi à faire une recette qui me semblait assez

difficile et je suis fière de moi. En revanche, en ce qui me concerne, je trouve le replay plus intéressant que le live, qui est trop rapide (en tout cas, pour une recette pas facile). C'est vrai, on perd le côté sympa de pouvoir poser des questions au chef, mais j'ai trouvé que les explications de Cathleen étaient très claires et j'ai appris plein de choses. Je compte bien profiter de mon abonnement pour tester d'autres recettes, et en parler à mes amis autour de moi qui aiment la cuisine mais ne se lancent pas parce que certaines recettes leur semblent trop compliquées. Gros coup de cœur !

*i-Chef, 9,99 € par mois sur le site i-Chef. Résiliation possible à tout moment. Pack 6 mois 54,90 € et un an 99,90 €. Premier mois gratuit.*