



Une chef s'est invitée en direct dans ma cuisine

Testé pour vous. Quatre soirs par semaine, à 19 h, la chef Cathleen Clarity cuisine en live pour les internautes. Grâce à ses conseils, j'ai mitonné un saumon poché sauce rhubarbe.

Laetitia HÉLARY.

« Vous verrez, vous allez vivre une expérience inoubliable, nos cours en live sont une innovation mondiale ! » Le ton enjoué de Nicolas Bergerault, cofondateur de [i-chef](#), plateforme de cours de cuisine (1), m'a paru au premier abord un peu *too much*. Tous les mardis, mercredis, jeudis et vendredis, à 19 h, la chef Cathleen Clarity, Américaine passée dans les cuisines de la chef Hélène Darroze et le groupe Lignac, concocte des plats en direct *via* Internet pour « **démystifier la cuisine** »

L'idée de suivre un cours, chez moi, avec mes casseroles, mes couteaux, mes plaques à gaz me plaît. Pas besoin de causer avec d'autres participants. Surtout, je peux cuisiner pour quatre personnes et inviter des proches le soir même. Cent cuisiniers en direct

Ce vendredi-là, c'est saumon poché, sauce rhubarbe aigre douce. J'ai déjà les ingrédients : les recettes sont annoncées un mois à l'avance. Premier souci, arriver à l'heure après le bureau... 19 h 03 : je tape mon code de connexion. Vite, je range mon plan de travail, encombré du petit déj' du matin...

Tout sourire, la chef se présente avec son délicieux accent américain. C'est parti pour quarante-cinq

minutes ! « **Pour bien faire, annonce-t-elle d'emblée, il faut préparer vos ingrédients à l'avance.** » Oups... les miens sont encore dans le frigo ! Le temps de tout sortir, Cathleen a déjà débuté son « **liquide de pochage** », un bouillon goûtu avec carottes, céleri, baies, laurier, oignon rouge, qui servira à cuire le saumon. Elle débite les légumes d'un geste rapide. Je tiens la cadence.

« **La planche doit rester nette** », répète-t-elle. On se croirait dans *Masterchef*... À chaque étape, elle distille ses astuces, comme utiliser les fanes des carottes pour aromatiser les plats, ou donne son avis sur les couteaux en céramique...

Les internautes l'interrogent *via* un tchat. Nous sommes cent à cuisiner en même temps. C'est agréable, convivial, j'ai vraiment l'impression d'améliorer ma culture générale culinaire.

Mais peu à peu, ce sentiment gratifiant s'estompe : je prends du retard... Les enfants, intrigués de voir leur mère si concentrée, m'interrogent. Mon couteau n'est pas assez aiguisé. Je n'ai pas fini de couper la rhubarbe que la chef a déjà lancé la cuisson de la sauce pomme rhubarbe miel vinaigre. Il est l'heure de « **désarêter** » le saumon. Pas de pince professionnelle dans les

tiroirs. Je cours dans la salle de bains chercher une pince à épiler... et débute l'extraction. « **Si vous n'avez pas de pince à désarêter, utiliser un petit couteau, mais pas de pince à épiler, hein ?** » sourit Cathleen. Moment de solitude... Mes invités arrivent. La recette *live* se finit sans moi. Je termine le plat grâce au *replay* disponible dix minutes après. Joli dressage et le tour est joué. Les convives sont ravis. « **C'est très bien équilibré, on voit que le plat a été composé par un chef** », commente l'un d'eux. Le riz, que j'ai ajouté pour faire plus copieux, reste dans les assiettes.

(1) Créée en 2015, [www.i-chef.fr](#) (3 600 abonnés) est une marque de [L'Atelier des chefs](#). Cours en ligne : 9,90 EUR par mois, 99,90 EUR par an.

Voir la vidéo sur [ouest-france.fr](#) ■