



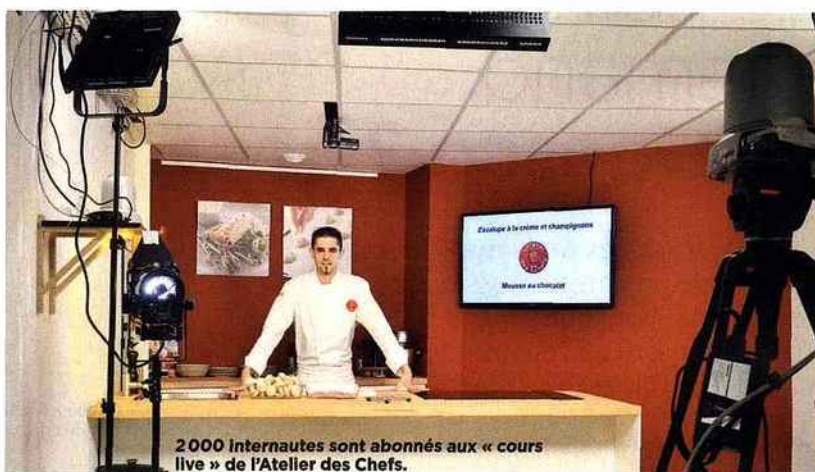
Actualités | **Formation**

# Des cours de pâtisserie en ligne !

**Le succès des cours culinaires pour les particuliers ne se dément pas. La nouvelle mode ? Suivre ces leçons de chez soi et en direct, sur internet !**

**P**RÉPARER UN SAINT-HONORÉ « MAISON », OU confectionner des madeleines « comme un pro »... Les Français sont nombreux à en rêver ! La cuisine est devenue un loisir prisé dont le succès se lit dans la multiplication des livres de recettes, des émissions télévisuelles dédiées et des cours en tous genres...

**Plus accessibles**  
Depuis peu, les élèves gourmets disposent d'un nouveau canal pour progresser : le web. « Nous avons réalisé notre premier cours en live en juin 2011, raconte Jean-Sébastien Bompoil, cofondateur de l'Atelier des Chefs. Mais il nous a fallu un an pour peaufiner la mise en place. » Désormais, le leader du secteur propose une trentaine de recettes filmées par mois (à partir de 2,99 € l'unité). Cette école virtuelle permet de toucher de nouveaux clients : ceux qui manquent de temps (ils cuisinent chez eux, à toute heure), d'argent (à titre indicatif, un cours à l'Atelier des Chefs coûte 76 €) ou qui ne peuvent pas se déplacer. « De plus, internet nous permet de réaliser des recettes – comme celle du foie gras pour Noël – en plusieurs étapes, pour que les produits aient



2 000 internautes sont abonnés aux « cours live » de l'Atelier des Chefs.

le temps de reposer, mariner, etc. », reprend Jean-Sébastien Bompoil.

**Un défi technologique**

La proposition séduit ! L'Atelier des Chefs compte 2 000 abonnés à ses « cours live ». Ces internautes font leurs emplettes à l'avance grâce à la liste de courses disponible sur le site. Le jour J, ils réalisent le plat et posent leurs questions en direct via le module de conversation instantanée intégré. Et s'ils préfèrent remettre à plus tard leur séance, le cours est proposé en replay. « La pâtisserie fait partie des leçons les plus prisées, soutient Jean-Sébastien Bompoil, ainsi que les thématiques sur les produits de saison et les sessions qui permettent de préparer les plats pour la semaine. » Dispenser un cours interactif n'est cependant pas à la portée de tous. L'Atelier des Chefs a investi 300 000 € pour réaliser des leçons filmées de qualité. « Nous disposons d'un studio d'enregistrement équipé de quatre caméras (face, mains, plan de travail,

plan de cuisson) et d'une régie technique qui monte les images en direct », indique Jean-Sébastien Bompoil. Chaque séance mobilise entre quatre et six personnes, du cuisinier aux techniciens, en passant

par les préparateurs et les modérateurs. Une infrastructure inabordable pour un pâtissier de boutique, mais un filon à suivre de près ! ♦

**Cécile Rudloff**

**Une première tentative pour Thierry Mulhaupt**

Le 7 décembre, Thierry Mulhaupt propose pour la première fois une classe de pâtisserie interactive (gratuite). Au programme, la bûche Eden, que les internautes peuvent confectionner chez eux, quelques semaines avant Noël. « C'est une idée de mon fils, qui, à 24 ans, fait partie de la génération 2.0, s'amuse le pâtissier alsacien. Cette leçon interactive va nous permettre de pallier le succès de nos cours : certains sont complets cinq semaines à l'avance et je ne peux pas en assurer davantage. » Concrètement, Thierry Mulhaupt fera sa démonstration comme lors de ses autres stages, dans son laboratoire. Un prestataire est chargé de filmer la progression de la recette et de mettre la vidéo en ligne sur Youtube. Quant à son fils Thomas, il répondra aux questions posées par les élèves virtuels via le compte Twitter du pâtissier. Pour cette première, il ne se fixe aucun objectif : « Le but est simplement de faire rayonner la marque. Si c'est un succès, nous renouvelerons l'expérience ».

