



Un chef en live dans ma cuisine

Internet

Tester un atelier de cuisine sur Internet ? Ça tombe bien : je n'ai jamais le temps pour un cours ou les horaires ne correspondent pas. Direction le site de l'Atelier des chefs (www.atelierdeschefs.fr). L'inscription et le paiement se font aisément. J'ai choisi le cours de jeudi, 19 heures. Deux recettes seront réalisées en quarante minutes : quiche volaille et jambon de pays, puis truffes en verrine à la framboise et au fromage à la crème. Me voici avec un petit déroulé des recettes et, surtout, la liste des ingrédients.

Ma liste en main, je pars faire mes courses au supermarché. J'en ai pour une trentaine d'euros. OK, j'ai tout. Ah non, pas l'eau-de-vie de framboise. Trois cavistes plus tard, j'ai trouvé la perle rare (32 €, tout de même). Chez moi, j'étale les ingrédients dans ma micro-cuisine. Je dois préparer certains éléments avant le cours.

19 heures, c'est l'heure. Sur mon ordi (posé sur un escabeau), je clique sur le lien vidéo et là, écran

noir. Je poste mon problème sur le chat du cours. « Avez-vous mis à jour les plug-in suivants ? » Euh, non. 19 h 05, je peux enfin voir le live.

Des questions par chat

Heureusement que j'avais coupé les légumes à l'avance, car le chef les jette déjà dans la poêle. « On va les faire revenir doucement. C'est ce qu'on appelle "faire suer" », explique Jean-Sébastien Bompoil. Avec la plaque électrique et le four en route, je sens que c'est surtout moi qui vais suer. « On va trancher les blancs de poulet en fines escalopes. » Le temps que j'en coupe 2, le chef a déjà fini. « Couvrez chaque escalope avec du jambon cru. » Je n'ai pas fini les escalopes. « Puis roulez le tout en petits boudins. » J'ai enfin fini les escalopes. « Posez la pâte dans le moule et versez les légumes dedans. » Là, pluie de questions sur le chat. Je ne sais pas comment les autres font pour taper sur leur ordi, parce que moi, je n'ai toujours pas fini de rouler le pou-

let... Le chef répond et montre des techniques, des astuces. Du coup, je rattrape mon retard. Tout est dans le plat. Au four !

Place au dessert. Et que ça saute : il ne reste que dix minutes de cours. Hop, la crème au fouet électrique. On ajoute le sucre glace et le fromage à la crème. Hé mais c'est une chantilly ! Je sais faire de la chantilly ! On superpose les éléments dans les verrines... Le cours se termine. Le chef nous donne rendez-vous sur Facebook pour poster les photos de nos œuvres. Je regarde ma cuisine : un ouragan est passé par là.

Au final, et en moins d'une heure, me voilà avec un dîner savoureux pour quatre personnes. Et... une bouteille d'eau-de-vie de framboise intacte. J'ai oublié de la mettre dans la chantilly. Tant pis, je la servirai avec le dessert. Faut pas gâcher.

● ULLA MAJOUBE

Tarifs : 7,50 € le cours (un par semaine),
visionnable ensuite à volonté.
Abonnements à 9,90 € par mois, 29,90 €
les six mois ou 49,90 € pour un an.