



Internet SÉLECTION

La cuisine fait son show

Une multitude de sites vous livre les secrets de l'art culinaire à travers des recettes vidéo. De véritables cours pour apprendre les gestes et les techniques de pro en quelques clics.

Simona Gouchan



GERHARD BECKAU / FTV

www.francechef.tv

Grandes tables et haute gastronomie

- Entrées
- Plats
- Desserts
- Cocktails
- Techniques
- Cerveaux & Équipes
- Magazine



Il n'est pas facile de suivre les cours à l'École Ritz Escoffier lorsqu'on a Michel Roth à portée de souris pour faire de nous des apprentis Ratatouille! Le chef de l'Espadon explique avec force détails la préparation de son fameux turbot rôti au romarin, artichaut et champignon sauté... D'autres grandes toques d'établissements tout aussi prestigieux (La Tour d'Argent, le Relais Bernard Loiseau...) se bousculent pour vous dévoiler leurs secrets. Au hasard des vidéos, on apprend ainsi à reconnaître

un bon foie gras. Celui-ci doit être souple aux doigts et en marquer l'empreinte. Les trois dernières minutes de chaque clip sont consacrées aux conseils en vin d'accompagnement prodigués par des sommeliers réputés ■

L'AVIS DE LA RÉDACTION

ON AIME
La recherche par ingrédient, par chef ou par vigneron.

ON N'AIME PAS
Peu de place à l'improvisation, il faut prévoir quelques ingrédients sophistiqués dans son garde-manger.

MENTION TRÈS BIEN

www.cookshow.com

Des chefs et des toqués



Tarte au sucre de Philippe Laloux
Par Stéphane Lecuyer
TAGS : recettes vidéo |écuyer Stéphane
dessert RECETTE TARTE POMMES
Ingrédient principal : pomme
Ingrédient secondaire : Autres fruits
Type de plat : Dessert
Occasion : Tous les jours
Mets :
Origine : Canada
Difficulté : Facile
Recette pour : 8 personnes
Préparation : 15 à 30 min
Site web : www.stephanelecuyer.tv

Avec près de 900 vidéos, Cookshow aspire à devenir une encyclopédie visuelle de la cuisine, mais c'est plutôt un joyeux fourre-tout collaboratif où l'on trouve à boire et à manger. Les internautes y ont carte blanche pour partager leurs recettes, filmées avec plus ou moins de bonheur, parfois seulement à l'aide d'un téléphone. Certaines recettes sont ainsi sans paroles, d'autres en musique ; parfois, on n'y aperçoit que des mains,

tandis qu'ailleurs, d'autres s'appliquent à des mises en scène élaborées, mais somme toute inutiles à la transmission d'une recette. Une base de données riche et intéressante qui réserve de nombreuses surprises ■

L'AVIS DE LA RÉDACTION

ON AIME
Le côté bon enfant, décomplexé et communautaire.

ON N'AIME PAS
La qualité inégale des vidéos.

MENTION BIEN

www.cuisinerenligne.com

Fooding et fusion



Voici un site incontournable pour les adeptes du fooding qui veulent être au fait des dernières tendances et fusions culinaires. En 70 vidéos, on y aborde aussi bien l'ikejime, la méthode japonaise pour tuer le poisson en lui assurant la plus grande fraîcheur et le meilleur goût possible (âmes sensibles s'abstenir), que la réalisation d'un foie gras à l'azote par un « concepteur artistique d'événements culinaires ». Ici on n'hésite pas à troquer la cuillère en bois contre

www.easyfrenchcook.fr

La French Touch

Oeufs cocottes, camembert rôti en salade, endives au jambon mais aussi émincé de poulet au curry et des amuse-bouches façon gougère ou caviar d'aubergine, les recettes sont ici présentées en toute simplicité. A la fin de chaque clip, une voix off récapitule les ingrédients ainsi que les principales étapes de la recette qu'on peut également imprimer. Une mise en page bien pensée propose, pour chacune des recettes, une astuce de pro, une variante ainsi qu'une anecdote pour élargir sa culture culinaire. On apprend ainsi qu'il aura fallu attendre le XIX^e siècle

PRATIQUE DOSSIERS BLOG

Accueil > Recettes > Plats > French burger

French burger

Difficulté : ● Budget : ● Préparation : 15min Cuisson : 5min



L'AVIS DE LA RÉDACTION

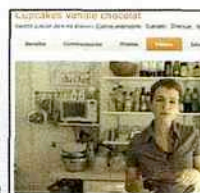
ON AIME
Les tours de main en vidéo (ciseler une échalote, découper un poulet rôti...), l'icône permettant d'imprimer la recette directement.

ON N'AIME PAS
Le « menu du jour » ne change pas tous les jours, dommage.

MENTION **TRÈS BIEN**

pour que les pâtisseries commencent à considérer le chocolat comme un ingrédient à part entière. Auparavant, celui-ci était consommé uniquement en boisson. Edifiant! ■

► www.goosto.fr/video
Goosto, le site des plaisirs du goût a la bonne idée de proposer 65 recettes en vidéo de Pascale Weeks, l'une des pionnières de la blogosphère culinaire. En moins de 5 minutes, elle vous apprend à confectionner des cupcakes, ces petits gâteaux qui sont en train de détrôner les macarons au rayon des gourmandises.



► www.recette-vidéo.com
Des recettes du monde entier qui ne font pas l'impasse sur les végétariens. Une collection un peu à la Cookshow avec plus de 400 vidéos, souvent amateurs et issues de différents blogs.



► www.marmiton.org
L'incontournable site culinaire propose une rubrique vidéo bien achalandée qui vous apprend à réaliser un gâteau marbré ou une pièce montée, selon que vous soyez débutant, moyen ou confirmé.

► www.atelierdeschefs.fr
Tailler la laitue en chiffonnade, faire suer un oignon, réaliser un roux, apprendre à dresser de jolies assiettes ; plus de 150 tours et coups de main de pro vous attendent dans la partie technique de Chefs en vidéo.

► www.pankaj-blog.com
Un blog qui présente des plats indiens et végétariens, mijotés aux épices. Des recettes simples, pleines de saveurs, de quoi mettre les papilles en fête.

► www.hervécuisine.com



Ce passionné livre ses recettes en direct de son appartement parisien depuis 2007. Une cuisine moderne et sans prise de tête. Difficile de résister à sa quiche courgette-parmesan sans pâte ou à son tiramisu aux poires et au thé.

► www.gargantua.tv
Cette télé recense de nombreuses recettes, la plupart tirées de l'émission américaine Cheffive, en anglais donc. Idéal pour s'inspirer de ce qui se fait ailleurs.

► <http://recette-de-chef.cuisineaz.com>
Comme au restaurant : le site Cuisine AZ invite des chefs à présenter en vidéo leur entrée, plat et dessert. Un tour de France gastronomique, avec la visite des établissements en prime.

► www.cuisine-et-recette.fr
Les Dossiers gourmands du magazine Cuisine Actuelle proposent une série de clips où l'on trouve aussi bien un pas à pas filmé du pain perdu de Christophe Michalak, le chef pâtissier du Plaza Athénée, qu'un simple consommé de légumes méditerranéens maison.

www.cuisine.tv

Chaîne gourmande

JAMIE CHEZ LES INDIENS D'ARIZONA

L'AVIS DE LA RÉDACTION

ON AIME
L'activité qui règne dans les forums.

ON N'AIME PAS
Le slogan « Cuisine 100% vidéo » induit en erreur. Sur les 13 529 recettes proposées, seules 1 531 sont filmées.

MENTION **BIEN**

Côté cuisine, vous êtes plutôt une quiche, pourtant, c'est bien à vous qu'il revient d'apporter le dessert au prochain dîner ? Précipitez-vous dans la partie Vidéo de ce site et fiez-vous à son moteur de recherche qui opère par thèmes, types de plat, difficulté... En un coup de baguette, il vous déniche une tourte d'amour ou une terrine de crêpes (à exécuter en 20 minutes top chrono) et qui feront impression. Avec plus de 1 500 recettes expliquées par des chefs

qui savent s'adresser à la caméra, il y a ici un plat filmé pour chaque occasion. Un chapitre « japonaiseseries » vous apprend à concocter un festin de sashimis, nigiris et yakitoris dignes d'un traiteur ■

L'AVIS DE LA RÉDACTION

ON AIME
Des webcasts en direct, des tours de main, les conseils d'un sommelier.

ON N'AIME PAS
La qualité vidéo de certains « directs ».

MENTION **BIEN**

une seringue et à se lancer dans la sphérisation (la gélification d'un liquide, pour former des petites billes). De quoi s'exercer en attendant la réouverture, en 2013, d'El Bulli, le temple de la gastronomie d'avant-garde ■