

Quand la gastronomie rencontre le numérique → les blogs cuisine

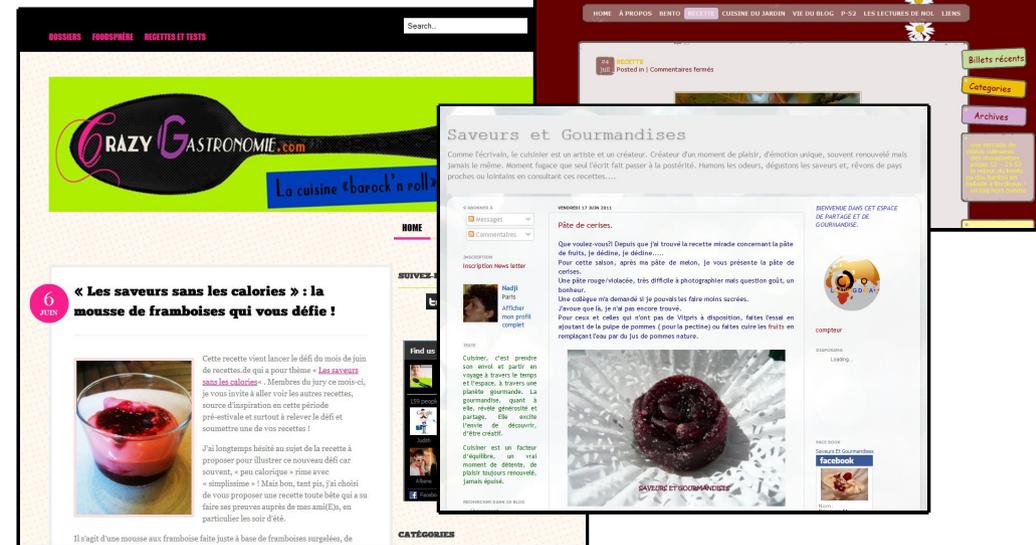
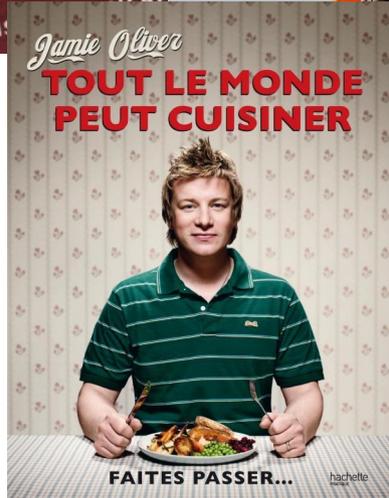
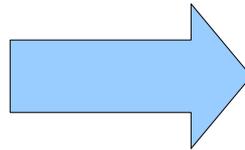
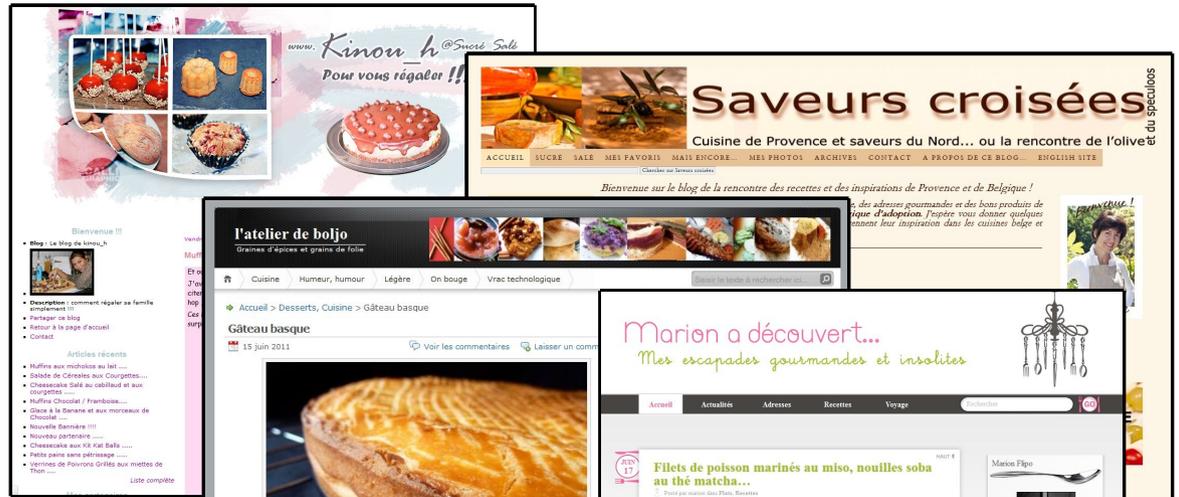
The screenshot shows the homepage of the 'Recettes de Cuisine' website. At the top, there's a green header with the title 'Recettes de Cuisine' in a white script font. Below the header is a navigation bar with links for 'Recettes', 'Mes blogs préférés', 'Classement des blogs', 'Défis', 'Couronnes', 'Médailles', and a search bar with a 'Rechercher' button. The main content area features a section titled 'Les Recettes de Cuisine' with a sub-header '25991 recettes de cuisine sont référencées sur Recettes de Cuisine. Vous aimez les recettes de cuisine?'. Below this, there are social media links for 'J'aime' and '570 personnes aiment ça'. A prompt asks users to click on a photo or title to read the full recipe. There are three filter buttons: 'Images et descriptions', 'Grandes images', and 'Titres seuls'. Below these are two recipe cards. The first card shows a bowl of 'Boeuf au soja, shirataki et riz' with a price of 'Prix au concours 750g'. The second card shows a tart with pine nuts. To the right of the recipe cards is a list of recipe categories including 'Chocolat', 'Citrons', 'Crevettes', 'Fraises', 'Framboises', 'Fromage', 'Fruits', 'Légumes', 'Moules', 'Muffins', 'Oeufs', 'Orange', 'Pain', 'Pâtes', 'Poire', 'Poisson', 'Pomme', 'Pomme de terre', 'Poulet', 'Riz', 'Salades', 'Sauces', 'Saumon', 'Soupe', 'Tartes', 'Thon', 'Tomates', 'Vanille', and 'Viandes'. At the bottom right, there is a 'Se connecter' section with a Facebook login button and a note about using a user account.

Stéphane Gigandet – recettes.de/cuisine

Salon Oh my food! – 20 juin 2011



Tout le monde peut... écrire un livre de cuisine !





Saveurs croisées

et du speculoos

Cuisine de Provence et saveurs du Nord... ou la rencontre de l'olive

ACCUEIL SUCRÉ SALÉ MES FAVORIS MAIS ENCORE... MES PHOTOS ARCHIVES CONTACT A PROPOS DE CE BLOG... ENGLISH SITE

Chercher sur Saveurs croisées

Abonnez-vous à ma Lettre

Email

Je m'abonne

Translate my posts! Vertaal mijn artikels!

Translate to:

English

Translate



Poivrons farcis au riz, mes favoris !

14/06/2011/UN COMMENTAIRE ?

votez

7

WIKIO



f J'aime

+1

0



Je me réjouis du retour des poivrons écarlates sur les étals des maraîchers. Le poivron rouge est sans doute l'un de mes légumes préférés : il incarne à la fois [les saveurs de l'été](#) et [les couleurs de la Provence](#) (et donc des vacances que je vais passer là-bas !). Je le cuisine à toutes les sauces (ratatouille, simplement grillé, en coulis...) mais aujourd'hui j'ai voulu le farcir. Les petits farcis de Provence se font traditionnellement à la viande mais je dois bien avouer que le haché n'a pas

Tout le monde peut créer un blog cuisine

- Peu de moyens nécessaires
 - Matériel : vous l'avez déjà (APN, Internet)
 - Peu de connaissances techniques pour les plateformes de blogs clé en main
 - Coût faible ou nul
- Démarrage et retours immédiats
 - Une recette suffit pour commencer à bloguer et obtenir des premiers lecteurs et commentaires
- Mais un blog cuisine ça s'alimente !
 - Souvent 1h ou plus pour chaque recette

Alors pourquoi créer un blog cuisine ?

- Des motivations très diverses :
 - Partager avec ses amis...
 - ... et s'en créer de nouveaux
 - Transmettre à ses enfants et petits enfants
 - Se motiver pour mieux manger, suivre un régime
 - Promouvoir un mode d'alimentation (bio, végétarisme, crudivorisme)
 - Vivre de sa passion pour la cuisine

Ca blogue près de chez vous !



Les blogs ce sont aussi des rencontres “en vrai” :

- apéros
- picnics
- salons des blogs culinaires
- etc.

Et en virtuel avec toute la planète à travers les jeux, défis cuisine, magazines collaboratifs etc.

La carte des blogs cuisine
<http://recettes.de/carte-des-blogs-cuisine>

Pour découvrir les blogs cuisine

- 3500 blogs cuisine en français à découvrir
 - <http://recettes.de/blogs-cuisine>
- 12000 blogs cuisine en anglais
 - <http://verygoodrecipes.com/food-blogs>
- 25000 recettes de 500 blogs culinaires classées par plats et ingrédients :
 - <http://recettes.de/cuisine>
- Merci à tous les blogueurs pour leur aide pour créer ces outils et cette présentation ! :-)