



En quatre ans, dix fois plus de blogs culinaires

L'ESSENTIEL

- Les blogs culinaires se multiplient en Belgique.
- Le premier Salon du blog culinaire se tient à Bruxelles ce week-end.
- Cette effervescence qui s'offre aujourd'hui une vitrine permet à des passionnés anonymes d'être approchés par les marques et les grands chefs.

C'est le monde à l'envers, confie Philippe Loyen alias Philou, pseudonyme qu'il utilise sur son blog. Avant, je mettais mes recettes en lignes pour quelques internautes passionnés de cuisine, désormais je suis contacté par des grands chefs pour participer gratuitement à des ateliers. »

Idem pour Apolina dont le blog est consacré à la cuisine indienne. « J'ai récemment été invité par Electrolux afin de tester The Cube, le restaurant éphémère qui se situe sur le sommet des arcades du Cinquantenaire. D'autres marques me rémunèrent si j'accepte d'écrire des billets sur leurs produits », explique-t-elle.

Il a suffi de quelques années pour que la blogosphère belge sorte de l'ombre, aidée en cela par la visibilité supplémentaire que lui a conférée Facebook.

Désormais, agences de communication, chefs et marques de

tion, la réalisation et la rédaction des recettes, les retouches d'images ou le suivi des questions des lecteurs (NDLR : les blogueurs appellent les internautes qui fréquentent leurs sites des « lecteurs »). Ce dernier point est crucial, le suivi c'est ce que les lecteurs viennent chercher dans les blogs et qu'ils ne trouvent nulle part ailleurs, ils font confiance à la personne qui est derrière l'écran. S'ils n'arrivent pas à reproduire votre recette, le lien est brisé et vous êtes sanctionné aussitôt, ils ne viennent plus sur votre site... C'est ce que l'on peut appeler de la démocratie gastronomique directe. »

Dans ce contexte, le premier Salon du blog culinaire belge arrive à point nommé. La présence en tant que parrain du doublement étoilé Yves Mattagne, chef qui n'est pas du genre à gaspiller son temps, en dit long sur la considération portée à ce réseau de blogueurs. Officiellement, l'évé-



TROIS BLOGUEURS BELGES EN VUE



Philou

Qui se cache derrière ? Philippe Loyen, comptable de 48 ans, habitant du côté de Flémalle (Liège).

Approche ? Avec pour slogan « cuisine ménagère exubérante avec des casseroles déjantées », Philou entend montrer qu'il n'est pas besoin de posséder une technique faramineuse et de travailler des produits de luxe pour signer des assiettes qui bluffent.

Extraits ?

Terrine de fraises au géranium bourbon et olives noires confites.

Bavarois d'aubergine, jambon d'Aoste, coulis de piquillos. Velouté de betteraves, espuma de raifort.

Recette fétiche ?

Mousseline de pomme de terre au Lapsang Sou-chong, girole et lard de Colonnata.

Pour 4 personnes

Pour la mousseline

1 grosse pomme de terre, 75 g de poudre d'amandes torréfiées, 25 cl de crème liquide, 10 cl de lait demi-écrémé, 1 cuillère à soupe d'huile d'amande, 1 cuillère à thé de lapsang souchong ou autre thé noir fumé, sel et poivre blanc du moulin.

Mettre le thé à infuser dans le lait chaud. Passer au chinois fin. Le temps d'infusion dépend de votre goût. Il faut noter toutefois que si vous préférez une saveur plus corsée, il est préférable d'augmenter la quantité de thé plutôt que le temps d'infusion afin de ne pas développer d'amertume.

Peler la pomme de terre et mettre à cuire avec la poudre d'amande dans la crème à petits frémissements jusqu'à cuisson complète de la pomme de terre. Mixer fortement. Détendre avec le lait aromatisé.

Assaisonner et ajouter de l'huile. Verser dans un siphon, gazer et réserver dans un bain-marie tiède-chaud.

Pour les giroles

1 grosse poignée de giroles, 1 noix de beurre, 1 échalote très finement ciselée, sel et poivre.

Nettoyer les giroles. Les sauter vivement dans un beurre noisette (elles doivent rester croquantes). En fin de cuisson, ajouter l'échalote et assaisonner. Réserver.

Pour la garniture

Lard de Colonnata, tahoou cress, fleurs diverses, herbes diverses.

Dressage

Déposer quelques giroles dans le creux d'une assiette. Recouvrir de mousseline de pommes de terre. Garnir avec un peu de tahoou cress, de fines herbes ciselées et de pétales de fleurs. ☺

Site <http://www.uncuisinier-chezvous.com>