

par la visibilité supplémentaire que lui a conférée Facebook.

Désormais, agences de communication, chefs et marques de l'agro-industrie suivent avec attention ce petit monde qui évolue sur le Net. Chef Damien, fon-

qui n'est pas un genre à gaspigner son temps, en dit long sur la considération portée à ce réseau de blogueurs. Officiellement, l'événement – qui n'est pas ouvert au grand public – a pour ambition la transmission des recettes, des

“ *« Si les lecteurs n'arrivent pas à reproduire votre recette, le lien est brisé et vous êtes sanctionné aussitôt. »* Philou

dateur de « 750 grammes », le blog français à la base du salon de Bruxelles, l'explique : « *Les blogueurs sont aujourd'hui les prescripteurs d'une large communauté.* »

Engouement généralisé de l'époque pour la nourriture oblige, les blogs culinaires se sont taillé une belle visibilité dans la jungle de la Toile. Il est loin le temps où ces passionnés de cuisine – qui se distinguent par une grande mixité sociale et générationnelle – se contentaient d'alimenter leurs blogs de billets sporadiques et d'images approximatives.

Aujourd'hui, l'ambition est de figurer au classement Wikio, le site de référence qui établit un palmarès des blogs francophones selon une logique pas évidente à comprendre.

« *Avec la montée en puissance du phénomène, décrypte Philippe Doyen, tout le monde s'est pris au jeu, il y a une véritable émulation. Pour exister, il faut désormais non seulement poster ses billets avec régularité, proposer des photos qui ouvrent l'appétit et également se montrer sur les blogs des autres pour montrer qu'on existe. L'investissement en temps et en matériel est loin d'être négligeable.* »

En quatre ans, on a dû approximativement passer de cent à mille blogs culinaires... « *Si l'on veut continuer à être présent, poursuit Philou, il faut être au four et au moulin, entre l'inven-*

petits trucs et des bons fournisseurs par le biais de 44 démonstrations et d'une série de rencontres.

« *La communauté d'une centaine de blogueurs belges et français présents passera du virtuel au réel* », commente Chef Damien. Sans aucun doute, mais une autre ambition se laisse deviner en filigranes : fédérer et renforcer l'image de la blogosphère belge qui se tient loin derrière les blogueurs français et, partant, lui permettre de devenir un acteur incontournable du monde gastronomique.

A titre d'exemple, un blog français comme 750 grammes emploie sept salariés à temps plein et affiche une fréquentation moyenne de dix millions de visiteurs par mois là où les blogs belges en vue font valoir entre 200 et 1.000 visiteurs par jour. Sans oublier qu'en France, certains blogueurs sont rémunérés par les marques de 500 à 600 euros pour leurs billets, un vrai pactole pour le blogueur belge qui peut espérer tout au plus entre 50 et 100 euros.

Au bout du compte, pouvoir vivre de son blog est la consécration ultime pour ces cuisiniers amateurs qui ont jusqu'ici dépensé sans compter pour leur passion. ■ **MICHEL VERLINDEN**

Salon du blog culinaire belge, Autoworld, 11, parc du Cinquantenaire, 1000 Bruxelles. Samedi et dimanche. www.salondublogculinaire.be



Bombay-Bruxelles

Qui se cache derrière ? Apolina Fos, assistante de direction de 42 ans, habitant Bruxelles.

Approche ? Ce blog bilingue français-anglais est consacré aux arcanes de la cuisine indienne. Originaire du sous-continent, Apolina entend ouvrir les horizons de cette cuisine qui trop souvent se limite au curry et au poulet tandoori sous nos latitudes.

Extraits ?

Dhansak à l'agneau.

Gâteau aux charolis et à la cardamome.

Lentilles de haricots mungo à l'aneth.

Recette fétiche ?

Dessert aux patates douces

Pour 4 personnes

500 g de patates douces, 5 cuillères à soupe de sucre, 2 cuillères à soupe de ghee, 50 g d'amandes, trempées dans l'eau chaude pendant une heure et pelées, 25 g de raisins secs (on peut utiliser des noix de pistache), 1/4 cuillère à café de cardamome en poudre, quelques pistils de safran, des noix, des pétales de rose.

Cuire les patates douces à la vapeur. Les peler et les passer à la moulinette pour enlever les fibres (surtout pas au mixer –

il ne s'agit pas d'obtenir une pâte gluante). Chauffer le ghee et y frire les noix et raisins secs. Ajouter la purée de patates douces et faire sauter en remuant constamment.

Incorporer le sucre, la cardamome, le safran et continuer à remuer jusqu'à ce que le ghee commence à se séparer. Servir chaud décorer de noix ou de pétales de rose.

Site <http://bombay-bruxelles.blogspot.com>



Mademoiselle Banane's Cuisine

Qui se cache derrière ? Emmanuelle Chevet, mère de famille de 34 ans, habitant Liège.

Approche ? La cuisine de tous les jours, le fond de frigo. Une cuisine simple d'accès, qui ravit tous ceux qui ont envie de bien manger au quotidien sans passer 3 heures derrière les fourneaux. Un créneau qui marche, M^{lle} Banane a classé son blog dans le top 5 du classement Wikio.

Extraits ?

Soupe de légumes et son croque-señor.

Cake au chocolat blanc.

Boudin blanc à la moutarde.

Recette fétiche ?

Nuggets croquants de dinde parfumés au chorizo

Pour 4 personnes

2 escalopes de dinde ou poulet, 6 rondelles de chorizo, 50 g de parmesan râpé, 1 œuf, sel, poivre blanc, cornflakes.

Passer les escalopes au mixer avec le chorizo, mélanger avec le parmesan, le sel et le poivre. Ajouter un œuf et bien malaxer.

Former des boulettes. Les passer dans les cornflakes écrasés grossièrement. Faire dorer les boulettes à la poêle dans un peu d'huile d'olive. Finir la cuisson au four.

Site <http://melbananecuisine.over-blog.com>