



Reportages

Villetaneuse 93

Laurent Feneau

Juin 2012

Villetaneuse 93

Splendide !

Une plate-forme d'échanges pour la restauration collective

Cédric Nowotarski, chef de cuisine au collège Jean Vilar à Villetaneuse (93) a créé un blog culinaire afin de favoriser les échanges entre cuisiniers. Un succès total comme en témoigne les quelque 300 connexions quotidiennes...

Quelles sont les raisons pour un chef de restauration collective de créer son blog culinaire

Les chefs de restauration collective travaillent souvent de manière isolée, c'est pourquoi la création de blogs culinaires peut être une formidable opportunité pour faire circuler les savoir faire et échanger les expériences des uns et des autres. Lorsque j'ai créé cuisine-astuce.com, il s'agissait ainsi de recenser les différentes expériences des établissements en matière d'hygiène et de mise en place de la démarche HACCP. Aujourd'hui, le blog va beaucoup plus loin et s'est enrichi de recettes, d'astuces et de nombreuses fiches techniques. Chacun peut ainsi puiser et apporter de l'information selon une logique participative. Cette démarche interactive fonctionne d'autant mieux, car cuisine-astuce.com concerne les chefs français et de plus en plus de cuisiniers étrangers.

Quels sont les moyens indispensables pour créer ce type de plate-forme, la configuration minimale

La création d'un blog ne nécessite pas d'outils particuliers. Un simple traitement de texte et un logiciel gratuit type Video.Studio pour le traitement des images et la vidéo suffisent. Pour la construction des pages, j'utilise l'application Pdf-creator. En amont, pour la capture d'images, n'importe quel Smartphone peut faire l'affaire. Enfin, pour héberger le blog, il est préférable d'opter pour un hébergement payant, ce qui permet une certaine liberté éditoriale et une plus grande capacité de stockage d'informations, le tout sans publicité imposée...

Quelles sont les contraintes Combien coûte un blog et combien de temps faut-il passer pour actualiser l'information

Il n'y a pas de frais si ce n'est l'hébergement qui ne dépasse pas 80 euros par an. La contrainte est faible en ce qui concerne le temps passé pour avoir une plate-forme à jour. Tout dépend de la taille des articles publiés et si les pages intègrent ou non de l'image et de la vidéo. Au final, une heure par jour suffit à gérer un blog culinaire, ce qui laisse le temps d'apporter du contenu, de répondre au mail et au-delà de créer de l'interactivité.

Cette interactivité est la condition sine qua none pour l'échange des expériences entre chefs internautes, comment la créer et la relancer quand cela est nécessaire Faire circuler les savoirs, les expériences et les astuces des uns et des autres suppose bien sûr une forte implication du blogueur, le responsable de la plate forme lui même, et l'engagement des cuisiniers participant au blog. C'est un rapport gagnant/gagnant dans lequel chacun doit jouer le jeu : apporter de l'information, en donner. Pour systématiser cette notion d'échange, on peut, par exemple, créer une page Facebook qui sera reliée au blog, voire un forum de discussion qui intensifiera encore l'interactivité entre les cuisiniers internautes.

Enfin, quelles sont les clés du succès d'un blog culinaire

Pour qu'un blog culinaire vive longtemps et en toute légalité sur la Toile, il faut tout d'abord respecter les droits d'auteur des contributeurs textes et photos. Sur une plate-forme d'échanges où la question de rémunération ne se pose pas, il suffira d'obtenir des auteurs, les droits de publication des éléments mis en ligne. Il est important de s'assurer du bon référencement des articles publiés en mettant en exergue les mots clés qui permettent à l'internaute d'accéder rapidement aux pages lorsqu'il utilise un moteur de recherche. Bref, comme pour la cuisine il y a des règles à respecter et comme pour la cuisine, tout est affaire de passion.