



LES 5 BLOGUEURS SELECTIONNÉS

Isa-Marie : rien que du plaisir

Elle a une philosophie de vie et l'énonce : " nous sommes ce que nous mangeons ". Cette ancienne chroniqueuse gastro dans un magazine de loisirs, a orienté sa cuisine sur le bio, le light et les produits de très grande qualité. Son premier fournisseur de légumes n'est autre que son potager qu'elle cultive elle-même.

Au fourneau, Isa-Marie crée, invente sans cesse en déclinant son credo : parfums, couleurs, élégance et simplicité. Ses talents d'aquarelliste l'aident à la composition de ses recettes. Avec pour objectif de se faire plaisir et de faire plaisir.

<http://www.grelinettecassolettes.over-blog.com>

Dorian : un sociologue au piano

A la fois sociologue et formateur, Dorian, est aussi un mari et papa gourmand dans une famille pour laquelle il a beaucoup cuisiné et fait ses expériences. C'est là qu'il est allé chercher d'autres vérités au fond de ses casseroles. Et tant mieux pour les gourmets.

Depuis 5 ans, et sans jamais se prendre au sérieux, il a ouvert son blog où il propose gaiement, jour après jour, des recettes d'une cuisine éclectique et tournée vers les saveurs du monde. Il a aussi publié deux ouvrages.

Avec lui, le Mont d'Or n'a qu'à bien se tenir...

<http://doriannn.blogspot.com>

Mamina : la cuisine de bonne humeur

Grand-mère gâteau mais pas gâteuse, gourmande et gourmette, Mamina crève l'écran de la blogosphère culinaire par sa cuisine de bonne humeur. Elle essaie, elle innove. Elle a la cote et est très sollicitée : concours par-ci, démonstration par-là... Elle court, elle court Mamina.

Sa folle envie de partager, lui fait proposer pratiquement une recette au quotidien.

Ses préparations généreuses tout autant que sa personnalité chaleureuse et conviviale séduisent. Elle est devenue un leader sur la toile. Un leader ? Non un Chef !

<http://www.mamina.fr>



Nathalie : émotion et créativité

Passionnée par le vin et les très bons produits de la terre, Nathalie s'est peu à peu éprise de cuisine, au point de transmettre, chaque jour, ses valeurs à travers son blog et de ses ateliers pour adultes et enfants. " La cuisine me donne l'opportunité d'exprimer mes émotions et ma créativité " affirme-t-elle. Cette ancienne communicante qui vit au soleil du Vaucluse, se positionne ainsi dans toute sa sensibilité. Ses recettes prennent souvent en compte la variété des produits et la dimension santé. Et puis, particularité, formée à l'oenologie, elle associe le plus souvent un vin à ses recettes. Un conseil oui, un plus sans doute.

<http://saveurpassion.over-blog.com>

Philou : la casserole exubérante

Il n'hésite pas à définir lui-même sa cuisine : parfois sage, quelques fois classique, mais souvent exubérante... En bon belge qu'il est, il en joue avec humour et avec amour. Plus encore avec passion...

Il affirme aimer utiliser particulièrement trois épices : la bergamote, le yuzu et les mains de Boudha. Il cultive les couleurs et les contrastes, il adore l'amitié et les rencontres entre blogueurs culinaires. En plaçant la cuisine et les recettes, les siennes et celle des autres, au centre du débat. Chaud devant !

<http://www.uncuisinierchezvous.com>

YACHERIN DU HAUT-DOUBS
Mont d'Or

