



Virginie F., blogueuse culinaire à plein temps

Rencontre

Chez **TOC**, les blogs de cuisine, on adore... forcément ! Source d'inspiration inépuisable pour les toqués des fourneaux que nous sommes, ils nous permettent d'être en connexion directe avec les tendances gourmandes du moment. Par ailleurs, nous sommes chaque jour fascinés par la qualité et le quasi professionnalisme de certains blogs que nous suivons. Souvent commencés comme de simples carnets de recettes en ligne, certains blogs prennent leur envol pour devenir des sites de référence majeurs, ayant une véritable influence au sein de la sphère gastronomico-culinaire. C'est le cas du blog de **Chef Nini** qui reçoit, à ce jour, plus de 100000 visites par mois et figure dans le top ten des blogs les plus influents de la blogosphère, selon le classement de référence en la matière : le fameux **classement Wikio**. Derrière ce succès, une jeune fille de 28 ans qui a abandonné son métier de développeur web pour se consacrer à plein temps à son activité de blogueuse culinaire. Rencontre.

Obsession Culinaire : Quand et comment est-ce que l'aventure de ce blog a commencé ?

Virginie F. : L'aventure a commencé en février 2008 grâce à mon homme qui m'a poussée à me lancer. C'était avant tout un moyen de créer un livre de recettes personnelles que je pouvais partager avec ma famille et mes amis. Finalement, je me suis prise au jeu en surveillant les commentaires et l'évolution du nombre de visites.

O.C. : Aujourd'hui, quelle est la place de ce blog dans votre vie ?

V.F. : Mon blog est devenu une activité à part entière. Depuis 2009, j'ai délaissé mon activité de développeur web pour m'y consacrer à plein temps. Pour beaucoup, il s'agit d'un passe-temps, pour moi, c'est un vrai travail. Grâce à des articles sponsorisés et des bannières publicitaires, j'arrive à générer des revenus. Mais c'est tabou de parler de ça dans le milieu de la blogosphère !

O.C. : Pourquoi à votre avis ?

V.F. : Faire de l'argent avec un blog est mal vu. Il y a de la jalousie, on peut aussi être accusé de ne pas être indépendant, ce qui est faux : tous les articles sponsorisés que je rédige sont clairement identifiés en tant que tel.

O.C. : Aujourd'hui, il fait partie du top ten des blogs culinaires les plus influents en France. Qu'est-ce qui fait son succès ? Et selon vous, qu'est-ce qu'un bon blog de cuisine ?

V.F. : Mon blog a réellement décollé à partir du moment où j'ai arrêté de travailler et que je m'y suis consacrée entièrement. Je propose tous les jours une recette différente et j'essaye de diversifier mon contenu. La qualité des photos et le design du blog ont beaucoup compté dans son évolution. A mon avis, un bon blog doit réunir ces trois critères : un bon contenu, de belles photos et un design agréable.

O.C. : TF1 vient de lancer sa nouvelle saison de MasterChef. M6 enchaîne les Diners Presque Parfaits et autre Top Chef ? Que pensez-vous de la cuisine-télé réalité ? Pourriez-vous être tentée de participer à l'une de ces émissions ?

V.F. : Après toutes ces années, je me suis lassée de ces émissions à répétition. J'étais assez fan de l'émission "un Diner Presque parfait", mais au final on revient toujours à la même chose. On m'a déjà contactée pour y participer, mais ce n'est pas du tout mon truc. La cuisine doit rester un plaisir et la compétition est une trop grande source de stress.

O.C. : Quels sont vos projets à venir ?

V.F. : Parallèlement au blog, j'envisage de devenir auto-éditeur et de sortir mon propre livre de cuisine. C'est une info exclusive pour **TOC** parce que je n'en ai encore parlé à personne !

O.C. : La fin de l'été approche à grands pas. Est-ce que vous avez une recette spécial rentrée à nous proposer ?

V.F. : Je vous propose de garder encore un peu le soleil des vacances et de déguster un sandwich généreux et riche en légumes pour vos pauses déjeuner : une fougasse aux petits légumes. Pour cela, il vous faudra : 1 fougasse individuelle (maison, c'est encore meilleur), 1/2 tomate, 1/4 de concombre, 3 radis, quelques fines lamelles d'oignon doux, 3 œufs de caille, 3 billes de mozzarella, huile d'olive, sel et poivre.

Faites cuire les œufs pendant 4 min dans une casserole d'eau bouillante.

Laissez-les refroidir.

Coupez tous les ingrédients en rondelles.

Coupez la fougasse en deux et badigeonnez-la d'un filet d'huile d'olive.

Alternez tous les ingrédients en salant les tomates et le concombre.

Recouvrez de la seconde moitié de pain.

Emballer le sandwich dans du papier aluminium. L'ensemble des saveurs va se mélanger jusqu'au moment du repas.

O.C. : Enfin, quel est votre ustensile de cuisine préféré, l'incontournable que vous amèneriez sur une île déserte ?

V.F. : Mes 2 couteaux que j'affectionne particulièrement : un couteau éminceur et un couteau d'office monobloc. Je sais qu'ils me serviront à vie. Et sur une île déserte, ça pourrait vraiment être utile !