

Truffe en bataille : France versus Belgique, le nouveau défi lancé sur les réseaux sociaux

Publié le 17 janvier 2014

Dans l'air du temps et des télé-réalités culinaires, les blogueurs spécialisés ont la côte. Ils mitonnent des petits plats au fond de leur cuisine à partir de mets du terroir, dénichés auprès de leurs producteurs préférés. Ils ont un public et une audience sur leur blog. Ils proposent une cuisine autrement créative et inventive. Traits de génie, passion mêlée - des chefs s'en inspireraient pour imaginer leurs propres recettes...



Mises en bouche autour de l'huile d'olive de l'Avent, de la truffe et du safran. Photo et recette : www.une-table-a-uzes.fr

Une passion culinaire en somme dont le week-end de la Truffe se saisit pour lancer le premier défi "Truffe en bataille" afin de créer des nouvelles recettes autour de la truffe. Des blogueurs culinaires triés sur le volet pour leur renommée et leur talent s'affronteront dès le 20 décembre sur leurs blog respectif. Le challenge se jouera entre les belges et les français pour être encore plus original. Des prouesses techniques à ne pas rater et des papilles à faire saliver.

Connaissez-vous les recettes des blogueurs culinaires sur la toile ? A travers un blog dédié, sorte de journal intime, elles sont des mines de bons plans, mélange d'humeurs et de saveurs. Certains chefs en useraient même pour élaborer de nouvelle carte sur leurs tables... Bref, les blogueurs culinaires ont la côte. Ils sont une source intarissable de bonnes idées pour cuisiner. Au détour de leurs recettes partagées se dévoilent un territoire, un terroir - permettant de découvrir les secrets d'une région entière.

Sur Uzès, les organisateurs de la manifestation ont à cœur d'accompagner le patrimoine culinaire. Deux personnes ont orienté la commission truffe de l'office de tourisme pour le **week-end de la truffe du 19 janvier** à la recherche de nouveauté. Cette année, Eve et Mary apporteront leur expertise sur l'animation du dimanche 19 janvier après-midi.



<https://www.uzes.fr/actualites/truffe-en-bataille-france-versus-belgique-le-nouveau-defi-lance-sur-les-reseaux-sociaux>

Elles proposeront **un défi culinaire inédit autour de la création d'une recette originale mettant en avant la truffe noire du pays d'Uzès**. A partir du 20 décembre, les blogueurs sélectionnés se lanceront dans la compétition sur leur blog et réseaux sociaux respectifs. **Eve Tavernier**, blogueuse culinaire depuis un an, sur Uzès, anime "Devine qui vient dîner à la maison", sur www.une-table-a-uzes.fr et **Mary Doyelle**, chambre d'hôtes de St Quentin-la-Poterie ont intégralement imaginé l'événement, "Truffe en bataille".

Tout se jouera sur la toile, par blog interposé et en direct d'Uzès le jour j. Le président du syndicat des trufficulteurs du Gard, Louis Teulle, membre organisateur de l'événement sur la truffe est enchanté de cette initiative qui insuffle l'innovation recherchée depuis des années sur le célèbre marché truffier.

Ainsi, les organisateurs ont réuni 6 blogueurs culinaires de renom français et belges (voir encadré). Ils proposent un panier imposé, composé de produits du terroir d'ici dans le règlement de la compétition. Les producteurs de la région associés, enthousiastes et déterminés ont tous répondu prêts pour ce rendez-vous.

Pour cette édition, l'oeuf a été choisi comme élément principal. Les blogueurs exécuteront leur recette sous chapiteau, place aux Herbes, le dimanche 19 janvier 2013 après-midi, devant le public et un jury composé de professionnels de la cuisine, de la truffe, et de personnalités civiles. Ils relayeront l'événement le plus largement possible sur leurs blogs et via les réseaux sociaux afin de faire rayonner Uzès, capitale historique de la truffe en Languedoc Roussillon.

"Il s'agit d'une démarche novatrice, encore jamais proposée sur une fête de la Truffe qui s'inscrit dans l'air du temps. Uzès innove, tournée résolument vers l'avenir, et saisit là une occasion unique de démocratiser l'image de la truffe, d'en faire un produit accessible et facile à cuisiner par des amateurs, et d'aller à la rencontre de nouveaux consommateurs." précise les organisateurs. Une initiative qui mérite d'être saluée et suivie à partir du 20 décembre sur la toile et le 19 janvier 2013 sur la place aux herbes à Uzès !



Tweet de Jehan Delbruyere, Le verre et l'assiette du 24/11/13

Les blogueurs culinaires jouent aujourd'hui un rôle prépondérant, et de plus en plus important dans le monde de la cuisine et de la gastronomie car ils apportent une vraie valeur ajoutée à la profession : bouillonnants d'idées, à l'affût des tendances et des évolutions.

Ils sont observés avec beaucoup d'intérêt par les chefs, qui reconnaissent leur créativité. Ils s'inscrivent aussi dans le paysage de la critique gastronomique par les comptes-rendus qu'ils publient à l'occasion des repas au restaurant. Enfin, et surtout, la proximité avec leurs lecteurs et les gens qui les suivent via les réseaux sociaux, où tout se joue actuellement, fait d'eux des acteurs incontournables capables de mobiliser un public très large géographiquement, et en même temps ciblé puisqu'il est motivé par un intérêt commun : la cuisine et la gastronomie, le bien manger, les beaux produits.




Les six blogueurs sélectionnés pour relever le défi sur Uzès

Côté belge

Jehan Delbruyere, Le verre et l'assiette. leverrelassiette.wordpress.com

Isabelle Beckers, Pourquoi pas ? www.pourquoi-pas-isa.blogspot.fr

Emmanuelle Chevet, Melle Banane's Cuisine. www.melbananecuisine.over-blog.com 

Côté français

Claude Hitzel, Mamina, et si c'était bon. www.mamina.fr ↗

Marie-Laure Bellec, Ca sent beau dans la cuisine.

www.casentbeau.canalblog.com ↗

Cédric Maynadié, Coquillettes et crustacés, il était une fois une recette

www.coquillettesetcrustaces.com ↗



VILLES
& PAYS
D'ART &
D'HISTO
IRE

MAIRIE D'UZÈS

adresse postale : BP 71103 - 30701 Uzès cedex

Deux entrées possibles :

1, place du Duché

1, place Albert 1er

30700 Uzès

Tél. : 04 66 03 48 48

HORAIRE:

Lun - Jeu : 8h > 12h, 13h30 > 16h45

Ven : 8h > 12h, 13h30 > 16h15

1er et 3e Sam : 8h > 12h (Etat civil)