



« La cuisine, c'est de la créativité »

### **BLEU COMBAVA**

Bleu Combava. C'est le nom que porte le blog de Cécile. « Bleu » en souvenir de sa Provence et combava, « pour rendre hommage à ce petit agrume péi dont elle a découvert le goût inoubliable », explique Cécile. C'est l'année dernière que lui vient l'idée de créer son blog culinaire, motivée par le désir de compiler ses

## En cuisine, il faut oser le mélange des saveurs pour réveiller les papilles. »

recettes, sauvegarder ses notes, un peu comme un carnet de voyage. « J'ai été très surprise lorsque j'ai eu mon premier commentaire. Pas un commentaire d'une de mes amies, mais d'un internaute. Ça surprend toujours d'ailleurs. Ingrid, (ndlr des Voyages de Gridelle) et Patricia (ndlr du blog Karibo Sakafo), sont mes marraines. Elles ont été les premières à m'encourager », se souvient cette assistante sociale.

Passionnée de cuisine depuis toujours, son premier pas dans la foodosphère a été mémorable. « J'ai toujours aimé cuisiner. Quand je retrouve mes parents en métropole ainsi que mes frères et sœurs, c'est dans la cuisine que nous aimons passer du temps pour concocter de bons petits plats. Néanmoins, sans avoir bénéficié de formation professionnelle, je ne me sentais pas légitime à exposer sur la toile mes recettes et puis ça faisait tellement popote », confie Cécile qui s'est très rapidement ravivée. Après avoir découvert les recettes de Christian Antou via Goutanou, elle découvre les produits locaux, les saveurs métissées de notre

île. Cela fait onze ans « que je suis à La Réunion, j'ai envie de dire que la cuisine réunionnaise m'a adoptée. »

### **Inventer ses plats**

Sucrée ou salée, ce qui lui plaît dans la cuisine, ce n'est pas de recopier la recette, mais de la revisiter ou d'en créer d'autres. La blogosphère est une mine de créativité, les recettes évoluent au fur et à mesure que les gens s'en s'inspirent. Chacun y mettant son petit grain de sel, adaptant le plat à sa sauce. Chaque blogueuse est en quête de défi culinaire, de nouvelles saveurs et de mariages insolites. « Je suis pour mettre du piment dans le chocolat ! Dans ma cuisine on retrouve des influences asiatiques, indiennes, méditerranéennes... Une cuisine métissée qui fait la part belle aux produits locaux », lance la blogueuse enjouée. Depuis la création de Bleu Combava, 48 000 visiteurs ont jeté un œil sur ses recettes qu'elle publie au rythme de trois par semaine. « Lorsque je cuisine, j'oublie tout, C'est un véritable plaisir. »

<http://bleu.combava.over-blog.com>

« Fusion des saveurs »

### **KALOU & COOK**

A 35 ans, Nathy D'Eurveilher décide d'abandonner le milieu de la communication et du marketing pour partager sa cuisine.

En 2012, elle crée son blog qu'elle baptise Kalou & Cook. Kalou pour le traditionnel kalou-pilé qui broie les épices et qui signifie également « chéri » en créole, et « Cook » pour sa cuisine cosmopolite.

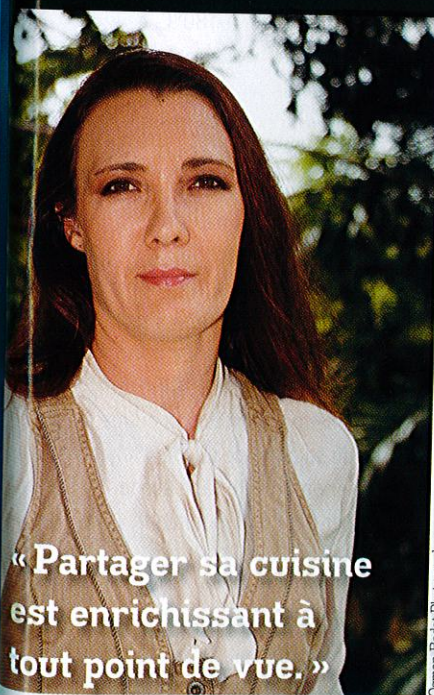
Très rapidement, Kalou & Cook grandit en notoriété. En seulement deux ans, 10 600 abonnés suivent assidûment les billets culinaires postés par Nathy.

Sa cuisine est inspirée par ses nombreux voyages à travers le monde,

fusion des saveurs et des produits locaux. Kalou & Cook s'inscrit dans une démarche globale de partage, de transmission de recettes familiales et conviviales. Une vitrine virtuelle qui valorise le savoir-faire réunionnais : productions, élevages, agriculture bio ou raisonnée... La Sainte-Andréenne privilégie les produits locaux et de saison pour l'élaboration de ses petits plats gourmands. Son blog foisonne d'astuces, de tours de main pour réussir ses recettes.

[www.kalou-and-cook.com](http://www.kalou-and-cook.com)

Facebook : [kalouandcook](https://www.facebook.com/kalouandcook)



Osman Bacdat Photographie

« Partager sa cuisine est enrichissant à tout point de vue. »