



DECOUVRIR LA CUISINE NUMERIQUE



Plongez dans le monde de la cuisine numérique ! Auparavant il n'y avait que les livres de recettes, de nos jours le numérique a révolutionné la cuisine et a développé de nouveaux modes de consommation. Des applications de recettes interactives aux services de livraison en ligne, explorez les façons dont le numérique peut enrichir votre expérience culinaire. Des tutoriels de cuisine en ligne aux conseils nutritionnels, laissez-vous inspirer pour des repas savoureux et équilibrés.

Les sites de vérification d'informations

Pour vous permettre de mettre en pratique le contenu de cette fiche en matière d'information en ligne, voici quelques défis stimulants que vous pouvez relever :

- Trouvez un article de presse sur un sujet qui vous intéresse et évaluez sa fiabilité.
- Comparez deux sources d'information différentes qui traitent du même sujet.

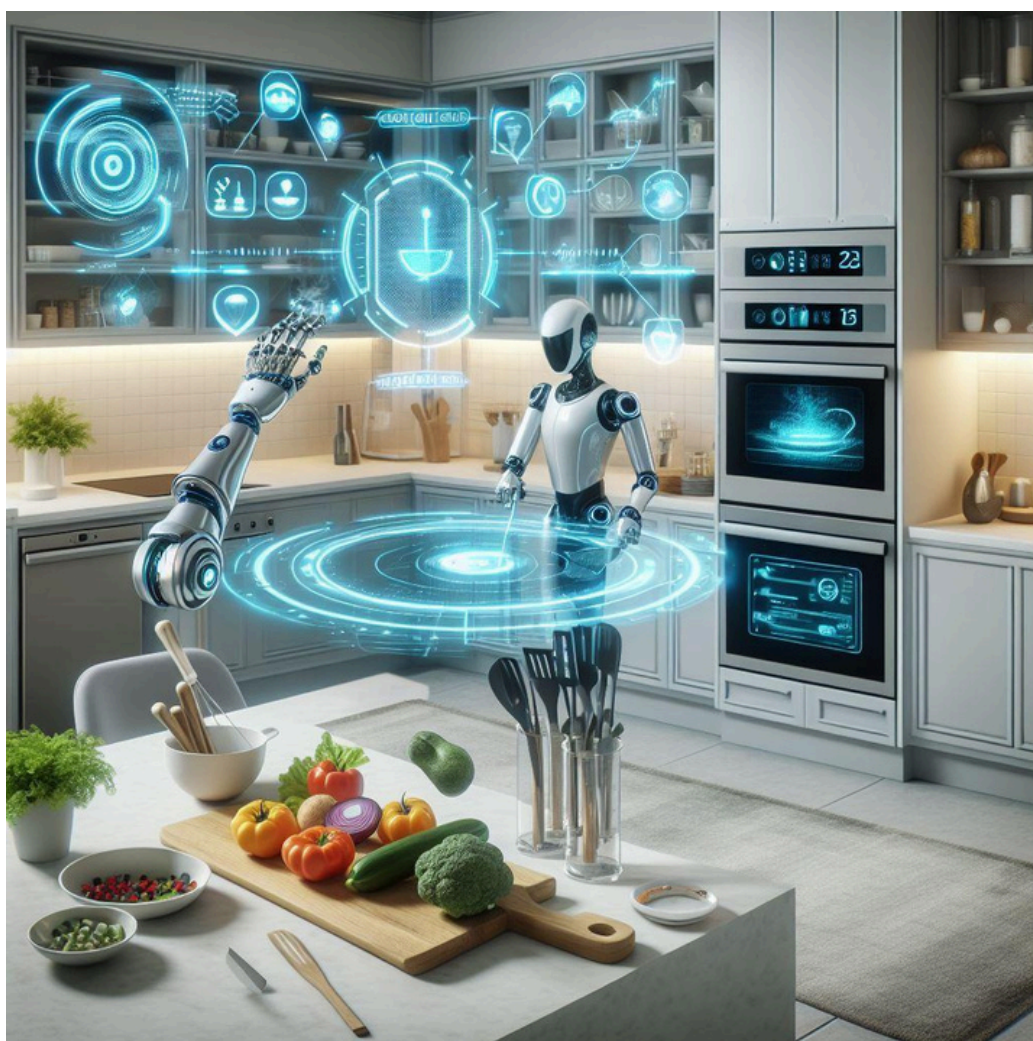


Image générée grâce à l'Intelligence artificielle à qui nous avons demandé d'illustrer la cuisine numérique



DECOUVRIR LA CUISINE NUMERIQUE



Plongez dans le monde de la cuisine numérique ! Auparavant il n'y avait que les livres de recettes, de nos jours le numérique a révolutionné la cuisine et a développé de nouveaux modes de consommation. Des applications de recettes interactives aux services de livraison en ligne, explorez les façons dont le numérique peut enrichir votre expérience culinaire. Des tutoriels de cuisine en ligne aux conseils nutritionnels, laissez-vous inspirer pour des repas savoureux et équilibrés.

Les recettes de cuisine en ligne

Ce sont les nouveaux livres de recettes interactifs ! Le web regorge de sites collaboratifs mettant en avant la cuisine. La plupart de ces sites proposent de suivre des recettes étapes par étapes, de trouver des recettes par rapport à plusieurs critères : liste d'ingrédients, budget, niveau de difficultés, pays de la recette et j'en passe...

Ces sites web sont collaboratifs et tous les internautes sont de potentiels contributeurs. Vous pouvez consulter des recettes mais par la même occasion partager les vôtres avec la communauté. Vous pouvez partager votre expérience, commenter une recette comme d'autres internautes commenteront vos recettes, donnez des notes à des recettes...

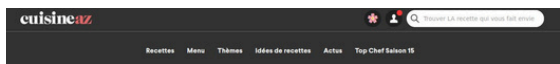
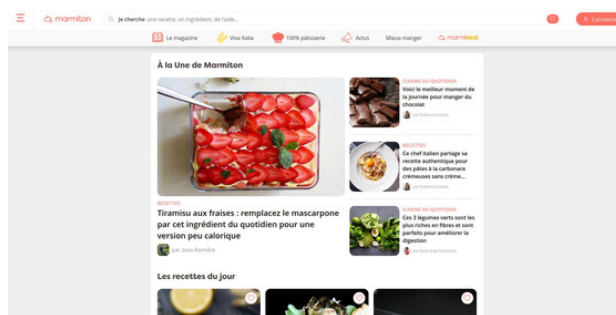
Sur la plupart de ces sites recettes en ligne, nous trouvons à la fois des recettes de type texte souvent illustrées de photos et de vidéos. Les vidéos de recettes sont souvent très aimées.

Nous partageons avec vous une liste de nos sites favoris et aussi les plus populaires :

Marmiton

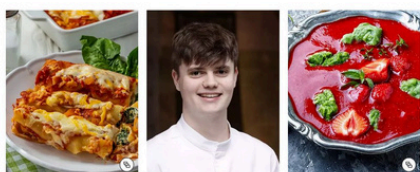
C'est le site le plus célèbre et le plus visité en matière de recettes de cuisine. C'est aussi l'un des premiers à avoir vu le jour. Il contient plus de 76 000 recettes en tout genre. Plus que des recettes, vous trouverez aussi des milliers d'articles pratiques, de découverte, de tendance toujours autour de la cuisine. A vos fourneaux donc !

Lien : <https://www.marmiton.org/>



Des recettes et des actus culinaires

Plus de 90 000 recettes faciles et rapides pour vous inspirer en cuisine.



100 idées de recettes pour le printemps

Top Chef 2024 - Arnaud Munster : cette préparation trop "lactée" a causé son élimination

100 idées de recettes de fraises pour le printemps

Cuisineaz

Également un mastodonte en termes de site web spécialisé dans les recettes de cuisine. Dans la même veine que Marmiton, vous y trouverez des dizaines de milliers de recettes, des dossiers spéciaux, des dossiers spéciaux par thématiques...

Lien : <https://www.cuisineaz.com/>



DECOUVRIR LA CUISINE NUMERIQUE

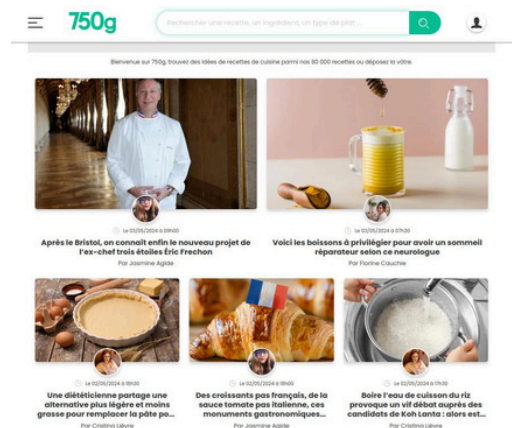


Plongez dans le monde de la cuisine numérique ! Auparavant il n'y avait que les livres de recettes, de nos jours le numérique a révolutionné la cuisine et a développé de nouveaux modes de consommation. Des applications de recettes interactives aux services de livraison en ligne, explorez les façons dont le numérique peut enrichir votre expérience culinaire. Des tutoriels de cuisine en ligne aux conseils nutritionnels, laissez-vous inspirer pour des repas savoureux et équilibrés.

750g

Plus de 80 000 recettes, conseils, dossiers spéciaux sur la nutrition. Un très bon site également ! Comme la plupart des sites du genre, un moteur de recherche central permet de rechercher des recettes par noms, ingrédients ou type de plat (veggie, sans gluten...)

Lien : <https://www.750g.com/>



Les recettes livrées à domicile

A côté des sites qui répertorient toutes ces recettes, des entreprises arrivent à tirer leur épingle du jeu en proposant des concepts plutôt originaux comme "QUITOQUE".

Le concept est simple ! Vous mettez dans votre panier les recettes qui vous intéressent en indiquant pour combien de personnes vous souhaitez cuisiner, vous réglez l'addition et vous recevrez chez vous tous les ingrédients nécessaires pour réaliser les recettes sélectionnées



Le site propose même des abonnements pour découvrir encore plus de recettes !

Lien : <https://www.quitoque.fr>

1
JE PERSONNALISE MON PANIER

Je choisis les recettes qui me plaisent (de 2 à 9), pour le nombre de personnes à régaler (de 2 à 6).

Parmi 40 nouvelles recettes chaque semaine.

2
JE REÇOIS MON PANIER CHEZ MOI

Composé de produits frais de saison et de fiches-recettes, le tout livré partout en France !

Tout y est : même les épices et les aromates.

3
JE CUISINE DE BONS PETITS PLATS

A l'aide de fiches-recettes faciles et détaillées. Le chef, c'est moi !

En moins de 30 minutes.

4
JE GÈRE MON ABONNEMENT À MON RYTHME

Livraison partout en France, recevez votre panier de produits frais et de saison.

Je me fais livrer chaque semaine ou seulement de temps en temps.



DECOUVRIR LA CUISINE NUMERIQUE



Plongez dans le monde de la cuisine numérique ! Auparavant il n'y avait que les livres de recettes, de nos jours le numérique a révolutionné la cuisine et a développé de nouveaux modes de consommation. Des applications de recettes interactives aux services de livraison en ligne, explorez les façons dont le numérique peut enrichir votre expérience culinaire. Des tutoriels de cuisine en ligne aux conseils nutritionnels, laissez-vous inspirer pour des repas savoureux et équilibrés.

Le Food Porn & les influenceurs

Il y a plusieurs années, en 2011, Food Reporter a lancé la mode du « food porn » en France, cette tendance à photographier ce que l'on a dans notre assiette pour le partager au plus de monde possible. Le phénomène s'est amplifié avec l'arrivée des réseaux sociaux et plus particulièrement Instagram, mais aussi Youtube et Tiktok.

On vous propose de découvrir une sélection des influenceurs cuisine les plus suivis :



FastGoodCuisine®

@FastGoodCuisine - 5,31 M d'abonnés - 793 vidéos
Abonne-toi, tu vas te régaler! >
[instagram.com/fastgoodcuisine](https://www.instagram.com/fastgoodcuisine) et 3 autres liens

S'abonner

FastGoodCuisine est la chaîne Youtube numéro en France traitant de la cuisine avec plus de 5 millions d'abonnés. Elle est animée par Charles Gilles-Compagnon. Il y partage des tas de recettes inspirées par la junk food (burgers, poulet frit, pancake...)

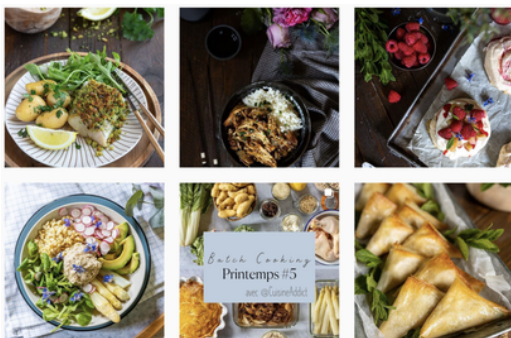
Youtube : <https://www.youtube.com/user/FastGoodCuisine>

Instagram : <https://www.instagram.com/fastgoodcuisine>

Hervé Cuisine est l'un de nos influenceurs favoris. C'est l'un des premiers influenceurs vidéos cuisine. Hervé est un passionné de cuisine qui d'années en années est devenu une référence dans le domaine. A ses débuts, Hervé ne faisait que des vidéos mais, aujourd'hui, on retrouve aussi des recettes sous formes de petites fiches très pratiques. A découvrir sans aucun doute !

Youtube : <https://www.youtube.com/user/hervecuisine>

Site : <https://www.hervecuisine.com>



Il y en a des moins connus mais qui sont en devenir ! Voici une sélection de ceux et celles que nous suivons ces derniers temps sur le réseau Instagram comme **Sandra Thomann (Cuisine Addict** sur les réseaux) qui partage sur Instagram des recettes petits budgets, de saisons et équilibrées. Elle est également l'autrice de plusieurs livres !
Instagram : <https://www.instagram.com/cuisineaddict/>
Site web : <https://cuisine-addict.com/>

C'est aussi le travail des influenceurs de mettre en avant des produits ou encore de promouvoir des restaurants, des salons de thé, des marques de produits etc. Des tas d'influenceurs vont dans leurs photos ou vidéos mettre en avant certaines marques de casseroles, de robots à pâtisserie et j'en passe... Des communautés de passionnés se créent, des influenceurs en ont même fait leur métier.



DECOUVRIR LA CUISINE NUMERIQUE



Plongez dans le monde de la cuisine numérique ! Auparavant il n'y avait que les livres de recettes, de nos jours le numérique a révolutionné la cuisine et a développé de nouveaux modes de consommation. Des applications de recettes interactives aux services de livraison en ligne, explorez les façons dont le numérique peut enrichir votre expérience culinaire. Des tutoriels de cuisine en ligne aux conseils nutritionnels, laissez-vous inspirer pour des repas savoureux et équilibrés.

Consommer avec le numérique : de nouvelles habitudes

Le numérique est devenu un outil incontournable et a beaucoup bousculé nos habitudes dans le monde de la cuisine et notre consommation. Il a apporté de très bonnes choses mais également son lot de transformations que l'on peut considérer comme mauvaises (exemple : les livraisons à vélo qui ont créé un monde de livreurs précaires...)

• **Commander de son canapé**

Depuis l'apparition des applications associées à Internet, un nouveau monde de consommation s'est créé, la livraison à domicile. Nous pouvons tout se faire livrer, à tous les prix et souvent très rapidement... et la cuisine n'y échappe pas.

Des acteurs tels que **Deliveroo** et **Uber Eat** ont complètement changé le paysage de livraison de plats à domicile.

• **Donnez vos avis**

Sur Internet, tout se note, tout se critique et tout se compare. Vous pouvez lire les avis des clients précédents : se sont-ils régalés ? Ont-ils été bien accueillis ? Attention tout de même, souvent on commente quand on a eu une mauvaise expérience, alors, si vous avez aimé, soutenez le lieu en laissant un bon commentaire !

• **L'actualité de nos restaurants préférés**

Plus besoin de se déplacer pour aller voir le menu affiché sur la porte ou encore savoir si le restaurant est ouvert ou non. Aujourd'hui l'actualité du lieu se trouve sur son site internet, et certains lieux permettent aussi de réserver une table directement sur Internet !

• **Evitez le gaspillage avec Too Good to Go**

Principalement disponible dans les villes, le service permet de récupérer auprès des professionnels de la restauration (resto, boulangerie, salon de thé, etc...) les invendus de la journée ! On réserve sur l'application un "invendu", on le paie à un prix très inférieur au prix initial et on le récupère en fin de journée.

Attention, vu qu'il s'agit d'invendus, vous ne savez pas ce que vous aurez dans votre sac. Par exemple, si vous récupérez des donuts, vous n'aurez pas forcément celui que vous préférez. Bref, le concept fait fureur !

• **Frico Magic**

L'application permet d'éviter le gaspillage alimentaire de façon très simple ! Vous entrez les ingrédients qu'il reste dans votre frigo et l'application vous affiche des recettes simples à faire avec.

• **Connaître la composition de nos aliments avec YUKA**

Lorsque nous faisons les courses, nous nous posons toujours la question de ce que contient le produit. YUKA permet de connaître la composition exacte de ces derniers, des informations nutritionnelles simples et nous avertit s'ils contiennent des additifs potentiellement dangereux ou dangereux.



DECOUVRIR LA CUISINE NUMERIQUE



Plongez dans le monde de la cuisine numérique ! Auparavant il n'y avait que les livres de recettes, de nos jours le numérique a révolutionné la cuisine et a développé de nouveaux modes de consommation. Des applications de recettes interactives aux services de livraison en ligne, explorez les façons dont le numérique peut enrichir votre expérience culinaire. Des tutoriels de cuisine en ligne aux conseils nutritionnels, laissez-vous inspirer pour des repas savoureux et équilibrés.

La dernière tendance : utiliser l'Intelligence Artificielle pour trouver une recette

Oh la la, je vous vois déjà venir ! L'intelligence artificielle c'est dangereux, ça va remplacer l'homme... ». A vrai dire, voyez ça comme un outil parmi tant d'autres. Que vous cherchiez une recette de cuisine sur un moteur de recherche ou sur un IA (Intelligence Artificielle) c'est la même chose.

Nous avons essayé à plusieurs reprises de demander à ChatGPT ou plus récemment à CoPilot de nous trouver des recettes de cuisine et les résultats ont été très bons !

Si ça vous dit de tester ça rapidement vous pouvez essayer : <https://talkai.info/fr/chat/>

Il vous suffit de saisir un "prompt", une description de ce que vous voulez comme par exemple : "une recette avec des raisins et des abricots avec une viande, une recette plutôt économique..." Et voici le résultat que l'on obtient :

The screenshot shows the TalkAI chat interface. On the left, there's a sidebar with a 'TalkAI' logo, a menu icon, and buttons for 'Nouveau chat' and 'Nouveau chat #2'. Below that are social media sharing icons (Facebook, Email, X, WhatsApp, LinkedIn, Pinterest) and a '20.9k Shares' indicator. At the bottom of the sidebar are buttons for 'Acheter Premium' and a language selector set to 'Français'. The main chat area shows a conversation with 'ChatGPT'. The user's prompt is: 'une recette avec des raisins et des abricots avec une viande, une recette plutôt économique'. ChatGPT's response includes a list of ingredients and instructions. The ingredients are: 500g de viande de porc coupée en cubes, 1 oignon émincé, 2 gousses d'ail hachées, 200g de raisins secs, 200g d'abricots secs, 1 cuillère à soupe de curry en poudre, 1 cuillère à café de cumin en poudre, Sel et poivre, Huile d'olive, and 500ml d'eau. The instructions are: 1. Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une grande casserole et y faire revenir l'oignon et l'ail pendant quelques minutes. 2. Ajouter les cubes de viande et les faire dorer de tous les côtés. 3. Saupoudrer de curry, de cumin, de sel et de poivre. Bien mélanger. 4. Ajouter les raisins secs, les abricots secs et l'eau. Laisser mijoter à feu doux pendant environ 1 heure, en remuant de temps en temps. 5. Servir chaud avec du riz basmati ou des pommes de terre. The response concludes with: 'Cette recette délicieuse et économique plaira à toute la famille !'. At the bottom, the user asks: 'quelle est le nom de cette recette ?'.