

Castres

CUISINE Son blog culinaire rend hommage à ses grands-mères

Yannick Rolland a mis sa compétence professionnelle, l'informatique, au service de sa passion, la cuisine, pour créer et animer un blog dédié aux gourmets et aux gourmands.

Yannick Rolland, 26 ans, aurait pu être cuisinier. Il aurait dû être cuisinier. C'était du tout cuit... ou presque! Son destin était tout tracé avant que les nouvelles technologies ne s'en mêlent. Et que les ordinateurs ne prennent la place des casseroles...

En effet, détourné de sa passion première à l'adolescence, il a alors choisi la voie de l'informatique pour en faire son métier en devenant technicien.

Sans pour autant désertier les fourneaux, lui qui, depuis qu'il était tout petit, a fréquenté les cuisines de ses grands-mères, et continue d'entretenir la flamme chaque week-end.

Il vient de décliner son goût pour la cuisine et la gastronomie en ouvrant un blog/site culinaire (www.delicimo.fr) dans lequel il «partage recettes et inspirations».

«J'ai été très influencé par mes deux grands-mères, Irène et Bernadette. Une pour le sucré et les desserts, l'autre pour le salé. Le mercredi c'était avec celle de Castres, le dimanche à Brassac avec l'autre, lors du traditionnel repas familial.»

L'héritage d'un art de vivre

Yannick Rolland parle d'une véritable transmission qui s'est initiée dès l'âge de cinq ans.

Au-delà de la cuisine, c'est même un art de vivre dont il a hérité : «A Brassac, il y avait la chasse, la pêche, les légumes du jardin. Et des bons plats qui tenaient au ventre, le cassoulet, le chou farci, le frésinat et tout ce qui tourne autour du cochon.»

A travers son blog, c'est ce que veut perpétuer Yannick Rolland : «je veux rendre hommage à mes grands-mère et partager mes recettes. Je veux aussi promouvoir mes racines, les produits locaux et nos spécialités d'ici (voir la recette de la sanquette!).»

En quelques mois, le site a attiré les visiteurs tout comme sa page Facebook qui grossit d'une vingtaine d'amis chaque semaine.

Deux à trois recettes nouvelles, testées



Yannick Rolland avec sa mamie Bernadette. KB

auparavant (notamment les gâteaux qui sont dégustés au sein de son entreprise sur Toulouse par ses collègues), sont publiées chaque semaine qui s'intègrent dans les différentes rubriques: salé, sucré, recettes de base (de la mayonnaise à la pâte à pizza, brisée...)

Ambitieux pour son blog, Yannick Rolland, qui prend déjà soin de publier des photos suggestives, va se mettre à la vidéo pour augmenter encore plus le

nombre de vues: «C'est indispensable pour un site culinaire, pour que ça fonctionne.»

«J'ai déjà quelques partenaires mais ce n'est pas assez pour moi et je veux évoluer et pourquoi pas en vivre un jour même si le chemin sera long. Mais j'ai encore plein d'idées dans la tête» conclut Yannick Rolland.

KARIM BENOUDA

[Le Journal d'Ici - Octobre 2016](#)
(Cliquez sur la photo pour agrandir)

LA DÉPÊCHE

DU MIDI

TARN CASTRES

MERCREDI 26 OCTOBRE 2016

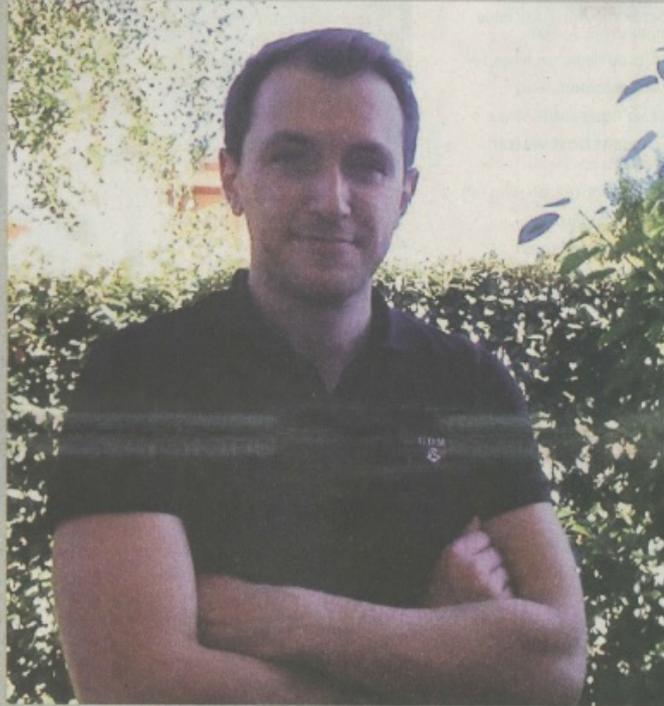
Agence de Castres, tél : 05 63 51 42 10 • redaction81@ladepeche.fr

CASTRES

Un blog de cuisine très castrais

Le jeune Castrais Yannick Rolland, informaticien par ailleurs, s'exprime depuis un an sur son blog culinaire Dedicimo. Il s'inspire des recettes que lui ont enseignées ses deux grands-mères. Un site qui reçoit déjà une centaine de visiteurs tous les jours.

• page 18



Yannick Rolland s'inspire des recettes de ses grands-mères. / Photo DDM, DR

Delicimo, le blog de cuisine inspiré par le savoir-faire de ses grands-mères

l'essentiel

Le jeune Castrais Yannick Rolland alimente très régulièrement son blog de cuisine Delicimo. Inspiré par les bonnes recettes de ses grands-mères, il navigue entre traditions et modernité. Un an d'histoire et déjà une notoriété qui grimpe.



Yannick Rolland, ici aux côtés de l'une de ses deux grands-mères qui l'inspirent beaucoup pour ses recettes.

Avec une bonne centaine de visiteurs uniques par jour, le blog Delicimo crée et alimenté par le jeune Castrais Yannick Rolland tente de se faire une place et une notoriété dans la multitude de sites Internet dédiés à la cuisine et la pâtisserie. A 26 ans, ce technicien dans l'informatique vit à Toulouse la semaine et vient ici passer son week-end: «Depuis tout petit je me passionne pour la cuisine. J'ai ouvert mon blog il y a un an environ. En fait, je suis influencé par les origines de mes deux grands-mères. Celle de Castres m'apporte plutôt la tendance sucrée, l'utilisation des fruits, des clafoutis... etc. Ma mamie de Brassac m'apporte davantage l'utilisation des produits très terroir, la pêche, les champignons. Le côté typique de notre gastronomie.»

Yannick Rolland ne cache pas qu'il a bien failli devenir cuisinier mais l'apparition du tout numérique l'a conduit vers une carrière informatique. La cuisine, ce sera donc sa passion d'amateur. Avec sa copine Cécile, il partage aussi un intérêt certain pour la photographie. Chaque semaine, il prépare donc deux ou trois recettes qui sont mises en images, testées bien sûr en famille avant d'être

mises en ligne sur : www.delicimo.fr

Le cuisinier y dépose des recettes plutôt faciles à réaliser et bien commentées. En principe, la livraison hebdomadaire comprend une recette sucrée, une salée et une base de cuisine.

La prochaine étape, sera bien sûr l'introduction de la vidéo mais pour cela, Yannick a besoin d'équiper une nouvelle cuisine ce qui est en projet d'ailleurs.

En attendant ces évolutions, le blog est déjà très digeste, facile à consulter et suffisamment dépouillé pour ne pas saturer le lecteur.

Delicimo propose en sus quelques petits compléments tels

que des produits que Yannick Rolland aime bien mettre en avant, des partenaires aussi, quelques bonnes adresses et des « blogs amis ».

Aussi technicien soit-il, le blogueur n'oublie pas la clef de voûte de son travail de passionné: «La base de la cuisine, c'est d'abord le partage, faire plaisir aux autres. Quand je pars en tournée professionnelle, pour dépanner les clients de l'entreprise pour laquelle je travaille, j'aime bien apporter quelques-unes de mes préparations pour faire goûter, pour partager.»

Un bel élan gourmand à consulter, sans modération.

Jean-Marc Gullbert

repères

100

VISITEURS PAR JOUR > blog.

Il ne figure pas encore parmi les champions de sa catégorie mais c'est déjà beaucoup: Delicimo décompte actuellement 100 visiteurs uniques par jour.

«La base de la cuisine, c'est d'abord le partage et faire plaisir aux autres. Je tiens cela de mes grands-mères.»

Yannick Rolland, blogueur du site Delicimo.

L'ESSENTIEL EST DANS LE JARDIN

C'est du côté de Tourneville à la sortie de Castres vers Brassac que le blogueur s'en retourne tous les week ends après une semaine de travail en région toulousaine. C'est là que vivent ses parents. Et c'est aussi là qu'il entretient son jardin potager: «C'est le complément indispensable à la passion de la cuisine. Ma première source d'approvisionnement, c'est mon jardin. Je cultive sur une surface de 200 m² environ. J'ai même une serre. Le fait pousser vraiment de tout, tomates, aubergines, poireaux, fraises, ail, persil... etc. Tout ce dont j'ai besoin et qu'il est possible de cultiver, je le fais moi-même.»

Ceci dit, Yannick Rolland a aussi ses préférences côté culinaire qu'il nous livre volontiers:

Côté salé, il adore la sanquette, mais aussi le poulet au curry. Yannick aime bien préparer et déguster de façon plus générale le cochon, le lapin et les gibiers.

Côté sucré, pas d'hésitation pour le blogueur, ce sont les macarons qu'ils préfère. Mais sans oublier bien sûr le clafoutis de mamie avec des cerises bien sûr.

[La Dépêche du Midi - Octobre 2016 - En UNE + Article](#)

(Cliquez sur la photo pour agrandir ou retrouver l'article en ligne [en cliquant ici](#) ! ☐)



Cuisinons les légumes

miam...

ACCUEIL RECETTES NEWSLETTER VIDÉOS RECUP (ou GRATIN) CONTACT

Format de blog

Recettes de poireau : les inspirations des blogs

Article publié le 12/11/2014 à 10h00

Une recette bien-surprenante, cette salade de poireaux et de...
... à la... proposée par le blog... C'est tout...
simple à réaliser. Il suffit de suivre les instructions, et...
plus, ajouter quelques touches personnelles. Le poireau cuit...
dans une... il faut y penser ! se fait est que le résultat...
est bien appétissant et qu'il ne manque à pas d'honneur la...
mille ou les mille.



[Le Site "Cuisinons les Légumes" parle de la recette : Salade de Poireaux](#)
(Cliquez sur [le lien ici](#) pour découvrir l'article et plus de recettes !)