

Salomé Jeko remporte le prix «Coup de cœur du Luxemburger Wort» lors des Blog Awards

Cookerei.com – une passion culinaire

300 recettes, plus de 500.000 visiteurs et quelque 600 abonnés à sa newsletter

PAR JESSICA HEITZ (TEXTE) ET
PIERRE MATGÉ (PHOTOS)

En 2013, Salomé Jeko lance son blog de cuisine «cookerei.com». Quatre ans plus tard, le jury des Kachen Blog Awards lui décerne un Award dans la catégorie «coup de cœur du Luxemburger Wort».

«J'ai toujours aimé cuisiner et concocter des petits plats pour mes proches. Avec l'émergence des réseaux sociaux, j'ai posté quelques photos de mes réalisations sur Facebook et lorsque j'ai constaté que de plus en plus de mes amis m'envoyaient des messages pour me demander mes recettes, j'ai décidé d'ouvrir un blog. J'aime écrire, c'est d'ailleurs mon métier, et je suis quelqu'un d'assez créatif, donc ce format me plaisait bien. C'est comme ça que j'ai commencé à partager mes idées de recettes et à raconter également mes voyages culinaires», explique la blogueuse, Française installée depuis cinq ans au Luxembourg.

Pourquoi Cookerei?

«Je voulais un nom multilingue, à l'image du Luxembourg. Je suis partie de cook (cuisiner en anglais) auquel j'ai ajouté le suffixe -erei, assez courant dans les dialectes de la région, je traduirais ça en français par cuisinerie, bref de la cuisine mais qui ne se prend pas trop au sérieux.»

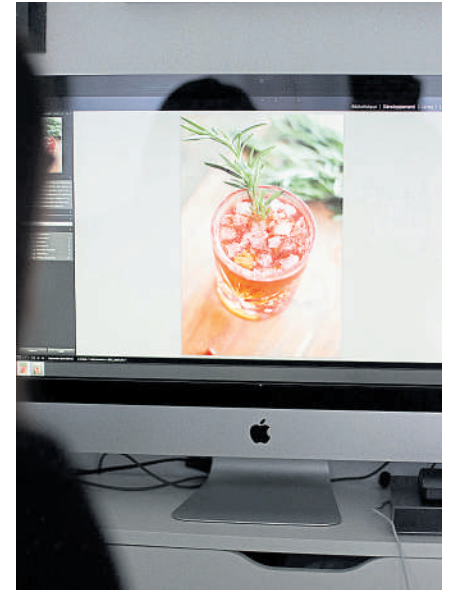
Comptabilisant depuis sa création 300 recettes, plus de 500.000 visiteurs et quelque 600 abonnés à sa newsletter, le blog Cookerei a gagné en notoriété... Au point de devenir une sorte de second métier pour Salomé, qui travaille déjà en tant que rédactrice-community manager dans une



«J'ai toujours aimé cuisiner et concocter des petits plats pour mes proches.»



«J'essaie de me réserver quelques créneaux dédiés au blog.»



La blogueuse retravaille ses photos avant de les mettre en ligne.

agence de communication luxembourgeoise et écrit comme journaliste freelance pour divers magazines. A bientôt 30 ans, la blogueuse, qui vient tout juste d'être maman, a une vie bien remplie.

Relooking du blog

«J'essaie de jongler entre tout ça pour me réserver quelques créneaux dédiés au blog. Il faut savoir que je fais toute seule, la recette, la cuisine, les prises de vue, la rédaction de l'article et la mise en ligne. Il faut compter trois à quatre heures pour le tout et j'essaie de publier quelque chose au moins une fois par semaine», confie Salomé. «Récemment, j'ai profité des siestes de mon petit garçon pour prendre le temps de relouer mon blog. J'en avais envie depuis un bon moment et comme

Cookerei fêtera ses cinq ans en 2018, c'était le moment idéal. J'ai notamment changé le logo auquel j'ai ajouté mon prénom par souci de personnalisation et créé une page d'accueil dans un esprit de magazine, avec des articles à la Une.»

Au menu de son blog, Salomé propose des recettes salées, sucrées et des idées de cocktails «toujours rapides, simples et joliment présentées», mais également des coups de «food», avec ses produits favoris du moment, des «j'ai testé pour vous...» et des articles «trucs et astuces».

Grande voyageuse, Salomé adore partir à la découverte des cuisines d'ailleurs, ce qu'elle relate également sur son site, photos et vidéos à l'appui, pour des destinations aussi variées que

l'Inde, le Sri Lanka, les Etats-Unis, le Cambodge, la Scandinavie ou encore l'Italie dont elle explore une nouvelle région chaque année.

«Je profite de mes voyages pour goûter de nouvelles choses, rapporter plein d'épices et de produits locaux et m'en inspirer ensuite dans ma cuisine de tous les jours», raconte la blogueuse qui partage aussi à travers ses articles ses bons plans et bonnes adresses sur place.

Avec son petit Félix, qui à quatre mois, aime déjà regarder sa maman cuisiner du haut de sa chaise haute, Salomé envisage de proposer davantage de recettes pour enfants à l'avenir. «Je suis déjà super contente de lui préparer des purées maison et pour l'instant, il semble se régaler... donc une

nouvelle rubrique devrait sans doute voir le jour en 2018.»

Blog Awards 2017

Il fallait s'inscrire en ligne et Salomé l'a fait à la dernière minute, après pas mal d'hésitation. «Je trouvais dommage de mettre des blogs en compétition car tous ont le mérite d'exister et d'être alimentés par des personnes passionnées. Mais au final, j'ai trouvé que les choses avaient été bien faites et avaient permis de fédérer les participants et de davantage faire connaître les blogueurs au grand public.» En regardant le niveau des blogs en lice, Salomé ne pensait pas remporter un Award. Une belle surprise au final qu'elle considère comme très encourageante pour la suite.

Cocktail de Noël – Cosmopolitan revisité

Ingrédients

- 4 cl de vodka
- 2 cl de Lillet rouge
- 2 cl de jus de cranberry
- 1 cl de jus de citron vert
- glaçons
- romarin et groseilles

Préparation

Mélangez les liquides dans un shaker avec des glaçons, servez frais avec une branche de romarin et des groseilles.



Salomé Jeko en quelques mots

Préfères-tu le sucré ou le salé?

Difficile à dire, je cuisine beaucoup de sucré et je craque complètement sur les tartes aux fraises mais je crois qu'au final, et surtout ces derniers temps, je suis plus salé.

Quel est ton plat préféré?

Le plat que je n'ai pas encore goûté :-)

Trois ingrédients que l'on trouve toujours dans ton frigo?

Du beurre, de la sauce soja et du parmesan.

Ton livre de cuisine préféré?

Tous ceux qui sont dans ma bibliothèque et elle est plutôt très dense!

Ton idole en cuisine?

Je n'ai pas de fascination pour un chef en particulier, mais plutôt une grande admiration pour tous ces «livres de cuisine» vivants que je rencontre à travers le monde, qui connaissent tant de recettes par cœur et qui magnifient les produits simples.

Une bonne astuce de cuisinière?

Goûter à tout, à tout ce qui se retrouve dans son assiette et à tout ce qu'on compte servir aux autres.

Ton voyage gastronomique préféré?

J'ai adoré l'Inde parce que c'est sans doute là que j'ai découvert le



En 2013, Salomé Jeko a lancé son blog de cuisine «cookerei.com».

plus de nouvelles saveurs.

Ta saison gourmande préférée?

L'été, le bon goût de ses fruits, de ses légumes, les tartares de poissons crus, l'odeur du barbecue et le fait de manger dehors.

Regardes-tu des émissions culinaires?

Oui, Chef's Table, Top Chef, le Meilleur Pâtissier... J'ai également eu

le privilège de faire partie du jury de la Luxembourg Chef's Cup 2014, une superbe expérience!

Bio ou non?

Au delà de cette mode du bio, je suis davantage regardante sur l'origine des produits que j'utilise et je prône avant tout les productions locales, la saisonnalité, la qualité et le fait maison.