

# Les recettes de Pascal

Pascal Bourgon aime partager sa passion de la cuisine. Avec l'aide de son fils, il a créé un blog qu'il alimente de recettes maison et agrémenté de photos.

« **J**e ne suis pas un professionnel. Je suis un passionné », explicite Pascal Bourgon quand on lui demande de se décrire.

L'homme est un bon vivant, qui reconnaît aimer bien manger, et qui avait la cuisine dans les gènes. Il n'en a pas fait son métier, contrairement à d'autres membres de sa fratrie. Lui s'y est mis un peu sur le tard, au moment de son licenciement d'un poste de direction.

Depuis quelques années, du côté de Pusey, il cultive ainsi son sens du partage et de l'amitié. Son fils, Thibault, qui bosse à San Francisco dans le référencement de sites internet lui a donné un coup de pouce. Il a d'abord conseillé à son paternel de ranger un peu les nombreuses recettes archivées sur son ordinateur. Il a donc proposé de lui créer un blog sur mesure. « Au bout de six mois, il m'a fait un vrai site », ajoute Pascal Bourgon. Qu'il alimente régulièrement avec des recettes qu'il a toutes testées.

Au mois de décembre, par exemple, ce sont deux nouvelles recettes par jour qui viennent grossir les rangs des 1.400 déjà existantes. Pascal Bourgon y consacre généralement ses heures les plus matinales (de 4 h à 8 h du matin) pour être tranquille. Il les agrémenté toutes de photos. Ensuite, une fois sa fille Léonie au lycée, il enfile sa veste de « chef » et se met aux fourneaux. Après une sieste bien méritée en début d'après-midi, il file ensuite dans les boutiques à la recherche du bon produit ou de la bonne affaire.

## Un menu de fêtes pour le 31

Pour le réveillon de la Saint-Sylvestre, Pascal Bourgon a imaginé un menu qu'il a déjà testé et mis en ligne depuis une quinzaine de jours. Il a choisi no-



■ Dans sa cuisine, Pascal Bourgon teste toutes ses recettes avant de les mettre en ligne.

Photo Sam COULON

tamment de mettre à l'honneur du gibier et une poire Belle Hélène à sa façon. Tout est expliqué dans les moindres détails sur son site. « Pour l'année prochaine, j'ai déjà l'idée de proposer un menu de réveillon à 8 € par personne », glisse le passionné qui souhaite proposer « des recettes attractives en goût et en coût ». Après avoir testé ses menus de fêtes, Pascal Bourgon a déjà la tête dans le chocolat en prévision de Pâques. Sans oublier une recette de galette des Rois où le chocolat et les noisettes remplaceront la frangipane. Elle sera mise en ligne le 2 janvier.

Pour celles et ceux qui voudraient allier la pratique à la théorie, Pascal Bourgon dispense aussi des cours à Auxon dans le cadre de l'association de loisirs du village. Depuis septembre, à la salle des fêtes, il partage ses trucs et astuces avec un petit noyau de passionné (e) s. Il continuera de le faire en

2016. Enfin, il propose également de faire de la cuisine à domicile, pas à la place des gens mais avec eux. « Ce que j'aime, c'est le partage », insiste-t-il. Il a également le sens de l'accueil et ce ne sont pas ses amis qui diront le contraire. Pour ne pas faire d'impairs, Pascal Bourgon a établi une base de données sur les goûts de chacun et sur ce qu'ils ont mangé lors de leur dernière visite.

Pour l'année 2016, Pascal Bourgon va donner un cadre à son activité en se dotant d'un statut d'auto-entrepreneur. Son fils va également refondre totalement le site internet qui enregistre en ce moment entre 5.000 à 6.000 connexions par jour. Enfin, ne comptez pas sur Pascal pour vous mettre des recettes light au mois de janvier, ce n'est pas son truc !

Cécilia CHARRIER

👉 Découvrez toutes les recettes de Pascal Bourgon sur son site : [www.cuisinemaison.net](http://www.cuisinemaison.net)