

Il est loin le temps où la belle-mère offrait à sa bru à la veille de son mariage le livre de Ginette Mathiot, la bible de toute une vie pour être une bonne cuisinière !

Aujourd'hui, les gourmands salivent devant « MasterChef » sur TF 1 ou encore « Top Chef » sur M 6 (4 millions de téléspectateurs pour la dernière émission).

A l'heure des RTT et de l'explosion des loisirs, on ne compte plus les livres et les magazines de cuisine. Plus de 1 600 titres sortent chaque année ! Sans oublier les rubriques dédiées dans les journaux féminins. Sur Internet, les sites (Marmiton.org, Cuisineaz.com...) et les blogs qui compilent des recettes, trésors familiaux revisités, font florès. Cerise sur le gâteau, l'Unesco a élevé en novembre dernier la gastronomie française au rang de patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Les Français, eux, se tiennent toujours aussi bien à table. En moyenne, ils y passent plus de deux heures par jour, 73 % d'entre eux invitent au moins une fois par mois des amis à dîner chez eux et 60 % aiment se mettre aux fourneaux le week-end en famille.

Surfant sur cette tendance, Jean-Yves Hepp a eu l'idée de créer le premier livre numérique gastronomique. Unique au monde, cette tablette tactile intelligente et connectée (via un réseau wi-fi), munie de haut-parleurs et dotée de 8 Go de mémoire, est spécialement conçue pour trôner dans la cuisine. « Baptisée Qooq, elle a été conçue fin 2007, avant même la sortie de l'iPad d'Apple », s'enorgueillit Jean-Yves Hepp.

« De nombreux contenus téléchargeables »

Principal avantage de Qooq par rapport aux autres tablettes aujourd'hui sur le marché : il s'agit d'un modèle au design ludique et coloré que l'on pose comme un cadre sur le plan de

« 80 grands chefs filmés en pleine action »

travail de sa cuisine. Antidérapant et imperméable, il est « à l'épreuve de l'eau, du gras ou de la farine, son écran se nettoyant d'un coup d'éponge ». Vendu avec 500 recettes de cuisine préchargées, Qooq est un outil qui s'enrichit d'une variété incroyable de contenus téléchargeables grâce à un système d'abonnement*.

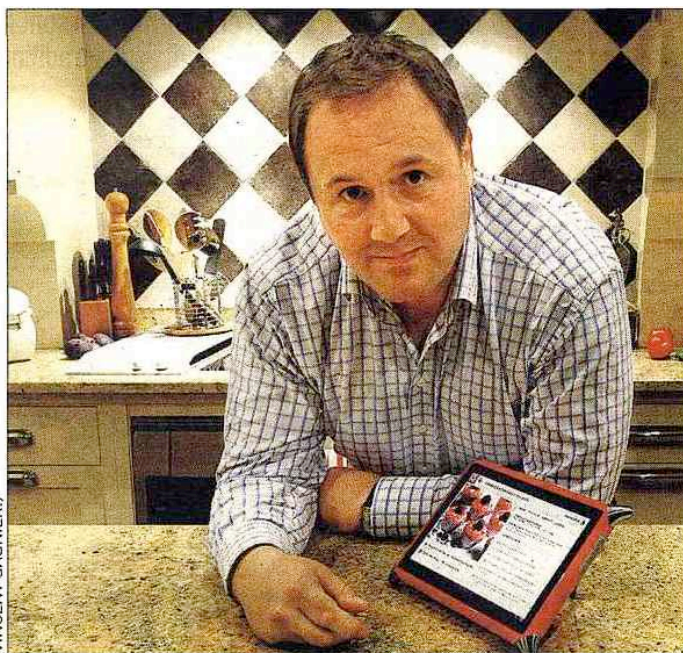
« Nous avons investi 6 millions d'euros et créé une société de 20 salariés pour nourrir Qooq en contenus, explique Jean-Yves Hepp. Nous collaborons avec plus de 80 grands chefs dont certains sont doublement étoilés. Dans notre cuisine-studio, nous les filmons en train de réaliser pas à pas des recettes qui sont ensuite disponibles en vidéo. Il y en a déjà 250. Sans compter les fiches techniques concernant 450 ingrédients (données nutritionnelles, conservation, suggestions d'utilisation...). »

Qooq est aussi totalement personnalisable et permet de bâtir le profil culinaire de chaque membre de la famille. Saisie de vos recettes personnelles — que vous pouvez partager ou pas avec la communauté d'abonnés —, liste automatique des courses, planning des menus, que faire avec son « fond de frigo », accord mets et vins... « Tous les deux mois, nous enrichissons les informations », précise Jean-Yves Hepp qui a souhaité que Qooq reste une plate-forme multisupport également accessible sur le Net ou sur son iPhone. Il n'empêche, le succès des ventes de la tablette gastronomique — fabriquée en Chine — a déjà permis à ses créateurs de réduire son prix de vente de près de 15 %. De quoi séduire les 40 % de Français qui cuisinent régulièrement.

CAROLE GUÉCHI

* En vente à la Fnac, chez Cultura, Virgin, Boulanger et dans la grande distribution. Prix 299 €. Trois formules d'abonnement le passe journée à 1,99 €, le passe d'un mois à 9,99 € et pour un an comptez 99 €. Détails sur www.qooq.com

Avec Qooq, les cuisiniers se mettent à la tablette



VINCENT GAGNIER

La tablette de Jean-Yves Hepp est vendue avec 500 recettes préchargées sans compter les fiches techniques concernant 450 ingrédients.