

Idée #2

Réaliser un livret de recettes européennes

OBJECTIFS

Mettre en avant la diversité européenne au travers de la gastronomie des régions européennes et des États membres.

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

- Pour la mise en page et la conception graphique, de nombreux sites faciles d'accès offrent des outils pour les non-professionnels comme *Canva* ou *Piktochart*.
- Pour des tirages professionnels mieux vaut passer par un imprimeur mais une imprimante permet aussi d'effectuer des tirages de qualité pour des fiches recettes à plastifier par la suite.
- Appareil photo ou smartphone pour réaliser des photos de belle qualité.

METHODE

1. Définissez la structure de votre livre de recettes : Quelles thématiques (recettes étudiantes, de Noël, pâtisseries...)? Quels pays de l'UE sera mis en avant? Combien de recettes y aura-t-il?
2. Récoltez et sélectionnez des recettes. Si vous êtes un établissement scolaire vous pouvez demander aux élèves et à leurs parents les recettes qu'ils souhaitent faire partager. Vous pouvez également contacter de jeunes européens (ESN, groupes Erasmus...), de jeunes voyageurs ou des associations de type comités de jumelages qui pourront vous présenter leurs recettes préférées à intégrer à votre livret.
3. Mettez en page le livret ou les fiches recettes. Proposez-en une version papier et une version numérique.
4. Diffusez votre livret. C'est là une étape fondamentale. Pour les versions papier pensez à en distribuer dans des lieux publics adaptés (médiathèques, maisons des associations, mairie...). Ils pourront aussi intéresser les professionnels de l'information européenne : Le Conseil Régional et les CIED pour le Mois de l'Europe en Grand Est. Bien entendu, les réseaux sociaux (Facebook, Instagram...) seront très adaptés pour faire connaître vos recettes.

RESSOURCES

Consultez des livres de cuisine actuels pour faire le plein d'idées de design, recettes, style...

Egalement, pour inspiration :

[Un livret de recettes européennes \(PDF\)](#)

[L'Europe à croquer \(PDF\)](#)

[Recettes pour l'Europe. Spécialités culinaires de toute l'Europe](#)

[Certains sites de recettes](#) en ligne comptent des dossiers par pays :

[De nombreux blogs](#) sur le sujet



UN CONSEIL

Pensez à des versions multilingues de votre livret de recettes. Elles pourront servir à l'occasion d'événements tels que la journée franco-allemande, la fête de l'Europe, la semaine des langues...