

La petite boucherie dans la prairie

Précédente Suivante Arrêter Actualiser Déma

Adresse :

► L'idée

Présenter l'activité d'une boucherie biologique.

► L'auteur

Fruit d'une étroite collaboration entre les propriétaires de la « Petite Boucherie », deux étudiantes en action commerciale et un webdesigner, ce site est né d'une étude de marché qui soulignait l'effet positif de la Toile sur l'activité d'un commerce. Anne et Maya (les étudiantes) ayant constitué ce dossier dans le cadre de leur BTS, elles prennent conscience, avant leurs examens, qu'un site web en annexe de leur travail serait un plus. C'est dans cet état d'esprit qu'elles soumettent leur projet aux propriétaires. Aucun des quatre protagonistes n'ayant les compétences techniques nécessaires à la création du site, Vincent, Webdesigner, intègre la petite équipe. Ainsi, tandis que les propriétaires fournissent le contenu qu'ils souhaitent mettre en ligne, Anne s'occupe du rédactionnel et Maya de la charte graphique. Une fois ce travail achevé, Vincent s'attèle à la programmation et aux finitions (animations...). Après quatre mois d'existence, ce site a conservé ses objectifs initiaux : il se veut avant tout informatif, sur un sujet finalement peu connu du grand public : la boucherie biologique.



La Petite Boucherie dans la Prairie

EPAULE D'AGNEAU EN CROUTE
Pour 4 personnes

Préparation : 20 mn
Cuisson : 1 H
Repos : 2 H

Ingédients :

- 1 épaule d'agneau désossée
- 1 rouleau de pâte feuilletée (275 g)
- 125 g de patrine fumée
- 1 jaune d'oeuf
- 2 c à soupe de farine
- Pour la cuisson et l'assaisonnement : 6 brins de persil, 6 brins de ciboulette, 1 feuille de sauge, 3 c à soupe d'huile, sel, poivre.

Préparation :

1. Placez l'épaule d'agneau à plat.
2. Posez la patrine fumée sur toute la longueur.
3. Roulez l'épaule et scellez-la. Poivrez-la.
4. Chauffez l'huile dans une cocotte.

► Les outils

Programmation HTML avec *DreamWeaver*, *Photoshop* pour la charte graphique et *Flash 4* pour l'animation introductive.

► Notre avis

Un site idéal pour tout apprendre sur la viande bio, de l'élevage à la vitrine de la « Petite Boucherie ». L'environnement graphique y est formel mais agréable. Peu de petits commerçants pensant à ouvrir un site dédié à leur boutique : l'entreprise mérite donc d'être mise en avant.



D'appétissantes recettes illustrées pour les internautes gourmands.