

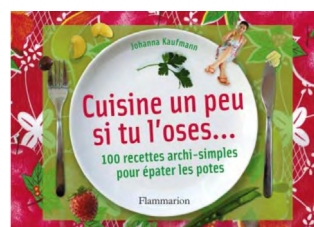
JOJO PORTRAIT / CRÉATION CULINAIRE

Auteure-photographe, cuisinière et voyageuse, je passe ma vie à dévorer et à servir des images et des mots, ancrée à Strasbourg, où je trouve qu'il fait particulièrement bon vivre et travailler.

Alors que je fais partie de la toute première fournée de blogueuses (millésime 2004), la dénomination *Je suis pas une courge* m'apparaît comme une drôle d'évidence, si bien que j'en fais dès lors ma marque de fabrique et mon alter ego.

Cuisinière de la débrouille et de l'enthousiasme, je suis adepte des assiettes libres et joyeuses qui parlent au cœur et au corps, sans chichi ni radinerie.

Infos et e-shop : johannakaufmann.fr
Blog de recettes : jesuispasunecourge.fr
Instagram : [jesuispasunecourge](https://www.instagram.com/jesuispasunecourge)



Parcours culinaire :

- Auteure-photographe (Strasbourg-Paris, 2005-21)
- Blogueuse et créatrice culinaire (Strasbourg-Paris, 2005-21)
- Créatrice de buffets événementiels (Strasbourg, 2018-21)
- Cantinière de cinéma chez *La Petite Cantine dans la Prairie* (Paris, 2017-18)
- Conceptrice et animatrice de programmes TV et web (Strasbourg-Paris, 2008-16)
- Restauratrice, co-gérante de *Chez Pépé et Jojo* (Strasbourg, 2011-12)
- Animatrice-formatrice (Paris, Mulhouse, 2008-11)

Publications :

- *Cuisine et Couleurs* (First, 2006)
- *Cuisine un peu si tu l'oses* *Je suis pas une courge* (Flammarion, 2007-09)
- *Recettes de Grand-Mère* *Délicieuses recettes de pâtes* *30 recettes de grand-mère* (ESI, 2008-09)
- *On fait quoi pour le dîner* (Éditions365, 2014)
- *Déjeuner chez Jojo* (Médiapop, 2020)

Programmes web et télé :

- *Je suis pas une courge* (Cuisine TV, 2008-10)
- *Facilissime* (Moulinex / Link Prod°, 2008-10)
- *L'atelier Valtero* (Valtero-Socopa / Gulfstream-Link Prod, 2009-10)
- *Les Astuces de Johanna* (ED-DIA / June21, 2009-10)
- *Johanna cuisine avec les Mini Chefs* (Interbev / Link Prod°, 2015-16)

Ateliers culinaires :

- Foire de Paris, ateliers adultes et ados (Paris, 2010-11)
- Relais Maternel, ateliers jeunes mamans (Mulhouse, 2008-09)
- Galerie Fraich'attitude, ateliers adultes et ados (Paris, 2008)

JOJO PORTRAIT / PHOTOGRAPHIE DE VOYAGE



Le tourisme est un ogre dans la gueule duquel je ne me sens pas particulièrement à l'aise de séjourner.

En photographiant comme elle me vient et au moment où elle a lieu ma rencontre avec une ville, je me détache en grande partie de ce qu'il faudrait y voir ou faire, et je me laisse aller vers ce qui me touche plutôt que vers ce qui devrait m'impressionner.



Photo-reportages :

- Amsterdam (août 2020)
- Anvers (août 2020)
- Arles (août 2019)
- Athènes (décembre 2019-janvier 2020)
- Barcelone (mai 2018)
- Berlin (août 2020)
- Bruxelles, Louvain (août 2020)
- Copenhague, Humlebæk, Elseneur (août 2021)
- Hambourg, Lunebourg, Lübeck (août 2021)
- Illkirch-Graffenstaden (février 2021)
- Kehl am Rhein (février 2019)
- Naples et côte amalfitaine (août 2021)
- Ostwald (février 2021)
- Palerme-Syracuse (août 2018)
- Paris (septembre 2020)
- Porto (août 2019)
- Rotterdam (août 2020)
- Schiltigheim, Bischheim (octobre 2020)
- Stockholm (juillet 2019)
- Strasbourg (2019-21)

...

Compilations d'instantanés émotionnels issus de déambulations urbaines.

Tirages en séries limitées.

Expositions :

- Pendant ce temps-là à Kehl am Rhein (CEAAC, Strasbourg, octobre 2019)



JOJO PORTRAIT / CONCEPTION-RÉDACTION



Concepts et contenus.

(Références : Moulinex, Albal, Carrefour, Bel, Herta, Ricoré, Lu, Bonduelle, Dockers, Adidas, Masterfoods, Interbev, Valtero-Socopa, Pomona, Cuisine TV, Le Fooding, La Fourchette, Glamour, Femme Actuelle, Régal, CuisineAZ, Optique Luz, Bois.com, Évolupharm, Mutuelles du Soleil, Bongrain, Savéol, Carré Blanc Editions, Milk Factory...)

Carrefour Plus de 2 000 recettes, vidéos, astuces et idées menus

Idees et recettes Carrefour

Accueil > Idées et recettes

Mesclun aux asperges, aux œufs et au chorizo poilé

244 lectures ★★★★★

Ingredients

- 2 œufs moyens
- 1 cuillère à café de vinaigre
- 250 g d'asperges blanches
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café de sucre
- 50 g de bacon de chorizo doux ou fort
- 100 g de mesclun de jeunes pousses
- 3 cuillères à soupe de miel liquide
- 4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 4 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Du sel et du poivre

Préparation

Pour 4 personnes :

1. Faites frémir une casserole d'eau, ajoutez le vinaigre, et déposez délicatement les œufs.
2. Dès la reprise du frémissement, laissez cuire 5-6 minutes puis passez sous l'eau froide et égouttez.
3. Pelez les asperges puis tranchez-les en petits tronçons, et poêlez-les à feu moyen pendant 10 à 15 minutes avec l'huile et le sel, en ajoutant le sucre en fin de cuisson.
4. Coupez le chorizo en demi-branches, et poêlez-les 1 à 2 minutes à feu fort et sans matière grasse.
5. Dans un petit bocal refermable, versez le miel,

Bonduelle

Absolument gaspachos !

Le plein d'idées cuisine et d'astuces déco pour vos envies de soupes froides

voire 2^e soupe 100% remboursée !

Pour l'achat de 2 soupes froides 50cl différentes. Voir modalités à l'intérieur.

LUNETTES attitudes

AUTUMNE-HIVER 2013-2014 MAGAZINE N°20

Tous les sports à votre vue!

Page 34 JEU WIN ATTITUDE 1 000 € de cadeaux high-tech & sport à gagner !

Les bouchers, charcutiers et traiteurs d'Alsace

CUISINER LE BŒUF, L'AGNEAU ET LA VOLAILLE

Cuisine & raffinement