

POINT

MISE AU

Numéro 1
Mai 2020



CUISINE
PATISSERIE
CANELÉS BORDELAIS

JARDINAGE
AMÉNAGEMENT
D'UN JARDIN

SPORT
NATATION ET
MUSCULATION

PHOTOGRAPHIE
CRÉATION D'UNE
APPLICATION POUR
SMARTPHONE

JOURNAL
D'UN CONFINÉ

Thomas Ardito

— PHOTOGRAPHE —

SOMMAIRE

édito

COMMENT SE DÉROULE MON CONFINEMENT ?

Étudiant en BTS Communication et photographe, je profite de mon confinement pour avancer sur mes projets personnels et développer mon activité professionnelle.

La crise sanitaire à laquelle nous faisons face s'impose comme un véritable frein, notamment pour les secteurs de l'événementiel et du mariage. Au-delà du casse tête pour le report et l'annulation des dates, nous sommes contraints de muter et de se réinventer pour survivre. Digitaliser son entreprise, adapter son offre et communiquer de manière innovante semblent être les derniers recours pour échapper à cette sélection naturelle.

Mon quotidien est rythmé par l'appel de mes clients, le suivi de mes cours à distance, ma recherche d'alternance mais également le développement de mon application mobile.

Thomas Ardito

03 PHOTOGRAPHIE

05 CUISINE

06 JARDINAGE

07 SPORT

08 EN RÉSUMÉ

PHOTOGRAPHE

EN TÉLÉ TRAVAIL ?

À l'heure du confinement, travailler dans le secteur de l'événementiel semble être la pire option possible. Travailler depuis chez soi est difficilement envisageable. Bien que je dispose d'un studio à domicile, je ne peux accueillir les clients ou encore réceptionner les objets à photographier. Je profite donc de ce temps pour organiser la saison 2021 et faire un point sur la partie administrative de cette année. Je contacte les organisateurs, les mariés et les clients estivaux afin de trouver une nouvelle date. Dans le même temps je communique davantage sur mes différents réseaux pour conserver ma communauté et attirer de nouvelles cibles.

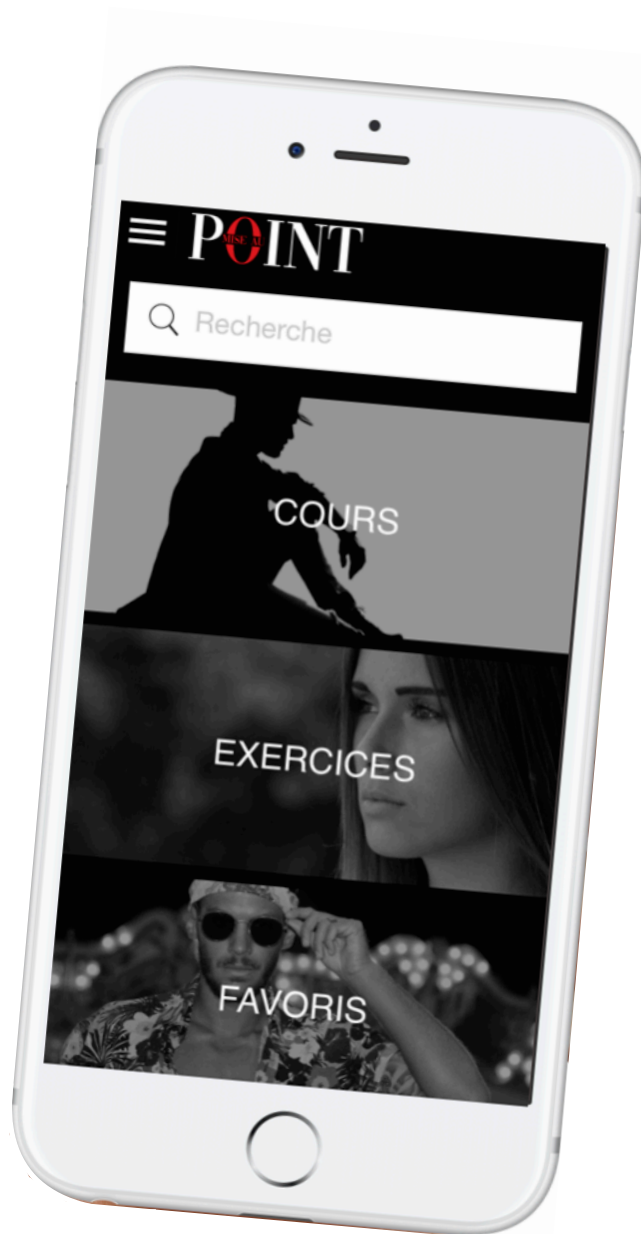
Par ailleurs, privé de shooting et dans l'incapacité de dispenser des formations en directe, je cherchais un moyen de transmettre mes connaissances à distance. C'est alors que j'ai eu l'idée de créer une application accessible et adaptée à tous les terminaux pour proposer des cours et des exercices permettant d'apprendre la photographie « Mise au Point ».

J'ai dans un premier temps réalisé une étude de marché, puis dans un second temps, j'ai demandé conseil auprès de plusieurs professionnels à propos du développement et de la monétisation de cette application que je souhaite gratuite pour les utilisateurs.

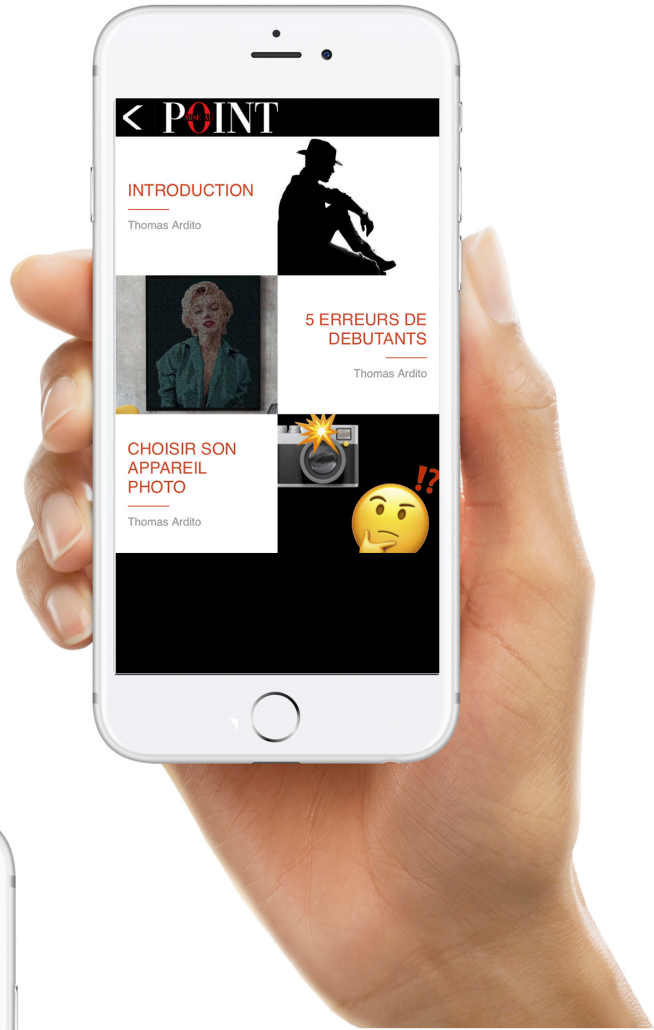
Une fois ceci fait, j'ai commencé à travailler le design et le contenu. Les enjeux principaux sont d'adapter le vocabulaire à un public qui peut-être débutant et de traduire textuellement des manipulations. C'est pourquoi j'ai fait le choix d'agrémenter mes articles d'images et de courtes vidéos explicatives.

Pour favoriser et faciliter la communication, j'ai ajouté mes contacts Instagram, Facebook et WhatsApp à partir desquels je suis accessible quasiment instantanément.

Enfin, chacun peut créer un compte et ajouter un cours à ses favoris pour le retrouver aisément par la suite.

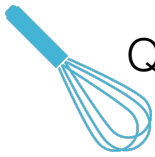


Crédit photos : Thomas Ardito



Crédit photos : Thomas Ardito

CUISINE



QUAND NOS PAPILLES NOUS PERMETTENT DE VOYAGER

Si vous souhaitez faire passer le temps et mettre la main à la pâte pour les tâches ménagères quotidiennes, munissez vous d'une recette, des ingrédients et de quelques ustensiles et joignez l'utile à l'agréable !

Chaque jour, vous êtes sans doute amenés à vous réunir en famille autour de trois repas, le petit déjeuner, le déjeuner et le dîner, ajoutez à cela le fameux goûter pour les plus gourmands. La cuisine peut vous effrayer mais sachez que de nombreuses réalisations sont à la portée de toutes et tous.

De plus, au travers des différents plats et saveurs, vous aurez l'occasion de voyager à moindre coût depuis la chaise de votre salle à manger. Chaque pays, compte un grand nombre de spécialités. Notre France est d'ailleurs l'une des destinations les plus prisées par les fins gourmets.

Entre les divers apéritifs, entrées, plats, fromages et desserts qui font la célébrité de nos régions vous trouverez forcément votre bonheur.

Aujourd'hui, je vous soumetts l'une des recettes que j'ai pu réaliser durant mon confinement. Il s'agit d'une spécialité bordelaise, le canelé.



Crédit photos : Marmiton
Les miens ont tous été dévorés avant que j'ai eu le temps de faire une photo...

Ingrédients / pour 7 personnes

- Pour 15 canelés
- 1/2 l de lait
- 1 pincée de sel
- 2 œufs entiers et 2 jaunes
- 1/2 gousse de vanille
- 2 cuillère à soupe de rhum
- 100 g de farine
- 250 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre (+ 50 g pour beurrer les moules)

Réalisation

▮▮▮ Difficulté	Facile
✂ Préparation	15 mn
🔥 Cuisson	1 h
🕒 Repos	1 h
🕒 Temps Total	2 h 15 mn

- 1 Faire bouillir le lait avec la vanille et le beurre
 - 2 Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre puis incorporez les œufs d'un seul coup, verser ensuite le lait bouillant.
 - 3 Mélangez doucement afin d'obtenir une pâte fluide comme une pâte à crêpes, laissez refroidir, puis ajoutez le rhum. Placez au réfrigérateur une heure.
 - 4 Préchauffez le four à thermostat 10 (270°C) avec la tôle sur laquelle cuiront les canelés.

Versez la pâte bien refroidie dans les moules bien beurrés. Disposez les canelés sur la tôle du four chaud pendant 5 minutes, puis baisser le thermostat à 6 (180°C) et continuez la cuisson pendant 1 heure : le canelé doit avoir une croûte brune et un intérieur bien moelleux.
 - 5 Pour finir, si ce sont des moules en silicone démoulez une fois les canelés froids (cela évite qu'ils se déforment).
- ★ Astuce : utilisez les jaunes restants pour faire une crème anglaise, ce sera parfait pour les accompagner !

Bonne dégustation

JARDINAGE

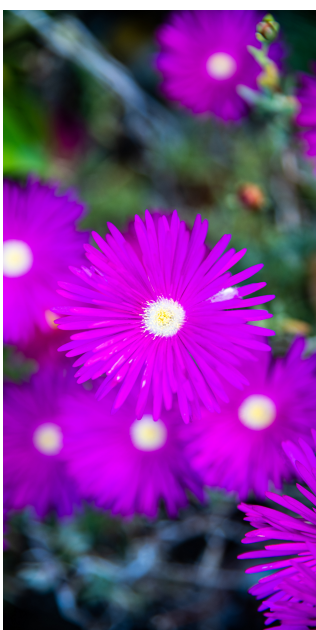
UNE VIEILLE CONNAISSANCE PRÉNOMMÉE VOLTAIRE M'A DIT UN JOUR QU'IL FALLAIT « CULTIVER NOTRE JARDIN »

Je suis privilégié durant ce confinement car je dispose autour de ma maison d'un grand espace et d'une piscine. Je peux alors profiter de l'extérieur en toute sécurité. Le temps qui s'offre à nous a été bénéfique puisque nous avons réaménagé, en famille, notre jardin.

Le chantier a commencé par l'abattage d'un grand Pin, puis la réception de nombreux palmiers et végétaux en tout genre. Nous avons défini et délimité l'ensemble des différents espaces paysager avant de commencer à planter.

Chaque portion du jardin est désormais attribuée à une ambiance ou une activité et nous pouvons prendre le temps de profiter pleinement !

L'occasion aussi de se retrouver autour d'une partie de pétanque ou d'un bon bain.



Crédit photos : Thomas Ardito

SPORT

LE SPORT EST À MON SENS, UN MOYEN D'ÉVASION ET UN EXCELLENT ENTRAÎNEMENT POUR AFFRONTER LA VIE QUOTIDIENNE

Si l'on considère que nous sommes notre seule limite, pourquoi donc se refuser à tout mettre en œuvre pour la dépasser. Le sport, individuel ou collectif permet d'évacuer tout le poids que l'on supporte au quotidien, le stress, l'anxiété, les maux, la colère... De plus, il s'avère excellent pour notre santé physique et peut l'améliorer considérablement. Mais le sport est aussi une façon d'apprendre à surmonter un obstacle, à avoir confiance en l'autre, à devenir stratège, à rester compétitif. Pour autant, bien souvent l'activité physique est la première chose à laquelle on renonce lorsque l'on manque de temps.

Avec l'arrivée des beaux jours et une eau qui avoisine les 20°C, j'ai tiré profit de ma piscine pour effectuer quelques longueurs, non pas dans l'optique des JO de Tokyo, j'étais prêt mais ils ont tout annulé... Mais plutôt dans le but de me vider la tête, décompresser et rétablir mon corps.

En parallèle, je me suis aussi fixé une séance quotidienne de musculation. Oui, je sais il était temps, mais c'est justement ce temps que je ne prenais pas... Je réalise des exercices simples, avec quelques poids et mon propre corps sans oublier de m'étirer pour pouvoir enchaîner le lendemain.

Il me tarde tout de même de pouvoir reprendre le volleyball et l'escalade dès que les conditions le permettront !



Crédit photo : Ouais, non je sais ce n'est pas moi... Mais j'étais en face ^^



Crédit photo : Ça se voit tant que ça ?? Mince, alors je dois être honnête, là encore, je suis avec le photographe.



Crédit photos : Le droit d'image était trop cher, désolé...

