

ORGANIZE MY CONTENTS

Tips & Tricks

- All content types
- Manage my images
- Organize my contents
- Mobile data retrieval for forms
- Outdated content
- Importing mobile users
- Exporting data
- Link for a video

Organize my contents

Une page qui intègre des liens internes

Dans le texte d'une page nous insérons un lien (sur du texte ou une image) qui fait appel à un autre élément de l'application. Si cet élément n'est appelé qu'au travers du lien de cette page, alors il ne faut pas qu'il apparaisse dans les menus de l'application.

La solution est d'installer l'élément appelé en tant qu'enfant de la page :

Etant donné qu'une page de contenu est un point final d'une branche de navigation, si l'on installe des enfants à cette page, ils ne seront jamais visibles directement.

Dans l'exemple ci-dessous, l'élément photo "Photo de la bouillabaisse" est un enfant de la page "La bouillabaisse". il est appelé uniquement dans cette page.

[+ Ajouter un élément](#)

Shapper

Créateur d'applis mobiles

Shapper, c'est Quoi ?

Une diversité de contenus et d'affichages

Vues Graphiques

Formulaires

Présentation en grille

Présentation Glossaire

Les Fromages du Centre

La Bouillabaisse

Photo de La Bouillabaisse

Cuisine Alsacienne

Cuisine du Sud Ouest

Les grandes étapes de la Science

Présentation en liste / rubrique

Général

Contenu

Visuel

Coordonnées

Autres

Keywords

Photo



Supprimer

Source

Styles

B

I

U

S

I_x

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

N

O

P

Q

R

S

T

U

V

W

X

Y

Z

La bouillabaisse

La bouillabaisse (de l'occitan provençal « bolhabaissa », de bolh « ébullition » et abaissar « abaisser », en parlant du feu) est un plat traditionnel marseillais de poisson originaire de la Grèce antique. Il se compose d'une soupe de poissons que l'on mange avec des croûtons de pains tartinés souvent ailés, de rouille, de poissons servis entiers et de pommes de terre.



La bouillabaisse

Ce plat est originaire de la Grèce antique, de l'époque de la fondation de Marseille (Massalia) au VII^e siècle av. J.-C. La population mangeait alors un simple ragoût de poisson nommé kakavia en Grec ancien, à partir de restes ou d'inventus de poissons ramenés par les pêcheurs. La bouillabaisse apparaît également dans la mythologie romaine : il s'agit de la soupe que Vénus a fait manger à Vulcain pour l'apaiser jusqu'à l'endormissement, dans le but d'aller batifoler avec Mars. Mais c'était