
L'évolution des périodiques culinaires du XVII^e au début du XX^e siècle : regard statistique sur les corpus conservés à la BnF

The evolution of culinary periodicals from the seventeenth century to the beginning of the twentieth century, a statistical analysis of the collection held by the French national library

Sophie Bertrand, Alina Cantau et Dominique Wibault



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/insitu/25766>

DOI : 10.4000/insitu.25766

ISSN : 1630-7305

Éditeur

Ministère de la Culture

Référence électronique

Sophie Bertrand, Alina Cantau et Dominique Wibault, « L'évolution des périodiques culinaires du XVII^e au début du XX^e siècle : regard statistique sur les corpus conservés à la BnF », *In Situ* [En ligne], 41 | 2019, mis en ligne le 12 décembre 2019, consulté le 19 décembre 2019. URL : <http://journals.openedition.org/insitu/25766> ; DOI : 10.4000/insitu.25766

Ce document a été généré automatiquement le 19 décembre 2019.



In Situ Revues des patrimoines est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

L'évolution des périodiques culinaires du xvii^e au début du xx^e siècle : regard statistique sur les corpus conservés à la BnF

The evolution of culinary periodicals from the seventeenth century to the beginning of the twentieth century, a statistical analysis of the collection held by the French national library

Sophie Bertrand, Alina Cantau et Dominique Wibault

- 1 La Bibliothèque nationale de France (BnF) est, depuis des siècles, la gardienne d'un remarquable patrimoine culinaire. Elle conserve une collection d'ouvrages, de périodiques sur l'art culinaire, constituée au fil du temps, grâce à la collecte du dépôt légal, et enrichie par des dons et des acquisitions. Cette littérature gourmande se trouve dispersée dans les différentes localisations de la BnF, entre les collections spécialisées du site de Richelieu, de la bibliothèque de l'Arsenal et les collections du site François-Mitterrand. À partir du xix^e siècle, comme ce fut le cas pour l'ensemble de la presse avec les lois de 1881, les publications de titres de périodiques culinaires ont pris leur essor.
- 2 Cet article se propose d'analyser un corpus de 379 titres de périodiques ayant trait à la gastronomie, à la cuisine, aux différents métiers de bouche ainsi qu'aux vins et à la boisson, conservés à la Bibliothèque nationale de France, et publiés en France entre le xvii^e siècle et le début du xx^e siècle. Le repérage des titres a été effectué à partir de la *Bibliographie gastronomique* de Georges Vicaire¹, complétée par des recherches dans le Catalogue général de la BnF². Ce repérage n'a pas vocation à être exhaustif³, il constitue néanmoins un échantillon représentatif de la période sélectionnée.
- 3 Dans ce cadre ont été identifiées différentes thématiques et typologies de périodiques. Ces données ont été croisées avec la durée de vie, le format, la périodicité, le lieu de publication, les dates de création et de cessation de parution de ces titres. Ces

rapprochements permettent de dresser rapidement un état de la diversité éditoriale que suscite le thème culinaire, d'évoquer certaines évolutions sociétales, notamment la place constante de la femme comme ménagère, et enfin d'illustrer les répercussions d'événements notables, comme les guerres.

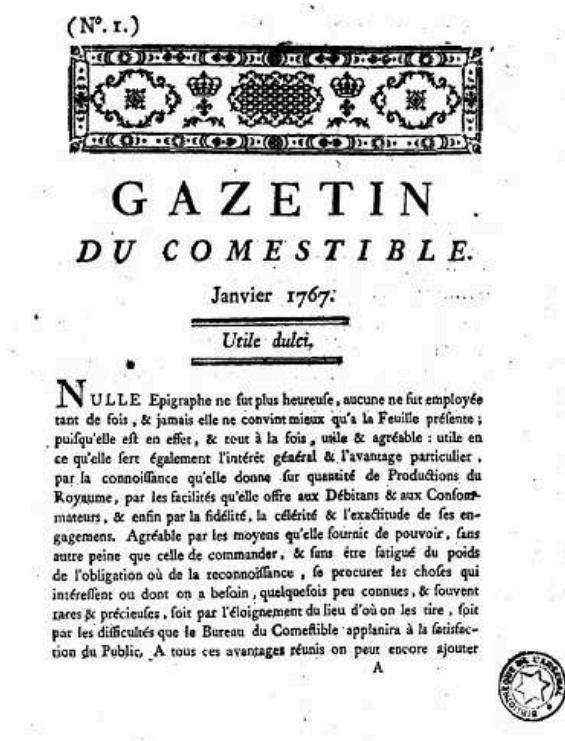
Le thème de l'art culinaire, un laboratoire d'expérimentation éditoriale ?

- 4 La diversité des périodiques culinaires sur la période traitée est une illustration pertinente des réflexions autour des choix éditoriaux qui ont gouverné ces producteurs de contenus.

Bornes temporelles et spécificités géographiques du corpus choisi

- 5 Avant 1800, les deux seuls titres retenus sont l'*Almanach bachique. Nouvelles de l'Ordre de la Boisson*⁴ et le *Gazetin du comestible* (1767)⁵, qui devient *Gazetin du comestible et du consommateur* (vers 1770 ?) (fig. 1). La BnF conserve les seuls exemplaires connus à ce jour de la première année de parution de ce périodique, il s'agit donc de documents exceptionnels. Cette revue constituait un précurseur du service de vente par correspondance de denrées alimentaires.

Figure 1



Gazetin du comestible, Paris, 1767, Source gallica.bnf.fr.

© BnF. <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k106137t/f13.item>.

- 6 Pour la fin de la période étudiée, citons *L'Étoile rouge*, bimensuel, journal satirique de défense des boissons alcooliques, publié à Paris de 1919 à 1920. Cet organe de presse traite sur un ton décalé des polémiques politiques visant le commerce des alcools et du vin (fig. 2).

Figure 2



L'Étoile rouge : organe spécial de la défense des boissons alcooliques contre la prohibition, Paris, 1919-1920, Source gallica.bnf.fr.

© BnF. <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k948900s>.

- 7 Concernant les spécificités des lieux de publication du corpus analysé, 70 % des titres choisis sont parisiens, ce qui illustre bien la prééminence de la capitale dans la France gourmande. Néanmoins, cette extrême centralisation qui caractérise la France dans tous les domaines, tant scientifiques que littéraires, ne doit pas faire oublier quelques grandes centres « gourmands », comme :
- 8 - Marseille, avec le *Journal des patrons confiseurs, pâtissiers et chocolatiers de Marseille*, dont la parution s'étend sur trente-six ans, de 1903 à 1938 ; *La Bouillabaisse, la revue culinaire universelle*, dont la parution a duré cinq ans, de 1876 à 1880 ; *Le Piment, le journal de l'épicerie artistique littéraire et commerciale*, édité durant trois ans (dates ?). S'ajoutent des titres plus éphémères (d'une année de parution), mais non moins connus comme *Cordon bleu de Provence*, *La Gazette de la boulangerie*, ou *Le Moniteur des denrées coloniales et des produits alimentaires* ;
- 9 - Dijon, avec *Pâtissier confiseur de Bourgogne*, édité pendant douze ans, de 1918 à 1929 ; *Le Comptoir de la boulangerie et de la pâtisserie*, dont la parution couvre les années 1895 à 1899 ;
- 10 - Bordeaux, avec le titre régional *Le Pâtissier bordelais*, organe du Syndicat des patrons pâtissiers publié pendant trente-neuf ans, de 1901 à 1939.

La diversité des choix éditoriaux

- 11 Pour différencier les 379 périodiques culinaires du corpus, la méthode se fonde sur l'analyse du terme générique qui est le plus souvent présent dans le titre⁶. Six typologies ont ainsi pu être identifiées :

- 12 - *L'almanach* : livre populaire publié chaque année, comprenant un calendrier, des renseignements météorologiques, scientifiques, pratiques... ;
- 13 - *L'annuaire* : publication annuelle contenant un calendrier, le résumé des événements de l'année précédente, des renseignements d'ordre très divers sur le commerce, l'industrie, la littérature, les sciences... Le mot annuaire tend à remplacer celui d'almanach à la fin du xviii^e siècle ;
- 14 - *Le bulletin* : toute publication périodique de dimension plus réduite ou de périodicité moins fréquente qu'une revue rendant compte de l'activité d'une société ;
- 15 - *La gazette* : publication périodique, souvent hebdomadaire, relatant les faits de la vie politique, littéraire et artistique ;
- 16 - *Le journal* : publication périodique, souvent quotidienne, traitant de l'actualité. La gazette et le journal sont privilégiés pour offrir une information événementielle qui se renouvelle rapidement ;
- 17 - *La revue* : publication périodique, le plus souvent mensuelle ou trimestrielle, qui présente généralement un bilan de la période écoulée dans un domaine particulier. **(Tableau 1)**.
- 18 **Tableau 1 : Typologie et thématique de l'échantillon**

Typologie	Économie domestique	Gastronomie	Professionnel	Total
Almanach	5	14	8	27
Annuaire			35	35
Bulletin			7	7
Gazette	2	5	1	8
Journal	26	33	210	269
Revue	15	5	13	33
Total	48	57	274	379

- 19 Au regard de ces chiffres, il apparaît que le journal est le média principal destiné à informer régulièrement les professionnels et représente 71 % de la totalité des titres.
- 20 Pour appréhender la réalité des acteurs et des enjeux liés à l'art culinaire, l'analyse des types de documents est révélatrice des changements de ce secteur au cours des siècles. Par exemple, l'annuaire est utilisé pour faire le point sur les réglementations commerciales et sur l'organisation de la profession. Il fournit aussi la liste des professionnels autorisés à exercer. Il s'agit alors d'un véritable *Vade-mecum* pour les professionnels, à l'image de *l'Annuaire de la boulangerie de Paris*⁷, publié par la Chambre professionnelle des artisans boulangers-pâtisseries (1834-1928).

La fréquence des publications

- 21 Ainsi, en croisant typologie des titres de presse culinaire et périodicité, se dégage un net aperçu des pratiques de publication (**Tableau 2**). Si l'on y ajoute une analyse comparée de la longévité des titres et de la décennie de publication, dans les années 1880, les pics sont atteints tant pour les titres éphémères de moins d'un an (38 titres) que pour les titres dont la durée de parution dépasse les vingt ans (17 titres). Cela démontre sans surprise la foisonnante activité éditoriale de cette époque. L'analyse de titres indique aussi qu'une longévité accrue est généralement liée à un changement de titre⁸.
- 22 Tableau 2 : Périodicité des titres de l'échantillon

Périodicité	Nombre	%
Hebdomadaire	77	20%
Bimensuel	56	15%
Mensuel	116	30%
Annuel	71	19%
Trimestriel	7	2%
Autre / Indisponible	52	14%
Total	379	100%

- 23 Le mensuel prédomine, avec 30 % des titres, suivi par l'hebdomadaire avec 20 %, et l'annuel avec 19 %. Pour le journal, qui représente 71 % des titres étudiés, la proportion est sensiblement la même avec 33 % pour le mensuel, 24 % pour l'hebdomadaire et 16 % pour le bimensuel. Le mois apparaît donc comme la durée optimale pour la communication, les échanges avec les abonnés et le temps de réalisation nécessaire aux rédacteurs.
- 24 Dix titres présentent une périodicité fluctuante. Ainsi, *La Table, journal culinaire*⁹, paru à partir du 12 janvier 1845, passe de trois fois par mois à un rythme hebdomadaire. On pourrait expliquer cette modification de périodicité par le fait que ce titre n'a pas eu de mal à trouver son lectorat.
- 25 Une politique commerciale peut parfois être explicitée dans l'avis au lecteur : le changement de périodicité est la résultante de la volonté de l'éditeur de ne pas infliger au lecteur abonné une hausse des coûts due à une augmentation des frais postaux. C'est ce qui a conditionné, par exemple, un changement de rythme de publication pour *L'Entremets du gastronome*¹⁰ :
- Raison du changement de périodicité : la nouvelle loi sur la presse, en augmentant le timbre, nous oblige à modifier notre périodicité ; nous conserverons nos prix tels qu'ils sont, nous ne voulons pas imposer à nos abonnés une augmentation, seulement au lieu de paraître 2 fois par semaine, notre numéro paraîtra double le

dimanche, de cette manière l'abonné au lieu d'y perdre y gagnera, nous ne serons plus obligés de couper nos articles de fond, auxquels nous pourrions donner plus d'étendue ; cette partie de la rédaction recevra de notables améliorations. La collaboration que les disciples de Brillat Savarin ont bien voulu nous accorder nous permettra d'offrir à nos lecteurs des articles forts intéressants sur l'art de bien vivre.

26 Il devient alors bimensuel le 5 juin 1852.

Les périodiques culinaires révélateurs de certaines réalités sociologiques

27 Comme le résumait Marie-Christine Allart et Jean-Paul Visse dans l'essai intitulé *Les Médias à table, la cuisine dans la presse, la radio, la télévision et l'internet du XIX^e et XXI^e siècle* :

La presse gastronomique apparaît donc au tout début du XIX^e siècle et repose sur trois changements : la création du restaurant, qui donne naissance à la critique gastronomique ; [...] la création du métier de cuisinier, qui conduit à codifier la cuisine française, et [...] le développement d'une littérature gourmande¹¹.

28 Au travers des trois thématiques retenues dans le corpus choisi se distinguent particulièrement les revues professionnelles, puis les titres destinés à un public essentiellement féminin, avec une thématique élargie à l'économie domestique ; les revues dites « gastronomiques », dédiées à des élites qui apprécient la bonne chère, sont prétexte à présenter l'actualité littéraire, artistique et gastronomique parisienne.

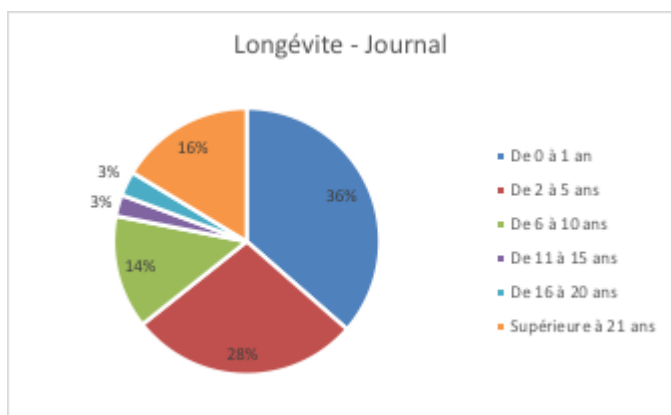
La place de la femme serait à la cuisine...

29 À la lecture de *La Première Année d'économie domestique* de Chalaret, publié chez Armand Colin en 1887¹², il semblerait que l'avenir des petites filles soit tracé : « Lorsque vous serez grandes et mères de famille, vous tiendrez un vrai ménage et vous ferez la cuisine... pour d'autres que pour les poupées¹³. »

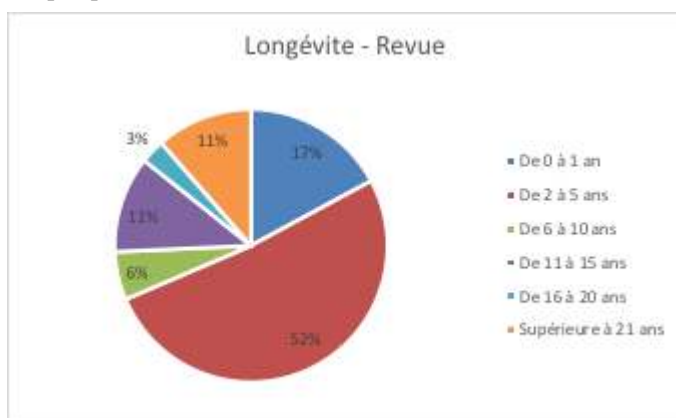
30 En effet, il est remarquable que sur le plan typologique, les revues montrent en moyenne une plus grande stabilité dans le temps que les journaux (**Graphiques 1 et 2**) et concernent davantage un public féminin, dans le périmètre de l'économie domestique : *La Cuisine des familles*, *la Cuisine pour tous*. *Revue illustrée des maîtresses de maison et des cuisinières*, *la Revue domestique*.

31 Même en temps de guerre, qui favorise l'autonomie des femmes dans le travail du fait de l'absence des hommes dans la vie civile, ces dernières se doivent de garder leur rôle de ménagères, comme le stipule Emmanuelle Cronier dans son billet « Happy Apicius », blog du fonds gourmand de la bibliothèque municipale de Dijon¹⁴ : « [...] la guerre est l'occasion pour les mouvements des écoles ménagères de diffuser les manières professionnelles que les femmes pourront appliquer dans leur foyer. »

32 Graphique 1



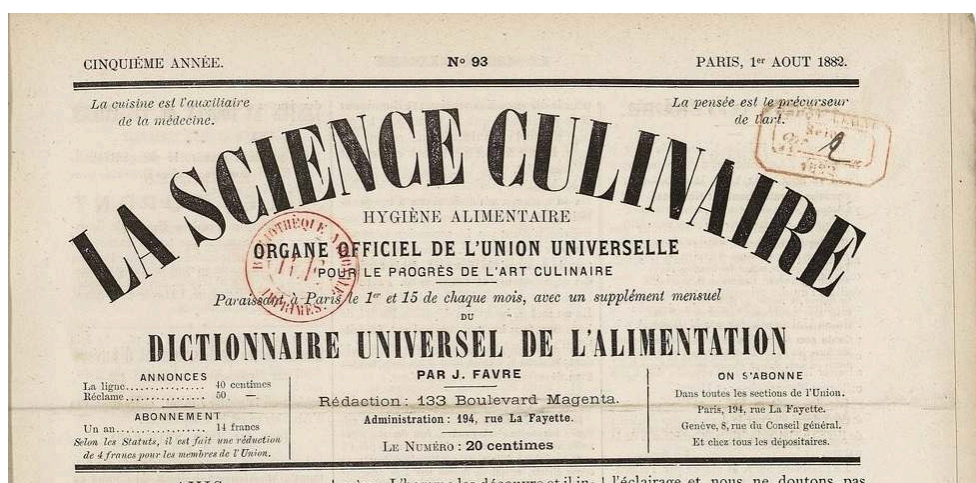
33 Graphique 2



Quand le cuisinier prend la plume

- 34 Le phénomène éditorial qui consiste à ce qu'un professionnel de la cuisine s'empare de la plume pour écrire est bien incarné en la personne de Joseph Favre. Ce cuisinier théorise l'art culinaire et contribue à l'essor de publications professionnelles sur ce sujet ainsi qu'à sa démocratisation. La gastronomie n'est plus seulement un plaisir d'esthète mais une science à part entière. Ainsi, apparaît en 1877 à Genève le premier numéro de *La Science culinaire* (fig. 3). Il est publié à Paris à partir de 1882. C'est une révolution éditoriale puisque, au tout début du XIX^e siècle encore, la bonne chère était l'apanage des écrivains gourmets, à l'instar de Grimod de La Reynière. Aussi, les titres qui présentent les longévités les plus grandes relèvent-ils du domaine professionnel. Le corpus révèle deux titres centenaires : *Hôtelier, journal officiel de la Chambre syndicale des hôteliers-débitants de boissons-limonadiers-restaurateurs de Paris et de sa banlieue* et *Le Journal des limonadiers et restaurateurs* [puis *des restaurateurs et des limonadiers*], qui parurent pendant respectivement 131 et 105 ans. On peut citer également la revue *Art culinaire*, lancée par la Société des cuisiniers en 1883, qui devient en 1920 la *Revue culinaire*, titre encore édité aujourd'hui, seul titre vivant de ce corpus. À l'époque, Auguste Escoffier y collabore.

Figure 3



La Science culinaire : hygiène alimentaire : organe officiel de l'Union universelle pour le progrès de l'art culinaire. Paris : [s.n.], 1878-[188.], Source gallica.bnf.fr.

© BnF. <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k896124z.item>.

La cuisine comme remède préventif

- 35 Hippocrate affirmait il y a plus de deux mille ans le rôle essentiel de la cuisine dans le maintien d'une bonne santé. L'essor de l'hygiénisme au XIX^e siècle et les progrès des méthodes de conservation vont faire évoluer l'art culinaire vers une véritable science alimentaire. Ainsi, le journal satirique *L'Étoile rouge* soutient que l'alcool distillé est fait à partir d'herbes médicinales : « La distillation n'emploie aucun élément nuisible. Elle ne fait entrer dans la composition de ses liqueurs que des plantes vendues comme remèdes chez le pharmacien [...] »¹⁵.
- 36 Si l'on applique cette vision sur un versant plus léger, Charles Monselet lui-même, écrivain et gourmet, fondateur du *Gourmet, journal des intérêts gastronomiques*¹⁶, précise ce qu'il faut manger chaque semaine et ce qu'il ne faut pas manger, et fait un état des progrès des arts de la table. Les noms des nouveaux abonnés sont d'ailleurs accompagnés de leur poids, sous la forme de tableau d'honneur.

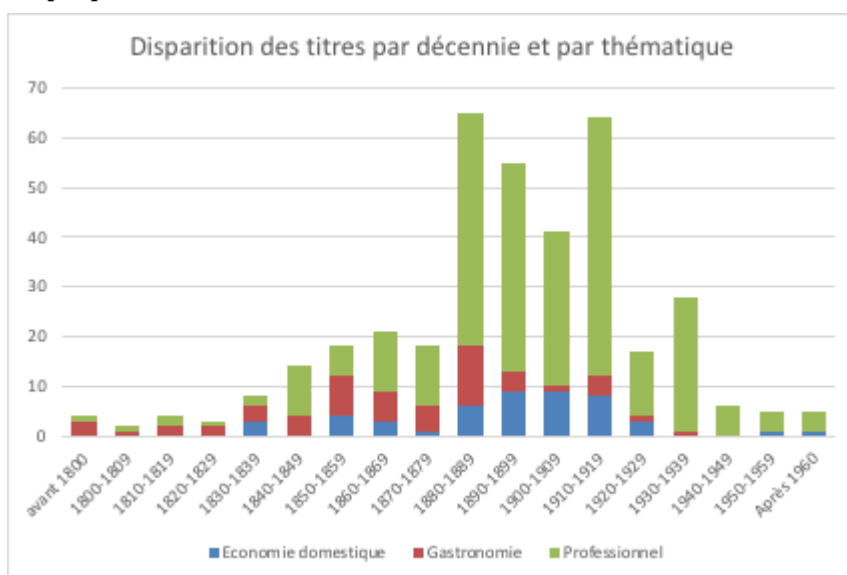
La vie des périodiques culinaires soumis aux soubresauts de l'histoire française

- 37 Observer la longévité des titres de périodiques culinaires permet de mieux percevoir le rythme de vie de l'ensemble des publications du corpus sélectionné. Ainsi, 65 % des titres ont une durée inférieure ou égale à cinq ans, dont 36 % présentent une durée inférieure ou égale à un an (**Tableau 3**).
- 38 Tableau 3 : Longévité de l'échantillon par typologie

Longévité	Almanach	Annuaire	Bulletin	Gazette	Journal	Revue	Total	%
De 0 à 1 an	15	11	2	4	98	6	136	36%

De 2 à 5 ans	3	8	2	4	74	17	108	29%
De 6 à 10 ans	3	4			37	2	46	12%
De 11 à 15 ans		2	1		7	3	13	3%
De 16 à 20 ans		2			8	1	11	3%
Supérieure à 21 ans	6	8	2		44	4	64	17%
Total	27	35	7	8	268	33	378	100%

- 39 Parmi les titres qui cessent d'être publiés dans l'année, on trouve par exemple *Le Menu illustré*, qui paraît trois mois, la *Revue illustrée de maîtresses de maison et de cuisinières*, quatre mois.
- 40 L'analyse statistique de la disparition des titres est intéressante, dans la mesure où elle correspond à des périodes de récession ou de fléchissement, notamment les guerres, mais aussi de crise économique ou d'évolution de la censure en France. Ainsi, l'histogramme des disparitions par décennie (**Graphique 3**) est également à rapprocher de celui de la croissance du nombre de titres.
- 41 Graphique 3

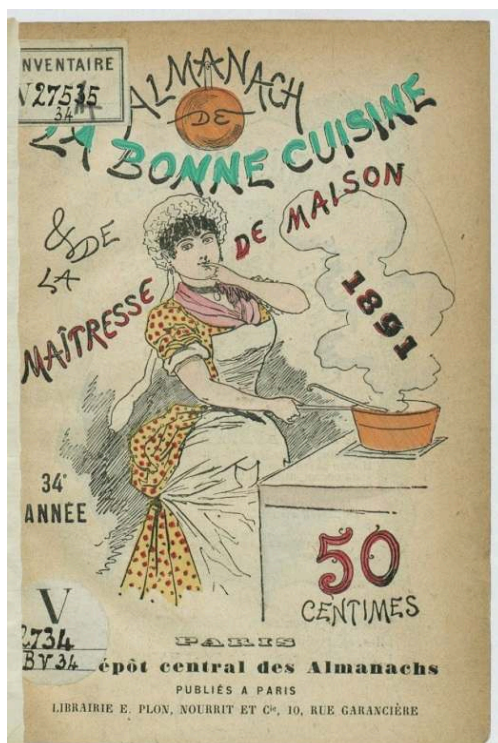


Le poids de la Grande Guerre

- 42 Les guerres imposent un ralentissement, voire la disparition, de certains titres. L'art culinaire n'y échappe pas. La décennie englobant la Première Guerre mondiale a été cruelle pour la presse culinaire, avec l'arrêt de 53 journaux sur un total de 64 recensés. Certains titres anciens ne résistent pas à la mobilisation de 1914, comme *l'Almanach de la bonne cuisine et de la maîtresse de maison* (**fig. 4**), fondé en 1858, et *Le Moniteur de l'alimentation*, lancé en 1887, qui disparaissent après 58 ans pour le premier et 28 ans de parution pour le second. La rupture liée à la guerre affecte également les titres plus

jeunes, moins installés, comme c'est le cas pour le *Journal des gourmands*, paru pendant une année et pour *Le Moniteur de la charcuterie*, paru et mort en 1914.

Figure 4



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Almanach de la bonne cuisine et de la maîtresse de maison. Paris : 1858-1915, Source gallica.bnf.fr.

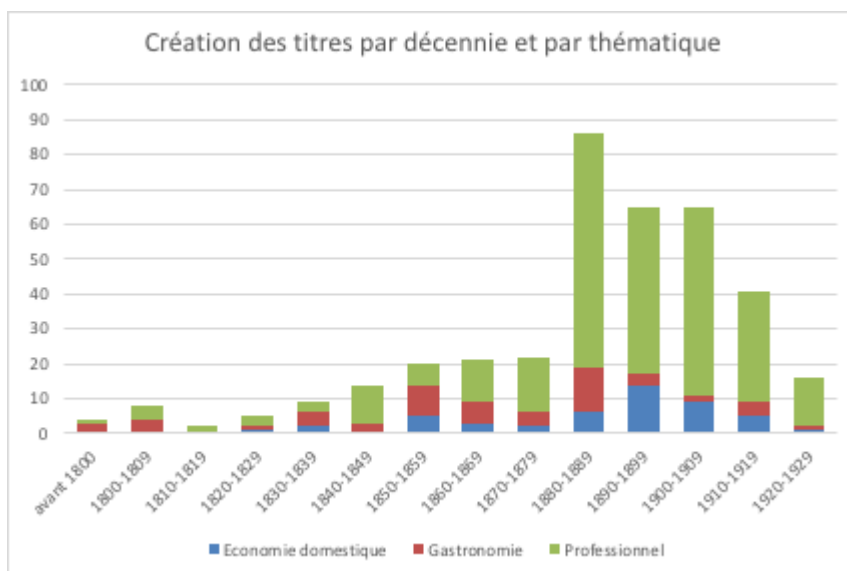
© BnF. <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k933013v/f5.item>.

- 43 Cette tendance se retrouve lors de la Seconde Guerre mondiale, avec la disparition de dix titres publiés de plus de vingt ans. Ainsi, *Le Pâtissier français*, organe officiel du syndicat des pâtisseries de Paris, s'arrête à la veille de la guerre de 1939-1945, après quarante ans de parution.

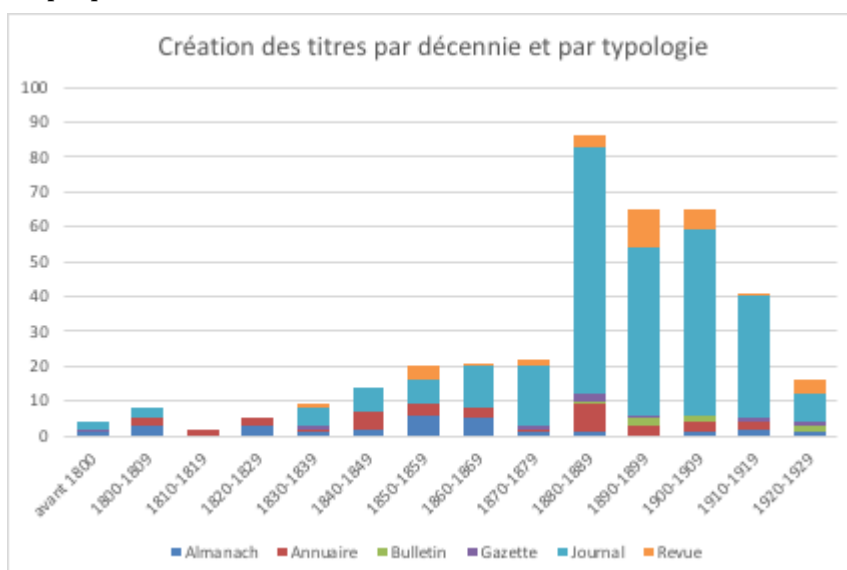
L'atout ou le frein du cadre juridique

- 44 Le mode d'analyse statistique de l'essor et du reflux de titres se construit par durée décennale (**Graphique 4**), ce qui permet de bien identifier les conséquences de la loi de juillet 1881 sur la création de titres, avec la baisse des coûts de fabrication, qui favorise une meilleure diffusion des titres en province. Cette loi sur la liberté de la presse a eu des effets bénéfiques notables sur la création de titres, des journaux essentiellement, destinés aux professionnels (**Graphique 5**), puis avec un effet retard sur la presse destinée aux ménagères, dans la décennie 1890.

- 45 Graphique 4



46 Graphique 5



- 47 Dans d'autres secteurs de la presse, la croissance était plus difficile. C'était par exemple le cas de la presse politique, soumise à la censure. Une solution pour y échapper était alors de fonder des périodiques de divertissement.
- 48 Au temps de la forte expansion des années 1880, le *journal* s'est considérablement développé, avec 71 titres sur 86 pour cette décennie, de même que l'*annuaire*, destiné aux professionnels. Dans la même période, on voit également émerger le *bulletin*, essentiellement des bulletins de liaison destinés aux professionnels : *Le Courrier de l'alimentation. Bulletin du commerce des denrées alimentaires...*, paru de 1887 à 1891 à Paris, ou le *Bulletin mensuel de la Chambre syndicale du commerce en gros des vins, vinaigres, spiritueux et bières du département de la Loire-Inférieure*, qui paraît à Nantes à partir de 1890 pendant 46 ans.
- 49 Des périodes de reflux sont à mentionner : entre 1870 et 1909, 46 % des titres recensés disparaissent, ce qui correspond à une période de crise de l'édition dans son ensemble.

L'opportunité nouvelle des expositions universelles

- 50 La presse gastronomique commence à se développer de manière stable dans la décennie 1850. Ceci est à mettre en lien avec les Expositions universelles de Londres (1851 et 1862) et de Paris (1855 et 1867), où les expositions culinaires qui s'y déroulent font l'objet de nombreux articles de presse. En parallèle et en marge des Expositions universelles se créent régulièrement à l'échelle nationale et internationale des expositions culinaires mettant en scène de manière remarquable ce que Denis Saillard appelle « les acteurs de l'artification de la cuisine au XIX^e siècle »¹⁷. Ces événements tendent à redéfinir aux yeux de la société le statut du cuisinier en le hissant au niveau de l'artiste. Il en va de même pour les producteurs, dont le discours « tend à patrimonialiser les spécialités locales, à en montrer le génie » –, comme c'est le cas pour le vin de champagne : « le vin de champagne est un poème. [...] Si l'on pouvait ranger le vin sur les cinq lignes de la portée, le champagne tiendrait la partie de soprano ».
- 51 Tout est dit : la gastronomie est un patrimoine à sauvegarder et valoriser.

Conclusion

- 52 L'enquête statistique menée sur 379 titres de périodiques culinaires conservés à la Bibliothèque nationale de France montre le caractère éphémère d'un grand nombre de revues. Elle met aussi en évidence également un pic de parution dans la seconde moitié du XIX^e siècle, qui est à replacer dans le contexte général d'expansion de la presse à cette époque. Elle démontre, si cela est encore nécessaire, que la cuisine a été, au fil des décennies, perçue comme une richesse culturelle incontournable et une ressource féconde de productions techniques comme littéraires.
- 53 D'un point de vue méthodologique, le dépouillement physique d'un grand nombre de revues s'est avéré nécessaire quand les catalogues se révélaient insuffisants. Cette enquête quantitative ne fait que renforcer l'idée que beaucoup reste à faire comme se pencher sur les évolutions historiques des titres, l'essor des rubriques ou la part de la publicité dans les périodiques.
- 54 Pour que ce travail de recherche soit visible, il est impératif que des corpus exhaustifs soient mis à la disposition des chercheurs. Pour ce faire, les bibliothèques ont un rôle à jouer et la BnF au premier chef, à travers Gallica¹⁸. Forte d'une coopération numérique réunissant près de 400 partenaires, la BnF invite les différents acteurs culturels du patrimoine écrit à œuvrer de concert pour composer une collection en ligne du patrimoine gourmand à disposition de tous et pour le bonheur de chacun.

NOTES

1. - VICAIRE, Georges. *Bibliographie gastronomique*. Paris : Rouquette et fils, 1890. Réédité à plusieurs reprises.
2. - Voir le site : <https://www.bnf.fr/fr/bnf-catalogue-general> [consulté le 04/12/2019].
3. - Ce, en raison d'une indexation relativement lacunaire.
4. - Paru de 1703 à 1709, publié à Avignon avec le privilège du « Grand Maître » de cet ordre et conservé à la Réserve des livres rares de la BnF. Cote Réserve livres rares : ZP-168. Voir le Catalogue BnF : <https://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb41016594t>.
5. - Ces 12 numéros sont conservés à la bibliothèque de l'Arsenal : Cote Arsenal : RESERVE 4-H-8891. Seules les années 1778 et 1779 en ont été conservées. Voir le Catalogue BnF : <https://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb389310288>.
6. - Voir les définitions du Centre national de Ressources textuelles et lexicales (CNTRL) sur le site : <https://www.cnrtl.fr/> [consulté le 04/12/2019].
7. - Comprenant les arrêtés et décrets, ordonnances, décisions, délibérations et instructions, concernant le commerce de la boulangerie de Paris.
8. - Dans le cadre de cette analyse, la périodicité n'a pu être déterminée pour dix titres car elle n'était pas mentionnée.
9. - Dans l'*Avis aux lecteurs* : « l'extension que notre journal acquiert chaque jour nous engage à le faire paraître tous les dimanches. Nos abonnés jusqu'aujourd'hui le recevront jusqu'à la fin de l'année sans augmentation de prix ». Voir le site : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1303105>.
10. - Voir le site : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1303097/f67.image>.
11. - ALLART, Marie-Christine et VISSE, Jean-Paul. *Les Médias à table, la cuisine dans la presse, la radio, la télévision et l'internet du XIX^e et XXI^e siècle*. Paris : L'Harmattan, 2016, p. 43.
12. - Disponible dans Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5510310w>.
13. - *Ibid.*, voir le site : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5510310w/f134.image>.
14. - Voir le site : <https://happy-apicius.dijon.fr/manger-et-boire-entre-1914-et-1918-cr-15-les-recettes-economiques-de-guerre-par-emmanuelle-cronier/> [consulté le 04/12/2019].
15. - Voir *L'Étoile rouge*, sur le site : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k948900s/f1.item>.
16. - 24 numéros de cette revue paraissent, du 21 février au 1^{er} août 1858.
17. - Voir SAILLARD, Denis. « L'artification du culinaire par les expositions (1851-1939) ». *Sociétés & Représentations*, 2012/2, n° 34, p. 71-84. DOI : 10.3917/sr.034.0071. Lien vers : <https://www.cairn.info/revue-societes-et-representations-2012-2-page-71.htm>.
18. - Gallica, la bibliothèque numérique de la BnF et de ses partenaires, a la vertu de rassembler des collections dispersées et de les mettre gratuitement à la disposition de tous.

RÉSUMÉS

L'enquête statistique porte sur un corpus constitué de plus 300 titres de périodiques consacrés à la cuisine, aux métiers de bouche et à la gastronomie, publiés entre le xviii^e et le début du xx^e siècle, conservés à la Bibliothèque nationale de France. Cette étude analyse plusieurs critères, tels

que la typologie (almanach, journal, revue, bulletin, gazette), la durée de vie, la périodicité, les lieux de publication et les dates de création et de mort des titres. Trois thématiques ont été identifiées : les titres des périodiques relevant de l'économie domestique plus particulièrement destinés à un public féminin, ceux qui s'adressent aux professionnels et enfin, les titres des périodiques dits « gastronomiques », dédiés à un public de gourmets, qui présentent l'actualité gastronomique, littéraire et artistique de Paris. L'analyse des titres de la presse culinaire montre notamment le caractère éphémère d'un grand nombre de revues et un pic de parution dans la seconde moitié du xix^e siècle, à replacer dans le contexte général de développement de la presse à cette époque.

A statistical study was carried out on a corpus comprising more than 300 periodicals devoted to cuisine, food trades and gastronomy between the seventeenth century and the beginning of the twentieth, held today by the French national library. This study analysed different criteria such as typology (almanac, journal, review, bulletin, gazette), how long it appeared for, its periodicity, the place of publication and dates of creation and cessation of publication. Three main categories were identified: periodicals dealing with the sphere of domestic affairs and the domestic economy, aimed primarily at a female readership; periodicals intended for professionals; and so-called gastronomical periodicals for a gourmet readership, dealing with the latest gastronomical, literary and artistic news in the capital. The analysis of the culinary press shows how many of the periodicals had only an ephemeral existence. There was a peak in the number of publications during the second half of the nineteenth century, within a broader general context the development of the press during this period.

INDEX

Mots-clés : BnF, Gallica, périodiques culinaires, gastronomie, cuisine, patrimoine gourmand

Keywords : Bibliothèque nationale de France (BnF), Gallica, culinary periodicals, gastronomy, cuisine, gourmet heritage

AUTEURS

SOPHIE BERTRAND

Chef du service Coopération numérique et Gallica, adjointe à la direction du département de la Coopération, Bibliothèque nationale de France sophie.bertrand@bnf.fr

ALINA CANTAU

Coordinatrice scientifique, chef de coopération numérique de Gallica, département de la Coopération, Bibliothèque nationale de France alina.cantau@bnf.fr

DOMINIQUE WIBAULT

Chargée de collections au département Sciences et Techniques, Bibliothèque nationale de France dominiquewibault@yahoo.fr