

Diplôme de conservateur de bibliothèque

Mémoire DCB/ janvier 2017

CUISINE ET BIBLIOTHÈQUE

Mise en bouche pour une image gourmande des bibliothèques

Anne-Sophie Lambert

Sous la direction de Christophe Evans
Chef du service Etudes et Recherche – Bpi

Remerciements

Je tiens à remercier d'abord l'ENSSIB d'avoir accepté que je traite ce sujet qui me tenait à cœur, et en particulier M. Ermakoff qui m'a montré son enthousiasme dès la genèse de ce mémoire.

Mes vifs remerciements vont aussi à M. Evans (qui porte très bien le tablier de cuisine) pour avoir accepté de diriger et d'encadrer mon travail.

J'adresse mes chaleureux remerciements à M. Syren pour le temps qu'il m'a accordé et pour son aide précieuse ; ainsi qu'à Mme Danis qui m'a éclairée au travers de son travail de recherche précieux sur la cuisine des bibliothèques et qui m'a encouragée à mener à bien cette étude.

Je remercie aussi Noémie Jouhaud dont le mémoire a été à l'origine de la conception de mon sujet.

Je tiens aussi à remercier ici mes anciennes chefs de service : Mme Zali, d'abord, qui savait se moquer gentiment de moi quand la faim venait se lire sur mon visage lors des réunions de service, et qui a su me faire rêver des nourritures spirituelles des bibliothèques ; Mme Trunel, ensuite, qui m'a donné confiance dans mes capacités et avec qui j'ai eu plaisir à partager de sympathiques repas, en particulier à Prague.

Je remercie aussi tendrement ma famille pour son soutien et pour avoir supporté pendant de longues années ma collection de sucres emballés, et en particulier ma mère pour son aide, mais surtout pour m'avoir transmis son goût des livres, de la lecture, de la cuisine et pour m'avoir régalée tellement souvent de délicieux repas.

Je tiens à remercier aussi les membres de l'association des Tabliers Volants qui m'ont permis de me rendre compte de l'importance sociale et politique de la cuisine et m'ont fait découvrir la convivialité des fourneaux.

Mes derniers remerciements reviennent à ma promotion qui n'a jamais oublié l'importance du partage de la nourriture et de la boisson pour faire naître la convivialité et l'amitié.

Résumé :

Véritable passion populaire portée par un secteur économique dynamique, des entreprises éditoriales à succès, des pratiques amateur épanouissantes et un classement à l'UNESCO, la cuisine est présente partout en France aujourd'hui. Les bibliothèques participent-elles de cet engouement ? Qu'elles soient culinaires ou gourmandes, la cuisine participe à la conquête de nouveaux publics. Introduire quelques gourmandises ne peut que favoriser l'expérience utilisateur de la bibliothèque.

Descripteurs :

Cuisine

Bibliothèque

Gastronomie

Abstract :

Cooking has become very popular all over France today, thanks to a real passion shared by many, the support of a vibrant sector of the economy, successful media attention, rewarding amateur experiences and a classification as World Heritage by the UNESCO. Could libraries be a part of this significant trend ? Together with specialized culinary and gourmet collections and activities, libraries may become a must see destination for cooking enthusiasts. Handing out a few treats will certainly boost the requests of library users.

Keywords :

Knowledge – Cooking

Library

Gastronomy



Cette création est mise à disposition selon le Contrat :

Paternité-Pas d'Utilisation Commerciale-Pas de Modification 4.0 France disponible en ligne <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.fr> ou par courrier postal à Creative Commons, 171 Second Street, Suite 300, San Francisco, California 94105, USA.

Sommaire

SIGLES ET ABRÉVIATIONS.....	7
INTRODUCTION.....	9
PREMIÈRE PARTIE - FAIRE SON MARCHÉ :.....	13
LA CUISINE : UN « PRODUIT D'APPEL » POUR LES BIBLIOTHÈQUES ?	13
I- la cuisine : un succès éditorial qui peut bénéficier aux bibliothèques ?...13	
<i>A- la cuisine : un succès éditorial multisupport.....</i>	<i>13</i>
<i>B- Bibliophilie gourmande : une passion partagée avec les bibliothèques.....</i>	<i>23</i>
II- La cuisine, plus qu'un effet de mode pour les bibliothèques.....27	
<i>A- Des métiers, des formations et des besoins documentaires en matière de cuisine.....</i>	<i>28</i>
<i>B - Le classement du repas gastronomique des français et les cités de la gastronomie : un enjeu pour les bibliothèques.....</i>	<i>31</i>
DEUXIÈME PARTIE - CHOISIR LES INGRÉDIENTS :.....	37
QUELLE RECETTE POUR LA CUISINE EN BIBLIOTHÈQUE ?.....	37
I- la cuisine dans les collections : une présence visible ?.....38	
<i>A- comment classer la cuisine en bibliothèque ?.....</i>	<i>39</i>
<i>B- quelle politique documentaire en matière de cuisine ?.....</i>	<i>43</i>
II- Quelles « bibliothèques gourmandes » en France ?.....50	
<i>A- Des bibliothèques spécialisées en cuisine.....</i>	<i>50</i>
<i>B- Une cuisine en bibliothèque : un nouveau lab ?.....</i>	<i>55</i>
TROISIÈME PARTIE - DRESSER LES PLATS :.....	61
INSCRIRE LA GOURMANDISE EN BIBLIOTHÈQUE.....	61
I- inscrire l'expérience du goût en bibliothèque.....62	
<i>A- Est-il vraiment interdit de manger en bibliothèque ?.....</i>	<i>62</i>
<i>B- L'éducation au goût en bibliothèque.....</i>	<i>67</i>
II- la gourmandise comme nouvelle image des bibliothèques ?.....74	
<i>A- La cuisine permet-elle d'attirer de nouveaux publics en bibliothèque ?...74</i>	
<i>B- Et un réseau de bibliothèques gourmandes ?.....</i>	<i>81</i>
CONCLUSION.....	87
SOURCES.....	89
Enquêtes sur les pratiques sociales et culturelles des Français :.....	89
Enquête sur les publics et usages en bibliothèque :.....	89
Entretiens :.....	89
BIBLIOGRAPHIE.....	91
Généralités sur les bibliothèques :.....	91
Généralités sur les pratiques culturelles des français :.....	91
Généralités sur la cuisine :.....	92
Les fonds de « cuisine » en bibliothèque :.....	93
Cuisine et bibliothèques :.....	93
Publications des bibliothèques sur la cuisine :.....	94
« Classiques » de la cuisine :.....	97
Sélection (très subjective) de livres de cuisine :.....	100

ANNEXES.....	103
TABLE DES ILLUSTRATIONS.....	107
TABLE DES MATIÈRES.....	109

Sigles et abréviations

BDIC : Bibliothèque de Documentation Internationale Contemporaine
BML : Bibliothèque Municipale de Lyon
BNF : Bibliothèque Nationale de France
BPI : Bibliothèque Publique d'Information
BULCO : Bibliothèque Universitaire de la Côte d'Opale
CEPROC : Centre Européen des Professions Culinaires
CNAC : Centre National des Arts Culinaires
CREDOC : Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de vie
DEPS : Département des Études de la Prospective et des Statistiques
DLL : Direction du Livre et de la Lecture
IEHCA : Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation
INSEE : Institut National de la Statistique et des Études Economiques
MFPCA : Mission Français du Patrimoine et des Cultures alimentaires
MLIS : Maison du Livre, de l'Image et du Son
SNE : Syndicat National de l'Édition
UNESCO : United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization

INTRODUCTION

«Les animaux se repaissent ; l'homme mange ;
l'homme d'esprit seul sait manger »

Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, 1825

Lors du colloque *Le Patrimoine passe à table* des 28 et 29 septembre 2000 à Roanne, Philippe Hoch, conservateur responsable du service Patrimoine des bibliothèques- médiathèques de Metz écrit :

« Tout comme, dans le sérail, les premiers universitaires engagés dans des travaux de recherche sur l'histoire de la cuisine et des mœurs épulaires se sont heurtés aux réticences de leurs aînés, quand ce n'est pas au dédain de certains mandarins, les bibliothécaires désireux de constituer, d'enrichir, d'étudier et de faire connaître des collections formées sur le thème de la gastronomie ont dû, eux aussi, vaincre plus d'une réticence et convaincre des interlocuteurs hier indifférents voire hostiles, mais aujourd'hui subjugués et prêts à « passer à table ». »¹

Les bibliothèques sont-elles toujours subjuguées par la cuisine ? Sont-elles passées à table ? Comment mesurer l'attrait des bibliothèques pour la cuisine ? N'est-il pas au diapason de la société française ? Ou répond-il spontanément aux missions des bibliothèques en France ?

Mais de quoi parle t-on quand on parle de cuisine en bibliothèque ? On peut d'abord donner au mot « cuisine » le sens d'un espace qui ressemble à celui de la bibliothèque. En effet, la cuisine est :

- une pièce où l'on trouve des ingrédients, des ustensiles, parfois des recettes. C'est donc un lieu de ressources.
- un espace où l'on fait la cuisine, où l'on choisit des ingrédients que l'on accommode, parfois ou souvent avec goût. C'est un lieu de savoir et de savoir-faire.
- un lieu d'apprentissage de ces savoirs, de ces savoir-faire et du goût. C'est un lieu de transmission.
- un lieu de convivialité où l'on ne parle pas uniquement de cuisine. C'est un espace d'échanges souvent privilégiés.
- un espace dans lequel on ne reste pas forcément ; c'est un espace où l'on peut à toute heure faire des rencontres. C'est à la fois un espace de passage, un espace de surprises.
- un espace d'expérimentation, de découvertes.
- un lieu de plaisir, plaisir de faire et plaisir de goûter.
- un espace où peuvent s'épanouir les passions, où l'on peut développer des pratiques amateurs voire faire ses premiers pas professionnels.

¹Philippe Hoch, *Le festin d'Yvonne. La collection Mutelet à la bibliothèque municipale de Metz*, in. *Le patrimoine passe à table – Mois du patrimoine écrit 2000*, 28 et 29 septembre 2000, p.85

- un espace qui, pour bien fonctionner, suit un budget précis, connaît un rangement, plus ou moins strict, et établit une organisation entre « usagers » de la cuisine.
- un espace dont les aménagements spatiaux évoluent, sont en partie amovibles en fonction des besoins et usages.
- Un espace qui doit rester propre et permettre la conservation.

La cuisine fonctionne de plus correctement grâce au personnel qualifié et formé qui y travaille. Les analogies sont donc nombreuses. D'ailleurs, pourquoi ne pas dire que la bibliothèque fait sa cuisine, quand elle prépare les documents (acquisition, manutention, catalogage, bulletinage, équipement) pour les rendre accessibles au public et effectuer le service en salle ? De même ne pourrions-nous pas considérer les bibliobus comme les premiers « culture trucks » ?

Pour autant, la bibliothèque ne s'est jamais identifiée à une cuisine. Elle a plutôt subi l'influence des supermarchés dans ses aménagement d'espaces. (portique de sécurité, puce anti-vol...). On qualifie aussi les « Idea Stores » de supermarchés culturels. On a même vu apparaître des distributeurs de livres², à l'image de ceux qui nous proposent du snacking, gérés par des bibliothèques, en particulier américaines. Mais, aujourd'hui à l'heure de la méfiance pour l'industrie agro-alimentaire et la grande distribution, où le « fait maison » est plébiscité, la bibliothèque ne devrait-elle pas alors se repenser ? Ainsi, ces dernières années, on a pu voir le recul de l'influence du modèle du supermarché sur les bibliothèques. D'ailleurs, symboliquement, un supermarché Walmart à McAllen au Texas a été transformé et est devenu en 2012 la plus grande bibliothèque des États-Unis en superficie³. Les bibliothèques ont en effet développé des services plus éloignés du modèle du monde marchand, en proposant par exemple des trocs de livres ou des grainothèques.

De plus, puisque la cuisine est surtout l'art et l'action d'élaborer des plats et les plats eux-mêmes, la bibliothèque ne se définit-elle pas plutôt aujourd'hui au travers des services qu'elle conçoit pour le public ?

On préférera parler ici de cuisine dans le sens de gourmandise et non de gastronomie car comme Gérard Allemandou, chef de cuisine et président de l'association des bibliothèques gourmandes, l'écrit :

«...le mot « gastronomie » m'ennuie, parce qu'il a un sens élitiste (...). Et puis je crois que l'on fait de la « gastronomie » tous les jours, à partir du moment où l'on apporte une certaine attention à la cuisine du quotidien. »

D'ailleurs, les Français conçoivent la cuisine bien au-delà d'un simple impératif biologique d'alimentation pour devenir un aspect essentiel de la culture française :

« On note ici que l'extrême hétérogénéité de la cuisine, qui peut aller de la haute gastronomie à la préparation rapide, aurait pu inciter un grand nombre de répondants à ne la considérer comme faisant partie de la culture que dans

²<https://www.actualitte.com/article/monde-edition/les-distributeurs-de-livres-ou-la-bibliotheque-omnipresente/50767> (consulté en décembre 2016)

³<https://mrmondialisation.org/des-citoyens-transforment-un-walmart-abandonne-en-haut-point-de-la-culture/> (consulté en décembre 2016)

certains cas, mais une très large majorité (62%) désigne pourtant la cuisine comme participant de la culture « dans tous les cas ». »⁴

Cette importance culturelle de la cuisine reconnue par tous a ainsi permis le classement du « repas gastronomique » des Français sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO en 2010⁵. C'est ainsi qu'en France, la cuisine est aujourd'hui devenue tout à la fois un fait culturel, un élément du patrimoine, un élément de l'identité nationale et familiale, un hobby porteur de valeurs, un sujet pour les sciences sociales voire un enjeu politique et de santé publique. La célèbre citation du gastronome Brillat-Savarin « Dis- moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es » semble toujours plus contemporaine. Mais la cuisine n'est pas qu'une expérience individuelle, c'est aussi un facteur de lien social, comme l'indique l'expression « faire bonne chère » telle qu'expliquée par Joël Dupas :

« De la chère comme visage, c'est à dire témoignage d'hospitalité, à la chair préparée en cuisine, il n'y a qu'une opération métonymique qui souligne une symbolique du sens quelque chose qui relie les humains dans le rituel. »⁶

La cuisine est aussi un élément du vivre ensemble avec l'idée particulière « qu'en France nous avons des choses « en commun » autour du rapport à l'alimentation »⁷ alors même que la cuisine française est diversifiée et en constante réinvention. Jean-Pierre Poulain explique qu'

« une des signatures du modèle alimentaire français est sa manière de gérer l'unité et la pluralité, ou pour faire référence à une expression du sociologue Edgar Morin, la relation entre « culture » au singulier et « cultures » au pluriel (...) Il y a donc en France des cuisines paysannes, des cuisines populaires ouvrières, une cuisine bourgeoise, une cuisine savante... »⁸

La cuisine est aussi un trait d'union entre tradition et innovation, passé et présent, entre territoire local et territoire national. Et là encore, les analogies avec les bibliothèques se renforcent. Et on lira aussi cette ressemblance au travers de la citation de l'historienne Luce Giard :

« Les conduites alimentaires constituent un domaine où la tradition et l'innovation importent autant l'un que l'autre, où présent et passé se mêlent pour servir la nécessité de l'heure, fournir la joie d'un instant, convenir à la circonstance. »⁹

La cuisine est aussi une sensation, celle du goût, un sens qui est peut être encore trop peu satisfait en bibliothèque... alors qu'il crée le souvenir.

Et surtout aujourd'hui, la cuisine est partout. Elle a plus que jamais ces dernières années envahi nos écrans et nos réseaux sociaux, tout en étant toujours plus présente dans la presse et dans l'édition, de la BD à l'édition jeunesse, du guide Michelin aux romans noirs « culinaires ». Parfois même elle envahit les librairies devenant « gourmande » ou « culinaire ». A l'époque du « fooding » [contraction de food et feeling], la cuisine a changé, érigée au rang d'art, sans recettes, sans techniques, échappant ainsi à son classement « pratique », donnant à réfléchir et déployant de la pensée. Cette transformation de la cuisine s'accompagne et se nourrit par ailleurs des

⁴Jean-Michel Guy, *Les représentations de la culture dans la population française*, DEPS, 2016/1, n°1, p.7

⁵Voir sur ce point : Julia Csergo, *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre ?*, collection Manger/Penser, Editions MenuFretin, novembre 2016.

⁶Joël Dupas, *La gastronomie entre sens et non-sens*, Bibliothèque (s), n°63 – Gastronomie, juillet 2012, p.15

⁷Jean-Pierre Poulain, *La seconde révolution gastronomique – La gastronomie dans le modèle alimentaire français*, Bibliothèque (s), n°63 – Gastronomie, juillet 2012, p.20

⁸Jean-Pierre Poulain, *op. cit.*, p.19

⁹Michel de Certeau, Luce Giard, Pierre Mayol, *L'invention du quotidien 2 – habiter, cuisiner*, folio Essais, 1994, p. 214

réflexions sur le développement durable, comme du militantisme écologiste et plus généralement des préoccupations sur la santé et les régimes alimentaires. De même, les retours aux terroirs se lisent au passé, avec les légumes d'antan ou les recettes d'autrefois qui font appel au patrimoine culinaire et botanique.

Les bibliothèques sont-elles « fans » de cuisine à l'image de la société française ? « Comment cet engouement se traduit-il, se nourrit-il en bibliothèque ? »¹⁰ La cuisine peut-elle constituer un « produit d'appel » pour les bibliothèques comme elle l'est dans le monde de l'édition ? La cuisine, véritable vecteur de lien social doit-elle entrer plus largement en bibliothèque ? Peut-elle aider les bibliothèques à fidéliser son public voire à en conquérir de nouveaux ? Cuisine et conservation des documents étant tellement antinomiques, peut-on vraiment tenter de les rapprocher ? La bibliothèque « gourmande » ou « culinaire » est-elle un rêve de bibliothéconomie ? Avec le classement au patrimoine culturel immatériel, la cuisine est-elle un enjeu patrimonial dont les bibliothèques doivent se saisir ? Au travers des collections et des services, la cuisine est-elle sur-évaluée ou sous-évaluée par rapport à son importance dans notre société ? La bibliothèque pourrait-elle se penser comme une cuisine ? La cuisine peut-elle donner l'eau à la bouche des usagers des bibliothèques ? Peut-on être gourmand des bibliothèques ?

Passons donc à table ! Mais avant, il faudra faire son marché, trouver la bonne recette et dresser les plats pour répondre à ces questions sur le lien entre cuisine et bibliothèque.



Illustration 1: Sélection d'ouvrages de cuisine pour les fêtes placée à l'entrée de la bibliothèque universitaire Saint-Serge d'Angers, à côté d'une table de fête - Noël 2016 (droits réservés Bibliothèque universitaire d'Angers)

¹⁰Céline Clouet, *Panorama des fonds gourmands dans les bibliothèques patrimoniales françaises*, p. 282

PREMIÈRE PARTIE - FAIRE SON MARCHÉ :

LA CUISINE : UN « PRODUIT D'APPEL » POUR LES BIBLIOTHÈQUES ?

« Ne jamais sacrifier la forme au fond, et ne pas oublier que la gracilité d'un décor ne peut donner de la valeur aux éléments savoureux négligés ou affaiblis. »

Auguste Escoffier, *Le guide culinaire*, 1902

I- LA CUISINE : UN SUCCÈS ÉDITORIAL QUI PEUT BÉNÉFICIER AUX BIBLIOTHÈQUES ?

La cuisine se transmet, de génération en génération, ou entre soi, ou au travers de la télévision, de la radio et aussi au travers des livres, des magazines, des vidéos, des blogs. La transmission écrite de la cuisine remonte à l'Antiquité. Cependant, les carnets de note aux taches de graisse ou ces livres de cuisine remplis de recettes découpées dans des magazines à côté de notes manuscrites, sont des objets-livres au pouvoir affectif si fort qu'ils échappent le plus souvent aux bibliothèques et ne quittent pas la cuisine où ils ont tout leur pouvoir d'attraction. Mais aujourd'hui, le livre de cuisine s'est transformé et est sorti de la cuisine pour être mis en valeur dans les bibliothèques des particuliers. Livre ancien de cuisine ou « beau livre » de cuisine, il est devenu objet de désir pour les bibliophiles. Pour autant, la cuisine plus pratique, moins artistique se retrouve partout sur tous les supports de l'écrit. L'appétence du public pour les éditions en matière de cuisine peut-elle alors se lire dans les chiffres de prêts des bibliothèques publiques ou dans les chiffres de fréquentation des bibliothèques patrimoniales ?

A- la cuisine : un succès éditorial multisupport

Pour comprendre le succès éditorial de la cuisine, il faut d'abord commencer par souligner l'absence de droits d'auteur en matière de cuisine. Alors que les artistes, les écrivains sont protégés par la loi, le cuisinier n'a pas de recours contre le plagiat de son œuvre. Un plat est pourtant originellement une création individuelle et volontaire. Mais lorsqu'il est largement apprécié et donc préparé en de nombreux endroits, il tombe en quelque sorte dans le domaine public au point qu'on ne sait généralement plus qui l'a inventé (on pensera à la poire Belle Hélène d'Escoffier). Cette absence de droit d'auteurs des recettes de cuisine ouvre le champ des possibles à toutes sortes d'entreprises éditoriales. La cuisine peut en effet être considérée comme un commun de la connaissance.

La cuisine peut donc se transmettre sur tous les supports de l'écrit et de l'audiovisuel. En tout cas, un constat est à méditer : il n'y pas en matière de cuisine de concurrence véritable entre les supports de la transmission. La surenchère est alors permise :

« Aujourd'hui, chaque chaîne veut son émission culinaire, afin d'accroître la part de gâteau de la chaîne dans les audiences. La télévision célèbre la cuisine dans toutes ses formes. Vous trouvez aujourd'hui des « prime times » (ce sont les émissions qui sont diffusées à 20H50) culinaires sur deux des

grandes chaînes nationales (M6 avec Top chef et TF1 avec Masterchef). Mais de plus en plus d'émissions existent sur d'autres créneaux horaires, comme « les Carnets de Julie » diffusé sur France 5, « Carte Postale gourmande » de Petit Renault toujours sur France 5, les Globe cookers sur Canal +, la quotidienne de Michalak sur France 2, Cauchemars en cuisine sur M6, etc. Le culinaire prend de la place sur le PAF (patrimoine audiovisuel français) dans la mesure où même les émissions d'actualité laissent une place à la cuisine, comme par exemple dans « C'est à vous » sur France 5... »¹¹

Ce constat de 2013 est toujours d'actualité puisqu'en 2016 on retrouve toujours les mêmes émissions (à quelques exceptions près), parfois même déclinées comme « Le Meilleur Pâtissier » qui a recueilli 18% de part d'audience le jeudi 26 octobre 2016 à 21h05 soit 4 201 000 téléspectateurs¹². Ces émissions se doublent de plus de produits dérivés ou d'ouvrages.

« Depuis plusieurs années, les niveaux de ventes des livres inspirés d'émissions télévisées ne cessent de progresser, depuis « Un dîner presque parfait », précurseur du phénomène, jusqu'à Top Chef, Masterchef et Le Meilleur Pâtissier. »¹³

De même, certaines émissions de radio sont largement suivies par les amateurs, comme « On va déguster » sur France Inter le dimanche à l'heure du retour du marché, déclinées aussi en livre.

Internet aux fourneaux

Mais les Français occupent leur temps libre (ou plutôt leurs loisirs) le plus souvent devant des écrans ! Et en matière de cuisine, ils se tournent aussi spontanément vers internet. Il est en effet souvent plus facile d'interroger un moteur de recherche quand on souhaite obtenir rapidement une recette, plutôt que de rechercher dans un ouvrage cette même recette.

Malheureusement, il est difficile de connaître la véritable place de la cuisine parmi les loisirs des Français. La cuisine n'est en effet jamais considérée dans les enquêtes comme un loisir mais comme une des « activités d'entretien du foyer »¹⁴. La cuisine comme pratique amateur échappe donc encore aux statistiques.

Le recours à internet en matière de cuisine semble déjà bien ancré dans le comportement des Français. Ainsi, selon l'enquête DLL-CREDOC sur la fréquentation, usages et image des bibliothèques municipales de 2005 (déjà un peu datée mais dont on peut penser que les résultats seraient amplifiés aujourd'hui) :

« Quand ils ont à chercher des informations pratiques, pour le bricolage, la cuisine, le jardinage, les Français citent d'abord internet (26%) plutôt que d'aller en bibliothèque (7%) : celle-ci vient au 4ème rang des lieux et modes de recherche, après les grandes surfaces et le réseau relationnel. »¹⁵

¹¹<http://artculinairefrancais.e-monsite.com/pages/page.html> (consulté en décembre 2016)

¹²Source Médiamétrie (consulté en décembre 2016)

¹³http://www.presseedition.fr/bilan_2012_des_ventes_du_marche_des_livres_de_cuisine_P_AA_R_0_A_10664_.html (consulté en décembre 2016)

¹⁴Bruno Maresca, avec la collaboration de Pierre Tardieu et Sophie Geraud, *Occupation du temps libre : une norme de consommation inégalement partagée*, cahier de recherche CREDOC, n°210, novembre 2004

¹⁵*Fréquentation, usages et image des bibliothèques municipales en 2005* in. Christophe Evans, Bruno Maresca, Françoise Gaudet, *Les bibliothèques municipales en France après le tournant d'internet*, p.99

Même parmi les usagers inscrits en bibliothèque, 30, 6% se rendent d'abord sur internet pour ces questions (la bibliothèque arrive cette fois au deuxième rang avec 20,8% des répondants). En ce qui concerne les usagers non inscrits, internet est toujours le premier recours, à hauteur de 29, 3% mais la bibliothèque est loin derrière, après les supermarchés, le réseau relationnel, les papeteries-presses, les librairies, avec 8%. Parmi les non-usagers, la bibliothèque est le dernier recours avec 1,3%, le supermarché étant le premier avec 25%, internet ne venant qu'au 5ème rang avec 15,1%. Ces chiffres doivent interroger les bibliothèques pour souligner l'intérêt des médiations sur la cuisine en bibliothèque afin de faire découvrir les richesses des bibliothèques à tous et peut être surtout au public non usager¹⁶.

Pourtant ce recours à internet, (tout comme sans doute à la bibliothèque), n'était sans doute pas spontané pour tous :

« Avant, pour mettre la main sur un carnet de recettes, il fallait tuer son propriétaire, plaisante le blogueur Dorian Nieto. Ma grand-mère, qui plastifiait ses fiches cuisine pour les protéger des projections, n'aurait jamais pensé à rapprocher son ordinateur de la cuisine ! »¹⁷

En tout cas, le succès de la cuisine sur internet se lit au travers du succès des sites agrégateurs de recettes, du nombre de blogs culinaires, de chaînes YouTube sur la cuisine, de vidéos spécialement conçus pour les réseaux sociaux (comme celles produites par exemple par « Démotivateur food ») :

« Sur le secteur des agrégateurs de recettes, Marmiton, Supertoinette, Cuisine AZ et 750g comptent leurs visiteurs en millions chaque mois. »¹⁸

Marmiton est sans doute le symbole de ce succès de la cuisine sur internet (succès qui lui permet d'être présent aussi sur papier, en magazine ou en ouvrages), d'autant plus qu'il est décliné sur tous les supports en ligne ce qui accroît nettement sa visibilité :

« En 2015, Marmiton est présent sur le mobile, notamment via son application qui compte plus de 13 millions de téléchargements et 3,7 millions d'abonnés aux push notifications. Marmiton rassemble plus d'1 million de fans sur Facebook et engage plus de 400 000 personnes par semaine. Marmiton a lancé « La chaîne Marmiton » sur YouTube, qui compte 232 000 abonnés et près 37 millions de vues. »¹⁹

Les Français ont un besoin d'informations en matière de cuisine aujourd'hui qui s'explique par une rupture des transmissions intergénérationnelles et une montée des angoisses alimentaires après 50 ans d'industrie alimentaire prédominante dans nos habitudes alimentaires. Déborah Dupont, de la Librairie gourmande à Paris, dit ainsi :

« Ces dernières années, il y a eu une rupture de transmission culinaire. La jeune génération qui arrive à l'âge adulte n'a pas appris à cuisiner avec ses parents. Ces vingtenaires, trentenaires, quand ils se retrouvent seuls chez eux et doivent se faire à manger ou, plus encore, quand ils ont leur premier enfant et font face à la pression sociétale et médicale, aux discours nutritionnels, se tournent vers les livres. Les scandales de l'agroalimentaire, les fameuses lasagnes au cheval, ont aussi beaucoup aidé. Les gens réalisent qu'ils ne savent pas très bien ce qu'ils

¹⁶Fréquentation, usages et image des bibliothèques municipales en 2005, *op. cit.*, p.100

¹⁷http://www.lemonde.fr/m-styles/article/2012/10/26/marmiton-et-cie-comment-le-net-a-fait-recette_1780553_4497319.html (consulté en décembre 2016)

¹⁸http://www.lemonde.fr/m-styles/article/2012/10/26/marmiton-et-cie-comment-le-net-a-fait-recette_1780553_4497319.html (consulté en décembre 2016)

¹⁹<http://foodandsens.com/f-and-s-live/5-ans-magazine-marmiton-devenu-leader-magazines-cuisine/> (consulté en décembre 2016)

mangent quand ils achètent des plats cuisinés. Ils ont envie de se réapproprier leur alimentation et se disent : « Je vais le faire moi-même, au moins je saurais ce qu'il y a dedans. » »²⁰

Pour autant, les Français accordent à chacun de ces médias une même confiance. D'après l'étude d'IPSOS du 19 avril 2016 sur le goût des Français²¹, 71% des sondés sont satisfaits des conseils de préparation dans les magazines de cuisine et 67% à la télévision, 82% d'entre eux par la facilité des recettes sur internet.

La prolifération des livres de cuisine

Paradoxalement, alors même que les sites et blogs de cuisine sur internet rencontrent un très large public, que les émissions de télévision ont une audience remarquable, le livre de cuisine continue de se vendre, et souvent plus facilement que dans d'autres secteurs de l'édition :

« Dans le contexte d'un marché du Livre en retrait sur 2012 (- 2,9% en volume, -1,4% en valeur), le Livre de Cuisine profite de résultats encourageants puisqu'il progresse à la fois en chiffre d'affaires (+1%) et en acte d'achat (+6%) sur l'année 2012. »²²

Déborah Dupont explique à *Télérama* en mars 2016 pourquoi le livre de cuisine se maintient alors même qu'internet est omniprésent dans ce secteur :

« J'ai racheté la librairie fin 2006-début 2007, au moment où les sites de recettes en ligne prenaient de l'ampleur. Depuis dix ans, on me demande régulièrement : « Mais les livres de cuisine, ça continue de se vendre avec tout ce qu'on trouve sur Internet ? » Certes, il y a certains livres dont on va retrouver le contenu intégralement sur des sites. Mais quand vous voyez une recette, deux recettes, cinq recettes d'un même livre mises en ligne, vous pouvez aussi finir par vous dire : « Il est super bien ce livre », et avoir envie d'avoir l'objet chez vous, par instinct de possession. Je pense plutôt qu'Internet a tendance à relancer le livre de cuisine ! Et puis, ça fait dix ans qu'on prédit l'arrivée des cuisines connectées, des écrans, mais même la jeune génération reste attachée au papier. Un livre ça s'annote, ça se corne, on y ajoute des choses. On n'arrive pas encore à avoir ça avec un Ipad... Et puis, une photo sur un petit écran, ça n'est quand même pas la même chose. Certes, il y a des applications pour mobile ou tablette qui fonctionnent très bien, mais on n'en est pas encore à détrôner le livre de cuisine. »²³

Cependant, les livres de cuisine ont subi l'influence des sites internet et des applications mobiles :

« Les agrégateurs de recettes ont remplacé le livre de recettes de tous les jours. Mais les livres cadeaux, les beaux objets et coffrets, ceux qu'on garde

²⁰<http://www.telerama.fr/livre/de-ginette-mathiot-au-sans-gluten-l-epopee-du-livre-culinaire,139772.php> (consulté en décembre 2016)

²¹www.ipsos.fr/sites/default/files/doc.../etude_ipsos_le_gout_des_francais_03.16_0.pdf

²²http://www.presseedition.fr/bilan_2012_des_ventes_du_marche_des_livres_de_cuisine_P_AA_R_0_A_10664_.html (consulté le 21/11/2016)

²³<http://www.telerama.fr/livre/de-ginette-mathiot-au-sans-gluten-l-epopee-du-livre-culinaire,139772.php> (consulté en décembre 2016)

sur une étagère, ne se sont jamais aussi bien portés. Et même eux ont subi l'influence des sites. Dorian Nieto prépare un livre sur la pâtisserie aux éditions Solar, on lui a recommandé de mettre l'accent sur le " *si vous n'avez pas tel ou tel ingrédient*" dans la rédaction de ses recettes. Les éditeurs ont aussi copié la contradiction du commentateur de Marmiton. " *Remplacez les petits pois par des haricots verts*", dit la "variante" de la recette de cake au poulet du dernier livre des cakes des éditions First. »²⁴

Pour autant, les livres de cuisine restent un secteur marginal du secteur de l'édition d'ouvrages. Ainsi, pour l'année 2012 :

« 14,5 millions, c'est le nombre d'exemplaires de livres de cuisine vendus en France en 2010 selon le Syndicat National de l'Édition (SNE). Avec 451,9 millions de livres achetés en tout cette année-là, le secteur culinaire reste une catégorie éditoriale modeste. Néanmoins, il a le vent en poupe puisque son chiffre d'affaire a plus que doublé entre 2005 et 2010 passant de 43,1 millions à 90 millions d'euros. Soit 3,3% du chiffre d'affaire total net des éditeurs en 2010. »²⁵

Et en 2016, les chiffres de vente des livres de cuisine ont encore augmenté :

« Si le marché du livre de cuisine, en constante expansion depuis vingt ans, se porte bien (il s'en vendrait 17 millions chaque année en France), le succès commercial n'est pas mécanique. »²⁶

Pour autant, au vu de ces chiffres de ventes, il faut se demander si en matière de cuisine, les Français ne préfèrent pas acheter et posséder un livre, plutôt que de l'emprunter en bibliothèque.

On peut aussi dire qu'il s'agit du secteur le plus porteur du livre pratique en France, ce qui pourra nous interroger sur son classement dans les collections en bibliothèque :

« Principal segment du livre pratique selon le SNE, le domaine culinaire est devenu une véritable locomotive pour l'édition. D'ailleurs, à la Fnac, "50% du marché du livre pratique est représenté par la cuisine". »²⁷

Mais il faut surtout constater, ces dernières années, la multiplication de l'offre d'ouvrages de cuisine qui envahissent et font grandir les rayonnages du secteur pratique des librairies :

« En 2011, selon des chiffres fournis par *Livres Hebdo*, 1 838 nouveautés -et rééditions- ont vu le jour. Soit une augmentation de 5% en un an. Deux fois plus que la moyenne de l'ensemble de la production de livres. »²⁸ [Ce chiffre a quadruplé depuis 1995.]

Ces chiffres rendent impossible toute exhaustivité documentaire aux bibliothèques. Mais cette importante production n'a-t-elle pas aussi des conséquences sur les

²⁴http://www.lemonde.fr/m-styles/article/2012/10/26/marmiton-et-cie-comment-le-net-a-fait-recette_1780553_4497319.html (consulté en décembre 2016)

²⁵ La littérature représente un quart des ventes de l'édition française, suivie par la littérature jeunesse avec près de 14% des ventes. http://www.lexpress.fr/styles/saveurs/les-livres-culinaires-poule-aux-oeufs-d-or-de-l-edition_1090746.html (consulté en décembre 2016)

²⁶<http://www.lefigaro.fr/culture/2016/04/02/03004-20160402ARTFIG00009-livres-de-cuisine-ventes-et-meventes.php> (consulté en décembre 2016)

²⁷http://www.lexpress.fr/styles/saveurs/les-livres-culinaires-poule-aux-oeufs-d-or-de-l-edition_1090746.html (consulté en décembre 2016)

²⁸http://www.lexpress.fr/styles/saveurs/les-livres-culinaires-poule-aux-oeufs-d-or-de-l-edition_1090746.html (consulté en décembre 2016)

rayonnages consacrés à la cuisine en bibliothèque, sur-représentant la cuisine dans nos secteurs documentaires associés ? Cependant,

« Les bibliothèques étant des lieux de soutien à la création, des lieux de découvertes, les collections ne s'inscrivent pas dans les seules lois du marché. »²⁹

De plus, comme l'indique Sophie Danis, conservatrice des bibliothèques :

« Ce n'est pas l'importance quantitative de la production éditoriale qui plaidera en faveur d'une légitimité culturelle de ce secteur, puisque les bibliothèques au contraire sont attachés à se tenir en dehors, autant que faire se peut, du champ économique, auquel elles ont toutefois emprunté quelques notions de marketing qui leur permettent de concevoir l'intérêt des ouvrages culinaires comme « fonds d'appel ». »³⁰

En tout cas, cette production immense a des conséquences sur les tirages, sur les prix, le succès et la pertinence des ouvrages de cuisine :

« Les tirages moyens ont été revus à la baisse. À partir de 10.000 exemplaires vendus, les éditeurs considèrent qu'ils ont fait une bonne opération. À 20.000, ils parlent de succès. Et au-delà de la barre des 30 000, ils invitent l'équipe à dîner chez Olivier Roellinger à Cancale. »³¹

L'éditrice Agnès Vienot indique dans le numéro *Gastronomie de Bibliothèque(s)* en juillet 2012 que :

« le marché « vie pratique » de la gastronomie est dans un état très préoccupant. Le public est habitué à acheter des livres à moins de 10 euros. Par facilité éditoriale, les rayons se trouvent saturés. »³²

Elle poursuit en précisant :

« On encombre le rayon de titres thématiques et on recommence l'année d'après avec les mêmes recettes et les mêmes photos dans des coffrets. Certains sont très bien mais il y a de tout et n'importe quoi. Cela encombre les marchés et les librairies. Il y a un problème de pertinence et de contenu qui tire le marché vers le bas. »³³

Les choix documentaires des bibliothèques en matière de cuisine semblent alors d'autant plus périlleux.

Cependant, certains de ces titres sont devenus des nouveaux classiques incontournables. C'est le cas, depuis 2015, du best-seller qui dépasse largement les ventes habituelles des livres de cuisine : *Simplissime*, toujours classé 54ème des meilleures ventes pour la semaine du 7 au 13 novembre 2016 selon Edistat.³⁴

« Depuis sa parution le 2 septembre 2015, *Simplissime* caracole en tête des ventes sur Amazon. Les retirages successifs de ce livre de cuisine ne suffisent pas à combler l'appétit insatiable des cuistots en herbe. Les 10 000

²⁹Rapport d'activité du réseau des médiathèques de Plaine-Communes 2015

³⁰S. Danis, *op. cit.*, p. 68-69

³¹<http://www.lefigaro.fr/culture/2016/04/02/03004-20160402ARTFIG00009-livres-de-cuisine-ventes-et-meventes.php> (consulté en décembre 2016)

³²*Bibliothèque(s)*, n°63, juillet 2012, p.24

³³*Ibidem*, p.24

³⁴<http://www.edistat.com/palmares.php> (consulté le 21/11/2016)

exemplaires initiaux ont été engloutis en deux semaines, quand il faut trois ans pour en vendre autant habituellement. Et que « la moyenne en la matière s'établit autour de 5 000 », selon Anne-Laure Walter, rédactrice en chef à *Livres Hebdo*... Les éditions Hachette, qui le publient, annoncent 300 000 ouvrages imprimés. Un record absolu. Du jamais-vu, quand un Goncourt oscille entre 250 000 et 450 000 exemplaires. Dix pays, de la Corée à l'Australie en ont déjà racheté les droits... »³⁵

Le succès de cet ouvrage montre l'intérêt des Français pour les livres de cuisine facile, témoignant de la volonté de manger mieux au quotidien. Pour autant, ce best-seller à moins de 20 euros ne doit pas cacher l'évolution du livre de cuisine, ces dernières années, qui le rend toujours plus inclassable.

« Le marché de l'édition culinaire a connu plusieurs ruptures ces dernières années. Les livres de cuisine de notre jeunesse, les Ginette Mathiot, les Françoise Bernard, étaient le plus souvent des livres sans photos. Les choses ont vraiment changé vers le milieu des années 2000 avec l'émergence des stylistes culinaires, chargés de mettre en scène les plats pour qu'ils soient appétissants visuellement. Sont alors apparus des livres de chefs très épais, aux recettes infaisables, vendus parfois plus de 100 euros. Dans les années 1990, *La Terre vue du ciel*, de Yann Arthus Bertrand était le parfait « *coffee table book* » comme on dit, le livre pour table basse du salon. Maintenant, les livres de cuisine occupent aussi cette place là. »³⁶

Même les livres de techniques culinaires ont évolué :

« On a vu aussi apparaître les beaux livres réalisés par les écoles de cuisine : *Le grand cours de cuisine Ferrandi* (Hachette) ou *l'Institut Paul Bocuse* (Larousse). Avant, les amateurs qui voulaient avoir un vrai livre technique étaient obligés d'acheter *La cuisine de référence* des éditions BPI, c'est à dire le livre de préparation au CAP. Un ouvrage pas très cher (32 euros), mais moche, sans design ni maquette, sur papier bible. On a maintenant des ouvrages techniques publiés par des éditeurs grand public, sur papier glacé, avec une maquette assez jolie, des photos prises par de vrais photographes culinaires »³⁷

Certains livres de cuisine n'ont même plus d'index, de tables des matières, voire plus de recettes. Ce sont des livres d'art, des livres de design culinaire, comme ceux de Marc Bretillot. Car la cuisine a changé, érigée au rang d'art comme l'a proposé le Palais des Beaux-Arts de Paris dans son exposition *Cookbook, l'art et le processus culinaire* (18 octobre 2013- 9 janvier 2014). Une petite sélection très subjective de livres de cuisine est proposée dans la bibliographie en fin de ce mémoire pour mettre en valeur la diversité des ouvrages de cuisine aujourd'hui. Comment alors classer en bibliothèque l'ensemble de ces livres si variés en matière de cuisine ?

En tout cas, les livres de cuisine devenus essentiellement des « *coffee table books* » sont feuilletés voire lus (à défaut sans doute souvent d'être testés), mais surtout ils plaisent aux Français. D'ailleurs, symbole s'il en est, le magazine *Livres Hebdo* leur consacre une rubrique hebdomadaire et un numéro annuel (le premier dossier consacré spécifiquement à la cuisine apparaît en 1984). En effet, selon l'enquête sur les pratiques

³⁵<http://www.parismatch.com/Vivre/Gastronomie/Simplissime-le-best-seller-de-la-cuisine-936233> (consulté en décembre 2016)

³⁶<http://www.telerama.fr/livre/de-ginette-mathiot-au-sans-gluten-l-epopee-du-livre-culinaire,139772.php> (consulté en décembre 2016)

³⁷<http://www.telerama.fr/livre/de-ginette-mathiot-au-sans-gluten-l-epopee-du-livre-culinaire,139772.php> (consulté en décembre 2016)

culturelles des Français en 2008³⁸, parmi 100 personnes âgées de 15 ans et plus, ayant lu un livre au cours des douze derniers mois, le genre qui arrive en tête avec 40 personnes sur cent est le genre « livres pratiques, arts de vivre et loisirs : cuisine, décoration, bricolage, jardin, voyage ». Dans cette même enquête, pour 11 personnes sur cent, les livres pratiques, d'arts de vivre et de loisirs sont leur genre de livre préféré.

La presse culinaire renouvelée

Dans le secteur de la presse, les ventes de magazines de cuisine se maintiennent, et tout comme pour le livre de cuisine, souvent mieux que dans l'ensemble de la presse :

« L'ensemble des ventes de la presse recule de 3,1% en 2015, Marmiton Magazine prend la 1ère place des magazines de cuisine avec 4,27 millions de lecteurs, ce qui représente une croissance annuelle de 18%, soit la plus forte du marché. [en 2015]»³⁹

Cependant, ces chiffres de vente cachent la dispersion du lectorat due à la création de nouveaux titres :

« De nouvelles revues, aux partis pris tranchés, viennent de faire leur apparition alors même que - quelle audace! - les titres strictement culinaires sont en perte de vitesse. Jugez plutôt: sur les 16 magazines référencés par l'OJD (Association pour le contrôle et la diffusion des médias), 9 ont connu un net recul de leur diffusion au cours de l'année 2012. Moins 56,33 % pour *Mes meilleures recettes*, moins 21,04 % pour *Guide Cuisine*. Et moins 4,02 % pour *Régale*, qui enregistre tout de même les ventes les plus importantes: 183 693 exemplaires. Que s'est-il passé ? C'est simple : la «bouffe» est devenue consensuelle, télévisuelle. Elle réunit générations et styles. Les grands titres se sont emparés de ce sujet d'intérêt général et ont pris du terrain sur les acteurs historiques. Mais il y a un contre-courant. «Dans le même temps, le marché s'est beaucoup sectorisé, explique Patrick Bartement, directeur général de l'OJD. De nouveaux titres adoptent des approches très précises et différenciées et participent à un renouvellement du paysage.»⁴⁰

On assiste donc à un phénomène de surenchère de l'offre : de nombreuses parutions (environ une quarantaine de titres vivants disponibles) avec un taux important de renouvellement. Ainsi, des titres disparaissent assez rapidement ou ont du mal à se maintenir sur le marché. C'est le cas par exemple du magazine *Beef*, conçu « pour les hommes qui ont du goût », qui disparaît après 8 numéros en février 2016 puis reparaît à partir de novembre 2016. Cependant, de manière étonnante et exemple unique dans la presse actuellement, le site internet de cuisine Marmiton se décline en magazine depuis 2015. Christophe Duhamel, l'un des créateurs de Marmiton explique :

³⁸<http://www.pratiqesculturelles.culture.gouv.fr/08resultat.php> (consulté en décembre 2016)

³⁹<http://foodandsens.com/f-and-s-live/5-ans-magazine-marmiton-devenu-leader-magazines-cuisine/> (consulté en décembre 2016)

⁴⁰<http://www.lefigaro.fr/gastronomie/2013/05/31/30005-20130531ARTFIG00627-les-nouveaux-filons-de-la-presse-culinaire.php?cmtpage=0> (consulté en décembre 2016)

« Or, finalement, non seulement le magazine nous apporte un revenu conséquent et régulier (alors que les revenus publicitaires sont très volatils et encore peu récurrents, d'autant que les annonceurs du secteur alimentaire sont encore très peu présents sur le digital), mais en plus, il nous a permis de séduire de nouveaux annonceurs... Et il nous a permis de communiquer car ce passage réussi du web au papier ne cesse de faire couler de l'encre (et des pixels)... »⁴¹

Depuis 2013, on a vu aussi apparaître certains mooks qui créent leur place entre les livres et les magazines :

« Depuis deux ans, s'est aussi développé un nouveau marché de niche, celui des mooks culinaires, ces publications périodiques entre le magazine, la revue et le livre, comme *180 °C* ou *Omnivore foodbook*, qui offrent un mélange de reportages de fond, de recettes, avec des photos pleine page, une mise en page hyper soignée. »⁴²

Les éditions papier sont donc nombreuses, à défaut d'être entièrement pertinentes et posent donc de nombreuses questions tant qu'à la sélection documentaire que peuvent en faire les bibliothèques. Qu'en est-il d'une possible curation de contenus culinaires issus d'internet en bibliothèque ?

La culture servie par internet

Les agrégateurs de recettes sur internet rencontrent un grand succès (12,8 millions de visiteurs par mois sur marmiton.org) mais posent de nombreuses questions sur leur pertinence :

« Marmiton affiche aujourd'hui "56 042 recettes disponibles", 750 grammes, ouvert en 2004, "plus de 77 000". "C'est important d'avoir du choix. Si on parle de la quiche lorraine, il faut au minimum en proposer dix, quinze, vingt variantes", objecte "Chef Damien", comme se présente Damien Duquesne, un des responsables du site 750 grammes. Il y a une autre raison à la présence de 95 recettes de tarte au citron sur Marmiton et 238 sur 750 grammes : beaucoup de recettes, c'est l'assurance d'apparaître en premier dans une recherche Google. Or, les recettes de cuisine ne pouvant être protégées juridiquement, il n'est pas difficile de se constituer une énorme base de données. Dans cette guerre au référencement, on entend parler de toutes les méthodes, même des plus moches. Des concurrents sont ainsi suspectés de laisser des orthographes fautives pour remonter sur Google : pourquoi se priver du trafic de ceux qui ne savent pas doubler les consonnes de osso bucco et panna cotta...(…) Le souci du référencement ne pousse pas à l'originalité.»⁴³

Il est évident que ce fonctionnement ne peut que choquer les bibliothécaires aux règles de catalogage strictes. Et surtout, il est clair que les agrégateurs de recettes ne peuvent alors constituer un levier vers la culture gastronomique. Qu'en est-il des blogs culinaires très présents sur internet ?

« D'une vraie corvée, la cuisine est devenue un réel hobby. Box, émissions TV, secteur de l'édition... Depuis maintenant plusieurs années le secteur du food a le

⁴¹<http://www.traiteurs.fr/articles/conversation-avec-christophe-duhamel-lun-des-createurs-de-marmiton> (consulté en décembre 2016)

⁴²<http://www.telerama.fr/livre/de-ginette-mathiot-au-sans-gluten-l-epopee-du-livre-culinaire,139772.php> (consulté en décembre 2016)

⁴³http://www.lemonde.fr/m-styles/article/2012/10/26/marmiton-et-cie-comment-le-net-a-fait-recette_1780553_4497319.html (consulté en décembre 2016)

vent en poupe. C'est dans ce contexte qu'ont vu le jour les blogs culinaires. Aujourd'hui, le food est le troisième secteur dans la blogosphère après la mode/beauté et le high tech. »⁴⁴

C'est sans doute au travers du prisme du succès et du nombre de blogs culinaires que devrait être mesuré le poids véritable de la cuisine dans la « vie pratique » des Français aujourd'hui, que devrait être révélée leur passion pour la cuisine. On peut d'ailleurs se réjouir que la captation de l'internet francophone et l'archivage du web par la BnF puisse permettre de mesurer l'importance de ce média en matière de cuisine.

La blogosphère culinaire en France est ancienne et connaît quelques stars comme Mercotte. Mais elle suit plus spécifiquement l'histoire des blogs en France que l'engouement pour la cuisine :

« On remarque trois temps dans l'histoire de la blogosphère. Les blogs culinaires apparaissent à l'orée des années 2000, puis leur nombre croît rapidement entre 2004 et 2009. Le taux de croissance ralentit à partir de 2008 et le nombre de blogs créés diminue drastiquement après 2009. On croit qu'il existe un engouement constant pour l'activité du blogging, mais en réalité il semble, si la tendance est durable, que le pic de création des blogs culinaires soit derrière nous. »⁴⁵

L'audience de ces blogs est variable, fonction de la fidélisation des lecteurs. Leur succès est permis en évitant tout phénomène de lassitude de lecture, donc en proposant une diversité de sujets traités tout comme un traitement original, un style d'écriture savoureux. Ainsi, la blogosphère culinaire propose des articles plus culturels à côté des recettes, des liens vers les bibliothèques numériques. La longévité des blogs culinaires est finalement le seul critère objectif de leur succès :

« La moyenne de leur audience est de 324 visiteurs uniques par jour. Seuls 13% des blogs ont plus de 1000 visiteurs par jour, et 50% en ont moins de 100. L'audience croît avec le fait de diversifier les sujets : recettes, restaurants, produits, événements...La blogosphère favorise ses pionniers : ils focalisent sur eux l'attention et la fidélisation du public. Dans la mesure où l'ancienneté des blogs est aussi corrélée à l'âge des blogueurs, il en résulte que les blogueurs à forte audience (plus de 250 visiteurs par jour) sont aussi souvent les blogueurs les plus âgés (les plus de 40 ans sont surreprésentés) »⁴⁶

Une étude de 2011, réalisée à l'initiative du site *750g*, met à jour l'originalité des profils des blogueurs culinaires dans la blogosphère :

« Les blogueurs culinaires sont à **94 %** des blogueuses, si ! La plupart entre 30 et 44 ans. C'est étonnant parce que que les blogueurs en général, tous sujets confondus, sont principalement des hommes (entre 65 et 84 % selon les enquêtes déjà réalisées). »

⁴⁴<http://blog.groupe361.com/blog-culinaire-food/> (consulté en décembre 2016)

⁴⁵<http://www.dumieletdusel.com/archives/2011/06/28/21496660.html> (consulté en décembre 2016)

⁴⁶<http://www.dumieletdusel.com/archives/2011/06/28/21496660.html> (consulté en décembre 2016)

« 52% des blogueuses culinaires interrogées ont un diplôme supérieur (à partir de Bac +3) contre 15,8% de la population française féminine. »⁴⁷

Ce résultat est d'autant plus intéressant que les femmes de 30 à 44 ans, diplômées, font partie du public privilégié des bibliothèques.

En matière de cuisine, les choix de supports sont complémentaires et pas nécessairement concurrentiels. Les usages de ces supports sont en effet différents : internet pour l'immédiateté, le livre ou le magazine pour éblouir les yeux ou se donner des idées. Ils légitiment ainsi les collections papier des bibliothèques publiques en matière de cuisine et l'offre gourmande des bibliothèques sur internet (documents numérisés, articles, blogs). Mais les succès éditoriaux de cuisine posent de nombreuses questions sur la politique documentaire de la cuisine en bibliothèque. Ces succès ne résolvent pas non plus la question des publics venant en bibliothèque pour la cuisine.

B- Bibliophilie gourmande : une passion partagée avec les bibliothèques⁴⁸

Le livre de cuisine a un statut particulier car c'est un livre vivant. Ce livre est ouvert, éclaboussé, taché, annoté, complété et parfois transmis d'une génération à une autre. Il existe un lien affectif très particulier avec ce livre.

« On a toutes un livre de cuisine culte. Un livre écorné tant il a été ouvert, ré-ouvert et dévoré. On a réalisé la plupart de ses recettes et approuvé la majorité d'entre elles avec délectation. Notre meilleur livre de cuisine, on lui fait confiance pour réussir tous nos dîners entre amis ou en famille. On a toutes notre chouchou. Chacune y va de sa petite préférence quand il s'agit de ses meilleures recettes de cuisine : Il y a celle qui conserve précieusement un livre de recettes de grand-mère. Sa maman l'avait avant elle et toutes ses annotations en font un bien précieux. Il y a celle qui garde jalousement pour elle son livre de cuisine du monde. Des recettes originales qui provoquent toujours l'admiration et l'étonnement de ses copines. Avec son livre de cuisine du monde, elle fait sensation à tous les coups. Il y a celle qui souhaite maigrir facilement sans pour autant vouloir faire de régime strict. Elle est adepte des recettes faciles à faire et surtout gourmandes ! Évidemment, puisqu'elle croque la vie à pleines dents. Il y a celle qui ne sait pas vraiment cuisiner et qui, d'ailleurs, ne veut pas y consacrer beaucoup de temps. Son livre de cuisine lui distille des recettes rapides à faire sans prise de tête ! Et puis il y a toutes les autres... celles qui sont fan de leur livre de cuisine sans recettes (si, si, c'est possible), celles qui adoucent leur livre sur les burgers et celles qui ne vous souffleront pas le nom de leur livre préféré (chut, c'est un secret !). »⁴⁹

Mais ce livre de cuisine ne quitte généralement jamais la cuisine. On peut d'ailleurs le regretter et plaider pour la patrimonialisation de ce livre de cuisine porteur d'une histoire individuelle et d'une histoire familiale ; c'est un matériau très riche pour la recherche qui devrait être conservé et valorisé en bibliothèque. Une collecte de ces livres en bibliothèque serait une opération intéressante d'enrichissement des collections gourmandes.

⁴⁷<http://www.dumieletdusel.com/archives/2011/06/28/21496660.html> (consulté en décembre 2016) : L'étude est réalisée sur un panel important : 1 387 blogueurs culinaires francophones ont été interrogés (dont 96% résident en France) et 621 personnes ont répondu. Soit environ 20% des 3 268 blogs culinaires actifs en mars (actif, c'est à dire : ayant posté au cours des 90 jours)

⁴⁸Voir sur ce point : Libraire Jean VIARDOT, *Livres et recettes de cuisine en Europe, du 14e au milieu du 19e siècle* : actes du colloque tenu à Dijon les 28 et 29 octobre 1994, Cognac, Le Temps qu'il fait, 1996

⁴⁹<http://www.cosmopolitan.fr/les-10-meilleurs-livres-de-cuisine-a-avoir-absolument,1918972.asp> (consulté en décembre 2016)

Les « beaux livres » de cuisine

Le livre de cuisine n'est plus aujourd'hui un simple outil pour faire la cuisine. Il a profondément changé :

« L'ouvrage culinaire dépasse le simple recueil de recettes pour devenir un bel objet que l'on préférera ranger dans une bibliothèque plutôt que dans une cuisine...le livre de cuisine tend en effet à perdre ce pour quoi il existe c'est à dire la codification des recettes, la transmission des savoir-faire et des manières de faire, pour devenir le prétexte à une mise en scène esthétisante de la nourriture. Car la cuisine est désormais un genre visuel à part entière (TV, internet, livre, magazine...) à l'exemple de la photo culinaire qui cherche à flatter l'œil plutôt que le goût. »⁵⁰

Effectivement, certaines éditions contemporaines ne peuvent se voir dans une cuisine où il risquerait d'être abîmé mais serait aussi incongru dans cet espace. On peut par exemple parler d'éditions spectaculaires et particulièrement soignées, sans doute spécialement réalisées pour des bibliophiles gourmands (voire pour certaines bibliothèques) :

"*L'art de Guy Martin* que les éditions Minerva viennent de sortir ou le livre de cuisine le plus cher du monde, est une œuvre d'art destinée aussi bien aux amateurs de la cuisine raffinée et de la photographie culinaire unique qu'aux foodies haut de gamme, le prix du livre est autour de 750 Euros...*L'art de Guy Martin* et bien sûr de Yoshihiro Saito se reflète à travers les 63 recettes réalisées par Martin sous l'objectif attentif de Saito. Ce dernier a pris quelques 3500 photos macro détaillants de façon la plus artistique et avec un talent unique le moindre geste de préparation des plats du chef. Ce petit bijou pèse plus de 5 kilogrammes et se présente dans un coffret chic, la couverture de l'ouvrage a été réalisée avec le même damas des nappes utilisées au Restaurant de Guy Martin "le Grand Vefour" et en bonus, vient une élégante paire de baguettes en argent. »⁵¹

Cette bibliophilie peut aller jusqu'à l'extravagance où se lit le narcissisme de certaines stars de la cuisine, comme ici pour ce livre du chef étoilé indien Vikas Khanna :

« C'était un peu le Festival de Khanna, ce week-end, sur la Croisette : pour la première fois, un livre de cuisine était présenté lors de l'événement cinématographique annuel. Preuve, s'il en est, que la cuisine est devenue un secteur à part entière de l'industrie culturelle. Le cuisinier a tout de même passé sur ce livre plus de douze années de sa vie, et le poids de l'objet est à la hauteur, avec 15 kilos sur la balance. Le contenu du livre est un peu plus luxueux : 1400 pages, avec un poème imprimé à l'or fin pour les éditions limitées, signé par Khanna. 12 leaders internationaux recevront le livre en cadeau, dédicacé par la star...le prix du livre atteint 800.000 roupies, soit 13.000 \$ environ. »⁵²

⁵⁰André- Pierre Syren, *En passant par la cuisine lorraine, livres et identité*, Catalogue de l'exposition *Reliures gourmandes*, du 21 novembre au 24 décembre 2009, Arsenal de Metz, coll. Arts et Métiers du Livre, Edition Faton, Dijon, 2009, p.35

⁵¹<http://neocuisine.canalblog.com/archives/2010/01/11/16482378.html> (consulté en décembre 2016)

⁵²<https://www.actualitte.com/article/zone-51/le-livre-de-cuisine-le-plus-cher-de-cannes-a-13-000/55380> (consulté en décembre 2016)

Au-delà de ces éditions spectaculaires, pour contrecarrer cette tendance gargantuesque de l'édition en matière de cuisine, et pour se distinguer, certaines maisons d'édition (comme celle d'Agnès Viénot) font le choix de la qualité et de l'originalité sur ce marché très concurrentiel. Ces livres se singularisent par la qualité de leur papier, par leur format, leur poids et surtout leur prix qui les rendent moins accessibles pour le grand public. Il appartient alors en particulier aux bibliothèques de les faire connaître au public.

En dehors de l'édition contemporaine, le livre « ancien » de cuisine connaît aussi un grand succès auprès des bibliophiles et des passionnés de cuisine et ce depuis longtemps, comme l'écrit Georges Vicaire dans l'avertissement de sa *Bibliographie gastronomique* en 1890 :

« Sans parler des instincts gourmands qui m'ont toujours poussé du côté de la rôtissoire, j'ai été frappé, en feuilletant les catalogues, de la place réservée, dans les plus belles bibliothèques d'amateurs, à l'art culinaire et du prix que ces livres atteignent dans les ventes. »⁵³

Cette bibliophilie peut se comprendre au travers de la rareté des livres anciens de cuisine. Car, même si les plus anciennes recettes de cuisine ont en effet été enregistrées sur des tablettes mésopotamiennes⁵⁴, le livre de cuisine est une « invention » récente dans l'histoire de l'édition. Ainsi, Jean-Marc Châtelain, conservateur à la Réserve des Livres rares à la Bibliothèque nationale de France écrit :

« En réalité, tout montre que si le livre de cuisine occupe aujourd'hui une place considérable dans l'économie de l'édition, c'est au contraire sous le régime de la rareté qu'il vit aux époques anciennes, antérieures au XIXe siècle : tant il est vrai qu'il y a loin de la cuisine au livre de cuisine. »⁵⁵

On assiste même à une starification de ces livres « anciens », devenus, tel Apicius, des « classiques » de la cuisine, et ainsi mis en valeur dans certains films contemporains, comme *L'Éloge de la cuisine française* d'Edouard Nignon dans *Les Saveurs du Palais*, ou plus récemment le *Livre de Cuisine* de Jules Gouffé dans *Les recettes du bonheur*. D'ailleurs, ces « classiques », pourtant disponibles gratuitement sur la bibliothèque numérique Gallica, sont largement et régulièrement réédités, parfois même en fac-similés. (On peut le voir dans le panel d'exemples de « classiques » disponibles sur Gallica et en rééditions présentés dans la bibliographie en fin de ce mémoire). On peut même dire que certains livres voire peut être un livre (celui d'Escoffier) sont des fétiches pour les bibliophiles gourmands, comme le dit le chef Pierre Orsi :

« "Le premier livre de ma collection, je l'ai acheté 100 francs (anciens) en 1956, se rappelle Pierre Orsi, un des grands cuisiniers de Lyon, chef du restaurant du même nom. Je me souviens de la petite boutique où je l'ai déniché, quai de la Pêcherie: c'était un Escoffier, en piètre état, mais un Escoffier. »⁵⁶

On peut se demander alors si ces « classiques » ne sont pas nécessaires à tout amateur passionné de cuisine qui préfère le posséder (même s'il ne l'utilise que très peu) que l'emprunter en bibliothèque.

⁵³G. Vicaire, *Bibliographie gastronomique*, d'après l'édition de 1890, avertissement de G. Vicaire, p. VIII

⁵⁴D'environ 1600 avant J.C. conservées à l'Université de Yale.

⁵⁵Jean-Marc Châtelain, *De l'ordre des mets à l'ordre des livres – Pour une histoire de la cuisine telle que l'écrit l'accorde, Bibliothèque(s)*, n°63 – Gastronomie, juillet 2012, p.35

⁵⁶<http://www.challenges.fr/luxe/20120524.CHA6740/chefs-et-collectionneurs-de-livres-de-cuisine.html> (consulté en décembre 2016)

La bibliophilie gourmande

Certains bibliophiles gourmands ont ainsi constitué des bibliothèques gourmandes spectaculaires comme celle du chef Jean-François Piège :

« Il ne se contente pas de collectionner les étoiles, hier au Plaza Athénée et aux Ambassadeurs de l'Hôtel Crillon, aujourd'hui, dans le restaurant qui porte son nom. Jean-François Piège amasse aussi les livres. De cuisine, bien sûr. Il vient d'acquérir son 10.000e, ou à peu près. Sa bibliothèque compte un bon millier d'ouvrages précieux, le plus beau étant le mythique *Heptaméron des gourmets*, d'Edouard Nignon, son auteur fétiche. Mais le chef entasse aussi les revues spécialisées, dont il regrette seulement que les recettes ne soient pas mieux écrites, avec des mots choisis. Cette boulimie de littérature lui est venue à l'âge de 14 ans, alors qu'il suivait les cours de l'école hôtelière. "Je sentais confusément que je n'y apprendrais pas tout, se souvient-il. Alors j'ai acheté mon premier livre de cuisine, *La France à la carte*, de Gault et Millau. J'en souris encore, mais il répondait à mon avidité d'en savoir plus. D'autres livres ne pouvaient que suivre." A 18 ans, Piège sacrifiait trois mois de salaire pour s'offrir le Raymond Oliver, *Cuisine pour mes amis*, illustré par Jean Cocteau. Ses livres sont de travail autant que de collection. Le chef confie son admiration technique devant *La Manière d'amollir les os* (1698), de Denis Papin, à ses yeux l'inventeur de la dessiccation. Chez François Marin, auteur des *Dons de Comus*, cuisinier et maître d'hôtel protégé de la Pompadour, il admire la virtuosité et la complexité des recettes en vue d'une parfaite harmonie des mets. Selon lui et plusieurs autres grands cuisiniers, la chère n'est jamais triste pour qui a lu tous les livres. »⁵⁷

Il serait d'ailleurs important que les bibliothèques se rapprochent de ces chefs aux bibliothèques gourmandes si spectaculaires, afin de permettre leur conservation dans le temps.

Et il existe évidemment des librairies bien identifiées pour satisfaire cette bibliophilie :

« Chercher des originaux ou se contenter de rééditions ne sera plus alors que question de moyens. Hélas, peu de librairies spécialisées sont vouées aux éditions anciennes, mais elles sont presque toutes tenues par de fortes personnalités. A Paris, au numéro 9 de la rue du Bac, dans une petite boutique fournie de boiseries gothiques rassurantes, Rémi Flachard (...). Sa collection de menus présidentiels, royaux et princiers est impressionnante. Parmi les raretés: celui de madame Steinheil, salonarde et demi-mondaine de la Belle Époque, dînant à l'Élysée. On remarque aussi la première œuvre de Parmentier (1772), une correspondance inédite de Grimod de La Reynière et les fameux *Dons de Comus*. A quelques pas, sur les quais, en face de l'hôtel de la Monnaie, on trouve André Huchet devant ses "boîtes" (...). Ici, sur les quais, il propose un fourre-tout de tout ce qui s'imprime sur la cuisine: de l'hier, de l'avant-hier, du commun, du n'importe quoi ou du bien pensé, mais pas d'ancien. C'est chez lui que l'homme dissimule ses trésors. "Hier, j'ai expédié aux États-Unis un Escoffier, un original à 5.000 euros, me lance-t-il. J'ai beaucoup de choses intéressantes : du Brillat-Savarin, du Menon, du

⁵⁷<http://www.challenges.fr/luxe/20120524.CHA6740/chefs-et-collectionneurs-de-livres-de-cuisine.html> (consulté en décembre 2016)

Pomiane, du La Varenne!" Entre la place Maubert et la Seine, face à Notre-Dame, la rue Frédéric-Sauton fleurit son vieux Paris. Au numéro 1, à L'appétit vient en lisant, m'attendent 500 livres anciens et 10 000 autres plus récents. L'ambiance est studieuse, mais avec ce qu'il faut de désordre sur les tables. La maîtresse des lieux, Agnès Viénot, éditrice, a l'aplomb des femmes de tête et la sympathie innée. Elle croit autant aux livres de ménage d'il y a quatre-vingts ans (Ginette Mathiot) qu'aux raretés anciennes: Antonin Carême, François Massialot, Grimod de La Reynière, Joseph Favre ou Urbain Dubois. Dernière étape parisienne : la Librairie gourmande, rue Montmartre, connue pour proposer d'excellentes rééditions à des prix qui valent d'être regardés. On y croise d'ailleurs de jeunes chefs. Tous les derniers ouvrages parus sur la gastronomie y sont. L'occasion d'acheter un futur livre de collection? »⁵⁸

Cette bibliophilie légitime, s'il le fallait, la conservation du patrimoine écrit en matière de cuisine en bibliothèque. D'ailleurs, le monde des bibliophiles de cuisine rencontre celui des bibliothèques dans le cas de vente ou de donation :

« Autre Lyonnais, installé au milieu de sa nouvelle collection de tableaux dans sa très chic brasserie (Léon de Lyon), Jean-Paul Lacombe m'a répondu qu'il s'était lui aussi séparé de ses splendides livres de cuisine. C'était hier, après des années de coups de cœur. Et, parce qu'il aurait été trop long de les raconter, il s'est contenté de me donner deux de ses catalogues de ventes de livres et objets de gastronomie: l'un avec 989 numéros et l'autre avec 599. Une édition originale de L'Heptaméron des gourmets s'y est vendue pour la modique somme de 16 000 euros. Cette fois, ce n'est ni un chef ni un gourmet qui s'en est porté acquéreur, mais la bibliothèque municipale de Lyon qui l'a préempté. »⁵⁹

II- LA CUISINE, PLUS QU'UN EFFET DE MODE POUR LES BIBLIOTHÈQUES

Au regard de l'overdose de cuisine sur papier et sur écran, on peut se demander si nous ne sommes pas au bord de l'indigestion. La cuisine ne serait-elle alors qu'un effet de mode qui sera vite remplacé dans notre société de zapping consumériste ? En dehors de la longévité des programmes de cuisine à la télévision et à la radio (même s'ils se renouvellent dans leurs formats)⁶⁰, la cuisine est une véritable passion française, un secteur professionnel important économiquement et un patrimoine vivant. Ainsi, Jean-Michel Guy analyse, en 2016, pour l'enquête du DEPS, sur les représentations de la cuisine dans la population française⁶¹:

« Elle [la représentation de la cuisine] est liée à l'importance que les Français accordent à la cuisine comme élément constitutif de la culture française (33% estiment que c'est un élément indispensable et 50% que c'est un élément important pour définir la culture française) et qu'ils reconnaissent également comme participant de la culture des « autres » : 80% des Français aiment les cuisines étrangères (75% en milieu rural et 90% dans l'agglomération parisienne). »⁶²

⁵⁸<http://www.challenges.fr/luxe/20120524.CHA6740/chefs-et-collectionneurs-de-livres-de-cuisine.html> (consulté en décembre 2016)

⁵⁹<http://www.challenges.fr/luxe/20120524.CHA6740/chefs-et-collectionneurs-de-livres-de-cuisine.html> (consulté en décembre 2016)

⁶⁰Voir sur ce point le guide des sources de l'Inathèque « cuisine et gastronomie » : http://www.inatheque.fr/medias/inatheque_fr/fonds_audiovisuels/guides_thematiques/Cuisine_et_gastronomie_dans_les_fonds_d_e_l_Ina.pdf

⁶¹Enquête menée sur 1500 personnes représentatives de la société française.

⁶²Jean-Michel Guy, *Les représentations de la culture dans la population française*, DEPS 2016/1, n°1, p.7

La cuisine est un élément essentiel du « vivre ensemble ». D'ailleurs, manger et surtout partager un repas est un des « loisirs » préférés des Français. Ainsi, selon l'enquête sur les pratiques culturelles des Français en 2008, le soir, ils sont 51 sur cent à aller au restaurant, 63 sur cent à aller chez des amis (manger et boire!)⁶³.

A- Des métiers, des formations et des besoins documentaires en matière de cuisine

Pour comprendre l'importance de la cuisine au-delà d'un simple effet de mode, il faut d'abord mesurer l'importance économique et professionnelle de la cuisine en France.

« Le secteur de la restauration commerciale en France représente un chiffre d'affaires de 50 milliards d'euros et plus de 500 000 salariés. Il s'agit donc d'un secteur essentiel de l'économie française, en relation avec de nombreux autres grands secteurs, tels que l'agriculture, l'industrie agroalimentaire ou le tourisme. »⁶⁴

La cuisine est forte d'emplois ; c'est d'ailleurs un des secteurs économiques français qui propose, en ces dernières années de crise économique, le plus d'emplois, non toujours pourvus. C'est aussi un secteur de reconversion professionnelle attractif :

« Les émissions télé ont eu aussi un impact, surtout en matière de reconversion professionnelle. Elles ont montré qu'il n'y avait pas que le tertiaire dans la vie, que la cuisine pouvait être un choix, pas simplement une orientation par défaut pour le gamin pas bon à l'école. On voit beaucoup de cadres supérieurs qui plaquent tout pour se reconvertir et passer un CAP de cuisinier, comme ils parlaient ouvrir des chambres d'hôtes il y a quelques années. Dans une situation de crise économique, ce sont des métiers dans lesquels il y a du boulot et où on peut trouver du sens à son travail, ce qui est aussi une des préoccupations actuelles. »⁶⁵

Dans un même élan, la télévision promeut aussi les écoles de formation en cuisine :

« Autre signe de nouveauté, les reportages sur les écoles hôtelières qui héroïsent des jeunes ayant choisi par vocation de se soumettre à des entraînements quasi-sportifs. »⁶⁶

Au-delà de la télévision, on voit le même phénomène parmi les blogueurs culinaires :

« Il n'y en a que 8,5% qui exercent une profession liée à la cuisine, mais 17% souhaiteraient devenir professionnelles. Le blog serait-il un tremplin vers d'autres activités plus pratiques, ou une manière de rêver sa vie ? »⁶⁷ car

⁶³<http://www.pratiquesculturelles.culture.gouv.fr/08resultat.php> (consulté en décembre 2016)

⁶⁴http://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgcrf/documentation/dgcrf_eco/dgcrf_eco28.pdf (consulté en décembre 2016)

⁶⁵<http://www.telerama.fr/livre/de-ginette-mathiot-au-sans-gluten-l-epopee-du-livre-culinaire,139772.php> (consulté en décembre 2016)

⁶⁶Jean-Pierre Poulain, *op. cit.*, p.22

⁶⁷<http://www.dumieletdusel.com/archives/2011/06/28/21496660.html> (consulté en décembre 2016)

« seuls 5% des blogueurs vivent de cette activité et ont des contacts réguliers avec les marques. »⁶⁸

Plus généralement, la cuisine participe du rayonnement économique français à l'étranger, même dans des pays de gastronomie particulièrement reconnue comme le Japon :

« Le Japon compte plus de 5 000 restaurants français, tenus en majorité par des chefs japonais, et pas moins d'une trentaine d'associations qui en assurent la promotion : on y trouve Les Disciples d'Escoffier, L'Académie universelle du cassoulet, et même Le Club de la galette des rois, dont le président d'honneur n'est autre que Philippe Faure, notre ambassadeur à Tokyo ! La cuisine française jouit d'une image positive dans le monde et très dynamique dans de nombreux pays en termes d'ouvertures de restaurants, d'événements, de formation et d'étoiles...»⁶⁹

Évidemment pour les métiers de la cuisine, la formation est très exigeante :

« L'importance du talent dans le fonctionnement de ces industries, et sa rareté, plus ou moins artificielle, rend cruciale la question de la formation, ou plus généralement, de la détection des créateurs talentueux. »⁷⁰

Et cette exigence peut se lire en terme de documentation, comme l'indique le chef Marc Meneau lors du colloque de Roanne :

« Ce que j'ai trouvé dans les livres m'avait donné la connaissance des autres, ce qui allait devenir le fil conducteur de mon inspiration. »⁷¹ (...) « Dix années avaient été nécessaires pour apprendre à cuisiner, à toucher un livre, à jouir de son histoire, à recevoir la générosité de l'auteur et à transmettre sa félicité aux mangeurs. »⁷²

On voit aussi ce besoin de documentation parmi les blogueurs culinaires :

« Si 75% s'inspirent de livres de cuisine, ils sont 57% des blogueurs (-euses) culinaires interrogés puisent leurs idées dans la presse magazine culinaire. 83% d'entre eux ont lu au moins un magazine culinaire au cours des deux mois précédant l'enquête... »⁷³

Et comme la cuisine permet le lien entre le passé et le présent, ce besoin en documentation se fait aussi patrimonial :

« Dans ce domaine comme dans d'autres, nous voici loin du seul désir de reconstitution « à l'identique ». La mémoire n'est sollicitée que pour mieux donner libre cours à l'invention. Un grand nombre de chefs ont eu ainsi l'occasion de témoigner de ce souci de revenir aux sources authentiques présentes dans ces « fonds gourmands » que détiennent de nombreuses bibliothèques... »⁷⁴

On reparlera d'ailleurs de l'utilisation de Gallica par certains blogueurs gourmands. Plus généralement, dans la formation des chefs, ce recours au patrimoine écrit gourmand semble incontournable :

⁶⁸<http://blog.groupe361.com/blog-culinaire-food/> (consulté en décembre 2016)

⁶⁹http://www.lemonde.fr/vous/article/2009/02/28/la-french-food-tient-son-rang_1161618_3238.html (consulté en décembre 2016)

⁷⁰Valoriser le patrimoine culturel de la France, rapport de Françoise Benhamou et David Thesmar, Conseil d'analyse économique, 2011, p.134

⁷¹Marc Meneau, *Gastronomie et bibliophilie*, in. *Le patrimoine passe à table – Mois du patrimoine écrit 2000*, 28 et 29 septembre 2000, p.16

⁷²Marc Meneau, *Ibidem*, p. 17

⁷³<http://www.dumieletdusel.com/archives/2011/06/28/21496660.html> (consulté en décembre 2016)

⁷⁴<http://bbf.enssib.fr/consulter/bbf-2002-06-0021-003> (consulté en décembre 2016)

« Lors du colloque Mémoires de la table, à Roanne en septembre 2000, le grand chef Marc Meneau a eu l'occasion de rappeler quel recours constituaient pour lui les livres des grands cuisiniers du passé (d'Apicius à Brillat-Savarin), se déclarant lui-même « ami des lettres et des lards » ! »⁷⁵

De même, comme l'écrit André-Pierre Syren, dans le catalogue de l'exposition *Reliures gourmandes* :

« La haute tradition culinaire française se réalise en effet par une faculté constante d'assimilation grâce à un culte des anciens qui ne se réduit pas au culte du passé. »⁷⁶

Plus généralement, en des temps où le développement durable mais aussi le retour au terroir appellent souvent à la redécouverte d'espèces anciennes de fruits et légumes en particulier, la documentation patrimoniale peut être une clé de compréhension essentielle à la connaissance d'un produit :

« C'est ainsi que j'utilise les livres : un mot, une phrase, une réplique me permettent, à partir de ma connaissance de base, de cuisiner en brochant autour de la règle et d'en faire un moment de plaisir nouveau. Les mots des livres sont pour moi un véritable jardin dans lequel j'apprends à cultiver les recettes connues, à redécouvrir les anciens légumes ou saveurs et à aligner sur ma carte les oublis de la mémoire et du palais. »⁷⁷

Cependant, il reste impossible de mesurer aujourd'hui les pratiques amateur liées à la cuisine. En effet, la cuisine n'est pas reconnue comme une « pratique amateur » dans les enquêtes ; sont reconnus la photographie, la vidéo, la musique, le théâtre, la danse, l'écriture, le dessin, la peinture et l'artisanat d'art⁷⁸. La cuisine est donc toujours considérée par les statisticiens comme une occupation quotidienne liée à la nécessité et non à une pratique amateur liée au loisir et au développement personnel. Pourtant, il existe une fédération française de cuisine regroupant des cuisiniers amateurs et passionnés, créée en 2007⁷⁹.

Plus généralement, en terme de cuisine, le besoin en documentation peut se ressentir au quotidien, même si :

« les femmes passent moins de temps dans la cuisine (-10 minutes depuis 1999) et les hommes pas plus. La consommation de produits transformés a fortement augmenté au détriment des produits qui demandent plus de temps de préparation. Parallèlement, le recours à la livraison de plats cuisinés a augmenté de 7 points et concerne 16% des ménages. »⁸⁰

Mais, selon l'enquête sur les pratiques culturelles des français en 2008, 25 personnes sur 100 indiquent au premier rang des pratiques exercées dans les douze derniers mois « faire des bons petits plats »⁸¹. C'est encore plus vrai parmi les blogueurs culinaires :

⁷⁵<http://bbf.enssib.fr/consulter/bbf-2002-06-0021-003> (consulté en décembre 2016)

⁷⁶André-Pierre Syren, *En passant par la cuisine lorraine, livres et identité*, in catalogue de l'exposition *Reliures gourmandes*, du 21 novembre au 24 décembre 2009, Arsenal de Metz, Edition Faton, Dijon, 2009, p.26

⁷⁷Marc Meneau, *op. cit.*, p.20

⁷⁸<http://www.pratiquesculturelles.culture.gouv.fr/08resultat.php> (consulté en décembre 2016)

⁷⁹<http://www.ffcuisine.fr/> (consulté en décembre 2016)

⁸⁰*Enquête Emploi du temps*, INSEE Première, n°1377, novembre 2011 ; menée sur 17383 personnes de 11 ans et plus.

⁸¹<http://www.pratiquesculturelles.culture.gouv.fr/08resultat.php> (consulté en décembre 2016)

« En moyenne, les blogueuses culinaires passent 2 h 53 par jour à cuisiner en semaine, et 3 h 19 le week-end, ce qui est véritablement énorme, surtout quand on pense que la population française ne passe que 48 minutes en moyenne à préparer les repas quotidiens. »⁸²

De même, selon une étude du CREDOC de mai 2015, « Le cuisiné maison est la nouvelle représentation du bien manger ». D'ailleurs, l'alimentation reste le premier poste de dépenses des français⁸³. Après deux décennies de succès de l'industrie agroalimentaire, les Français retrouvent la cuisine dans tous les sens du terme, alors que les transmissions intergénérationnelles ont été souvent interrompues. Le besoin en documentation se lit dans le recours à internet en matière de cuisine. Les bibliothèques ont aussi évidemment leur rôle à jouer à la fois pour satisfaire les besoins de la population en documentation en matière de cuisine mais aussi pour faciliter les transmissions. D'autant que cette passion qu'est la cuisine en France est protégée et reconnue internationalement.

Cependant, on peut se demander quel regard pose véritablement les bibliothécaires sur les besoins documentaires en matière de cuisine. Ainsi, dans son étude de DEA en 2001 sur *la cuisine des bibliothèques*, Sophie Danis a mené de nombreux entretiens dans 5 bibliothèques possédant des fonds culinaires et constate que ce sujet n'est pas jugé très sérieux par les bibliothécaires car pour eux :

« L'Université, dispensatrice du savoir académique légitime et terreau de la recherche, est ici la référence qui occulte l'enseignement professionnel. »⁸⁴

Alors même que :

« les statistiques de fréquentation ont toujours accusé un déficit des professions techniques et surtout ouvrières, perçu comme un défaut de résultat dans la mission socio-culturelle des bibliothèques. »⁸⁵

B - Le classement du repas gastronomique des français et les cités de la gastronomie : un enjeu pour les bibliothèques

L'intérêt pour le patrimoine culinaire français ne date pas du classement du repas gastronomique des Français par l'UNESCO. Depuis le milieu des années 1980, en réaction à l'introduction de la restauration rapide américaine en France,

« l'art culinaire est promu objet de culture, à l'instar de musiques, de littératures ou de spectacles jusque-là tenus en lisière des arts reconnus comme pouvant bénéficier sans discussion des mannes institutionnelles. En 1990, cinq ministères (Culture, Agriculture, Éducation Nationale, Tourisme et Santé) se penchent sur le berceau du Conseil National des Arts Culinaires (CNAC), dont la mission est de « définir et de lancer une politique du goût et du patrimoine culinaire. »⁸⁶

D'ailleurs, c'est en 1991 que Jean Gattégno, ancien directeur du livre au ministère de la culture, accepte la présidence de la nouvelle Association des bibliothèques gourmandes.

⁸²<http://www.dumieletdusel.com/archives/2011/06/28/21496660.html> (consulté en décembre 2016)

⁸³Bruno Maresca avec la collaboration de Pierre Tardieu et Sophie Geraud, *Occupation du temps libre : une norme de consommation inégalement partagée*, cahier de recherche CREDOC n°210, novembre 2004

⁸⁴Sophie Danis, *op. cit.*, p.55

⁸⁵Sophie Danis, *ibidem*, p.61

⁸⁶Sophie Danis, *ibidem*, p.8

Gastronomie et repas du dimanche, le malentendu

C'est lors de l'inauguration du Salon international de l'agriculture à Paris le 23 février 2008, que le président de la République annonce qu'il déposera en 2009 la candidature auprès de l'Unesco pour la reconnaissance du patrimoine gastronomique français au patrimoine mondial. C'est en 2010 qu'est inscrit le repas gastronomique des Français sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel, en même temps que la cuisine mexicaine et la diète méditerranéenne.

Le patrimoine culturel immatériel est défini à l'article 2 alinéa 1 de la convention pour la sauvegarde du patrimoine immatériel de l'UNESCO réuni à Paris du 29 septembre au 17 octobre 2009 :

« On entend par “patrimoine culturel immatériel” les pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire - ainsi que les instruments, objets, artefacts et espaces culturels qui leur sont associés - que les communautés, les groupes et, le cas échéant, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel. Ce patrimoine culturel immatériel, transmis de génération en génération, est recréé en permanence par les communautés et groupes en fonction de leur milieu, de leur interaction avec la nature et de leur histoire, et leur procure un sentiment d'identité et de continuité, contribuant ainsi à promouvoir le respect de la diversité culturelle et la créativité humaine. Aux fins de la présente Convention, seul sera pris en considération le patrimoine culturel immatériel conforme aux instruments internationaux existants relatifs aux droits de l'homme, ainsi qu'à l'exigence du respect mutuel entre communautés, groupes et individus, et d'un développement durable. »⁸⁷

L'inscription au « patrimoine culturel immatériel » engage :

« **R.2** L'inscription de l'élément contribuera à assurer la visibilité, la prise de conscience de l'importance du patrimoine culturel immatériel et à favoriser le dialogue, reflétant ainsi la diversité culturelle du monde entier et témoignant de la créativité humaine.

R.3 Des mesures de sauvegarde qui pourraient permettre de protéger et de promouvoir l'élément sont élaborées. »⁸⁸

Dans ce même article 2 de la convention de l'UNESCO, il est précisé :

« On entend par “sauvegarde” les mesures visant à assurer la viabilité du patrimoine culturel immatériel, y compris l'identification, la documentation, la recherche, la préservation, la protection, la promotion, la mise en valeur, la transmission, essentiellement par l'éducation formelle et non formelle, ainsi que la revitalisation des différents aspects de ce patrimoine. »⁸⁹

Les bibliothèques semblent être un acteur naturel et incontournable de cette politique de sauvegarde du patrimoine immatériel voulue par l'UNESCO. Mais il ne s'agit pas uniquement que de la conservation du patrimoine culinaire français puisque l'inscription se fait aussi sur le critère évolutif de ce patrimoine sans cesse

⁸⁷<http://www.unesco.org/culture/ich/fr/convention> (consulté en décembre 2016)

⁸⁸<http://www.unesco.org/culture/ich/fr/procedure-d-inscriptions-00809> (consulté en décembre 2016)

⁸⁹<http://www.unesco.org/culture/ich/fr/convention> (consulté en décembre 2016)

réinventé. Il s'agit donc pour les bibliothèques d'accompagner la vitalité de ce patrimoine et d'être aussi des lieux de re-création de ce patrimoine.

Il faut cependant préciser le contenu de ce que l'UNESCO a véritablement classé sous le terme de « repas gastronomique » car il y a souvent eu confusion ou malentendu. Ce n'est pas la gastronomie française qui a été classée, et encore moins la haute cuisine française. L'UNESCO a plutôt classé le « repas du dimanche » :

« Il s'agit d'un repas festif dont les convives pratiquent, pour cette occasion, l'art du « bien manger » et du « bien boire ». Le repas gastronomique met l'accent sur le fait d'être bien ensemble, le plaisir du goût, l'harmonie entre l'être humain et les productions de la nature. Parmi ses composantes importantes figurent : le choix attentif des mets parmi un corpus de recettes qui ne cesse de s'enrichir ; l'achat de bons produits, de préférence locaux, dont les saveurs s'accordent bien ensemble ; le mariage entre mets et vins ; la décoration de la table ; et une gestuelle spécifique pendant la dégustation (humer et goûter ce qui est servi à table). Le repas gastronomique doit respecter un schéma bien arrêté : il commence par un apéritif et se termine par un digestif, avec entre les deux au moins quatre plats, à savoir une entrée, du poisson et/ou de la viande avec des légumes, du fromage et un dessert. »⁹⁰

On est donc loin de la haute gastronomie, c'est bien un patrimoine vivant, celui du repas convivial qui a été classé par l'UNESCO. Et on peut parler de malentendu quand le classement du « repas gastronomique » des Français a été célébré autour d'un banquet gastronomique élaboré par les plus grands chefs français au château de Versailles⁹¹. Car, l'UNESCO a porté son attention sur la « reconnaissance de la typicité d'une pratique sociale précise, largement vidée de tout contenu marchand. »⁹²

Les bibliothèques en tant que lieu de sociabilisation et de convivialité ont donc toute leur place dans l'animation de ce patrimoine immatériel. Christian Hottin explique d'ailleurs dans le numéro spécial Gastronomie de la revue de l'ABF :

« On ne peut que se réjouir de voir le monde des bibliothèques se saisir de la question : avec son sens de l'accueil, ses valeurs de partage, son refus de l'élitisme, ses pratiques souvent innovantes de participation des publics, il est mieux que d'autres à même de porter sur tous les territoires l'esprit de ce patrimoine gastronomique. Ainsi, son incomparable maillage du territoire national, gageons qu'il saura le faire autrement et mieux qu'un énième vaisseau amiral culturel. »⁹³

Le rôle des bibliothèques est encore plus évident au travers des programmes de valorisation voulus par le classement de l'UNESCO. Depuis l'inscription, la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA) et l'IEHCA (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, créé en 2001) sont en charge de la valorisation de ce patrimoine immatériel. L'IEHCA est une « agence de développement scientifique » qui souhaite « encourager la recherche et la formation universitaires relatives aux «cultures et patrimoines alimentaires» autrement dit à l'alimentation analysée et expliquée par les sciences humaines et sociales »⁹⁴ ; installé à l'université François-Rabelais de Tours, l'IEHCA souhaite devenir une « Université des Sciences Gastronomiques ». La MFPCA et l'IEHCA travaillent à la conception d'un programme

⁹⁰<http://www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437> (consulté en décembre 2016)

⁹¹<http://www.nytimes.com/2012/01/08/travel/whats-up-with-all-the-unesco-sites.html> (consulté en décembre 2016)

⁹²Christian Hottin, *Aigre-douce ? La gastronomie française comme patrimoine de l'humanité, Bibliothèque(s)*, N°63 – Gastronomie, juillet 2012, p.10

⁹³Christian Hottin, *Ibidem.*, p.10

⁹⁴<http://iehca.eu/fr/qui-sommes-nous>

multimédia global de valorisation de l'inscription décliné sur plusieurs supports : livres, série de documentaires, édition de DVD, création d'une plate forme web, production d'expositions thématiques, de cycles de colloques en collaboration avec l'UNESCO autour des patrimoines immatériels et des cultures culinaires.

L'IEHCA est devenu un acteur incontournable de la valorisation, forte d'un pôle de recherche et de formation, riche de la première bibliothèque européenne de recherche consacrée à l'histoire et aux cultures de l'alimentation, enrichie de publications (une revue *Food et History* et une collection *Tables des hommes*) et animée d'un programme de manifestation culturelle. Leurs conférences sont relayées par l'association des bibliothèques gourmandes. Mais ne pourrait-on pas aller plus loin dans l'articulation entre cet institut et les bibliothèques, pour constituer un véritable réseau ?

Les partenariats avec les Cités de la gastronomie

L'élément symbolique le plus fort de cette valorisation est la création, au départ du projet en 2010, d'une cité de la gastronomie, devenue aujourd'hui un réseau de cités de la gastronomie. Il s'agit en effet de créer des conservatoires mais surtout des vitrines de la diversité du patrimoine culinaire français. On peut d'ailleurs voir encore dans ces projets les ambiguïtés du classement, compris encore trop souvent comme celui de la gastronomie française. Le réseau des Cités de la gastronomie lancé le 19 juin 2013. réunit Dijon, Lyon, Paris-Rungis et Tours. Chaque ville affirmera une spécificité et agira en qualité de « pôle moteur » dans des domaines particuliers : la Cité de la gastronomie de Dijon constituera « le pôle de référence pour la culture de la vigne et du vin » ; Lyon abordera la thématique associant « nutrition et santé » ; Paris-Rungis sera « pilote pour ce qui relève du développement et de l'animation des marchés, des produits et des enjeux liés à l'approvisionnement des centres urbains » ; Tours sera « un pôle moteur dans le domaine des sciences humaines et sociales ».

« Les Cités de la gastronomie associeront étroitement diffusion de connaissances et activités commerciales. Divers espaces muséographiques, pédagogiques, ludiques et commerciaux (notamment des lieux de restaurations) cohabiteront permettant au visiteur d'effectuer un parcours inédit à travers la découverte des cultures alimentaires et gastronomiques. En complément de ce grand marché on trouvera des espaces d'enseignement, de formation et d'information sur les savoir-faire culinaires ; organisation de master class, cours d'éducation sensitive, classes du goût, dégustations, accords entre mets et vins, démonstrations de chefs français et étrangers, résidence de cuisiniers et de sommeliers qui, à l'instar des pensionnaires de la Villa Médicis, réalisent un chef d'œuvre ; offre de formation et centre de ressources des métiers de bouche et de la restauration ; expositions historiques ...Chaque Cité de la gastronomie développe sa propre programmation tout en s'efforçant de favoriser les coopérations avec les autres établissements du Réseau. »⁹⁵

Quelle place pour les bibliothèques dans ce réseau ? Les bibliothèques peuvent être des lieux de ressources et de services pour l'animation de ces Cités ? Il conviendra de voir les évolutions de ces projets de cités de la gastronomie qui

⁹⁵<http://www.repasgastronomiquedesfrancais.org/reseaudescites-de-la-gastronomie/> (consulté en décembre 2016)

restent encore aujourd'hui peu détaillés. En effet, c'est en 2016 qu'ont été présentées les Cités de la Gastronomie. Toutes prévoient des espaces commerciaux (que nous ne détaillerons pas ici) mais aussi culturels :

- Dijon propose un projet dont l'ouverture est prévue en 2018 : un espace de 5000 m² consacré à la culture et à la formation (sans plus de précision pour le moment), et un espace de 600 m² à un centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine. La présentation de la Cité de la gastronomie de Dijon mentionne la bibliothèque municipale comme lieu de ressources, au même titre que le musée des Beaux Arts ou la Foire internationale et gastronomique de Dijon. Alors même que la bibliothèque municipale de Dijon possède un « fonds gourmand » spécialisé dans la gastronomie et l'œnologie, fonds qui recouvre le domaine d'excellence de cette cité de la gastronomie, la présence de la bibliothèque à Dijon n'est mentionnée dans la brochure de présentation de la cité uniquement pour justifier de sa présence dans cette ville en particulier. On peut en être d'autant plus étonné que Dijon est aussi depuis 2015 au cœur d'un autre classement de l'UNESCO au titre du patrimoine immatériel, celui des climats du vignoble de Bourgogne.⁹⁶
- Lyon propose un projet dont l'ouverture est prévue en décembre 2018 : un musée et un laboratoire (sans plus de détails) sont inclus dans cette construction (réaménagement de l'Hôtel-Dieu). Il n'est fait aucune mention des richesses de la bibliothèque municipale de Lyon dans les présentations de cette cité de la gastronomie, seule la réputation gastronomique de la ville de Lyon est mise en avant pour justifier de cette construction pertinente dans cette ville.⁹⁷
- Tours propose le projet le plus intéressant pour les bibliothèques, dont l'ouverture est prévue en 2021 : se trouveront des cuisines d'application mais aussi 8000 ouvrages de la bibliothèque de l'IEHCA et une médiathèque gourmande (sans plus de détails sur la charte documentaire de cette médiathèque) et des salles de cours. On peut donc imaginer ici le grand centre de recherche, de documentation et de littérature sur la cuisine. L'IEHCA sera bien au cœur de ce centre. Il conviendra de voir ce que les bibliothèques peuvent offrir en termes de mise en réseau avec ce centre de recherches.⁹⁸
- Paris-Rungis propose le projet le plus ambitieux dont l'ouverture n'est prévue qu'en 2024 : un centre des congrès avec auditorium, salles de cours avec cuisine, hall des trésors gastronomiques et centre d'interprétation conçu comme « un centre de ressources de type médiathèque ». Ce centre de ressources serait constitué d'un fonds spécialisé issu de trois collectionneurs (qui ont fait part de leur accord de principe pour des dons d'ouvrages) de près de 40 000 ouvrages sur l'art culinaire, les métiers du pain et les outils de cuisine.⁹⁹

On peut sans doute être étonné par cette mise en valeur du « repas gastronomique » des français par ces cités de la gastronomie qui seront à la fois des lieux de valorisation à côté d'espaces marchands ou de logements. D'ailleurs, Christian Hottin écrit :

« Il n'a été associé qu'un plan de sauvegarde assez modeste, tant il est vrai que le projet portait sur la liste représentative et non sur la liste de sauvegarde urgente : mesures de sensibilisation dans les écoles, d'approfondissement par la recherche, travail d'inventaire et de documentation, évocation d'une hypothétique cité de la

⁹⁶<http://citedelagastronomie-dijon.fr/> (consulté en décembre 2016)

⁹⁷<http://www.grandlyon.com/projets/cite-internationale-gastronomie.html> (consulté en décembre 2016)

⁹⁸<http://www.toursvaldeloiregastronomie.fr/> (consulté en décembre 2016)

⁹⁹<http://www.epa-orsa.fr/Mediatheque/Videos/Cite-de-la-Gastronomie-Paris-Rungis> (consulté en décembre 2016)

gastronomie...hypothétique car, on le voit bien, c'est moins d'un conservatoire qu'il est ici besoin, que d'une prise de conscience globale, se faisant de proche en proche et pour ainsi dire par capillarité. »¹⁰⁰

Les bibliothèques semblent alors plus à même de valoriser le classement du repas gastronomique des Français.

¹⁰⁰Christian Hottin, *op. cit.*, p.10

DEUXIÈME PARTIE - CHOISIR LES INGRÉDIENTS :

QUELLE RECETTE POUR LA CUISINE EN BIBLIOTHÈQUE ?

« Ce que nous voulons, c'est fonder une Encyclopédie, où les progrès annuels de la cuisine se trouvent consignés, un Musée gourmand où tous les peuples du monde apporteront leurs matériaux. »

Charles Monselet, *l'Almanach gourmand, Le triple Almanach gourmand*, 1867

Les professionnels des bibliothèques, à l'image de la société française, semblent aimer le domaine de la cuisine. On peut le lire en regardant le nombre d'articles consacrés à ce thème dans la littérature professionnelle (voir ainsi dans la bibliographie « cuisine et bibliothèque » proposée en fin de ce mémoire, le nombre d'articles du BBF par exemple). On le voit aussi au travers de l'expérience de Caroline Poulain lors de l'inventaire des fonds de menus en France. Elle indique en effet :

« On peut supposer que, d'une part, les thèmes culinaires et gastronomiques intéressent autant les bibliothécaires que leurs concitoyens et qu'a joué, d'autre part, le côté charmant, gourmand et parfois nostalgique du menu. »¹⁰¹

Mais si les bibliothécaires aiment la cuisine, transmettent-ils ce goût à leurs usagers ? Les bibliothécaires rêvent-ils d'une « bibliothèque gourmande » ? D'ailleurs, il faudrait sans doute relativiser ce goût des bibliothécaires pour la cuisine, car Sophie Danis, lors des entretiens qu'elle a menés pour son étude de DEA sur *La cuisine des bibliothèques*, a pu constater en 2001 que :

« les réactions se partageaient entre le sourire, l'éclat de rire, l'étonnement, l'indifférence polie, et plus rarement l'intérêt ou la simple neutralité. Manifestement, un tel sujet ne correspondait pas à l'horizon d'attente des bibliothécaires, qui eussent certainement préféré pour la plupart d'entre eux s'exprimer sur d'autres contenus de leurs collections. »¹⁰²

Ainsi, il semble que la cuisine soit « une danseuse, une friandise, une cerise sur le gâteau ou un alibi » pour certains bibliothécaires. Le public est-il alors satisfait de l'offre des bibliothèques en matière de cuisine ? Va-t-on en bibliothèque pour satisfaire ses besoins documentaires en matière de cuisine ? Nous pourrions prolonger ce travail par une enquête auprès du public des bibliothèques mais aussi auprès des passionnés de cuisine ; on pourrait par exemple utiliser le questionnaire présenté en ANNEXE 1¹⁰³ pour mieux cerner les besoins documentaires et de services des passionnés et des usagers des bibliothèques en matière de cuisine.

Cependant, on peut se demander quelle place est accordée aujourd'hui à la cuisine en bibliothèque, si cette place simplifie son accès auprès des usagers, si

¹⁰¹ Caroline Poulain, *Bibliothèque(s)*, N°63 – Gastronomie, juillet 2012, p.24

¹⁰² Sophie Danis, *op. cit.*, p. 55

¹⁰³ Voir p. 110

elle favorise son appropriation par le public. Quelle est la bonne recette pour rendre visible la cuisine en bibliothèque ?

I- LA CUISINE DANS LES COLLECTIONS : UNE PRÉSENCE VISIBLE ?

Les fonds culinaires sont « un domaine de dimensions modestes en bibliothèque mais issu d'un secteur éditorial florissant »¹⁰⁴. Sophie Danis, conservatrice des bibliothèques, a étudié les collections de cuisine de 9 bibliothèques publiques¹⁰⁵ en 2001 et montre qu'elles ne représentent en moyenne que 0, 51% de l'ensemble des collections. En tout cas, en tant que segment documentaire, la cuisine ne peut se lire dans les statistiques des bibliothèques en terme de prêt. Pourtant, avoir un fonds consacré à la cuisine en bibliothèque semble une évidence, et ce même en bibliothèque universitaire où les étudiants sont en demande de recettes pour mieux manger. André-Pierre Syren, conservateur des bibliothèques, écrit même:

« Un fonds culinaire est un des lieux où l'intime se révèle dans l'espace public. Intégré dans un projet d'établissement, il permet aussi de voyager dans le temps comme dans l'espace, et d'ouvrir une véritable perspective interculturelle. »¹⁰⁶

Mais quelles ressources sur la cuisine trouve t-on en bibliothèque ? comment arrive-t-on à la documentation sur la cuisine en bibliothèque ? Est-elle facilement accessible ? Les collections de cuisine sont-elles bien identifiées par le public et bien visibles dans les classements des bibliothèque ? Comment sont perçues les collections de cuisine par les bibliothécaires ? Est-ce toujours un « mauvais genre », pas assez noble ou indigne culturellement ?



Illustration 2: Mise en valeur d'une partie des collections de cuisine à la bibliothèque universitaire de Saint-Serge - Noël 2016 (droits réservés BU d'Angers)

¹⁰⁴Sophie Danis, *op. cit.*, p. 4

¹⁰⁵ Il s'agit de la bibliothèque municipale centrale de Melun, de la bibliothèque municipale de la Part-Dieu à Lyon, de la bibliothèque de l'Agora à Évry, des bibliothèques municipales de Paris, de la bibliothèque de l'Horloge à Cergy, de la bibliothèque municipale centrale de Saint-Denis, de la bibliothèque d'étude et d'information de Cergy-Pontoise, de la bibliothèque publique d'information et du Haut-de-jardin de la BnF.

¹⁰⁶André-Pierre Syren, *Cuisine régionale avec des fonds*, in. *Bibliothèque(s)*, n°63, 2012, p. 39

A- comment classer la cuisine en bibliothèque ?

La première question à se poser pour comprendre les classements (et leur possible éloignement du public) est celle de la collection et de sa charte documentaire. Revient alors le problème central pour déterminer la place de la cuisine en bibliothèque : de quoi parle-t-on quand on cherche des ressources en matière de cuisine en bibliothèque ? Qu'est-ce qu'une collection de cuisine ? Où commence et où s'arrête la cuisine ? A l'heure où le livre de cuisine n'est parfois même plus un livre de recettes, la question devient encore plus saisissante.

Qu'est-ce qu'une collection de cuisine en bibliothèque ?

« Il y a quelque excès rabelaisien à se lancer dans une collection pareille. Des siècles de livres sur la gastronomie, cela fait tout de même une bonne pile à feuilleter. Comment s'y retrouver ? La réponse est qu'avant même d'envisager d'en acquérir un seul, il faudrait paradoxalement en acheter deux. Le premier annonce la couleur : *Bibliographie gastronomique. La cuisine, la table, l'office, les aliments, les vins, les cuisiniers et les cuisinières, les gourmands et les gastronomes, l'économie domestique, facéties, dissertations singulières, pièces de théâtre, etc., etc., depuis le XVe siècle jusqu'à nos jours*. Parue en 1890 et signée Georges Vicaire, elle répertorie et commente gravement 2 500 ouvrages. »¹⁰⁷

Aujourd'hui, cette liste pourrait se démultiplier avec l'ensemble des ouvrages sur les conduites, régimes et allergies alimentaires (du véganisme au sans gluten, en passant par la méthode Dukan). On pourrait aussi rajouter les ouvrages sur le développement durable, la culture du potager, la sécurité alimentaire qui sont autant de préoccupations de nos contemporains liées à la cuisine. La cuisine devient en effet aujourd'hui une question culturelle et politique. Le philosophe Joël Dupas écrit ainsi dans *Bibliothèque(s)* :

« Végétariens, végan ou défenseurs du bio revendiquent une démarche critique et réflexive distincte des interdits religieux, qui fait de l'alimentation une des composantes de la pensée politique. »¹⁰⁸

Et surtout une collection sur la cuisine pourrait inclure les recherches scientifiques sur la cuisine, très nombreuses surtout depuis l'ouvrage de Claude Lévi-Strauss sur *le Cru et le cuit* en 1964. Comme l'indique Roland Barthes dans ses notes de lecture sur la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin :

« [la nourriture] est...un fait social total autour duquel on peut convoquer des métalangages variés : ceux de la physiologie de la chimie, de la géographie, de l'histoire, de l'économie, de la sociologie et de la politique (nous y ajouterions aujourd'hui la symbolique). »¹⁰⁹

Ces collections de sciences et sciences humaines sur la cuisine sont pourtant généralement rejetées dans leur domaine d'origine alors qu'elles pourraient éclairer les collections de livres de cuisine. Comme l'indique Sophie Danis, « l'aspect pluridisciplinaire de la cuisine est plus facile à gérer dans les mots que dans les rayonnages »¹¹⁰.

¹⁰⁷http://www.challenges.fr/luxe/chefs-et-collectionneurs-de-livres-de-cuisine_288796 (consulté en décembre 2016)

¹⁰⁸Joël Dupas, *La gastronomie entre sens et non-sens*, in. *Bibliothèque(s)*, n°63, juillet 2012, p. 13

¹⁰⁹Brillat-Savarin, *La physiologie du goût*, préface de Roland Barthes, éd. Hermann, 1975, p.32

¹¹⁰Sophie Danis, *op.cit.*, p.50

Le Répertoire d'autorité-matière encyclopédique et alphabétique unifié (RAMEAU) ne prévoit pas d'élargir la conception de la cuisine à ses aspects plus culturels. Ainsi, « un ouvrage ne sera pourvu d'une indexation commençant par le terme de « Cuisine » que s'il contient des recettes. »¹¹¹ Mais, aujourd'hui, il devient compliqué d'établir même un choix dans la multitude de publications liées aux recettes de cuisine, d'autant plus au regard des volumes acquis annuellement par les bibliothèques.

Où trouver les collections de cuisine en bibliothèque ?

Que l'on soit en bibliothèque publique, universitaire ou patrimoniale (à l'exception de la bibliothèque municipale de Dijon), la cuisine n'est pas immédiatement accessible sur les catalogues des bibliothèques. En effet, il faudra d'abord taper ce mot-clé. Et là, le classement de la cuisine se révèle. Le fonds ne s'appelle d'ailleurs pas toujours « cuisine ». Sophie Danis recommande ainsi d'avoir une réflexion sur le nom accordé aux collections de cuisine, réflexion toujours d'actualité¹¹² :

« Cuisine ou gastronomie ? Le choix n'est pas indifférent, qu'il ait été consciemment réfléchi ou non...On voit que le message s'adresse aux publics en terme de niveau et d'étendue, (haut vs bas, public ciblé professionnel-scientifique vs public indifférencié « les gens »), ce qui implique le statut de l'établissement et l'environnement du fonds culinaire. »¹¹³

Ce rayon « cuisine » se trouve ensuite généralement soit dans le secteur sciences et techniques soit dans le secteur vie pratique (ou en loisirs et vie pratique, voire en sciences et vie pratique).

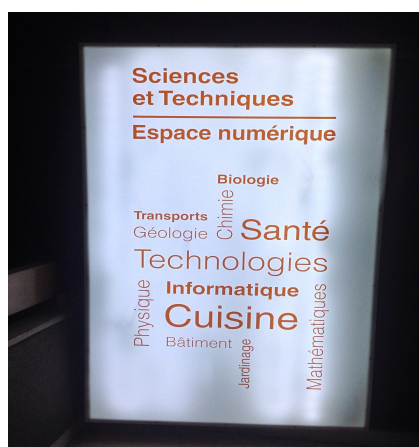


Illustration 3 : Signalétique du département Sciences et techniques de la BML - La Part-Dieu (droits réservés)

« Les livres de cuisine sont classés dans les techniques...Quant au genre dont ces ouvrages ressortent, cela dépend du découpage effectué ; on les inclut consensuellement dans les livres pratiques, lesquels d'ailleurs sont souvent

¹¹¹Sophie Danis, *op. cit.*, p. 52

¹¹²Voir p.10

¹¹³Sophie Danis, *Ibidem*, p. 50-51

distingués des livres de loisirs (voyages, sports, jeux, photos) aussi bien par des sociologues que par des bibliothécaires, reproduisant ainsi le découpage effectué par les classifications documentaires. »¹¹⁴

Ces classements visibles sur les rayonnages des bibliothèques ne mettent pas en place une accessibilité immédiate de la documentation sur la cuisine pour le public. On sera d'autant plus attentif au classement en vie pratique puisqu'il s'agit de collections utilisées en particulier par les non-habitués des bibliothèques.

Mais on peut se poser la question de la pertinence de ces classements, à une époque qui bouscule les codes éditoriaux de transmission de la cuisine. Ainsi, Céline Clouet, dans son *Panorama des fonds gourmands dans les bibliothèques patrimoniales françaises* écrit en 2015 :

« On s'aperçoit rapidement que le gastronomique n'est plus cloisonné à la vie pratique dans l'édition ou aux sciences dans la bibliothèque. Il concerne bien d'autres domaines tels que l'histoire, la sociologie, la médecine, la botanique, l'agriculture, la chimie ou les arts. »¹¹⁵

D'autant plus sans doute que ces classements ont évolué dans le temps, comme par exemple à la BnF où la cuisine était conservée en art et littérature jusqu'en 1875 et en sciences et techniques depuis. Les classements de la cuisine en bibliothèque sont alors révélateurs des représentations de la cuisine et de ses modes de transmission à une époque donnée.

Cependant, Sophie Danis indique que la place de la cuisine dans les fonds de Sciences et techniques est perçue comme une respiration pour des bibliothécaires « à 90% de formation littéraire ».

Pour améliorer la visibilité des fonds de cuisine au sein d'un secteur documentaire, certaines bibliothèques optent pour des accrochages plus ou moins provisoires, comme par exemple ici à la MLIS avec des posters d'anciennes affiches publicitaires alimentaires :



Illustration 3: Signalétique « provisoire » du rayon cuisine à la MLIS de Villeurbanne (droits réservés)

¹¹⁴Sophie Danis, *op. cit.*, p. 10

¹¹⁵Céline Clouet, *op. cit.*, p. 288

En tout cas, le classement de Dewey et CDU ne permettent pas d'imaginer un autre type de classement pour les collections de cuisine, et rendent même délicats le rassemblement de l'ensemble des documents sur la cuisine dans des rayonnages proches. Ainsi, la cuisine n'est pas présente en classe 700 : arts, loisirs et sports mais en classe 600 et plus précisément pour la CDU en 613 : sciences et techniques sous le terme de « nutrition » et en 641 : économie domestique – vie quotidienne sous le terme de « alimentation ». Et pour compléter les besoins documentaires contemporains, il faudrait sans doute compléter ces lectures avec des ouvrages classés en 63. : agriculture. Ce classement ne rend donc pas compte de la représentation contemporaine de la cuisine comme art, pratique amateur et enjeu politique, et n'est que très peu lisible pour le public. On pourrait de plus rajouter quelques ouvrages de la classe 300 (Sciences sociales), 900 (histoire) voire 800 (littérature). La cuisine se retrouve ainsi dispersée dans le classement de DEWEY.

Il convient ensuite de classer ces livres de cuisine sur les étagères du rayon de cuisine. Mais comment ? Généralement, les ouvrages sont regroupés thématiquement (pâtisserie, cuisines du monde...), thématiques qui ne sont souvent pas totalement exonérées de la DEWEY. Et dans ces regroupements thématiques, comment les range-t-on ? Alphabétiquement par le nom d'auteur ? Par le titre ? Habilement, Georges Vicaire avait indiqué l'importance du titre au détriment de l'auteur en matière de cuisine dans sa *Bibliographie gastronomique* :

« Il m'a semblé (...) qu'il était indispensable de la composer [la table des matières] par noms d'ouvrages. Car il arrive bien souvent, surtout dans ces matières spéciales, que l'on connaisse le titre d'un livre tout en ignorant le nom de son auteur. »¹¹⁶

Pour autant, la sérendipité possible dans les rayons des bibliothèques permet largement d'ouvrir le champ des connaissances sur la cuisine car :

«...les critères de classement des collections se font rarement en fonction du niveau de spécificité des documents ou des lecteurs. En bibliothèque, le niveau des documents ne prédomine pas dans l'agencement des fonds : on associe côte à côte et sans distinction les documents d'étude, de recherche, grand public, professionnel, adulte ou jeunesse. »¹¹⁷

Finalement, Sophie Danis s'interroge :

« La cuisine, dont nous avons vu les errances disciplinaires, serait-elle inclassable ? »¹¹⁸

Il faut donc rendre plus claire voire clarifier la place des fonds de cuisine en bibliothèque ; il faut rendre plus lisible leur classement afin que ces fonds de cuisine rencontrent leur public.

¹¹⁶Georges Vicaire, *Bibliographie gastronomique*, d'après l'édition de 1890, avertissement de G. Vicaire p.VIII

¹¹⁷Céline Clouet, *op. cit.*, p. 287

¹¹⁸Sophie Danis, *op. cit.*, p. 53

B- quelle politique documentaire en matière de cuisine ?

Une sélection documentaire délicate

Généralement en bibliothèque publique, on trouvera essentiellement des livres de recettes de cuisine :

« En France même si la majorité des bibliothèques proposent un rayon « cuisine », il s'agit souvent, voire exclusivement, de livres de recettes. Très peu concernent l'histoire de la gastronomie ou de l'alimentation. En médiathèque, les publications sont relativement récentes car on remplace rapidement les livres abîmés, soit par le même titre s'il n'est pas épuisé, soit par un titre plus récent. »¹¹⁹

Mais quels livres de recettes de cuisine choisir en matière de lecture publique ? Car, à l'image des polémiques autour du classement du repas gastronomique des français et non de la gastronomie française, il existe, si l'on veut commencer par un état des lieux des « classiques », deux grandes familles de livres de recettes de cuisine, ceux de la cuisine familiale et ceux de la « grande » cuisine, avec les ouvrages remarquables et emblématiques de Ginette Mathiot d'un côté, d'Escoffier de l'autre. Et l'on peut lire la passion qui existe pour ces ouvrages :

« S'il n'y en avait qu'une, ce serait celle-là : "le Ginette". Une bible éditée en 1932 par Albin Michel lui-même, qui en avait confié la rédaction à une jeune inspectrice d'Académie (morte en 1998, à 91 ans). Sans cesse réédité depuis, l'ouvrage, vendu à plus de 6 millions d'exemplaires, a appris à cuisiner à quatre générations. La dernière édition date de 2002 (...) Plus de 2 000 recettes, numérotées comme les versets de la Bible et pas plus illustrées que cette dernière, à l'exception de rares schémas de découpe. Un classique qui a vieilli, mais qui dure grâce à une promesse en or : des recettes in-ra-tables ! »¹²⁰

« Sans oublier le livre que tous bons cuisiniers qui se respectent doit étudier : L'ESCOFFIER, véritable banque de données des classiques de cuisine du début du 20ème siècle. Cet ouvrage reste une référence et le point de départ de tous les grands chefs depuis plus de 100ans. C'est plus un ouvrage codifié de la cuisine qui apporte peu de précisions techniques. Mais le réel intérêt de ce livre réside pour moi, dans la codification des mélanges de saveurs classiques. Mélanges de saveurs éprouvés que chaque cuisinier se doit de connaître pour réaliser une cuisine au goût intelligent. »¹²¹

Cependant, sont-ce ces « classiques » que les usagers des bibliothèques attendent en matière de cuisine ? Ainsi, Philippe Hoch s'interroge sur leur place, lors du colloque de Roanne sur le patrimoine écrit, en 2000 :

« si leur présence sur les rayonnages de toute bibliothèque gourmande qui se respecte est indispensable, ces écrits réputés, vénérés de façon presque obligée, hissés sur l'autel de la bonne chère, ne sont cependant pas toujours ceux vers lesquels la curiosité, le désir ou l'appétit du lecteur le conduisent le plus spontanément. »¹²²

¹¹⁹Céline Clouet, *op. cit.*, p. 287

¹²⁰http://www.lexpress.fr/styles/saveurs/livres-de-cuisine-a-quelle-bible-se-vouer_1228117.html (consulté en décembre 2016)

¹²¹<http://alexandre-blanc.e-monsite.com/pages/liste-de-livres-de-cuisine-indispensables.html> (consulté en décembre 2016)

¹²²Philippe Hoch, *op. cit.*, p.91

Les usagers des bibliothèques recherchent-ils plutôt des ouvrages de cuisine à faire avec les enfants ? Ou des ouvrages « à la mode » ? ou de belles éditions parfois plus éloignées de l'aspect technique de la cuisine ? En effet, comme le dit André-Pierre Syren, ces beaux livres ont toute leur place en bibliothèque :

« L'ouvrage culinaire dépasse le simple recueil de recettes pour devenir un bel objet que l'on préférera ranger dans une bibliothèque plutôt que dans une cuisine. »¹²³

Les ouvrages choisis par les bibliothèques ne devraient-elles pas alors se détacher de leur aspect sciences et techniques ou vie pratique pour revenir à celui de l'art ?

On notera d'ailleurs que le « chouchou » de nombreux bibliothécaires et bibliophiles gourmands, qu'est le *Rôti-cochon*, n'est pas véritablement un livre de cuisine mais un livre d'apprentissage de la lecture. En tout cas, une co-construction de ces choix documentaires avec les usagers semble essentielle en matière de cuisine afin de répondre au plus près au besoin des usagers qui ont eux-aussi sans doute un regard diversifié sur la cuisine. Cette co-construction permet aussi d'échapper à l'arbitraire des choix documentaires.

Des choix documentaires significatifs

Comme l'indique, en 2015, Céline Clouet, dans son *Panorama des fonds gourmands dans les bibliothèques patrimoniales françaises* :

« Au fil des ans, la collection vit au gré des envies et des besoins des lecteurs, mais aussi des aspirations des responsables du fonds. »¹²⁴

L'étude de Sophie Danis sur cinq fonds culinaires spécifiques¹²⁵ en bibliothèque publique en 2001 avait déjà révélé la diversité des choix documentaires dans les collections de cuisine. Ainsi, un seul ouvrage était alors en commun dans les cinq différentes bibliothèques : *Révélations gastronomiques* d'Hervé This, un livre de cuisine « scientifique ». 12 titres se trouvaient dans 4 des 5 établissements dont les volumes de *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France* :

« C'est une collection considérée comme une référence, ne serait-ce que par ces deux concepts d'inventaire et de patrimoine constitutifs des bibliothèques, une sorte d'encyclopédie du terroir français, et qui de surcroît bénéficie de la légitimité institutionnelle du ministère de la culture. »¹²⁶

Finalement elle indique que les collections de cuisine révèlent les critères de consensus des politiques documentaires des bibliothèques dans ce domaine : le patrimoine et le traitement extensif du sujet.

L'étude de Sophie Danis permet aussi de montrer que les choix singuliers pour l'enrichissement des collections gourmandes et leur classement est largement révélateur des positionnements stratégiques des bibliothèques. Un fonds de cuisine

¹²³André- Pierre Syren, En passant par la cuisine lorraine, livres et identité, *op. cit.*, p.35

¹²⁴Céline Clouet, *op. cit.* p. 287

¹²⁵Celui du Haut-de-jardin de la BnF, de la BPI, de la Bibliothèque d'étude et d'information de Cergy-Pontoise, de la bibliothèque municipale centrale de Saint-Denis et de la bibliothèque de l'Horloge à Cergy

¹²⁶Sophie Danis, *op. cit.*, p. 46

constitué essentiellement de livres pratiques, et moins de livres culturels ou techniques dévoile « une catégorie d'offre qu'on pourrait dire sensible aux pratiques sociales »¹²⁷ :

« une logique, celle d'un fonds tourné vers un public d'amateurs dont tous les usagers de la bibliothèque peuvent faire partie, quelle que soit par ailleurs leurs motivations principales pour la fréquenter, et une tendance qui consiste à suivre la production éditoriale dans ses caractéristiques... »¹²⁸

Un fonds de cuisine majoritairement constitué de livres culturels est, lui, mis en place pour la formation :

« Un rôle traditionnellement visé par les bibliothèques qui revendiquent ainsi un rôle d'enseignement non pas concurrent mais complémentaire de celui des institutions de formation, ce qui étaye leur statut d'une forme de nécessité équivalente, et remplissent leur rôle d'institution démocratique. »¹²⁹

Un fonds plus technique dévoile la visée sociale liée à la formation et à l'emploi et sans doute « l'implantation d'une école hôtelière non loin de la bibliothèque »¹³⁰.

Sophie Danis nous montre aussi que les représentations de la cuisine se révèlent au travers des choix documentaires des différentes bibliothèques. Ainsi, dans le Haut-de-jardin de la BnF, on trouve une collection qui offre « une image bien française, véhiculée tant par les ouvrages généraux que par ceux consacrés aux vins, aux chefs ou aux cuisines du terroir. »¹³¹ Plus généralement, elle soulève la question de la « féminité » de ces fonds :

« Dans les « préparations culinaires diverses », la BnF comme d'autres bibliothèques privilégie les « friandises », le sucré ; faut-il y voir un appel (inconscient?) à la gourmandise (on sait les rapports étroits entretenus entre la femme et le sucre, et les bibliothécaires ne sont-elles pas majoritairement des femmes?), alors que la cote 641.8 comprend aussi en réalité les potages, les ragoûts et salade ? »¹³²

Sophie Danis conclut ainsi sur les collections de cuisine en bibliothèque publique :

« de façon plus positive, l'art culinaire est plutôt traité comme un « art moyen » pour ne pas dire un art populaire. En médecine, en agronomie, dans les techniques de l'ingénieur, il n'existe pas de pratique amateur...la cuisine, elle, est une pratique universelle et concerne potentiellement tous les lecteurs...Cet aspect-là, qu'on peut appeler fédérateur, démocratique voire (multi)culturel remplit les rayons au détriment de la documentation spécialisée. »¹³³

Même s'il est difficile d'obtenir des chiffres de prêt des livres des segments documentaires « cuisine », les ressentis sur ces collections sont qu'elles ont de bons taux de rotation. Ainsi, Sophie Danis relève cette citation d'une bibliothécaire de Saint-Denis :

« la cuisine, c'est difficile de ne pas en prendre trop, c'est-à-dire qu'on n'en a jamais assez parce que c'est tout le temps demandé... »¹³⁴

¹²⁷Sophie Danis, *op. cit.*, p. 41

¹²⁸Sophie Danis, *Ibidem*, p. 27

¹²⁹Sophie Danis, *Ibidem*, p. 12

¹³⁰Sophie Danis, *Ibidem*, p. 37

¹³¹Sophie Danis, *Ibidem*, p. 34

¹³²Sophie Danis, *Ibidem*, p.33

¹³³Sophie Danis, *Ibidem*, p. 48

¹³⁴Sophie Danis, *Ibidem*, p.57

Les usages méconnus des collections de cuisine

Il serait intéressant d'étudier plus précisément les chiffres de prêt et les usages de ces collections de cuisine afin de comprendre leur attrait, leur richesse et leur faiblesse.

Il faudrait aussi étudier leur consultation sur place et les modes de consultation de ces ouvrages : sont-ils recopiés ? Photographiés ? Contemplés ? Donnent-ils simplement des idées ? De cuisine ? De lecture ? D'achat de livres ? Dans les Semaines test de la Bpi sur la consultation sur place en 2005, la cuisine se trouve dans une courbe de « faible consultation en hausse » ; l'économie domestique était elle légèrement plus consultée. On voit bien qu'il est donc délicat de faire sans étude spécifique de réels constats sur la consultation sur place des collections de cuisine, d'autant plus qu'ici ne sont pas pris en compte les consultations de périodiques de cuisine. Pourtant, les usages sur place de ces collections pourraient éclairer les comportements des séjourneurs et passants en bibliothèque. Sophie Danis explique dans son mémoire pour le cas de la BnF :

« Le fonds culinaire de la BnF, nous expliquait un bibliothécaire, remplit par exemple un rôle de « délassement, de respiration » pour les étudiants ou chercheurs entre deux séances de travail. »¹³⁵

On notera aussi que les bibliothèques ne protègent pas différemment les livres de recettes de cuisine que les autres ouvrages de la bibliothèque, alors même qu'on peut penser que les usagers utilisent ces livres dans leur cuisine au risque plus élevé des le voir éclaboussés ou malmenés. Cela peut d'ailleurs nous interroger sur les interdictions de manger et de boire en bibliothèque...car finalement l'objet livre est désacralisé aujourd'hui en bibliothèque publique :

« Il est également révélateur de constater que certaines bibliothèques se passent désormais de film protecteur pour protéger les ouvrages. Cette simplification des opérations d'équipement souligne que la dégradation de livres destinés à être régulièrement remplacés se dédramatise. »¹³⁶

Les collections d'ouvrages sur la cuisine peuvent être complétées en bibliothèque par des périodiques. En bibliothèque patrimoniale, on sera devant le vertige du foisonnement de périodiques liés à la cuisine (des revues spécialisées aux rubriques « cuisine » dans les quotidiens)¹³⁷. En bibliothèque publique, il faudra alors que l'utilisateur se rende dans le secteur des périodiques pour y avoir accès. On pourrait se poser la question de la pertinence de la séparation des ouvrages et périodiques de cuisine, surtout au regard de la complémentarité de l'usage actuel des différents supports en matière de cuisine.

Cependant, on peut imaginer l'attrait de ces périodiques culinaires pour la consultation sur place car l'on peut y piocher rapidement quelques idées ou simplement se donner l'eau à la bouche, sans pour autant les emprunter. Ces collections de périodiques de cuisine rendent-ils plus attractifs les secteurs de périodiques en bibliothèque ? Il serait intéressant de prolonger cette étude par une enquête d'observation et de mesure de l'attrait des périodiques de cuisine dans les

¹³⁵Sophie Danis, *Iop.cit.*, p. 48

¹³⁶Adèle Spieser, *Fais pas ci, fais pas ça les interdits en bibliothèque*, p18

¹³⁷Voir Hélène Hachenberger et André-Pierre Syren, « Les périodiques gastronomiques dans le fonds de la Bibliothèque municipale de Dijon », *Papilles*, n°3-4 juillet 1993, p.41-54

salles d'actualité en lecture publique. En tout cas, on pourrait considérer les magazines de cuisine comme des têtes de gondole prometteuses pour les usagers des salles de presse en bibliothèque. Cependant, on vérifiera que les magazines de cuisine ne sont pas surreprésentés dans l'offre de presse proposée par la bibliothèque (par rapport à d'autres « loisirs » appréciés des Français comme le running par exemple) ; car, en les plaçant dans les salles de presse et non à côté des ouvrages de cuisine, il n'est plus question de l'attrait des périodiques en matière de cuisine mais de la représentativité des magazines de cuisine dans le panorama de la presse aujourd'hui.



Illustration 4: Périodiques de cuisine proposés à la MLIS de Villeurbanne (droits réservés)

Limites et extensions des collections de cuisine

La question des limites des collections en matière de cuisine se pose de la même manière pour les fonds patrimoniaux ou locaux possédant des documents relatifs à la cuisine. Il est nécessaire d'établir des chartes documentaires précises pour l'accroissement de ces collections patrimoniales gourmandes afin de rendre ces fonds vivants :

« La particularité des fonds spécialisés et patrimoniaux ne tient pas à la conservation exclusive d'ouvrages anciens remarquables mais, au contraire, au choix des bibliothèques qui vont rendre remarquables les documents conservés systématiquement, surtout dans un domaine où beaucoup de collègues désherbent leurs collections courantes. »¹³⁸

On peut alors de nouveau se poser la question des autorités en matière de cuisine, qui se heurte à la question du choix entre deux traditions :

« Depuis 1953 et le célèbre duo de Raymond Oliver et Catherine Langeais – le chef et la présentatrice ont animé la première émission de télévision culinaire –, les autorités en cuisine se partagent en deux groupes, celui du chef toqué qui explique

¹³⁸André-Pierre Syren, *Une collection volontariste : le fonds culinaire de la bibliothèque municipale de Dijon*, in. *Le patrimoine passe à table – Mois du patrimoine écrit 2000*, 28 et 29 septembre 2000, p.101

comment déglacer et celui de la ménagère qui répond à la question " *qu'est-ce qu'on mange ce soir ?* »¹³⁹

De plus, en ce qui concerne les recherches sur ces fonds documentaires spécialisés des bibliothèques, l'inventaire et le signalement précis de ces fonds sont toujours plus nécessaires. Il s'agit en effet aussi dans ces fonds de cuisine de rendre visibles de nombreux « ephemera » au signalement plus complexe, comme ce fut le cas pour les menus :

« Une fois encore, les bibliothécaires sont invités à regarder « à côté ». Les grands recueils de recettes (on parle de « réceptaires ») sont en effet maintenant bien connus des spécialistes, mais, en revanche, on ne peut en dire autant de ces menus et de ces recettes griffonnées en marge d'ouvrages sans rapport avec la cuisine. »¹⁴⁰

On notera le succès de l'inventaire et du signalement des menus dans les bibliothèques, qui, de nouveau, montre que le « mépris » pour ces collections non intellectuelles ne se justifie plus au regard de la vitalité de la recherche sur ces fonds :

« Tous [les bibliothécaires] ont accepté de se plonger dans leur collection, le plus souvent en terra incognita, et de se faire défricheur dans un double objectif, sensibiliser tout un chacun à la préservation d'un petit document qui, bien souvent, finit au pire dans une poubelle, au fond d'un tiroir au mieux, et inciter les chercheurs à utiliser cette source formidable. Utile bien entendu à l'histoire de la cuisine, de la gastronomie, de la vie quotidienne et des mœurs, le menu est aussi témoin de la plupart des événements de la vie politique locale, nationale et internationale, un document sur lequel transparaissent les modes graphiques, les techniques des imprimeurs, le goût d'une époque, et enfin, un produit de marketing et de publicité. »¹⁴¹

En tout état, se révèle la nécessité d'un positionnement stratégique et d'une enquête auprès du public afin de bien mener toute politique documentaire en matière de cuisine en bibliothèque.

Peut-on finalement rêver d'une médiathèque entièrement gourmande au regard de l'immensité mais aussi de la variété des supports des collections liées à la cuisine ? Une bibliothèque où l'audiovisuel, la fiction (des romans aux polars), la bande dessinée, les ouvrages de sciences et de sciences sociales, les guides de voyage...ne parleraient que de la cuisine ? Une bibliothèque totale de cuisine ? Certains comme le journaliste gastronomique Charles Monselet ont déjà rêvé d'un « Musée gourmand »¹⁴² (qui existe d'ailleurs en Belgique et est à l'origine du classement de la culture belge de la frite auprès de l'UNESCO fin 2013¹⁴³) mais sans y inclure toute la littérature gourmande. La médiathèque gourmande prévue dans la Cité de la gastronomie de Tours sera-t-elle une bibliothèque totale de cuisine ?

¹³⁹http://www.lemonde.fr/m-styles/article/2012/10/26/marmiton-et-cie-comment-le-net-a-fait-recette_1780553_4497319.html (consulté en décembre 2016)

¹⁴⁰<http://bbf.enssib.fr/consulter/bbf-2002-06-0021-003> (consulté en décembre 2016)

¹⁴¹Caroline Poulain, *Bibliothèque(s)*, n°63, juillet 2012, p.24

¹⁴²Charles Monselet, *l'Almanach gourmand, Le triple Almanach gourmand*, Paris, Librairie Pagnerre, 1867, p. 126-127 (sur Gallica)

¹⁴³<https://www.musee-gourmandise.be/fr/> (consulté en décembre 2016)

Et d'ailleurs, une médiathèque totalement gourmande ne pourrait-elle pas aussi enrichir ses collections d'objets de cuisine ? Certaines bibliothèques du Kansas proposent ainsi au prêt des moules à gâteaux¹⁴⁴. Mais on pourrait imaginer par exemple aussi le prêt d'instruments de cuisine en rapport avec certains ouvrages.



Illustration 5: Restaurant La Bibliothèque à Joeuf (54) (droits réservés)

Mais, même avec ce prêt d'objets de cuisine en bibliothèque, se pose la question de la limite de toute collection de cuisine en bibliothèque qui induit déjà la nécessaire valorisation de ces collections : comment transmettre le savoir-faire ?

« Le fondu enchaîné de gestes, l'habileté des tours de mains ont besoin à leur tour des mots et du texte pour circuler dans le peuple des cuisines. Celui-ci a sa langue et son corpus de référence, comme il a ses secrets et ses connivences, tout un savoir « bien entendu » que la plus détaillée des recettes jamais ne vous communiquera. »¹⁴⁵

On peut même aller plus loin en matière de valorisation de ces collections car en matière de cuisine, il y a un savoir, un savoir-faire mais aussi le plaisir partagé du goût :

« Comme le souligne Jean-François Revel dans *Un Festin en paroles*, la gastronomie est aussi une affaire de langage. Pas seulement de textes consignés dans les bibliothèques, mais de parole vivante nourrie de ces aliments qui enrichissent le sens de notre existence. »¹⁴⁶

Afin d'enrichir les collections d'une médiathèque gourmande, on pourrait donc aussi se tourner vers les « living books » ou « human books » :

« Les « human books », littéralement livres humains, sont des personnes identifiées sur le territoire comme ayant une histoire particulière, un métier particulier, une caractéristique qui lui est propre. Ces personnes volontaires se rendent à la bibliothèque et peuvent être « empruntés » par un lecteur qui réserve un créneau horaire pour rencontrer le « livre humain » et échanger avec lui. »¹⁴⁷

¹⁴⁴<http://www.enssib.fr/en/breves/2012/08/28/des-collections-de-moules-gateaux-dans-les-bibliotheques-du-kansas>

¹⁴⁵Michel de Certeau, Luce Giard, Pierre Mayol, *op. cit.*, p.302

¹⁴⁶Joël Dupas, *La gastronomie entre sens et non-sens, Bibliothèque(s)*, n° 63 – Gastronomie, juillet 2012, p.16

¹⁴⁷Elise Breton, *Co-construire les collections avec les usagers*, p.39

Mais, au cours de notre recherche, nous n'avons pas trouvé d'expériences de bibliothèque vivante de cuisine en bibliothèque, même si l'atelier « Bonne recette et apprendre » de la médiathèque de la Monnaie s'en est inspiré, partant de l'idée que :

« le savoir se trouve dans les livres, dans les bibliothécaires, mais aussi dans les usagers. Il s'agit de le mettre à disposition en « empruntant » un usager. »¹⁴⁸

Pourtant, ces bibliothèques vivantes de cuisine permettraient d'enrichir les collections et réduire l'écart entre savoir et savoir-faire mais aussi de valoriser les nouvelles missions des bibliothécaires :

« En effet, si la cuisine est un bien déjà répandu dans la population à qui on dispense le bienfait de la culture et de l'information sociale, la balance des échanges (au sens où la bibliothèque exporte son savoir) n'est plus perçue comme positive, ou en d'autres termes le bibliothécaire n'est plus un « valideur » de contenu mais un simple « facilitateur » d'accès... »¹⁴⁹

Pendant, ces bibliothèques vivantes ne répondent qu'en partie à la question de la transmission du goût de la cuisine. Les ressources documentaires des bibliothèques en matière de cuisine devraient donc être complétées par des ateliers et par le partage de plats en bibliothèque afin de les rendre vivants. C'est alors que la cuisine pourra pleinement participer à l'expérience utilisateur en bibliothèque, parlant à la tête, au corps et à aux sens, créant le souvenir. Dans le rêve d'une médiathèque totalement gourmande, on pourrait aussi aller plus loin en proposant aussi, à côté des collections et des ateliers, tout un environnement propice à la cuisine : potager, ruches...qui pourrait d'ailleurs permettre aussi de développer des ressources propres.

II- QUELLES « BIBLIOTHÈQUES GOURMANDES » EN FRANCE ?

Marc Meneau indique, dans le colloque de Roanne, « le patrimoine passe à table » :

« Au cours des siècles on peut trouver la trace des meilleurs écrits des plus grands auteurs qui nous permettent aujourd'hui d'aboutir à une somme de connaissances où le fait de manger apporte à l'homme un raffinement, une esthétique qui marquent de façon importante notre civilisation. »¹⁵⁰

Mais où peut-on véritablement trouver cette « somme de connaissances » aujourd'hui en France ?

A- Des bibliothèques spécialisées en cuisine

« ...chaque fonds culinaire est spécifique, lié à un environnement social, économique et culturel. Il s'est développé en fonction de rencontres et

¹⁴⁸Marieke Fornerod, *Une bibliothèque dans la cuisine: l'atelier « Bonne recette et apprendre » de la médiathèque de la Monnaie*, p.4

¹⁴⁹Sophie Danis, *op. cit.*, p. 69

¹⁵⁰Marc Meneau, *op. cit.*, p17

d'affinités, par exemple en lien avec un lycée professionnel, une association ou encore un laboratoire de recherche. »¹⁵¹

Les bibliothèques patrimoniales spécialisées en cuisine

«...sept bibliothèques patrimoniales nous offrent aujourd'hui un parcours inédit à travers leur collection : à Paris, la Bibliothèque nationale de France (site de Tolbiac et de l' Arsenal) ; l'Inathèque, bibliothèque de l'Institut National de l'audiovisuel (INA) ; la bibliothèque historique de la Ville de Paris (BHVP) et Forney, qui sont deux bibliothèques municipales spécialisées de Paris ; la Bibliothèque des Arts décoratifs ; et à Dijon la bibliothèque municipale classée. »¹⁵²

La plus importante collection gourmande se trouve à la Bibliothèque nationale de France. Mais il faut constater que les collections sont particulièrement dispersées « dans différents départements entre les collections spécialisées de Richelieu, la Bibliothèque de l' Arsenal et les collections du site François-Mitterrand. »

Le département Sciences et Techniques conserve, dans ses magasins, les documents patrimoniaux entrés après 1875 (les ouvrages entrés avant 1875 sont, eux, au département Littérature et Art). Il est le dépositaire du dépôt légal courant de l'ensemble des ouvrages et périodiques consacrés à la cuisine :

« La production éditoriale de livres de cuisine et de gastronomie augmente beaucoup plus que l'ensemble de la production de livres. La multiplication des coffrets contenant des matériels d'accompagnement divers (CDrom, moules, siphons...), rend son traitement et son stockage en magasin plus complexes. Séparé de l'ouvrage, ce matériel est conditionné dans des boîtes faites sur mesure. »¹⁵³

En salle Sciences et techniques du Haut-de-jardin de la BnF, on peut trouver plus de 1000 ouvrages en libre-accès, de la documentation sur les techniques et préparations culinaires, des revues.

Dans les collections spécialisées de la BnF, il faudrait en particulier parler des départements des Cartes et Plans et Estampes et Photographies qui conservent des documents originaux comme des cartes gastronomiques ou des affiches. Et pour être exhaustif, il faudrait aussi rassembler les collections gourmandes du département Audiovisuel ou celles du Centre National de la littérature jeunesse/ la Joie par les Livres.

Évidemment aujourd'hui il faut aussi parler de la remarquable présence de cette littérature gourmande de la BnF sur Gallica : la bibliographie sélective de « classiques » de la cuisine proposée à la fin de ce mémoire permet de mesurer l'importance de Gallica en ce qui concerne en particulier ce patrimoine écrit gourmand. Gallica permet aussi l'appropriation du patrimoine écrit culinaire et ainsi, parmi les liens vers les sites de gallicanautes proposés par la bibliothèque numérique de la BnF, on trouve le blog CC-cuisine, blog de recettes réalisées à partir de manuels de cuisine disponibles sur Gallica.

Mais c'est sans doute l'encyclopédisme affiché de la BnF qui rend moins visible les collections gourmandes de la BnF. Cela pourrait aussi être le cas de l'Inathèque, même si :

¹⁵¹Céline Clouet, *op. cit.*, p.287

¹⁵²Céline Clouet, *ibidem*, p. 282

¹⁵³http://www.bnf.fr/fr/collections_et_services/tech/s.sciences_ingenieur.html (consulté en novembre 2016)

« ...grâce à la richesse de ces fonds liés à la cuisine, l'Inathèque se révèle a posteriori comme « bibliothèque gourmande ». Avant tout pluridisciplinaire, elle [l'Inathèque] offre une entrée incomparable dans les collections gourmandes. Son nouveau guide consacré aux ressources audiovisuelles de la cuisine et de la gastronomie en témoigne. »¹⁵⁴

Finalement, les collections de la BnF étant dispersées et la BnF revendiquant avant tout son encyclopédisme (à l'image aussi de l'Inathèque) et non sa « gourmandise », la collection gourmande la mieux identifiée est celle la Bibliothèque Municipale de Dijon qui possède un fonds culinaire, gastronomique et œnologique, identifié aujourd'hui sous le terme de « fonds gourmand ». Grâce à différents dons successifs (le chocolatier Henri Breuil et le spécialiste de viticulture Firmin Fleurot), la bibliothèque municipale de Dijon était déjà riche d'un patrimoine culinaire écrit.

De 1985 à 2011, elle devient pôle associé de la Bibliothèque nationale de France pour créer un fonds de référence sur la cuisine, l'œnologie et ses disciplines auxiliaires (diététique, économie domestique, botanique, agriculture, chasse...) et enrichit considérablement ses collections autour de ces thématiques. Le fonds gourmand représente aujourd'hui 500 mètres linéaires de rayonnage, soit 15000 ouvrages contemporains français et étrangers (livres de recettes, livres de chefs, synthèse historique, sociologique, artistique..., ouvrages sur le vin ou la vigne, fiction, livres pour enfants), un fonds d'étude, des livres anciens, des périodiques grand public, universitaire ou professionnel, de l'iconographie, des factices et éphémères et de la bibliophilie contemporaine.

Ce fonds est accessible par la base de données bibliographiques Cassis¹⁵⁵ et valorisé en particulier par la mise en ligne de la collection de menus¹⁵⁶ fin 2010 en EAD. Le blog Happy Apicius¹⁵⁷ très dynamique sur les réseaux sociaux participe du rayonnement de ce fonds gourmand sur internet, en particulier auprès des professionnels des bibliothèques. La bibliothèque municipale de Dijon est un pôle d'excellence identifié dans ces thématiques et pourrait même être qualifiée comme le « pôle gourmand » des bibliothèques françaises. Comme l'écrit Caroline Poulain dans *Bibliothèque(s)* en 2012:

« l'enjeu premier du fonds était, et reste, de constituer une photographie de la production éditoriale des domaines concernés – vigne et vin d'une part, cuisine et gastronomie de l'autre- de façon à en constituer la mémoire. »¹⁵⁸

Pourtant ce fonds, qui semble spontanément facile à valoriser, n'est pas sans poser de questions à ceux qui l'ont administré au quotidien. Ainsi, Caroline Poulain nous invite à nous interroger :

« A une époque où les bibliothèques doivent faire le nécessaire effort de justifier l'utilisation des crédits alloués et du temps des agents publics, le seul critère patrimonial de constitution, d'enrichissement et de traitement des collections ne suffit plus. Cette évolution a l'avantage de nous forcer à poser

¹⁵⁴Céline Clouet, *op.cit.*, p. 286

¹⁵⁵<http://www.bm-dijon.fr/opacwebaloes/index.aspx?idpage=123> (consulté en décembre 2016)

¹⁵⁶<http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade/subset.html?name=sub-menus> (consulté en décembre 2016)

¹⁵⁷<http://happy-apicius.dijon.fr/> (consulté en décembre 2016)

¹⁵⁸Caroline Poulain, *Ingrédients et recettes du fonds gourmand de la BM de Dijon*, in. *Bibliothèque(s)*, n°63, 2012, p. 42

la question de l'usage qui peut, est ou doit être fait de ces documents patrimoniaux et de porter un regard différent sur le premier critère. »¹⁵⁹

Car l'exclusion « évidente » du prêt d'une grande partie de ce fonds issu du dépôt légal pose des questions en terme de public. Ainsi, de nouveau se pose ici la question de la valorisation de ce fonds :

« les objectifs à venir sont la multiplication des actions culturelles, travaillées pour un plus large public, liées ou non à la riche actualité gourmande locale et nationale, ainsi que le développement d'une stratégie de communication pour aller vers ces publics. »¹⁶⁰

Des fonds dispersés en matière de cuisine

Malheureusement, l'inventaire des fonds gourmands des bibliothèques publiques n'a pas été réalisé malgré le souhait de Jean Gattégno lors de la création de l'association des bibliothèques gourmandes. Ainsi, par manque de signalement ou de valorisation, certains fonds gourmands sont peu identifiables, en particulier dans les fonds locaux et régionaux :

« Le catalogue collectif de France recense une dizaine de fonds dédiés à la « gastronomie » ou au « vin » dont celui de la bibliothèque de Metz (reliures d'art de livres de cuisine, collection de menus), d'Aix-en-Provence, Belley (fonds autour de Brillat-Savarin), Bourg-en-Bresse (travaux et livres de Georges Vicaire, imagerie populaire et publicitaire sur l'alimentation, l'agriculture, et menus), Brest (pôle associé à la BnF pour l'histoire et la littérature marine, techniques de pêche), Cahors (agriculture et vin), Lyon (archives de photographies du Figaro, 1986-2006), Périgueux (auteur culinaire La Mazille), Roanne (collection de livres d'artistes consacrés à la gastronomie, Bar-sur-Seine (la vigne et le vin), Béziers, Bordeaux (archives privées du château de la Trene, domaine viticole), Epernay (fonds sur le champagne), Villefranche-sur-Saône (fonds de l'industriel Victor Vermorel, sur l'agriculture, le vin et l'horticulture), Reims (menus). »¹⁶¹

On notera cependant la belle visibilité du fonds gourmand de la Bibliothèque Municipale de Metz et en particulier du fonds Mutelet qui a « créé » la dynamique de ce fonds. Le fonds Mutelet est un don de libraires messins réalisé en 1982 de 4000 volumes anciens et modernes, manuscrits et imprimés, des centaines de gravures, des lithographies, des affiches, des dossiers documentaires, des milliers de cartes postales qui donne à voir une vision très large de la gastronomie (des classiques aux livres sur le café en passant par des livres sur la chasse et les régimes diététiques jusqu'aux livres sur les bonnes manières et les guides gastronomiques).

Moins visible, le fonds culinaire Joseph de Boisselin à la bibliothèque Méjanès à Aix-en-Provence est un ensemble de documents sur la gastronomie, compilés et réunis par Louis de Boisselin et le comte de Fortia de Pilles pour la rédaction d'une *Bibliographie de la cuisine ancienne et moderne* (le manuscrit y est aussi conservé).

Il faudrait aussi valoriser les fonds patrimoniaux gourmands conservés dans les bibliothèques universitaires, encore trop méconnus.

« Évoquons également les collections patrimoniales de la bibliothèque inter-universitaire de Santé... Cette bibliothèque conserve des documents

¹⁵⁹Caroline Poulain, *Ingrédients et recettes du fonds gourmand de la BM de Dijon*, in. *Bibliothèque(s)* n°63, 2012, p. 45

¹⁶⁰Caroline Poulain, *Ibidem*, p. 45

¹⁶¹Céline Clouet, *op. cit.*, p. 283- 284

spécifiques sur les rapports entre la chimie et les préparations culinaires, sur la physiologie du goût, de l'odorat, mais aussi sur la nutrition, l'hygiène et la diététique. »¹⁶²

On peut regretter de ne pas pouvoir rassembler l'ensemble des richesses gourmandes des bibliothèques françaises dans un vaste inventaire. Cette initiative devrait être d'autant plus valorisée depuis l'inscription du repas gastronomique des Français par l'UNESCO. Cependant, les bibliothèques ont rendu possible la patrimonialisation de la cuisine :

« Grâce aux bibliothèques gourmandes patrimoniales, l'ensemble des recettes d'hier et d'aujourd'hui fait partie de notre patrimoine, qu'elles soient manuscrites, sous forme de livres, revues, émissions de radio ou télévision, film ou même en ligne (site, blog). »¹⁶³

Nous avons trouvé aussi une bibliothèque publique affichant une politique documentaire spécifique et volontaire en matière de cuisine : la bibliothèque municipale de Villeneuve-Loubet¹⁶⁴, ville de naissance du chef Escoffier. Elle a ainsi inscrit clairement cette orientation documentaire dans son projet d'établissement et propose une large collection consacrée à la gastronomie et aux arts de la table.

Évidemment, il faut aussi inclure dans ce panorama des bibliothèques « spécialisées » en cuisine, en France, les bibliothèques des écoles de cuisine, réservées presque exclusivement à leurs étudiants (comme celle de l'Institut Bocuse associée à un centre de recherche¹⁶⁵) et la bibliothèque de recherche de l'IEHCA¹⁶⁶.

Mais peut-on qualifier ces bibliothèques de bibliothèque gourmande ? Pour Céline Clouet, deux raisons sont invoquées pour se définir et se reconnaître comme « bibliothèque gourmande » :

« D'une part, comme leur collection principale est consacrée à la gastronomie, à l'alimentation ou à l'œnologie, elle constitue un ensemble cohérent. Par ailleurs, elles développent une véritable politique d'acquisition, combinée à une veille documentaire, aussi bien pour les documents récents que rétrospectifs. »¹⁶⁷

Elle précise alors que seules la bibliothèque municipale classée de Dijon, l'Inathèque et la BnF sont de véritables « bibliothèques gourmandes » de France. Cependant, on ne peut pas penser que la BnF se pense aussi spontanément et encore moins prioritairement comme une « bibliothèque gourmande ». Mais surtout les collections sont-elles le seul critère permettant de qualifier de « gourmande » une bibliothèque ? Le public reconnaît-il ce qualificatif aux bibliothèques ayant des collections remarquables en cuisine ou aux bibliothèques proposant aussi des expériences de cuisine ? Les collections de cuisine ne pourraient-elles pas être complétées par un espace cuisine ? La gourmandise en bibliothèque se passerait-elle de l'expérience du geste et du goût ?

¹⁶²Céline Clouet, *op. cit.*, p. 284

¹⁶³Céline Clouet, *Ibidem*, p. 287

¹⁶⁴<http://villeneuveloubet.fr/culture/mediatheque.html> (consulté en décembre 2016)

¹⁶⁵<http://recherche.institutpaulbocuse.com/> (consulté en décembre 2016)

¹⁶⁶<http://iehca.eu/fr/bibliotheque> (consulté en décembre 2016)

¹⁶⁷Céline Clouet, *Ibidem*, p. 284

B- Une cuisine en bibliothèque : un nouveau lab ?

La bibliothèque ressemble à la cuisine (lieu de transmission de savoir, lieu d'échanges, lieu de convivialité ; il y a ceux qui y passent, ceux qui y restent, ceux qui y travaillent...La ressemblance s'arrête-t-elle là ? Car la cuisine est aussi un lieu d'éclaboussures, d'accidents domestiques, de départ d'incendie, d'infestations...tout ce que craignent les bibliothèques...La bibliothèque et la cuisine sont-elles deux lieux irréconciliables ? La bibliothèque n'offre-t-elle que des nourritures « purement intellectuelles » à ces usagers ? Peut-on envisager de transmettre les savoirs-faire culinaires en bibliothèque ? En introduisant la cuisine dans ses espaces, les bibliothèques ne donnent-elles pas d'elles-mêmes une image renouvelée orientée vers ses utilisateurs ? La cuisine ne peut-elle pas améliorer l'expérience utilisateur en bibliothèque ? « Les bibliothécaires ont-ils une place légitime à côté des fourneaux ? » On peut le penser puisque :

« Les bibliothèques enrichissent la vie quotidienne aussi par l'enrichissement des savoirs pratiques. »¹⁶⁸

Quand on parle de faire la cuisine en bibliothèque, on peut trouver cela a priori incongru. Pourtant, aujourd'hui, en bibliothèque, on ne fait pas que lire ou emprunter : on crée des objets, on tricote, on joue...De plus, on oublie que les bibliothèques sont très souvent déjà pourvues de cuisine ou d'espaces cuisine pour son personnel. Ces espaces sont des lieux conviviaux, comme on peut le voir par exemple lors des repas de Noël¹⁶⁹, mais généralement excluant le public. La cuisine est alors plutôt un refuge et un lieu de réconfort des bibliothécaires.

Parfois la cuisine du personnel est un trait d'union avec le public : pas de thé à la menthe tous les après midis à la bibliothèque Louise Michel à Paris sans cuisine du personnel. Ainsi, ces cuisines du personnel sont introduites dans les programmes d'accueil et de médiation des bibliothèques.

Cependant, les cuisines des personnels ne peuvent pas être au cœur d'un projet d'établissement. Les cuisines des personnels restent donc encore principalement en back office dans les bibliothèques, sans doute car elles se situent généralement dans des espaces peu accessibles au public. C'est alors pour des raisons de sécurité ou de responsabilité que les bibliothécaires n'ouvrent pas plus facilement leurs cuisines aux usagers. On peut aussi penser qu'elles sont un lieu de l'intime des bibliothécaires qui souhaitent les conserver réservées.

La nouveauté est de voir des bibliothèques nouvellement créées ayant introduit dans leur espace et dans leur projet d'établissement, une cuisine. Alors que d'autres bibliothèques optent pour des fablab ou des makerspaces, ces bibliothèques ont fait un autre choix, qui semble moins novateur a priori et pourtant renouvelle aussi l'image de la bibliothèque. Une cuisine dans les espaces de la bibliothèque constitue un nouveau laboratoire qui privilégie à la fois l'échange, le partage mais aussi la convivialité. Avoir une cuisine dans sa bibliothèque, c'est aussi un choix assumant le rôle social des bibliothèques. Cependant, il ne semble pas que ce choix soit accompagné d'un recrutement spécifique de bibliothécaire cuisinier. La cuisine sera-t-elle bientôt une nouvelle compétence demandée aux professionnels de ces médiathèques ? Comme

¹⁶⁸Rapport d'activité du réseau des médiathèques de Plaine-Communes, 2015

¹⁶⁹Voir sur le groupe FB « Je suis bibliothécaire et j'aime la bonne chère », le repas de Noël dans la cuisine du personnel de la bibliothèque municipale de saint Ouen:

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=10212056243060582&set=gm.1159025160820043&type=3&theater> (consulté en décembre 2016)

souvent dans les fablab ou makerspaces, ces établissements font le choix du partenariat pour assurer l'animation de ces espaces.

En France, nous avons retenu le projet de la médiathèque-estaminet de Grenay¹⁷⁰ qui a reçu fin 2015 le grand prix *Livres hebdo* dans la catégorie « accueil ». Ce prix a été salué dans la presse locale :

« Plusieurs caractéristiques ont conquis le jury. Le concept du coin « estaminet », qui prolonge le comptoir d'accueil, mais pas que. Le fait d'intégrer différents services au sein de l'équipement (le Relais d'assistantes maternelles, la PMI, le Point Information Jeunesse, la Mission locale, la billetterie Ronny Coutteure...), a beaucoup joué. Tout ça dans le but de multiplier les clés d'entrée à la médiathèque, suivant l'enjeu de parvenir à désacraliser le livre auprès de tous les publics, de rendre accessible la culture à tous. Il ne faut pas non plus oublier la mise à disposition d'un studio de répétition, une salle dédiée à des ateliers cuisine. Et aussi, la partie extérieure du bâtiment qui comprend des jeux, des bancs sonores, une petite scène, ainsi que des transats pour les beaux jours. Autre paramètre : une large amplitude horaire d'ouverture (44 heures), « *alors que la moyenne des bibliothèques des grandes villes atteint seulement les 40 heures* ». »¹⁷¹



Illustration 6: La cuisine de la Médiathèque- Estaminet de Grenay (62) (droits réservés : radio plus, la radio du pays minier et de l'Artois)

Ouverte en juin 2015, la médiathèque se situe dans une petite commune (6 900 habitants touchés à 22% par le chômage), parmi les plus pauvres de France (et avec un taux d'illettrisme au-dessus de la moyenne nationale)¹⁷². Son nom d'« estaminet » renvoie directement à un lieu symbole de la convivialité et du débat politique dans le nord de la France, qui évoque aussi spontanément la

¹⁷⁰<http://mediatheque-estaminet.fr/> (consulté en décembre 2016)

¹⁷¹<http://www.lavoixdunord.fr/region/grenay-la-mediathèque-estaminet-honorée-par-le-magazine-ia35b54065n3260142> (consulté en décembre 2016)

¹⁷²Le Pas-de-Calais compte 11% d'illettrés dans sa population contre 7% dans l'ensemble du pays.

boisson (et la nourriture). D'ailleurs, on peut boire sur le comptoir d'accueil de la médiathèque une bonne bière pression (locale et au nom approprié « Page 24 » qui n'est servie qu'ici dans la région, afin de ne faire aucune concurrence aux bars locaux) ou un café. Mais surtout, la cuisine incluse dans les espaces permet de mettre en place à la médiathèque toute une série d'ateliers (gratuits). Cette cuisine ressemble à celle du foyer, à une cuisine familiale qui peut être appropriée par tous. Le premier atelier de cuisine à la médiathèque-estaminet a même fait l'objet d'un article dans *La Voix du Nord* du 27 janvier 2016 :

« M. Bayart, pâtissier à Grenay, a animé lundi le tout premier atelier cuisine dans la pièce dédiée, à la médiathèque-estaminet. Un atelier pâtisserie dans le cadre de l'action « Nos habitants sont formidables » sur le thème du bien-être. Plusieurs objectifs : sensibiliser les habitants au travail de pâtissier, valoriser et partager un savoir-faire artisanal, valoriser les talents des commerçants locaux et proposer des animations attrayantes. L'atelier était ouvert à tous, résidant ou non à Grenay, sur réservation préalable. Vif succès puisque la fiche de réservation s'est vite remplie avec un nombre de places limité à treize. Huit étaient des usagers de la médiathèque et cinq n'y sont pas inscrits... Les demandes pour de futurs ateliers sont déjà nombreuses et le pâtissier s'est dit favorable à cette proposition. D'autres commerçants locaux devraient également être sollicités, sur des thématiques diversifiées. »¹⁷³

Les ateliers de cuisine sont d'ailleurs l'objet de nombreuses publications sur le fil d'actualité Facebook de la médiathèque¹⁷⁴.

Pour autant, le projet d'établissement est celui d'un troisième lieu qui va bien au-delà de la cuisine, proposant aussi des spectacles dans l'auditorium, mais aussi de nombreuses soirées jeux. Cette cuisine est plutôt un atout pour la médiathèque et permet de faire venir un public qui ne se serait sans doute pas spontanément rendu à la bibliothèque. Cette cuisine permet de rendre ce lieu familier, d'oublier le caractère institutionnel de la bibliothèque. Le programme d'animations dans la cuisine se veut à la fois social et pédagogique. Très largement construit en partenariat avec les artisans et commerçants locaux, il permet aussi de créer des ponts entre le monde économique et le monde culturel. La cuisine de la médiathèque-estaminet de Grenay est donc un lab social fondé sur la convivialité.

Une autre expérience en France répond en partie à ce nouveau modèle : la médiathèque intercommunale de Villeneuve-Loubet¹⁷⁵ ouverte en 2013 installée dans le pôle culturel Auguste Escoffier qui abrite un atelier culinaire, composé de 6 postes de travail pouvant accueillir jusqu'à 12 personnes. Cet atelier cuisine est géré en partenariat avec la Fondation Escoffier et propose des cours de cuisine pour les amateurs (adultes et enfants), des formations pour les professionnels et des démonstrations culinaires de chefs¹⁷⁶.

« L'originalité du projet réside dans l'utilisation du jardin potager associé au pôle culturel Auguste-Escoffier : les enfants peuvent y planter des graines et les déguster comme base de préparation en fin de cycle. »¹⁷⁷

¹⁷³<http://www.lavoixdunord.fr/region/grenay-le-premier-atelier-cuisine-a-la-ia35b54065n3296559> (consulté en décembre 2016)

¹⁷⁴<https://www.facebook.com/M%C3%A9diath%C3%A8que-Estaminet-Grenay-355248714679546/?fref=ts> (consulté en décembre 2016)

¹⁷⁵<http://villeneveloubet.fr/culture/mediatheque.html> (consulté en décembre 2016)

¹⁷⁶https://www.facebook.com/villenevetourisme/photos/?tab=album&album_id=632718630122094 (consulté en décembre 2016)

¹⁷⁷Audrey Caillot, *L'apprentissage des saveurs en bibliothèque*, in. Marielle de Miribel (dir.), *Veiller au confort des lecteurs-Du bon usage des cinq sens en bibliothèque*, Editions du cercle de la librairie, 2014, p. 314

Cependant, ici, la cuisine n'est pas directement associée au projet d'établissement de la bibliothèque, même si ses collections ont été pensées pour proposer une documentation riche spécialisée en cuisine. La bibliothèque est donc pensée plutôt comme un centre de ressources complémentaire de l'atelier culinaire pour former un pôle culturel qu'Auguste Escoffier n'aurait pas renié.

En dehors de la France, une autre bibliothèque avec une cuisine a ouvert en septembre 2014 en Catalogne, à Santa Coloma de Gramenet (commune de 17 000 habitants), la Biblioteca del fondo¹⁷⁸ :



Illustration 7: La cuisine de la Biblioteca del fondo (droits réservés Charlotte Hénard)

Comme on peut le voir, ici, le choix de la cuisine est plus orientée vers la formation. Situé dans la banlieue de Barcelone, la cuisine en bibliothèque semble répondre à l'objectif social de l'insertion professionnelle, et moins à l'économie domestique et encore moins à la convivialité. Tout l'espace est design, un peu froid, et conçu pour des démonstrations, des ateliers et des cours (les tables permettent de prendre des notes). On est ici dans un cadre plus sérieux, moins familier que dans la cuisine de Grenay. D'ailleurs, ici, une table (loin des fourneaux) est prévue pour la consultation sur place de livres de cuisine de la bibliothèque (une collection particulière sur la cuisine du monde de 500 volumes fait partie du programme de la bibliothèque de promotion de la lecture dans le quartier des Fondo¹⁷⁹). Un grand tableau noir permet à tous d'écrire à la craie, d'échanger et de laisser une trace de l'expérience vécue dans cette cuisine. On est ici dans une salle conçue comme certaines salles de travail de groupe des learning center des universités mais avec une cuisine. Ici, on apprend la cuisine, à la fois avec les gestes et avec l'écrit, et à tout âge (une sélection spécifique de livres de cuisine pour enfants est signalée en salle). Ainsi, des ateliers de cuisine sont proposés aux adultes ou aux enfants (comme par exemple un atelier de cuisine de

¹⁷⁸<http://www.gramenet.cat/temes/cultura/biblioteques-de-santa-coloma/biblioteques/> (consulté en décembre 2016)

¹⁷⁹« L'espai Cuines del Món és un dels eixos vertebradors del programa de foment de la lectura al barri del Fondo, amb un fons específic dotat d'uns 500 volums sobre la gastronomia d'arreu del món i una cuina habilitada per a fer-hi demostracions, elements que es complementaran amb tallers, clubs de lectura i xerrades. »

Noël¹⁸⁰). L'animation de la cuisine dans cette bibliothèque est aussi rendu possible grâce à un partenariat avec la campus de l'Alimentation de Torribera de l'Université de Barcelone (Bibliothèque de l'Alimentation et Centre de d'étude et de recherche en science de la cuisine)¹⁸¹.

Cependant, la cuisine est encore pensée comme lieu de l'apprentissage unique de la cuisine. Une expérience dépassant ce cadre a retenu notre attention aux Etats-Unis : le Culinary Literacy Center de la bibliothèque publique de Philadelphie¹⁸² ouvert en juin 2014 avec des cuisines plus ou moins grandes selon les usages, des salles de cours, en lien avec les ressources de la bibliothèque publique. Cet espace prend tout son sens dans le contexte de crise économique et sociale de la ville de Philadelphie¹⁸³. La Free Library de Philadelphie cherchait en effet un espace où tous seraient sur un même pied d'égalité (sociale, linguistique, culturelle) et a ouvert en réponse ce centre dédié à la cuisine¹⁸⁴. Le Culinary Literacy Center pourrait être une forme de bibliothèque totale de cuisine mais sans les livres. Il propose 350 cours à l'année pour tous, adulte, adolescent, enfant ou handicapés mentaux (ces cours ne sont pas tous gratuits, en moyenne ils coûtent 20\$). Des cours sont donnés toute l'année à des lycéens d'un lycée partenaire.

Ce centre est conçu comme un levier d'intégration sociale mais plus généralement comme un lieu de formation tout au long de la vie. Il répond à des missions d'éducation au goût dans le pays de la malbouffe (surtout pour les populations les plus pauvres) mais aussi d'éducation à l'équilibre alimentaire dans un pays touché très fortement par l'obésité. Le projet précise son objectif : « faire avancer l'alphabétisation à travers la cuisine et offrir une perspective, celle de l'engagement et du dialogue citoyen à travers toutes les facettes de la nourriture, de l'alimentation et du savoir culinaire...en inspirant la curiosité et l'amusement. »¹⁸⁵

Au Culinary Literacy Center, on apprend tout au travers de la cuisine : l'anglais en langue étrangère (dont un programme pour les réfugiés et nouveaux migrants dans lequel les cours sont gratuits)¹⁸⁶, la culture générale, les mathématiques, la lecture, la science. On y forme aussi aux professions de bouche comme la boucherie, mais aussi à des disciplines annexes en lien avec la cuisine comme la photographie culinaire. Les cours de cuisine ne sont pas toujours dirigés par un chef ou une recette, le centre promeut aussi la créativité et l'inventivité au travers d'ateliers centrés plutôt sur des paniers d'ingrédients. Les cours sont encadrés par des chefs, des auteurs de livres de cuisine ou des éducateurs spécialistes de l'alimentation associés au centre.

En plus, le centre propose des rencontres avec des auteurs de livres de cuisine ou avec des propriétaires de food trucks. Des conférences sur la cuisine menées par des spécialistes universitaires sont organisées à la bibliothèque publique de Philadelphie et complètent l'offre du Culinary Literacy Center. Le centre organise aussi chaque année une conférence pour promouvoir le « programme national d'aide supplémentaire à la nutrition » qui organise la distribution de coupons alimentaires pour les plus démunis.

¹⁸⁰<http://www.gramenet.cat/temes/cultura/biblioteques-de-santa-coloma/els-equipaments/fondo/activitats-fondo/destacat-a-fondo/article/activitats-infantils-desembre-2016/> (consulté en décembre 2016)

¹⁸¹« La Biblioteca del Fondo es coordina amb el Campus de l'Alimentació de Torribera de la Universitat de Barcelona, a través de la Biblioteca de l'Alimentació (CRAI-UB), la Unitat UB-Bullipèdia i la Unitat d'Estudis i Recerca en Ciència i Cuina del Campus de l'Alimentació. »

¹⁸²<https://libwww.freelibrary.org/culinary/> (consulté en décembre 2016)

¹⁸³<http://geoconfluences.ens-lyon.fr/informations-scientifiques/dossiers-regionaux/etats-unis-espaces-de-la-puissance-espaces-en-crise/articles-scientifiques/education-marche-philadelphie> (consulté en décembre 2016)

¹⁸⁴Voir dans cette vidéo : <http://player.pbs.org/partnerplayer/gagRRQSEB9YCuMHm28qrQA==/?autoplay=false&start=0&end=0&chapterbar=false&topbar=true&endscreen=true> (consulté en décembre 2016)

¹⁸⁵« To advance literacy through cooking and provide an opportunity engagement and civic dialogue around all facets of food, nutrition and culinary literacy...that inspires curiosity and fun. »

¹⁸⁶<http://www.npr.org/sections/thesalt/2016/01/22/463954416/a-cooking-class-where-new-immigrants-learn-the-recipe-for-english>

D'ailleurs, des repas sont aussi offerts par le centre aux habitants les plus pauvres de Philadelphie. Accompagné d'un portail très attractif¹⁸⁷ proposant aussi certaines ressources, relayé par un blog et les réseaux sociaux (Instagram, Facebook et Twitter), le Culinary Literacy Center est finalement surtout un learning center ouvert à tous.



Illustration 8: Formation pour les enseignants au Culinary Literacy Center de Philadelphie, 14 mai 2015 (droits réservés Free Library of Philadelphia Culinary Literacy Center)

Choisir d'avoir une cuisine au cœur de la bibliothèque est donc un choix social, celui d'un laboratoire rapprochant les populations de la bibliothèque et du savoir, rapprochant des populations peu familières de la bibliothèque et en tout cas sans doute plus familières de la cuisine que des nouvelles technologies. C'est d'autant plus vrai que, grâce à cet équipement, les échanges avec les bibliothécaires peuvent se faire plus horizontalement ; certaines personnes éloignées de l'écrit peuvent même s'y voir valorisées, à la différence des nouvelles technologies. Avoir une cuisine dans une bibliothèque offre de plus de nombreuses autres perspectives d'engagements citoyens de la part des bibliothèques autour de l'alimentation (comme la distribution de paniers AMAP¹⁸⁸, l'installation de ruches, comme celles sur le toit de la bibliothèque municipale de Chartres, la création de jardin partagé, l'animation de grainothèques...). La cuisine permet de faire des bibliothèques « de véritables lieux de vie, centres culturels communautaires », des « lieux phares pour leur collectivité », et de leur accorder « un statut particulier, axé sur la cohésion sociale »¹⁸⁹ Cette question de la cuisine en bibliothèque permet en tout cas d'éclairer certains enjeux d'avenir pour les bibliothèques :

« Peut-être faut-il s'interroger sur les publics moins en terme de « demande » à satisfaire qu'en terme de « ressource » potentielle à activer, les associer à la définition des services et au fonctionnement, moins penser l'établissement en terme d'offre que de projet culturel global appuyé sur une réelle proximité avec le territoire et sa population. »¹⁹⁰

¹⁸⁷<https://libwww.freelibrary.org/culinary/>

¹⁸⁸ Association pour le maintien d'une agriculture paysanne

¹⁸⁹ Voir Mathilde Servet, *Les bibliothèques 3ème lieu*, janvier 2009

¹⁹⁰ Patricia Remy, *Ouvrir un espace d'intervention aux usagers*, *BBF*, vol.8/1, 2003

TROISIÈME PARTIE - DRESSER LES PLATS :

INSCRIRE LA GOURMANDISE EN BIBLIOTHÈQUE

« Les dégoûts de l'existence s'évaporent lorsque l'on se retrouve, entre amis, autour d'une table. »

Michel Onfray, *Le Ventre des philosophes*, 1989

Au-delà des collections et des espaces de la bibliothèque, inscrire la cuisine en bibliothèque, c'est donc proposer de faciliter l'accès aux savoirs et savoirs-faire, de créer des services, des réseaux, et de répondre à certaines missions sociales accordées aux bibliothèques. Avoir un projet d'établissement centré sur la cuisine implique peut être aussi d'organiser le recrutement de personnel qualifié. Mais cette spécificité « cuisine », comme d'autres, même si elles sont sans doute souhaitables pour démarquer les bibliothèques à l'heure du numérique, ne peut se concevoir que dans un petit nombre d'établissements qui pour différentes raisons (collections, publics, partenaires, réseau, territoire) aura une légitimité et une motivation à la mettre en place. Cette identité devra de plus être assumée et mise en avant, ce qui n'est pas le cas encore dans le monde des bibliothèques françaises ; aucune bibliothèque ne se revendiquant directement comme « gourmande », alors même que

« Rien de plus naturel donc que d'associer bibliothèque et gourmandise dans un projet culturel visant à considérer les arts de la table, le contenu et le contenant, l'ordonnancement et l'environnement comme patrimoine à part entière qu'il convient de défendre, de valoriser et d'ouvrir sur les autres cultures. »¹⁹¹

Pourtant, quand on parle de livres ou d'expérience de lecture, les mots de la cuisine arrivent facilement : on a dévoré un livre, on a soif de connaître la fin de l'ouvrage, on a savouré un bon livre... De même, quand on parle d'un bon plat, les mots nous font saliver. Les mets et les mots appellent à la même notion de plaisir, celle de la satisfaction du goût. La gourmandise n'a-t-elle donc pas toute sa place en bibliothèque ? Est-il vraiment interdit de manger en bibliothèque ? L'hédonisme est-il de bon ton en bibliothèque ? Partager un repas en bibliothèque n'est-il pas un bon moyen pour améliorer l'expérience utilisateur¹⁹² ? Pour créer une expérience gourmande qui ne peut que réduire la distance entre les bibliothécaires et les usagers mais aussi, par le rappel du souvenir de ce plaisir, donner envie de revenir en bibliothèque ? Peut-on attirer le public par le ventre ? Comment inscrire la gourmandise en bibliothèque ? Existents-ils des usages gourmands des bibliothèques ? Quels sont les services gourmands des bibliothèques ? Donnent-ils envie de revenir en bibliothèque ? Permettent-ils un plus grand rayonnement des bibliothèques ? Que pourrait apporter un réseau dynamique de bibliothèques spécialisées en cuisine aux bibliothèques françaises ? Une nouvelle image plus gourmande ?

¹⁹¹Jacques Keriguy, Bernard Lafon, *Les mots de la faim – L'association des bibliothèques gourmandes*, BBF, n°2, mars 2003

¹⁹²Voir le « guide pratique, proche du livre de recettes » : Nathalie Clot (dir.), *Utile, utilisable, désirable, Redessiner les bibliothèques pour les utilisateurs*, Presses de l'ENSSIB, octobre 2016

I- INSCRIRE L'EXPÉRIENCE DU GOÛT EN BIBLIOTHÈQUE

Spontanément, quand on a l'expérience de la bibliothèque en France, on sait qu'il y est interdit de manger, ce qui est souvent frustrant pour un certain nombre d'habitues. C'est pourtant beaucoup moins le cas dans les bibliothèques anglo-saxonnes. Cependant, cette interdiction semble de moins en moins strictement appliquée, surtout par les bibliothèques troisième lieu, mais apparaît aussi de moins en moins pertinente pour le public. D'ailleurs, paradoxalement, en regardant de plus près les programmes d'animations des bibliothèques, on trouve de nombreux moments où le partage de nourriture est autorisé en bibliothèque. De même, on voit des ateliers de cuisine hors les murs en partenariat avec les bibliothèques ou des actions éducatives autour du goût en bibliothèque. L'expérience du goût ne devrait-il pas plus largement participer à l'expérience utilisateur en bibliothèque ?

A- Est-il vraiment interdit de manger en bibliothèque ?

Quand on vient étudier ou faire de la recherche ou quand on reste un long moment de la journée en bibliothèque, la question du repas est toujours délicate. Sortir de la bibliothèque et laisser cette place chèrement obtenue ? Laisser ses affaires pour conserver sa place et se « délecter » des plaisirs culinaires d'un distributeur à l'entrée de la bibliothèque ? Mais où manger ? Si certains tentent toute sorte de transgression des interdits, d'autres pourront dans certains cas trouver un espace dans la bibliothèque dans lequel il est autorisé de manger. Pourquoi est-il interdit de manger en bibliothèque ?

« ...la boisson comme la nourriture en bibliothèque font souvent l'objet d'une interdiction stipulée dans le règlement intérieur. Cette interdiction est certainement due à la crainte que les documents se retrouvent abîmés ou tachés. Par ailleurs, les usages en bibliothèque seraient des usages « purement intellectuelle » et l'idée d'y satisfaire des besoins physiques semble incongrue dans ce cadre. On peut y voir une opposition entre usages publics et usages privés, l'acte de boire et manger relevant des seconds. »¹⁹³

Si cet interdit est admis facilement par le public lors de la consultation de documents patrimoniaux, il l'est moins quand il concerne des collections courantes même si évidemment :

« ...Sur un plan pragmatique, ces mesures sont prises pour éviter les salissures sur les documents et le matériel informatique (miettes, taches de gras) et de prévenir leur détérioration (notamment par des substances liquides comme le café. »¹⁹⁴

Dans cet interdit, on lit une certaine sacralisation de la lecture en bibliothèque, bien loin des habitudes de lecture de tout un chacun :

« C'est souvent du fait de l'attitude de recueillement que l'on associe à l'acte de lecture qui serait inconciliable avec les aliments. »¹⁹⁵

¹⁹³Marielle de Miribel (dir.), *Veiller au confort des lecteurs – Du bon usage des cinq sens en bibliothèque*, Editions du cercle de la librairie, collection bibliothèque, [Paris], 2014, p.280

¹⁹⁴Adèle Spieser, *Fais pas ci, fais pas ça, les interdits en bibliothèque*, p.24

¹⁹⁵Adèle Spieser, *Ibidem*, p. 24

Ainsi, certains professionnels divisent encore le monde en deux, celui du ventre et celui de l'esprit, la bibliothèque nourrissant spirituellement, la nourriture terrestre n'y a donc pas sa place. Pourtant les collections courantes sont de moins en moins souvent protégées (nous avons ainsi vu que les collections de cuisine ne sont pas particulièrement protégées par un film protecteur des taches que leur usage pourrait provoquer). Ainsi, on peut voir que la sacralité de l'objet livre se fait de moins en moins sentir même parmi les bibliothécaires. De plus, ces collections sont aussi souvent empruntables ; une fois à la maison, le livre emprunté à la bibliothèque pourra alors être consommé avec un thé et des petits gâteaux. Loin des yeux des bibliothécaires, l'interdit disparaît...La question de la protection des documents est donc question de responsabilité collective et de confiance entre les bibliothécaires et leurs usagers. De plus, les bibliothèques sont toujours plus organisées selon un zoning des espaces qui permet de concevoir d'autres activités et d'autoriser à certains endroits de la bibliothèque de boire et de manger (voire de faire la cuisine). Cependant, interdire la boisson et la nourriture en bibliothèque n'est pas qu'une question de principe :

« Autoriser la nourriture impliquerait en effet une réorganisation du ménage, avec un nettoyage plus fréquent des tables, un changement régulier des poubelles et si possible, un sol qui ne soit pas en moquette. »¹⁹⁶

Mais dans cet interdit, ne lisons nous pas une image ancienne des bibliothèques, celle d'une bibliothèque silencieuse et studieuse, peu attractive pour le grand public ? Car avec la naissance des bibliothèques troisième lieu (sur le modèle du café), les bibliothèques autorisent ce qu'elles interdisaient (parler, manger, boire, jouer) créant ainsi une nouvelle atmosphère en bibliothèque :

« Le principal atout, en autorisant boisson et nourriture en bibliothèque, est de donner aux usagers l'impression d'être « chez soi », « à la maison ». »¹⁹⁷

Par exemple, à la bibliothèque Louise Michel, à Paris, à l'heure du goûter, les usagers de la bibliothèque se régalaient d'un thé à la menthe devenu un moment privilégié avec les bibliothécaires. D'ailleurs, dans leur projet d'établissement, la question de l'interdit de manger et de boire ne s'est même pas posée. Il leur paraissait évident que les usagers pourraient manger dans les espaces, l'essentiel est de responsabiliser chacun dans le respect de tous et de la bibliothèque (avec une pelle et une balayette accessible à tous en cas de problème...).

Mais ces expériences cachent sans doute encore de nombreuses réticences chez les bibliothécaires :

« c'est cette impression de chez soi qui s'impose d'ailleurs petit à petit dans les bibliothèques dites de nouvelles générations, où l'on installe des services de petite restauration et des distributeurs de boissons en même temps que des canapés et des fauteuils confortables. C'est peut être précisément cette même impression de chez soi qui provoque des réticences auprès de certains bibliothécaires, méfiants à l'idée que les publics ne prennent trop leurs aises dans un espace public. »¹⁹⁸

On pourrait même alors se demander si les bibliothécaires sont gourmands. Sophie Danis indique :

¹⁹⁶Adèle Spieser, *op. cit.*, p.24

¹⁹⁷Adèle Spieser, *Ibidem*, p.24

¹⁹⁸Adèle Spieser, *Ibidem*, p. 25

« Bibliothécaire et gourmand, les deux emplois ne se jouent pas si facilement en même temps. »¹⁹⁹

D'ailleurs, le groupe Facebook « Je suis bibliothécaire et j'aime la bonne chère » ne parle que très peu de cuisine en bibliothèque ; ce groupe partage plutôt très largement des recettes ou des photographies de cuisine, à la limite du foodporn²⁰⁰. Il s'agit donc plutôt dans ce groupe de satisfaire des besoins gourmands personnels et non professionnels.

La bibliothèque, un autre salon de thé ?

La boisson est un outil de convivialité pour l'accueil en bibliothèque, comme le thé de Noël servi à la Bibliothèque universitaire d'Angers²⁰¹. La boisson permet une introduction chaleureuse dans la bibliothèque. Cependant, à la lecture de nombreux programmes d'animation en bibliothèque, on voit aussi apparaître le partage de nourriture. Il est donc possible de manger en bibliothèque mais avec les bibliothécaires. Aujourd'hui, inscrire un événement autour d'un repas en bibliothèque met en place une nouvelle image des bibliothèques, crée des moments de convivialité mais aussi instaure des rapports d'égalité entre les usagers et les bibliothécaires. En bibliothèque, on mange mais pour parler de livres, non de cuisine.

Les bibliothèques affichent en effet essentiellement la cuisine en lien avec la lecture, soit pour écouter des histoires, soit pour échanger sur des lectures. D'ailleurs, le groupe Facebook « je suis bibliothécaire et j'aime la bonne chère »²⁰² affiche en photographie de couverture une phrase : « Lire, c'est boire et manger. » L'association des nourritures spirituelles et terrestres semble alors une évidence. On peut citer de façon non exhaustive : Le café de Louise, moment d'échanges de critiques littéraires le samedi matin autour de gâteaux et de café, à la bibliothèque Louise Michel à Paris²⁰³ ; les « petits déjeuners lecture » à la bibliothèque Hergé à Paris (pour les enfants) en 2016²⁰⁴ ; les « petits déjeuners littéraires » à la bibliothèque de Marly (57) en 2016²⁰⁵ ; le banquet Harry Potter (très spectaculaire dans sa mise en scène et dans son choix des plats, organisé en partenariat avec le lycée hôtelier Le Castel et le Théâtre Universitaire de Dijon) en 2016²⁰⁶ ; les « pique-niques littéraires » de la BML en 2016²⁰⁷ ; les « banquets littéraires » à la

¹⁹⁹Sophie Danis, *op. cit*

²⁰⁰« La pornographie alimentaire ou *foodporn* est une représentation visuelle de préparation de repas ou de plat dans les publicités télévisées, les blogs1 et les émissions culinaires ou dans d'autres médias visuels, c'est un culte à la nourriture2. Ces aliments prônent un excès de gras et de calories3, et donnent envie de manger ou définissent la nourriture comme un substitut au sexe. La pornographie alimentaire prend souvent la forme de photographies provocantes, à la manière des photographies "sexy" ou pornographiques. » https://fr.wikipedia.org/wiki/Pornographie_culinaire (consulté en décembre 2016)

²⁰¹<https://twitter.com/BUAngers/status/811210237248147456> (consulté en décembre 2016)

²⁰²<https://www.facebook.com/groups/538564009532831/?fref=ts> (consulté en décembre 2016)

²⁰³Voir Hélène Certain, *Les rituels autour de la boisson à la bibliothèque Louise Michel*, in. Marielle de Miribel (dir.), *Veiller au confort des lecteurs – Du bon usage des cinq sens en bibliothèque*, Editions du cercle de la librairie, collection bibliothèque, [Paris], 2014, p.292

²⁰⁴Voir Agnès Boishult, *Gourmandise en bibliothèque*, in. Marielle de Miribel (dir.), *Veiller au confort des lecteurs – Du bon usage des cinq sens en bibliothèque*, Editions du cercle de la librairie, collection bibliothèque, [Paris], 2014, p.295

²⁰⁵<https://bibliothequemarly.wordpress.com/tag/petit-dejeuner-litteraire/> (consulté en décembre 2016)

²⁰⁶<http://happy-apicius.dijon.fr/events/apprends-a-deguster-harry-potter-offre-toi-un-banquet-magique/> (consulté en décembre 2016)

²⁰⁷https://www.bm-lyon.fr/spip.php?page=agenda_date_id&source=326&date_id=4314 (consulté en décembre 2016)

bibliothèque municipale de Lieusan-Cabrières en 2011 et 2012 ; les « lectures gourmandes » à la bibliothèque de Ventenac-Cabardès en novembre 2012²⁰⁸.



Illustration 9: Banquet Harry Potter à la Bibliothèque municipale de Dijon, 2016 (droits réservés – Bibliothèque municipale de Dijon)

On notera aussi l'expérience similaire autour de l'association cinéma et nourriture avec l'exemple des ciné-soupe organisés depuis 2014 par la BULCO²⁰⁹. Faut-il avoir le ventre plein pour mieux écouter des histoires ou mieux converser sur certains livres ? La gourmandise est-elle un partenaire incontournable de l'expérience de la lecture ?

D'ailleurs, au regard de ces nombreuses expériences, on peut se dire qu'il n'est finalement pas tant que ça interdit de boire et de manger en bibliothèque ; et, en tout cas, on peut se demander si finalement ce n'est pas un certain type de nourriture qui est interdit en bibliothèque :

« D'ailleurs, la signalétique interdisant la nourriture et les boissons représente souvent des aliments de fast-food (hamburger et soda). Au point qu'on peut finir par se demander si des aliments plus raffinés (par exemple, ceux du salon de thé) seraient autorisés dans ces espaces. »²¹⁰

Café, thé, gâteaux semblent trouver facilement leur place lors d'échange sur la lecture que les chips...Les banquets sont eux ponctuels. Les pique-niques en extérieur permettent d'échapper au problème du ménage et sont une des actions hors les murs des bibliothèques permettant de se rapprocher des populations.

Certaines bibliothèques vont au-delà de cette association gourmandise–lecture pour atteindre celle des mets et des mots. Ainsi, des ateliers d'écriture en lien avec une expérience gustative ont été organisés en bibliothèque : les lecteurs des bibliothèques d'Indre-et-Loire ont participé en 2008 à des ateliers d'écriture après la dégustation d'un repas. Les recettes qui leur ont été servies tout comme leurs travaux d'écriture ont même

²⁰⁸Voir Audrey Caillot, *L'apprentissage des saveurs en bibliothèque*, in. Marielle de Miribel (dir.), *Veiller au confort des lecteurs – Du bon usage des cinq sens en bibliothèque*, Editions du cercle de la librairie, collection bibiothèque, [Paris], 2014, p. 309-310

²⁰⁹<http://www.portail.bulco.univ-littoral.fr/blog/?p=10914> (consulté décembre 2016)

²¹⁰Adèle Spieser, *op. cit.*, p.24

été publiés sous le titre *Secrets gourmands d'écrivains*²¹¹. Mais on reste ici au niveau de la « gastronomie », du récit de la cuisine, alors même que la cuisine permet d'ouvrir d'autres champs pour les bibliothèques. On est d'ailleurs étonné de voir que si la « gastronomie » est au cœur des ateliers d'écriture autour de la cuisine en bibliothèque, aucune lecture de recettes de cuisine n'est encore proposée aux usagers. La cuisine n'a donc toujours pas de vernis littéraire reconnu en bibliothèque. Les usages détournés possibles des recettes de cuisine n'y sont pas encore exploités.

La cuisine comme médiation en bibliothèque

Ainsi, d'autres bibliothèques proposent d'utiliser la cuisine en médiation, et en particulier dans l'apprentissage du français langue étrangère. Les café blabla de la bibliothèque Louise-Michel à Paris en sont un bon exemple. Ces rendez-vous hebdomadaires de conversation en français, autour de café, de thé et de petits gâteaux permettent de créer une intimité, une familiarité qui délie les langues. La nourriture rend plus accessible la bibliothèque et de se familiariser plus facilement avec cette institution. On peut même penser que l'aspect institutionnel de la bibliothèque recule avec ces moments de partage de nourriture. Ils se clôturent par un couscous blabla réalisé par les participantes de l'atelier qui valorise leur savoir-faire. La nourriture crée de la proximité et est donc ici un ferment mais aussi un moyen de fidélisation, de valorisation. Car,

« C'est aussi un des plaisirs élémentaires et culturels en France, où la convivialité est presque toujours associée au partage de la boisson ou de la nourriture. »²¹²

Il n'est par contre jamais question du problème des allergies ou intolérances voire des interdits alimentaires en bibliothèque. Mais la majorité des actions se fait autour du café sans doute plus consensuel et moins allergène. De plus, s'inscrire ou se rendre à une animation proposant de la nourriture en bibliothèque est un choix libre, qui permet donc de réguler ces problèmes. Finalement, la nourriture en bibliothèque est avant tout un « petit plaisir » en plus dans l'expérience utilisateur.

De plus, créer du plaisir en mangeant et en dégustant des mots permet la création d'un souvenir heureux qui pourra se reproduire dans le temps et donner envie de revenir en bibliothèque. Partager un repas, un goûter, c'est aussi changer le regard de chacun, qu'il soit usager ou bibliothécaire. Mais peut-on aller au-delà ? Peut-on associer le partage d'un repas à une politique d'intégration, à une manifestation du vivre ensemble ? C'est le constat de Mariecke Fornerod sur les ateliers de cuisine « Melting popotes », ateliers de cuisine du monde, animés par des habitantes du quartier de Monnaie à Romans :

« Afin que « Bonne recette et apprendre » soit davantage source d'intégration, il serait bon de placer l'atelier à un autre moment [le samedi matin à l'heure du marché] et qu'il soit suivi d'un repas...En effet, la nourriture préparée

²¹¹<http://www.enssib.fr/bibliotheque-numerique/notices/59622-secrets-gourmands-d-ecrivains-en-touraine> (consulté décembre 2016)

²¹²Marielle de Miribel, *Veiller au confort des lecteurs – Du bon usage des cinq sens en bibliothèque*, sous la direction de, Editions du cercle de la librairie, collection bibliothèque, [Paris], 2014, p.282

ensemble délieraient les langues, ce qui aiderait les femmes du quartier avec leur français. »²¹³

Mais il faut sans doute rester vigilant sur le fait que « dans les bibliothèques municipales, on met en avant un public féminin pour lequel la cuisine peut être une entrée dans l'écrit ». Ainsi, Sophie Danis s'interroge sur cette idée que les livres de cuisine (et la cuisine) puisse être un « outil de promotion de la femme »²¹⁴. Car même si la « science ménagère » a été remplacée par la « vie quotidienne » dans les bibliothèques, il ne faudrait pas que la cuisine soit le domaine exclusif des femmes, voire même des femmes allophones. Sophie Danis reprend ainsi la remarque d'un bibliothécaire de la Bpi :

« L'économie domestique, en gros c'est tout ce qui peut servir à la ménagère de moins de cinquante ans...vraiment ça renvoie une image de la femme... »²¹⁵

Mais il faudrait aussi mieux connaître les besoins des usagers qui ne voient peut être pas aussi fortement cet enfermement de l'image de la femme dans la cuisine. Cependant, la cuisine permet une entrée simple, spontanée dans les cultures du monde et rapproche, plus qu'elle n'éloigne, ce qui est peut être l'essentiel aujourd'hui dans notre société française toujours plus méfiante de l'autre. Or,

« Dans toutes les sociétés, l'établissement et le maintien des relations humaines passe avant tout par le partage de la nourriture...Par la connaissance des aliments de l'autre, on a accès à la culture. L'alimentation fonctionne comme synecdoque, elle concentre la culture de son pays. L'autre se donne à voir à travers la nourriture, le partage de nourriture apparaît comme un moyen privilégié de se relier à l'autre »²¹⁶

Plus généralement, la cuisine permet de faire un lien entre les hommes, la géographie et l'histoire d'un territoire. Elle est porteur de sens pour le vivre ensemble :

« La gastronomie n'est ainsi pas seulement attachée à la recherche du plaisir, car elle n'est pas une pratique individuelle, mais un fait social qui nous relie aux autres et nous attache à des empreintes patrimoniales. »²¹⁷

Mais encore faudrait-il parler et partager de la cuisine en bibliothèque...la cuisine peut aussi se faire en bibliothèque, parfois même en préambule du partage d'un repas. Alors, la cuisine prend tout son sens en bibliothèque :

« Au-delà de la simple question des interdits, il apparaît que l'introduction du boire et du manger ouvre les perspectives du champ professionnel, légitimant ainsi le « faire » et le « fabriquer ensemble » comme outils de cohésion sociale et de développement culturel. »²¹⁸

B- L'éducation au goût en bibliothèque

Si partager de la nourriture ou de la boisson n'est pas inenvisageable par les bibliothécaires, les bibliothèques participent-elles à l'éducation au goût ? Au travers de

²¹³Marieke Fornerod, *Une bibliothèque dans la cuisine : l'atelier « Bonne recette et apprendre » de la médiathèque de Romans*, p. 5

²¹⁴Sophie Danis, *op. cit.*, p. 61

²¹⁵Sophie Danis, *Ibidem.*, p. 57

²¹⁶Frédérique Giraud, *L'activité culinaire dans un pays étranger : l'exemple du mangeur étudiant*, master sociologie, 2007

²¹⁷Joël Dupas, *La gastronomie entre sens et non-sens, Bibliothèque(s)*, n°63- Gastronomie, juillet 2012, p.14

²¹⁸Marielle de Miribel, *Veiller au confort des lecteurs – Du bon usage des cinq sens en bibliothèque*, sous la direction de, Editions du cercle de la librairie, collection bibliothèque, [Paris], 2014, p.282

quelles médiations ? La valorisation des collections ? La curation des collections ? Les services et ateliers ? Faire la cuisine va au-delà de médiatiser les collections de cuisine mais est très réglementé et exige de répondre à de nombreuses normes, d'hygiène en particulier (ce qui peut être un frein à la mise en place de ces ateliers de cuisine). Comment mettre en place un atelier cuisine en bibliothèque ? Pourquoi faire la cuisine avec les bibliothécaires ? Pourquoi faire la cuisine ne pourrait-elle pas être une forme de médiation intéressante pour les bibliothèques ? La bibliothèque peut-elle être « une université populaire du goût » ?

Cette « université populaire du goût » existe déjà. Elle a été voulue et créée en 2006 par Michel Onfray à Argentan (31)²¹⁹.

« L'université populaire du goût d'Argentan « propose aux gens de toutes conditions d'apprendre à retrouver le goût des choses », pour que la grande cuisine ne soit plus réservée aux plus riches. Son principe : décliner les légumes cultivés aux "Jardins" en recettes gastronomiques, par un grand chef invité. Une série d'autres séminaires se sont petit à petit greffés sur l'université du goût : "goûters philo" avec les enfants, musique, cinéma, histoire des légumes. Car cuisiner ou partager un plat, c'est aussi retrouver de la convivialité et du lien social. »²²⁰

Finalement, une bibliothèque qui inscrirait la cuisine au cœur de son projet d'établissement, se doterait d'un espace cuisine et d'un approvisionnement « sain » d'aliments, pourrait être une « université populaire du goût ». Cependant, les bibliothèques françaises répondent très largement à cette mission de l'éducation au goût.

Les bibliothèques et la semaine du goût

C'est en particulier très visible lors de la semaine du goût (d'abord journée du goût en 1990, elle devient semaine du goût en 1994), rendez-vous annuel au mois d'octobre, en partenariat avec l'Éducation Nationale. Ainsi, lors de la dernière semaine du goût du 10 au 16 octobre 2016, de très nombreuses animations étaient organisées en bibliothèque publique. A la médiathèque-estaminet de Grenay, la semaine est même devenue le « mois du goût » en octobre 2016. De nombreuses animations sont mises en place pendant un mois : concours de tartes, cours de cuisine végétarienne, atelier « découverte (à l'aveugle) des saveurs », collecte de recettes, vente de brioches, histoires gourmandes (des habitants) à écouter sur les bancs sonores du jardin de la bibliothèque ; et pour finir, la préparation et la dégustation d'un coq à la bière. Les bibliothèques sont un relais très important de cette semaine du goût après les écoles ; ce qui vaut à la « Semaine du goût » de devenir « le grain de sel des bibliothèques » selon l'article de *Livres Hebdo* du 9 octobre 2015²²¹.

Et ce succès dépasse le cadre des bibliothèques publiques pour atteindre les universités (9 chefs sont intervenus cette année sur des campus de l'Île de France (à l'Université Paris-Sud, à l'Université Paris-Diderot, à l'ENSA (École Nationale Supérieure d'Architecture), à l'INSEEC, à Sup de Pub, à l'Université Panthéon-

²¹⁹<http://upa.michelonfray.fr/> (consulté en décembre 2016)

²²⁰<http://upa.michelonfray.fr/> (consulté en décembre 2016)

²²¹<http://www.livreshebdo.fr/article/semaine-du-gout-le-grain-de-sel-des-bibliotheques> (consulté en décembre

Assas et à l'Université Pierre et Marie Curie)²²². A l'occasion de la semaine du goût 2016, la bibliothèque universitaire du Mont-Houy de Valenciennes proposait aux étudiants « de stimuler leur esprit et leurs papilles », avec deux événements « spécial nutrition » : une sélection d'ouvrages et de ressources en ligne sur "La nutrition du sportif" conçue comme un "parcours de lecture" gustatif, et un concours-dégustation à l'accueil de la bibliothèque, "Faites de la soupe" (« goûtez nos soupes, devinez tous les ingrédients, et remportez peut-être un panier garni de légumes »)²²³.

Et même, voilà deux années que la BnF célèbre par une animation la semaine du goût. En 2015, une dégustation animée par les élèves du CEPROC²²⁴, centre européen des professions culinaires de Paris, accompagnait la promotion de l'ouvrage édité par la BnF, *A la table des rois*. Cette année, en dehors d'une dégustation ouvert à tous, le CEPROC a organisé et animé, le 11 octobre 2016, au sein de la BnF, un quizz culinaire pour des élèves des écoles élémentaires du XIII^e arrondissement de Paris²²⁵. D'ailleurs, ce partenariat entre le CEPROC et la BnF ne s'arrête pas à la semaine du goût :

« Le CEPROC et la Bibliothèque nationale de France (BnF) mettent l'histoire de la gastronomie à l'honneur. Six classes de mention complémentaire des filières traiteur, pâtisserie et dessert de restaurant feront immersion tout au long de l'année 2016-2017 dans les espaces documentaires de la BnF. L'objectif de ce projet est de leur donner l'opportunité de découvrir des ouvrages rares de la gastronomie française, se familiariser avec les défis architecturaux de grands chefs d'antan et en proposer une interprétation contemporaine sous la forme d'une pièce montée. Cette longue étape préliminaire de recherche débouchera sur un concours prestigieux. Les apprentis participants présenteront, devant un jury composé de personnalités et de figures du monde de la gastronomie, leur chef d'œuvre, fruit de leurs investigations bibliographiques, à l'occasion d'une cérémonie qui se tiendra le 25 avril 2017 dans l'enceinte de la BnF. »²²⁶

On voit ici à la fois l'occasion que représente la Semaine du goût de développer des partenariats mais aussi de les faire perdurer au-delà de l'événement national. D'ailleurs, ce lien entre une bibliothèque et une école d'apprentissage est à valoriser et à développer, afin de réduire les distances entre les apprentis et les bibliothèques. Il permet en effet de mettre en avant le savoir technique en bibliothèque et donc plus généralement de réduire les écarts entre savoir et savoir-faire encore trop présents en France. D'ailleurs, la BnF n'est pas un cas isolé : la BM de Metz a aussi développé un partenariat avec le lycée hôtelier de Metz.

Les événements gourmands en bibliothèque

En dehors de cet événement national, les bibliothèques développent des ateliers d'éveil aux sens ou au goût tout au long de l'année. On peut ainsi parler des sélections d'ouvrages autour de l'alimentation comme « croque ton livre », mini-bibliothèque

²²²<http://www.legout.com/> (consulté en décembre 2016)

²²³<http://www.univ-valenciennes.fr/concours-faites-de-la-soupe-et-expo-la-nutrition-du-sportif-la-bibliotheque> (consulté en décembre 2016)

²²⁴Créé en 1969 comme le centre européen de la promotion des charcutiers traiteurs, il est ouvert progressivement à d'autres métiers culinaires et s'appelle depuis 2000 le centre européen des professions culinaires.

²²⁵<http://www.ceproc-cfa.com/blog/2016/10/13/le-ceproc-fete-la-semaine-du-gout-avec-la-bnf/> (consulté en décembre 2016)

²²⁶<http://www.ceproc-cfa.com/blog/2016/10/13/le-ceproc-fete-la-semaine-du-gout-avec-la-bnf/> (consulté en décembre 2016)

itinérante du réseau des bibliothèques Centre-Sud de Montréal²²⁷ ou à la bibliothèque municipale de Lille dans le cadre du festival « Mange Lille »²²⁸.

De même, certaines bibliothèques prennent appui sur d'autres événements locaux autour de la cuisine et du goût pour développer des actions culturelles. Par exemple, lors du Salon International du Livre Gourmand de Périgueux du 25 au 27 novembre 2016, la Médiathèque Pierre Fanlac a organisé et animé une dictée gourmande²²⁹.

Et d'autres bibliothèques créent l'événement avec la cuisine. On retient en particulier l'exemple du réseau des bibliothèques de la Ville de Paris en 2014. De septembre à décembre 2014, le programme culturel de 40 bibliothèques de la Ville de Paris était centré sur « la cuisine, la gastronomie, le plaisir du goût et le partage » : de nombreuses conférences (sur l'histoire, sur la santé alimentaire, ou sur des thématiques comme le vin, la pâtisserie, les insectes) avec ou sans dégustation et même un cycle de conférences (Goût et gourmandise) ; une conférence gourmande (rencontre avec un boulanger, meilleure baguette de Paris en 2013) suivie d'une dégustation ; des rencontres sur le lien entre polar et cuisine (dont un avec « apéro ») ou sur le théâtre gourmand ; des ateliers (de démonstration se déroulant dans une école de cuisine, ou d'initiation au goût se déroulant en bibliothèque) ; des ateliers de photos culinaires, d'écriture gourmande ; des expositions de photos ; une installation sonore autour d'une table (à la bibliothèque Aimé Césaire) ; une « grande » exposition « Histoire(s) de cuillères » à la bibliothèque Forney ; des projections de films documentaires sur la cuisine, les restaurants, les chefs ; des concours de photos culinaires, de recette (le gagnant s'est vu offrir les ingrédients nécessaires à sa recette et des livres de cuisine mais aussi la possibilité de faire découvrir sa recette lors d'un festin final) ; et pour les enfants, des sélections d'ouvrages sur l'alimentation, une exposition sur la nutrition, des spectacles musicaux autour de la gourmandise ; des ateliers smoothie ou de dégustation ; un seul repas est prévu avec des recettes littéraires proposé en partenariat avec le café associatif, Le Moulin à café (à la bibliothèque Aimé Césaire)²³⁰. En 2015-2016, le réseau des des bibliothèques des Vosges a aussi construit son programme culturel « Rencontre avec les sens » autour du thème de la « gourmandise »²³¹.

D'autres bibliothèques vont jusqu'à créer leur propre festival culinaire. On parlera ici en particulier du festival végétal à la Bibliothèque Louise-Michel à Paris du 25 au 28 mai 2016 entièrement monté en partenariat :

« Les 25, 26 et 28 mai a eu lieu le premier Festival Végétal à la bibliothèque. Le programme était chargé : pour les enfants, chasse au trésor, jeux et ateliers crêpes ; pour les adultes, conférence, atelier cuisine [de crêpes végétal], atelier mode et apéro. Imaginez le travail pour organiser tout ça ! Trouver des intervenants et des recettes, imaginer des jeux et des questions pour la chasse au trésor, se procurer tous les ingrédients, tissus, ustensiles de cuisine...Sauf

²²⁷<http://www.carrefouralimentaire.org/services-et-activites/apprendre/education-jeunesse/> (consulté en décembre 2016)

²²⁸<http://mangelille.com/> (consulté en décembre 2016)

²²⁹<http://www.livre-gourmand.com/niveau-1-b/65-4-prix-et-concours/181-dictee-gourmande.html> (consulté en décembre 2016)

²³⁰http://www.paris-bibliotheques.org/wp-content/uploads/2014/06/EnVue68_livret-Go%C3%BBt.pdf (consulté en décembre 2016)

²³¹<http://fr.calameo.com/books/000924894e7c751b1e944> (consulté en décembre 2016)

que... nous n'avons rien fait de tout ça ! En janvier, trois étudiantes en médiation culturelle, Julie, Alicia et Diane, ont pris rendez-vous à la bibliothèque pour nous faire part d'une idée. Dans le cadre de leur master, elles devaient mettre en place un projet culturel de leur choix, en l'organisant de A à Z. Leur idée de base : le végétalisme. »²³²

Les ateliers de cuisine avec des bibliothécaires

Au-delà de ces manifestations culturelles, de nombreuses bibliothèques proposent aussi de cuisiner :

« Il existe déjà des bibliothèques qui accueillent des ateliers de cuisine, en particulier dans les pays anglo-saxons. Les ateliers se font ponctuellement en lien avec une thématique, pour promouvoir une alimentation plus saine, pour améliorer l'image de la bibliothèque chez les jeunes, ou dans le cadre des living books quand un membre de la communauté partage son savoir avec ses concitoyens. »²³³

On peut ainsi citer sans être exhaustif : l'atelier « living-books » de cuisine perse à la Peninsula Center Library (Palos Verdes, Californie)²³⁴ suivi une dégustation organisé en février 2016 ; des nombreux ateliers pour adolescents, les Tween cooking Classes (animées par une écrivaine de livres de cuisine, Katie Wilton) au Lane Memorial Library²³⁵ (Hampton, New Hampshire) ou à la Brookline Public Library (Boston)²³⁶ organisés en 2009 ou les cooking classes à la Weyburn Public Library (Canada) en 2016 ; l'atelier thématique pour les enfants « milk and cookies with Santa » à la Hardin county public library (Kentucky) en décembre 2016²³⁷. Finalement, on voit que c'est généralement en terme de partenariats que se joue la mise en place d'ateliers de cuisine en bibliothèque, soit avec les usagers en tant que « bibliothèque vivante » soit avec des professionnels. Les bibliothécaires ne semblent pas en effet prendre en charge l'animation de ces ateliers de pratique, ou alors uniquement quand il s'agit de sucreries et pâtisseries. On peut ainsi parler des chocolats de Noël de la médiathèque de Néoules (83) présentés dans une boîte et emballés dans des feuilles de papier imprimées issus du désherbage de la bibliothèque²³⁸.

Évidemment, les bibliothèques ayant une cuisine dans leurs locaux développent une offre d'ateliers de cuisine comme nous l'avons déjà vu. D'autres bibliothèques développent des ateliers de cuisine sans que l'on sache véritablement où ces ateliers se déroulent, comme l'atelier « cuisiner avec des algues » à la bibliothèque de Saint-Jouandes-Guéréts²³⁹ ou les ateliers réguliers de cuisine à la médiathèque municipale de Taillab-Médoc organisés en 2016²⁴⁰.

On n'oubliera pas non plus qu'il existe des moyens de faire la cuisine sans avoir accès à une cuisine. L'atelier Maisons d'Hansel et Gretel proposé à la bibliothèque de la

²³²<https://biblousemichel.wordpress.com/2016/08/12/festival-vegan-ou-quand-les-usagers-font-le-travail-des-bibliothecaires/> (consulté en décembre 2016)

²³³Marieke Fornerod, *Une bibliothèque dans la cuisine : l'atelier « bonne rectte et apprendre » de la médiathèque Monnaie*, p.2

²³⁴<http://www.pyldfriends.org/blog/persian-cooking-class-scheduled-feb-16> (consulté en décembre 2016)

²³⁵<http://hamptonlibrary.blogspot.fr/2009/03/cooking-class-with-katie-wilton.html> (consulté en décembre 2016)

²³⁶http://archive.boston.com/lifestyle/food/articles/2009/06/17/tweens_learning_to_cook_is_a_recipe_for_staying_busy/ (consulté en décembre 2016)

²³⁷<http://www.hcpl.info/calendar.asp?showCalendar=0&d=12/1/2014> (consulté en décembre 2016)

²³⁸<https://www.facebook.com/930994356950040/photos/pcb.1279722152077257/1279721652077307/?type=3&theater> (consulté en décembre 2016)

²³⁹<http://www.livres-au-jardin.fr/p/atelier-animlivres-en-continu-sans.html> (consulté en décembre 2016)

²⁴⁰<http://mediatheques.bordeaux-metropole.fr/evenement/atelier-cuisine> (consulté en décembre 2016)

Goutte d'Or en 2010²⁴¹ montre que l'on peut être imaginatif avec des gâteaux secs, de la pâte à tartiner et des bonbons colorés. C'est aussi le cas à travers des concours comme celui de gâteaux autour d'un ingrédient obligatoire à la médiathèque des Marots en novembre 2013²⁴².

Cependant, certaines bibliothèques proposent d'autres solutions simples à mettre en place : des ateliers de cuisine en partenariat, hors les murs. D'ailleurs, cette pratique des bibliothécaires du hors les murs, en cuisine ou dans d'autres domaines, révèle la nécessité actuelle de reconquête du public en bibliothèque :

« Le concept de bibliothèque au service de la communauté implique que les bibliothécaires sortent de leur établissement, aillent vers le public et s'intègrent à la population, non seulement par des actions de promotion de ressources de la bibliothèque mais aussi en s'impliquant dans la vie même de la population... »²⁴³

Sans être exhaustif, on peut citer l'exemple des ateliers de cuisine organisés en 2015 par la bibliothèque municipale du premier arrondissement de Lyon²⁴⁴ : les bibliothécaires se rendaient à des ateliers de cuisine dans les locaux de l'épicerie sociale et solidaire située à 200 mètres de la bibliothèque. On notera aussi que ces ateliers hors les murs concernent aussi les bibliothèques universitaires, toujours plus soucieuses du bien-être des étudiants. Par exemple, on citera les ateliers de cuisine organisés à la BULCO en 2015 en partenariat avec le service universitaire de médecine préventive et avec une association « Les Anges jardins » (sic)²⁴⁵. Ces ateliers se déroulent d'ailleurs dans les locaux de l'association. De plus, l'association propose aux étudiants une formation à l'année sur « l'autonomie alimentaire ».

Et surtout on ne peut passer à côté de l'atelier emblématique de la thématique « Bonne recette et apprendre » de la bibliothèque de la Monnaie à Romans. Cet atelier inspiré des « living books » a connu un très grand succès et a été reconduit de 2008 à 2014. Les living books offrent en effet de nombreuses perspectives aux bibliothèques :

« En utilisant les compétences propres aux habitants du quartier on anime le lieu, on ouvre la médiathèque, on permet aux usagers de trouver une vraie place dans cet équipement. »²⁴⁶

Cet atelier de cuisine hors les murs (se déroulant dans la cuisine de la MJC de Monnaie) était relayé par un blog intitulé « Melting Popotes » (en 2008, plus d'une centaine de personnes s'y connectaient quotidiennement). Mais il irriguait en fait toute la bibliothèque, sur place et sur internet : en effet, l'atelier se poursuivait par une sélection d'ouvrages de cuisine du pays concerné par l'atelier avec un dispositif de mise en valeur sur les rayonnages et l'affichage en rayon de l'article

²⁴¹Voir Agnès Boishult, *Gourmandise en bibliothèque*, in. Marielle de Miribel (dir.), *Veiller au confort des lecteurs – Du bon usage des cinq sens en bibliothèque*, Editions du cercle de la librairie, collection bibiothèque, [Paris], 2014, p.295

²⁴²<http://www.mediathèque.grand-troyes.fr/webmat/content/la-cuisine-francaise-la-mediathèque-des-marots>. (consulté en décembre 2016)

²⁴³Andrew Green, *La bibliothèque au service de la communauté en Grande-Bretagne*, in. BPI Bibliothèques au service de la communauté : compte-rendu du colloque des 28 et 29 janvier 1993, p.37

²⁴⁴<http://www.bibliothequesdanslacite.org/content/ateliers-cuisine> (consulté en décembre 2016)

²⁴⁵<http://newsletter.univ-lille2.fr/images/files/Anges-gardin.pdf> (consulté en décembre 2016)

²⁴⁶<https://legothequeabf.wordpress.com/2013/10/29/melting-popotes-une-bonne-recette-pour-apprendre-de-la-participation-des-usagers-au-sein-des-mediathèques/> (consulté en décembre 2016)

du blog associé. Et ainsi, « d'après les bibliothécaires, ce sont ces livres de cuisine qui sortent le plus. » Mais la valorisation de cet atelier s'est surtout faite autour une exposition de photos (réalisées pour le blog) et surtout un livre de cuisine :

« Ce qui me semble encore plus important que le blog en matière de valorisation... [pour les cuisinières souvent illettrées] Avoir une partie de soi dans un livre de cuisine représente donc une avancée majeure et permet de démystifier l'objet²⁴⁷ »

Mais force est de constater que cet atelier de cuisine est plus à voir en terme de rayonnement de la bibliothèque qu'en terme de reconquête des publics :

« Mais si l'atelier n'est pas, pour l'instant un puissant outil d'intégration, c'est déjà un très bon moyen de valorisation. »²⁴⁸ « La mise en valeur des habitantes est donc un succès, même si la plupart ne fréquentent pas la bibliothèque ou seulement via leurs enfants...La médiathèque devient donc pour elles une entité plus familière et moins effrayante. Aussi l'atelier permet de mettre en valeur la bibliothèque elle-même. »²⁴⁹

C'est d'autant plus vrai que le blog de l'atelier permettait d'étendre le rayonnement de la bibliothèque au-delà de son territoire :

« le blog comme l'atelier élargissent de beaucoup le rayonnement de la bibliothèque et de la collectivité : en effet, une grande partie des internautes qui naviguent sur le blog viennent de région parisienne ou de partout en France. »

Pourtant cet atelier a permis de rapprocher les publics de façon inédite, même s'il n'a pas déclenché un besoin de bibliothèque :

« Les apprentis cuisiniers sont tous extérieurs au quartier, les cuisinières toutes du quartier : un bel exemple d'échanges, de mise en valeur des différentes cultures et de mixité sociale. »²⁵⁰

Ces rapprochements physiques permettent aussi de créer les conditions favorables au vivre ensemble :

« La langue française était utilisée de façon appauvrie car dans la transmission de la cuisine, les gestes et l'observation importent davantage. Par contre, le contact physique est requis dans l'enseignement du geste, ce qui crée une ambiance intimiste et détruit pour un moment les barrières entre les cuisinières et les apprenties. »²⁵¹

Marieke Fornerod reprend cette même idée de la cuisine comme médiation pour mieux se rapprocher, en évoquant cette cuisinière qui habituellement voilée en public décide pour cet atelier de cuisine de se dévoiler pour être plus proche des « Françaises » participantes.

En terme d'intégration sociale, l'atelier de cuisine répond à des représentations politiques qu'il faut analyser. Sophie Danis analyse ainsi la surreprésentation des ouvrages sur la cuisine étrangère dans les collections de cuisine en bibliothèque :

²⁴⁷Marieke Fornerod, *op. cit.*, p. 7

²⁴⁸Marieke Fornerod, *Ibidem*, p. 6

²⁴⁹Marieke Fornerod, *Ibidem*, p. 7

²⁵⁰<https://legothequeabf.wordpress.com/2013/10/29/melting-popotes-une-bonne-recette-pour-apprendre-de-la-participation-des-usagers-au-sein-des-mediatheques/> (consulté en décembre 2016)

²⁵¹Marieke Fornerod, *Ibidem*, p. 5

« On peut y voir une représentation d'ordre politique : l'abandon d'une forme de patriotisme culturel longtemps prégnant en matière de cuisine, particulièrement en France est-il besoin de le dire, ou une forme de « citoyenneté du monde », ou encore de relativisme culturel, ce qui n'exclut la reconnaissance de l'identité communautaire inscrite dans les pratiques culinaires ; ceci rejoint plutôt l'option du multiculturalisme que celle de l'intégration républicaine, nous semble-t-il, mais ce point resterait à approfondir. »²⁵²

Ainsi, répondant à cette problématique d'intégration, Mariecke Fornerod précise :

« les personnes du cours d'alphabétisation ont fait une suggestion intéressante : elles aimeraient apprendre la cuisine traditionnelle française. On pourrait s'en inspirer pour faire évoluer l'atelier, qui me paraît pour l'instant organisé de façon trop verticale...Un fonctionnement sous forme d'échanges interculturels me semble plus adapté, avec une alternance entre plats français et étrangers, et un repas à la fin pour permettre la discussion »²⁵³

Finalement comme pour beaucoup d'action en bibliothèque :

« La recette du succès : une belle idée, une bonne dose de partenariat, un soupçon d'aventure, beaucoup de liberté, un peu d'argent, une envie de travailler ensemble, quelques kilos de souplesse au travail, des tonnes de convivialité, un doigt d'humour, une bonne louche de patience ; faire mijoter à feu doux, distribuer, transmettre, échanger et multiplier. »²⁵⁴

II- LA GOURMANDISE COMME NOUVELLE IMAGE DES BIBLIOTHÈQUES ?

Finalement au regard de ces nombreuses actions autour du goût, on peut se demander si les bibliothèques ne sont pas avant tout des lieux de l'apprentissage du goût sous toutes ses formes et de l'épanouissement des passions. Alors, ne pourrions-nous pas être gourmands de bibliothèque ?

A- La cuisine permet-elle d'attirer de nouveaux publics en bibliothèque ?

Le succès des ateliers de cuisine en bibliothèque

La présence de la cuisine en bibliothèque ne se lit pas uniquement dans les ateliers de cuisine. Les bibliothèques développent aussi de nombreuses autres médiations et actions de valorisation de leurs collections de cuisine. Mais ces médiations de la cuisine en bibliothèque permettent-elles d'attirer de nouveaux

²⁵²Sophie Danis, *op. cit.*, p. 62

²⁵³Mariecke Fornerod, *op. cit.*, p.8

²⁵⁴<https://legothequeabf.wordpress.com/2013/10/29/melting-popotes-une-bonne-recette-pour-apprendre-de-la-participation-des-usagers-au-sein-des-mediatheques/> (consulté en décembre 2016)

publics ? Ou de fidéliser une communauté ? Ces médiations participent-elles d'une image gourmande des bibliothèques ?

Les ateliers de cuisine attirent le public. Ainsi, par exemple, pour le festival végan, on peut lire sur le blog de la bibliothèque Louise-Michel « Louise et les canards sauvages », :

« Tous les ateliers ont eu un succès fou !! Nous avons dû créer des listes d'attente pour chaque atelier et la conférence a attiré soixante personnes ! »²⁵⁵

Ces ateliers semblent de plus dans la capacité d'attirer de nouveaux publics et sont valorisants les bibliothécaires :

« Face à la crise identitaire que traversent les bibliothèques, encourager ce type d'expérimentation permettrait, en allant au-delà des attentes traditionnelles, non seulement de toucher de nouveaux publics mais aussi de redonner un sentiment d'accomplissement aux bibliothécaires en dérouté. »²⁵⁶

L'atelier de cuisine de la BML a permis ainsi de rapprocher des publics éloignés de la culture de la bibliothèque :

« Des participants aux Ateliers reviennent régulièrement à la bibliothèque, pour utiliser les services de la bibliothèque : recherche documentaire, emprunt de documents, consultation d'internet, participation aux animations. »²⁵⁷

Les expositions sur la cuisine en bibliothèque : un public déjà conquis

Mais qu'en est-il des expositions, des conférences, des spectacles, des publications autour du goût et de la cuisine en bibliothèque ? Permettent-elles d'attirer des nouveaux publics ? Ou plutôt de satisfaire un public déjà conquis, qu'il soit fan de bibliothèque ou de cuisine ?

En effet, ces médiations suggèrent une attitude plus réceptive, plus passive du public et satisfont une curiosité souvent déjà construite. Ces médiations ne se jouent donc pas au même endroit que les ateliers participatifs qui font du public un véritable acteur et peuvent attirer au-delà des passionnés de cuisine. Cela dit, les expositions permettent tout comme les publications de médiatiser les collections de cuisine en bibliothèque, d'indiquer au public la présence et la richesse des ressources de cuisine en bibliothèque. Cependant,

« Lorsque l'on souhaite intéresser non plus seulement les historiens de la table ou les chercheurs chargés de recenser le patrimoine culinaire des régions, les expositions et les publications qui les accompagnent constituent une forme de « médiation » généralement appréciée. »²⁵⁸

Il est difficile d'être exhaustif en ce qui concerne les expositions sur la cuisine en bibliothèque tant leur nombre semble important. On peut cependant citer le nombre important d'expositions organisées par les Bibliothèques Médiathèques de Metz (*Metz à table* en 1992, *Senteurs, saveurs et festins* en 1999, *Reliures gourmandes* à l' Arsenal de Metz en 2009). Alors même que Metz n'était pas reconnu comme un centre gastronomique important en France, les collections de la bibliothèque municipale de

²⁵⁵<https://biblouisemichel.wordpress.com/2016/08/12/festival-vegan-ou-quand-les-usagers-font-le-travail-des-bibliothecaires/> (consulté en décembre 2016)

²⁵⁶Marieke Fornerod, *op.cit.*, p. 8

²⁵⁷<http://www.bibliothequesdanslacite.org/content/ateliers-cuisine>

²⁵⁸Philippe Hoch, *op.cit.*, p.97

Metz ont permis de faire reconnaître la spécificité de la cuisine messine. Les expositions ont elles permis le rayonnement de ses collections gourmandes au-delà de Metz et de valoriser l'enrichissement de ces collections avec de magnifiques reliures et livres d'artiste de cuisine. Ce choix d'organiser des expositions sur la cuisine permet de « faire venir l'eau à la bouche du lecteur ».

Ce choix d'expositions révèle cependant de nouveau la passion pour la cuisine et pas uniquement en France ; ainsi, la bibliothèque nationale Braidense de Milan a organisé en 1994 une exposition consacrée à *La cucina della biblioteca : libri e imagini del territorio milanese e lombardo-veneto* ; la bibliothèque publique et universitaire de Neufchâtel (Suisse) a exposé *Menus propos gastronomiques et littéraires des Lumières à la Belle Epoque* en 2004 ; la Bibliothèque nationale d'Espagne a monté une exposition *La cocina en su tinta* du 22 décembre 2010 au 13 mars 2011.

On notera aussi l'importance de l'exposition organisée à la BnF sur le site de l'Arsenal (*Livres en bouche : cinq siècles d'art culinaire français, du quatorzième au dix-huitième siècle* du 21 novembre 2001 au 17 février 2002). Cependant, à l'image des collections de la BnF, il est ici question d'art culinaire, beaucoup moins accessible que la cuisine. La BnF propose aussi une exposition virtuelle sur la gastronomie médiévale²⁵⁹ ; de nouveau, il est question de « gastronomie » et non de « cuisine » mais ici le contenu est conçu pour être plus accessible à tous et exploité par les enseignants (une rubrique du site est ainsi consacré à des « ateliers pédagogiques »). On peut d'ailleurs penser que ces expositions virtuelles permettent à la fois la pérennité des expositions physiques mais aussi de conquérir des nouveaux publics. Il faudrait donc sans doute que les bibliothèques les développent davantage.

Les bibliothèques municipales préfèrent elles parler de cuisine, sans doute pour se rapprocher du public (par exemple : *Savoir cuisiner*, exposition de la BML au Palais des États de Bourgogne organisée du 28 octobre au 13 novembre 1994 ; ou *Tour du monde en cuisine*, organisée par la Bibliothèque Municipale de Grenoble (à la bibliothèque abbaye les bains) du 9 janvier au 9 avril 2016). Ces expositions concernent toutefois le patrimoine écrit culinaire.

²⁵⁹<http://expositions.bnf.fr/gastro/enimages/indalim.htm>

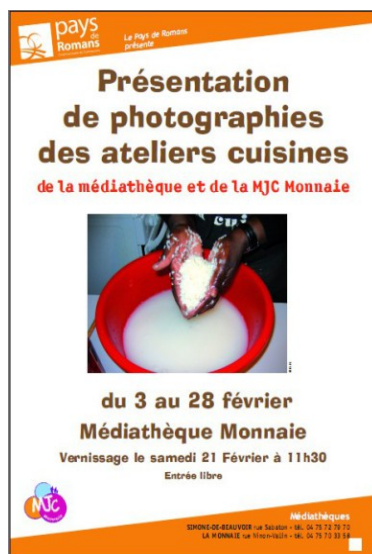


Illustration 10: Affiche de l'exposition « Présentation de photographies des ateliers cuisines de la médiathèque et de la MJC Monnaie » du 3 au 28 février 2008 (droits réservés Médiathèque Monnaie)

Dans ce panorama des expositions sur la cuisine en bibliothèque, celle de la bibliothèque de la Monnaie en 2008, en lien avec l'atelier cuisine, constitue un rare exemple mettant en valeur non pas le patrimoine écrit mais le patrimoine vivant de la cuisine, valorisant les gestes et savoir faire. Il faut d'ailleurs souligner que dans le cadre du classement du repas gastronomique des français, ces expositions sur les savoir-faire contemporains devraient être développées. D'ailleurs, on peut penser qu'à la différence des expositions patrimoniales, ces expositions sur les savoir-faire pourraient davantage attirer un nouveau public, plus éloigné de la culture.

Les expositions sur la cuisine organisées en bibliothèque universitaire permettent aussi d'attirer du public, moins habitué à venir dans ces lieux pour découvrir une exposition. On peut parler en particulier de l'exposition de la Bibliothèque universitaire de Lyon I, organisée du 2 février au 9 mars 2016, au thème original permettant de séduire le public étudiant et plus généralement le public jeune : Mangas et cuisine !



Illustration 11: Affiche de l'exposition "Cuisine et manga" du 2 février au 9 mars 2016 à la BU de Lyon I (droits réservés)

Des publications sur la cuisine pour faire rayonner les bibliothèques

On remarque cependant la nécessité d'un catalogue pour faire perdurer ces expositions et les inscrire comme sources. On pourra citer par exemple le catalogue de l'exposition de la bibliothèque de Dijon *L'eau à la bouche : images de cuisine dans le livre du seizième au dix-neuvième siècle* publié en 2009. Et surtout au travers de l'analyse des catalogues d'expositions de bibliothèques sur la cuisine, se dévoile le moment où la cuisine semblait au cœur des envies de la profession, soit entre 1990 et 2000 (tout comme nous pouvons le voir au travers des publications professionnelles sur la question des bibliothèques gourmandes), soit bien avant l'inscription du repas gastronomique des Français. Ainsi, l'exposition « Mémoires de la table » déclinée dans six bibliothèques et accompagnée d'un catalogue est organisée en 2000²⁶⁰ : *Dijon de vignes en livres, Plaisirs de la bouche en Flandre* (Dunkerque), *Vins de Champagne et d'ailleurs* (Epernay), *Régimes et diététiques de l'Antiquité au XIXe siècle* (BU Lyon 1), *Par le menu...arts de la table et faïences de Lorraine* (Metz), *Menus papiers des Troigros : mémoire gourmande d'une famille* (Roanne).

Ainsi, il semble bien que les bibliothèques aient été plus sensibles à la dynamique engendrée par la création du CNAC et de l'association des bibliothèques gourmandes, soutenue par le ministère de la culture, que par l'inscription du repas gastronomique des Français en 2010, ou alors à retardement. Ainsi, le programme « goût et gourmandise » du réseau des bibliothèques de la ville de Paris est mis en place en 2014 pour célébrer l'inscription de 2010.

Plus généralement que les catalogues, les publications des bibliothèques sur la cuisine permettent de médiatiser ces collections, de médiatiser des nouvelles sources pour la recherche, de faire un état des recherches sur les fonds, de créer des sources pour les chercheurs, voire de stimuler des inventaires nationaux (comme ce fut le cas pour les menus). La bibliographie se trouvant à la fin de ce mémoire propose un panorama des publications des bibliothèques sur leurs collections gourmandes. Elles permettent donc une meilleure visibilité des collections. On remarquera qu'elles témoignent aussi du dynamisme de certains établissements en matière de cuisine, mais aussi révèlent la vitalité de ces fonds.

« Essentiellement conçues [les publications et productions spécifiques des bibliothèques concernant les collections gourmandes] par les bibliothécaires, les chercheurs et des passionnés...elles permettent un recensement et une présentation de documents gastronomiques, souvent inédits...Qu'elles soient publiées ou relèvent de la littérature grise, elles rencontrent un vif succès. »²⁶¹

On ne sera pas étonné de voir ici surtout des publications issues de la BnF et de la Bibliothèque municipale de Dijon. Ces publications valorisent donc surtout les fonds patrimoniaux de cuisine. Citons par exemple pour Dijon : *Potage tortue, buisson d'écrevisses et bombe glacée...Histoire(s) de menus*, dirigé par Caroline Poulain publié en 2011 ; et pour la BnF : *Ecrits et images de la gastronomie médiévale* qui a reçu en 2011 un world cookbook award²⁶² (meilleur livre dans la catégorie Histoire) ou *A la table des rois* publié octobre 2015.

²⁶⁰<http://bbf.enssib.fr/consulter/bbf-2001-02-0136-011> (consulté en décembre 2016)

²⁶¹Céline Clouet, *op. cit.*, p. 290

²⁶²Fondés en 1995 par E. Cointreau, les Gourmand Cookbook Awards sont organisés depuis 2014 à la foire de Francfort : <http://www.cookbookfair.com/> (consulté en décembre 2016)

De nouveau, le livre des Melting Popotes est bien à part dans la production de publication des bibliothèques : livre de cuisine certes, livre issu d'une exposition et d'un atelier mais surtout un livre réalisé non pas à partir du savoir des bibliothécaires mais sur le savoir-faire des usagers, un livre qui va au-delà de la valorisation des collections :

« Le livre réalisé par les cuisinières est un vrai symbole : c'est un livre pour tous, lecteurs et non-lecteurs ; la médiathèque devient un lieu de mise en valeur, de reconnaissance et non plus d'exclusion sociale. »²⁶³

Dans ce panorama des publications des bibliothèques, il faut aussi citer, même si elles ne sont pas entièrement issues du monde des bibliothèques, les publications de l'association des bibliothèques gourmandes et en particulier les deux abécédaires (liquidophile et légumophile) qui ont reçu respectivement en 2007 et en 2011 un Gourmand Cookbook award dans la catégorie littérature.

Autres publications importantes pour la recherche et la médiatisation des ressources en matière de cuisine, les bibliographies et dossiers documentaires pourraient être plus développés par les bibliothèques, surtout en ligne...Ainsi, on pourra s'inspirer du guide de l'Inathèque : *Cuisine et gastronomie dans les fonds de l'Inathèque* réalisée par Anne Pavis en 2014 et disponible en ligne. A la fois attractive par le recours à l'image et par l'éditorialisation, ce guide permet aussi de lier passé et présent au travers des collections de l'INA :

« Avant tout pluridisciplinaire, elle [l'Inathèque] offre une entrée incomparable dans les collections gourmandes. Son nouveau guide consacré aux ressources audiovisuelles de la cuisine et de la gastronomie en témoigne. »²⁶⁴

On trouve cependant une bibliographie sur la gastronomie réalisée pour les rencontres de Gallica²⁶⁵ sur la gastronomie. Malheureusement, elle ne renvoie qu'au catalogue de la BnF et non directement aux documents numérisés sur Gallica et ne peut donc être une véritable médiatisation des richesses des collections gastronomiques de la BnF. De plus, cette bibliographie manque d'une éditorialisation qui permettrait de la rendre plus attractive et plus accessible.

Les bibliothèques universitaires pourraient aussi médiatiser leurs collections au travers d'articles en ligne comme celui de la BDIC : « cuisine en temps de crise : les recettes de la BDIC »²⁶⁶.

Enfin, des colloques, rencontres ou conférences sont organisés en bibliothèque en matière de cuisine ; ils attirent un public souvent captif mais avec succès. On peut parler en particulier des rencontres de Gallica sur la gastronomie organisées de 2013 à 2016 (bien relayées sur le blog lecteur de la BnF²⁶⁷) et « Les Midis du patrimoine à Dijon » qui ont consacré deux séances à la cuisine : « Collectionner la gourmandise » en juin 2014 et « Cuisines de guerre » en janvier 2015.

Des médiations numériques innovantes au menu

Pour atteindre le plus grand nombre et peut être de nouveaux publics, les bibliothèques doivent donc développer aussi des médiations numériques en matière de

²⁶³<https://legothequeabf.wordpress.com/2013/10/29/melting-popotes-une-bonne-recette-pour-apprendre-de-la-participation-des-usagers-au-sein-des-mediathèques/> (consulté en décembre 2016)

²⁶⁴Céline Clouet, *Ibidem*, p. 286

²⁶⁵http://www.bnf.fr/documents/biblio_gallica_gastronomie.pdf (consulté en décembre 2016)

²⁶⁶http://www.bdic.fr/index.php?option=com_content&view=article&id=392:recettes-pour-cuisine-en-temps-de-crise&catid=34:generale&Itemid=456 (consulté en décembre 2016)

²⁶⁷<http://blog.bnf.fr/lecteurs/index.php/2016/04/litterature-gourmande/> (consulté en décembre 2016)

cuisine. D'autant plus qu'internet est la première source d'informations des Français pour la cuisine. Ces médiations numériques sont de formes différentes : d'abord, les blogs très faciles à mettre en place et laissant une liberté de ton. Le blog des « Melting Popotes » a connu un grand succès mais permettait aussi de mettre en valeur les collections physiques :

« Le blog est très visité ! Il renvoie toujours aux livres de la médiathèque, sur les livres de la médiathèque une étiquette renvoie toujours au blog... La cartorecettes du blog renvoie aussi aux documents de la médiathèque. Le numérique est au service des collections et les collections sont au service du numérique. »²⁶⁸

Le blog Happy Apicius de la BM de Dijon connaît aussi un relatif succès surtout auprès des personnels des bibliothèques (nous en reparlerons en particulier dans son rôle d'animateur d'un potentiel réseau de bibliothèques gourmandes). 391 personnes sont ainsi abonnées au fil Facebook de ce blog.

On peut aussi ici mettre en valeur la médiation en ligne du patrimoine culinaire canadien au travers d'une vidéo disponible sur YouTube : Plein feu sur les livres de cuisine canadien en route vers 2017 réalisé par la « bibliothèque et archives » du Canada. Le médium vidéo permet d'attirer de nouveaux publics car il est plus accessible que l'écrit. Il est aussi très facilement partageable, relayable donc peut connaître une diffusion exponentielle. Par ailleurs, la vidéo permet de nombreuses valorisations aux formes variées des recettes de cuisine qui peut aller au-delà du format de l'émission culinaire comme utilisée ici par la bibliothèque du Canada (de la ratatouille de *Ratatouille* au chou farci des *Saveurs du Palais*, la vidéo permet toutes sortes de mise en scène de la cuisine).

Autre médiation numérique intéressante pour attirer un nouveau public en bibliothèque : le crowdsourcing. Cette expérience a été développée par la New York Public Library avec « what's on the menu ? ». La bibliothèque new yorkaise a ainsi fait appel aux internautes pour transcrire les plats de menus photographiés parmi sa collection de 45 000 menus de restaurant de 1840 à nos jours. Le succès de cette collaboration a prouvé que le thème touchait des passionnés mais aussi le grand public.

« Le choix des corpus ouverts à la correction est également un levier de motivation fréquemment utilisé par les institutions culturelles. La New York Public Library cible par exemple les gourmands et gourmets grâce à son projet What's on the menu ?... »²⁶⁹

En 3 mois, alors qu'il s'agissait de l'objectif de la première année, 9 000 menus ont été traités. Aujourd'hui 16 000 menus ont été retranscrits et près de 800 000 plats identifiés. Ainsi, la New York Public Library affiche l'objectif de transcrire l'ensemble de la collection et même de faire évoluer le site²⁷⁰, à la fois en terme d'ergonomie et de recherche mais aussi de réseau : en effet, la NYPL souhaite maintenant mettre en place la géolocalisation et la catégorisation des restaurants mais aussi d'établir des partenariats avec d'autres bibliothèques et services d'archives disposant de collections du même type et ainsi élargir la portée

²⁶⁸<https://legothequeabf.wordpress.com/2013/10/29/melting-popotes-une-bonne-recette-pour-apprendre-de-la-participation-des-usagers-au-sein-des-mediathèques/> (consulté en décembre 2016)

²⁶⁹http://www.bnf.fr/documents/crowdsourcing_rapport.pdf (consulté en décembre 2016)

²⁷⁰<http://menus.nypl.org/> (consulté en décembre 2016)

de la collection. La Bibliothèque municipale classée de Dijon (qui a fait le choix de son côté de signaler grâce à l'EAD sa collection de menus) pourrait ainsi sans doute se rapprocher de la NYPL...

Un autre site collaboratif est à observer pour les bibliothèques : The Grandmas project²⁷¹. Sous le patronage de l'Unesco depuis janvier 2016 pour son travail visant à « sensibiliser le grand public au patrimoine immatériel par le biais d'outils numériques », cette web-série collaborative fait découvrir des recettes et récits de vie de grands-mère. Contactés, ils m'ont indiqué ne jamais avoir réfléchi à travailler avec une bibliothèque ni pour médiatiser ce projet, ni pour faire participer, ni pour conserver leur site.

En ce qui concerne les médiations numériques en bibliothèque autour de la cuisine, on soulignera l'intérêt de la « tutotek » de la bibliothèque Louise-Michel (vidéos réalisées à la bibliothèque par les usagers) qui propose par exemple, en matière de cuisine, une vidéo de fabrication de makis²⁷². Cette médiation numérique originale permet de mettre en valeur les savoirs faire des usagers, au cœur de la dimension sociale de la cuisine. Répondant au rôle social de la bibliothèque, on évoquera cette médiation numérique sur place, les ateliers « yes we scan »²⁷³ proposés par la bibliothèque Robert Sabatier à Paris afin de sensibiliser aux problèmes des produits alimentaires transformés et de connaître véritablement l'ensemble des « ingrédients » contenus dans les produits issus de l'industrie agroalimentaire.

La cuisine attire donc du public. La cuisine peut aussi servir à attirer les bonnes volontés lors d'une enquête publique sur la bibliothèque, comme l'a fait la bibliothèque universitaire de Saint-Étienne pour son enquête Libqual : sur le modèle de l'émission culinaire « Un dîner presque parfait », elle s'est transformée, sur suggestion des étudiants, en « une bu presque parfaite » ; chaque département de la bibliothèque universitaire proposait ainsi une mise en scène de ces collections autour d'une table.

B- Et un réseau de bibliothèques gourmandes ?

«...comme Charles Monselet nous esquissons le désir de voir émerger la création d'un lieu, d'un réseau international gastronomique où tous les fonds gourmands seraient référencés, accessibles et valorisés. »²⁷⁴

Avant de voir ce réseau international, imaginé depuis plus d'un siècle, mis en place, peut-on d'abord rêver d'un réseau des bibliothèques gourmandes en France ? Ce réseau permettrait-il de dynamiser les fonds gourmands, de les rendre plus visibles, plus vivants et mieux connus et identifiés par le public ? Ce réseau ne serait-il pas une des clés de la valorisation du repas gastronomique des Français ? Ce réseau ne pourrait-il pas alors recevoir le patronage de l'UNESCO qui lui offrirait une belle vitrine ?

Alors que l'inventaire culinaire de la France est presque achevé et repris en charge par l'IEHCA²⁷⁵ dans le cadre du classement du repas gastronomique des français, l'inventaire des fonds gourmands des bibliothèques publiques n'a pas été réalisé. Naissant au moment du passage au numérique des bibliothèques, ce projet n'a pu aboutir, alors même qu'il était soutenu institutionnellement. Bernard Lafon, conservateur des

²⁷¹<http://grandmasproject.org/> (consulté en décembre 2016)

²⁷²<https://www.youtube.com/watch?v=AcgC2a77B0k> (consulté en décembre 2016)

²⁷³<https://openagenda.com/events/ateliers-yes-we-scan-d-cryptez-les-tiquettes-des-produits-alimentaires-gr-ce-l-appli-open-food-facts?lang=en> (consulté en décembre 2016)

²⁷⁴Céline Clouet, *op. cit.*, p. 301

²⁷⁵Les 22 volumes de l'inventaire du patrimoine culinaire de la France ont été publiés entre 1990 et 2003 aux éditions Albin Michel, mais sans l'Auvergne, le Centre et La Réunion. Celui du Centre a été publié par l'IEHCA en janvier 2016.

bibliothèques, membre de l'association des bibliothèques gourmandes, écrit en 2003 dans le *BBF* :

« Des projets sont en cours : inventaire des fonds gourmands des bibliothèques publiques, en partenariat avec la Direction du livre et de la lecture et la Fédération française pour la coopération des bibliothèques, des métiers du livre et de la documentation. »²⁷⁶

Pourtant à l'heure du numérique, on rêve encore aujourd'hui de voir se constituer une bibliothèque numérique valorisant le patrimoine gourmand écrit conservé en bibliothèque, alors que « chacune des collections se répond et se complète au gré des thèmes et des supports. »²⁷⁷

D'ailleurs, ce vœu de constituer un réseau de bibliothèques gourmandes est ancien. Philippe Hoch l'appelait déjà de ces vœux en 2000 au colloque sur le patrimoine écrit :

« Il serait heureux que les établissements et leur nombre, en France, n'est tout de même pas si élevé- qui ont inscrit la gastronomie sur la carte de leurs spécialités, entretiennent des relations plus suivies, échangent davantage d'information, de points de vue et d'expérience qu'elles ne le font aujourd'hui. Les nouvelles technologies devraient y contribuer, mais aussi la nature même des préoccupations qui sont les nôtres, qui plus que d'autres peut être invitent à la cordialité et à la convivialité des débats. »²⁷⁸

L'association des bibliothèques gourmandes pourrait-elle constituer ce réseau ? Cette association créée en 1991 dans la suite du CNAC (et surtout en réaction à l'installation d'un fast food à Roanne) est au départ centrée sur les bibliothécaires avec la figure tutélaire majeure de Jean Gattégno, ancien directeur du service du livre et de la lecture comme premier président. Elle avait pour ambition d'établir l'inventaire général des fonds gourmands dans les collections publiques et privées et de constituer la bibliothèque culinaire de la France du XVe au XVIIIe siècle. Aujourd'hui, le projet a évolué même si son objectif est toujours d'œuvrer à la valorisation du patrimoine gourmand, principalement sous la forme graphique et imprimée.

Cette association assoit sa visibilité depuis 1992 sur une revue : *Papilles, Culture et Patrimoine gourmands* inspirée du concept d'université populaire...Le nouveau président de l'association, Gérard Allemandou précise en 2014 :

« Nous voulons faire de *Papilles* un bel objet... » « *Papilles* n'est pas une revue scientifique, c'est une revue qui veut s'ouvrir à tous les gourmands intéressés par la culture gourmande qu'ils soient connaisseurs, amateurs ou simplement curieux » et « a pour objectif d'ouvrir et de diffuser la culture du goût et le plaisir de s'alimenter et de cuisiner à un large public. »²⁷⁹

Pourtant cette revue²⁸⁰, d'aspect assez luxueux n'est pas disponible en librairie. Il faut s'y abonner. Elle est sans doute aussi assez peu grand public

²⁷⁶Jacques Keriguy, Bernard Lafon, *op. cit.*

²⁷⁷Céline Clouet, *op.cit.*, p. 286

²⁷⁸Philippe Hoch, *op. cit.*, p.97

²⁷⁹Gérard Allemandou, *les bibliothèques gourmandes ont retrouvé l'assiette*, 2014: <http://www.enssib.fr/bibliotheque-numerique/documents/65769-77-au-coeur-du-politique.pdf> (consulté en décembre 2016)

²⁸⁰<https://www.bibliothequesgourmandes.com/revue-papilles/> (consulté en décembre 2016)

présentant en effet des études universitaires sur l'étude des comportements gourmands, passés, présents et à venir, des textes littéraires, des notes de lecture et des recettes inédites. Cependant, cette revue a le mérite d'avoir un contenu éditorial très original par rapport à l'ensemble des revues de cuisine. Il serait donc dommage de la voir disparaître :

« Je souhaite dire à nos lecteurs bibliothécaires qu'à l'heure où la gastronomie occupe presque trop le champ médiatique de l'audiovisuel, la revue Papilles est indispensable pour continuer à défendre la culture et le patrimoine gourmand. Plus que jamais nous avons besoin de bibliothèques. »²⁸¹

La baisse des abonnements de la revue révèle cependant un certain désintérêt ou désamour des bibliothécaires pour cette association pourtant centrée sur un thème fédérateur :

« Nous n'avons pas beaucoup de bibliothécaires dans l'association, et peu de retour. Seulement une quarantaine de bibliothèques sont abonnées, ce qui n'est pas suffisant. Alors qu'au début, ils étaient à la base même de l'association, ce lien s'est effiloché et aujourd'hui beaucoup sans doute ne connaissent pas l'existence des Bibliothèques gourmandes. »²⁸²

L'association a ainsi traversé une période de crise :

« Nous avons traversé une période difficile il y a 3-4 ans : problèmes économiques, mouvements de personnes... Vous savez : le temps qui endort, les choses qui changent, les hommes qui s'usent. »²⁸³

Et pourtant des efforts ont été faits pour rendre plus visibles l'association des bibliothèques gourmandes, en particulier sur le site internet :

« En développant notre site internet nous renforçons la revue papier...le site complète la revue en proposant un contenu différent : actualités culinaires (expositions, colloques...), billets d'adhérents ou encore avec des liens vers d'autres blogs. »²⁸⁴

Mais ce site reste peu attractif, peu lisible, vieilli²⁸⁵. Il n'est plus relayé par le portail de la bibliothèque municipale de Dijon, ce qui est dommage pour sa visibilité. Et alors même que ce lien avait été prévu :

«Un soutien accru de la ville de Dijon nous permettra, au premier trimestre 2003 d'avoir nos pages web sur le site de la BM. »²⁸⁶

On s'interrogera aussi sur la présence de l'association sur Facebook dans un groupe fermé (qui n'a que peu de succès puisqu'il ne rassemble que 66 personnes)²⁸⁷. L'association est ainsi encore trop peu médiatisée pour reconquérir les bibliothécaires.

L'association des bibliothèques gourmandes ne peut donc pas encore à l'heure actuelle constituer et animer un réseau de bibliothèques gourmandes. Cependant, Gérard Allemandou s'interroge sur la volonté des bibliothécaires de faire réseau sur le sujet de la cuisine, tout en encourageant cette possibilité :

²⁸¹Gérard Allemanou, *op.cit.*

²⁸²Gérard Allemanou, *Ibidem*

²⁸³Gérard Allemanou, *Ibidem*

²⁸⁴Gérard Allemanou, *Ibidem*

²⁸⁵<https://www.bibliothequesgourmandes.com/> (consulté en décembre 2016)

²⁸⁶Jacques Keriguy, Bernard Lafon, *op. cit.*

²⁸⁷<https://www.facebook.com/profile.php?id=100013944286451&fref=ts> (consulté en décembre 2016)

« Les bibliothèques paraissent avoir eu moins d'intérêt pour le patrimoine gourmand et nous avons certainement oublié de proposer des projets communs...mais tout peut changer ! »²⁸⁸

Pourtant, selon ses statuts, elle pourrait devenir ce lieu rêvé par le gastronome Charles Monselet en France :

« L'Association des bibliothèques gourmandes est ouverte à toute personne ou institution qui désire œuvrer pour la valorisation et la diffusion du patrimoine gourmand, principalement sous sa forme imprimée et graphique, mais sans aucune exclusive. »²⁸⁹

Et surtout cette association permet d'établir, depuis trente-cinq ans, un pont entre le monde des cuisines et le monde des bibliothèques, réunion visible dans la liste des membres de l'association.

Comme l'indique le président de l'association des bibliothèques gourmandes, des perspectives s'ouvrent avec la création des cités de la gastronomie ; la revue *Papilles* a un espace éditorial pertinent ; mais sans les bibliothécaires, cette association ne connaîtra pas la dynamique nécessaire à l'animation d'un réseau :

« Nous souhaitons aussi continuer à faire des numéros à thème, se rapprocher d'une cité de la gastronomie, augmenter le nombre de nos adhérents (et le rajeunir), mieux nous faire connaître auprès des bibliothécaires... »²⁹⁰

Pour autant, si l'association des bibliothèques gourmandes ne peut aujourd'hui constituer l'animateur privilégié d'un réseau de bibliothèques gourmandes, qui pourrait aujourd'hui en France prendre en charge ce réseau ?

Le dynamisme du blog Happy Apicius de la BM de Dijon semble prendre en charge l'animation d'un réseau, en tout cas, au moins régional : géré par trois bibliothécaires, le blog propose des articles, des conseils de lecture, des recettes, des décryptages de livres anciens ou encore des idées de sorties gourmandes. Le ton y est assez léger et agréable à suivre. Sur les réseaux sociaux (393 personnes aiment ce blog sur Facebook)²⁹¹, Happy Apicius devient parfois « provocateur » (invitant par exemple Cyril Lignac à choisir une recette de pâtisserie parmi la collection de la bibliothèque de Dijon pour l'émission « Le Meilleur pâtissier » consacrée à la pâtisserie du XVIII^e siècle). Sur Facebook, la communication valorise aussi les actions et les fonds des bibliothèques gourmandes régionales (Roanne, Besançon...). Elle est en tout cas ancrée dans le contexte gourmand contemporain et le prend en charge. Happy Apicius suit l'actualité gourmande nationale, ce qui rend plus attractif les articles de valorisation des fonds (ainsi, un article sur les menus du fonds gourmand est mis en relation avec l'émission de François-Régis Gaudry sur France Inter consacrée à l'ouvrage *A la table des diplomates*).

Cependant, on pourrait regretter que le nom du blog ne soit sans doute pas immédiatement accessible pour le grand public. Cette référence latine ne parle-t-elle pas surtout aux bibliothécaires qui sont les premiers « amis » de ce blog ? Le blog pourrait alors se transformer pour devenir plus largement l'animateur d'un

²⁸⁸ Gérard Allemanou, *op. cit.*

²⁸⁹ Gérard Allemanou, *Ibidem*

²⁹⁰ Gérard Allemanou, *Ibidem*

²⁹¹ <https://www.facebook.com/happy.apicius/?fref=ts> (consulté en décembre 2016)

réseau national de bibliothécaires gourmands. En tout cas, une large coopération entre les bibliothèques gourmandes françaises n'est pas encore mise en place. Peut être est-il temps de reprendre le projet d'inventaire des fonds gourmands en France pour redynamiser ce réseau ? Peut être est-il temps d'imaginer un portail pour les bibliothèques gourmandes ou une bibliothèque numérique gourmande ?

En tout cas, un réseau de bibliothèques gourmandes permettrait la valorisation de notre « repas gastronomique ». Les bibliothèques gourmandes pourraient ainsi rassembler autour d'elles le monde de la cuisine, le grand public et le monde de la recherche (un rapprochement avec l'IEHCA serait nécessaire) et bénéficier des dynamiques de création des Cités de la gastronomie. On pourrait aussi imaginer un « foodculture truck » pour ce réseau afin de promouvoir les collections gourmandes sur l'ensemble du territoire national. Ce réseau pourrait surtout s'appuyer sur le fait qu'en matière de cuisine « ...la passion partagée est le meilleur des ciments pour fédérer les énergies et monter des projets. »²⁹²

²⁹²Jacques Keriguy, Bernard Lafon, *op. cit.*

CONCLUSION

"Quand d'un passé ancien rien ne subsiste, après la mort des êtres, après la destruction des choses, seules, plus frêles mais plus vivaces, plus immatérielles, plus persistantes, plus fidèles, l'odeur et la saveur restent encore longtemps, comme des âmes, à se rappeler, à attendre, à espérer, sur la ruine de tout le reste, à porter sans fléchir, sous leur gouttelette presque impalpable, l'édifice immense du souvenir."

Marcel Proust, *A la recherche du temps perdu*

Comme d'autres fonds en bibliothèque, ceux de cuisine répondent à de réels besoins documentaires de la population. Mais la bibliothèque pourrait encore davantage être identifiée comme centre de ressources en matière de cuisine au vu des passions culinaires des français et des enjeux économiques que représente le secteur de l'alimentation et de la restauration pour notre pays. Cette identification passerait par un meilleur signalement des collections de cuisine, par une mise en valeur dans les espaces des bibliothèques, mais aussi par le dynamisme d'un réseau de bibliothèques spécialisées.

Le patrimoine culinaire écrit conservé en bibliothèque est très attractif. Il répond de plus aux besoins de sauvegarde du « repas gastronomique des Français ». Il pourrait être davantage valorisé pour attirer un plus large public. Une mise en réseau de ressources en ligne, une proche collaboration avec les Cités de la gastronomie pourraient constituer des développements intéressants pour les bibliothèques de référence en France en matière de cuisine.

Plus facilement peut être que d'autres secteurs des bibliothèques, la cuisine évoque le plaisir, les joies du goût et anime l'imagination gustative qui fait appel aux souvenirs ; elle rassemble aussi en créant de la convivialité et peut être un ingrédient nécessaire au vivre ensemble. La cuisine permet de valoriser savoureusement les bibliothèques et d'en assurer le rayonnement. Grâce à elle, on peut aussi identifier les bibliothèques comme un lieu d'échange, un espace de transmission des savoirs et savoir-faire.

Bibliothèque culinaire ou bibliothèque gourmande, ces bibliothèques proposent un projet scientifique orienté utilisateur qui pourrait susciter de véritables projets d'établissement. Introduire quelques gourmandises dans l'expérience des utilisateurs de la bibliothèque peut surtout créer des souvenirs délicieux et séduire le public ou en fidéliser de nouveaux. La cuisine renouvelle l'image des bibliothèques, en les rendant plus accessibles, en les rapprochant d'une culture populaire vivante, et repensant les rapports entre bibliothécaires et usagers.

S'il n'existe pas de « véritable culture culinaire écrite », la bibliothèque se doit de sortir de son image de conservatoire du savoir pour devenir un espace public vivant, un lieu d'inventions, de re-créations, de partages et de plaisir.

SOURCES

ENQUÊTES SUR LES PRATIQUES SOCIALES ET CULTURELLES DES FRANÇAIS :

- Étude DEPS : les représentations de la culture dans la population française, Jean-Michel Guy, 2016/1, n°1
- Étude IPSOS : le goût des français, 19 avril 2016
- Étude CREDOC : le plaisir du cuisiné maison : pour le goût et la qualité, mai 2015
- Enquête INSEE : Emploi du temps, INSEE Première, n°1377, novembre 2011
- Enquête sur les pratiques culturelles des Français, 2008
- Enquête CREDOC : Occupation du temps libre : une norme de consommation inégalement partagée, Bruno Maresca avec la collaboration de Pierre Tardieu et Sophie Géraud, cahier de recherche n°210, novembre 2004
- Médiamétrie

ENQUÊTE SUR LES PUBLICS ET USAGES EN BIBLIOTHÈQUE :

- Étude DLL- CREDOC : fréquentation, usages et image des bibliothèques municipales, 2005
- Semaines test BPI, 2005

ENTRETIENS :

- avec M. le maire de Grenay Christian Champiré (entretien filmé lors de la journée d'étude « La Bibliothèque : fabrique de quartier » co-organisée par l'ENSSIB et le RIZE le 2 juin 2016)
- avec M. André-Pierre Syren, directeur de la Valorisation et du Développement des services à l'ENSSIB, les 28 et 30 novembre 2016

BIBLIOGRAPHIE

GÉNÉRALITÉS SUR LES BIBLIOTHÈQUES :

- BERTRAND, Anne-Marie, Claude POISSENOT, Jean-Marie PRIVAT, et Martine BURGOS. *Les Bibliothèques municipales et leurs publics : Pratiques ordinaires de la culture*. Paris: Bibliothèque Publique d'Information, 2001.
- BRETON, Elise. *Co-construire les collections avec les usagers*, mémoire DCB, janvier 2014.
- CAILLIET, Mathilde. *Les logiques d'usage en bibliothèque. Etude d'une pratique culturelle*, mémoire DCB, janvier 2014.
- CALENGE, Bertrand. *Bibliothèques et politiques documentaires à l'heure d'Internet*. 1 vol. Collection Bibliothèques. Paris: Éd. du Cercle de la librairie, 2008.
- ETCHES, Amanda, SCHMIDT, Aaron. *Utile, utilisable, désirable – Redessiner les bibliothèques pour les utilisateurs*. Traduction collective sous la direction de Nathalie Clot. Presses de l'Enssib. 2016.
- FOUILLET, Thierry, *La crise vue de la bibliothèque*, mémoire DCB, janvier 2014.
- HAQUET, Claire et HUCHET, Bernard (dir.). *Repenser le fonds local et régional en bibliothèque*. La boîte à outils (n°36). Presses de l'Enssib. 2016.
- JOUHAUD, Noémie. *Préparer un voyage ou une escapade touristique en bibliothèque : étude d'une logique d'usage*, mémoire de DCB, janvier 2016.
- MARESCA, Bruno, avec la collaboration de Christophe Evans et Françoise Gaudet. *Les bibliothèques municipales en France après le tournant Internet – Attractivité, fréquentation et devenir*. BPI. [Paris], 2007
- MIRIBEL (dir.), Marielle de. *Veiller au confort des lecteurs Du bon usage des cinq sens en bibliothèque*. Editions du Cercle de la librairie. Bibliothèques. Mayenne, 2015.
- SPIESER, Adèle. *Fais pas ci, fais pas ça : les interdits en bibliothèque*, mémoire DCB, janvier 2012.

GÉNÉRALITÉS SUR LES PRATIQUES CULTURELLES DES FRANÇAIS :

- DONNAT, Olivier. *Les Français face à la culture : de l'exclusion à l'éclectisme*. Textes à l'appui. Paris: Éd. la Découverte, 1994.
- FRANCE. *Les pratiques culturelles des Français : enquête 1997*. Paris: Ministère de la culture et de la communication, Département des études et de la prospective la Documentation française, 1998.
- ——. *Les pratiques culturelles des Français à l'ère numérique : enquête 2008*. 1 vol. Paris: Ministère de la culture et de la communication la Découverte, 2009.

- WARNIER, Jean-Pierre. *Construire la culture matérielle : l'homme qui pensait avec ses doigts*. Sciences sociales et sociétés. Paris: Presses universitaires de France, 1999.

GÉNÉRALITÉS SUR LA CUISINE :

- BESSIS, Sophie. *Mille et une bouches : cuisines et identités culturelle*. Mangeurs 154. Paris: Autrement, 1995.
- CERTEAU, Michel de, GIARD, Luce et MAYOL, Pierre. *Habiter, cuisiner*. Nouv. éd. revue et augm. L'Invention du quotidien. , 2; Collection Folio , 238. Paris: Gallimard, 1994.
- COMITÉ NATIONAL FRANÇAIS DE GÉOGRAPHIE. *Alimentation et régions : actes du colloque « Cuisines, régimes alimentaires, espaces régionaux »*, Nancy, 24-27 septembre 1987. Édité par Jean Peltre et Claude Thouvenot. Nancy: Presses Universitaires de Nancy, 1989.
- DUHART, Frédéric. *Du monde à l'assiette : mythologies alimentaires*. 1 vol. Paris: Éd. Dilecta, 2007.
- GOODY, Jack. *Cuisines, cuisine et classes*. Traduit par Jeanne Bouniort. Alors 6. Paris: Centre Georges Pompidou, Centre de création industrielle, 1984.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *Mythologiques , 1 : Le cru et le cuit*. Mythologiques 1. Paris: Plon, 1964.
- ———. *Mythologiques , 3 : L'origine des manières de table*. Mythologiques... Paris: Plon, 1968.
- ONFRAY, Michel. *Le Ventre des philosophes : critique de la raison diététique*. Le Livre de poche. Biblio essais 4122. Paris: Librairie générale française, 1990.
- ORY Pascal, « La gastronomie », in Nora P. (ss la dir de), *Les lieux de mémoire, III Les France 2. Traditions*. Paris: Gallimard, 1992.
- ORY, Pascal. *Le discours gastronomique français : des origines à nos jours*. Collection Archives 105. Paris: Gallimard, 1998.
- PELTRE, Jean, THOUVENOT, Claude (dir.). *Alimentation & régions*, Actes du colloque « Cuisines, régimes alimentaires, espaces régionaux », Nancy, 24-27 septembre 1987, Nancy : Presses Universitaires de Nancy, 1987.
- PITTE, Jean-Robert. *Gastronomie française : histoire et géographie d'une passion*. Nouvelles études historiques. Paris: Fayard, 1991.
- RAMBOURG, Patrick. *À table le menu ! : qui aligne autant de mets que de vers un sonnet*. 1 vol. Champion les mots. Paris: H. Champion, 2013.
- ———. *De la cuisine à la gastronomie : histoire de la table française*. 1 vol. Paris: Audibert, 2005.

- ———. *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises : du Moyen âge au XXe siècle*. [Nouvelle éd. 1 vol. Collection Tempus 359. Paris: Perrin, 2011.
- REVEL, Jean-François. *Un Festin en paroles : histoire littéraire de la sensibilité gastronomique, de l'Antiquité à nos jours*. Paris: Pauvert, 1979.
- SERRES, Michel. *Les Cinq sens*. Philosophie des corps mêlés 1. Paris: B. Grasset, 1985.

LES FONDS DE « CUISINE » EN BIBLIOTHÈQUE :

- CLOUET, Céline. « Panorama des fonds gourmands dans les bibliothèques patrimoniales françaises », *Le Temps des médias* 2015/1 (n°24), p.281- 305
DOI 10.3917/tdm.024.0281
- DANIS Sophie, *La cuisine des bibliothèques*, mémoire de DEA sous la direction d'Alain Viala, formation doctorale de littérature et civilisation française, Université Paris III- Sorbonne nouvelle, 2001

CUISINE ET BIBLIOTHÈQUES :

- AGENCE RHÔNE-ALPES POUR LE LIVRE ET LA DOCUMENTATION, FÉDÉRATION FRANÇAISE POUR LA COOPÉRATION DES BIBLIOTHÈQUES, DES MÉTIERS DU LIVRE ET DE LA DOCUMENTATION, ET MÉDIATHÈQUE, éd. *Le patrimoine passe à table : actes du colloque, Roanne, 28 et 29 septembre 2000*. Annecy] [Paris] [Roanne: ARALD FFCB Médiathèque de Roanne, 2001.
- BIBLIOTHÈQUES GOURMANDES. *Papilles*. Cognac Roanne: Editions le Temps qu'il fait Bibliothèques gourmandes, 1992.
- *Bibliothèque(s)*, « Gastronomie », n°63 (juillet 2012) :
 - CHATELAIN, Jean-Marc. « De l'ordre des mets à l'ordre des livres - Pour une histoire de la cuisine telle que l'écrit l'acomode ».
 - DUPAS, Joël. « La gastronomie entre sens et non-sens ».
 - HOTTIN, Christian. « Aigre-douce? La gastronomie française comme patrimoine de l'humanité ».
 - POULAIN, Caroline et BASTIEN, Fanny. « Histoire(s) de menus – Idée, action, mobilisation ».
 - POULAIN, Caroline. « Ingrédients et recettes du fonds gourmand de la BM de Dijon ».
 - POULAIN, Jean-Pierre. « La seconde révolution gastronomique - La gastronomie dans le modèle alimentaire français ».
 - SYREN, André-Pierre. « Cuisine régionale avec des fonds ».
- DANIS, Sophie. « Bibliothèques gourmandes », *BBF*, n°1 (1995).
- FERET, Barbara L. *Gastronomical and culinary literature : a survey and analysis of historically-oriented collections in the U.S.A.* Metuchen N.J. London: Scarecrow press, 1979.

- FRANCE. *Valoriser le patrimoine culturel de la France*. [Benhamou, Françoise, et David Thesmar] 1 vol. Les rapports du Conseil d'analyse économique 97. Paris: la Documentation française, 2011.
- KERIGUY, Jacques, LAFON, Bernard. « Les mots de la faim L'association des bibliothèques gourmandes ». *BBF*, n° 2 (mars 2003).
- LECLAIR, Thierry. « Mémoires de la table », *BBF*, n°1 (2001).
- MAJA, Daniel, TARASKOFF, Marc. *Abécédaire légumophile*. Édité par Astrid Bouygues, Jean-Pierre Fournier, et Bibliothèques gourmandes. 1 vol. Besançon: Éd. Virgiles, 2011.
- MAJA, Daniel, TEXIER, Richard. *Abécédaire liquidophile*. Édité par Jean-Pierre Fournier, André-Pierre Syren, et Bibliothèques gourmandes. 1 vol. Paris: Éd. Virgile, 2007.
- POULAIN, Caroline. « Cuisine de guerre en bibliothèque », *BBF*, n°3 (2014).
- RIVES, Caroline. « Mémoires de la table », *BBF*, n°2 (2001)
- SYREN, André-Pierre, FOURNIER, Jean-Pierre, BIBLIOTHÈQUES GOURMANDES. éd. *A-B-Cédaire porcinoophile*. Fontaine-les-Dijon: Virgile, 2003.
- SZCZEPANSKI -HUILLERY, Maxime. « A boire et à manger », *BBF*, n°4 (2013).
- *Gastronomie : Du sens aux sens*, Revue de la BnF, n°49 (mars 2015).

PUBLICATIONS DES BIBLIOTHÈQUES SUR LA CUISINE :

- ADRIÀ, Ferran, BIBLIOTECA NACIONAL. *La cocina en su tinta: Biblioteca Nacional de España*. Madrid, Espagne: Biblioteca Nacional de España, 2010.
- BALDELLI CAPASSO, Silvia, BARETTA, Giuseppe, FERRO, Paola, BIBLIOTECA NAZIONALE BRAIDENSE. *La cucina della biblioteca : libri e immagini del territorio milanese e lombardo-veneto [mostra, Milano], Biblioteca nazionale braidense, [1994]*. Milano: Vienneperre, 1994.
- BIBLIOTHÈQUE DÉPARTEMENTALE DE PRÊT, AVEYRON, éd. *Saveurs, essences et sens : [exposition, Bibliothèque départementale de prêt, Rodez, 19-31 octobre 1991]*. Rodez: Bibliothèque départementale de prêt Mission départementale de la culture, 1991.
- à la Bibliothèque municipale de Dijon :
 - BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE. *Gourmandise : [bibliographie des ouvrages de cuisine pour enfants présents dans les collections de la Bibliothèque municipale de Dijon]*. Dijon: Bibliothèque municipale, 1989.

- ———. *Savoir cuisiner*. Dijon, France: Bibliothèque municipale, 1994.
- *Dijon de vignes en livres [Livre] : du patrimoine régional au fonds d'oenologie : [exposition], 15 septembre-30 décembre 2000, Bibliothèque municipale de Dijon, Bibliothèque d'étude. Re-découvertes, 2000.*
- BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE. *Brillat-Savarin, une étoile européenne : exposition du 17 septembre au 17 décembre 2005, [Dijon, Bibliothèque d'étude]*. 1 vol. Dijon: Bibliothèque municipale de Dijon, 2005.
- POULAIN, Caroline. *L'eau à la bouche : images de cuisine dans le livre du XVIe au XIXe siècle*. 1 vol. Dijon: Bibliothèque municipale de Dijon, 2010.
- ———, éd. *Potage tortue, buisson d'écrevisses et bombe glacée... : histoire(s) de menus*. 1 vol. Paris: A. Viénot, 2011.
- *Manger et boire entre 1914 & 1918*. 1 vol. Dijon Gand: Bibliothèque municipale de Dijon ; Snoeck, 2015.
- à la Bibliothèque-médiathèque de Metz :
 - *La gastronomie : exposition réalisée à l'occasion du don de la collection de madame Mutelet... Bibliothèque-médiathèque de Metz-Pontiffroy, 24 juin-27-août 1983*. 1 vol. Metz: Bibliothèque-médiathèque de Metz-Pontiffroy, 1983.
 - BIBLIOTHÈQUE-MÉDIATHÈQUE DE LA VILLE DE METZ. *Metz à table*. Édité par Philippe Hoch. Metz, France: Editions Serpenoise, 1992.
 - BIBLIOTHÈQUE-MÉDIATHÈQUE. *Par le menu : arts de la table et faïences de Lorraine [exposition], 16 septembre-10 novembre 2000, Médiathèque du Pontiffroy, Bibliothèques-médiathèques de la Ville de Metz*. Collection Re-découvertes 59. Paris: FFCB, 2000.
 - BIBLIOTHÈQUE-MÉDIATHÈQUE. *Senteurs, saveurs & festins : un parcours gourmand à travers les collections gastronomiques messines*. Édité par Philippe Hoch et Michèle Tampieri. Metz: Bibliothèque-médiathèque du Pontiffroy, 1999.
 - METZ. *Reliures gourmandes : [exposition, Metz, Arsenal, 21 novembre-24 décembre 2009]*. 1 vol. Dijon: Faton, 2009.
- à la bibliothèque municipale de Mulhouse :
 - BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE. 1984. *Cuisine à travers le monde*. Mulhouse, France: Bibliothèque municipale, 1984.
 - BIBLIOTHÈQUE DES COTEAUX. *Cuisine à travers le monde*: Mulhouse, France: Bibliothèque des Coteaux, 1984.
 - BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE. 1985. *Cuisine dans le monde, exposition du 22 avril au 7 mai 1985*. Bibliothèque municipale - M.J.C. Drouot. Mulhouse, France: Mairie, 1985.

- BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE, BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE ARMAND SALACROU. *A table, à table! : [exposition], Bibliothèque municipale de Rouen, novembre-décembre 1990, Bibliothèque municipale du Havre, février 1991*. Rouen: Bibliothèque municipale, 1990.
- à la Bibliothèque nationale de France :
 - BIBLIOTHÈQUE NATIONALE. *À table! La cuisine et l'alimentation de 1555 à nos jours : une sélection d'ouvrages de la Bibliothèque nationale reproduits sur microformes*. Microformes 8. Sablé-sur-Sarthe: Bibliothèque nationale, [Centre de conservation du livre], 1990.
 - BIBLIOTHÈQUE NATIONALE DE FRANCE. *[Recueil. Agendas]*. Paris: Bibliothèque nationale de France, 1997.
 - BIBLIOTHÈQUE DE L'ARSENAL. *Livres en bouche : cinq siècles d'art culinaire français [exposition, Paris], Bibliothèque de l' Arsenal, [21 novembre 2001-17 février 2002]*. Paris: Bibliothèque de l' Arsenal, 2001.
 - LAURIOUX, Bruno. *Écrits et images de la gastronomie médiévale*. 1 vol. Conférences Léopold Delisle. Paris: Bibliothèque nationale de France, 2011.
 - CANTAU, Alina, MANFRIN, Frédéric, WIBAULT, Dominique. *Palais royal : à la table des rois*. 1 vol. Paris: Bibliothèque nationale de France, 2015.
- BINDET, Philippe, BIBLIOTHÈQUE-DISCOOTHÈQUE DE LA SOURCE. *Saveurs du monde : choix de livres, disques, magazines et recettes de cuisine*. Orléans: Bibliothèques municipales d'Orléans, 1995.
- BORIE, Jean, SCHMIDT, Michael, BIBLIOTHÈQUE PUBLIQUE ET UNIVERSITAIRE. *Menus propos gastronomiques et littéraires des Lumières à la Belle Epoque : à bouche que veux-tu*. Patrimoine de la Bibliothèque publique et universitaire de Neufchâtel 6. Neufchâtel: Bibliothèque publique et universitaire, 2004.
- DIRECTION DÉPARTEMENTALE DES BIBLIOTHÈQUES ET DE LA LECTURE DE TOURAINE, ET CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT. *Secrets gourmands d'écrivains*. 1 vol. Tours: Direction départementale des Bibliothèques et de la lecture de Touraine Chambre des métiers et de l'artisanat d'Indre-et-Loire, 2008.
- BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE [DE BEYCHAC ET CAILLEAU]. *La rose et l'aubergine*. Bibliothèque municipale [de Montussan] Bibliothèque municipale [d'Yvrac], 1996.
- MÉDIATHÈQUE DE ROANNE. *Menus papiers des Troisgros : mémoire gourmande d'une famille [exposition], 16 septembre-4 novembre 2000, Médiathèque de Roanne*. Collection Re-découvertes 59. Paris: FFCB, 2000.
- *Melting popotes : des recettes pour bien vivre ensemble*. 1 vol. Agapes. Romans-sur-Isère: Ardhome éd, 2011.

- PARIS. *Almanach du mangeur parisien au XIX, siècle*. Paris: Bibliothèques de la Ville de Paris, 1982.
- PASTOUREAU, Mireille, INSTITUT DE FRANCE. *La gastronomie dans les collections de la Bibliothèque de l'Institut : [exposition du 1er octobre au 24 décembre 2011]*. 1 vol. Paris: Bibliothèque de l'Institut, 2011.

« CLASSIQUES » DE LA CUISINE :

- APICIUS. *Apicius in re quoquinaria*. [Reprod. Italian books before 1601, 171.7. Cambridge (Mass.): Omnisys, 1990. Disponible sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k59139g>
- APICIUS. *De re coquinaria : Ms Urb Lat 1146 , Biblioteca Apostolica Vaticana*. 2 vol. Bologne: Trident editore, 2014.
- ———. *L'art culinaire*. Collection des universités de France 115. Paris: Société d'éd. les Belles lettres, 1987.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante...* Nvllle éd. ornée de gravures et précédée d'une notice par M. Eugène Barest. 2 vol. Paris: Lavigne, 1841. Disponible sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8530277c>
- ———. *Physiologie du goût*. [Reprod. en fac-Sim. Rediviva. Nîmes: C. Lacour, 1997.
- CARÊME, Marie-Antoine, NORMAND, Charles, HIBON, Auguste, THIERRY, Étienne-Jules. *Le cuisinier parisien : ou l'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle...* Deuxième édition, Revue, Corrigée et augmentée. Paris: A. Carême Bossange père, 1828. Disponible sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b86172102>
- CARÊME, Marie-Antoine. *Le cuisinier parisien ou L'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle : traité élémentaire et pratique des entrées froides, des socles et des entremets de sucre...* [Reproduction en fac-Similé. 1 vol. Rungis: Maison d'éd. Maxtor, 2013.
- CARÊME, Marie-Antoine. *Le pâtissier national parisien, ou Traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne : suivi d'observations utiles au progrès de cet art*. Nouvelle édition, Revue et corrigée. 2 vol. Paris: Garnier frères, 1879. Disponible sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k935878v>
- CARÊME, Marie-Antoine, FAYOT, Charles-Frédéric-Alfred. *Le Pâtissier pittoresque, composé et dessiné par M. A. Carême... précédé d'un traité des cinq ordres d'architecture, selon Vignole, auquel on a joint des détails des ordres cariatides... tirés de l'ouvrage de M. Durand. Parallèle des monuments antiques et modernes*. Paris: impr. de F. Didot, 1828. Disponible sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8541000q>
- ———. *Le pâtissier pittoresque*. Édité par Allen S. Weiss. Nouvelle éd. 1 vol. Le petit Mercure. Paris: Mercure de France, 2016.

- DUMAS, Alexandre, VUILLEMOT, Denis-Joseph. *Grand dictionnaire de cuisine*. 1 vol. Paris: A. Lemerre, 1873. Disponible sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k125701k>
- DUMAS, Alexandre. *Dico Dumas : le grand dictionnaire de cuisine d'Alexandre Dumas*. Nouvelle éd. illustrée et commentée. 1 vol. Gallardon: Menu fretin, 2008.
- ESCOFFIER, Auguste. *Le guide culinaire : aide-mémoire de cuisine pratique*. Paris: Art culinaire, 1903. Disponible sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k65768837>
- ———. *Le guide culinaire : aide-mémoire de cuisine pratique*. [Reprod. en fac-Sim. 1 vol. Paris: le Grand livre du mois, 2013.
- GILBERT, Philéas, ESCOFFIER, Auguste, FÉTU, Émile. *Le Livre des menus, complément indispensable du « Guide culinaire », par A. Escoffier, avec la collaboration de MM. Philéas Gilbert et Émile Fétu*. Paris (Lagny: impr. de E. Grévin), 1912. Disponible sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k9629814d>
- ———. *Le livre des menus : complément indispensable du guide culinaire*. [Reprod. en fac-Sim. Paris: Éd. du Félin, 1996.
- FAVRE, Joseph. *Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène alimentaire : modification de l'homme par l'alimentation*. 2 vol. Paris: les libraires, 1889. Disponible sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k65654445>
- ———. *Dictionnaire universel de cuisine pratique*. Éd. nouvelle [des] éd. originales 1894-1906. 1 vol. Paris: Omnibus, 2006.
- GOUFFÉ, Jules, ANTOINE, Etienne, RONJAT, Eugène. *Le livre de cuisine : comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine*. Paris: L. Hachette, 1867. Disponible sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1080414>
- GOUFFÉ, Jules. *Le livre de cuisine : comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine...* [Reproduction en fac-Similé. 1 vol. Paris: Chêne, 2008.
- GOUFFÉ, Jules, RONJAT, Etienne. *Le livre de pâtisserie*. Paris: Hachette, 1873. Disponible sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k107860n>
- GOUFFÉ, Jules. *Le livre de pâtisserie*. [Reproduction en fac-Similé. 1 vol. Paris: Chêne, 2009.
- ———. *Le livre des conserves, ou Recettes pour préparer et conserver les viandes et les poissons salés et fumés, les terrines, les galantines, les légumes, les fruits, les confitures, les liqueurs de famille, les sirops, les petits fours...* 1 vol. Paris: L. Hachette, 1869. Disponible sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6209793j>
- GRIMOD DE LA REYNIÈRE, Alexandre-Balthazar-Laurent. *Manuel des amphitryons, contenant un traité de la dissection des viandes à table, la nomenclature des menus les plus nouveaux... et des élémens de politesse... par l'auteur de l'Almanach des gourmands [A.-B.-L. Grimod de la*

- Reynière]. Paris, Capelle et Renand, 1808. Disponible sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8622142d>
- ———. *Manuel des amphitryons : contenant un traité de la dissection des viandes à table, la nomenclature des menus les plus nouveaux pour chaque saison, et des éléments de politesse gourmande...* Édité par Jean-Claude Bonnet. 1 vol. Archives nutritives 1. Chartres: Menu fretin, 2014.
 - GRIMOD DE LA REYNIÈRE, Alexandre-Balthazar-Laurent, COSTE D'ARNOBAT, Charles-Pierre. *Almanach des gourmands : servant de guide dans les moyens de faire excellente chère*. 8 vol. Paris: Maradan, 1803. Disponible sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k8857906>
 - GRIMOD DE LA REYNIÈRE, Alexandre-Balthazar-Laurent. *L'almanach des gourmands : servant de guide dans les moyens de faire excellente chère texte intégral des huit années, 1803-1812*. 1 vol. Gallardon: Menu fretin, 2012.
 - LA VARENNE. *Le cuisinier françois...* 4e éd., Corr. et augm. d'un traité. Paris: P. David, 1653. Disponible sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k62887921>
 - ———. *Le cuisinier français : 400 recettes du XVIIe siècle*. 1 vol. Paris: Vendémiaire, 2016.
 - ———. *Le cuisinier françois : enseignant la maniere de bien apprester & assaisonner toutes sortes de viandes grasses & maigres, legumes, patisseries...* [Reproduction en fac-Similé. 1 vol. Rungis: Maxtor, 2013.
 - MONTAGNÉ, Prosper, Dr. GOTTSCHALK, *Larousse gastronomique , par Prosper Montagné,... avec la collaboration du Dr Gottschalk. Préface de A. Escoffier et de Ph[iléas] Gilbert. [Fascicules 36 à 68.]*. Montrouge, impr. Larousse Paris, Larousse, 1937.
 - LAROUSSE. *Le grand Larousse gastronomique*. 2e éd. 1 vol. Paris: Larousse, 2012.
 - NIGNON, Édouard. *Éloges de la cuisine française : 600 recettes prestigieuses*. 1 vol. Archives nutritives 2. Chartres: Menu fretin, 2014.
 - NIGNON, Édouard, Jaraud, GUILLONNET, Octave-Denis-Victor, VARENNE, Henri. *L'heptaméron des gourmets ou Les délices de la cuisine française*. [Reprod. en fac-Sim. Lille: R. Lehoucq, 1995.
 - OBERLÉ, Gérard. *Les Fastes de Bacchus et de Comus ou Histoire du boire et du manger : en Europe, de l'Antiquité à nos jours, à travers les livres*. Paris: Belfond, 1989.
 - *Roti-cochon ou Méthode tres-facile pour bien apprendre les enfans a lire en latin & en françois , par des inscriptions moralement expliquées de plusieurs representations figurées de différentes choses de leurs connoissances...* A Dijon, chez Claude Michard imprimeur & marchand libraire à Saint Jean l'Evangeliste [1689-1729]. Disponible sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1061339>
 - *Roti-cochon ou Méthode très facile pour bien apprendre les enfans à lire en latin et en françois...* [Reproduction en fac-Similé. 1 vol. Dijon: Le Meur-Michaut, 1983.

- TAILLEVENT. [*Le Viandier de Taillevent.*] - « Sign. a ij » : Cj sensuit le viander [« sic »] pour appareiller toutes manières de viandes, que Taillevant, queux du Roy nostre sire, fist, tant pour abiller et appareiller bouilly, rousty, poisson de mer et d'eau douce, saulces, especes et aultres choses à ce convenables et nécessaires comme cy après sera dit... - « Sign. a iij » : Cy finist la table et commence le traicté de ce livre. Disponible sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b86268726>
- ———. *Le Viandier... Publié... et accompagné de notes par le Bon Jérôme Pichon,... et Georges Vicaire... - Supplément au « Viandier » de Taillevent : le manuscrit de la Bibliothèque vaticane, publié... par le Bon Jérôme Pichon et Georges Vicaire.* Édité par Georges Vicaire. 2 vol. Paris, 1892. Disponible sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k96120235>
- ———. *Le viandier.* Édité par Jérôme Pichon et Georges Vicaire. [Reproduction en fac-Similé. 1 vol. Rungis: Maxtor, 2015.]
- VICAIRE, Georges. *Bibliographie gastronomique.* Manucius. Livres de bouche. [Houilles], 1890. Disponible sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k110706v>
- ———. *Bibliographie gastronomique.* [Reproduction en fac-Similé. 1 vol. Genève Paris: Slatkine reprints, 1993. Disponible sur Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k21342c>
- VICAIRE, Georges. *Bibliographie gastronomique : la cuisine, la table, l'office, les aliments, les vins, les cuisiniers et les cuisinières, les gourmands et les gastronomes, l'économie domestique...* [Reprod. en fac-Sim. Pau: Manucius, 1999.]

SÉLECTION (TRÈS SUBJECTIVE) DE LIVRES DE CUISINE :

- ADAMIEC, Camille, CORBEAU, Jean-Pierre. *Devenir sain : Des morales alimentaires aux écologies de soi.* Rennes; Tours: PU Rennes, 2016.
- BOUDAN, Christian. *Histoires et recettes au goût d'aujourd'hui, la vraie cuisine parisienne.* Paris: Editions de l'Épure, 2016.
- BOURRIAUD, Nicolas, COLLECTIF. *Cookbook : L'art et le processus culinaire. Palais des beaux-arts, exposition du 18 octobre 2013 au 9 janvier 2014.* Paris: ENSBA, 2013.
- BRETILLOT, Marc. *Culinaire design.* 1 vol. Paris: Alternatives, 2010.
- BUTTIER, Stéphanie, CLUB DES CHEFS DE VERSAILLES. *Saveurs du Potager du roi : 70 recettes du Club des chefs de Versailles.* Arles Versailles: Actes Sud École nationale supérieure de paysage de Versailles, 2000.
- CHAPACOU, Véronique. *Les confits : Dix façons de les préparer.* Editions de l'Épure, 2016.
- COLLECTIF. *Institut Paul Bocuse - L'école de l'excellence culinaire.* Paris: Larousse, 2015.

- CONSEIL NATIONAL DES ARTS CULINAIRES. *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France*. Paris: A. Michel Conseil national des arts culinaires, 1992.
- DUCASSE, Alain, DUVAL, Thomas. *Spoon cook book*. 1 vol. Issy-les-Moulineaux: A. Ducasse, 2007.
- FRIED, Dinah. *Fictitious Dishes: An Album of Literature's Most Memorable Meals*. 01 éd. New York, NY: Harper Design, 2014.
- *Gourmandises ! : histoire de la gastronomie à Lyon [exposition, du 18 novembre 2011 au 29 avril 2012, Gadagne musées]*. 1 vol. Milano [Morangis]: Silvana ed. [diff. Vilo], 2011.
- MALLET, Jean-François. *Simplissime: Le livre de cuisine le + facile du monde*. Vanves: Hachette Pratique, 2015.
- MARX, Thierry, Bernard Thomasson, Serge Bloch, et Mathilde de L'Ecotais. *L'Histoire à la carte by TM*. Paris: Editions de la Martinière, 2015.
- PASSÉDAT, Gérald, HAUGHTON, Richard, et TRAQUANDI, Gérard. *Passédat : des abysses à la lumière*. 1 vol. Paris: Flammarion, 2013.
- MOTTE-FLORAC, Elisabeth, LE GALL, Philippe (dir.). *Savoureux insectes De l'aliment traditionnel à l'innovation gastronomique*. Rennes; Tours: PU Rennes, 2016.
- STEFANINI, Laurent. *À la table des diplomates*. Paris: L'Iconoclaste, 2016.
- TOLMER, Michel. *Mimi, Fifi & Glouglou : Petit traité de dégustation*. Paris: Editions de l'Epure, 2013.
- VOGLER, Pen. *Dinner With Mr. Darcy: Recipes Inspired by the Novels of Jane Austen*. CICO Books, 2013.

ANNEXES

Table des annexes

QUESTIONNAIRE POUR LES PASSIONNÉS DE CUISINE.....	46
---	----

QUESTIONNAIRE POUR LES PASSIONNÉS DE CUISINE

1- Vous aimez la cuisine parce que...

(plusieurs réponses possibles)

- vous aimez manger
- vous aimez bien manger
- vous êtes gourmand
- autre :

2- Faites- vous vous-même la cuisine ? Oui - non

3- Travaillez- vous en cuisine ? Ou dans un secteur d'activités concernant la cuisine ? Oui - non

4- Quand vous cherchez quelque chose à manger,

(à évaluer de 1 à 6 selon vos habitudes : 1 jamais – 2 presque jamais – 3 quelques fois - 4 souvent - 5 très souvent- 6 toujours)

- vous sortez et cherchez un restaurant, une boulangerie...
- vous allez au marché
- vous allez au supermarché
- vous cherchez dans le placard et/ou dans le réfrigérateur
- vous ouvrez un guide gastronomique puis vous sortez...
- autre :

5- Quand vous ne savez pas quoi faire à manger,

(à évaluer de 1 à 6 selon vos habitudes : 1 jamais – 2 presque jamais – 3 quelques fois - 4 souvent - 5 très souvent- 6 toujours)

- vous prenez un magazine où se trouvent des recettes
- vous prenez un livre de cuisine
- vous surfez sur internet
- vous trouvez l'inspiration en voyant un produit
- vous cherchez dans votre mémoire
- autre :

6- Quand vous ne savez pas comment réaliser une recette,

(à évaluer de 1 à 6 selon vos habitudes : 1 jamais – 2 presque jamais – 3 quelques fois - 4 souvent - 5 très souvent- 6 toujours)

- vous cherchez sur internet
- vous ouvrez un livre
- vous ouvrez un magazine
- vous improvisez
- vous cherchez dans vos souvenirs
- autre :

7- Achetez-vous des magazines de cuisine ?

8- Avez-vous des abonnements à des magazines de cuisine ?

- 9- Achetez-vous des livres de cuisine ?
- 11- Achetez-vous des vieux livres de cuisine ?
- 12- Achetez-vous des livres qui vous permettent de mieux manger (botanique, santé alimentaire, régime alimentaire) ?
- 13- Achetez-vous des vieux livres qui vous permettent de mieux manger (botanique, santé alimentaire, régime alimentaire) ?
- 14- Achetez-vous des guides ou magazines gastronomiques ?
- 15- Achetez-vous des vieux guides ou magazines gastronomiques ?
- 16- Allez souvent au restaurant ? Oui – non
- 17- Voyagez-vous pour découvrir des terroirs et des spécialités culinaires ? Oui - non
- 18- si oui, pour préparer ou lors de votre voyage, utilisez-vous
- internet
 - un guide touristique
 - un guide gastronomique
 - un livre de cuisine
- 19- Allez-vous quelque fois à la bibliothèque ? Oui - non
- 20- si non, pensez-vous qu'en ce qui concerne votre passion pour la cuisine, la bibliothèque ne peut pas répondre à vos besoins ?
Pourquoi ?
- 21- Pensez-vous qu'une exposition sur la cuisine pourrait motiver votre venue en bibliothèque ?
- 22- Pensez-vous qu'un menu original dans un espace de la bibliothèque pourrait motiver votre venue en bibliothèque ?
- 23- Pensez-vous qu'un atelier co-animé par un jeune chef et un bibliothécaire pourrait motiver votre venue en bibliothèque ?
- 24- Allez-vous quelque fois sur des sites de bibliothèques numériques ?
Si oui, Pour votre passion pour la cuisine ?
Pour y lire des livres de gastronomie ?
Des livres de recettes ?
Des guides gastronomiques ?
Des livres de botanique ?
Des livres sur la santé alimentaire ?
Des livres sur les régimes alimentaires ?
Des images
Autre :

25- Avez vous déjà cherché et/ou trouvé sur internet des recettes ou des menus anciens numérisés sur des sites de bibliothèques virtuelles ou des vidéos de cuisine réalisées par une bibliothèque ?

26- si oui, allez-vous à la bibliothèque pour satisfaire votre passion pour la cuisine ?

- oui
- oui mais pas uniquement
- non

27- pour votre passion pour la cuisine, en bibliothèque, vous

- feuillotez sur place
- feuillotez et lisez sur place (prenez – vous alors des notes?)
- lisez sur place (prenez-vous alors des notes?)
- feuillotez et empruntez
- feuillotez, lisez et empruntez
- empruntez
- participez à des ateliers
- autre : panier AMAP ?

28- pourquoi lisez-vous ou empruntez-vous un livre, un magazine sur la cuisine en bibliothèque ?

- pour avoir accès à un grand nombre de livres, de magazines et données
- pour ne pas acheter
- pour comparer avant d'acheter

29- quels types de magazines de cuisine lisez-vous ou empruntez-vous en bibliothèque ?

- des magazines de recettes de cuisine
- des magazines de design culinaire
- autre :

30- quels types de livres sur la cuisine lisez- vous ou empruntez-vous en bibliothèque ?

- des livres de gastronomie
- des livres de recettes
- des guides gastronomiques
- des livres de techniques culinaires
- des livres de botanique
- des livres de santé alimentaire
- des livres sur les régimes alimentaires
- autre

31- quel âge avez-vous ?

32- êtes-vous un homme ? Ou une femme ?

TABLE DES ILLUSTRATIONS

Index des illustrations

Sélection d'ouvrages de cuisine pour les fêtes placée à l'entrée de la bibliothèque universitaire Saint-Serge d'Angers, à côté d'une table de fête - Noël 2016 (droits réservés Bibliothèque universitaire d'Angers).....	12
Mise en valeur d'une partie des collections de cuisine à la bibliothèque universitaire de Saint-Serge - Noël 2016 (droits réservés BU d'Angers).....	38
Signalétique « provisoire » du rayon cuisine à la MLIS de Villeurbanne (droits réservés).....	41
Périodiques de cuisine proposés à la MLIS de Villeurbanne (droits réservés).....	47
Restaurant La Bibliothèque à Joeuf (54) (droits réservés).....	49
La cuisine de la Médiathèque- Estaminet de Grenay (62) (droits réservés : radio plus, la radio du pays minier et de l'Artois)	56
La cuisine de la Biblioteca del fondo (droits réservés Charlotte Hénard).....	58
Formation pour les enseignants au Culinary Literacy Center de Philadelphie, 14 mai 2015 (droits réservés Free Library of Philadelphia Culinary Literacy Center)	60
Banquet Harry Potter à la Bibliothèque municipale de Dijon, 2016 (droits réservés – Bibliothèque municipale de Dijon).....	65
Affiche de l'exposition « Présentation de photographies des ateliers cuisines de la médiathèque et de la MJC Monnaie" » du 3 au 28 février 2008 (droits réservés Médiathèque Monnaie).....	77
Affiche de l'exposition "Cuisine et manga" du 2 février au 9 mars 2016 à la BU de Lyon1(droits réservés).....	77

TABLE DES MATIÈRES

SIGLES ET ABRÉVIATIONS.....	7
INTRODUCTION.....	9
PREMIÈRE PARTIE - FAIRE SON MARCHÉ :.....	13
LA CUISINE : UN « PRODUIT D'APPEL » POUR LES BIBLIOTHÈQUES ?	13
I- la cuisine : un succès éditorial qui peut bénéficier aux bibliothèques ?...13	
<i>A- la cuisine : un succès éditorial multisupport.....</i>	13
Internet aux fourneaux.....	14
La prolifération des livres de cuisine.....	16
La presse culinaire renouvelée	20
La culture servie par internet	21
<i>B- Bibliophilie gourmande : une passion partagée avec les bibliothèques.....</i>	23
Les « beaux livres » de cuisine.....	24
La bibliophilie gourmande.....	26
II- La cuisine, plus qu'un effet de mode pour les bibliothèques.....27	
<i>A- Des métiers, des formations et des besoins documentaires en matière de cuisine.....</i>	28
<i>B - Le classement du repas gastronomique des français et les cités de la gastronomie : un enjeu pour les bibliothèques.....</i>	31
Gastronomie et repas du dimanche.....	32
Les partenariats avec les Cités de la gastronomie.....	34
DEUXIÈME PARTIE - CHOISIR LES INGRÉDIENTS :.....	37
QUELLE RECETTE POUR LA CUISINE EN BIBLIOTHÈQUE ?.....	37
I- la cuisine dans les collections : une présence visible ?.....38	
<i>A- comment classer la cuisine en bibliothèque ?.....</i>	39
Qu'est-ce qu'une collection de cuisine en bibliothèque ?.....	39
Où trouver les collections de cuisine en bibliothèque ?.....	40
<i>B- quelle politique documentaire en matière de cuisine ?.....</i>	43
Une sélection documentaire délicate.....	43
Des choix documentaires significatifs.....	44
Les usages méconnus des collections de cuisine	46
Limites et extensions des collections de cuisine.....	47
II- Quelles « bibliothèques gourmandes » en France ?.....50	
<i>A- Des bibliothèques spécialisées en cuisine.....</i>	50
Les bibliothèques patrimoniales spécialisées en cuisine.....	51
Des fonds dispersés en matière de cuisine.....	53
<i>B- Une cuisine en bibliothèque : un nouveau lab ?.....</i>	55
TROISIÈME PARTIE - DRESSER LES PLATS :.....	61
INSCRIRE LA GOURMANDISE EN BIBLIOTHÈQUE.....	61
I- inscrire l'expérience du goût en bibliothèque.....62	
<i>A- Est-il vraiment interdit de manger en bibliothèque ?.....</i>	62
La bibliothèque, un autre salon de thé ?.....	64
La cuisine comme médiation en bibliothèque.....	66
<i>B- L'éducation au goût en bibliothèque.....</i>	67
Les bibliothèques et la semaine du goût.....	68

Les événements gourmands en bibliothèque.....	69
Les ateliers de cuisine avec des bibliothécaires.....	71
II- la gourmandise comme nouvelle image des bibliothèques ?.....	74
<i>A- La cuisine permet-elle d'attirer de nouveaux publics en bibliothèque ?.....</i>	<i>74</i>
Le succès des ateliers de cuisine en bibliothèque.....	74
Les expositions sur la cuisine en bibliothèque : un public déjà conquis.....	75
Des publications sur la cuisine pour faire rayonner les bibliothèque.....	78
Des médiations numériques innovantes au menu.....	79
<i>B- Et un réseau de bibliothèques gourmandes ?.....</i>	<i>81</i>
CONCLUSION.....	87
SOURCES.....	89
Enquêtes sur les pratiques sociales et culturelles des Français :.....	89
Enquête sur les publics et usages en bibliothèque :.....	89
Entretiens :.....	89
BIBLIOGRAPHIE.....	91
Généralités sur les bibliothèques :.....	91
Généralités sur les pratiques culturelles des français :.....	91
Généralités sur la cuisine :.....	92
Les fonds de « cuisine » en bibliothèque :.....	93
Cuisine et bibliothèques :.....	93
Publications des bibliothèques sur la cuisine :.....	94
« Classiques » de la cuisine :.....	97
Sélection (très subjective) de livres de cuisine :.....	100
ANNEXES.....	103
TABLE DES ILLUSTRATIONS.....	107
TABLE DES MATIÈRES.....	109