



DES LIVRES QUI SE DÉVORENT

Face à la déférente des blogs et des sites professionnels ou amateurs prodiguant des conseils pratiques et des recettes, on aurait pu penser que le bon vieux livre de cuisine s'écornerait. Or, il n'en est rien. Depuis une dizaine d'années, il se porte bien. Mieux, au sein d'un marché de l'édition en retrait (-2,9% en volume pour 2012, selon l'institut GFK), il affiche une santé presque insolente avec une progression de 1% de son chiffre d'affaires et 1,3 millions d'exemplaires vendus (soit 4% du total des ventes). Parmi une production qui demeure largement standardisée, même si certains petits éditeurs

comme Argol, les Editions de l'Épure ou Menu Fretin offrent des ouvrages qui sortent des sentiers du marketing -, quelques grandes tendances se dessinent. Après avoir largement occupé les étals des libraires, les « coffrets cuisine », associant livre et ustensiles (verrines, mini cocotte, chalumeau, siphon), tendent à disparaître. Depuis un an, ils ont cédé du terrain à un nouveau « filon » : les ouvrages consacrés aux marques, dont Marabout s'est fait une spécialité avec des titres portant sur Nutella, Carambar, Tagada, Milka. Leur petit prix (5,30 euros en moyenne), mais aussi le côté légèrement régressif des sujets, expliquent le vif succès auprès d'un public qui retrouve ici, sans doute, une part d'enfance. Également en vogue, les ouvrages issus des programmes de télé-réalité culinaires (« Top Chef », « MasterChef », « Un dîner presque parfait ») ou

signés par de grands chefs médiatiques (Cyril Lignac, Thierry Marx, Christian Constant) ont relancé le goût de l'apprentissage. Ainsi que l'illustre le développement des ateliers organisés par des cuisiniers de renom. Surfant sur cette tendance, l'édition decline le principe à travers, d'une part, des ouvrages didactiques conçus sous la forme de cours ou d'ateliers avec « des pas à pas » pour cuisiner comme un chef, d'autre part, en rééditant de grands classiques, tels que *Le Nouvel Art culinaire français* (Flammarion), publié en 1950 et réactualisé par les grands noms de la gastronomie, ou *L'Almanach des gourmands* de Grimod de La Reynière (Menu Fretin). Enfin, la santé et le « manger sain » font également recette avec, bien sûr, le bio qui se decline à toutes les sauces.

CHRISTINE ROUSSEAU



Chefs

Septime, la cuisine de Bertrand Grebaut, de Bertrand Grebaut, Argol, février 2013, 208 p., 29,90 €

Il est frais mon poisson!, de Jean-Marie Baudic, La Martinière, 2012, 192 p., 25 €

La Cuisine du Frenchie at home, de Greg Marchand, Alternatives, 2012, 144 p., 28 €

Mes secrets de charcutier, de Gilles Verot, photographies de Mathieu Garçon, Editions Nicolas Chaudun, 2012, 176 p., 25 €

Mémoires de chefs, sous la direction de Nicolas Chatenier, préface d'Alain Ducasse, Textuel, 2012, 322 p., 45 €

Best of Philippe Conticini, d'Alain Ducasse Edition, 2012, 112 p., 12 €

En cuisine avec Alain Passard, de Christophe Blain, BD Gallimard, 2011, 96 p., 17,25 €

Un principe d'émotions, de Pierre Gagnaire et Catherine Flohic, Argol, 2011, 384 p., 35,50 €

La cuisine, c'est beaucoup plus que des recettes, d'Alain Chapel, Robert Laffont, 2009, 522 p., 15,50 €

Tables et recettes

Street Food, de Yannig Samot, Hachette Cuisine, mai 2013, 148 p., 22,50 €

Le Paris des gourmets. Belles et bonnes adresses, de Pierre Rival, Flammarion, 2012, 303 p., 26 €

Encyclopédie des desserts, de Vincent Boue, d'Hubert Delorme et de Didier Stephan, Flammarion, 2012, 480 p., 35 €

Take Away, de Jean-François Mallet et Marie-Paule Jaulme, La Martinière, 2012, 384 p., 19 €

Maxim's. Miroir de la vie parisienne, de Jean-Pascal Hesse, éditions Assouline, 2011, 192 p., 66 €

Le Kitchen Galerie, de William Ledeuil et Eric Laignel, La Martinière, 2011, 256 p., 39 €

Bistrot autour et avec les recettes du Paul Bert, de Bertrand Auboyneau et François Simon, Flammarion, 2011, 216 p., 29,90 €

Le Guide culinaire, d'Auguste Escoffier, Flammarion, 2009, 940 p., 30,50 €

Le Roman de La Tour d'argent, de Claude Terrail, Cherche Midi, 1997, 318 p., 32 €

La Bonne Cuisine, de Madame E. Saint-Ange, Larousse, 1927, 1 375 p.

Histoire-essais

Plats du jour. Sur l'idée de nouveauté en cuisine, de Benoît Beauge, Métailie, 2013, 250 p., 18 €

A table, le menu!, de Patrick Rambourg, Honore Champion, 2013, 128 p., 9,90 €

L'Almanach des gourmands, de Grimod de La Reynière, Menu Fretin, 2012, 1 120 p., 74 €

Le Nouvel art culinaire français, sous la direction de Guy Legay, Flammarion, 2012, 880 p., 39,90 €

Histoire du jardin potager, de Florent Quellier, Armand Colin, 2012, 192 p., 27,50 €

Le Mythe gastronomique français, d'Alain Drouard, CNRS Editions, 2010, 160 p., 17 €

Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises, de Patrick Rambourg, Perrin, 2010, 384 p., 9,50 €

Les Dessous peu appétissants de la cuisine moléculaire, de Jorg Zipprick, Favre, 2009, 223 p., 13 €

Aventures d'un gourmand vagabond, de Jim Harrison, Christian Bourgois, 2002, 360 p., 23 €

Le Discours gastronomique français des origines à nos jours, de Pascal Ory, Gallimard, 1998, 202 p., 12,40 €

Histoire et géographie gourmandes de Paris, de René Heron de Villefosse, Les Editions de Paris, 1956, 387 p.

La Blanquette de veau, histoire d'un plat bourgeois, de Jean-Louis Flandrin, Jean-Paul Rocher éditeur, 2002, 90 p., 14,20 €

Produits et vins

Crus et Cuites. Histoire du buveur, de Didier Nourrisson, Perrin, 2013, 396 p., 23 €

Le Jardinier-Maraîcher, de Jean-Martin Fortier, éditions Ecosociété, 2012, 200 p., 25 €

L'Atlas des vins de France, de Laure Gasparotto, Editions de Monza-Le Monde, 2012, 256 p., 42 €

Champagne! Histoire inattendue, de Claudine et Serge Wolikow, Les Editions de l'Atelier, 2012, 288 p., 39 €

La France et son pain. Histoire d'une passion, de Steven L. Kaplan, Albin Michel, 2010, 544 p., 25,40 €

Dictionnaire universel du pain, sous la direction de Jean-Philippe de Tonnac, Robert Laffont, coll. « Bouquins », 2010, 1 344 p., 30 €

Le Pain maudit. Retour sur la France des années oubliées 1945-1958, de Steven L. Kaplan, Fayard, 2008, 1 148 p., 39,60 €

Mes aventures sur les routes du vin, de Kermit Lynch, Payot, 2008, 352 p., 9,15 €

La Vie d'un potager du jardin à la table, de Carol Reid-Gaillard, éditions Sud Ouest, 224 p., 19,90 €.