

Bibliothèque(s)

63

Juillet
2012



GASTRONOMIE

Éditorial, par Dominique Lahary **1** Sommaire **2** Bibliobréves **4** Aigre-douce ? La gastronomie française comme patrimoine de l'humanité, par Christian Hottin **8** La gastronomie entre sens et non-sens, par Joël Dupas **11** La seconde révolution gastronomique. La gastronomie dans le modèle alimentaire français, par Jean-Pierre Poulain **17** Histoires(s) de menus. Idée, action, mobilisation, par Caroline Poulain et Fanny Bastien **21** Cuisines de l'intime. Le goût des autres – Une page à soi, par Patoumi **26** Le festival du livre culinaire, un festival de plus ?, par Amélie Le Pendevan **30** De l'ordre des mets à l'ordre des livres. Pour une histoire de la cuisine telle que l'écrit l'accomode, par Jean-Marc Chatelain **33** Une collection à croquer. Les menus de la Bibliothèque publique et universitaire de Neuchâtel, par Marie Reginelli **36** Cuisine régionale avec des fonds, par André-Pierre Syren **37** Ingrédients et recettes du fonds gourmand de la bibliothèque municipale de Dijon, par Caroline Poulain **40** Cru, cuit, que mangent nos héros ? Comment la gastronomie anime le territoire, par Pascale Milly **44** Cuisiner, c'est écrire à nouveau, par Ryoko Sekiguchi **48** Gallica nous met l'eau à la bouche..., par Alina Cantau **51** Impressions du jardin, par Dominique et Jean-Paul Ruiz **52** La bibliothèque en 8 questions... à Paul Fournel, Maryline Desbiolles, Michèle Barrière et Ryoko Sekiguchi **54** Actualités de l'ABF • Les gens • En bref • 58^e Congrès de l'ABF. Montreuil 7-9 juin 2012 • Les bibliothèques berlinoises, pragmatisme et innovation, par Regina Bohm et Isabelle Huber • Des bibliothèques portugaises, quatre à quatre, par Christine Colas et Pascale Fontenille **58** Paroles d'éditeur L'Épure, petite cuisine de l'édition, entretien avec Sabine Bucquet-Grenet, par Philippe Levraud **68** Bibliomonde Images d'Haïti (Ayiti). Journal de voyage, 27 octobre-6 novembre 2011 (2/3), par Annick Guinery **73** Les bibliothèques exposent **77** Notes de lecture • Les rois à table. Iconographie, gastronomie et pratiques des repas officiels de Louis XIII à Louis XVI • Cristallines • Photo, femmes, féminisme, 1860-2010 • L'Affiche de poésie. 1990-2010 • Petit précis de Géométrie à déguster • Charles **78**



brm

Bibliothèques & Médiathèques

Médiathèque de l'École
Supérieure de Commerce
de TOULOUSE

Design & Solutions

e-mail : brm-mobilier@brm-mobilier.fr
internet : www.brm-bibliotheques.com
Tel : 05 49 82 10 62



Publication paraissant depuis 1907.

Éditée par l'**Association des bibliothécaires de France**

31, rue de Chabrol – 75010 Paris

Téléphone : 01 55 33 10 30

Télécopie : 01 55 33 10 31

abf@abf.asso.fr

www.abf.asso.fr

Directeur de la publication

Pascal Wagner

Rédacteur en chef

Philippe Levreaud

assisté de Fanny Bastien

redaction@abf.asso.fr

A collaboré à ce numéro

Caroline Poulain

Comité de rédaction

Gérard Briand, Grégory

Colcanap, Bernard Démay,

Aline Girard, Annick Guinery,

Bernard Huchet, Jean Mallet,

Pascal Wagner.

Responsable de rubrique

Les bibliothèques exposent

Nicole Picot

Publicité

Christine Guyot

Téléphone : 06 26 64 91 68

christine.guyot@gmail.com

Josiane Stern

Téléphone : 01 47 88 19 99

josiane_stern@wanadoo.fr

Diffusion

ABIS - Gérard Briand

Téléphone : 01 55 33 10 30

Télécopie : 01 55 33 10 31

Maquette

M.-C. Carini et Pictorus

Mise en pages

Éditions de l'Analogie

Abonnements 2011

abis@abf.asso.fr / 01 55 33 10 36

Individuel : 50 € – Collectivités :

France 100 € / Étranger 110 €

Commission paritaire

n° 1114G82347

ISSN : 1632-9201

Dépôt légal : juillet 2012

Impression : Jouve, Paris

Bibliothèque(s)

REVUE DE L'ASSOCIATION

DES BIBLIOTHÉCAIRES DE FRANCE

est analysée dans la base Pascal

produite par l'Inist et dans la base Lisa.

Couverture : Chromolithographie

pour le livre de Carl Krackhart,

Neues illustriertes Conditoreibuch

(Nouveau livre illustré de pâtisserie),

Munich, 1886 © S. Osswald

Éditorial

Voilà un numéro à déguster.

Nos bibliothèques sont des assembleuses de saveurs diverses, dans tous les genres et pour tous les goûts. Cela s'entend aussi au pied de la lettre puisque la gastronomie elle-même n'en est pas exclue, de l'ordinaire mais toujours apprécié rayon de livres de recettes aux fonds les plus spécialisés et les plus précieux. Qui sont le sujet du dossier de ce bimestre. À déguster sans modération.

Du 7 au 9 juin derniers, ce fut un autre goût, nullement contradictoire avec celui-là, qui fut célébré à Montreuil à l'occasion du 58^e congrès de l'ABF : celui de l'intérêt général, autrement dit de la politique. Sous le titre « La bibliothèque, une affaire publique », qui est aussi celui du manifeste publié par l'ABF le 2 mars à l'occasion des élections présidentielle et législatives. Il demeure un document à populariser encore et toujours, un argumentaire pour que les bibliothèques soient bien vues comme des outils au service des politiques publiques culturelles, sociales, éducatives.

Sur l'exception culturelle, sur la décentralisation, des chantiers gouvernementaux s'ouvrent. De façon plus globale, des ambitions sont affichées sur la jeunesse, sur la culture. Aux adhérents de l'ABF de faire que les bibliothèques ne soient pas absentes des débats et des décisions qui seront prises.

À Montreuil, l'Assemblée générale de l'ABF a débattu de ces questions, des volontaires se sont désignés pour y travailler. Ils mêleront leurs efforts à ceux d'autres associations au sein de l'IABD..., l'Interassociation Archives Bibliothèques Documentation : l'heure est plus que jamais à la fédération des analyses et des énergies.

Un autre moment démocratique pour l'ABF marquera cette fin d'année : le renouvellement des conseils d'administration des groupes régionaux dont les présidents formeront le Conseil national. Celui-ci conduira le destin de l'association durant trois ans et désignera le nouveau Bureau national. L'association, c'est chacun d'entre nous ou ce n'est personne. Ayons le goût de nous engager !

Dominique LAHARY,
vice-président de l'ABF

Au sommaire des prochains numéros de Bibliothèque(s)

- n° 64 : La chaîne numérique du livre – 15 octobre 2012
- n° 65/66 : Bibliothécaires et décideurs – 31 décembre 2012
- n° 67 : Roumanie – 15 mars 2013
- n° 68 : Rhône-Alpes – 1^{er} juin 2013



63

juillet
2012

Sommaire

4 **Bibliobrèves**

Dossier

GASTRONOMIE

- 8 Aigre-douce ? La gastronomie française comme patrimoine de l'humanité, par CHRISTIAN HOTTIN
- 11 La gastronomie entre sens et non-sens, par JOËL DUPAS
- 17 La seconde révolution gastronomique. La gastronomie dans le modèle alimentaire français, par JEAN-PIERRE POULAIN
- 21 Histoires(s) de menus. Idée, action, mobilisation, par CAROLINE POULAIN et FANNY BASTIEN
- 26 Cuisines de l'intime. Le goût des autres – Une page à soi, par PATOUMI
- 30 Le festival du livre culinaire, un festival de plus ?, par AMÉLIE LE PENDEVEN
- 33 De l'ordre des mets à l'ordre des livres. Pour une histoire de la cuisine telle que l'écrit l'accommode, par JEAN-MARC CHATELAIN
- 36 Une collection à croquer. Les menus de la Bibliothèque publique et universitaire de Neuchâtel, par MARIE REGINELLI
- 37 Cuisine régionale avec des fonds, par ANDRÉ-PIERRE SYREN
- 40 Ingrédients et recettes du fonds gourmand de la bibliothèque municipale de Dijon, par CAROLINE POULAIN
- 44 Cru, cuit, que mangent nos héros ? Comment la gastronomie anime le territoire, par PASCALE MILLY
- 48 Cuisiner, c'est écrire à nouveau, par RYOKO SEKIGUCHI
- 51 Gallica nous met l'eau à la bouche..., par ALINA CANTAU
- 52 Impressions du jardin, par DOMINIQUE et JEAN-PAUL RUIZ
- 54 La bibliothèque en 8 questions... à PAUL FOURNEL, MARYLINE DESBIOLLES, MICHÈLE BARRIÈRE et RYOKO SEKIGUCHI

Liste des annonceurs

- BRM 2^e de couverture
- Electre 3^e de couverture
- ABIS 4^e de couverture

Actualités de l'ABF

58 *Les gens. En bref*

60 58^e Congrès de l'ABF. Montreuil 7-9 juin 2012

62 Les bibliothèques berlinoises, pragmatisme et innovation,
par REGINA BOHM et ISABELLE HUBER

65 Des bibliothèques portugaises, quatre à quatre,
par CHRISTINE COLAS et PASCALE FONTENILLE

Paroles d'éditeur

68 L'Épure, petite cuisine de l'édition, entretien avec SABINE BUCQUET-GRENET
par PHILIPPE LEVREAUD

Bibliomonde

73 Images d'Haïti (Ayiti). Journal de voyage, 27 octobre-6 novembre 2011 (2/3),
par ANNICK GUINERY

77 Les bibliothèques exposent

Notes de lecture

78 *En écho*

*Les rois à table. Iconographie, gastronomie et pratiques des repas officiels
de Louis XIII à Louis XVI*, par PHILIPPE LEVREAUD
Cristallines, par FANNY BASTIEN

79 *Les bibliothèques éditent*

Photo, femmes, féminisme, 1860-2010, par FANNY BASTIEN

79 *Histoires de livres, livres d'histoire*

L'Affiche de poésie. 1990-2010, par PIERRE DANA

80 *Premiers pas*

Petit précis de Géométrie à déguster, par PHILIPPE LEVREAUD
Charles, par PHILIPPE LEVREAUD

Les opinions exprimées dans Bibliothèque(s) n'engagent que la responsabilité de leurs auteurs.



• **23 au 26/08, Londres (GB) :** « Traverser les frontières : traductions et migrations » sera le thème du 33^e congrès de l'ibby (International Board on Books for Young people / Union internationale pour les livres de jeunesse). Celui-ci sera envisagé sous l'angle des personnes et des histoires qu'elles portent, mais aussi des médias. Rens. :

info@ibbycongress2012.org

• **5 au 7/09, Toulouse (31) :** 42^e congrès de l'ADBU : assemblée générale, journée d'étude et rencontre avec les représentants institutionnels. (Voir Bibliobréves, ci-contre).

• **13/09, Plérin (22) :** Première journée interprofessionnelle sur le thème « Prévention de l'illettrisme, quels moyens pour agir ? » organisé par Livre et lecture en Bretagne au centre culturel Le Cap. Rens. : christine.loquet@livrelecturebretagne.fr

• **23/09, Paris (75) :** « Discours sur rien » de John Cage et performance de Bernard Fort, suivi d'une rencontre-débat sur l'impact et la postérité de l'œuvre du musicien organisé par la BPI.

Rens : 01 44 78 12 33

www.bpi.fr

• **16-17/10, Paris (75) :** « Mise en valeur d'un fonds de poésie en bibliothèque » : constitution, animation et mise en valeur d'un fonds de poésie avec l'équipe du Printemps des Poètes et P. Boulanger (poète et bibliothécaire). Rens. et inscr. : Emmanuelle Leroyer Tél. 01 53 80 42 44 / e.leroyer@printempsdespoetes.com

• **18-20/10, Grenoble (38) :** Colloque international sur « L'exigence d'authenticité » avec J-F. Perrin et Y. Citton organisé par l'université Stendhal-Grenoble 3. Rens. : 04 76 82 41 47 www.u-grenoble3.fr

En vrac

■ TOUS EN AUBRAC



Les 17^e Rencontres d'Aubrac auront lieu du 20 au 24/08 à Saint-Chély d'Aubrac (12) sur le thème « Imaginaires de l'Eldorado ».

Communications, débats en présence d'écrivains (D. Laferrière, A. Ruy-Sanchez, P. Deville, E. Pierrat, O. Germain-Thomas, J-L Raharimanana...), d'universitaires (B. Benassar, B. Lavallé, D. Olsen, C. Shinoda), de journalistes (C. Pont-Humbert, France Culture, et P.-J. Catinchi, *Le Monde*), scandées de temps artistiques : concerts (Diabolus in musica, Jordi Savall et Hesperion XXI, Lydie Solomon...), lectures (Jean-Luc Raharimanana accompagné de Tao Ravaro) et de films. Progr. complet et inscr. : www.rencontres-aubrac.com. Rens. : francis.cransac@gmail.com Tél. 05 65 48 07 52 ou 06 08 05 49 77

■ PATTE DE VELOURS

L'exposition « Félines » invite à découvrir les



illustrations, dessins de presse et peintures d'Alain Gauthier qui aime décliner les femmes en chats dans un style sensuel et poudré. Une petite note de surréalisme introduit le spectateur dans un univers onirique, parfois trouble et ambigu, souvent mystérieux. À découvrir jusqu'au 31/08 au centre André François à Marny-lès-Compiègne.

Contact : 03 44 36 31 59

■ MAX CABANES EN DVD



Le 5^e DVD de la collection « Les Petits Univers de la BD » proposé par Écla, destiné aux professionnels du livre et de l'éducation est disponible. Après les univers d'Emmanuelle Moynet, d'Alfred, de Sandrine Revel et de Jean-Denis Pendants (cf. *Bibliothèque(s)* n°51, pp. 38-39), le dernier DVD, *L'Harmonie du hasard* est consacré à Max Cabanes.

Cette collection a pour vocation de promouvoir ce genre littéraire et de faire découvrir l'univers artistiques des auteurs. Rens. Lucie Braud (Écla Aquitaine) : lucie.braud@ecla.aquitaine.fr Tél. 05 47 50 10 00

■ L'ADBU EN CONGRÈS

Le 42^e congrès de l'ADBU aura lieu à Toulouse 5 au 7/09. La première journée est réservée aux membres

de l'association. Une journée d'étude est proposée le 6, « Quels métiers dans les bibliothèques universitaires ? » : « Le point de vue de l'enseignant-chercheur sur les métiers des bibliothèques de l'enseignement supérieur. Quelles évolutions attendues ? » (V. Hoffman-Martinot, IEP de Bordeaux), « Le management des compétences dans les bibliothèques universitaires allemandes, » (A. Berghaus-Sprengel, Grimm Zentrum, Univ. de Berlin), « De nouveaux métiers en bibliothèque : mode ou nécessité ? » (S. Delorme, BU de l'univ. Laval-Québec), « Quelle intégration des métiers de bibliothèques au sein de l'université : quelles conséquences des RCE ? » (H. Calmès et B. Van Dooren, Univ. Toulouse 1-Capitole), « Vers de nouveaux profils de cadres pour les bibliothèques et la documentation, » (B. Calenge, Enssib) ; et table-ronde « Quelles évolutions organisationnelles des équipes dans les bibliothèques des universités ? » animée par A.-M. Bernard (SCD de l'Université de Bordeaux-Segalen) avec C. Letrouit et M.-M. Saby, I. Westeel (SCD de l'univ. Charles-de-Gaulle-Lille 3), A. Poirot (BnU, Strasbourg), P. Marchand (SICD2 de l'univ. Pierre-Mendès-France-Grenoble 2), E. Dieckhoff (SCD de l'univ. Paris-Ouest- Nanterre-La Défense). Le 7 : interventions de représentants institutionnels et visites. Progr. complet : <http://adbu.fr/toulouse2012> Rens. : Béatrice Pedot. Tél. 01 44 87 04 69 / beatricepedot@wanadoo.fr

■ HAPPY HOURS



Une étude menée par le Motif portant sur les horaires d'ouverture de 5 bibliothèques franciliennes vient de paraître, qui fait état des comportements des usagers. Le rapport rend compte des entretiens menés auprès de responsables de bibliothèques, d'élus et d'usagers et se poursuit par un questionnaire mené auprès de 1 144 personnes. Rapport et synthèse disponibles en ligne : www.lemotif.fr/fr/etudes-et-analyses/etudes-du-motif/happy-hours

■ FAITES LE PONT



Jusqu'au 29/09 à la médiathèque Jacques-Demy se tient l'exposition « Sous les arches nantaises, le génie des ponts ». Organisée avec le concours de Polytech-Orléans, les visiteurs pourront y découvrir l'histoire des techniques de l'antiquité à nos jours au travers de photos, plans, maquettes, cartes postales, affiches... Conférences – « L'histoire des ponts à Nantes » le

11/09, « Et demain, quels ponts ? » le 27/09 –, lectures à partir de 6 ans et ateliers poursuivront l'exposition. Rens. : www.bm.nantes.fr/ / Tél. 02 40 41 95 95

■ RIRE AVEC LES DOIGTS

À la médiathèque de Nancy, lorsqu'on ne peut pas lire avec les yeux, on rit avec les doigts. Mais brailliste ou pas, des « Lectures juste pour rire », extraits de romans ou de courtes nouvelles, sont proposées à tous en partenariat avec le Groupement des intellectuels aveugles ou amblyopes (GIAA) de Nancy : *Ma grand mère avait les mêmes* (Philippe Delerm), *La douce empoisonneuse* (Arto Paasilinna), *Vivons heureux en attendant la mort* (Pierre Desproges), *Sans titre de noblesse* (Raymond Devos). Le 27/09, 18h avec une aide personnalisée pour l'acheminement vers le Petit Théâtre, dès l'entrée de la Médiathèque. Rens. : mediatheque@nancy.fr / Tél. 03 83 85 30 17

Internet

■ BIB ET B-A BA

Le nouveau site belge, Bibliothèques publiques et alphabétisation, né de la rencontre entre les enjeux des bibliothèques publiques et de l'association Lire et écrire, propose un répertoire d'actions menées en partenariat par des bibliothèques et des organismes d'alphabétisation, ainsi que des ressources pour mener à bien de tels projets : fiches projets et vidéos qui permettent de découvrir des actions concrètes. www.alphabibliotheque.be

■ PATRIMOINE(S) ÉCRIT(S) EN BOURGOGNE

Depuis juin et jusqu'au 16/09, 22 bibliothèques, archives et musées des quatre départements de la région invite le public à découvrir les joyaux du patrimoine écrit et graphique : visites, expos, présentations d'ouvrages, conférences, ateliers (cuisine, reliure), lectures, projections...

On y découvrira le siècle des Lumières en compagnie de Jean-Jacques Rousseau et de ses contemporains, les routes et les paysages de Bourgogne à travers un atlas du XVIII^e s., le monde industriel creusotin au XIX^e s., mais aussi le Sahara espagnol (avec Michel Vieuchange), et l'on célébrera le centenaire de la naissance d'Henri Vincenot, sans oublier de s'initier à la bibliophilie et à la gravure contemporaines. Et tout ça gratuitement, en suivant une prestigieuse route du vin, dans les BM de Avallon, Brienon-sur-Armançon, Sens (Yonne), Dijon, Gevrey-Chambertin, Semur-en-Auxois (Côte-d'Or), Nevers (Nièvre), Autun, Châlon-sur-Saône et Le Creusot (Saône-et-Loire), la BU Droit-Lettres de Dijon et les Archives de Mâcon, Nevers, Auxerre...

Sans oublier l'exposition « Comment un livre vient au monde », avec son parcours-jeu destiné aux enfants, le dim. 16/09, lors d'une journée portes-ouvertes au CRL Bourgogne.

Progr. complet : www.crl-bourgogne.org

Rens. : info@crl-bourgogne.org / Tél. 03 80 68 80 20



International

■ BIG LIBRARY AU CANADA

Du 15/05 au 9/09 au Centre Canadien d'Architecture (CCA) l'exposition Très Grande Bibliothèque (Very Big Library) expose le projet de l'Office for Metropolitan Architecture (OMA, dirigé par Rem Koolhaas) présenté en 1989 lors du concours international d'architecture lancé à l'initiative de François Mitterrand auquel participèrent 240 équipes. L'architecte hollandais, lauréat du prix Pritzker, et son équipe avait proposé un cube de 100 m de haut. Cette proposition jugée trop abstraite envisageait l'espace des bibliothèques comme des volumes vides. Le projet ne fut pas sélectionné et la proposition

de Dominique Perrault l'emporta. L'exposition revient donc sur la genèse de cette aventure au travers de dessins, de diagrammes, d'esquisses, de deux maquettes et de rendus numériques. L'occasion pour les globe-trotters de découvrir le visage qu'aurait pu prendre la BnF. Rens. : www.cca.qc.ca







▶ 13



▶ 27



▶ 40



▶ 53



Gastronomie

Des sens au sens, de la langue qui goûte à celle qui, bien qu'abstraite, rend le compte des impressions, de la bouche qui savoure à celle où se forment les mots et, avec eux, l'espace du partage, c'est une opération continue qui se poursuit encore quand, du partage à la comparaison, une boucle nouvelle met en jeu la mémoire : stockage, indexation, classement, catalogage... De la première tétée au dernier repas, en passant par une vie de rumination – modèle, pour Nietzsche, de la lecture comme art –, le corps et l'esprit ne cesseront de travailler à la manière d'une bibliothèque.

Si nous sommes ce que nous mangeons, sommes-nous donc autre chose que la bibliothèque de nos appétits, entendus en tous sens ? Il n'est donc pas surprenant que la gastronomie, qui est l'art de construire et gérer de telles bibliothèques, et de les rendre chaque jour plus efficaces, soit un des jardins secrets de bien de nos collègues. Dans ces pages, les philosophes seront vigneron, les bibliothécaires gourmands et les écrivains gourmets. L'étude se fera serviette au cou, aux tablées dominicales. Le papier sera de potiron, la peinture au jus de morille. Et comme les fantômes ne manquent pas en bibliothèque, on se mettra même en quête des saveurs fantômes.

Enfin, annonce apéritive et trace mémorielle, carte du sens de la fête des sens, les menus mieux encore que les livres, et plus inattendus peut-être, seront les monuments de cette archéologie du plaisir où le savoir sera gai, du moins l'espérons-nous.

CHRISTIAN HOTTIN
 Direction générale des patrimoines
 Ministère de la Culture
 et de la Communication



Aigre-douce ?

Comment et pourquoi la gastronomie française a-t-elle fait son entrée au patrimoine culturel immatériel de l'humanité ? Pourquoi, pour l'illustrer, préférer Astérix à Brillat-Savarin ? Les repas du dimanche aux festins étoilés des grandes toques ? Quelques révélations sur une sauce bien rattrapée...

La gastronomie française comme patrimoine de l'humanité

Près de dix-huit mois après l'inscription sur les listes de l'Unesco du repas gastronomique des Français, et alors que, de campagnes de presse mal informées en initiatives médiatiques tonitrueuses (*So french, so good...*), la communauté des États parties à la convention de 2003 et l'Unesco en personne s'irritent de certaines dérives de cette candidature, on ne peut que se réjouir en apprenant

l'intention de l'ABF de consacrer un dossier de sa revue à la gastronomie. Pour quelle raison ? Cela suppose au préalable un détour par l'histoire du projet et le rappel des valeurs portées par le dossier.

DE LA GASTRONOMIE AU REPAS GASTRONOMIQUE

Reprenant une initiative de l'IEHCA, Nicolas Sarkozy a soutenu, lors du Salon de l'agriculture de 2008, la reconnaissance de notre « patrimoine gastronomique au patrimoine mondial », faisant valoir au passage que nous, Français, avons « la meilleure gastronomie du monde »... Près de deux ans plus tard, en novembre 2010, le comité intergouvernemental du patrimoine culturel immatériel, en sa cinquième réunion tenue à Nairobi, a inscrit sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel (PCI) le repas gastronomique des Français. Entre les deux, s'est joué un long et complexe travail de transformation, mêlant enjeux politiques et analyses scientifiques, qui a conduit à transformer l'affirmation de l'excellence d'une expression culturelle très générale, fortement associée à la défense de la filière agro-alimentaire, en la reconnaissance de la typicité d'une pratique sociale précise, largement vidée de tout contenu marchand.

Portée par les pays d'Afrique, d'Asie et d'Amérique latine, mais un temps boudée par ceux d'Europe occidentale, la convention de l'Unesco pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, dite aussi convention de 2003, n'a pas pour objectif de dresser le tableau d'excellence de biens culturels ayant fait la preuve de leur valeur « universelle et exceptionnelle », comme c'est le cas pour sa devancière, la convention de 1972 dédiée au patrimoine mondial. Moins spontanément lisible selon nos critères classiques de détermination du patrimoine, elle se fixe pourtant un objectif autrement ambitieux : assurer par tous les moyens (recherche, transmission, éducation, documentation, protection juridique), la sauvegarde de rites pratiques et expressions que leur détenteurs considèrent comme faisant pour eux patrimoine, ceci avec le concours actif de ces mêmes détenteurs, et dans le respect de l'évolution de



© Roger-Viollet, 1920

Un repas dominical, vers 1920.



DR
Un repas de fête familiale, 2011.

ces pratiques. Au sein du dispositif de mise en œuvre de la convention, la liste représentative a pour fonction essentielle de donner à voir au monde des exemples de pratiques que les États et les communautés les constituant reconnaissent comme représentatives de leur PCI.

Il ne s'agissait donc pas de faire inscrire la meilleure gastronomie du monde (celle qui serait réservée à une élite intellectuelle ou économique), et encore moins de distinguer tel ou tel plat, mais bien de faire reconnaître la typicité d'une certaine forme de pratique sociale, pouvant se rencontrer en des milieux sociaux divers, sur des territoires différents et compter des mets et vins variés. Dans la première version du dossier remis à l'Unesco, ce n'est pas un guide des grandes tables ni un traité de Brillat-Savarin qui figurait en accompagnement, mais un album d'Astérix.

LE REPAS DU DIMANCHE À L'UNESCO

Un autre nom du repas gastronomique des Français aurait pu être le repas du dimanche (une idée qui fut du reste un temps avancée). Bien autre chose que le dîner dans un grand restaurant : le repas de famille, plaisir partagé non seulement dans la consommation des mets, mais aussi dans le choix et la préparation des produits, dans le discours qui accompagne

ces différentes étapes, et enfin dans le désir de transmettre aux jeunes générations ce qui est vécu comme un patrimoine, même s'il n'est pas nécessairement énoncé comme tel.

À Nairobi, lors de l'examen du dossier, l'ambassadeur du Japon s'inquiétait du risque de voir les grandes tables françaises de Tokyo revendiquer le label de l'Unesco pour leurs menus... Avec une telle définition du repas gastronomique, on en est bien loin.

À l'élément énoncé comme tel, au prix de nombreuses discussions tant entre chercheurs qu'entre administrations, 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 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.





Mathilde de l'Écotais, Jean-Baptiste de Panafieu, *L'essence du goût*, Rouergue éd., 2011, 192 p., ISBN 978-2-8126-0247-4

Entre les sensations gustatives et l'exercice du goût, qui par extension concerne tous les sens et revenu à la table distingue le gastronome, se joue tout un théâtre d'aperceptions, d'associations, d'analogies, de faux savoirs et de vraies découvertes où tous puisent, cuisinier, médecin, industriel, publicitaire, homme de science ou de négoce, les uns et les autres échangeant leurs rôles à l'occasion, selon les caprices de l'Histoire et leur traduction culturelle. Des couleurs des aliments à leur texture, de la *flaveur* au statut ambigu, voire réversible, des champignons – végétal ou animal ? –, ou de certains ingrédients – aliment ou médicament ? –, ce livre traverse toutes les strates où s'élabore le goût et où s'égarerait toute science qui traiterait séparément le réel et l'imaginaire. Une fusion portée à son comble par les amateurs de fugu, ce poisson à la chair mortelle, ou les cueilleurs de champignons dans leur recherche du frisson lié au danger de l'empoisonnement. Mais ce livre est d'une photographe autant que d'un essayiste. 85 superbes photographies pleine page scandent ce parcours, qui nous introduisent au cœur de la matière, là où sa texture éclate dans toute sa picturalité donnant à voir en images le propos même du texte. *Quod erat demonstrandum*. PL

LES LENDEMAINS DE FÊTE....

Les lendemains de fête sont souvent difficiles. Il en a bien été ainsi pour l'inscription du repas gastronomique ! Le pilonnage médiatique qui a suivi le succès à l'Unesco a fait réapparaître tout ce que le travail de fond sur le dossier avait éliminé : la soi-disant suprématie de la gastronomie française, l'excellence de ses chefs, les listes de recettes, la valorisation économique à outrance des produits, les repas de luxe se réclamant de l'inscription à défaut de pouvoir en arborer le label officiel... Alors, quoi ? Aurait-il fallu ne pas l'inscrire ? Aurait-il fallu s'abstenir de le faire inscrire ? D'une certaine façon, posées par ceux qui furent en charge d'instruire le dossier, ces interrogations peuvent paraître oiseuses : la commande était politique, le rôle de l'administration était d'agir en conséquence. Le cap une fois passé, et en étant conscient des incertitudes qui demeurent (l'Unesco demande périodiquement aux États une évaluation des plans de sauvegarde, et, l'exemple de Dresde pour la convention de 1972 l'a montré, il n'est pas d'inscription défi-

nitive aux yeux de l'organisation), on voudrait en conclusion évoquer certains acquis durables de cette candidature.

Plus que tout autre, elle a fait connaître en France, pays du patrimoine monumental par excellence, la notion de patrimoine culturel immatériel, et ce quand bien même certaines des valeurs de cette convention restent mal comprises du fait de la spécificité du dossier gastronomique. Son fort portage politique a contraint l'administration du patrimoine – contre la volonté, ou malgré l'inertie d'une part de cette dernière – à admettre que l'immatériel faisait bel et bien partie du patrimoine, et que, au-delà des musiques, danses et autres chants attendus dans cette catégorie, une pratique sociale diffuse, ayant trait aux arts de la table, faisait également partie de ce patrimoine. Sa complexité a contraint l'Unesco à se poser, sur les principes et le fonctionnement de la convention, nombre de questions qui ne l'auraient pas été sinon.

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. Avec son incomparable maillage du territoire national, gageons qu'il saura le faire autrement et mieux qu'un énième vaisseau amiral culturel. ■

Le repas gastronomique des Français

Voir la vidéo de présentation sur le site de l'Unesco : <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=fr&pg=00011&RL=00437>

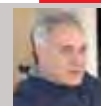
Denis Saillard, *Gastronomie et histoire culturelle*, IHCE éd., « Essais européens », Hors série, 2011, 44 p., ISBN 978-2-9524919-1-4



Chercheur et spécialiste de l'histoire culturelle, Denis Saillard¹ s'est notamment penché sur le rôle des discours et des représentations des pratiques alimentaires dans la construction identitaire. Il s'est livré pour cette brochure à un précieux exercice de synthèse qui valait d'être signalé : vogue de la gastronomie, questions économiques et sociales, représentations, métissages, recompositions, identité(s) ouvrent un vaste chantier qui donne accès « au cœur de toute société humaine ».

1. Auteur avec Françoise Hache-Bissette de *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations (XIX^e-XXI^e siècles)*, colloque de l'Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines, Nouveau Monde éditions, 2007, rééd. 2009.

JOËL DUPAS
Vigneron et philosophe



La gastronomie entre **sens** et **non-sens**

La gastronomie est le creuset d'une opération où, l'appétit se cultivant, du sens s'élabore, où se lient savoir et savoir-faire et qui fondent des pratiques sociales traduisant l'humanité de l'homme. Mais, dans notre société consumériste, le succès de la gastronomie se révèle plus ambigu qu'il n'y paraît...

L'étymologie a toute l'allure d'un oxymore, car s'il s'agit bien de règles et de lois, il convient de les appliquer à l'estomac qui est réfractaire à toute règle, et qui depuis la plus haute antiquité marque le siège des appétits les plus insatiables, le théâtre de la glotonnerie, de ce qui en nous est hostile à la mesure et à la rationalité. Platon le savait qui, dans sa tripartition de l'âme, situait la partie la plus basse – dite appétitive – dans l'estomac. Mais l'âme ne saurait se résumer à cette pulsion gastrolâtre, elle revendique la mesure sous l'influence de la raison.

Toutefois, sitôt que le rationnel reprend ses droits, l'irrationnel revient à la charge non sous l'obédience de la tyrannie des appétits, mais sous l'empire de la force des aliments ingérés. S'exprime alors une dimension magique de l'ingestion, en vertu de laquelle l'aliment induit ses vices ou ses vertus dans le corps et l'âme du sujet qui l'assimile. Ainsi l'anthropophagie est-elle révélatrice de cette puissance d'appropriation de ce que nous ingérons et qui constitue la substance intime de notre être. Ainsi, comme le souligne Lévi-Strauss dans *Le cru et le cuit*, l'aliment ne doit pas seulement être « bon à manger », mais encore être « bon à penser ». Cette pensée magique est toujours à l'œuvre dans nos répulsions alimentaires, pour les insectes par exemple. Mais cette pensée magique se prolonge aujourd'hui dans une pensée politique de l'aliment. Végétariens, *vegans* ou défenseurs du bio revendiquent une démarche critique et réflexive, distincte des interdits religieux, qui fait de l'alimentation un des composants de la pensée politique.

DES LOIS AUX RÈGLES, DES RÈGLES AUX FORMES

S'il est question de lois, de quelles lois s'agit-il ? Dans le domaine du *gastros*, il n'y a pas de place pour les sciences dures ni pour la vérité objective. Ni d'espace pour des concepts validés par le verdict indéfectible de quelque expérience cruciale. L'expérience même dont il serait question dans cette

affaire n'a jamais de valeur universelle, elle est personnelle, sensuelle, gustative, olfactive, organoleptique, son orient n'est pas le vrai, pas davantage le beau, mais plus trivialement le savoureux : cette sensation fugitive de plaisir inéluctablement attachée à nos papilles et à la matière de nos sensations, à la différence selon Kant de la beauté dont le plaisir est désintéressé puisqu'attaché à la forme.

À défaut de lois il faudrait donc plutôt parler de règles de conduites appliquées à la cuisine et à l'alimentation. Ces règles oscillent de l'éthique des régimes alimentaires aux contraintes de l'hygiénisme, sans oublier les dogmatiques interdits religieux. La règle en matière de gastronomie fixe les principes d'un manger sain, ou d'une alimentation conforme à une norme morale. Qu'il s'agisse de contrainte nutritionniste ou de principe, tel que l'exclusion des aliments à base de chair animale, le fait de s'alimenter est subor-

Agrégé de philosophie, Joël Dupas a enseigné cette discipline pendant plus de dix ans. Il a collaboré à *L'École des lettres*, revue pour laquelle il a notamment rédigé un numéro sur « Rilke et les arts ».

Il a également édité et postfacé *le Paradoxe sur le Comédien* de Diderot (éd. du Seuil).

Depuis 1996, il se consacre exclusivement à la gérance d'une exploitation viticole (Château Bechereau) à Montagne-Saint-Émilion, en région bordelaise. Il a été associé à la création du festival Philosophia de Saint-Émilion.





Jean-Philippe de Tonnac,
Le tour du monde en 80 pains, ill. Jean-François Barbier, Orphie, 2012,
 200 p., ISBN 978-2-87763-789-3

Élégant ouvrage à l'ita-

lienne, ce tour du monde présente la variété des pains du monde. Sa présentation en double page qui oppose une illustration aquarellée, fraîche et légère, à une notice historique et, en bandeau vertical, une fiche technique bilingue (anglais), fera de cet ouvrage un joli documentaire pour le jeune public. L'auteur des textes avait auparavant initié et dirigé le *Dictionnaire universel du pain* (Laffont, coll. « Bouquins », 2010). Du pain sans céréales des aborigènes australiens au *hverabraud* islandais cuit à l'énergie géothermique dans le four naturel à proximité d'un cratère, ce tour du monde est aussi celui des 80 surprises.

donné à des contraintes extérieures à la naturalité du besoin. Ainsi, dans son fondement, la règle est dogmatique, elle ferme la porte à une relation critique et réflexive à ce que nous mangeons. Mais si la règle appliquée à l'estomac est fondamentalement apparentée au rite et à ses codes, aux formes usuelles de l'*ethos*, il ne faut pas perdre de vue la recherche du plaisir, véritable cheville ouvrière universelle de l'alimentation humaine.

La gastronomie nous installe dans une tension entre les règles et la poursuite du plaisir, pour résoudre ce conflit, il serait plus adapté de parler de formes et d'usages pour décliner les facettes de la gastronomie.

Il est bien question de formes car la gastronomie n'est pas une science mais un art, une *technè*, pour reprendre le mot grec, c'est-à-dire rien d'autre qu'un art de la mise en forme de nos appétits, une habileté, une dextérité, un savoir-faire, une sollicitation initiatique de nos sens pour nous éveiller au goût, une mise en perspective enfin de l'art de manger et aussi du savoir-vivre qui lui est afférent. 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.

Forme donc que ce couteau dont le tranchant renvoyé vers l'assiette plutôt que vers l'extériorité du voisinage pour mieux témoigner depuis le Moyen-Âge de nos intentions amicales et de notre souci de respecter les règles de commensalité. Forme que le geste de trinquer, entrechoquement des verres

dont l'origine marquée par la défiance mélangeait les liquides dans le choc, pour prévenir l'empoisonnement ; geste devenu pour nous le symbole de notre confiance et de notre amitié.

Forme toujours que ce repas, avec sa triade de mets que nous devons aux Romains ; forme rituelle que l'art d'accommoder les aliments de la terre, de la mer et du ciel, guidé par ce raffinement de l'art culinaire qui s'obstine, fasciné par le luxe, à vouloir enrichir la palette des goûts et des saveurs, à combiner avec toujours plus de sagacité les arômes et les textures.

Forme humaine enfin car la gastronomie façonne le corps, elle construit même subrepticement des représentations sociales de la beauté, avec les pages de Proust consacrées aux femmes de Renoir désertant les toiles pour envahir la rue et dessiner une nouvelle image de l'éternel féminin aux courbes généreuses et opulentes, faisant par-là montre de la civilisation d'abondance qui émerge du développement industriel. Cette ductilité du corps soumis aux préceptes de la gastronomie vient jusqu'à nous avec les lignes androgynes et épurées de nos *tops models* dont le graphisme pourrait être qualifié d'anorexique.

Mais la gastronomie s'obstine parfois à rappeler son impératif absolu car la contemplation de la beauté exige comme son propre fondement l'estomac apaisé, à l'image du narrateur célinien dans *Broadway* confondu devant la beauté des femmes, et pourtant en manque d'un simple sandwich pour calmer son estomac : « *Les beautés que je découvrais, incassantes, m'eussent avec un peu de confiance et de confort ravi à ma condition trivialement humaine. Il ne me manquait qu'un sandwich en somme pour me croire en plein miracle. Mais comme il me manquait le sandwich !* »

Bien étrange accouchement de cette « Grâce qui recommande » dans la douleur d'un sandwich manquant !

Dure loi de l'estomac, prime règle du *gastros*, que cette exigence du sandwich, inéluctable gastronomie minimale, mais purement conforme à sa sémantique étymologique, car la première de toutes les règles de l'estomac est qu'il faut calmer sa faim pour vivre en toute quiétude et plus radicalement pour persévérer dans l'existence.

Mais la gastronomie érige toute une savante architecture de règles pour nous éloigner de cette brutale exigence de s'alimenter. Prendre un repas, ce n'est pas seulement manger. L'art de la gastronomie n'est donc pas seulement un viatique pour une alimentation équilibrée, c'est une quête sociale, accompagnée d'un complexe de rituels destiné à mettre en scène dans l'intimité de la famille ou la sphère publique du banquet, le degré de civilisation que notre existence sociale exige. C'est aussi un théâtre de savoir-vivre et d'apparence, un lieu de mise en scène de la relation sociale.

Rousseau, dans son *Discours sur l'origine des langues*, insiste sur cette thématique sociale du feu qui réunit : « On se rassemble autour d'un foyer commun, on y fait des festins, on y danse ; les doux liens de l'habitude y rapprochent insensiblement l'homme de ses semblables, et sur ce foyer rustique brûle le feu sacré qui porte au fond des cœurs le premier sentiment d'humanité. » Mais l'art culinaire transcende la chaleur du feu, il est l'art de partager les mêmes aliments. C'est un des traits fondamentaux d'*Homo sapiens* de faire du repas un rituel culturel fondé sur le partage. Ce lien de commensalité signifie le partage de la même table, des mêmes mets. La gastronomie se fait alors art de participer d'une même culture dans un rituel d'initiation sensoriel, berceau de la convivialité.

SAVEUR ET SAVOIR, SYMBOLE ET TERROIR

D'ailleurs l'histoire quelque peu aventureuse de cette « chère » désuète qui nous a pourtant légué l'expression « faire bonne chère » atteste de ce caractère indissociable de goût de bien manger et du souci de faire bonne tête, d'être

accueillant et bienveillant avec ses hôtes. C'est un précepte homérique tout autant que biblique en vertu duquel, à celui qui vient, il faut faire bon visage. 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.

Il y a donc au carrefour de la gastronomie une rencontre des saveurs et du savoir, car le partage du repas est porté par le partage des mots. L'étymologie du savoir nous renvoie d'ailleurs à celle de la saveur, comme si depuis son origine ce lien subtil était enfoui dans la gestation historique de la langue. Peut-être faut-il présumer de quelque action sourde de la main sur les mots et de nos us et coutumes sur notre langue.

Dans l'alternative du « manger pour vivre » ou « vivre pour manger » vient s'insérer comme un coin la perspective d'un « manger ensemble » indispensable au vivre ensemble. Les grands de ce monde le savent qui décident autour d'un banquet du sort des hommes, de la guerre et de la paix. Ainsi, le moment de la table est-il un moment privilégié au carrefour de l'espace privé et de l'espace public. Mais la gastronomie s'appuie sur l'art de cuisiner. C'est à cet endroit qu'elle s'enrichit



Le déjeuner des canotiers, Auguste Renoir, 1881.

de son sens moderne pour devenir une affaire de gastronome, à l'instar de Brillat-Savarin dans son célèbre traité.

Elle devient alors un art qui s'adresse aux hommes de goût et donc d'esprit, elle serait à l'alimentation ce que l'humour est au rire, une forme supérieure de culture et de raffinement, un parcours initiatique aiguisant les sens et les papilles, une affaire d'esthète. Comme le souligne Jean-François Revel dans *Festins de parole*, 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. La gastronomie ne cesse d'osciller telle un pendule, de la culture de l'esthète à celle du paysan qui se nourrit de ce que le travail de la terre et de l'élevage permet d'offrir à sa table.

Quel lien entre ce que notre belle langue appelle le terroir et la cuisine raffinée, aristocratique puis bourgeoise ?

Quelle relation entre l'âpre travail de la terre, l'aventureux destin des pêcheurs, la paisible existence des bergers et la luxueuse complexité de l'art culinaire ?

Interroger ce lien c'est supposer son existence ; car sans paysan, sans grand-père jardinier ni grand-mère cuisinière, *Homo sapiens* ne serait jamais devenu un animal gastronome. La gastronomie présuppose cette infrastructure du néolithique qui attache l'homme à la terre qu'il cultive ou au troupeau dont il a la charge, qui le pousse à construire son foyer de sédentaire dont l'âme est l'âtre. Le berceau de la gastronomie est l'osmose des hommes et du lieu. Ce berceau décrit l'horizon d'un *ici* du sens qui se démarque des ailleurs du sens que sont les autres terroirs, c'est-à-dire les terroirs des autres. La gastronomie est un art symbolique par excellence car sa fonction est de relier les hommes tout en les attachant aux traditions et à la géographie.

Le terroir n'est autre que le lexique de la gastronomie, le vivier où se concentrent les produits de la terre avec leurs caractères régionaux et géographiques. La gastronomie est enfantée des racines qui attachent les groupes humains à la terre, elle est fragile comme la bouillabaisse qui ne peut éclater dans sa fraîcheur que dans la crique où les poissons de roche ont élu domicile. Tout se passe comme si l'enclos des saveurs était marqué des mêmes bornes que le biotope des animaux ou des plantes.

La gastronomie dans ses racines serait une sorte de territoire spirituel, de témoignage de la diversité des hommes et des lieux, de marque identitaire de la gestation des hommes dans l'adaptation au lieu, c'est-à-dire de la façon dont le lieu va travailler les individus et le corps collectif. En somme ce que notre langue a dénommé terroir.

LA GÉOGRAPHIE POÉTIQUE DE LA GASTRONOMIE

La gastronomie est une petite musique antérieure à la culture écrite, un poème involontaire honorant la beauté du monde, mais un poème écrit de cette main de paysan qui ne sait pas écrire. Un poème anonyme, de cet anonymat sublimé dans lequel Rilke reconnaît le grand art, qui marque à l'image des arts primitifs et sacrés, des constructeurs de cathédrales ou des maîtres verriers, l'action sourde par laquelle le monde porte les humains à la plus haute expression, comme si la terre, les éléments, le climat, l'atmosphère, inspiraient avec autant de force le geste de la cuisinière que celui du sculpteur.

C'est donc tout un lexique de produits arrachés à la parcimonie ou à la générosité de la terre nourricière, une déclinaison de fruits de cette culture immémoriale qui a lentement appris à tirer profit du lieu. Par quelque alchimie dont le chiffre nous demeure insaisissable, le programme de survie du paysan ou de l'éleveur se mue en cuisine élaborée exigeante qui mobilise le goût et l'élève. Tel est bien le paradoxe de cet abécédaire de la gastronomie que constitue la cuisine du terroir, à mi-chemin entre la noble simplicité du produit préparé de façon authentique et le frugal programme de survie de tout un petit peuple paysan misérable, qui vit de peu et doit tirer profit du minimum. Étrange et singulière richesse de l'indigence, secrète fécondité de la frugalité, tout se passe comme si les trésors de cette géographie de culture devaient accoucher de petits miracles d'adaptation et de créativité. La gastronomie dans ses racines participe de ce qu'il faut appeler le « génie du lieu » et marque cette causalité réciproque des hommes sur le lieu et du lieu sur les hommes.

Mais depuis l'Antiquité les traités suivent à la trace l'art déposé dans les gestes, qu'il s'agisse de traités d'agronomie ou de gastronomie. Les doctes convertissent alors ce savoir inconscient des pratiques en connaissance livresque. L'écrit impose sa tyrannie, magistrature de ce qui se transmet jusque dans l'inertie de sa lettre, empire de ce qui désormais entre dans l'orbe de la connaissance et transmue la pratique du geste en quête acharnée d'une complexité par laquelle la cuisine devient raffinée et créatrice. Comme si le secours de la main se devait d'être subordonné à l'exigence d'une spiritualité dominante, par la médiation d'une encyclopédie des savoir-faire. La gastronomie se spiritualise, elle devient « chose mentale » pour reprendre le mot de Léonard, sous l'emprise des chefs cuisiniers, qui sont des créateurs à temps plein. Mais plus le savoir se transmet et s'éloigne de sa source, plus il devient complexe, plus il devient fragile. Il souffre alors de la perte de ses racines pour sombrer dans un luxe toujours menacé par la vanité et la futilité. Il doit alors retrouver ses

fondamentaux et revenir à la culture élémentaire de l'expression des produits. D'ailleurs, à trop vouloir s'extraire de la simplicité, la cuisine sombre dans le non-sens.

La gastronomie est donc ce va-et-vient perpétuel entre la simplicité et le luxe, entre la tradition et l'inventivité, la force du geste et la génialité de l'esprit.

Qu'est-ce qui nous arrache au poids des choses dans la cuisine moléculaire, sinon l'empire de la chimie, l'analytique abstraite de la matière à la solde d'une expérimentation qui porte dans sa batterie de casseroles le fracas d'une ingénierie vaine, en manque de son radical poétique, de ses racines de chair ? Comme par nécessité, les molécules bousculent les mets en émulsion, convertissent la matière en mousse, en substance vaporeuse inconsistante comme les nuées. Une cuisine météorique auraient pu dire les Grecs, c'est à dire une cuisine qui s'élève dans les airs, une cuisine hors-sol qui répond à une agriculture hors-sol, une sorte de cuisine virtuelle, comme le Web, à l'image du monde sans frontières dans lequel le progrès technique s'acharne à nous imposer de vivre, dans cette indécente étrangeté du sans limite. Les amarres sont alors rompues avec le lieu, avec la matérialité des produits et le poids des gestes déposés involontairement dans nos corps et nos rituels.

C'est pourquoi les chefs d'aujourd'hui, soucieux de retrouver le plancher solide de l'art gastronomique, n'ont de cesse

de revenir à l'expression des produits et à cette richesse issue de l'osmose des hommes et des lieux. La gastronomie a pour radical cet ici des produits et des mets, un ici délesté du maintenant, parce que profondément lié à un avant et une tradition. Mais l'ici de la gastronomie, dans son enclos géographique est ouvert aux ailleurs par le biais des voyages et des guerres, des rencontres et des échanges.

Mais plus encore que l'artifice de la cuisine des chimistes, l'industrie agroalimentaire nous éloigne du radical poétique pour accoucher du fade et de l'insipide érigé en système et la grande distribution marchandise l'enterrement de la gastronomie en mettant tout à la portée de tous, ce qui est le sens même de « l'arrondissement de la nature » tel que Heidegger le caractérise¹. Les aliments eux-mêmes se résument dans les formules analytiques de la chimie en nutriments nécessaires à notre équilibre alimentaire. Comment avons-nous pu vivre sans le secours du calculable qui enveloppe la richesse du monde dans le filet de son indigence abstraite ? Les composants l'emportent sur l'indécomposable comme sur la composition. Cette techno-science du nutriment prétend enterrer le geste poétique d'une gastronomie dont l'âme est l'ici du sens, l'incarnation du lieu, relié par des ponts à d'autres lieux, elle

1. Dans ses *Essais et conférences*, Gallimard.



Christian Bernad et Daniel Crozes, *L'estofinade. Le plat qui venait du froid*, photographies de Kristof Guez, éd. du Rouergue, 2012, 176 p., ill., ISBN 978-2-8126-0350-1

Comment le poisson pêché en Norvège – morue noire, églefin, lingue, colin et brosmes –, devenu stockfisch après séchage au soleil et aux vents des îles Lofoten est-il devenu la base d'un plat traditionnel des hautes terres du Massif central ? Acheté dès le XII^e s. par les Anglais présents à Bergen aux commerçants allemands de la Hanse qui s'y étaient installés, il fut amené jusqu'à Bordeaux, où les bateliers du Lot l'échangeaient contre leur lard salé... lequel deviendrait un symbole de la gastronomie d'outre-manche, le *bacon*. Ainsi remonté par le Lot, le stockfisch (désormais prononcé estofi par les Occitans) atteint Villefranche-de-Rouergue, et pénètre plus loin dans l'arrière pays. Arrosé de mansois, le vin du cru, il est accommodé aux pommes de terre récemment apparues à la fin du XVIII^e s. et devient plus qu'un plat, une icône, puis un mythe régional. Ce magnifique ouvrage d'ethnologie culinaire raconte par le menu et avec force images les étapes de cette aventure où l'Histoire et la géographie conspirent. La généalogie du plat – nietzschéisme culinaire – met en jeu des techniques ancestrales liées au produit et à son transport, du séchage norvégien à la batellerie lotoise, mais dresse également une carte socio-économique précise dont il décrit finement les évolutions. Marqueur d'une géographie de la pauvreté, l'estofinade, d'abord plat de vendange, est adoptée dans le bassin de Decazeville à la faveur de la reconversion des paysans en ouvriers. Devenu un fort élément identitaire de la gastronomie locale, lui seul peut réunir, serviette au cou, d'irréconciliables adversaires politiques. L'abandon de l'exploitation minière et, plus largement l'évolution du travail, métamorphose les modes de préparation et de consommation : le plat quitte la table familiale, mais se déguste au restaurant, et bientôt en plat cuisiné puis surgelé. Élément patrimonial élevé au rang de symbole, sa deuxième vie est celle d'une image, d'un symbole et d'un mythe. Sa rareté est entretenue, on lui fait fête. L'estofinade a ses poètes, sa confrérie, ses vedettes, son chef étoilé, son relookage et maintenant son tourisme...

Et enfin sa bible. À lire pour n'arriver point blanc-bec à Peyrusse-le-Roc, Almont ou Maleville, ni faire tapisserie aux soirées dansantes et autres « nuits stockfisch ». PL



Roger-Paul Dubrion, *Les routes du vin en France au cours des siècles*, ill. Gaëtan Nocq, GFA éd., coll. « Champagne & Compagnie », 2011, 242 p., ISBN 979-10-90213-04-3

Le rôle civilisateur du vin, reconnu en Occident depuis l'antiquité gréco-romaine, a sinon créé, en tout cas contribué à façonner notre univers sous ses aspects matériels : le paysage dans lequel nous évoluons, les routes qui s'y sont tracées, l'occupation et l'aménagement des territoires, rural et urbain. C'est à l'ensemble de ces développements, indissociables les uns des autres, que ce livre s'attache, évoquant également les métiers – négociants, éleveurs, rouliers, courtiers –, les objets – des amphores au *bag-in-box* –, les moyens de transport (les types de bateaux) mais aussi tous les aspects immatériels liés à la circulation des vins, et notamment l'évolution d'une fiscalité complexe.

Le parti thématique adopté par l'auteur, historien et géographe, rompt avec la linéarité chronologique pour évoquer, tour à tour, chacun de ces aspects. La circulation déjà intense des vins méditerranéens – grecs, italiens, ibériques – puis gaulois fut interrompue par les grandes invasions, ce qui en repliant la consommation, alors essentiellement culturelle, sur la production locale eut pour effet de multiplier les vignobles. La reprise des échanges au IX^e s. se fit donc à partir d'une production de vins locaux. Le réseau hydrographique et la carte politique sont les deux facteurs qui détermineront assez largement la zone de distribution des vins, auxquels il faut joindre les transformations de la société et les innovations techniques. Au XVI^e s., des changements climatiques et l'accroissement de la population des villes eurent raison des petits vignobles périurbains, fragiles ou de faible qualité, tandis que l'extension de la consommation favorisa les grands vignobles (Champagne, Beaujolais...). La recherche de la qualité par la limitation des rendements aux siècles suivants accompagna l'émergence des vins de terroir, avant que la consommation des vins courants n'explose dans les assommoirs de la révolution industrielle. Mais c'est l'invention de la bouteille de verre anglaise qui décida du succès des vins fins et des vins effervescents de Champagne, lesquels placèrent la France au sommet des échanges mondiaux.

Aujourd'hui, la « route des vins » ne désigne plus tant l'itinéraire que suivent les marchandises pour rejoindre les tables que celui, inverse, qu'empruntent les voyageurs de l'œnotourisme pour visiter les vignobles et les chais. Révolution qui inaugure une autre histoire, celle des échanges planétaires. PL

prétend anéantir cette primitive géographie par laquelle le monde auquel nous nous adaptons accouche de notre geste, et imprime son écriture dans nos corps ainsi que dans le corps collectif sous la forme de rites qui nous réunissent.

Mais par nostalgie sans doute, le culte du culinaire revient à l'assaut de la masse industrielle et de la chimie du non-sens, car l'aliment qui nourrit est, indépendamment de ses nutriments et de ses vertus, ce qui procure du plaisir, et, plus encore, provoque le désir de partager, sollicite la bonne chère et la fraternité. Il n'est de gastronomie que vivante, dans le geste du cuisinier, le partage de la table et le fracas du festin partagé. Elle donnerait raison à Socrate dans le mythe de Teuth², Socrate qui n'écrivait pas. Les traités ne sont que le feuilleté de ces couches d'histoires, de ces métamorphoses permanentes du goût vivant qui n'a de cesse de changer pour mieux marquer la pérennité d'une même quête magique depuis les origines. Car ce que nous ingérons ne nous indiffère pas, il participe de ce que nous sommes. Dans cette géographie des profondeurs, il est bien question d'ontologie, de rapport à l'être et aux êtres.

Mais pourquoi la gastronomie connaît-elle donc une si grande fortune médiatique aujourd'hui ?

². Platon, *Phèdre*.

Sans doute parce que le retour au rituel, au savoir-faire et au savoir-vivre est l'inéluctable et paradoxale réplique du séisme de l'inculture industrielle qui marque la fin du culinaire et de la commensalité dans le consumérisme individuel et égoïste. Il apparaît clairement que l'inculture commence par la destruction des cultes et de l'ordre symbolique qui nous relie. L'ennui dans cette histoire, c'est que le succès de la gastronomie est involontairement suspendu à la domination de la production industrielle, comme un effet est tributaire de sa cause. En un mot, la grande machinerie industrielle organisée pour « gaver » l'humanité, pour la maintenir dans un état de satiété, nous conduit à cet état d'inculture du goût qui est aussi une inculture de l'esprit, car comme le note très justement Platon, l'homme repus, tel le pourceau rassasié, n'éprouve plus le désir de penser. Il y a quelque chose de tragique dans cette satisfaction barbare qui est l'écho inversé de la douleur célinienne du sandwich manquant portant préjudice à la perception de la beauté. Tout le sens de la gastronomie est d'avoir installé cette parenthèse de goût, cet horizon de désir entre la faim qui nous tenaille et nous rappelle à notre naturalité et la satiété qui nous étourdit à la façon de nos divertissements modernes dont la prime raison d'être est de nous tenir éloignés de la pensée, des savoirs et donc des saveurs. ■

JEAN-PIERRE POULAIN
Sociologue



La seconde révolution gastronomique

La gastronomie dans le modèle alimentaire français

Comment l'attitude gastronomique s'est-elle diffusée dans l'échelle sociale et comment, partageant le sort de l'art au temps du tout culturel, la cuisine a-t-elle été précipitée par la culture de masse dans l'ère du loisir ?

La cuisine est depuis longtemps une thématique audiovisuelle. La figure de Raymond Oliver assisté de Catherine Langeais expliquant aux Français comment brider un poulet pour le faire rôtir fait partie de l'histoire de la télévision ; mieux, de l'histoire collective française. Cependant, nous avons tous le sentiment que quelque chose a changé, à la fois dans le format des émissions, leur durée, leur positionnement sur la grille de programme, et les modes de configuration de la communication. Ces programmes qui envahissent nos écrans à la limite de la saturation ont été pensés, conçus en Angleterre, en Allemagne... Pendant longtemps, dans les couloirs des grandes chaînes de télévision, les « experts » prédisaient de façon péremptoire : « Jamais ça ne marchera en France... Pensez... Le pays de la gastronomie ! » La question que nous aimerions poser est : qu'est-ce qui s'est passé pour que ça marche ?

La cuisine est partout dans les médias, aux heures de grande écoute, en télé-réalité, dans les magazines, à la une des journaux. En France, le phénomène est relativement nouveau. Décryptages.

GASTRONOMIES FRANÇAISES

Une des signatures du modèle alimentaire français est sa manière de gérer l'unité et la pluralité, ou, pour faire référence à une expression d'Edgar Morin, la relation entre « culture » au singulier et « cultures » au pluriel. Nombreuses sont les cultures alimentaires en France. Elles s'enracinent dans les terroirs, dans la diversité des biotopes et des productions,

dans les façons dont les populations ont su en tirer parti... Diversité dans leur manière d'intégrer les produits venant du Nouveau Monde... Tout ceci organisant des différences qui se mêlent à celles qui sont héritées de la hiérarchie sociale. Il y a donc en France des cuisines paysannes, des cuisines populaires ouvrières, une cuisine bourgeoise, une cuisine savante...

La « gastronomie » suppose un rapport esthétisé à l'alimentation. Elle naît comme pratique de différenciation au service des élites. Sous l'ancien régime, comme la mode, la parfumerie ou la coiffure, sa fonction est de tenir à distance la bourgeoisie montante. Copiées, les élites n'ont de cesse pour affirmer leur suprématie que de réclamer du nouveau à leurs artistes, leurs



Extrait de *La cuisine pour les hommes*, épisode « Les œufs Toupinel » du 11 avril 1960. 25' 19'. Archives de l'Ina.



Tomate, photographie de Pierre-François Couderc, extraite de *Cristallines*, Michel Trama, éd. La Martinière.

couturiers, leurs chefs cuisiniers ; ainsi s'installe le système de la mode et s'exacerbe la créativité gastronomique. À la Révolution française, la bourgeoisie accède au pouvoir et emprunte les codes de l'aristocratie pour légitimer sa nouvelle position. Imaginez, dans le même temps on coupe la tête du roi et on mange des « bouchées à la reine », des « poulardes à la royale » dans une espèce de cannibalisme métaphorique.

Puis, vers la fin du XIX^e s., la gastronomie s'académise et de volumineux ouvrages tentent d'en fixer la syntaxe.

Toutefois, grâce à ce processus de copiage-distanciation, certaines pratiques culinaires traversent le corps social selon un schéma descendant. Ainsi participe-t-il, dans le même temps, à la construction d'un sentiment d'« en commun ». Dans les années 1970, certains travaux sociologiques ont cherché à mettre au jour une « autonomie » des cultures populaires. Paradoxalement, les données de ces enquêtes montrent qu'on retrouve également, sur la table du dimanche des paysans du Sud-Ouest, ces bouchées à la reine inventées par la gastronomie aristocratique pour réveiller les sens assoupis de quelques courtisanes, puis passées dans la cuisine bourgeoise au XIX^e s. et que l'on retrouve donc sur les tables populaires. En fait, ce « processus descendant » participe à la construction du sen-

Jean-Pierre Poulain, professeur de sociologie à l'université de Toulouse 2-Le Mirail, dirige le Cetia (Centre d'études du tourisme, de l'hôtellerie et des industries de l'alimentation) et anime le pôle TAS (Tourisme, Alimentation, Santé) au Certop, UMR-CNRS 5044.

Il est l'auteur de nombreux ouvrages, dont : *Sociologie de l'obésité* (PUF, 2009) ; *L'homme, le mangeur et l'animal* (Actes du colloque OCHA, 2007) ; *Sociologies de l'alimentation, les mangeurs et l'espace social alimentaire* (PUF, 2002) ; *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalités* (avec Jean-Pierre Corbeau, Privat, 2002) ; *Manger aujourd'hui, Attitudes, normes et pratiques* (Privat, 2001) ; *Histoire de la cuisine et des cuisiniers, Techniques culinaires et manières de table en France, du Moyen Âge à nos jours* (avec Edmon Neirinck, éd. Lanore, 1988, rééd. augmentée 2010).

À paraître en octobre : *Dictionnaires des cultures alimentaires* (PUF).

timent qu'en France nous avons des choses « en commun » autour du rapport à l'alimentation.

RÉAPPROPRIATIONS

Après la Révolution, la départementalisation fait voler en éclats les anciennes provinces de France. Des mouvements de « résistance » émergent qui prennent la langue et la cuisine comme étendard. Il ne s'agit pas de cuisine concrète mais de cuisine comme expression des identités locales. Ce sont Mistral, Roumanille, Aubanel, les maîtres du félibrige, qui prennent pour titre de leur revue militante *L'Aïoli*. Point de recette dans *L'Aïoli*, mais de la littérature portant une revendication culturelle. Pendant longtemps, les cuisines locales et la gastronomie s'ignorent. Cette dernière est parisienne et ne s'intéresse aux régions que comme fournisseurs de produits.

Une première forme de réappropriation du « culinaire » local a commencé avec Austin de Croze, cet écrivain du début du XX^e s., journaliste et critique gastronomique qui présidait le Salon des arts ménagers. Il eut l'idée, pour l'époque étonnante et presque provocatrice, d'inviter à Paris des cuisiniers provinciaux pour qu'ils présentent les cuisines des régions de France. Cela se passait au restaurant de la Tour Eiffel et prenait la forme de banquets aux saveurs régionales. Les menus sont assez classiques – juste quelques accents –, le plus surprenant tient dans le fait qu'on retrouve ici les premiers représentants de ce qui va devenir les grandes dynasties françaises de cuisiniers : le père de Paul Bocuse, le père d'André Daguin, un grand oncle Darroze... Dans la foulée Austin de Croze lance le premier inventaire du patrimoine gastronomique de la France. Ce qui aujourd'hui nous semble évident – que les provinces recèlent des trésors gastronomiques – est alors une nouveauté. Certes, cet inventaire est encore très approximatif, mais c'est le début d'un mouvement de valorisation des cultures alimentaires locales.

Le deuxième mouvement de réappropriation du local s'engage depuis l'ethnologie savante. Dans les années 1970, délaissant les terrains exotiques qui disparaissent sous les coups de boutoir de la mondialisation, l'ethnologie porte son regard sur la France « profonde » et sur la ruralité. Georges-Henri Rivière conçoit et prend la direction du Musée national des Arts et traditions populaires (ATP). Voilà qu'on s'intéresse au patrimoine ethnologique de la France. Une revue scientifique naît, *Études rurales*, pluridisciplinaire, articulant les sciences sociales. Une mission est créée au ministère de la Culture. Un terrain quasi expérimental est choisi : l'Aubrac. Et derrière les burons, les outils, les saisons, toujours l'alimentation, omniprésente...

UN REGARD SAVANT

S'établit ainsi une convergence entre une tradition savante de la littérature gastronomique et la lecture scientifique de l'ethnographie. Deux mondes qui s'ignorent et qui vont se rencontrer.

Dans le même temps, la nouvelle cuisine de terroir invite les chefs à ressourcer leur pratique dans les traditions locales et à les réinterpréter. D'un côté donc, le discours gastronomique qui étire son empire jusqu'au fin fond des régions de France et de l'autre, les cuisines paysannes qui accèdent au statut de fait de culture et de patrimoine. Comment la rencontre s'est-elle opérée ? Le mouvement débute en marge du monde académique, avec des projets éditoriaux qui vont appliquer, de façon plus ou moins explicite, les méthodes des sciences sociales à la mise au jour des cultures alimentaires traditionnelles régionales. Les collections « Ethnocuisine de... » aux éditions Civry, qui débute en 1980 avec une *Ethnocuisine de l'Auvergne* de Colette Guillemard, et « Itinéraires gourmands », que nous avons animée de 1982 à 1990 chez l'éditeur toulousain Privat¹, vont toutes deux y contribuer. Cette dernière entendait mettre au jour un matériau ethnoculinaire pour servir aux grands chefs qui font du terroir la source d'inspiration de leur démarche créative.

1. *La Gascogne Gourmande* (Bourrec, 1982) ; *Le Limousin gourmand* (Poulain, 1984) ; *Histoire et recettes de la Provence et du Comté de Nice* (Poulain et Rouyer, 1987) ; *Vins et cuisine de terroir en Languedoc* (Clavel, 1988) ; *Histoire et recettes de l'Alsace gourmande* (Drishel, Truchelut et Poulain, 1989).

Derrière le dossier présenté par la France à l'Unesco pour l'inscription du « repas gastronomique » au patrimoine immatériel de l'humanité², on retrouve cette connexion entre différents univers sociaux ainsi que cette tension entre un modèle alimentaire socialement et géographiquement diversifié et, en même temps, cette idée que, quelle que soit la position sociale, quelque chose fait lien et qu'il y a bien un modèle qui « gère » la tension entre le pluriel et le singulier.

DE L'EXPERT... À L'AMATEUR DÉCOMPLEXÉ

Jusqu'il y a peu, le modèle dominant dans les émissions culinaires en France était celui de communication descendante. Un personnage supposé détenir les secrets de l'art culinaire instruisait les téléspectateurs heureux que tant de savoir se déverse sur leur petite personne. Deux figures se faisaient concurrence : le « grand chef », un homme en maturité et reconnu par ses pairs (même si passer à la télé pouvait être une activité légèrement discréditante) et celle de la mère, une cuisinière en maturité épanouie parfois bien en chair, dont la mère Brasier est le prototype et dont la féminité épanouie s'exprimait dans la fonction nourricière et les bonheurs qui s'y rattachent. Ces figures ont connu de multiples avatars, y compris celle de l'héritier avec Michel Oliver, à la fois professionnel de la cuisine formé à l'école hôtelière de Toulouse (il avait même réussi à s'en faire virer) et fils, Raymond. Charlou

2. Cf. Christian Hottin, « Aigre douce ? La gastronomie française comme patrimoine de l'humanité », *supra* pp. 8-10.

À PARAÎTRE (OCTOBRE 2012)

Claudine et Serge Wolikow, *Champagne ! Histoire inattendue*, éd. de l'Atelier, 2012, 256 p., ill., ISBN 978-2-7082-4208-1

Sur la table, luxe et glamour, mais derrière le rideau de bulles, une odyssee sociale : c'est là tout le paradoxe du champagne. Sous ses aspects aristocratiques – il est vrai bien dévalués depuis qu'il douche coureurs cyclistes et pilotes de Formule 1 et remplit des jacuzzi peu recommandables –, c'est Marx au fond de la coupe, où, vu des salons, la lutte des classes semblerait soluble dans l'esprit de la fête. À la Belle Époque, le « haut négoce » s'oppose aux tenants d'un champagne démocratique, et en 1904, l'organisation syndicale vigneronne choisit l'« entente cordiale avec le commerce honnête », reléguant les « démocrates » du côté des fraudeurs. Les batailles sur la délimitation du vignoble – entre Aisne, Aube et Marne – font scandale, des vendanges désastreuses acculent de 1907 à 1910 les vignerons à la misère tandis que le négoce enregistre des records d'expédition : révoltes, jacqueries, les celliers brûlent. « On a révisé Dreyfus. On révisera la Champagne », s'écrie-t-on. Le muselet – bien nommé – ne contient pas que l'effervescence du vin, mais aussi celle de l'Histoire dont il était urgent de libérer la mémoire.

Alors que la globalisation et la financiarisation affectent l'économie du vignoble et l'emportent dans des stratégies intégrées – LVMH –, la politique européenne ouvre, ici comme ailleurs – dans le Cognac, par exemple – sur un avenir gros d'incertitudes. Ce livre vient donc à point pour redresser des perspectives que l'idéologie ou la mythologie – que l'on en tienne pour Marx ou pour Barthes – auront bien obscurcies. PL



Reynal, au début des années 2000, vint compléter la palette avec une note bien sentie de terroir et de clafoutis de grand-mère.

Point de place à la transmission horizontale qui rencontre le succès outre-atlantique avec Jamie Oliver, ce copain qui nous fait découvrir les bons vins de Toscane ou démystifie les secrets de la crème caramel. Formé on ne sait où, laissant la cuisine dans une indicible pagaille, ce qui décontracte les débutants. Mais sympathique en diable, il est le copain dont on rêve pour un *road-movie* gastronomique. Et voici que même les belles-mères se mettent à fondre. Les succès d'audience précèdent les succès de librairie...

Devant tant de notoriété, les chaînes françaises hésitent à se lancer. Les conseillers des plus importantes les dissuadent. M6 tente le coup, elle veut son Jamie Oliver à la française. Il sera jeune, blond, sympathique, capable de faire chavirer les belles-mères. Mais on va le « gastronomiser ». Lui que personne ne connaît dans l'univers de la cuisine va désormais s'appeler Chef ! L'émission elle-même prendra pour titre « Oui, Chef ! », cette phrase que l'on entend dans toutes les grandes cuisines au moment du coup de feu et qui signe le rapport d'autorité non discutée que seule fondent l'urgence et la légitimité mi-traditionnelle, mi-charismatique, des « vrais » chefs de cuisine. La sauce prend. Certes elle est encore un peu molle, comme une mayonnaise à laquelle manquerait un peu d'huile. On est loin des audiences de l'original, mais la machine en génère assez pour être rentable. 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. Pour le moment, pas de révolution, la cuisine en *prime time* de façon régulière sur les grandes chaînes n'est pas à l'ordre du jour.

Pendant ce temps, la critique gastronomique connaît une crise sans précédent. Dans la maison qui abrita jadis le grand Alexandre Dumaine, Bernard Loiseau, un des chefs les plus présents dans les médias, se donne la mort. La rumeur que le *Guide Michelin* allait lui retirer une étoile en serait la cause. La portée symbolique de cet événement est considérable. La critique gastronomique est pointée du doigt, mise en cause, elle fait profil bas. Faute d'un travail collectif de retour sur ses responsabilités et sur son rôle dans le système gastronomique, elle passe en mode mineur, plus propice à chanter les patrimoines...

Dans le contexte de la seconde guerre du Golfe, Artur Lubov, une belle plume du *New York Times*, martèle que la gastronomie française roupille pendant que la cuisine espagnole décolle avec Ferrà Adrian en chef pilote. *Restaurant magazine* s'essaie au classement des 50 meilleurs restaurants du monde, les agences de presse relayent. La démonstration est faite que l'on peut connaître la notoriété dans la cuisine sans passer par la case critique, simplement par l'effet médiatique. Désormais, s'effrite le modèle hiérarchique descendant, institution centrale du système gastronomique. La porte est ouverte. La cuisine se démocratise, les amateurs perdent leurs complexes. *Un dîner presque parfait* donne à voir des amateurs décomplexés pratiquant la cuisine comme loisir et l'invitation comme un art de vivre. ■



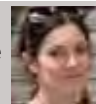
Michel Ferracci-Porri et Maryline Paoli, *Joyeuse encyclopédie anecdotique de la gastronomie*, préf. Christian Millau, Normant éd., 2012, 642 p., ISBN 978-2-915685-55-8

Ouvrage grand public qui, sur le terrain des dictionnaires, abécédaires et lexiques spécialisés, vise à se démarquer des *Larousse gastronomique* ou autres *Dictionnaire amoureux de la gastronomie*, cette *Joyeuse encyclopédie* illustre parfaitement l'évolution pointée ici même par Jean-Pierre Poulain en tentant de concilier histoire, érudition, technique (douce) et ancrage dans l'actualité immédiate, ton léger, approche ludique. Avec ses 1200 entrées où se côtoient termes de cuisine (ingrédients, plats, gestes et instruments), de culture gastronomique, noms

propres (parmi lesquels un vaste panorama des célébrités contemporaines : chefs, sommeliers, mais aussi journalistes et chroniqueurs), de tables renommées, l'éventail est large et l'originalité de rigueur. Ici, pas de recettes. Si les « Pieds humides » sont bien présents, manque toutefois le bouillon Chartier¹ ; la Worcester sauce figure en bonne et due place, mais le ketchup n'a pas fait son trou. Dommage ! Les « nouveaux produits » ont été bannis ; ils auraient alimenté fort à propos l'aspect anecdotique revendiqué par cette encyclopédie – mais il est vrai qu'en se proposant de « transformer d'incorrigibles gourmands en incollables gourmets », elle se donne, sous couvert d'anecdote, le noble de cultiver nos appétits pour nourrir nos propos de tables. Une ambition à mettre à l'épreuve. PL

1. Qui a su inspirer à Marc-Édouard Nabe quelques pages d'anthologie (*Zigzags*, Barrault, 1986).

CAROLINE POULAIN
Conservatrice en charge du patrimoine
et des bibliothèques de centre-ville
BM de Dijon



FANNY BASTIEN
Bibliothèque(s)



Histoires(s) de menus

Idée, action, mobilisation

1. Bibliothécaires de la table ronde

UN PROJET

En 2009, la Bibliothèque municipale de Dijon, avec le soutien de la Bibliothèque nationale de France et du ministère de la Culture, *via* l'appel à projets Patrimoine écrit, lançait la numérisation et le catalogage¹ de sa collection de 2 500 menus, issus pour la moitié d'entre eux du fonds particulier Muteau (une famille de notables et parlementaires de Côte-d'Or). À l'origine simple projet de signalement devant aboutir à une exposition locale de présentation du fonds, le projet prit vite de l'ampleur : accroissement exponentiel de la collection qui passera à 9 000 pièces en 3 ans (en grande partie grâce au don et achat de la collection Maurice-André Piat et au don de plus de 1 000 menus par de nombreux particuliers ayant eu connaissance de la démarche de collecte et de sauvetage mise en place) ; publication d'une base exigeante dans ses choix de catalogage (5 000 menus sont à ce jour accessibles en ligne) ; extension du projet aux établissements culturels français – nous y reviendrons ; publication d'un livre, première étape à un signalement collectif qui reste nécessaire ; trois expositions ; communication et sensibilisation autour de ce support si familier et pourtant si méconnu.

En effet, le menu au sens moderne du terme – un petit support présentant la liste des mets et parfois des vins, la date, le lieu et l'occasion du repas, posé sur la table, destiné à chacun

des convives – naît d'une nécessité, dans la haute société du début du XIX^e s., quand le service à la russe (pour résumer, un service à l'assiette) supplante le service à la française (pour simplifier, une sorte de buffet), et qu'il devient important pour les convives de connaître la succession des plats afin de réserver leur appétit. Il se développe ensuite dans toutes les couches de la société, et, d'objet utilitaire, passe au statut d'objet de mémoire et de prestige, pour atteindre son apogée à la Belle Époque où il prend les formes les plus diverses, grâce à des facteurs combinés, développement des techniques de reproduction photo-mécaniques et de la chromolithographie, saisissement du support par le marketing offensif naissant, appropriation par les nombreuses associations qui se développent et organisent des dîners amicaux... Toujours répandus même si la production des imprimeurs a quasiment disparu et que l'ordinateur a tendance à supplanter les charmants montages, collages, peintures réalisés dans les familles, les menus sont vivants mais ont peu d'histoire.

UNE ENQUÊTE

En préparant l'exposition, il apparut en effet que la bibliographie était très pauvre, qu'aucune synthèse n'existait et que les articles les plus pointus dataient de l'avant-guerre. La cause de ce silence relatif est évidente : aucun signalement de ces éphémères n'existe en France, comment les chercheurs auraient-ils pu exploiter cette source ?

De ce constat, naquit l'idée d'une enquête dans les établissements culturels publics français afin de déterminer l'état

Quand les bibliothécaires se mettent autour d'une table pour traiter et valoriser des collections de menus, des fonds qui dormaient, enfin repérés, revivent. Signalements, expositions, mises en ligne, un livre qui entre au catalogue d'un éditeur exigeant... Les *ephemera* jouent les prolongations.

1. Dans une base Pleade en xml-ead.

de la conservation des menus, du traitement et de la connaissance du support. Le formulaire fut d'abord envoyé à la BnF et aux 54 bibliothèques municipales classées ainsi qu'à une vingtaine de bibliothèques patrimoniales, et relayé par le site Patrimoine écrit du ministère, puis aux 95 services d'archives départementales, aux services des Archives nationales et de grandes institutions françaises avec relais par la liste de diffusion des archivistes, et enfin aux musées de France *via* les conseillers Musées des Drac. Le taux de réponse fut excellent dans les bibliothèques (82 % : 65 sur 79 contactées) et les archives (68 % : 79 sur 116) et très faible dans les musées. Ce dernier point s'explique par le contact qui ne fut qu'indirect, la moins grande proximité professionnelle avec les conservateurs de musées et, sans doute, la moindre présence de menus dans leurs collections. La large participation des collègues bibliothécaires et archivistes nous a beaucoup aidés et je profite de cette tribune pour les en remercier encore ! Si la simplicité du questionnaire était un facteur favorable, 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.

Les résultats ont permis de publier un premier signalement, de repérer les onze plus grandes collections, le seuil se plaçant entre 1000 et 3000 pièces (deux bibliothèques seulement, la BnF et la BHVP, possédant plus de 10000 menus), et de signaler une vingtaine d'établissements conservant quelques centaines de pièces. Le taux de recoupement des documents étant certainement très faible (beaucoup des menus sont *a priori* des *unica*), l'ensemble de ces menus peuvent être additionnés pour former un corpus d'étude.

L'enquête a aussi confirmé que les menus avaient été saisis par des particuliers (aujourd'hui encore) et non par les

institutions, souvent simples dépositaires d'un patrimoine rarement traité et encore moins mis en valeur, à l'exception notable de la prospective de la BHVP, initiée par la société Jules Cousin et Marcel Poëte à partir de 1910 : dans les bibliothèques, les menus conservés proviennent le plus souvent de donateurs locaux (édiles, artistes, érudits, écrivains), qu'ils soient collectionneurs de menus, producteurs (dessinateurs, graveurs et imprimeurs) ou, plus souvent, simples archivistes de leur vie quotidienne ou professionnelle, en témoigne le formidable fonds Muteau de la BM de Dijon. Dans les services d'archives, ils proviennent en outre des versements publics de l'administration mais ils sont alors dispersés à l'intérieur des fonds et on peut constater qu'il n'y a aucune volonté particulière de conserver cette mémoire.

UN PATRIMOINE RESSUSCITÉ

L'enquête a été l'occasion de rencontrer et de réunir des professionnels et des collectionneurs autour d'un but commun, la préservation des éphémères par une meilleure connaissance de ceux-ci. La publication de *Histoire(s) de menus* (cf. encadré p. 25), à laquelle ont participé 26 collègues de bibliothèques, archives et musées est la preuve de l'intérêt que peuvent susciter les menus : tous ont accepté de se plonger dans leur collection, le plus souvent *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 le 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 du marketing et de la publicité.

À l'issue du projet (les expositions ont fermé leurs portes en février dernier), nous ne pouvons qu'inciter les institutions à sauver ce patrimoine rare et fragile et à traiter les collections existantes, comme s'y sont déjà attelés certain(e)s collègues qui ont eu la gentillesse de nous faire part de leurs travaux.

L'enquête lancée par la BM de Dijon a été l'occasion pour la Bibliothèque des Arts décoratifs de découvrir ou redécouvrir ses collections de menus, conservées dans deux fonds différents (2000 dans la collection Maciet déjà accessible en salle et 1000 autres en cartons). Une subvention accordée par la Drac Île-de-France a permis de mettre en place le conditionnement des pièces en attente. Triés, inventoriés, cotés, classés et catalogués (dans un premier temps sous forme de



© Livia Marchand, agence Indelible, scénographe de l'exposition

Une salle de l'exposition, bibliothèque La Nef, Dijon.



© L'appétit vient en lisant

Librairie L'appétit vient en lisant, le coin lecture.

recueils, la Bibliothèque des Arts décoratifs ne possédant pas de module EAD), les menus sont désormais communicables au public. Ils ont également fait l'objet d'une présentation le 10 avril dernier dans le cadre des rendez-vous « Petits trésors et autres découvertes », organisés chaque mois afin de présenter de façon conviviale des œuvres parfois méconnues.

La Bibliothèque Carnegie de Reims a quant à elle achevé tout récemment un inventaire quasi exhaustif de ses menus, ce qui a permis d'en retrouver énormément : plus de 650 menus sont désormais inventoriés et interrogeables par le public. Ils devraient être numérisés et rejoindre la bibliothèque numérique. Ces menus ont déjà été présentés lors de l'exposition « Étrennes » (hiver 2011), et le seront encore dans « Champagne » en septembre.

La BM de Lille a terminé l'inventaire et le plan de classement de ses menus, le catalogue sera bientôt publié sur le site. La numérisation de l'intégralité de la collection et une exposition virtuelle pourraient être réalisées en 2013. Par ailleurs, l'album Outrebon (présenté dans le livre) a été restauré l'été dernier.

De rares bibliothèques, comme la médiathèque d'Épernay, dont la petite collection possède beaucoup de charme (menus du début du XX^e siècle en lien avec le champagne), avaient déjà traité leurs fonds.

De nouveaux projets nous sont régulièrement signalés, comme celui des Archives et de la Médiathèque de Nevers qui préparent un numéro « Spécial menus » des *Annales des pays nivernais*.

Patrimoine de demain, les éphémères méritent toute notre attention !

Caroline Poulain avec l'aide des informations données par Lysiane Allinieu-Thévenin (Bib. des Arts décoratifs, Paris), Frédéric Mongin (Bib. Carnegie, Reims), Laure Delrue-Vandenbulcke (BM de Lille), Eléonore Debar (Méd. d'Épernay), Jean-François Lefebure (Méd. de Nevers)

2. À table avec... Agnès Viénot

UN PARCOURS

Après avoir travaillé en librairie puis pour un groupement de libraires, Agnès Viénot rejoint les éditions Olivier Orban, passe chez Plon, et collabore ensuite avec de petites maisons. En 1995, avec deux associés, elle monte les éditions Noësis. La maison se spécialise dans la publication de grandes plumes des sciences humaines à destination du grand public et connaît un petit succès. Lorsqu'elle se lance dans l'édition gastronomique en 1999, le secteur est alors moins développé qu'aujourd'hui. Elle continue à travailler avec des romanciers, des historiens



Agnès Viénot (en h.) ; la librairie L'appétit vient en lisant (en b.).

en choisissant la gastronomie comme fil rouge. En 2002, elle donne son propre nom à sa maison. Les éditions Agnès Viénot connaissent un essor incroyable. Mais dix ans plus tard, le constat est amer. À ses yeux, 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 €. Par facilité éditoriale les rayons se trouvent saturés, déplore-t-elle. « On encombre le rayon de livres 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. » Pour elle, publier un beau livre de cuisine, de qualité avec du contenu, pour 10 € relève de l'impossible.

Elle préfère réorienter sa ligne éditoriale pour retrouver une clientèle captive, qui peut comprendre un prix de vente à 35 ou 45 €. Collaboration de choix avec des historiens ou des géographes pour des textes fouillés, photos soignées, maquettes originales, ses livres se montrent éclectiques, à l'image de sa librairie « L'appétit vient en lisant ».

Située dans le cinquième arrondissement de Paris, on y prend le temps de flâner. Tomettes hexagonales au sol,

fauteuils de cinéma, sofa carmin, on découvre les dernières parutions de la maison et celles de « maisons amies » et l'on consulte des ouvrages de langues étrangères. Dans son travail, elle aime entretenir les collaborations suivies au fil des années avec des personnalités connues du grand public comme Julie Andrieu ou des grands chefs tels Pierre Hermé et Marc Veyrat. Sa collection « Goûtez... » propose un guide à voyager gastronomique de quelques grandes villes touristiques comme New York, Venise, Bruxelles, Istanbul, ou Marrakech. On y retrouve des cours de cuisine, des portraits de grandes toques, des épiceries, des marchés, et d'autres singularités locales passées au peigne fin.

TOILES ET NAPPES

Pour sa collection « À table avec... », où le cinéma et la gastronomie se mêlent allègrement, elle fait appel à des scénaristes, des auteurs et des réalisateurs.

Bon appétit, Mr Bond est le premier ouvrage à destination de cinéphiles gourmands à réunir l'écran et la serviette. Il veut proposer une lecture différente des films et des livres de James Bond et entend démontrer que la gastronomie est une véritable dimension du scénario. C'est ainsi qu'est née la série « À table avec... » qui trouve aussi bien sa place dans les rayons cinéma que sur les étagères dédiées à la cuisine. Le spectateur s'invite à la table de Louis de Funès, de Marcel Pagnol, de la Mafia pour goûter des recettes éprouvées. *À table avec Charlie Chaplin* est le dernier de la série à paraître mi-septembre. « *Il sera magnifique ! C'est à la fois drôle, poétique, et Charlot passe tout son temps à manger ou, plus précisément, à y penser. Ses gags sont toujours très tendres et Charlie Chaplin était très bon cuisiner, donc il y aura ses recettes.* » La série va même au-delà du cinéma et nous propose de goûter les mets de Jean de la Fontaine ou ceux de la Reine d'Angleterre – ragoût irlandais d'agneau et boulettes au persil, piccalilli de betteraves et chutney aux pommes ou *sponge cake* de Victoria.

Pour ne pas laisser son public sur sa faim, elle a demandé à des chefs renommés (Philippe Conticini, Pierre Hermé, Reine Sammut...) de réaliser les recettes des grands classiques littéraires. On prend alors plaisir à savourer avec Proust, Balzac et Maupassant, la madeleine de la tante Léonie, la patate en

AGNÈS VIÉNOT ÉDITIONS

& La librairie « L'appétit vient en lisant »

1, rue Frédéric Sauton, 75005 Paris

Tél : 01 44 07 57 57

Page facebook : Agnesvienoteditions

Potage tortue, buisson d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus, collectif, dir. Caroline Poulain, Agnès Viénot éd., 2011, 240 p., ill., ISBN 978-2-353-26116-1

Le menu apparaît sur la table quand le service à la russe supplante le service à la française ; il permet de régler son appétit. Mais il est aussi – surtout – le produit de la valorisation sociale de la cuisine et de la culture de l'écrit. Il parachève le repas « mis en règle et en mots » en laissant sa marque et fait entrer la petite histoire dans la grande. Les collectionneurs privés sont au centre de cet ouvrage – Mauricio Campiverdi –, car ce sont eux qui, par leur passion et leur générosité, ont enrichi les collections publiques. Menus royaux et princiers, menus publicitaires, menus artistiques – de Toulouse-Lautrec à Bonnard, Maurice Denis, aux affichistes et dessinateurs, Chéret, Sem, Eiffel, Dubout, Rabier, Sempé... – menus privés aussi, imprimés, mais aussi tissés (à Lyon) ou en porcelaine ou céramique – voire sur bas de soie – toutes les catégories sont à la fête. Entre des articles généraux et la présentation de la collection Maurice-André Piat de la BM de Dijon, la tournée des collections publiques permet d'apprécier l'inventivité dans le traitement de chaque bibliothèque, élaboré sans base commune. La plupart de ces fonds sont liés à des particularités locales : représentation de la France à l'Assemblée nationale, relations franco-allemandes en Alsace, menus de compagnies maritimes au Havre, supports textiles à Lyon. À Saint-Lô où les archives ont disparu après le bombardement de la ville, les menus sont recherchés pour enrichir la mémoire locale.

Les nombreuses reproductions, qui donnent une idée de la variété des menus, illustrent en outre la décadence de la typographie, sérieusement ruinée par l'usage de l'informatique – la palme revenant aux menus contemporains de la société Le Vieux Papier qui réunit pourtant des collectionneurs de menus exceptionnels –, hélas, leur qualité laisse parfois à désirer (l'emploi d'une trame trop grosse rend indéchiffrable le texte des petites images et certaines images sont pixellisées).

Pierre angulaire pour de futures recherches, ce livre motivera certainement les bibliothécaires dans la valorisation de ces fonds dont la valeur est désormais reconnue. La New York Public Library, qui possède une des plus grandes collections de menus au monde leur a dédié pas moins de deux salles d'exposition permanente. PL

F. Jacquemin, M. Giorgis-Comte, À table avec la Reine d'Angleterre, 75 recettes classiques anglaises, éd. Agnès Viénot, 2012, 160 p., 22 x 28 cm, ISBN 978-2-35326-130-7

Claire Dixsaut, À table avec les tontons, 70 recettes de bistrots, éd. Agnès Viénot, 2010, 192 p., 22 x 28 cm, ISBN 978-2-35326-084-3

La collection « À table avec... » propose une maquette originale laissant une large place à des photos au grain épais et aux teintes parfois passées, extraites de films ou d'archives. Celles-ci comptent autant que la recette et nous immergent dans une ambiance gastronomique d'époque. Dans *À table avec la Reine d'Angleterre*, les plats *so british* racontés par F. Jacquemin et M. Giorgis-Comte sont présentés dans des porcelaines à petites fleurs au milieu de couverts en argent, sur des nappes imprimées de roses. Les arts de la table ont une véritable place dans cette reconstitution quasi théâtrale. Si les manières désuètes et guindées des Anglais, ne vous plaisent pas, C. Dixsaut invite quant à elle à vous mettre *À table avec les Tontons* pour redécouvrir 70 recettes de bistrots. On goûte à la bonne franquette au pâté de tête à la gelée, au haricot de mouton ou au boudin de la Noël dans des assiettes Arcopal sur une toile cirée imprimée vichy. Si la grande majorité des plats ont disparu des cartes des restaurants, ils n'en demeurent pas moins emblématiques d'un cinéma français dans lequel de bons vivants s'irritaient la clope au bec leur demi de rouge dans des verres Duralex. FB



coque de pain ou encore la brioche feuilletée. Au total, six livres de la dernière collection née « L'Appétit vient en lisant » viennent de sortir. On y retrouve l'extrait évoquant le plat, sa recette et la biographie des auteurs.

Un éditeur ne se doit-il pas d'avoir goûté avant de publier ? Quand on demande à Agnès Viénot si elle cuisine, elle répond avec un petit sourire en coin qu'elle préfère goûter celle de ses auteurs. Si elle confie avoir beaucoup cuisiné, elle avoue

ne plus en avoir le temps. Qu'à cela ne tienne, elle préfère se rendre aux dîners thématiques qu'elle organise chez Beaupaire² à deux pas de la librairie. Après tout, n'est-il pas distingué d'avoir à sa table des convives comme James Bond, les Tontons ou les mafieux siciliens ? ■

Fanny BASTIEN

². 1, rue de la Bûcherie, 75005 Paris.

PATOUMI

Auteur du blog Poppies in October



Cuisines de l'intime

Nouveaux, frais, inventifs, gratuits, interactifs, les blogs de cuisine ont la cote auprès des cuisiniers en herbe comme des cordons bleus. Ils ont aussi leurs stars. Chacune sa manière, son ton, sa ligne, sa mise en scène, simple ou sophistiquée, sage ou ébouriffante.

Le goût des autres - Une page à soi

EXIGENCES DE L'APPÉTIT

Au début des années 1990, j'avais à peine dix ans, et l'insatiable curiosité gourmande des *foodies* dont je faisais partie avant que le terme même ne fut apparu, restait inmanquablement sur sa faim lorsque le désir d'agiter son assiette se faisait trop cruellement ressentir.

Dépitée par les démonstrations très beurrées d'une Maité à la silhouette menaçante dès qu'elle s'emparait d'un couteau, écœurée par les fiches cuisine figées des magazines féminins et insatisfaite du monde de l'édition culinaire, peu audacieux et encore moins poétique, je rêvais pourtant à de nouvelles contrées gustatives qui ne me ramèneraient pas forcément aux recettes Astrapi de mon enfance, pourtant bien plus inventives et appétissantes que les inénarrables photographies de saumon à l'unilatéral et de marquise au chocolat qu'on croisait étrangement de façon récurrente dans les magazines de la salle d'attente du dentiste.

À l'époque déjà, j'aimais les recettes qui mêlaient à la fois quelque chose de très familier et de suffisamment singulier

pour me suggérer qu'elles pouvaient valoir la peine de les essayer ; quelque chose de ludique, un petit geste, une image à l'horizon, le goût du particulier. Il me vient alors à l'esprit, de façon saugrenue mais cohérente, deux recettes liées à l'enfance et à cet intérêt développé très tôt pour les nourritures terrestres. Je pense d'abord à une mystérieuse émeraude d'Amazonie, en réalité un flan à l'avocat, présenté par Mamie Baba dans un numéro de *Picsou Magazine*, je pense aussi au banana cake, découpé dans un mensuel pour apprendre l'anglais, une recette défendue comme authentique parce que provenant d'une famille américaine typique. Il semble alors que les éléments qui conditionnent l'intérêt pour la cuisine et l'affection nourrie à son égard résident dans un subtil mélange : quelque chose d'un peu mystérieux mais qui reste accessible, quelque chose d'authentique mais dont l'authenticité ne relève pas d'autorités scientifiques mais d'autres gourmards, quelque chose de ludique, à la limite du kitsch, le petit *twist* qui réveille une évidence gustative.

Celle qui amorcera les révolutions du palais à venir s'appelle Frederick e. Grasser Hermé. À la fin des années 1990, elle sortira un livre assez incroyable, d'une érudition distancée et qui propose sans ciller de servir à vos invités du poulet au coca et du gâteau au chocolat et à la mayonnaise. Plus tard, elle apprendra également à la cuisinière assoiffée de nouvelles sensations à faire cuire du saumon au lave-vaisselle ou des merguez sur le moteur d'une voiture le temps d'un Paris-Deauville. Pleine d'autodérision et sans censure, sa cuisine ébouriffe le quotidien et se nourrit d'une connaissance approfondie des nourritures ordinaires et extra-terrestres.





© Photo de Patoumi

Brownie à la marmelade d'orange du café Chocolatti à Goa. Même à l'autre bout du monde, le blogueur pense à ses lecteurs...

LE GOÛT DU SOUVENIR

Ce souffle nouveau se poursuivra en 2003 quand Clotilde Dusoulier, ingénieure parisienne exilée en Californie, commence à tenir un fabuleux carnet de *foodie* numérique, un blog qu'elle baptise Chocolate and Zucchini, en l'honneur des deux ingrédients qu'elle aime réunir dans une assiette de pâtes cuites par absorption ou dans son mythique cake au chocolat et à la courgette. Tout l'art de Clotilde est de faire se rencontrer des anecdotes de l'ordre de l'intime à travers de minuscules détails distillés çà et là (le rituel passage au Canard du midi pour refaire le stock de confits après des vacances dans le Sud-Ouest, le coup de cuillère en bois frappé par sa voisine de palier sur la fenêtre de sa cuisine indiquant qu'il est l'heure de se retrouver pour partager une tasse de café, le tiroir secret où elle dissimule ses tablettes de chocolat...) et qui côtoient une obstination qui n'a d'égale que sa curiosité sans cesse en éveil. Son exigence gourmande est fascinante et l'on suit en retenant son souffle sa quête du cookie parfait, l'élaboration de petits plats du placard d'une simplicité désarmante, son marbré sans bavures et son crumble aux pommes sans beurre. Son acharnement rigoureux et sensible à vouloir reproduire des mets dégustés en voyage donne à la fois envie de prendre des billets d'avion et d'enfiler son tablier. En souvenir d'Amsterdam, elle mettra au

point sa propre recette d'*appelschnitte*, un gâteau biscuit aux pommes qu'elle sert avec une glace au lait de brebis ; en souvenir de Tokyo, elle se mettra en quête de *warabi mochi* maison, en souvenir de la Hong Kong Bakery qu'elle fréquentait en Californie, elle préparera d'adorables *chiffon cakes* dans des gobelets en papier très graphiques. Par ailleurs, sur Moblog, elle compile les photos de repas délicieux, des clichés pris sur le vif avec son téléphone, l'assiette souvent encore fumante, dressant ainsi une collection qui donne l'impression de déjeuner en face d'elle. Enfin, son twitter est une mine intarissable d'informations indispensables : ouverture d'une nouvelle boulangerie parisienne, article passionnant spécial *foodie* dans telle ou telle revue, billet de blog à lire absolument... Un modèle du genre.

SINGULARITÉS DE LA GOURMANDISE

S'il existe aujourd'hui plusieurs milliers de blogs de cuisine francophones, peu d'entre-eux arrivent à concilier ce qui en fait le charme et crée l'addiction du lecteur, tout simplement parce qu'il ne s'agit pas juste de montrer le croque-monsieur du dîner de la veille sur une photo prise au flash, sauf peut-être si cela est prétexte à évoquer une soirée particulière, un souvenir, quelque chose qui viendrait transcender la trivialité de l'objet et le transforme en sujet surprenant d'une histoire

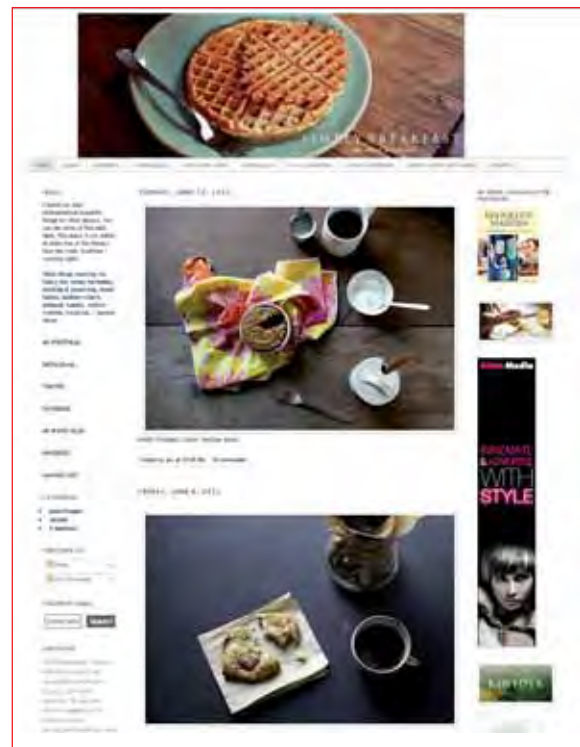


Au-delà des photographies surexposées qui saturent l'œil et utilisent indéfiniment le ressort presque mortifiant des rubans et des tissus fleuris, la recherche d'un attrait visuel différent dans l'asepsie esthétique ambiante est éminemment louable. On aime alors les petits collages de Gelato al limon autour de ses recettes toutes simples

personnelle. Ces blogs-là n'ont pas toujours une audience très élevée en comparaison de ceux qui traitent la cuisine sans poésie ou exigence de style, mais ils ne suscitent pas non plus ces dizaines de commentaires désaffectés bien qu'exclamatoires qui qualifient tel gâteau de « tuerie » ou qui reprennent à l'infini des expressions calibrées de la blogosphère et qui finissent par donner une vague nausée. Pourtant, le blog n'est rien sans ses lecteurs, ses réactions, ses critiques (mais elles restent rares ! Ou alors très violentes, pas de demi-mesure quand le support permet une expression spontanée donc parfois très impulsive, d'autant que l'un des modes de relation des sites de réseaux sociaux fonctionne uniquement sur la dichotomie du j'aime/j'aime pas, avis tranchants que peu de lecteurs se donnent la peine d'étayer, déjà appelés par un lien hypertexte à aller lire le blog suivant) mais surtout, et c'est là que le medium blog gagne en intérêt, ses apports et suggestions quant à la recette que le lecteur aura refaite chez lui, dans sa propre cuisine avec pour conséquence l'excitation légitime ressentie par l'auteur d'avoir réussi à transmettre à un parfait inconnu une recette relevant souvent d'une histoire plus intime.

Ainsi, ce qui fait d'un blog une exception parmi les milliers d'autres, reste une patte, un style immédiatement reconnaissable, parfaitement inimitable, à l'origine d'un véritable univers à l'image de celui qu'a su créer Fanny, l'auteur de Foodbeam puis de Comme un lait fraise. En mêlant dessins, petites animations vidéos, photographies argentiques splendides et recettes délivrées avec une poésie délicate alimentée par son goût pour la pluie, les balades à bicyclette, les vacances chez sa grand-mère en bord de mer ou les baisers de son amoureux, elle s'est construit une identité visuelle très forte et touchante, d'autant que la fiabilité de ses recettes repose sur sa propre expérience de pâtissière professionnelle.

(lasagne épinards et ricotta, petits *cheesecakes* au saumon fumé...) et les vidéos graphiques et pétillantes d'Hana qui, sur son blog intitulé J'veux être bonne, transforme en petit ballet la confection des biscuits de Noël. Ne ratez pas ses recettes en technicolor, elle qui a résolument su détourner la betterave rose lavasse de la cantine en pigment détonnant dans un gâteau tout moelleux ou un saumon gravlax dynamisé. Certaines ont compris qu'une apparente simplicité créait une proximité particulière avec le lecteur, qui n'éprouve alors pas le sentiment désagréable qu'on lui propose une publicité avec ce qu'elle peut comporter de factice (c'est la mention « photographie non contractuelle » sur le carton d'un plat surgelé).



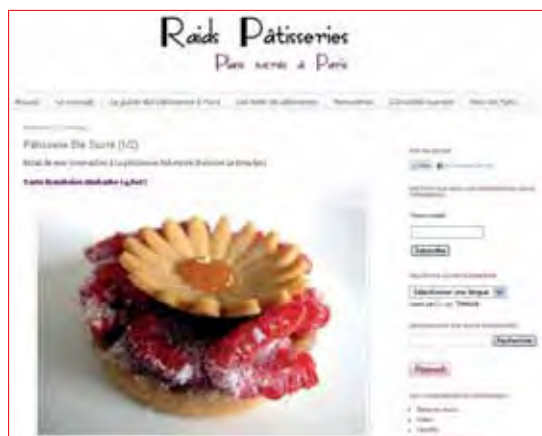
LA PALPITATION DE LA FUMÉE

Réussir à épurer ses photographies le plus possible et pourtant les rendre infiniment émouvantes, c'est ce qu'arrive à faire Jennifer Causey, avec l'art supplémentaire de parvenir à raconter une histoire en se passant quasiment de texte. Depuis son appartement à Brooklyn, elle saisit chaque matin ses petits-déjeuners dans la lumière si particulière du jour qui commence. Il y a quelque chose de mystérieusement palpitant dans ses clichés immobiles, dans la fumée qui s'élève au-dessus du mug de café en céramique, dans le choix de l'imprimé de la serviette, dans l'assiette d'œufs brouillés et d'asperges vertes, de toasts au miel ou de bols de Granola. Peu d'objets sont mis en scène mais chacun a une texture singulière (et désirable ! Les céramiques sont toujours très belles sur sa grande table en bois brut) et l'ensemble finit par dégager une étonnante sensation de confort qui donnerait presque envie de se lever plus tôt le lendemain pour se préparer un petit-déjeuner à la fois rustique, élégant et appétissant.

Partir d'une contrainte, d'un *a priori* gustatif, pour en faire quelque chose d'absolument indispensable et convertir les plus rétifs aux ingrédients qu'ils penseraient abhorrer, tel a été le pari réussi de Sarah Britton, une Danoise qui collabore désormais avec René Redzepi, le chef du prestigieux Noma désigné comme meilleur restaurant du monde, et qui est à l'origine d'un blog intitulé My new roots. En se concentrant sur les légumes et les légumineuses, elle a mis au point des plats végétariens dont les photographies sont comme des paysages colorés, très frais, très loin du cliché ascétique qu'on pourrait reprocher à une telle cuisine. Le texte n'est pas en reste, évocateur de voyages lointains et inspirants, toujours enthousiaste quant à la recherche d'une saveur particulière.

Même si un blog semble davantage fidéliser le lecteur si son rythme de publication est soutenu, on pressent parfois devant la qualité du propos qu'un certain temps est nécessaire à l'élaboration de certains mets. C'est dans cette perspective et avec un certain désir de subversion que peut s'aborder le génial blog La super supérette. Derrière ce nom qui sonne à lui seul comme une petite farce, se cachent deux jeunes filles qui ont décidé de reproduire les classiques de la production industrielle agro-alimentaire sans leurs ingrédients douteux aux codes chiffrés mystérieux. C'est avec un certain émerveillement recueilli que l'on découvre les « Pimpants », une version maison du Pim's orange, les « Palpitants » façon Palmito ou les « Délicieux », la réplique autorisée des Kinder Délice, le tout présenté sur le mode du comparatif malicieux.

Les comparaisons, les bancs d'essai, deviennent grâce au support numérique un véritable feuilleton au cours duquel le



blogueur courageux et déterminé est visiblement prêt à goûter une douzaine d'éclairs au café pour élire le meilleur de Paris. Dans cette catégorie, le blog de Louise, Raid Pâtisseries, à l'image de l'abnégation exigée par la tâche, se déguste à la petite cuillère. On a tout de suite envie après l'avoir lu de courir dans l'une des pâtisseries qu'elle évoque vérifier ses dires sur le meilleur baba, le meilleur flan pâtisseries ou le meilleur chausson aux pommes.

Laisser la parole au goûteur, lui permettre de se venger d'un restaurant surfait au travers d'une critique acerbe ou au contraire de faire connaître un chef trop discret ou un artisan qui valent la peine de faire plusieurs kilomètres, telle est aussi l'une des possibilités qu'offre Internet aux *foodies* connectés. Le partage extrêmement rapide et facile de ces informations grâce aux réseaux sociaux redimensionne d'autres classements plus officiels dénués du rapport vivant de celui qui mange à ce qui est mangé. C'est aussi l'une des vertus les plus enthousiasmantes des blogs de cuisine : faire en sorte que la recette d'une tarte aux pommes choisie grâce à un moteur de recherche soit aussi celle d'une personne que l'on peut arriver à connaître un petit peu. On ne mange alors plus une simple part de gâteau maison, mais un morceau d'existence. ■

BLOGS CITÉS

Poppies in October : <http://poppiesoctober.blogspot.com>

Chocolate and Zucchini : <http://chocolateandzucchini.com>

Comme un lait fraise : <http://likeastrawberrymilk.com>

J'veux être bonne : <http://jveuxetrebonne.com>

Gelato al limon : <http://gelatoallimon.com>

Simply Breakfast : <http://simplybreakfast.blogspot.fr>

My new roots : <http://mynewroots.blogspot.fr>

La super supérette : <http://lasupersuperette.com>

Raids Pâtisserie : <http://www.raids-patisseries.com>

AMÉLIE LE PENDEVEN
Responsable du fonds gourmand
BM de Dijon



Le festival du livre culinaire

Salons de la littérature
policrière, étrangère,
de voyage, de la
bande dessinée,
du livre Jeunesse,
du livre de poche...

autant de rendez-
vous bien connus
des bibliothécaires
de Paris à Saint-
Malo, d'Angoulême
à Montreuil. Mais
c'est désormais au
104, qu'entre Pékin et
Francfort, les livres leur
réservent leurs pages
les plus savoureuses...



Un festival de plus ?

Festival ? Salon ? Bien avisé qui pourrait faire la différence... La dernière édition du Festival du livre culinaire s'est tenue du 7 au 11 mars dernier. Entre promenade dégustative et parcours du bibliophile culinaire, il y en avait pour tous les goûts ! Depuis trois ans, le festival du livre culinaire déploie sa singularité dans ce lieu artistique et culturel parisien qu'est le 104 (104 rue d'Aubervilliers). Une semaine avant le Salon du livre, il investit les différentes « écuries » de cet espace et offre aux acteurs du circuit du livre de cuisine un espace privilégié de rencontre. Sur les cinq jours de régal, trois étaient consacrés aux professionnels du livre et de l'édition et deux au public. Ce festival est né d'un constat : non seulement le peu de place accordée aux livres pratiques en matière de vente de droits étrangers aux foires du livre de Francfort et de Londres, mais aussi de la volonté d'un homme : Édouard Cointreau.

FACILITER LA VENTE DES DROITS ÉTRANGERS

Raison d'être première de ce festival : offrir aux éditeurs et aux auteurs un lieu de rencontre pour la vente des droits

étrangers. Leur faire bénéficier d'un espace de dialogue est essentiel. Les relations directes et personnelles entrent pour beaucoup dans ce type d'échange.

Pour l'éditeur, il est important de bien négocier ces droits car ils entreront dans le calcul des pertes ou des profits sur la vente d'un ouvrage. Pour l'auteur, ils atteignent des prix qui dépassent parfois les revenus liés à la vente d'un livre. En Chine, le prix de détail d'une publication peut être dix fois inférieur aux prix européens...

Le paysage du marché du livre culinaire à l'étranger se divise entre les pays vendeurs, de langue anglo-saxonne, et les pays acheteurs qui se trouvent plutôt en Asie, en Amérique latine, en Europe du Nord et de l'Est.

Ce festival a réussi à se positionner comme l'événement majeur pour la circulation mondiale du livre culinaire. La preuve : c'est la seule manifestation où les éditeurs Taschen et Phaidon sont présents ensemble!

LA NAISSANCE DU FESTIVAL

En 1995, dans les grandes foires mondiales du livre, le monde de l'édition culinaire dispose de peu de visibilité et, regrette Édouard Cointreau, il n'a pas la place qu'il mérite. Il décide alors, avec quelques amis, de créer un prix pour récompenser les meilleures publications et en faire la publicité. Ainsi sont nés les Gourmand Awards (cf. encadré p. 32), avec le soutien de l'*International Cookbook Review* (ICR).

Paris, Périgueux, Versailles, Sorges, Angers... Francfort, Grythyttan (Suède), Kuala Lumpur (Malaisie), ou encore Pékin et Londres : de 1995 à 2009, l'événement s'est déplacé et a pris de l'ampleur au fil des ans avec des invités toujours plus

nombreux et des chefs offrant des mises en scène de plus en plus spectaculaires. Il récompense les audaces et les innovations en matière d'édition culinaire et offre un bref temps d'échange. Cette vitrine éphémère demeurait cependant peu visible pour le public ; côté professionnel, il n'offrait pas assez d'espace de négociation pour la vente des droits étrangers.

Disposant déjà d'une notoriété internationale suffisante et d'une société, Gourmand International, Édouard Cointreau parvint à lancer, avec ce festival du livre culinaire, une nouvelle activité. Depuis la première édition en 2010, il s'est établi au 104 et s'ouvre le jour suivant la remise des Gourmand Awards qui lancent l'événement avec, depuis 2012, une soirée de faste aux Folies Bergères.

LE LIVRE DE CUISINE AUX PETITS OIGNONS

Nécessairement, le livre de cuisine est au cœur des discussions et des réflexions du festival, moment privilégié pour parler du devenir, des orientations et des accents donnés dans l'édition culinaire ces dernières années et celles à venir.

Durant ces cinq jours, on a compté pas moins de 37 conférences. Très divers, les thèmes abordés pouvaient aussi bien concerner les préoccupations de l'écrivain (« Les premiers pas d'un auteur dans le monde de l'édition ») qu'un mode d'alimentation (« Manger à la chinoise », « Le végétarisme ») ou encore un produit comme le jambon ibérique...

ÉDOUARD COINTREAU, BIBLIOPHILE AVANT TOUT ?

Lorsqu'on l'interroge sur le nombre de volumes que compte la bibliothèque de son père, Édouard Cointreau (fils) répond de manière significative mais assez évasive : « Des dizaines de milliers... cela remplit des murs entiers ! » On le comprend, la notion de mètres linéaires est avant tout une préoccupation de bibliothécaires en manque de place... On perçoit cependant que l'homme (Édouard Cointreau, père) est amateur de livres et si l'aventure Gourmand Awards a pu commencer, c'est bien grâce à son intervention.

Sa bibliothèque, il l'a constituée au long des seize années d'existence des Gourmand Awards. Plus de 100 000 livres en provenance de plus de 160 pays sont ainsi parvenus à la bibliothèque de la société Gourmand International dont une partie forme la collection de référence de la Bibliothèque Édouard Cointreau. Si l'on pense que le nombre annuel de titres publiés dans l'édition culinaire et œnologique (1750 en 2011 selon *Livres Hebdo* pour les seuls livres de cuisine) a quadruplé depuis 1995, on conçoit aisément que cette bibliothèque s'évalue à plusieurs dizaines de milliers d'ouvrages.

Qu'advient-il du reste des 100 000 livres qui ont été envoyés à Gourmand International et qui ne sont pas entrés dans la collection Édouard Cointreau ? Ils connaissent trois destins distincts : ils concourent pour les prix Gourmand Awards de l'année, sont exposés régulièrement dans les foires du livre culinaire de Londres (avril) et de Francfort (octobre) mais aussi plus ponctuellement Abu Dhabi et Pékin, ou sont enfin envoyés à des institutions (notamment des bibliothèques, des écoles de cuisine et des universités). On peut souligner que les livres amenés à entrer en compétition sont entreposés dans les bureaux madrilènes de la société où trois bibliothécaires s'occupent à plein temps de traiter ce fonds évolutif et trois autres effectuent un travail de coordination et de contrôle de la bibliothèque. Je n'ai pas osé demander quel était leur SIGB... ALP

Pour donner le ton, trois figures et un produit mis à l'honneur : un chef célèbre, Michel Roux ; un pays, la Chine ; une région, la Bretagne, et une boisson, la bière.

Trop méconnu dans son propre pays

d'origine, Michel Roux est un chef médiatique outre-Atlantique. Il incarne donc bien l'esprit cosmopolite et les passerelles entre pays que veut créer le festival. Il en est de même avec la Bretagne qui étend ses racines celtes bien au-delà des frontières administratives qui lui sont assignées en France. Quant à la bière, boisson trop souvent méprisée dans l'hexagone, elle incarne aussi cette notion transfrontalière ; pleinement prise en compte par les gastronomes, sa consommation est prise en compte dans les cinq continents.

Le statut de la Chine comme pays invité répond à une logique légèrement différente. Ce pays à l'économie dynamique compte de grands groupes tournés vers l'édition culinaire : China Light Industry Press (CHLIP), Qingdao Publishing House, East Eat Group... Ils sont souvent très intéressés par l'achat de droits étrangers et participent pleinement à la vitalité des échanges et à la circulation des livres à travers le monde.



Philippe Martineau, *Le cuisinier et son double*.



Édouard Cointreau (père) au dernier salon du livre de Francfort.

FESTIF, FESTIVAL

Ce festival est aussi l'occasion pour les professionnels de se rencontrer dans un cadre moins formel. Près de 150 interventions, animations, présentations de livres et expositions sont venues rythmer et colorer ces journées.

Les chefs présents, auteurs d'un livre, se sont adonnés au jeu de la démonstration pratique. Ainsi Alain Alexanian¹ a-t-il témoigné de sa fervente conviction dans une alimentation tournée vers l'agriculture biologique tandis que Jean-François Piège a livré quelques-uns de ses secrets publiés dans son ouvrage, *Best of Jean-François Piège*².

Les présentations de publications consacrées aux vins et alcools, parfois assorties de dégustations, se sont la plupart du temps déroulées au bar central tandis qu'une brasserie éphémère permettait de partir à la découverte de bières du monde entier.

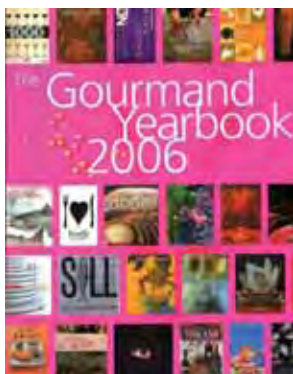
1. Alain Alexanian, *L'Art de bien manger bio-iFood*, Utovie, 2011, 160 p.

2. Jean-François Piège, *Best of Jean-François Piège*, Alain Ducasse éd., 2011, 96 p.

Si les papilles étaient à la fête, les pupilles n'étaient pas en reste. Philippe Martineau, photographe de vignes et de belles bouteilles, de chefs et de vignerons ; Mathieu Bourgois, également portraitiste et Denis Nidos, spécialiste du noir et blanc et de la nature morte utilisant des produits alimentaires, nous ont donné à voir certains de leurs clichés. Exposant plusieurs des œuvres récompensées lors du prix Jean-Pierre Fournier, un espace était aussi consacré à la reliure d'art.

En lieu ouvert aux influences et aux cultures, le 104 se prête tout à fait à ce festival qui promeut la circulation des ouvrages de gastronomie et d'œnologie à travers le monde. Aux côtés des danseurs de hip-hop, qui, le soir, investissent les lieux, acteurs du circuit du livre culinaire, organisateurs et badauds gastronomes se sont donc côtoyés le temps d'une pause gourmande. Le Festival semble avoir tenu ses promesses : rester un rendez-vous professionnel tout en s'ouvrant au public. ■

<http://festivaldulivreculinaire.fr>



The Gourmand Yearbook & Gourmand awards 2012, Gourmand éd., 2012, 172 p., ISBN 978-84-89131-55-2

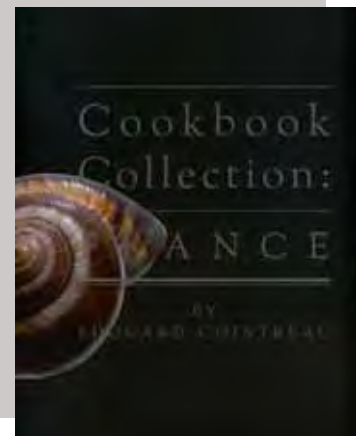
Reflets du meilleur de la production mondiale de livres de cuisine en pas moins de 50 catégories – cuisines du monde, produits, terroirs, recettes, vins et spiritueux, etc. – les publications luxueuses qui accompagnent les éditions successives du Festival du livre culinaire et présentent chacun plus de 1000 titres parus dans l'année, couverture reproduite accompagnée d'une notice, classés par type et domaine linguistique, forment un observatoire idéal pour se faire une idée de cette production des plus importantes dans le marché du

livre (plus de 20 000 titres par an !). Un chapeau de quelques lignes résume d'ailleurs les tendances et l'évolution du secteur. Depuis 2010, le catalogue professionnel du Festival inclus dans la publication. Précieux (mais en anglais...) PD

Édouard Cointreau, *Cookbook collection : France*, 99 pages Verlag., 2012, 280 p., ISBN 978-943518-99-4

Par ailleurs, Édouard Cointreau a mis à profit la connaissance acquise par ces années de fréquentation de l'édition mondiale pour publier ce beau livre aux éditions hambourgeoises 99 pages, réputées pour leur design exigeant. Photographie, typographie, impression, tout y est conçu pour exalter les meilleures recettes des meilleurs livres de

cuisine des 17 dernières années. Si la moitié d'entre elles provient d'ouvrages français, l'autre moitié, et c'est intéressant, est tirée de livres publiés à l'étranger et dévolus à la cuisine française, de l'Australie à la Finlande et du Brésil au Japon. La haute cuisine des grands chefs y côtoie la cuisine de bistrot et la cuisine domestique, mais toutes sont présentées comme de véritables œuvres d'art. Mais les hommes et les produits ont aussi leurs pages, et parmi ces derniers, la baguette et le cassoulet demeurent d'indétrônable symboles. (En anglais toujours...) PD



De l'ordre des mets à l'ordre des livres

Pour une histoire de la cuisine telle que l'écrit l'accommode

RARETÉ

Comme l'art d'apprêter les aliments répond aux besoins quotidiens de l'homme et qu'il est par conséquent universellement répandu, on pourrait être spontanément porté à croire qu'il existe des livres de cuisine depuis aussi longtemps qu'il existe des livres, et que rien n'est donc plus commun ni plus naturel. 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 XIX^e siècle : tant il est vrai qu'il y a loin de la cuisine au livre de cuisine.

Avant l'apparition du livre imprimé, fort rares sont les livres de cuisine à proprement parler, ou du moins ceux qui sont parvenus jusqu'à nous. Le livre de cuisine paraît avoir connu une réelle difficulté à disposer d'une tradition textuelle stable, capable de transmettre durablement les textes d'époque en époque. On connaît par différents témoignages secondaires l'existence de plusieurs ouvrages rédigés dans l'Antiquité gréco-latine, mais presque tous ont disparu ensuite : le *De re coquinaria* d'Apicius, gourmet du I^{er} siècle après Jésus-Christ, fait à ce titre exception. Cette situation n'est pas propre à la littérature antique : le nombre des manuscrits conservés du *Viandier*, le principal recueil de recettes diffusé dans l'Occident médiéval, apparu à la fin du XIII^e ou au début du XIV^e siècle, est très limité, et il en va encore ainsi des premières éditions imprimées de ce texte. Les six éditions incunables qu'on en connaît ne sont plus attestées que par un ou deux exemplaires chacune, quand il ne s'agit pas de simples frag-

ments retrouvés dans des défets de reliure. De même, on ne connaît guère que trois manuscrits du *Libro de arte coquinaria* du Maestro Martino (Martino de Rossi), qui fut pourtant le principal promoteur d'une cuisine renouvelée dans l'Italie du XV^e siècle et joua par là un rôle déterminant dans l'invention d'un goût culinaire moderne.

APPRÊTER LA LANGUE

La rareté ne s'explique toutefois pas uniquement par les lacunes de la tradition textuelle : c'est aussi, à la source, la production des textes elle-même qui paraît avoir été longtemps particulièrement peu abondante. C'est ainsi que dans la France moderne, l'apparition régulière de nouveaux titres chez les libraires n'est pas antérieure aux années 1650. Plusieurs raisons peuvent avoir contribué à cette relative absence, et en premier lieu l'écart entre la forme savante du livre et le public auquel était destiné son contenu : il est probable qu'à l'exception de quelques maîtres queux au service de très hauts personnages, la plupart des cuisiniers ne disposaient pas d'une compétence lettrée avant le XVIII^e siècle.

Ajoutons à cela que la transmission des savoirs pratiques est bien plus souvent orale qu'écrite : si bon nombre de cuisiniers

Si le livre de cuisine est aujourd'hui une évidence, la métamorphose du savoir-faire en faire savoir est le produit d'une longue histoire où la transmission, d'abord orale, a dû trouver les formes de son inscription.



Joseph Gilliers, *Le cannaméliste français ou Nouvelle instruction pour ceux qui désirent d'apprendre l'office, rédigé en forme de dictionnaire [...]* Nancy : Jean-Baptiste-Hiacinthe Leclerc. Et Paris : Merlin, 1768. 2^e éd. BM Dijon, FA II-109.



Bartolomeo Scappi, *Opera di M. Bartolomeo Scappi cuoco secreto di papa Pio V.* Venise : Tramezino, 1570. BM Dijon, 16071.

ne sont pas rompus à la pratique de l'écrit, il faut à l'inverse reconnaître que l'écrit est un outil fort mal adapté à l'enseignement de l'art de cuisiner, tant la diversité des gestes à effectuer et des paramètres à prendre en compte pour réaliser une préparation peinent à se couler sans reste dans la forme d'un énoncé verbal. On le constate aisément à la lecture de textes comme le *Viandier* ou, au XVI^e siècle, *Le Grand Cuisinier de toute cuisine* (titre d'un ouvrage dont le premier noyau avait d'abord paru à Paris dans les années 1530 sous le titre de *Petit traicté auquel verrez la maniere de faire cuisine*) : on y indique les ingrédients utilisés et les différents moments de la préparation (détailler, frire, assaisonner, etc.), mais la mention des proportions est beaucoup plus rare et celles de la durée et de l'intensité de la cuisson inexistantes, au risque que l'opération décrite devienne proprement inopérante. Qui voudrait trouver là une méthode sera forcément déçu : c'est, plus modestement, d'aide-mémoire qu'il s'agit – à moins qu'il ne s'agisse d'autre chose encore : d'un acte de représentation destiné à exprimer un prestige social.

Telle est sans doute l'une des visées du cuisinier italien Bartolomeo Scappi, maître queux des cardinaux et des papes au XVI^e siècle, lorsqu'il fait publier, à Venise en 1570, son *Opera dell'arte del cucinare* : cherchant manifestement à se démarquer le plus nettement possible de la tradition des réceptaires, c'est-à-dire des recueils de recettes livrés sous forme de listes sans apprêt éditorial comme l'était le *Viandier*, l'auteur dispose et déploie sa matière en six livres afin de donner à son ouvrage toute la dignité d'un traité en bonne et due forme, méthodiquement pensé, il dote chaque livre d'une table particulière et développée, il ajoute à la fin, chose très nouvelle, une suite de planches gravées sur cuivre représentant tant les espaces de travail que les ustensiles nécessaires,

et il fait éditer le tout au format in-4, plus honorable que les petits formats en usage au XVI^e siècle pour l'édition des réceptaires. Rouages essentiels du faste des grandes maisons aristocratiques, les officiers de bouche, maîtres queux, maîtres d'hôtel, écuyers tranchants, prétendent à une reconnaissance de leur rang, et c'est à quoi le livre peut contribuer plus largement et plus durablement que l'éphémère réputation d'un banquet mémorable.

On voit par là que le livre de cuisine est loin d'être le simple enregistrement d'une pratique : il est à la fois en retrait par rapport à elle, car incapable de la restituer dans son intégralité, et en excès, car ajoutant à la manière de faire la manière de la dire, et jouant dès lors des effets sociaux propres à la représentation publique des choses. On peut certes trouver dans les livres de cuisine quantité d'informations pour une histoire de la cuisine, en tant qu'elle est une histoire des goûts alimentaires et des savoir-faire culinaires. Mais la différence entre histoire de la cuisine et histoire du livre de cuisine n'en demeure pas moins réelle. S'il existe donc une telle histoire des livres de cuisine, elle devrait avant toute chose avoir pour objet l'ensemble des dispositifs énonciatifs et formels en vertu desquels l'ordre des mets se range à l'ordre des livres.

FORMES, FORMULES, FORMULAIRES

Trois grands chantiers ouverts à l'enquête, dont le premier aura pour but d'écrire une histoire du formulaire des recettes. Comment s'énonce une recette ? Nous sommes aujourd'hui tellement habitués à un type énonciatif standard qu'il apparaît comme évident, voire naturel. Le regard de l'historien du livre permet de rompre cette illusion, faisant voir par l'inventaire des variations qu'on relève au cours du temps que cette évidence est tout entière culturelle et résulte d'une habitude qui s'est prise peu à peu et de choix qui se sont imposés, parmi d'autres possibles.

Cela concerne en premier lieu l'énoncé linguistique de la recette, et accessoirement sa traduction typographique : alors que les formes impersonnelles ou impératives sont par exemple les plus répandues, et donc les plus attendues, il n'est pas indifférent de remarquer que La Varenne, publiant en 1651 son *Cuisinier françois*, n'hésite pas à parler à l'occasion à la première personne. La formulation des titres des préparations est elle aussi sujette à changements : c'est ainsi que se développe au début du XVIII^e siècle, encouragée par la publication du *Cuisinier royal et bourgeois* de François Massialot (Paris, 1691), une tendance à les particulariser de plus en plus, donnant ainsi à la recette une emphase nouvelle (« poulets à la Mazarine », « perdrix à la Maître Lucas », etc.), au point qu'en

1740, Louis-Auguste de Bourbon, prince de Dombes, publiant *Le Cuisinier gascon*, ridiculiser cette mode en proposant une « sauce au singe vert », du « veau en crottes d'âne » et autres « poulets en chauve-souris ». La diversité règne aussi quant à l'étendue et l'organisation de la formulation : de même que temps et intensité de cuisson, nous l'avons dit, n'apparaissent que tardivement (*Le Pastissier françois* publié à Paris en 1653 est une exception remarquable), la claire distinction des ingrédients et des façons est très moderne. Longtemps l'habitude restera de mêler ces deux parties en un seul énoncé, formant aussi une unité typographique. La subdivision d'une recette en alinéas pour mieux en souligner les moments successifs ne s'impose elle aussi que lentement : si elle est adoptée par *Le Pastissier françois* de 1653, l'ouvrage est loin d'avoir fait immédiatement école.

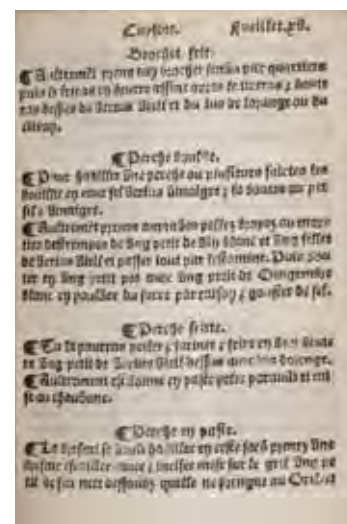
LA CUISINE BIEN ORDONNÉE

Au-delà du détail du formulaire, l'organisation générale de la matière à l'intérieur du livre mérite aussi attention. Envisage-t-on le livre de cuisine comme un pur réceptaire, ou doit-il inclure dans son propos d'autres textes ? À l'époque moderne, et dès les premières éditions imprimées du *Viandier*, cette seconde possibilité s'impose : il est de plus en plus fréquent qu'on adjoigne aux recettes des menus. Ceux-ci jouent un rôle central dans la superposition d'une fonction symbolique de représentation à la fonction pratique du livre de cuisine, car, à l'exemple de ce qu'on observe dans l'ouvrage de Scappi, c'est de menus de banquets qu'il s'agit, et non de propositions pour l'ordinaire de la table. Quant aux recettes elles-mêmes, dans quel ordre décide-t-on de les présenter ? Les choix sont nombreux : La Varenne, en 1651, comme le faisait déjà Scappi et d'autres, adopte le parti du calendrier liturgique : préparations pour les jours gras et pour les jours maigres sont clairement distinguées, mais en choisissant aussi, à l'intérieur de cette grande bipartition, d'énumérer les recettes selon l'ordre des services. Pierre de Lune, qui publie à Paris en 1656 un *Cuisinier où il est traité de la véritable methode pour apprester toutes sortes de viandes*, se conforme au même principe de l'ordre des services, mais à l'intérieur d'un cadre qui répond au calendrier de l'approvisionnement : la matière est disposée, comme le titre de l'ouvrage a le soin de le souligner, « suivant les quatre saisons de l'année ». Quant à Massialot, il affirme nettement sa modernité en 1691 en abandonnant l'ordre des services pour l'ordre alphabétique. Un an seulement après la parution du *Dictionnaire universel de la langue française* de Furetière naissait ainsi le dictionnaire de cuisine, promis à un bel avenir.

FORMATS, FASTES, FIGURES

Le troisième volet de l'enquête concerne enfin tous les éléments non verbaux qui entrent dans la composition du livre, à commencer par son format. Comme l'ont montré les travaux de Bruno Laurioux, la forme du *codex*, dans l'Occident médiéval, n'a pas toujours été de règle pour le livre de cuisine : le plus ancien manuscrit connu du *Viandier* se présente sous forme de rouleau. Mais même lorsque cette première forme est abandonnée au profit du *codex*, les variations de format typographique sont loin d'être insignifiantes. Quand, en France, l'habitude est, du XVI^e au XVIII^e siècle, de publier les recueils de recettes au format in-8, voire in-12 ou in-16, il est remarquable que le *Cannaméliste français* de Joseph Gilliers, paru à Nancy en 1751, soit de format in-4^o : livre de cuisine où le sucre est exalté comme base de compositions raffinées mais aussi comme principe d'ornementation de la table (glaçages, effets de couleur, décors filés), l'ouvrage de Gilliers est aussi un livre de fête qui témoigne du faste de la cour du duc de Lorraine. Outre le format, l'illustration joue évidemment un rôle fondamental : hormis la gravure conventionnelle qu'on rencontre au titre dès les *Viandiers* incunables, l'illustration n'apparaît pas avant un XVI^e siècle avancé. Encore n'a-t-elle pas nécessairement une vocation pratique. Comme en témoignent tout particulièrement les planches du livre de Gilliers, ses vertus de célébration, sa fonction de spectacle, l'ont souvent et longtemps emporté sur la recherche d'une efficacité descriptive ordonnée à un propos technique : en France, l'édition du *Nouveau cuisinier royal et bourgeois* de Massialot parue en 1730 fut la première à inclure des figures à vocation ouvertement didactique.

Bruno Laurioux écrivait en 2011, dans *Écrits et images de la gastronomie médiévale* : « Par livre de cuisine, on peut proposer d'entendre tout groupe, organisé ou non, de recettes dévolues à la préparation des aliments en vue de la consommation de ceux-ci par les hommes. Au-delà de cette définition, tout diverge et ces variations paraissent hautement significatives. En effet, la mise en page et la forme matérielle traduisent des utilisations différentes du texte culinaire. » On ne peut que souscrire à ces lignes : la véritable histoire du livre de cuisine est celle de la mise en forme écrite d'un savoir qui de lui-même s'y dérobe. ■



Livre fort excellent de cuisine très utile et proffitable...., Lyon, Olivier Arnoullet, 1555.

UNE COLLECTION À CROQUER. LES MENUS DE LA BIBLIOTHÈQUE PUBLIQUE ET UNIVERSITAIRE DE NEUCHÂTEL (SUISSE)



Planche tirée de la collection de menus de J.K.A. Behrmann (BPUN).



Grand hôtel des trois couronnes. Vevey (Suisse), 1898.

Vers 1900, J.K.A. Behrmann, directeur de la construction des voies ferrées de l'État d'Oldenburg en Allemagne, se plaisait à rassembler des cartes de menus qu'il récoltait au cours de ses voyages. En 1952, la bibliothèque hérite de sa collection à la suite d'un don. L'ensemble se compose de plus de 500 documents rédigés principalement en français, tradition gastronomique oblige ! Ce noyau originel, enrichi par la suite de plus de 700 menus et cartes de restaurant, convie l'amateur de bonne chair à un voyage gustatif du XIX^e s. à nos jours. Le canton de Neuchâtel et la Suisse sont largement représentés, conformément à la mission de conservation du patrimoine régional confiée à la bibliothèque. En 2004, le coup d'envoi d'une audacieuse opération de catalogage du fonds est donné à l'occasion d'une exposition spécialement consacrée à la gastronomie.

Du pain sur la planche. Il convenait pour commencer de sélectionner les catégories d'informations les plus significatives contenues dans les menus. Le catalogage sur le SIGB Virtua (règles ISBD) a ensuite été testé, mais sans grands résultats : trop de renseignements ne trouvaient pas leur place dans les champs disponibles, ce qui avait pour conséquence de multiplier les zones de notes. On prit donc l'option de cataloguer les documents sur une base de données Access, jugée plus adéquate (formulaire de saisie personnalisé, interface graphique pour les recherches en ligne, modèle de sauvegarde, listes imprimables, etc.). Ce choix impliqua de créer un formulaire de saisie sur mesure et de définir des règles de catalogage spécifiques aux menus, tout en respectant l'orthographe d'origine et en consignant le plus grand nombre d'informations possible. Quelques années plus tard, on associa les images des documents aux notices, une tâche qui nécessita un intense travail de recherche, les menus ne comportant souvent ni date ni mention de provenance ou de lieu.

L'ouverture du self-service. Le projet s'étoffe en 2009, avec la création d'une interface de recherche en ligne¹. Plus de mille menus sont alors répertoriés, avec un lien vers l'image correspondante (format jpeg). Seuls les grands formats, les pièces trop fragiles ou sans intérêt graphique sont écartés. Depuis l'ouverture de la base au public, la bibliothèque répond à de nombreuses demandes. La mise en valeur de la collection a donné lieu à plusieurs publications, expositions et même à une émission radiophonique. Aujourd'hui, le fonds, qui ne fait pas l'objet d'une politique d'acquisition formalisée, s'enrichit principalement grâce à des dons ou par des achats ponctuels. En revanche, la bibliothèque étoffe régulièrement sa collection de littérature gastronomique et culinaire.

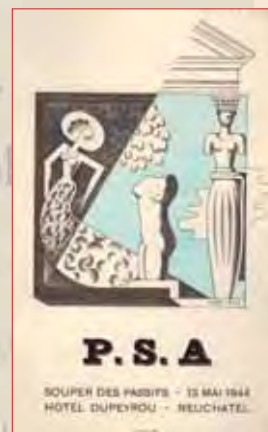
Des arêtes pas si indigestes... L'aventure des menus neuchâtelois fut engagée sans moyens financiers supplémentaires. Voici cinq ans qu'une

bibliothécaire y consacre si possible quelques heures par semaine, ravie de voir enfin son quasi aboutissement. Aux chercheurs désormais de faire ressortir à sa juste valeur la richesse de ce fonds aussi rare qu'original.

Marie REGINELLI
Responsable du service du catalogage
Bibliothèque publique et universitaire de Neuchâtel (Suisse)



1. <http://bpun.unine.ch> (onglet Collections/Menus).



Hôtel Du Peyrou. Neuchâtel, 1944.

ANDRÉ-PIERRE SYREN
 Directeur des Bibliothèques-
 Médiathèques de Metz,
 Président de l'ADBGV



Cuisine régionale

avec des fonds

Dans son roman *Colette Baudoche*, paru après un quart de siècle d'annexion de la Moselle et de l'Alsace, Maurice Barrès campe un drame cornélien revisité où l'amour s'oppose au sentiment national. L'héroïne française refuse sa main au professeur Asmus, jeune Allemand qui s'est pourtant acculturé à la France, notamment à sa gastronomie, pour la conquérir. La décision de Colette exprime un conservatisme de principe, une nostalgie du passé et de ses valeurs dont les effets sont encore sensibles sur les mentalités, au détriment d'une curiosité découvreuse avec d'autant plus d'appétit qu'elle serait sûre de ses valeurs. De quel garde-manger une collection de bibliothèque peut-elle se révéler dépositaire ?

Dressons d'abord la table gastronomique de la Lorraine, région qui n'est guère réputée pour l'excellence de sa tradition culinaire, même si la rustique quiche a longtemps occupé la première place des plats préférés des Français (avant que de la céder... au couscous !). À l'image ensabotée de la soupe au lard et des cochonnailles, de toutes ces « *bonnes choses qui remplissent l'estomac après une rude journée passée à scier des bûches* » pour citer le *Guide du Routard* (2008), on doit opposer le rappel d'une vieille habitude de brassage de population et des goûts sur une zone depuis longtemps mixte entre les domaines culturels latin et germanique. Quelques indices montrent que les palais se révèlent des marqueurs moins radicaux que les langues pour déterminer les frontières : prédominance de spécialités sucrées et pâtisseries, voisinage du lard fumé et du lard salé, hachage fin généralisé en charcuterie... Les influences sont même plus lointaines : le baba au rhum, inventé à la cour de Stanislas, transpose des pratiques d'Europe centrale et les bouchées à la reine, créées par sa fille à la cour de Louis XV, sont une variation de structure rustique à une époque où les grands se piquaient de cuisine. On trouve aussi dans *La cuisine messine* (1890) des recettes de cuisine

juive, alors même que l'auteur, Auricoste de Lazarque, entendait élever un monument aux pratiques populaires françaises. Un siècle après, *Mine de recettes et fumets du Pays-Haut* (les environs de Longwy, pour les non-initiés) se consacre aux popotes issues de l'immigration ; il commence par l'article « pesto ».

TABLES ET TABLETTES

« Parler de gastronomie dans une bibliothèque peut paraître surprenant, voire déplacé », écrivait Françoise Leresche en tête du catalogue de la première exposition gastronomique messine, en 1983. Trente ans plus tard, on aurait à l'inverse envie de comparer l'évolution « locale » de nos rayons à celle des assiettes.

Le propre de la culture gastronomique est en effet l'illustration de la propension à la découverte. En France, pays qui a obtenu la reconnaissance internationale de l'Unesco pour sa tradition culinaire, annoncée d'origine gauloise et réputée pratique artistique unique au monde, on cite souvent l'aphorisme de Brillat-Savarin selon lequel « *la découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile* ». C'est passer rapidement sur le fait que cette nouveauté vient souvent de l'acculturation d'un aliment ou d'une pratique extérieurs mais déjà très « humains », plus souvent exotiques que voisins. À défaut d'en avoir été l'ambition initiale, qui était de fonder par elle une bibliothèque de recherche sur l'histoire culinaire française, la revue *Papilles* a naguère été le témoin de ce brassage. Ses lecteurs y ont moins appris le progrès de

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.



Miss Média, dessin d'André Faber pour l'annonce de « Metz gourmande » dans *l'Estrade*.



Metz gourmande, Les carnets de Médamothi 2011, Bibliothèques-médiathèques de Metz éd., 2012, 96 p., ISSN 1955-5172

Après *Metz à table* (1992), *Senteurs saveurs et festins* (1999) et plusieurs autres

titres chez divers éditeurs (*Reliures gourmandes*, Faton/Arts et métiers du livre, 2009), ce numéro spécial de la revue des Bibliothèques-Médiathèques de Metz poursuit l'effort de valorisation du fonds Yvonne Mutelet, conduit avec constance depuis 1983. On lira une charmante évocation de l'histoire du vignoble et des vins de Moselle (J. Bathel), un savoureux dictionnaire anecdotique du terroir (P.-É. Wagner) et un rappel de ce que Rabelais doit à son séjour lorrain (et de ce que la Lorraine doit à l'auteur du *Quart Livre*), recettes à l'appui. Menus, reliures sont à la fête (C. Poulain, J. Barthel, A-P. Syren), mais la touche finale de ce bouquet d'art revient aux hommes avec trois portraits de gastronomes commandés à la graveuse Rosette Choné dans le cadre du projet « Figures de Metz ». PL

« notre prééminence » que le mouvement incessant des idées, des mets et des hommes. La propagation des cultures commence par celle des assiettes, en témoignent les enseignes de restauration rapide. L'appréciation des plats est d'abord affaire de discours et d'imagination, de littérature et d'image. Sans aller jusqu'à prétendre que la gastronomie serait, à l'instar de certains mouvements contemporains, un art conceptuel, on peut néanmoins avancer qu'elle est d'abord un récit.

Pour les bibliothécaires, le sujet est particulièrement intéressant : il permet de faire du neuf avec du vieux, du local avec de l'universel, du populaire avec du savant, du bourgeois avec du paysan, du sucré avec du salé ; il oblige à tenir compte de l'iconographie tout autant que des textes, des éphémères autant que des monuments, des mœurs réelles autant que des déclarations, de l'économie autant que de la poésie. Bref, c'est un plat véritablement complet et, comme dans toute cuisine, il doit être assumé par son auteur, c'est un plat familial et comme dans toute famille, il a ses variantes, il se renouvelle...

On sait le succès incroyable de l'écrit culinaire, en librairie, en bibliothèque, sur la toile. Il y en a pour tous, ceux qui veulent cuisiner chic ou pas cher, faire régime ou bombance, améliorer leur technique ou découvrir de l'inédit. La valeur ajoutée par le/la bibliothécaire est celle qui donnera la couleur du plat. Ici encore, il ne faut pas considérer les éléments les plus anciens des fonds comme la racine des collections actuelles dans une sorte de vision déterministe, mais comme des regards datés, souvent décalés, sur une nécessité quotidienne envisagée sous des rapports différents. À Metz, le fonds culinaire sert différentes représentations, entre jardin secret et communication publique.

LE JARDIN D'YVONNE

Sacha Guitry distinguait deux types d'amateurs : le collectionneur-placard et le collectionneur-vitrine ; de même en cuisine on peut distinguer la cuisine quotidienne et celle des jours de fêtes, la cuisine bourgeoise ou la grande cuisine de restauration. Dans l'une, on mange à l'habitude, sans recherche de variété et sans théorie ; dans l'autre, on affecte une culture plus mûre dans ses choix, plus encyclopédique, plus raisonnée, plus artistique.

La collection entreprise par Yvonne Mutelet, femme et collaboratrice d'un grand libraire messin, appartient à la première catégorie, ce qu'illustrent notamment quelques manques emblématiques. Constituée par la maîtresse de maison tandis que son mari cultivait l'histoire locale, elle dévoile le jardin secret d'une bonne cuisinière, double reflet de goûts simples et d'un attachement à sa province d'adoption. En témoignent son ex-libris plusieurs fois commenté, représentant un sobre intérieur paysan, comme le souci de préserver l'ensemble en le donnant à la Bibliothèque de Metz, en 1982, qui la présenta au public l'année suivante.



Reliure d'Anne Giordan sur G. Spetz, *L'Alsace gourmande*, Strasbourg, 1914.

Philippe Hoch et Michèle Tampieri ont ensuite organisé et publié *Metz à table* (1992), *Senteurs, saveurs et festins* (1999) et *Par le menu : arts de la table et faïences de Lorraine* (2000) dans le cadre de la thématique du mois du patrimoine écrit ; tous ces titres ont bénéficié de contributions variées, notamment de libraires, encore : Gérard Oberlé, auteur des bibliographies contemporaines de référence, et Jean-Luc Moresi.

L'approche messine a d'abord été celle de l'histoire savante des textes, « *tour à*

tour sous l'angle de la bibliographie, de la bibliophilie et de la littérature » (Ph. Hoch), notamment par la publication de recherches originales, afin de dévoiler l'auteur de l'étonnant *Manuel de la cuisine ou l'art d'irriter la gueule* (1811), ou des raretés bibliographiques comme le *Sermon gastronomique* du comte Bony de Lavergne (1859).

Une chose manque cependant à l'illustration de la gourmandise locale : une longue tradition d'excellence dans la production de vins dont on sait qu'elle a provoqué, depuis l'Antiquité, une abondante littérature légitimée par les clercs. Mais le jardin messin d'Yvonne n'était plus une vigne ; elle veut le redevenir aujourd'hui.

DES PLATS ET DES TRANCHES

Après que Dijon est devenu le pôle gourmand national, interrompant la rétrocession par la Bibliothèque nationale d'exemplaires du dépôt-légal, les Bibliothèques-Médiathèques de Metz ont développé un axe singulier en appliquant à leurs beaux exemplaires des soins dignes des arts de la table, secteur d'excellence en Lorraine avec les cristalleries et les faïenceries.

Cela se traduit par une collection de reliures d'art à thème gastronomique, développée en partie par les soins d'Angélique Michel, chef de l'atelier de reliure de l'établissement, et en partie par une pratique régulière de commande, auprès des meilleurs maîtres contemporains aussi bien que de jeunes talents prometteurs. Cette singularité a débouché en 2009 par une exposition internationale organisée à l'Arsenal de Metz avec l'ARA (association des Amis de la Reliure d'Art) et les



Reliure d'Angélique Michel, *Sur la table du végétarien*, Paris 1910.

Bibliothèques gourmandes présidées par Jean-Pierre Fournier, dont l'important catalogue *Reliures gourmandes* a été publié aux éditions Faton.

Dans le cadre du projet d'établissement, c'est moins le fonds Mutelet qui est mis en valeur que ses perspectives interculturelles, non sans difficulté car l'iconographie n'est pas toujours abondante, notamment dans les anciens livres allemands. Comme en couverture des derniers *Carnets de Medamothi*, la revue annuelle des BMM, où est reproduite une illustration des « cuisiniers ancien et moderne » tirée de Carême, on s'efforce d'interfacer le passé et le futur, le lorrain et le voisin, ou le lointain. « Metz gourmande » donne à lire un dictionnaire goûteux où l'on retrouve des émissaires byzantins, la *Bulle d'or*, des reliures et des menus, des recettes enfin de restaurateurs messins regroupés par l'Office de tourisme sous le nom de *Tables de Rabelais*. Le père de Gargantua fut en effet un temps médecin stipendié de la ville.

Mais l'impression ne suffit pas : non seulement les acteurs participent au corps du volume, mais aussi à sa diffusion, comme les BMM s'efforcent, en déployant toute la gamme de leur communication (*Barouf de Miss Média*, Blog, etc.¹) de concourir à la relégitimation d'une identité d'entre-deux.

Le métissage des papilles devient ainsi une des figures de l'ancienne *métis* grecque, une invitation au partage contre les réflexes pseudo-identitaires. ■

1. Cf. Marie-Paule Donque, « Stratégie de communication en mode avatar », et André-Pierre Syren, « Des lamentations au concert », in *Bibliothèque(s)*, n° 62, « Communiquer », juin 2012.

CAROLINE POULAIN
 Conservatrice en charge du patrimoine
 et des bibliothèques de centre-ville
 BM de Dijon



Ingrédients

Premier fonds de Bourgogne pour le patrimoine écrit et graphique, l'ensemble de livres, manuscrits, estampes, photographies, cartes, éphémères, autographes, ex-libris, objets... de la Bibliothèque municipale de Dijon est traversé par deux thématiques récurrentes : le local, classique, et le gourmand, qui l'est moins dans une bibliothèque patrimoniale.

et recettes

du fonds gourmand de la bibliothèque municipale de Dijon

En 1985, dans un contexte de spécialisation thématique des bibliothèques et de développement du travail en réseau par la BnF, la BM de Dijon et son directeur Albert Poirot choisirent de mettre l'accent sur les collections culinaires, gastronomiques et œnologiques. C'étaient là des sujets appropriés à une ville et à une région de tradition culinaire et viticole et pour une bibliothèque qui, avec son riche fonds ancien constitué des classiques de la cuisine (sujet alors « sérieux »... qui ne deviendra un thème de loisir que

tard dans le XX^e s.) et de ses disciplines auxiliaires – diététique, économie domestique et rurale, botanique, chasse, agriculture, almanachs... –, possédait déjà un socle solide de collection. Des dons d'importance aux XIX^e et XX^e s., versés par des personnalités locales passionnées, justifiaient eux aussi le choix de cette spécialisation : la fabuleuse bibliothèque du chocolatier Henri Breuil recelant de nombreuses publications populaires qui n'étaient alors pas acquises par la bibliothèque, l'exceptionnelle collection scientifique sur le vin du spécialiste de la viticulture Firmin Fleuret, le millier de menus d'Alfred Muteau...

Pôle associé de la BnF de 1985 à 2011, ce fonds spécialisé – récemment rebaptisé « fonds gourmand » dans le but de le rendre plus accessible – a bénéficié de la rétrocession d'un exemplaire du dépôt légal puis d'une subvention dédiée aux acquisitions françaises et étrangères. Ces dispositions ont permis aux fonds contemporains de s'accroître régulièrement pour occuper aujourd'hui plus de 500 mètres linéaires de rayonnages, soit près de 25 000 monographies. Le désengagement de la BnF sur les questions d'enrichissement des collections – pour un soutien à la numérisation et à certaines actions de valorisation – ont conduit la BM et la BnF à fonder la thématique gourmande dans l'autre pôle associé de la bibliothèque, le pôle régional.

INGRÉDIENTS : QUE CONTIENT LE FONDS GOURMAND ?

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



Barthélémy l'Anglais. *Le propriétaire des choses traduit par Jean Corbichon, revu par Pierre Ferget.* Lyon : Mathieu Huss, 1482. Cote 20411.

façon à en constituer la mémoire. Au-delà de l'objectif qui paraît banal et démodé puisque, comme on l'entend souvent, « tout est à la BnF », il nous semble toujours pertinent qu'un travail de bibliothécaire s'exerce sur un domaine de collection afin de la modeler de façon active. Si l'on tend à l'exhaustivité pour une part de la production, la variété des domaines concernés et la masse sans cesse croissante des publications nous contraignent à un échantillonnage sévère, notamment pour les livres de cuisine et de gastronomie dont il est impossible d'acquérir toutes les nouveautés, en nombre sans cesse croissant : 1300 titres en 2007 ; 1500 en 2008 ; 1680 en 2009 ; 1750 en 2011, selon *Livres Hebdo*. Sont donc acquis en priorité les meilleures ventes, les beaux livres, les livres hors norme, les auteurs ou titres incontournables (Julie Andrieu, Sophie Dudemaine, *Modernist Cuisine ou les secrets du goût*), les livres de et sur les chefs importants (Jean-François Piège, Jamie Oliver, René Redzepi), les sujets dans l'air du temps (en 2012... *whoopies*, son d'avoine, coffrets, cuisine des marques – Nutella, Kiri et autre crème Clément Faugier), ainsi que certaines collections (la désormais historique « Dix façons de préparer » aux éditions de l'Épure par exemple¹). Le fonds propose par ailleurs au moins un exemplaire des nombreux éditeurs et collections spécialisés et un éventail représentatif des sujets publiés en masse (chocolat, cakes et autres verrines). Un effort particulier est fait pour repérer les fictions (romans, BD, mangas, albums) adultes ou jeunesse dont l'intrigue concerne une cuisine, un chef, un plat, pour ne citer que quelques titres : *La Scène* de Maryline Desbiolles², *Le Cuisinier* de Martin Suter, *Château-l'arnaque* de Peter Mayle, *Ma grand-mère cannibale* de France Bequette, *En cuisine avec Alain Passard* de Christophe Blain, *Les Ignorants : récit d'une initiation croisée* d'Étienne Davodeau, *Le Palais du mandarin* de Tran-Van Tran-Nhut ou *Comment cuisiner et dévorer les enfants* de Keith McGowan chez Bayard Jeunesse. Les questions d'alimentation – sociologie, risques alimentaires, agroalimentaire mais aussi régimes amaigrissants, production sans cesse renouvelée –, qui ne sont pas prioritaires, sont cependant traitées via un échantillonnage strict. Une part des acquisitions est réservée aux publications étrangères, essentiellement anglo-saxonnes et italiennes.

Une quarantaine de périodiques vivants enrichissent le fonds : titres culinaires tous publics accessibles en kiosque (*Régal*, *Saveurs*, *Elle à table*) ou plus pointus (*Thuriès Magazine gastronomie*, *La revue culinaire*), revues profes-

sionnelles (associations de cuisiniers, de pâtisseries, cuisine collective, boucherie-charcuterie, filière des boissons ou des produits de la mer...) ou encore publications plus savantes (*Petits Propos Culinaires*, *Food, culture and society*). Ils donnent une vision particulière de la thématique, à la fois parce que le savoir professionnel passe davantage par les revues mais aussi parce que l'actualité et les modes, déjà très prégnantes dans les monographies, le sont encore plus ici.

Certains sujets ne sont que peu, moins vite et moins souvent, voire pas du tout traités par les maisons

d'édition ; c'est la raison pour laquelle une revue de presse systématique a été lancée en 2005, qui dépouille 11 titres de la presse d'information et 17 titres spécialisés. C'est par exemple dans la presse généraliste, quotidiens et hebdomadaires d'information, que l'on voit apparaître les questions de risques alimentaires – épizooties, scandales sanitaires, pollutions –, les nouvelles tendances en matière d'alimentation (végétarisme/lisme, locavorisme, jeûne, pratiques de convivialité, chef à domicile), que l'on voit naître les nouvelles coqueluches étoilées, ou que l'on peut suivre l'actualité touchant le consommateur (flambée des prix, développement



« Physiologie du pâtissier » dans *Le musée pour rire*. Dessins par tous les caricaturistes de Paris ; textes par MM. Maurice Alhoy, Louis Huart et Ch. Philippon. Paris : Aubert, 1840. Cote Est. 1034 (3).



Emy. *L'art de bien faire les glaces d'office* [...]. Paris : Chez Leclerc, 1768. Cote 1875.

1. Cf. « L'épure, petite cuisine de l'édition », entretien avec Sabine Bucquet-Grenet, par Philippe Levreaud, *infra* pp. 68-72.

2. Cf. *infra* p. 57.



durable, labels, produits biologiques). Le dépouillement de périodiques spécialisés (art, littérature, économie, histoire et archéologie, science) permet d'enrichir la base d'articles sur des sujets plus pointus et d'élargir le champ du fonds.

Enfin, la thématique est représentée dans tous les autres fonds de la bibliothèque : livres anciens, livres d'artistes, bibliophilie contemporaine, fonds iconographiques, éphémères, à la fois dans les collections existantes et dans les acquisitions annuelles pour lesquelles les domaines gourmands et locaux restent un critère fondamental d'intérêt. Dans le domaine de l'antiquariat, la bibliothèque complète régulièrement ses collections, à la fois par l'achat de grands classiques qui manqueraient (r e c e m m e n t par exemple *Le Cannaméliste français* de Gilliers, Nancy, 1768, *La Cucina*

semblent particulièrement les inspirer, en témoignent les manières noires de Judith Rothchild, les gravures de Jacques Clauzel, les bois de Frédérique Danse, les sérigraphies de Marie-Claire Corbel, les recettes de Frédérique Lelous-Delpech dans *Goûts et couleurs*, de Pierre Colin sur Jonathan Swift dans *Recettes estivales accompagnées d'une modeste proposition pour empêcher les enfants des pauvres d'être à la charge de leurs parents [...]*, ou du chef Laurent Lavergne dans *Le gâteau à la carotte bloqué sous la poussière est retrouvé* de Gaëlle Pelachaud.

Les thèmes gourmands sont repérés au fur et à mesure des traitements des estampes, photographies, affiches et cartes postales. N'oublions pas les éphémères : étiquettes, vignettes, factices et surtout plus de 9 000 menus.

UNE GRANDE COLLECTION DE MENUS

Formant la troisième collection publique française, l'ensemble de 9 000 menus de la BM de Dijon couvre deux siècles de gastronomie. Même s'il faut attendre la fin du XIX^e s. pour que le nombre de menus soit significatif, la pièce la plus ancienne, rarissime, date de 1810, il s'agit du menu d'une séance des jurys dégustateurs de Grimod de La Reynière. Les plus récentes sont de l'année en cours. Formée à l'origine grâce aux dons de plusieurs collections particulières (la famille de parlementaires Muteau, le journaliste Bourgeois), la collection continue de s'enrichir par achats et par dons. Les menus sont classés en six grandes rubriques : vie publique et politique, vie culturelle et associative, associations et institutions professionnelles, vie familiale et privée, événements et associations gastronomiques et viticoles, restaurants et établissements gastronomiques. Plus de 4 500 de ces menus numérisés sont déjà consultables en ligne.

Une publication sur le sujet a été dirigée par la bibliothèque, réunissant les contributions de chercheurs, conservateurs et collectionneurs, permettant à la fois de dresser un premier état des lieux des collections françaises et de mettre en lumière l'intérêt de ce petit support pour l'histoire : *Histoire(s) de menus* (Agnès Viénot, 2011³).

RECETTES : COMMENT VALORISER LE FONDS GOURMAND ?

Idéalement destiné à tous les publics – usagers de bibliothèque publique, passionnés de cuisine ou de vin, professionnels de ces domaines, historiens, journalistes et critiques – force est de constater que le fonds vit malheureusement

3. Cf. encadré *supra* p. 25.

Menus. Dîner de la presse républicaine départementale. Paris, 1899. cote M III-447 (en h.). Repas du Congrès national automobile. Dijon, 1902. Cote M III-364 (en b.).

futurista de Marinetti, Milan, 1932 ou encore *Le Livre de cuisine* de Jules Gouffé, Paris, 1867) mais aussi par l'acquisition d'ouvrages du XX^e s. antérieurs à 1985 pour lesquels la bibliothèque n'est pas encore très riche.

Une part significative des achats faits aux artistes contemporains du livre traitent de la cuisine ou des aliments qui

assez peu au quotidien, malgré l'intérêt que les directeurs et conservateurs successifs lui ont porté, en grande partie parce qu'il est invisible. En effet, alors que Dijon attend sa grande médiathèque, l'ensemble des documents est conservé en magasins, et ne peut être emprunté.

Comme pour tous les autres domaines, la communication et la constitution d'un réseau deviennent un second enjeu pour le fonds, dont la réussite permettra – ou pas – de justifier auprès des tutelles le maintien des crédits alloués.

Jusqu'à présent, la bibliothèque a privilégié l'enrichissement du fonds – qui atteint un seuil critique d'intérêt –, la construction d'outils et la réalisation d'expositions : base bibliographique spécialisée accessible depuis le portail de la bibliothèque et comprenant l'ensemble des monographies et périodiques, ainsi que des dépouillements d'articles de colloques, catalogues d'exposition..., base des menus et base des dossiers de presse, publications, réalisation de livrets-catalogues.

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. En effet, les thématiques traitées disposent d'un potentiel évident : la force du secteur éditorial du livre de cuisine, le développement des pratiques culinaires amateurs, les émissions de radio et de télévision, le nombre croissant de blogs, le développement des librairies spécialisées, de boutiques, de cours... font qu'une place est à prendre par la bibliothèque.

Il n'est qu'à constater l'intérêt d'un public large lors de la dernière Saint-Vincent tournante à Dijon en janvier dernier. La coordination patrimoine de la bibliothèque avait alors proposé deux actions. La première était une conférence autour d'un ouvrage à paraître sur les vins du Dijonnais suivie d'une dégustation de trois vins locaux en compagnie des vignerons. Mêlant érudition et convivialité, théorie et pratique, et répondant donc à la fois aux exigences de qualité qui sont les nôtres et aux attentes du public pour des activités de loisir culturel, nous avons alors pu faire le plein de participants et surtout toucher des publics variés et nouveaux. De la même façon, profitant de la large communication faite autour de l'événement, les établissements culturels de la ville ont pu greffer leurs propres activités sur le programme (à la BM, la visite d'une exposition sur les menus, notamment de confréries vineuses), drainant ainsi les publics des villages de dégustation vers les actions culturelles, avec un impact très positif puisque ces publics se sont révélés ne pas être de simples consommateurs-zappeurs mais des visiteurs curieux et disponibles.

DES LIVRETS D'EXPOSITION CONSACRÉS AU FONDS GOURMAND*

- Brillat-Savarin, *Une étoile européenne*, 2005.
- *Couleurs du goût. La couleur dans le livre de cuisine depuis le XIX^e siècle*, 2007.
- *L'eau à la bouche. Images de cuisine dans le livre du XVI^e au XIX^e siècle*, 2010.

et aussi :

- *Coups de cœur. Le patrimoine de la bibliothèque à travers les choix de ses agents*, 2007.
- *Quand l'objet se livre... déambulation autour du livre-objet*, 2009.
- *Patrimoine sans réserve. 10 ans d'acquisition remarquables*, 2010-2011.

* À disposition sur simple demande...

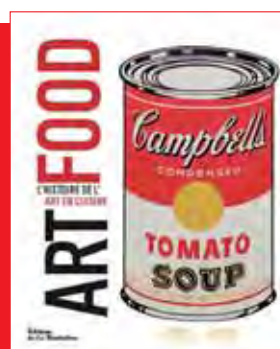


À une époque où les bibliothèques doivent faire le nécessaire effort de justifier l'utilisation des crédits alloués et du temps des agents publics, le seul critère patrimonial de constitution, d'enrichissement et de traitement des collections ne suffit plus. Cette évolution a l'avantage de nous forcer à poser 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. Reste à trouver le juste équilibre entre la numérisation, la valorisation de ce que nos prédécesseurs ont constitué et la construction du patrimoine contemporain.

Tels sont les enjeux pour le patrimoine écrit à Dijon. ■

Valérie Abécassis et Nathalie Mandel, *Art Food, l'histoire de l'art en cuisine*, Éd. de la Martinière, 2011, 144 p., 23 x 28 cm, ISBN 978-2-7324-4743-8

Pour faire le tour de l'art en 35 recettes, les cuisiner sans peine – en recourant au surgelé – et accompagner la dégustation de propos judicieux sur la peinture assortie sans s'embarrasser de références bibliographiques, cet ouvrage furieusement *trendy*, exagérément *light* mais emballé *fashion* fera l'affaire. Laisser traîner sur la paillasse de sa cuisine Bultaup. PL



PASCALE MILLY

Chargée de mission, conservation
et valorisation du patrimoine écrit
à l'Accolad

Cru, cuit, que mangent nos héros ?

**Cuisine et gastronomie
font s'embrasser le
local et l'universel, un
atout majeur pour
multiplier les
partenariats de toutes
sortes à l'échelle d'une
région. En Franche
Comté, l'Accolad a
dressé la table de
l'automne : regard sur
les coulisses.**

Comment la gastronomie anime le territoire

VOYAGES EN AUTOMNE

L'Accolad, agence régionale de coopération de Franche-Comté met en place depuis 2009 sur les quatre départements comtois une manifestation régionale au titre générique de « Voyages en automne ». La thématique à exploiter est renouvelée chaque année avec une option délibérément vaste et ambiguë de manière à offrir à toutes les structures culturelles la possibilité d'intervenir selon leurs collections, leurs moyens et de surprendre les publics et les professionnels de l'écrit.

Le cadre est souple, se construit sur quatre mois au rythme de chaque établissement pendant une période propice aux animations grand public. La rentrée scolaire, les Journées du patrimoine, la Semaine

de la Science et celle du Goût, le Mois du film documentaire, les fêtes et les commémorations et autres animations locales suggèrent de multiples opportunités.

L'agence offre un matériel de communication fédérateur, accompagne et suit les projets, organise un temps de rencontre afin d'expliquer le projet dont une journée de formation

sur les objectifs, l'évaluation d'une exposition. La manifestation est parfois teintée d'une connotation patrimoniale en souvenir du « mois du patrimoine » et parce qu'elle est menée en partie par la mission Patrimoine, or les objectifs sont bien de tisser des liens dynamiques entre le patrimoine écrit et la lecture publique, de conduire des publics vers une lecture vivante de différents documents.

En 2009 la proposition « La lettre et l'écriture en tous leurs états » est acceptée sans broncher, les suivantes « Animal, bestiaire, Bestiaire » (2010) et « L'Homme : je, tu, il, elle, nous, vous, ils, elles » (2011) éveillent des regards suspicieux. En 2012 « Cru, cuit, que mangent nos héros ? » sème le doute puis l'enthousiasme.

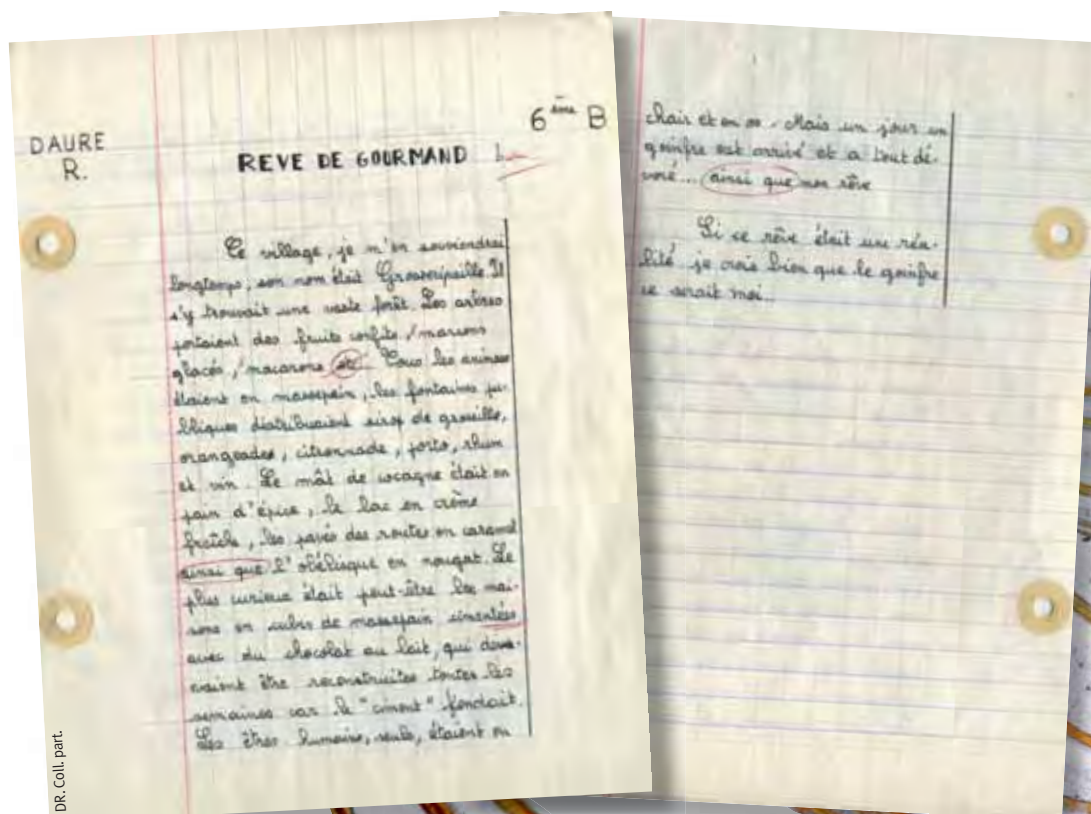
UN DÉFI À L'INVENTIVITÉ

Les sujets soumis par l'agence ne sont pas les fruits du hasard mais se nourrissent d'observations menées sur le terrain en bibliothèques, archives, musées, librairies, etc. Les tables et les étagères sont encombrées de livres, de coffrets et de périodiques locaux et régionaux. Les fruitières fromagères et vinicoles, les *tuyés*¹, l'habitat, l'élevage et la polyculture influencent les comportements.

Cependant mijoter une recette entre livre et cuisine n'est pas si simple en Franche-Comté. Dès l'hiver, les « gros » éta-

¹ Pièce centrale qui reçoit tous les tuyaux de cheminée et sert de fumoir dans les fermes du Haut-Doubs en Franche Comté. Elle figure dans le cahier des charges de la saucisse de Morteau (*ndlr*).





DR. Coll. part.

blissements – bibliothèques classées, Archives départementales, musées – signalent un engagement léger car ils sont investis dans d'autres programmations autonomes (Besançon, Dole) ou pris par des travaux de déménagement (Lons-le-Saunier, Saint-Claude) ou encore en vacance de personnel (Pontarlier, Gray). De plus les recherches préalables en Franche-Comté débouchent sur le constat d'une quasi absence, curieuse, d'ouvrages anciens, traités de cuisine ou menus.

La thématique devient un défi à l'inventivité pour les petits et moyens établissements à petits budgets. Pari réussi à ce jour car plus d'une quarantaine de structures – bibliothèques, librairies, éco-musées, galeries d'art, cinémas, bar à vins ou restaurants... – participent, grâce au travail de la médiathèque départementale de Haute-Saône ou à celui réseau de proximité de toutes les bibliothèques qui font appel à différents intervenants afin d'animer leurs fonds comme à la réactivité des artistes et des commerçants.

Quelques mois sont nécessaires pour ingérer le sujet donné dès l'hiver. Une première réponse d'intention est suivie de rappels sur les contenus, s'ensuit un processus classique de courriels, appel téléphoniques et de déplacements. Le contact direct est le plus apprécié. Au cours des formations

ABF, la MDP70 relaie les informations, recherche des types d'animations et fédère des projets et des financements.

En 2012, les repas seront légers car les bibliothèques échelonnent et renouvellent leurs expositions sur 15 jours, la majorité des établissements optent pour des animations, des conférences, des jeux, des balades, du théâtre, des lectures, des concours. Les livres servent de base avant de passer à la pratique gustative.

À lire également :

Didier Guilbaud, « Secrets Gourmands d'écrivains » en Touraine », in *Bibliothèque(s)* n° 43 (mars 2009), pp. 69-72. Exemple d'une animation d'envergure sur un thème gastronomique organisée par la Direction départementale des bibliothèques et de la lecture de Touraine (BDP d'Indre-et-Loire).

UNE AUBERGE ESPAGNOLE, REVUE DE DÉTAIL

L'histoire est présente. Les BM de Belfort, de Baume-les-Dames (25) exposent, sous l'angle du repas aux XVII^e et XVIII^e s., les récits de voyages ou les traités d'histoire locale. La BM de Montbéliard reçoit un écrivain autour d'un apéro littéraire avec les repas des grands hommes de l'Histoire de France. La BM de Ronchamp (70) dévoile les repas des ouvriers mineurs tandis que le musée et la mairie d'Arbois croisent exposition, marché et conférence autour des chefs du cru puis révèlent les commentaires épistolaires de Mme et M. Pasteur à propos de leurs repas privés et publics. L'éco-musée de la Chapelle-des-Bois (25) fait découvrir la recette d'une soupe aux bolons² et la cuisson du pain des montagnards du Haut-Doubs. Les conservateurs de la BM de Besançon et de la bibliothèque gourmande de Dijon – Caroline Poulain³ invitée à la BM de Dole – commenteront la réglementation des bouchers, les traités de poissons, les menus. André Larger, historiographe, traitera de l'histoire des marchés à Belfort. La MDP 70, Accolad, la Fnac Belfort prennent comme ingrédients le patrimoine écrit, l'histoire, les meurtres alimentaires afin de réveiller les papilles des livres anciens avec les interventions de Michèle Barrière⁴, historienne de l'alimentation et auteur de polars.

La MDP 70 et son réseau varient les approches soit la gastronomie et le roman policier, soit des expositions pédagogiques itinérantes sur la nutrition ou sur les plantes. Chaque

2. Ou *baulon*, « petit pain d'orge cuit et séché au four après la fournée du pain » (J. Robez-Ferraris, *Particularités du français parlé dans la région de Morez, Haut-Jura*, Ellug, 1995).

3. Coordinatrice du présent dossier.

4. Cf. *infra*, p. 54.



Yu Zhou, *La baguette et la fourchette. Les tribulations d'un gastronome chinois en France*, Fayard, 2012, 192 p., 13,5x21,5 cm, ISBN 978-2-213-66593-1

La sentence fameuse de Brillat-Savarin – « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es » – reçoit ici une confirmation empirique transposée à l'échelle des civilisations. Sans même entrer dans l'inévitable débat sur les saveurs, la simple spécialisation des couverts, reflet de la logique du capitalisme, opposée à l'usage plurimillénaire des baguettes résume déjà ce qui se joue de notre rapport au monde dans nos manières de table et se diffracte dans de multiples problématiques. Celle de la « bouchée », par exemple, met l'accent dès les premières pages sur l'apport inestimable de ce regard à la fois étranger et cultivé, soucieux des détails, respectueux de la réalité et sachant les rapporter à de vastes perspectives : mettant aux prises le sandwich-baguette, les raviolis chinois et la raviole de luxe de restaurateurs prestigieux, la comparaison tourne à la défaveur de ces derniers pour une raison essentielle, qui semble leur avoir échappé : le rapport étroit qu'entretiennent la taille et la saveur, par le biais de la mâche et de la durée en bouche. Et l'on songe à Odilon Redon accordant en ses critiques d'art une importance cruciale au format. Cette référence à la peinture n'est pas fortuite ; s'y perçoit mieux qu'ailleurs ce qui oppose nos univers culturels : ici cadre et opacité, et là vide, illimitation, ouverture au possible. Yu Zhou qui enseigne le Chinois en France, convoque à table des questions de langage, de traduction, mais aussi de géographie humaine (plantation/élevage), de morale ou d'économie (modestie/ostentation) ; bon pédagogue, il a l'exemple facile ; bon convive, il l'amène avec le sourire. Un joli cadeau de l'été. PL

annexe (Amance, Faucogney-la-Mer, Fontaine-les-Luxeuil, Pusey) contacte ensuite les enseignants, un érudit local naturopathe ou botaniste, puis met en place des activités destinées aux enfants ou aux adultes.

Cru, cuit, c'est aussi bien se nourrir. De nombreuses bibliothécaires ont sollicité les partenariats avec le Pavillon des Sciences de Montbéliard. Les expositions autour du sel, du sucre, de l'identification des saveurs voyagent à Saint-Vit (25), à Chemaudin (25). La BM de Grandvillars (90) invite le CCAS et divulgue l'art de l'allaitement... Josiane Goepfert et d'autres spécialistes identifieront les plantes comestibles.

Les BM de Beaucourt (90), de Saint-Amour (39) feront découvrir l'aliment à travers les expressions littéraires culinaires sous formes de jeux ou de lectures-dégustations selon les publics.

MENU ENFANTS ET PLATS SALÉS

Le jeu, un mot clef pour la plupart des établissements qui privilégient en majorité le public enfant en âge scolaire : devinettes, quiz, activités de perception des saveurs et de leur mise à l'épreuve avec des dégustations de pâtisseries, fabrication de sucettes, de goûters variés et équilibrés (?). Les enfants ne devraient plus craindre les pommes des contes après les interventions scientifiques des Croqueurs de pommes dans la librairie belfortaine la Marmite à mots.

Les conteurs et les compagnies de théâtre locaux sont invités aux tables de la BM de Vesoul avec une idée pédagogique « la cafétéria livre calorie », ou une portée symbolique à Saint-Vit, ou à Rioz (70), fortes de la présence rassurante parentale et familiale, elles feront entrer les ogres des contes dits



Street Marx, Photo Mathilde de l'Écotais, Le Rouergue édit., 2011, 208 p., ISBN 978-2-8126-0251-1

Photographiée au téléphone portable, la star de la cuisine moléculaire, adepte des arts martiaux, arpente les rues du monde en quête d'idées nouvelles : New York, Jérusalem – et on retourne – Tokyo, Bangkok. De « J'ai faim », puis « c'est alléchant... trop bon... un vrai délice... un régal...

sublime... j'adore ça », jusqu'à l'inévitable « Je n'ai plus faim, dommage... »,

Marx vante à l'égal de la cuisine de la rue, la pensée de la rue : l'esprit d'entreprise américain, le souci du partage et de la paix possible en Israël, la sérénité nipponnes et la simplicité thaï. Ses 34 recettes seront, pour qui s'y risquera, nettement plus aventureuses.

Ce manga est surtout une œuvre graphique, celle de Franck Secka (auteur par ailleurs de livres jeunesse gay et, aux mêmes éditions, de l'étonnant *Sade up*), qui a retravaillé et agencé les images pour un résultat furieusement *arty*. PD



d'enfants. Les animations autour des héros de BD (Rahan...) attireront-elles les adolescents un peu fondus dans la masse ? Une spécialiste de la littérature Jeunesse dévoilera des titres, mais aux parents autour d'un verre et d'un repas dans un restaurant. Les étudiants de la BU Médecine-Pharmacie bisonnineront les publics à l'art des plantes comestibles en présentant leurs herbiers ou en se baladant en forêt avec des animateurs botanistes d'un quartier populaire de Besançon.

Une pincée d'Art pataphysique des années 1960 avec Étienne Cornevin qui prend le risque de faire goûter l'ouvrage d'Asger Jorn et Noël Arnaud, *La Langue verte et la Cuite : étude gastrophonique sur la marmythologie* (Pauvert, 1968) et sera accueilli par le centre multimédia à Bourogne (90).

Quelques graphistes, typographes, relieurs, participent à l'aventure en recherchant des lieux d'accueil où le vin coule, en animant les soirées avec des extraits de leurs travaux ou de livres patrimoniaux, en invitant la singulière maison d'édition l'Épure⁵. De jeunes artistes comtois inspirés par la thématique, dont celle des repas pris dans *Alice au pays des merveilles*, exposeront leurs illustrations d'aliments ou de recettes dans diverses galeries ou boutiques ou librairies

Les Cinémas d'aujourd'hui à Belfort souhaitent un dimanche « Mangeons du regard » et projeteront trois films dont le film patrimonial *Peau d'Âne* de Jacques Demy (1970) avec mise en œuvre de recettes et un concours de cakes d'amour à l'attention des jeunes apprentis du CFA.

Une maison de quartier belfortaine et ses adhérents attendent avec un peu d'inquiétude l'intervention d'un profes-

seur de l'université ouverte de Franche-Comté qui doit traiter de l'aliment dans les romans de chevalerie, de fiction et de science-fiction. Déplacements et contacts furent nécessaires pour expliquer le projet.

Autour de ce programme saisonnier, l'Accolad suggère aux enseignants en 2012-2013 un programme annuel d'éducation artistique et culturel autour de l'écrit, « L'alimentation en temps de crise, 1870 à 1945 » avec les services d'archives du Territoire-de-Belfort et ceux de Pontarlier (25).

Enfin, dans un petit village comtois sans bibliothèque... une pharmacienne collectera les livres de cuisine et les recettes de ses concitoyens, animera balades et identification d'aliments afin de créer un repas convivial.

En conclusion, l'agence de coopération mène un rôle d'animateur et de créateur de chemins de traverses avec un objectif premier fédérateur. Peu de gastronomie mais une cuisine régionale en réseau où l'équilibre entre patrimoine écrit et lecture publique se construit dans et hors des bibliothèques, lesquelles montrent leur présence sur le terrain et s'entourent de collaborations de proximité variées. L'envie d'oraliser et de manger l'écrit peut être lue comme un clin d'œil aux diversités chères à Claude Lévi-Strauss. ■

Accolad

Agence régionale de coopération de Franche-Comté, lecture, audiovisuel et documentation

37 A, rue Édouard Frossard – 90300 Cravanche.

Tél. 03 84 26 99 51 / fax. 03 84 26 36 08

www.livre-franchemonte.com

⁵ Cf. *infra*, « L'Épure, petite cuisine de l'édition », p. 68-72.

RYOKO SEKIGUCHI
Écrivain



Cuisiner, c'est écrire à nouveau

« Le thème culinaire m'a aidée à opérer ce "retour aux racines" naturellement et en douceur. J'ai appris à parler du Japon, de "mon" Japon, en mêlant une fois encore le concret à l'abstrait. (...) J'ai réappris à écrire de nouveau. »

UNE RÉSIDENCE, UN REFUGE

« *Demain c'est la fin du monde. Que voudriez-vous manger pour votre dernier repas ?* »

Cette question, je l'ai posée dix mois durant à différents auteurs et éditeurs. Il s'agissait des rencontres littéraires que je menais dans le cadre de ma résidence d'écrivain de l'Île-de-France, financée par le conseil régional.

Cette résidence, je l'ai intitulée « Raconte-moi une histoire de cuisine ». Dix mois durant, j'ai reçu un invité par mois. Il s'agissait chaque fois de personnes travaillant dans l'édition en rapport avec la cuisine, mais non pas forcément d'auteurs de livres de recettes. En invitant tour à tour éditeurs, photographes, directeurs de collection, traducteurs,

illustrateurs de livres de jeunesse, poètes ou compilateurs d'anthologies, je souhaitais faire apparaître toutes les facettes induites par la réalisation d'un livre. Tous les mois, l'un d'entre eux venait donc nous raconter son « histoire de cuisine » à la Cocotte, lieu dédié à la création culinaire, dans le 11^e arrondissement de Paris.

Parallèlement à ces rencontres, j'ai publié chaque mois un petit livre dans une collection conçue tout spécialement pour ma résidence. Il s'agissait de nouvelles ou d'essais portant sur la cuisine, choisis dans la littérature japonaise, que j'ai traduits pour l'occasion, en collaboration avec Patrick Honnoré : un livre de recettes de tōfu paru au XVIII^e siècle, l'histoire d'un

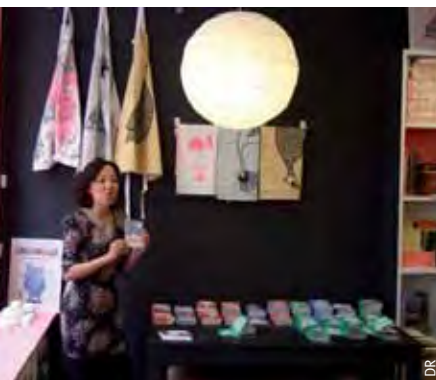
jeune homme dans le Japon d'après-guerre, des contes rapportant, au XII^e siècle, l'effet de champignons hallucinogènes sur un groupe de nonnes, un poème spirituel évoquant un aliment céleste, un essai sur la faim... C'était pour moi une façon de « raconter des histoires de cuisine » que j'avais aimé lire et que je voulais partager avec les lecteurs Français.

Puisqu'il m'importait que les rencontres prennent véritablement la forme d'un échange, j'ai voulu que le public à son tour nous raconte ses histoires de cuisine. J'ai donc lancé un « appel à histoire » auquel plusieurs personnes ont répondu, curieusement toutes des femmes. Parmi les histoires de cuisine qui m'ont été envoyées, certaines ont été publiées en ligne, sur le blog que j'ai tenu pendant ma résidence ; cinq autres sont publiées dans le dixième et dernier volume de la petite collection.

S'agissant de cuisine, il n'était pas question, bien sûr, de discuter à jeun : chaque rencontre était suivie d'une petite dégustation avec le public de plats que j'avais préparés exprès. Nous avons ainsi pu goûter, selon le thème du jour, du canard à la japonaise, des sushi, un assortiment de plats de porc à l'okinawaïenne, de l'alcool de fruits maison, une salade de kakis, et d'autres choses encore. Quelqu'un dans le public, fidèle à nos rencontres, est venu me parler à la fin de la résidence. Il m'a dit qu'en hiver, la Cocotte avait pris des allures de refuge, petite lumière dans la rue Paul Bert où l'on pouvait venir écouter des histoires et se réchauffer autour d'un encas à l'abri du froid ; et qu'au printemps, les rencontres s'étaient transformées en pique-niques joyeux, avec les enfants venus parfois nous écouter sagement.

UN RETOUR

Si je vous raconte mon expérience, ce n'est pas pour dresser le rapport de ma résidence ; c'est pour dire combien ces dix



Ryoko Sekiguchi à La Cocotte.

mois passés autour de la cuisine et des textes m'ont changée en tant qu'auteur.

Le projet de cette résidence, je le mûrissais déjà avant 2011. Nous le concoctions depuis deux ans avec Andrea Wainer, qui tient la Cocotte. Finalement, le hasard a fait que la résidence m'a été accordée au moment précis où j'en avais besoin, c'est-à-dire juste après le 11 mars 2011.

Avant de commencer la résidence, bien sûr, je n'avais pas idée de ce qui nous attendait. Mais rétrospectivement, quand j'y pense, cela tombait à pic : j'avais vraiment besoin de rapports concrets avec d'autres personnes, dans un lieu concret, autour de ce thème bien concret de la cuisine.

Le métier d'écrivain, inutile de le rappeler, est un métier solitaire et abstrait. Après la triple catastrophe de mars 2011, me trouvant loin de mon pays et sans pouvoir détacher une seconde ma pensée de cet événement, je me suis sentie plus isolée encore, et plus fragile¹. Le rythme des rendez-vous de la résidence, les rencontres, ces rapports concrets, m'ont aidée à équilibrer même mon écriture, puisque je m'étais imposée, comme je l'ai dit, de traduire tous les mois une nouvelle japonaise en français.

En outre, le thème de la nourriture avait en moi une résonance particulière liée au Japon. Ma mère est cuisinière et a tenu un temps une petite école de cuisine. J'ai donc été élevée dans une atmosphère à la fois très culinaire et féminine (à l'époque, la plupart de ses élèves étaient des jeunes filles à marier), mais aussi éditoriale et littéraire, puisque mon grand-père était éditeur.

Ainsi, l'association des thèmes « cuisine » et « histoire », tout anodine qu'elle puisse paraître, touchait en moi le sommet de la nostalgie, associée à ce qui m'avait formée dans mon enfance et dans mon adolescence. Au début, en montant ce projet, je n'avais pas du tout envisagé ce thème en rapport avec « mon » Japon. Mais après le 11 mars, il m'a comme embarquée vers un retour au pays, littérairement parlant.

Jusqu'alors, en tant que poète, je n'avais jamais envisagé d'écrire spécifiquement sur le Japon ; plus même, il y avait de ma part comme un refus stoïque : je ne voulais pas me vendre sous mon étiquette de « Japonaise ». Ce refus était, je crois, judicieux à l'époque ; mais désormais, le « retour » m'était nécessaire. Le thème culinaire m'a aidée à opérer ce « retour aux racines » naturellement et en douceur. J'ai appris à parler du Japon, de « mon » Japon, en mêlant une fois encore le concret à l'abstrait. Comme un apprenti cuisinier entreprend pour la première fois de couper des légumes et de faire un

bouillon, j'ai réappris à écrire de nouveau, alors même que je vis dans le monde de l'écriture depuis plus de vingt ans. Ce qu'il y a de merveilleux dans le métier d'écrivain, c'est qu'à la différence de notre vie d'être humain, avec un corps périssable et une trajectoire à sens unique, la vie d'écrivain est une vie parallèle où tout devient possible. Ce n'est certes pas toujours facile, mais on peut rajeunir, recommencer à zéro, changer d'identité, ressusciter... Cette année, je suis redevenue un écrivain débutant face à un nouveau thème à découvrir. Comme fruit de cet « apprentissage », deux livres, *L'Astringent* et *Manger fantôme*, sont parus pendant ma résidence², dans lesquels je mêle la question du goût à l'esthétique, à l'histoire, à l'imaginaire et à la littérature.

LE DERNIER REPAS

Au cours de chaque rencontre à la Cocotte, j'ai posé dix questions, toujours les mêmes, aux invités. Les questions étaient simples, de l'ordre de la curiosité : « *Quel mot relatif à la cuisine et à la nourriture (quelle que soit la langue) aimez-vous / détestez-vous / vous intrigue le plus ? Pourquoi ?* » Ou bien, « *Avec quel auteur (vivant ou mort, tous genres littéraires confondus) voudriez-vous dîner ? Et autour de quel plat ?* »

En réponse à ces questions si anodines, j'ai été surprise de découvrir que mes invités se confiaient parfois sur l'essentiel de



© Valérie Lhomme



DR



DR



DR

De haut en bas : La Cocotte ; rencontre avec Laurent Séminel (éditions Menu Fretin) ; le consommé de moules de Catherine Flohic (Argol Éditions) ; avec Isabelle Boinot.

1. Cette expérience de la catastrophe à distance est le sujet de *Ce n'est pas un hasard* (POL, 2011) (Ndlr).

1. Cf. *infra*, p. 56.

leur travail : Joan Faerber racontant comment, issu d'une famille d'immigrés, les quiches confectionnées en toute occasion par les Françaises le faisaient rêver ; Valérie Lhomme conservant le dernier pot de confiture de sa grand-mère pour son premier bébé... Lors d'un débat organisé au Salon du livre de Paris, j'ai eu l'occasion de poser les mêmes questions à Pierre Gagnaire. À la question « *Un beau matin (ou soir, au choix) vous vous retrouvez transformé en repas... En quel plat vous êtes-vous transformé ? Pourquoi ?* », Pierre Gagnaire a répondu : « *Je serais transformé en eau, parce qu'elle est aujourd'hui la nourriture la plus précieuse et qu'elle traverse tout aliment.* »

Au cours de la dernière rencontre de ma résidence, j'ai moi-même répondu au questionnaire. À la question de savoir ce que je pourrais bien manger pour mon dernier repas, j'avais cru longtemps avoir une réponse précise : un verre de saké de telle région particulière avec les œufs d'un poisson préparés de telle façon, etc. Mais je me suis rendue compte d'une chose : si demain le monde s'arrête, je ne pourrais pas aller dans un bar et demander à être servie. Chacun, cuisiniers

compris, souhaitera prendre son dernier repas ! Forcément, pour son dernier repas avant la fin du monde, chacun devra se débrouiller, c'est la règle d'or. Alors je me dis que j'irai dans une cuisine – si je suis à Paris, ce sera peut-être chez moi, si je suis dans une autre ville, je me fauilera dans les cuisines d'un restaurant vidé pour cause de fin du monde, enfin, tout dépend où je me trouve à ce moment-là – et je nous ferai à manger, à moi et à mes amis. Parce que, ce que la résidence m'a appris, c'est que pour un repas, et pour le dernier à plus forte raison, il est impératif d'être à plusieurs, et mieux encore, avec ses amis.

Si, donc, demain, c'est la fin du monde, appelez-moi : je serai quelque part en train de préparer à manger avec ce que je trouverai dans le frigo de la cuisine. Et on refera le monde ! ■

Le blog de la résidence :

<http://remue.net/spip.php?rubrique454>

<http://editorial.lacocotte.net/?cat=74>



RACONTE-MOI UNE HISTOIRE DE CUISINE

« DES TEXTES JAPONAIS QUI PARLENT DE CUISINE ET DES PLAISIRS DE LA BOUCHE »

10 plaquettes, 10,5x15 cm, 18 à 50 p., publiées de septembre 2011 à mars 2012 par La Cocotte et Ryoko Sekiguchi avec le concours de la Drac Île-de-France.

Dans le vaste océan de la littérature, tout hameçon est susceptible de ramener de beaux poissons. Si l'on ne compte plus les anthologies de ceci ou de cela, le choix de la cuisine, de la gastronomie ou plus largement du goût permet – ce dossier l'aura suffisamment montré – d'embrasser tout ensemble les singularités de l'intime, les particularités culturelles et l'universalité de notre condition, ainsi que l'ambitionne toute littérature authentique. Ces dix petits livres de modeste apparence, de la taille d'une feuille de nori, et à peine plus épais (18, 26 ou 50 p.), constituent un trésor inestimable : un large éventail de saveurs et de sensations, délicatesse, humour, fraîcheur, nostalgie est une mise en bouche très sûre pour la découverte d'écrivains qui, si certains sont désormais bien connus (Osamu Dazai ou Kafû Nagai), restent souvent à découvrir, encore peu traduits – le merveilleux Shiki Masoaka – voire pas du tout, comme Kanoko Okamoto (*Sushi*) et Kôzaburô Arashiyama (*Ventre vide et tête en l'air*) qui constitueront de très précieuses découvertes. La

poésie, partout diffuse, a droit de cité avec Kenji Miyazawa et les contes traditionnels ne sont pas oubliés. On apprend ainsi que le best-seller de l'époque Edo fut un livre de recettes de cuisine au tÔfu.

On mesure l'exploit de tant voyager en si peu de pages, à travers le temps, les genres et les langues. Les commentaires de Ryoko Sekiguchi, la bonne fée de cette anthologie, savent dire l'essentiel en peu de mots en allant droit au cœur de ces pages offertes comme autant de petits menus sur la table d'un vrai festin d'écriture¹.

Tirés à 500 ex., gratuits, certains titres sont déjà épuisés. Il n'y en aura pas pour tout le monde, mais ces textes revivront regroupés en un volume à paraître en mars 2013 aux éditions POL... PL

¹. Le vol. 10 est composé de textes de participants aux ateliers conduits à La Cocotte, les premiers convives de ce festin.



GALLICA NOUS MET À L'EAU À LA BOUCHE...

« La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent »

Brillat-Savarin

« Il n'y a que les mauvais cœurs qui médissent à table, car rien ne rend plus indulgent que la bonne chère »

Grimod de la Reynière

Accessible sur le web depuis quinze ans, Gallica, la bibliothèque numérique de la Bibliothèque nationale de France, ne cesse de s'enrichir, avec bientôt près de deux millions de documents, de toute nature (livres, revues, manuscrits, estampes, documents sonores, etc.). Le corpus numérisé de gastronomie témoigne de l'excellence française, et d'abord de son glorieux passé, avec quelques pièces rares : *Le Viandier* de Taillevent¹, le plus ancien traité de cuisine en langue française publié au XIV^e s., destiné aux professionnels ; le *Cuisinier français* de Pierre La Varenne², publié en 1651, véritable best-seller avec plus de trente rééditions et... le seul exemplaire connu à ce jour du mensuel *Gazetin du comestible*³, paru en 1767, précurseur d'un service de vente par correspondance des denrées alimentaires.

Gallica nous promène plus largement dans la littérature de bouche : des discours novateurs de Grimod de La Reynière (édition princeps du *Manuel des amphitryons*⁴) et de Brillat-Savarin (*plusieurs éditions de la Physiologie du goût*⁵) à l'essor du restaurant au XIX^e s., en passant par la bibliographie culinaire de Georges Vicaire⁶ et le *Dictionnaire de cuisine*⁷ d'Alexandre Dumas, au demeurant plus roman de saveurs que livre de recettes...

Ces développements de la science gastronomique doivent beaucoup aux progrès dans la maîtrise des matières premières : l'agriculture est richement représentée dans Gallica, avec les œuvres de ses pionniers, Olivier de Serres⁸ et Antoine Parmentier⁹. L'évolution des techniques culinaires, traditionnelles et professionnelles, s'accélère parallèlement : si la découverte de la pâtisserie remonte à la Renaissance en Italie, elle devient au XIX^e s. un véritable art français, grâce, notamment, à Antonin Carême et son école. Les ouvrages de Carême constituent de véritables encyclopédies et ses *Cuisinier parisien*¹⁰ et *Pâtissier pittoresque*¹¹ s'imposent longtemps comme des références pour les professionnels. Âge d'or de la gastronomie, le XIX^e s. voit apparaître toutes les innovations importantes : les premières cuisinières à gaz, les appareils réfrigérants, la fabrication industrielle des aliments ou encore la découverte de la conserve, dont plusieurs ouvrages et une revue consacrée – *La Conserve alimentaire*¹² – sont également accessibles sur Gallica¹³.

L'édition contemporaine permet de prolonger ce parcours jusqu'aux questions actuelles de diététique ou de tourisme gastronomique, dont une sélection de titres est aussi signalée dans la bibliothèque numérique de la BnF¹⁴.

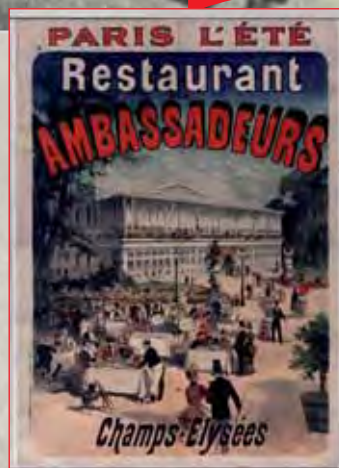
Alina CANTAU,
département des collections Sciences et techniques
de la Bibliothèque nationale de France

À lire dans notre prochain numéro : « Les collections gourmandes de la BnF », par Dominique Wibault.

1. <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k623675/f4>. 2. <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k114423k>. 3. <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k106137t>. 4. <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8622142d>. 5. <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k583273ox>. 6. <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k110706v>. 7. <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k125701k>. 8. <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b86207846>. 9. <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8613399x>. 10. <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b86172102>. 11. <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1025012g>. 12. <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/cb3274748861/date>.

13. Un livre manque ? Vous pouvez en parrainer la numérisation : une sélection Gastronomie vous attend sur le site de l'Association des amis de la BnF : www.amisbnf.org/livres-suggerees-par-la-bnf.html.

14. Pour approfondir cette promenade gourmande dans Gallica, voir le billet consacré à la Gastronomie sur le blog de Gallica : <http://blog.bnf.fr/gallica/>.



Affiche de Jules Chéret. Paris l'été. Restaurant des Ambassadeurs. Champs-Élysées, 1884.



Dessin de Amédée Varin pour Eugène Nus et Antony Méray, *Drôleries végétales. L'Empire des légumes, mémoires de Cucurbitus I*, 1861.



Affiche d'Eugène Ogé. Une congrégation autorisée : c'est celle des gourmands !!! Ils sont tous d'accord pour manger les conserves Blachère..., 1905.

IMPRESSIONS DU JARDIN

Dominique et Jean-Paul Ruiz ont créé, entre 1995 et 2002, un travail autour, dans et sur leur jardin potager. Ce travail s'inscrit à la fois au cœur d'un système d'économie familiale et d'une vision du jardin planétaire semblable à celle de Gilles Clément. Pour cet hommage au jardin potager, enclos détail du jardin planétaire, les artistes ont utilisé différents médiums : la peinture – création de toiles de peinture de légumes, la vidéo et la photographie, les livres d'artiste pour lesquels ils ont créé des papiers de légumes.



RE CUEILLE, l'enclos et la mesure, imprimé sur papier d'herbe, 31 feuilles de papier de légumes, serre en verre, coffret cagette en bois (35 x 29 x 15 cm).



Papier de légumes 100 % potiron.

Toiles de jus

Dans leur travail, Dom et Jean-Paul Ruiz développent une démarche à la fois poétique et scientifique. Comme le font les cuisiniers de la gastronomie moléculaire, ils ont fait appel à des chimistes pour mettre au point une peinture de légumes pérenne.

Les toiles de peinture de légumes furent créées à partir de recettes demandées à des grands chefs cuisiniers. Sur chaque toile, la largeur des bandes, peintes avec un légume, est proportionnelle à la dose de ce légume dans la recette donnée. Pour exemple, la toile *Morilles fraîches au Malvoisie, ail des ours et beurre de pois frais de Pierre Gagnaire* (cf. ill. ci-contre), se compose de quatre bandes de peinture successivement de morille, échalote, petits pois et oseille.

Autre toile, celle créée d'après la recette d'Eric Marseille, *Surprise du potager au beurre de betterave*, est composée de peintures respectivement de céleri-rave, fenouil, pomme de terre, betterave, tomate, céleri branche. Le livre *Hommage au potager*¹ (ISBN : 2-911637-19-4) rassemble les recettes de chefs cuisiniers et les reproductions des 30 toiles.

Ces peintures de légumes, qui pourraient s'inscrire dans la grande tradition de la peinture de nature morte, restent résolument ancrées dans les problématiques plasticiennes les plus contemporaines. Ici se fait la rencontre inattendue entre l'abstraction picturale et l'hédonisme lié à la gastronomie. Dans ce travail, le processus de création artistique entretient des affinités avec le domaine culinaire.

Papier de légume

Les livres d'artiste sur le thème du jardin potager offrent un regard détourné et des créations inédites. Dans la logique de leur travail, les artistes ont « inventé » le papier de légume. Papier de carotte, papier de pois, papier de tomate, papier de choux... 31 feuilles de papier de 31 légumes de leur potager ont trouvé place dans le livre *RE CUEILLE, l'enclos et la mesure*². Sous serre en verre, il est contenu dans une « cagette » rappelant la cagette des maraîchers sur un fond de terre du jardin de Saint-Aulaire, une feuille de papier de terre. Le texte de Gilles Clément, « L'enclos et la mesure » est imprimé en typographie sur du papier d'herbe du pré.

Là encore, les gestes pour la création des papiers rappellent les gestes du cuisinier : émincer, cuire, mixer, etc.

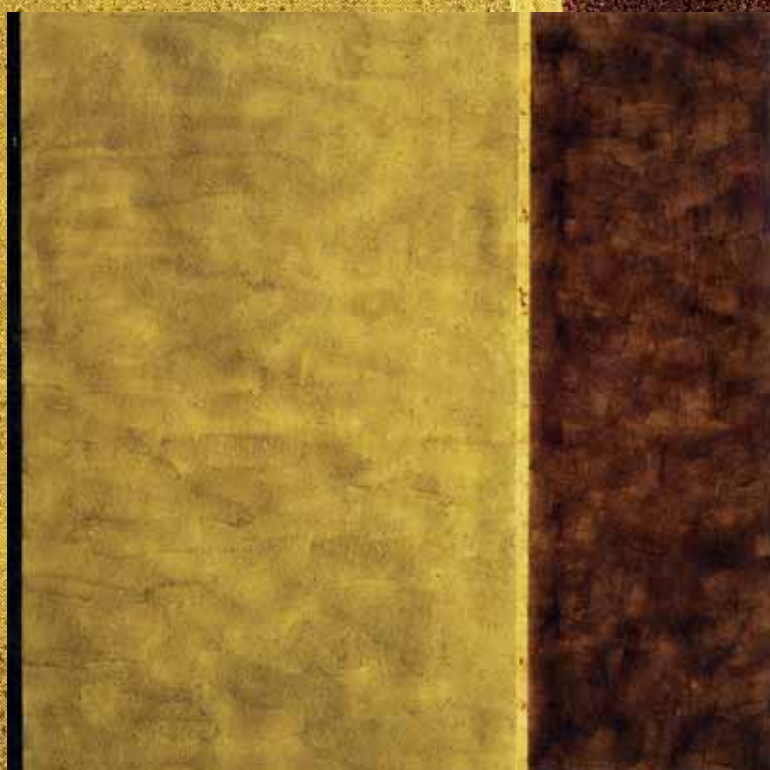
Du micro au macro, les photographies et les vidéos plongent dans l'espace du jardin potager et inscrivent un temps différent. Le livre *MOIS, journal du potager mois par mois*, parle de la durée, de l'espace, des ambiances toujours pareilles mais toujours différentes, des assemblages des plantes compagnes, des fleurs qui viennent épicer le regard... ■

Dominique et Jean-Paul RUIZ
artistes plasticiens, éditeurs de livres d'artiste

1. Jean-Paul Ruiz, *Hommage au potager*, préf. Lise Guehenneux, Jean-Paul Ruiz/ Éditions du Laquet, 2000, ISBN 2-911637-19-4. Tiré à 2000 ex., il existe 100 exemplaires de tête numérotés et signés, rehaussés d'une peinture originale de légumes.

2. Jean-Paul Ruiz, Gilles Clément, *RE CUEILLE, l'enclos et la mesure*, ISBN : 2-911637-05-4. Réalisé à 40 ex.

Site : www.editionsruiz.com



En h. : *Surprise du potager au beurre de betterave* (Cuisinier : Éric Marseille, dim : 150 x 150 cm). Toile peinte avec des légumes, de g. à d. : céleri-rave, fenouil, pomme de terre, betterave, tomate, céleri branche.

En b. et fond : *Morilles fraîches au Malvoisie, ail des ours et beurre de pois frais* (Cuisinier Pierre Gagnaire, dim : 150 x 150 cm). Toile peinte avec des légumes, de g. à d. : morille, échalote, petits pois, oseille.

La bibliothèque en 8 questions...

à Paul Fournel, Maryline Desbiolles,

Michèle Barrière et Ryoko Sekiguchi

Notre enquête se poursuit avec quatre écrivains venus d'horizons très différents, mais que réunit leur goût pour les plaisirs de la table...

• Depuis vos jeunes années, la bibliothèque a-t-elle fait partie de votre univers ? Au cœur, en périphérie ?

Paul Fournel : Toujours. Au cœur ou en périphérie selon les périodes de travail et les lieux où je vivais.

Maryline Desbiolles : J'habitais un petit village de l'arrière-pays niçois où il n'y avait pas de bibliothèque. Mais j'avais accès aux livres. Une famille plus fortunée que les autres nous donnait des livres, de toutes sortes : j'ai lu avidement « n'importe quoi ». Dans l'épicerie du quartier, on trouvait des journaux et parfois des volumes de la bibliothèque verte ou rose. À chaque grande occasion, mes parents m'offraient des livres qu'ils achetaient à Nice. Et puis, il y avait aussi les « prix » décernés par l'école, prix qui consistaient en l'attribution de beaux livres. J'étais une bonne élève et j'en raflais de nombreux.

Michèle Barrière : Au cœur du cœur depuis toujours. Quoique pendant mon enfance, dans les années 1960, elle était plutôt répulsive et si je me souviens bien ne possédait pas la collection du Club des Cinq qui était la nourriture préférée... Mais le lieu était beau: le Palais Duval de Nevers et j'y ai certainement pris le goût de fureter dans les travées. Ça s'est arrangée à l'adolescence, le menu étant bien plus alléchant dans les bibliothèques parisiennes.

Ryoko Sekiguchi : Je faisais partie de ce qu'on appelait au lycée le « Club de la bibliothèque ». On publiait un petit journal interne dans lequel se trouvaient l'annonce de nouvelles parutions de livres, des comptes rendus de visite d'autres



MICHÈLE BARRIÈRE

Née en 1953 à Nevers, historienne de formation, elle défend la cause écologiste par le biais de la gastronomie. Adhérant au mouvement « *Slow Food* », elle s'investit dans le Comité national français de l'Arche du goût et signe des documentaires pour Arte pour défendre la petite

production agricole et artisanale et les produits oubliés du terroir. Son premier roman noir et gastronomique paraît en 2006, *Meurtres à la Pomme d'or*, elle traverse le Moyen-Âge avec *Souper mortel aux étuves* (2006), la Renaissance avec *Natures mortes au Vatican* (2007) – regroupés en un volume unique, *Les aventures du cuisinier Savoisy* – ou Versailles, dans *Meurtres au potager du Roy* (2008), tous aux éditions Agnès Viénot.

Le sang de l'hermine, JC Lattès, 2011, 304 p., ISBN 978-2-7096-3440-3

Ce roman inaugure la nouvelle fresque historique de la spécialiste du « polar culinaire », tandis qu'au début du XVI^e s., le maître d'hôtel de François I^{er}, est chargé d'escorter l'irascible et fantasque Léonard de Vinci à sa cour. De Rome à Amboise et Bourges, on fait marcher le grand génie de la Renaissance à la carotte et à l'asperge et les épluchures de pommes se consomment dans les brûle-parfums. Servi avec 14 recettes en prime.



PAUL FURNEL

Né à Saint-Etienne en 1947, éditeur (chez Hachette où il relooke le Club des 5, puis chez Ramsay et Seghers). Écrivain, auteur d'une trentaine de livres, il préside l'Oulipo, où il participe à l'OuCuipo dévolu à la cuisine sous contrainte (éd. Plein Chant). Ses intérêts pour Guignol, le vélo ou la cuisine s'expriment dans tous les genres « De Guignol à l'Oulipo, j'ai, dit-il, tout l'éventail des relations possibles avec le texte ». Expert gastronomique pour *Télérama* il a publié un *Alphabet gourmand* (avec H. Matthews et B. Tissot, Seuil jeunesse, 1998).

Viennent de paraître :

• *La liseuse*, POL, 2012, 224 p., ISBN 978-2-8180-1417-2

Un éditeur qui a blanchi sous le harnais, voit se transformer le monde du livre avec l'irruption du numérique. Regards mi-sole mi-morue, arrosé de brouilly, de pic-saint-loup, de pommard et de morgon. À lire d'urgence, nous y reviendrons... PL

• *Anquetil tout seul*, Seuil, 2012, 160 p., ISBN 978-2-02-103672-5

Modèle d'enfance, ce champion fragile et tenaillé par le doute avait deux armes pour les vaincre, l'intelligence et la volonté. Ensemble, c'est le mystère Anquetil. Celui de l'écriture n'est pas moins grand qui, par une prose enchanteresse analyse les raisons d'une admiration sans la décomposer et donne le baiser de la raison aux illusions de la jeunesse. Du grand art. PL

www.paulfournel.com



bibliothèques, des entretiens avec des romanciers. On a même publié un livre réunissant ces entretiens !

• **Avez-vous déjà eu recours à la bibliothèque publique ? Si oui, dans quelle(s) circonstance(s) ? Y avez-vous trouvé ce que vous y cherchiez ? Si non, l'avez-vous évitée délibérément ? Pourquoi ?**

PF : Pour lire et pour étudier, comme tout le monde, j'imagine !

Pas toujours, hélas, mais j'y trouve souvent ce que je ne cherche pas et qui est plus précieux encore.

On peut également avoir de surprenantes surprises : j'ai longtemps cherché, à Paris et à Lille, un mémoire de maîtrise sur Raymond Queneau qui, m'assurait-on avait été détruit par le feu pendant les événements de mai 68. Comment les bibliothécaires de l'Université de Princeton où je me suis rendu ensuite, en ont-ils trouvé un microfilm ? Je me le demande encore. Interrogés, ils m'ont sobrement répondu : « *It's our business* »...

MD : Durant mes études, j'ai fréquenté la bibliothèque, les bibliothèques, bien sûr. Aujourd'hui, il se trouve que j'habite toujours un petit village de l'arrière-pays niçois (pas le même !) mais où se trouve une bibliothèque. Elle est au cœur du village (elle occupe la place de l'hôtel). Elle est très active (rencontres, expositions). Il m'arrive d'emprunter des livres, mais surtout, à chaque nouvelle publication, ou presque, c'est là que je parle en premier, devant un petit public, du livre qui vient de sortir. Mon banc d'essai en somme...

MB : En permanence: de la BN aux bibliothèques spécialisées de la ville de Paris en passant par celle, plus modeste, de Louviers où j'habite.

Presque toujours. J'y ai aussi trouvé ce que je ne cherchais pas. En ce qui concerne les romans, je rafle ce que je trouve sur les rayons et je vois après... Il y a parfois de bonnes surprises.

RS : Pas beaucoup en France, à vrai dire, parce qu'ici je mène une vie casanière.

• **La bibliothèque a-t-elle tenu quelque rôle dans votre formation d'écrivain ?**

PF : C'est en lisant qu'on devient écrivain... la bibliothèque est donc un endroit où on peut prendre l'envie d'écrire, comme une envie d'éternuer.

MD : Elle me permet de penser que le livre peut s'adresser à tous, idée (utopie ?) qui tient une grande place dans mon désir d'écrire.

MB : Non ! Ou alors en toile de fond. Ou plutôt si, en me permettant d'avaler des milliers de livres, de l'exécration à l'excellent.

RS : Oui, surtout dans ma jeunesse ; les bibliothèques m'ont permis de trouver des livres inattendus, et de pouvoir dévorer une quantité de livres que je ne n'aurais jamais pu acheter sinon.

• **Pour l'écrivain que vous êtes, est-elle un outil de travail, un sujet d'interrogation, un thème à traiter ? Tout cela ? Rien de cela ?**

PF : Un outil de travail et de recherche. Pourquoi pas un thème pour une fiction ? Je devrais essayer.

MD : Je la vois plutôt comme une alliée.

MB : Un outil de travail inégalable, bien sûr, mais pourquoi pas une scène de crime...

RS : En ce moment, j'avoue que j'ai une relation assez lointaine avec les bibliothèques, je préfère acheter les livres qui attendront sagement leur tour chez moi, sans que je me sente obligée de les lire avant la date limite...

• **Les bibliothèques que vous connaissez correspondent-elles à l'idée que vous vous faites d'une bibliothèque ?**

PF : Parfois mais pas toujours. En fait, je n'aime pas les trop grosses qui me semblent contraires à l'intimité de la lecture, la BNF par exemple, m'intimide. J'aime les plus modestes, les plus chargées d'histoire comme l'Arsenal où j'ai aimé faire des recherches.

Pour revenir à Princeton, la bibliothèque de l'Université me fait un peu peur aussi. En revanche, j'adore la Municipale. Lorsque je suis dans les parages, je m'y installe pour travailler

en paix entre les ménagères qui viennent chercher leur DVD du soir et les retraités qui viennent lire le NY Times.

Je déteste celle de mon quartier parisien¹. Je la juge malcommode (bien que toute neuve) et peu accueillante. Comme elle ne désemplit pas, sans doute répond-elle à des façons de lire qui ne sont pas les miennes.

MD : Les bibliothèques sont surtout liées pour moi à des personnes. Quand je pense à telle bibliothèque, c'est un visage, des visages qui m'apparaissent.

MB : Je n'ai pas de bibliothèque idéale, sauf celle qui contiendrait tous les livres de cuisine français et étrangers depuis le Moyen Âge à mon usage strictement personnel... À part ce doux rêve, je m'adapte à toutes les bibliothèques.

RS : Pour moi, les bibliothèques, quelles que soient leur structure et leur taille, sont par définition « sympathiques ». C'est, pour moi, un lieu, par principe, accueillant.

1. La Bibliothèque Marguerite Yourcenar...



© Pascal Hee

RYOKO SEKIGUCHI

« Si je n'étais pas devenue écrivain, je serais volontiers devenue cuisinière » écrit Ryoko Sekiguchi, née en 1970 à Tokyo. Poète expérimentatrice de formes singulières, elle publie depuis 1988 et se distingue en 1993 avec son premier livre de poésie *Cassiopée Peca* (CipM, 2001), traduit du japonais. Installée à Paris depuis 1997, elle écrit en français depuis 2003. On lui doit notamment, tous chez POL, *Calque* (1997) ; *Deux marchés, de nouveau* (2001) ; *Héliotropes* (2005), *Ce n'est pas un hasard* (2011)... Ryoko Sekiguchi est également traductrice de Gozo Yoshimasu (Cf. *Bibliothèque(s)*, n° 61, p. 36) et de Yoko Tawada.

Viennent de paraître :

L'astringent, Argol, coll. « Vivres », 2012, 84 p., ISBN 978-2-915978-79-7

Le champ sémantique du mot *shibui* excède largement ce que le français nomme « astringent ». L'aller-retour entre les langues permet de déployer tout un éventail de significations,

des usages qui leur sont liés (la place du kaki au Japon), un réseau d'associations et d'équivalences (les rôles comparés du vin et du thé) qui indiquent une esthétique de la discrétion, du retrait, et au-delà d'elle, une véritable éthique où l'énigme de l'astringent répond à l'énigme même de la vie. Une démonstration élégante, suivie de trois recettes. PL

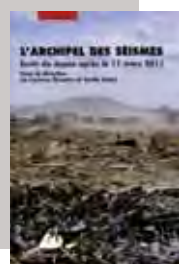
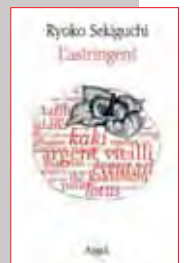
Manger fantôme, Argol, coll. « Vivres », 2012, 92 p., ISBN 978-2-915978-78-0

Manuel pratique de l'alimentation vaporeuse, ce précieux traité passe, comme la lame du boucher zen dans le vide entre la chair du réel et l'os de l'imaginaire de la gastronomie. Des textures nuageuses au fumé, au transparent et jusqu'à l'innommable, on traverse les zones les plus subtiles où se superposent réalités gustatives, langagières et fantasmagiques. Le « fantomatique » est le comble du vaporeux, sa limite : « *il annule la notion de gastronomie puisque le goût est impuissant à en détecter la présence.* » Indécelable, impalpable, il a pourtant un lieu, terriblement réel, et un nom : Fukushima. À la vie pleine qui s'exprime dans le plaisir de manger se substitue la « demi-vie », gangrenée par la suspicion, la menace mortelle¹ et sa saveur unique, unidimensionnelle, en quoi s'abolissent les merveilleuses distinctions du goût : celle de la peur. PL

Rappel :

L'archipel des séismes, volume collectif (Picquier, 2012) comprend un texte de R. Sekiguchi, « Le goût de Fukushima » sur les saveurs disparues à jamais dans la catastrophe nucléaire qui a affecté une région réputée pour ses produits gastronomiques.

1. Les dernières pages de *Manger fantôme* illustrent à la perfection la thèse de la « demi-vie » avancée par Michael Ferrier dans Fukushima. Cf. notre note de lecture in *Bibliothèque(s)*, n° 61, p. 78.



MARYLINE DESBIOLLES

Née en 1959 à Ugine, désormais installée dans l'arrière pays niçois, Maryline Desbiolles est remarquée avec *La Seiche* (Seuil, 1998) où l'intimité d'un discours intérieur prend forme – et s'écrit – dans la préparation d'un plat de seiches farcies. Parmi une trentaine de livres, le repas et la cuisine tiennent une part importante dans *Le goinfre* (Seuil, 2004), *Manger avec Piero* (Mercure de France, 2004) et *La scène* (Seuil, 2010).



Rappel :

• *La scène*, Seuil, coll. « Fiction & Cie », 128 p. ISBN 978-2-02-100166-2

De la table au tableau, puis au retable, tout repas est une cène sur la scène de la mémoire que l'écriture met en perspective dans le pli de phrases gigognes.

Composé comme on secoue la nappe en fin de repas, le pain se reconstitue des miettes éparées et, miracle, se multiplie : puissance du style. PL

Vient de paraître :

• *Dans la route*, Seuil, coll. « Fiction & Cie », 144 p. ISBN 978-2-02-105850-5

Route du sel et du crime, route des mers et des larmes, la route qui s'ouvre à l'occasion de la construction d'un rond-point est un tombeau de l'Histoire. L'ouvrir c'est libérer, entre mille virgules, la danse macabre des siècles, bandits rebelles, futur pape, accidentés de la route, et le vivant petit peuple des riverains dépositaire du grotesque contemporain. PL



• Qu'y manque-t-il ?

PF : Une touche de mystère.

MD : Rien, si ces personnes ont la connaissance, l'amour du livre, le désir de les partager, et elles forment la majorité des bibliothécaires que j'ai rencontrés. Tout, dans le cas contraire.

MB : J'avoue que la plupart du temps, je ne fais qu'y passer. Un livre, même de travail, ça se déguste chez soi, en tête à tête. Mais certaines des nouvelles médiathèques sont magnifiques. Il m'arrive assez souvent de faire des interventions auprès des lecteurs et ce sont toujours des moments de grand bonheur.

RS : Après, c'est une question de détail. Aucune bibliothèque n'est parfaite, mais si on y trouve les livres qu'on veut, c'est l'essentiel.

« Ah ! Comme il est bon d'être au milieu de femmes et d'hommes qui lisent ! » Partagez-vous cet enthousiasme de Rilke ?

PF : Je n'ai guère connu d'autres femmes et d'autres hommes que celles et ceux qui lisent. Je dois donc être un homme heureux.

MD : Quel bonheur, bien entendu, que de partager ses lectures avec ses semblables ! Mais je vis dans un endroit où le livre ne va pas de soi. C'est un territoire qui est pour moi, secrètement, à conquérir. Qui ne me tend pas un miroir. Et cela m'est précieux.

MB : Si seulement les générations futures pouvaient le partager...

RS : Oui, et non seulement à la bibliothèque, mais dans le métro, dans un parc, et même dans la salle d'attente de l'aéroport, être entourée de gens qui lisent m'apaise.

• Un bibliothécaire peut-il quelque chose pour la littérature ?

PF : Il participe à la faire, la littérature, le bibliothécaire, en compagnie des écrivains qui écrivent, des éditeurs qui éditent, des professeurs qui enseignent et qui cherchent, des critiques qui critiquent, des libraires qui conseillent, des étudiants qui étudient et des lecteurs qui lisent. La littérature est leur œuvre commune. Le bibliothécaire y a sa part.

MD : Il peut donner une autre vie à un livre qui n'a pas été bien accueilli, pas accueilli du tout. Redonner vie à des livres oubliés. Et plus que cela : sortir le livre du feu (de paille) médiatique et le replonger dans la littérature.

MB : C'est son boulot, non ? De l'auteur au lecteur, en passant par l'éditeur, le libraire et le/la bibliothécaire, l'enthousiasme doit être partagé, sinon autant fermer boutique ! En tout cas, je remercie chaleureusement les bibliothécaires qui m'accueillent lors de mes pérégrinations.

RS : Avant d'être « quelque chose » pour la littérature, c'est déjà un beau métier en soi, pas besoin de « servir » pour la littérature. ■

Les gens



Françoise Fouque a pris la responsabilité de la bibliothèque municipale d'Andilly (95) en remplacement d'Aurore Barois, désormais en poste à la bibliothèque municipale Henri Marlé à Marly-la-Ville. Elle travaillait auparavant à la bibliothèque de La Frette-sur-Seine.



Cécile Kerjan est, depuis mars, la nouvelle bibliothécaire de l'École européenne supérieure d'art de Bretagne (EESAB), site de Rennes.

Elle succède à Françoise Galbrun, partie à la retraite. De 2006 à 2012, elle était responsable du Centre de documentation en art contemporain de Carré d'art-Musée à Nîmes.



Blaise Mijoule est, depuis le 1^{er} juin, directeur adjoint du Réseau de lecture publique de Carcassonne-Aggl.

Il était auparavant conservateur à la médiathèque de Nancy et membre du CA de l'ABF-Lorraine.



Lionel Maurel sera chargé des acquisitions en français et chargé de mission sur les nouvelles technologies Internet à la Bibliothèque

de documentation internationale contemporaine (BDIC) de Nanterre (92) à partir du 1^{er} septembre. Il était jusque-là coordinateur scientifique Gallica au département de la Coopération de la BnF.



Laurence Tarin prendra le 1^{er} septembre prochain la direction de la Bibliothèque de l'École nationale supérieure des Mines à Paris. Elle était

depuis 1998 directrice de Médiakitaine-CRFCB de Bordeaux.



Matthieu Desachy prendra la direction de la Bibliothèque interuniversitaire (BIU) de Montpellier à partir du 1^{er} septembre. Il

dirigeait jusque-là la Médiathèque municipale Pierre-Amalric d'Albi depuis 2002.

En bref

■ UN NOUVEAU GROUPE RÉGIONAL : POITOU-CHARENTES

Le séminaire des groupes régionaux tenu en janvier 2012 avait entériné la proposition du groupe régional Poitou-Charentes-Limousin, émanant de son AG du 15/12/2011 à Niort, de créer deux groupes

distincts : Limousin et Poitou-Charentes.

Appel est donc fait pour constituer une équipe forte et motivée, où les quatre départements de Poitou-Charentes puissent être représentés pour former un conseil d'administration et un bureau régional qui se réunira quatre fois par an. Ces personnes se chargeront en outre d'organiser des actions de formation à travers les jour-

nées d'études, les voyages et la formation élémentaire ABF, et plus généralement de faire vivre la communauté professionnelle des bibliothécaires en région. L'élection du nouveau conseil d'administration se déroulera courant novembre ou début décembre 2012. L'équipe prendra ses fonctions en janvier 2013 pour trois ans. La formation élémentaire 2012-2013 sera organisée par le

Disparition FRANÇOISE FROISSART († 2012)

Françoise Froissart est décédée le 17 mai dernier. Directrice de la bibliothèque municipale d'Antony, elle a joué un rôle essentiel dans le développement de la formation élémentaire dispensée par l'ABF. Elle a notamment été rédactrice de plusieurs éditions du *Métier de bibliothécaire*, publié au Cercle de la Librairie sous la responsabilité de l'ABF. Ceux qui l'ont connue saluent la mémoire d'une grande professionnelle ayant mis ses compétences et son énergie au service de la formation professionnelle.

Chère amie,

Vous étiez de celles dont la rencontre constitue une chance dans une vie. Tous vos amis et anciens collègues, rassemblés pour vos obsèques, par une rare journée ensoleillée de juin, exprimaient ce sentiment.

C'est l'ABF qui nous a offert l'opportunité de créer notre complicité professionnelle, associative puis amicale, née il y a plus de trente ans.

En 1965, responsable de la bibliothèque du Centre culturel de Massy, vous figurez dans la liste des nouveaux adhérents. Titulaire du Diplôme ABF, puis du CAFB, vous accompagnez le travail de Madame Laude, responsable de la formation, puis vous lui succédez au début des années 1970. Aux élections de 1979, vice-présidente de la section des Bibliothèques publiques, vous siégez au Conseil national. Vous continuez à assurer la responsabilité de la commission formation.

Lors du scrutin suivant, en 1982, vous demeurez représentante de la section des Bibliothèques publiques au CN et vous entrez au Bureau national, en tant que déléguée à la Formation professionnelle. Moi-même élue au CN, nous avons collaboré sur ce dossier ; vous m'avez appris ce qu'était la « Formation ABF », son histoire, ses objectifs à connotation sociale, à dimension humaine et surtout son rôle déterminant dans l'identité et la construction de l'association.

En 1986, avec Marcelle Beaudiquez, vous coordonnez la rédaction d'un manuel d'enseignement professionnel élémentaire, Le métier de bibliothécaire, qui succède au Manuel pratique du bibliothécaire (1932). Réédité, recomposé, réactualisé, il est longtemps demeuré l'ouvrage de référence pour notre métier.

Je vous ai accompagnée dans l'énorme travail d'harmonisation nationale que vous avez mené avec détermination. Il était devenu essentiel avec l'augmentation du nombre de centres (5 en 1977 - 17 en 1988) : gestion, programme, enseignement, examen. Ainsi, en 1991, après trois années de travail, nous avons obtenu ensemble l'homologation du « diplôme » devenu « Titre d'auxiliaire de bibliothèque ».

Dans le même temps, directrice de la BM d'Antony, vous préparez la construction d'une nouvelle médiathèque. Il vous sera refusé d'en assurer la responsabilité, après son inauguration... Vous l'avez accepté avec peine, sans amertume, en toute discrétion.

Votre compétence reconnue à un niveau international a été sollicitée par le ministère des Affaires étrangères pour plusieurs missions d'expertise, conseil et formation en Afrique et en Amérique du Sud. Vous en reveniez heureuse d'avoir donné, d'avoir appris, enrichie par des rapports humains et professionnels différents. Votre famille qui vous était si précieuse, vos chers amis, vont devoir apprendre à se passer de vous. Vous aviez une oreille attentive, constructive, amicale à toutes nos interrogations ; vous y répondiez avec une grande bonté, un esprit d'ouverture et de tolérance, ne portant jamais aucun jugement.

Madame, Françoise ou Soizik... vous allez beaucoup nous manquer.

Je vous embrasse.

Anne-Françoise BONNARDEL



Disparition

MARIE-RENÉE MORIN (1925-2012)

Pour ses Rencontres littéraires au congrès de l'ABF en 2009, le groupe ABF-Paris avait convié Marie-Renée Morin et Jacques Jouet, auteur d'une originale et élégante biographie en vers dont elle était le modèle, *MRM. Bibliothèque(s)* venait de publier des « bonnes feuilles »¹ de ce « poème-portrait » en *terza rima* composé à partir d'entretiens réalisés en totale confiance et mutuelle complicité. *MRM* avait confié les étapes essentielles de sa vie où se discernait une personnalité aussi riche qu'originale. L'assistance avait été conquise par son regard détaché, amusé autant que passionné sur une carrière riche et brillante. « Marie-Renée aura une vie baroque », prévient Jacques Jouet. Née à Rouen le 15 mai 1925, elle entre à l'École des Chartes en 1948 et suit en parallèle les cours de l'École du Louvre. Elle voyage avant d'être nommée, en 1954 et par Julien Cain, à la BM de Boulogne-sur-Mer alors en ruines. En 1959, elle entre une première fois à la Bibliothèque nationale comme « au couvent », devenant adjointe au département de l'Histoire de France. Elle s'y distingue notamment en collectant avec une équipe motivée tracts, affiches et autres documents manuscrits, peints ou imprimés sur les barricades de mai 68. Ayant ensuite décliné la direction de la Lecture publique, elle se voit confier une exposition sur Lamartine. Ce qui décidera de 30 années de recherches et fera d'elle l'éditrice de sa correspondance aux PUF et chez Honoré Champion. En 1970, « *MRM* » reprend le chemin de la province pour Toulouse (de 1971 à 1975) où, outre son attachement au fonds ancien de la BM, elle a largement contribué au développement de la lecture publique : nombreux chantiers de constructions d'annexes ou d'extensions, « bibliocoche » sur le canal du Midi, bibliothèque pour aveugles... Elle revient à Paris pour diriger la bibliothèque des Langues-O à l'Inalco où fait merveille sa connaissance du monde acquise par trente ans de voyages – « voir, voir, voir », pour la curiosité, le plaisir, le métier, les congrès, entre autres et dans le désordre, des USA à l'URSS, des Pays-Bas à la Turquie, de la Suède à la Grèce et au Kenya, et au Japon, et en Corée... Son périple professionnel s'achève par un retour à la BN où elle se voit confier le département des Entrées. Elle s'implique de manière déterminante dans le catalogue des fonds de ce service apprécié de tous les historiens-chercheurs.

Tout au long de sa carrière, elle a participé à des conférences internationales et contribué à l'organisation d'expositions consacrées aux écrivains du XIX^e s. Plusieurs revues professionnelles ont bénéficié de ses contributions dont le *Bulletin de l'ABF* et le *BBF*.

Elle avait confié les joies et les émotions de sa vie de bibliothécaire proche de ses jeunes collègues dans le bonheur de la transmission, avec l'humour qu'elle pratiquait avec tant de finesse, de gaïté... Comment oublier son rire communicatif ? « Avec Marie-Renée, il y a toujours de quoi rire. »

Marie-Renée Morin avait été une militante de l'ABF : trésorière de l'ABF de mars 1966 à novembre 1970 puis, depuis Toulouse, présidente de la section des Bibliothèques publiques de 1973 à 1976, elle avait intégré, à son retour à la BN, le bureau régional du groupe ABF-Paris en 1976. Qu'il me soit permis de la remercier pour tout cela, et aussi pour l'accueil qu'elle a accordé à la jeune collègue qui entrait dans la profession en passant par le porche du 58 rue de Richelieu. Elle nous a quittés... nous sommes tristes. En hommage à la richesse de sa vie, de son œuvre et en mémoire de son optimisme inébranlable, je reprendrai les derniers mots d'une dédicace qu'elle m'avait offerte avec le livre de Jacques Jouet : « ... pour les vies qu'il faut chanter ».

Anne-Françoise BONNARDEL

Lire : Jacques Jouet, *MRM*, POL, 2008, prix Max Jacob 2009.

¹ Jean-Gabriel Cosculluela, « Marie-Renée Morin, vedette matière. Portrait d'une vie » (*Bibliothèque(s)*, n° 44, mai 2009), un entretien avec Jacques Jouet accompagné d'un extrait de *MRM*, pp. 78-81.

groupe Limousin et se déroulera à la Bibliothèque Francophone Multimédia (Bfm) de Limoges. Contacter Stéphanie Sanchez (Médiathèque communautaire de Parthenay) : sanchezst@cc-parthenay.fr
Tél. : 05 49 94 90 32

■ FRANCHE COMTÉ

• 06/09 : Voyage d'étude au Rolex Learning Center de l'École polytechnique fédérale de Lausanne (EPFL) en Suisse. Ce centre de ressources nouvelle génération est ouvert depuis février 2010 : conçu pour être le cœur du campus universitaire, c'est un lieu de vie multiple qui

réunit divers espaces de sociabilité et de travail bénéficiant d'horaires d'ouverture étendus. L'après-midi : visite de l'exposition permanente Asger Jorn (1914-1973) à la Fondation de l'Hermitage.

Tarifs : 15 € (adh) / 30 € (non adh). Inscr. Agnès Hubscher : agnes.hubscher@gmail.com

Tél. 03 84 23 53 84 (mar-sam).
• 11/10 : Journée d'étude : « Élus et bibliothécaires... ». Le matin : « Les compétences des collectivités territoriales et l'incidence de la réforme territoriale » (Dominique Arot, IGB, ancien président de l'ABF) ; « La bibliothèque au cœur

de la société : enjeu social et culturel » (Claude Poissenot, sociologue). L'après-midi : deux tables rondes rassemblant bibliothécaires et élus, sur les outils d'évaluation et sur le partage d'expérience. Pré-inscription : nadine.marchal@doubs.fr

■ NORD – PAS-DE-CALAIS / MIDI-PYRÉNÉES

• 15/10 : Journée d'étude sur les jeux vidéos organisée en partenariat avec l'ABF Nord – Pas-de-Calais, la BMVR de Toulouse et le groupe de travail des Bibliothèques hybrides de l'ABF. Cette journée sera diffusée par

visioconférence réciproque entre les deux groupes régionaux, avec des intervenants présents de part et d'autre. En matinée : interventions théoriques et générales. – L'après-midi : retours d'expériences sur la mise en place de jeux vidéos en bibliothèque (pôle Intermezzo et pôle Jeunesse de la Médiathèque José Cabanis, Clamart, Saint-Raphaël...). À Toulouse, visite de l'espace Wii du pôle Intermezzo, des jeux vidéos du pôle Jeunesse (site Jeunesse de la BM de Toulouse et, sous réserve, nouveau service des consoles), et des jeux en ligne à l'@telier.



58^e Congrès de l'ABF

> Au cœur des débats

« Le Congrès de Montreuil était ma deuxième expérience de ce rendez-vous professionnel essentiel. Adhérente au GIF, j'y ai assisté à la fois en tant que congressiste et bénévole. J'ai pu ainsi participer à l'atelier sur l'intercommunalité, à la rencontre sur les associations de coopération entre bibliothèques en Île-de-France et à la table ronde sur l'IABD. Comme je suis encore étudiante, j'ai pu me documenter sur des sujets que je connais mal.

Cela m'a également permis de plonger au cœur des débats qui agitent le monde des bibliothèques. Les propos échangés à cet égard par les participants à la dernière table ronde ont révélé des divisions au sein des professionnels. Ces tensions concernent moins le substrat idéologique qui anime les bibliothèques que la question des moyens qu'ont les bibliothèques d'agir et de se faire entendre. À cette occasion, j'ai d'ailleurs pu pointer que si les bibliothécaires veulent exercer un lobbying auprès de la Commission européenne,

il faut d'abord qu'ils parviennent à s'entendre entre eux et à montrer un front uni. Or, il existe actuellement près d'une dizaine d'associations de bibliothécaires (héritage de 1970) qui peuvent parfois travailler ensemble sur certains projets, mais qui globalement agissent dans leur coin, pour leurs propres intérêts. Ce Congrès a donc suscité beaucoup d'interrogations en moi. L'avenir des associations professionnelles questionne l'avenir des bibliothèques elles-mêmes. Quand on voit la difficulté pour les bibliothécaires de se faire entendre dans le monde du livre, alors qu'elles ont pourtant une grande légitimité à s'y exprimer, cela ne manque pas de m'inquiéter.

Mais je ne veux pas terminer cette contribution sur une note négative ! Je tiens à saluer les nombreux collègues qui m'ont accueillie, ont pris le temps de discuter et qui ont enrichi ma connaissance du monde des bibliothèques. Car le Congrès n'est pas seulement l'occasion de conférences et de tensions mais bien un lieu de dialogue essentiel,





4



5



6



7

Montreuil 7-9 juin 2012

lequel nous permet d'avancer dans nos réflexions et de planifier nos actions. Ne gaspillons pas cette opportunité. »

Sophie COURTEL, étudiante

N.B. : Le Bureau national de l'ABF remercie Sophie Courtel de son point de vue et reviendra sur ce sujet dans le prochain numéro de Bibliothèque(s).

1. (et en fond) : Le Palais des congrès Marcel Dufrêche. **2.** Accueil par le maire de Montreuil, Dominique Voynet. **3.** Tous en scène. **4-5.** Sous l'œil des caméras. **6.** S6 : « Politiques publiques nationales ». **7.** Une bonne question. **8.** À l'espace Rencontre. **9-10.** Du pupitre (D. Arot) à la tablette XXL. **11.** Yas & the Lightmotiv, du 93. **12.** Avec des fleurs. **13.** S5 « Politiques publiques et rigueur budgétaire ». **14.** Studieux. **15.** S4. « Exemples d'ailleurs » : S. Payette (Québec). **16.** A3 « Évaluer ». **17.** Sleeveface. **18.** Côté exposants : la guingette d'Archimed. **19.** A1 : et les populations étrangères ? **20.** S2 (X. Galaup). **21.** Petite Poucette. **22.** T. Todorov. **23-24.** À l'AG : la com' et l'avenir.

Crédit photos : Philippe Savouret (1, 2, 6, 12, 15, 18, 20, 23, 24 et fond), Colette Alvès (3-5, 7-11, 13, 14, 16, 17, 19, 21, 22).



9



10



11



12



16



17



18



22



23



24

Voyage d'étude

Groupe Lorraine

Les bibliothèques berlinoises, pragmatisme et innovation

Voyage d'étude à Berlin, du 16 au 18 mai 2011

Après la Finlande en 2007, Londres en 2008, Marseille en 2009, c'est Berlin que l'ABF-Lorraine a choisi comme destination de voyage d'étude en 2011. Une ville malmenée par l'Histoire, mais dont le renouveau culturel renvoie une image dynamique et attractive.



Le groupe des bibliothécaires participant au voyage.

Les bibliothèques allemandes, par leur pragmatisme et leurs services innovants, semblaient pour les bibliothécaires lorrains une occasion de collecter de nouvelles idées stimulantes pour leur propre pratique professionnelle, notamment en direction des adolescents et des jeunes adultes. En France, les animations destinées aux enfants sont très nombreuses, mais les adolescents et les jeunes adultes en revanche restent un public cible difficile à toucher.

Le programme a alterné visites et interventions plus générales permettant un retour critique et une mise en perspective des expériences présentées. 17 bibliothécaires de collectivités territoriales (Nancy, Metz, Toul, etc.), 2 bibliothécaires de BU (Nancy) et la directrice de la section Information et bibliothèque du Goethe-Institut à Nancy ont participé au voyage.

> Le réseau des bibliothèques publiques de Berlin (VÖBB)

Le réseau des bibliothèques publiques de Berlin (VÖBB) compte plus de 80 bibliothèques, réparties sur les 12 arrondissements, dont la Bibliothèque centrale et régionale de Berlin. Chaque arrondissement dispose d'un réseau composé de bibliothèques de quartier, de bibliothèques centrales et de nombreuses bibliothèques scolaires, ainsi que de bibliobus.

Les citoyens berlinois ont à leur disposition plus de 6 millions de documents et des services allant du prêt jusqu'à l'acheminement des documents. Toutes les bibliothèques utilisent le même système informatique, chaque usager dispose d'une carte unique valable dans tous les points du réseau qui offrent les mêmes conditions de prêt. Les 12 réseaux et la bibliothèque centrale ont les mêmes tarifs et le même fonctionne-

ment, décidés par le conseil sénatorial (conseil du Land de Berlin).

L'accès au catalogue du VÖBB se fait par Internet¹. Il permet la recherche, des suggestions d'achat, la réservation de documents provenant de n'importe quelle bibliothèque du réseau. La prolongation de la durée du prêt est possible dans un point quelconque du réseau, sur le site internet depuis « mon compte » ou par téléphone (numéro surtaxé).

Grâce à VÖBB24 (prêt électronique des bibliothèques publiques de Berlin), l'emprunt à distance se généralise. L'offre en documents numériques englobe les revues électroniques (journaux et revues), les textes lus, les e-books (documentaires, vie pratique, livres scolaires, livres parascolaires, guides de voyage), des vidéos téléchargeables (documentaires de voyage, vidéos d'apprentissage).

> La bibliothèque centrale du quartier Friedrichshain-Kreuzberg

La nouvelle bibliothèque centrale du quartier Friedrichshain-Kreuzberg qui a ouvert ses portes le 11 novembre 2010 s'est installée dans le bâtiment d'une ancienne école au 14a de la Frankfurter Allee. Le bâtiment de l'école en préfabriqué a été transformé en bibliothèque. La nouvelle façade avec des panneaux de bois verticaux confère au bâtiment une grande légèreté. Elle propose environ 100 000 documents pour enfants, ado-

1. www.voebb.de

lescents et adultes sur quatre niveaux. On y retrouve des collections pour toute la famille, une bibliothèque musicale, une artothèque, un centre d'apprentissage multimédia avec 10 ordinateurs connectés à Internet, des espaces wifi dans tout le bâtiment, un lecteur d'e-books en démonstration, ainsi qu'un café où l'on peut lire, surfer et travailler. Bibliotheken im Stadtteil (BIST) est un programme de développement pour les bibliothèques mené par le Land de Berlin pour les années 2007 à 2015. Axés sur l'éducation, les objectifs sont atteints grâce aux services suivants :

- des cours de langues, des documents en anglais, français, espagnol et russe pour les enfants et les adolescents ;
- des documents pour le soutien scolaire, des documents parascolaires pour le primaire et le collège ;
- des conseils pédagogiques pour les parents, les grands-parents et les éducateurs.

Les BM de Friedrichshain-Kreuzberg et du Centre de Berlin ont dans ce cadre développé un programme innovant de promotion du langage et de la lecture. Huit types de programmes aident les enfants jusqu'à 12 ans à devenir des « pros des mots ». La promotion de la lecture est depuis longtemps un cheval de bataille de la bibliothèque de Friedrichshain-Kreuzberg : dès les années 1970, la bibliothèque de Berlin travaillait avec les garderies et les écoles. À la fin des années 1990 pourtant, les formes traditionnelles de la promotion de la lecture comme les séances de lecture n'attiraient plus. Dans un quartier avec une forte proportion de familles migrantes, ces offres passent à côté des besoins de beaucoup d'enfants.

D'où la création d'un programme pour les enfants de 2 à 12 ans. Il est composé de 8 points : des activités régulières s'enchaînent tout au long d'une année scolaire, auxquelles les participants se doivent d'assister régulièrement. « *L'ensemble des participations constitue un certain rituel. Le livre reste central et toutes les actions découlent de la lecture de l'album du jour.* »

« Pros des mots » amène les enfants aux livres de façon originale. Ils sont

préparés aux contenus et aux thèmes de l'album : par le jeu, la musique, l'art et le mouvement, la langue et la littérature deviennent une aventure. Dans le cadre du projet « le temps de la lecture », tous les enfants de primaire travaillent tout au long de l'année scolaire sur un thème comme l'alphabet, la faune et la flore, Berlin. La bibliothèque propose des méthodes d'apprentissage différentes pour des approches variées qui favorisent ensuite l'approfondissement du sujet en classe.

> @hugo – la bibliothèque pour adolescents de Berlin-Centre.

La bibliothèque pour adolescents @hugo de la Hugo-Heimann-Bibliothek propose des documents qui répondent aux intérêts et aux besoins d'information des adolescents et des jeunes adultes de 13 à 25 ans. 880 m² et 40 000 documents sont à leur disposition. Les poufs rétros très colorés, des meubles de bistrot, des distributeurs de boissons et de friandises invitent à la détente. Un espace est consacré au projet « Apprendre à vivre – vivre pour apprendre » de l'association des jeunes sans emploi. Les matinées sont consacrées à des séminaires et des ateliers sur l'orientation professionnelle et la recherche d'emploi, et les après-midis aux conseils personnalisés.

Les animations proposées aux adolescents et jeunes adultes vont du plus classique au plus innovant : des visites de classes, des cours d'initiation à Internet, des tournois de jeux sur Wii, des ateliers sur le téléphone portable, le hip-hop ou le manga, des rencontres d'information sur la prévention des addictions, des paquets-cadeaux lecture pour les vacances. Le groupe a discuté de ces propositions d'animations, vues par certaines participantes davantage comme des activités de MJC. Force est de constater, toutefois, que la bibliothèque est fréquentée et que le jeune public s'est approprié le lieu.

Par ailleurs, artistes, éditeurs, organisations et écoles ont la possibilité de présenter et d'exposer leurs œuvres.



La cafétéria de la bibliothèque de Friedrichshain-Kreuzberg.



Des lots de livres pour les vacances, destinés aux jeunes lecteurs de la bibliothèque @hugo (ici, une sélection de romans de vampires).

> Philipp-Schaeffer-Bibliothek, Berlin Centre

Chaque jour, environ mille visiteurs entrent dans la Philipp-Schaeffer-Bibliothek, bibliothèque centrale de quartier, créée en 1996 dans un atelier berlinois typique au tournant du siècle. Elle propose plus de 2 200 m² d'espace au public sur 3 niveaux. Le fonds total compte quelques 137 000 volumes dont 24 % de documents audiovisuels, films sur DVD, musique, textes lus. Autres collections particulièrement développées : l'économie, l'informatique et les guides de voyage. 140 abonnements (journaux et revues) complètent l'offre documentaire, ainsi que des postes de travail avec ordinateur, les jardins de lecture et le café.

L'exposition « Écoute bien, c'était hier à la foire, c'est aujourd'hui à Berlin » fête son 10^e anniversaire. Chaque année



L'espace d'animation (à g.) et le service d'emprunt payant de best-sellers (à d.) de la bibliothèque Philipp-Schaeffer.

après la foire de Leipzig, les éditeurs de livres lus proposent leurs nouveautés pendant deux mois.

La bibliothèque Jeunesse au sous-sol, forte de 40 000 documents, est un véritable paradis pour les enfants grâce à son architecture inhabituelle qui ménage des alcôves et multiplie les possibilités de jeu. L'envie de lire est éveillée par une multitude d'animations.

Les partenariats sont nombreux dans cet établissement dont le mot d'ordre est « la bibliothèque enseignante ». La bibliothèque propose des ateliers d'initiation aux nouveaux médias et aux nouvelles technologies, de promotion du langage et de la lecture. La bibliothèque publique est renforcée dans

son image de lieu d'apprentissage en dehors de l'école (une constante de toutes les bibliothèques berlinoises visitées).

Les participantes françaises ont également été frappées par la place du sponsoring : un magasin de meubles met à disposition des tables basses et des canapés confortables et design, régulièrement renouvelés, leurs catalogues commerciaux étant mis à disposition des usagers. Autre usage inusité en France et qui tend à se répandre en Allemagne : le paiement d'une somme modique pour emprunter les best-sellers (liste des meilleures ventes établie par *Der Spiegel*), fournis en plusieurs exemplaires et présentés dans le hall. À noter toutefois qu'un exemplaire de chacun de ces titres est disponible aux conditions habituelles d'emprunt dans la section.

> Le Jacob-und-Wilhelm-Grimm-Zentrum de Berlin

Peu avant le 200^e anniversaire de l'Université Humboldt de Berlin, le Jacob-und-Wilhelm-Grimm-Zentrum, bibliothèque centrale de la Humboldt-Universität de Berlin, a ouvert ses portes. Pour la première fois de son histoire, l'université possède une bibliothèque centrale. Les importantes collections auparavant disséminées dans douze départements annexes, spécialisés dans les sciences humaines, la culture, les sciences sociales et économiques, ainsi qu'un fonds patrimonial, sont ainsi rassemblés en un lieu unique. Un des atouts de la bibliothèque est

l'impressionnant panorama visible depuis la terrasse de la salle de lecture. Sur quatre niveaux, cette dernière regroupe 300 des 1 250 postes de travail. Autour de la salle de lecture, se déploient les rayonnages de la plus grande bibliothèque de libre accès d'Allemagne, ainsi qu'une salle informatique, des postes de travail isolés

avec des ordinateurs, des salles de formation et de conférence et des cabines de travail individuelles.

La bibliothèque accueille entre 5 000 et 6 000 lecteurs par jour. La semaine, entre 11 et 19 h, plus aucun poste de travail n'est libre. 87 % des emprunts se font *via* les automates de prêts. La bibliothèque est ouverte 7 jours sur 7, et même jusqu'à minuit du lundi au vendredi.

Ses concepteurs n'ont pas oublié les enfants des lecteurs. Au 7^e étage, la « Kinderstube » propose des postes de travail permettant de garder un œil attentif sur l'aire de jeux réservée aux enfants, qui est largement pourvue en livres Jeunesse.

Les réactions positives des participantes démontrent le succès indiscutable de ce voyage d'étude, un voyage intéressant et varié, qui ne peut qu'être conseillé à d'autres collègues. Merci aux organisateurs qui ont œuvré au voyage et qui l'ont rendu possible. Et, surtout, merci aux professionnels allemands qui nous ont tous reçus avec professionnalisme et chaleur.

Regina BOHM,
Goethe Institut de Nancy



Isabelle HUBER,
Bibliothèque-médiathèque
de Nancy



Remerciements à Anna Leisen et Isabelle Jouneau pour leur traduction.



La monumentale salle de lecture de la Jacob-und-Wilhelm-Grimm-Zentrum (Université de Humboldt).

Voyage d'étude

Groupe Rhône-Alpes

Des bibliothèques portugaises, quatre à quatre

Voyage d'étude à Porto (Portugal), 25-28 mars

L'influence française sur les bibliothèques portugaises a diminué ces dernières années au profit du modèle nordique ou anglo-saxon. Raison de plus pour aller visiter nos collègues portugais et confronter nos pratiques professionnelles. 12 bibliothécaires rhônalpins ont visité quatre établissements municipaux et universitaires.

Le Portugal ne figure pas parmi les pays les plus souvent visités. Pourtant, le jeune réseau des bibliothèques portugaises s'est largement inspiré du « modèle français ». Vers le milieu des années 1980, des bibliothécaires portugais, frappés par l'essor des bibliothèques en France, ont imaginé pouvoir s'en inspirer pour combler l'énorme déficit de leur pays dans ce domaine. Après plus de vingt ans de construction, le Portugal s'est doté de bibliothèques modernes qui, sans nous dépayser, nous réservent des surprises et suscitent l'intérêt.

> Braga, côté ville

Braga, berceau historique du Portugal, capitale du Minho, compte 180 000 habitants. Nous avons été accueillis à la Bibliothèque Lúcio Craveiro da Silva¹ construite sur l'emplacement d'une ancienne synagogue dont les vestiges sont intégrés dans l'architecture moderne de la bibliothèque. Inaugurée fin 2004, la bibliothèque, ouverte 6 jours (fermée le dimanche) et 58 h par semaine, est gratuite. On y accède par un patio autour duquel sont installés sièges et tables pour lire la presse en buvant une consommation achetée à la cafétéria, indispensable élément de la bibliothèque au Portugal.

Comme presque partout, nous sommes accueillis par une collègue francophone qui nous fait visiter un bel établissement moderne et fonctionnel. Nous nous extasions devant une grande salle permettant le visionnage de films

¹ www.blcs.pt



Bibliothèque municipale de Braga, construite sur l'emplacement d'une synagogue. Les vestiges archéologiques ont été mis en valeur dans la réalisation architecturale moderne (en h.) ; vue sur le patio qui jouxte la salle d'expo, le bar et les périodiques (au c.) ; l'espace numérique à perte de vue (en b.).

et l'écoute de disques ; pas de prêt à domicile pour ces supports seulement utilisés au sein de la bibliothèque dans de très bonnes conditions.

Autre surprise, les collections proviennent du dépôt légal : il n'y a donc pas de « politique d'acquisition » propre à la bibliothèque. Les fonds font la part belle aux ouvrages documentaires et de fait les étudiants sont nombreux à fréquenter la bibliothèque et ses nombreux ordinateurs.

Pas de surprise dans le secteur Jeunesse, muni d'une « heure du conte » mais aussi d'une salle pour





Bibliothèque de la faculté d'ingénierie de Porto.

des activités manuelles. Un auditorium de 160 places complète l'équipement.

Les nombreuses animations culturelles sont souvent réalisées avec l'aide de bénévoles, parfois sous forme de « troc » : ainsi les enseignants sont-ils mis à contribution régulièrement en échange des prêts de livres qui leur sont consentis.

> Le Minho, côté BU

L'université du Minho compte environ 18 000 étudiants sur deux sites, Braga et Guimaraes. Les enseignements sont pluridisciplinaires. Le service de documentation de l'université du Minho gère deux bibliothèques principales à Braga et Guimaraes et trois bibliothèques spécialisées². Située dans un vaste campus en périphérie de la ville, la BU (BGUM) est largement ouverte, jusqu'à minuit 5 jours par semaine. Entre 20h et minuit, un niveau sur trois est accessible, fonctionnant avec 3 personnes.

Le choix des acquisitions revient aux enseignants des différentes facultés, il est validé administrativement par la bibliothèque. Ici comme dans les autres établissements visités, le traitement bibliographique est à la charge des bibliothécaires : pas de réservoirs de

notices et pas de catalogues collectifs. Le catalogue contient 400 000 références bibliographiques et propose de nombreuses ressources numériques : e-books, périodiques électroniques, répertoires des thèses et des travaux scientifiques de l'université. La bibliothèque anime un service de questions/réponses sur son site. Elle propose le prêt d'ordinateurs portables et pratique l'envoi de documents en prêt à domicile dont les frais sont payés par le lecteur.

Elle abrite une équipe à la pointe sur les questions d'archives ouvertes comme « *acesso livre* » ou « *acesso aberto* ». L'équipe qui s'occupe de ces projets innovants nous a présenté :

- le projet RCAAP³ (*Repositorio Cientifico de Acesso Aberto de Portugal*). L'université du Minho est pionnière dans le domaine avec la création en 2003 du premier dépôt d'archives ouvertes (RepositoriUM) au Portugal. Actuellement, 24 institutions (universités, hôpitaux,...) ont un dépôt d'archives ouvertes dans le RCAAP. Un portail permet une recherche dans l'ensemble des dépôts⁴ ;

- le projet « Medoanet⁵ », *Mediterranean Open Access Network* ;

3. www.projecto.rcaap.pt

4. <http://directorio.rcaap.pt>

5. www.medoanet.eu

- le projet Open Aire⁶, projet européen visant à favoriser le développement des archives ouvertes ;

- le projet Necobelac⁷, projet collaboratif entre l'Europe, l'Amérique latine et caribéenne, dans le domaine de la santé.

> À Porto

Le Service de documentation et d'information de la Faculté d'ingénierie de l'université de Porto⁸ présente la particularité de rassembler les fonctions de bibliothèque, d'archives, de musée et d'édition traditionnelle et électronique. Aux missions traditionnelles d'une BU, s'ajoute un intérêt marqué pour les activités culturelles en direction des étudiants : lors de notre visite, un jeu poétique était proposé dans le hall aux étudiants. La bibliothèque dispose d'un lieu pour des expositions.

Le musée est en cours de restructuration, nous avons vu quelques pièces conservées ou en cours de restauration. Il s'agit de collections scientifiques et techniques.

La bibliothèque porte aussi une attention particulière à la formation des étudiants et propose des plans de formation avec plusieurs niveaux, en présentiel ou e-learning. Le service a une activité éditoriale (7 titres en 2011) ; une belle librairie se trouve dans le hall d'entrée.

L'architecture de la magnifique BM Almeida Garrett de Porto⁹, située dans un beau parc public, est résolument contemporaine. Des paons, un peu cabotins, se pavent sur sa façade. Les actions culturelles y sont nombreuses : c'est la priorité assignée à la bibliothèque par son autorité de tutelle. Dans le domaine des arts plastiques, elle dispose d'une salle de 1 500 m² visible dès l'entrée et d'un personnel spécialisé.

En sous-sol, un auditorium très bien équipé de 190 places est utilisé pour les

6. www.openaire.eu

7. www.necobelac.eu

8. <http://biblioteca.fe.up.pt>

9. <http://bibliotecas.cm-porto.pt>

manifestations, également loué à des organismes publics ou privés, ou prêté dans un cadre de partenariat basé sur l'échange. Si un organisme produit un spectacle payant, la bibliothèque dispose de places gratuites dont elle fait profiter ses lecteurs et des éditeurs peuvent bénéficier de la gratuité de la salle contre un don de livres. Ce qui sera particulièrement bienvenu : en 2012, la bibliothèque n'a aucun budget pour acquérir de nouveaux documents ! Par contre, nous avons pu voir un beau choix de journaux et revues, y compris en langues étrangères.

Ici encore, nous découvrons une bibliothèque bien aménagée et bien fréquentée. Dans le secteur Jeunesse, les enfants se voient proposer des activités manuelles dont les résultats décorent la bibliothèque. La bibliothèque est ouverte 44 h du lundi au samedi ; elle est aussi dotée d'une grande cafétéria.

Nous avons découvert des bibliothèques gratuites et largement ouvertes, confortables lieux de séjour et de travail, avec de fortes politiques culturelles, faisant souvent appel au partenariat. La « politique d'acquisition » n'est pas un sujet pour des bibliothécaires qui n'ont pas de budget, ou bien n'interviennent pas dans le choix des documents, mais contrainte ou vrai choix, c'est la qualité d'accueil, le confort, les services et les activités culturelles et d'animation qui mobilisent les énergies et les budgets.

Enfin, remercions les collègues portugais qui nous ont aidés à organiser ce voyage, guidés et accompagnés



BM Almeida Garrett (Porto), l'accueil des paons à l'entrée.

durant le séjour et accueillis dans les bibliothèques visitées (merci Manuel et Manuela). Au cours d'un déjeuner, nous avons pu rencontrer des collègues de l'Association portugaise des bibliothécaires, archivistes et documentalistes, dont le groupe régional du Nord est

présidé par une collègue franco-portugaise. À tous merci, avec le souhait de les recevoir prochainement à Lyon !

Christine COLAS
Pascale FONTENILLE



BM Almeida Garrett (Porto) : le coin télé dans l'espace Jeunesse (à g. en h.), l'espace Adultes (à g. en b.) et une salle d'exposition de 1500 m² (à d.).



L'Épure, petite cuisine de l'édition

Entretien avec Sabine Bucquet-Grenet, éditions de l'Épure

« Il y a toujours des gens qui nous disent : "Je comprends rien ! C'est quoi le propos ? Pourquoi y a pas de photos ? Pourquoi les pages sont pas découpées ? Pourquoi vous avez des papiers qu'on va tacher ?" Moi ça ne me dérange pas un livre taché en cuisine, ça veut dire qu'il a vécu, c'est bien ! Je trouve que les cahiers de cuisine d'un amateur, c'est assez extraordinaire, plein de petits machins annotés, de trucs collés, c'est formidable... »



© P. Dana

> D'une table l'autre

• Identifiées à la cuisine, les éditions de l'Épure ont pourtant commencé sur la planche à dessin. Comment êtes-vous passée de la planche à la plancha ?

Quand on a créé la maison d'édition, il y a 20 ans, l'idée était de réunir dans une même maison d'édition tous types de création, beaux-arts, architecture – d'où je venais –, peinture, sculpture... Et dans ces beaux-arts, on trouvait que la cuisine pouvait avoir sa place sans rougir. On a démarré par une collection architecture-beaux-arts, « Carnets de croquis ». En même temps, j'avais une passion pour le papier de création et le façonnage à l'ancienne. J'ai rencontré une des personnes qui, dans un groupement d'amis, avait lancé de façon un peu artisanale, en impression au plomb, la

collection « Le Couteau dans la plaie ». L'idée était de relancer cette collection un peu connue des années 1970, arrêtée au milieu des années 1980, et de la remettre au goût du jour. Il fallait passer à l'offset, parce que l'impression au plomb était un véritable sacerdoce. On a commencé par 5 titres pour voir. L'époque n'était plus aux thématiques ingrédients mais plutôt aux cuisines régionales. La collection a mis un temps fou – 7-8 ans – pour s'imposer et montrer l'esprit de ce travail un peu différent, sans images, avec un souci important du texte. Je me suis attachée à sortir beaucoup de titres au début pour imposer l'idée qu'il y a un choix incroyable d'auteurs, d'ingrédients, de

papiers, pour qu'on devienne complètement addict.

On a développé l'architecture, les beaux-arts et la cuisine en parallèle, et au bout de 10 ans on a perdu notre stock dans l'incendie des Belles-Lettres. Mon associée ne se sentait pas de repartir à zéro ; je ne me sentais pas de continuer seule l'architecture, je me suis décidée à réorienter les éditions vers la cuisine, puisque c'était vraiment ce que j'aimais, mais en y apportant quelque chose, un aspect littéraire, humoristique ou graphique. La cuisine, c'était un prétexte pour se faire plaisir ailleurs, éditer des ouvrages que j'aurais aimé avoir dans ma bibliothèque et que je ne trouvais pas.

Pour marquer l'esprit et la ligne de la maison, j'ai racheté les droits de *Recettes immorales* de Montalban (1981), exploité jadis par un éditeur bordelais [Le Mascaret, 1993] mais abandonné depuis quelques années. J'en ai fait un joli petit livre objet. Ça a été le tournant, et une façon de montrer que j'avais envie de travailler les papiers. La collection « Dix façons de préparer... » a commencé à bien se développer, et les libraires se sont mis à suivre nos collections.

J'ai aussi goûté au plaisir de la réédition avec *la Cuisine insolite* de Raymond Oliver et Mose (Edilux, 1969), un ouvrage de haute volée pour son graphisme et son humour, et tellement contemporain ! Ce n'était pas facile avec la barbe collée sur la couverture. Ça a été un enfer pour trouver un imprimeur qui accepte de refaire ça. J'avais



DISTINGUÉES

Les éditions de l'Épure ont remporté le prix du meilleur éditeur au Gourmand World Cookbook Awards 2008¹, et la série « Dix façons de préparer »

celui de la meilleure série de livres de cuisine au Gourmand World Cookbook Awards 2009.

¹. Cf. *supra* p. 32.

L'ÉPURE
ÇA FAIT
20 ANS
QUE ÇA
DURE

aussi repéré le *Lui cuisine* illustré par Topor. J'ai une passion pour Topor, j'ai remis les dessins en valeur, tout petits dans la version d'origine. J'ai encore d'autres projets en tête...

> Pommes d'amour

• Vos auteurs ne sont pas tous des professionnels de la cuisine : artistes – peintres, comédiens, musiciens – mais aussi un obstétricien, des pharmaciens, des libraires...

Je n'ai pas une politique de chefs. Le choix des auteurs se fait vraiment par coups de cœur, par *feeling*... Ce qui m'intéresse, c'est de réunir des gens qui, amateurs et professionnels, ont une réelle passion pour un ingrédient, de leur donner la possibilité de l'exprimer. La force de « Dix façons... », c'est que ces livres reflètent la personnalité des auteurs. On va de choses très classiques, comme la tomate ou la carotte, à des matières comme le sang, tout de même important dans notre histoire, en cuisine en tous cas. De temps en temps on me demande si, n'étant pas connu, on peut nous écrire. C'est étonnant car, justement, je n'ai aucune restriction, aucun interdit...

Il est arrivé que des gens demandent à me rencontrer pour me présenter un sujet qui ne correspond pas à ce que l'on pourrait éditer, mais qu'au cours de la conversation, je perçoive quelque chose qui pourrait correspondre à une collection, « Mise en appétit » par exemple, une collection de textes. Quand je sens une certaine sensibilité, que je me dis qu'il y a un truc à creuser. C'est ce que je recherche pour cette collection. Il m'est arrivé dernièrement de pousser des personnes qui n'avaient pas grand-chose à voir avec la cuisine, mais qui possé-



▮ Sabine Bucquet-Grenet dans sa librairie.

daient une plume assez extraordinaire et des tas de choses à raconter...

• Depuis quelques années, sont apparus les blogs cuisine avec de fort belles choses¹, y trouvez-vous une inspiration, un vivier d'auteurs potentiels ?

Il y a effectivement des choses très intéressantes, mais aussi beaucoup de choses terribles. J'y vais par curiosité, mais pas forcément sur des blogs culinaires. Beaucoup de choses sont très pratiques, pas du tout dans l'esprit de ce que l'on peut faire. Si le graphisme, les interventions, l'écriture me plaisent, j'y retourne de temps en temps, mais ça peut être un blog sur la littérature, la pein-

ture, la sculpture, le cinéma... Mais effectivement, il y a des gens assez incroyables derrière ces blogs.

> Sur les bords

• Autour du cœur que constituent les ingrédients classiques, il y a des sujets plus excentriques, des thématiques plus osées, voire transgressives... Un choix, une dérive ?

Un peu les deux. Un éditeur italien me disait : « Tu es dans la provocation tout le temps ». Mais ce n'est pas du tout l'idée, ni l'esprit. Ce qui m'intéresse c'est de faire naître des livres ou des textes qui n'auraient pas vu le jour ailleurs. Lorsque Blandine Vié m'a proposé *Les testicules*, ce qui m'a beaucoup amusé c'est qu'une femme l'ait écrit et qu'il soit publié par une autre. J'avoue que ça m'a fait

beaucoup rire. Quand j'ai lu ce texte, je me suis dit que c'était une mine d'informations et surtout un texte d'une drôlerie et d'une finesse extrêmement enlevées. J'avais rencontré Blandine, on s'était croisées sur des salons, on avait un peu travaillé ensemble. Elle a mis plus de trois ans pour ses recherches et la rédaction, et ce livre était pour nous, ça me paraissait évident. Je m'attendais à quelques remarques. Quand on a travaillé sur le graphisme, je suis partie sur quelque chose d'élégant, de classique, avec une couverture qui signifiait ce qu'elle avait à signifier sans être grossière.

Au-delà des gloussements, on a eu un retour très positif du public, de la presse, des libraires et des bibliothèques. Il y a une partie mythologie, une partie recettes – historique et inventées –, puis une partie lexicque

¹ Cf. *supra*, Patoumi, « Cuisines de l'intime. Le goût des autres – Une page à soi », pp. 26-29.



avec tous les mots d'argot tirés de la littérature. Cette dernière partie a poussé Blandine à publier un ouvrage sur San Antonio l'année dernière.

• **Sur le versant osé, au sujet de la vulgarité et des manières de ne pas y tomber, parlez-nous de *Les plats qui font péter* de Patrice Caumon...**

Celui-ci aussi, je m'attendais à des retours de bâton. Patrice nous avait envoyé son manuscrit par mail...

• **Une pratique que vous avez pourtant interdite...**

Depuis... ! Il a envoyé ce manuscrit quand on travaillait les dix titres du *Fogón*. Il a téléphoné pour savoir si j'avais bien reçu son mail. Quand il a dit le titre du manuscrit, la stagiaire ne le comprenait pas... Excusez-moi, répétez... Elle a pris un fou rire. Il s'est un peu vexé... Bon. Elle raccroche et me dit : voilà, il y a un monsieur qui t'a envoyé un titre *Les plats qui font péter*, il va te le renvoyer par la poste.

Quand j'ai lu le manuscrit, j'ai tellement ri que je me suis dit, il faut que je voie la tête du type qui a osé écrire un texte pareil. On s'est rencontrés, on a discuté et je n'ai pas cessé de prendre des fous rires en relisant tout au long de l'élaboration du livre, de la mise en pages, des corrections et re-corrrections à l'ultime lecture. Chaque fois, je riais toujours autant. Justement, ce livre ne tombe pas du tout dans la grossièreté ni la vulgarité. C'était pour moi une petite pépite d'écriture. J'ai voulu laisser de côté le côté grivois et, puisque le principe de ce livre est de composer un menu pour se débarrasser des fâcheux – c'est le sous-titre –, je suis partie sur l'idée des livrets des empoisonneuse du XVII^e s., ces petits carnets un peu précieux dans lesquels elles annotaient tout ce qu'elles auraient pu faire à leurs ennemis. À la fin il y a un antidote pour celui qui reçoit, parce que c'est très pernicieux : on dîne avec son ennemi et on s'en sort très bien.

• **Versant transgressif, on a encore *Les déchets, dix façons de les préparer*...**

Ça, c'est plus expérimental. L'intéressant dans la collection, c'est de pouvoir aborder absolument tous types de sujets. Dix recettes, c'est assez facile à trouver, les gens font assez rarement plus de toutes manières. Ce qui est assez amusant, c'est que justement ça nous permet de traiter de choses qui n'auraient jamais trouvé place dans un autre ouvrage puisqu'il en faut toujours 25, 30, 40, 50... *Les déchets*, c'est venu après *Les épilchures*. Une très

jolie histoire. Sonia Ezgolian avait un restaurant à l'époque, un restaurant gastronomique très coté qui s'est retrouvé en difficulté financière. Comme elle récupérait les légumes dans le potager de son papa, qui plantait tout ce qu'elle lui demandait, des choses pas traitées, elle s'est aperçue qu'elle jetait quasiment autant que ce qu'elle mangeait. Ça l'a un peu troublée, elle s'est dit qu'autrefois on utilisait sûrement aussi les épilchures. Elle a découvert qu'en effet on en faisait plein de choses et a essayé de créer de nouvelles recettes. On a sorti *Les épilchures* parce que je trouvais l'histoire assez jolie et que dans cette collection, la préface est importante aussi. Il a cartonné ! Au début, on nous a regardés un peu de travers et puis rapidement les gens se sont rendus compte qu'après tout c'était pas si bête, et puis petit à petit, avec les légumes bio, les Amap, tout le circuit, les gens se sont effectivement intéressés au sujet. Il y a un an, on discutait avec Sonia de la notion d'épilchures et de déchets et on s'est dit qu'après tout, il y avait plein de choses à faire avec les déchets. On récupère les arêtes, les os, pour faire des fumets, des fonds de sauce, du marc de café, des trognons de pommes... On est parties de là. Le livre n'a pas très bien démarré à sa sortie mais depuis l'émission sur France Inter on nous en demande de tous côtés...

> **Pousser les feux**

• **Partir d'une idée, voir si on peut en tirer quelque chose, il y a là un aspect véritablement conceptuel... Je vois que les écrits de Buren sont en évidence dans votre bibliothèque, au milieu des ouvrages de cuisine...**

Martine Camillieri, *Petits riens... & nothing more*, éd. de l'Épure, coll. "Food & design" 2010, 136 p., ISBN 978-2-352-55-154

Renouveler la beauté des choses simples dans une scénographie fraîche et ludique, les détourner dans des «gestes bienveillants pour une écologie douce», c'est le propos de Martine Camillieri, à son tour mis en pages et en textes avec une intelligence gourmande.



C'est notre curiosité qui nous anime, l'envie de pousser les choses un peu plus loin, donc on farfouille, on cherche et il est vrai que plus le sujet est décalé, plus j'ai tendance à aller vers lui...

• **Des titres déroutants donc, et quand les sujets sont traditionnels, la forme rompt avec les codes des livres de cuisine... Comment tout cela a-t-il été reçu par les libraires, les lecteurs ?**

Nos livres ne peuvent pas tous être rangés dans une même case, en revanche on a de vrais aficionados qui nous suivent, demandent à être abonnés. On a donc mis en place un système d'abonnement pour recevoir systématiquement nos livres. Des gens considèrent que si ça vient de chez nous, ça va leur plaire. C'est très agréable et très flatteur. Mais le plus beau compliment qu'on a pu recevoir c'est qu'un jour, lors de notre fête des 20 ans, on m'a dit : « *Ce qui est formidable avec votre maison d'édition, c'est que dans une librairie, on voit un livre, même sans voir le nom, on sait que c'est vous.* » Effectivement, notre graphisme peut être assez différent mais il y a une signature, les gens savent qu'on essaie d'être extrêmement sobres et on nous

repère comme ça. Je m'attache à une forme d'élégance. J'ai des graphistes, avec qui je travaille depuis quelques années, mais je sais très bien où je veux aller. Quand on démarre un livre je sais quasiment exactement quelle forme il doit avoir. Il y a 20 ans, on avait du mal à nous suivre, on était ringards, et aujourd'hui on nous dit qu'on fait de l'édition pour les bobos... Comme quoi ça évolue !

• **Si je feuillette votre catalogue, je tombe sur la présentation de votre collection des « Dix façons de préparer » présentée à la façon d'un nuancier : finalement, vous n'avez pas quitté votre démarche plasticienne...**

Je suis quand même revenue à mes premières amours. Il y a aujourd'hui un travail de plasticien autour de la cuisine que je trouve passionnant, mais vous verrez rarement des photos de plats dans mes livres. Pour la collection « Food & design » – pour le coup difficile à mettre en place –, je trouvais intéressant de donner la parole à ces artistes, sous forme d'interview ou de dialogue, pour qu'on puisse accéder à un travail, à sa genèse. Comment un artiste crée-t-il une œuvre, une installation, une performance ? Dans quelles conditions,

financières ou même morales. Ainsi de Martine Camillieri avec *Petits riens... & nothing more...*

• **Comment est venue la collection Jeunesse, qui pour l'instant compte très peu de titres ? Avez-vous avec l'intention de la développer ?**

Deux titres, en fait. *Je sais cuisiner pour mes doudous*, ça a été un vrai coup de cœur pour la plasticienne Martine Camillieri justement, qui m'a proposé cet ouvrage incroyable, un véritable ovni, avec un univers tellement poétique, autant pour les enfants que pour les grands-pères ou les grands-mères. Je n'ai pas pu résister. Pour « Les petites séquences », j'ai vu l'exposition d'une photographe avec ces portraits d'un enfant sur un fond extrêmement graphique, toujours très bien composé, ces déroulés de recettes avec prise de vue d'un point fixe. Ces petites séquences avec ces personnages adorables en train de cuisiner, c'est vraiment une idée géniale, une démarche très futée. Pour

un gamin, on pose ce petit accordéon sur la table, on a quasiment pas besoin de savoir lire, il y a tout dans la photo. On a essayé de mettre en place cette collection avec l'intention de la développer, mais c'est beaucoup plus compliqué qu'on ne le pense. Ces ouvrages en accordéon avec un pli inversé coûtent assez cher et aujourd'hui, en Jeunesse, on est en concurrence avec les grosses structures d'édition, les trois quarts de la production est fabriquée en Chine. Pour 14 € vous pouvez avoir un énorme bouquin avec pop-up, etc. Nos trois petits livrets, puisque l'idée était de les vendre par trois dans une petite pochette – un menu : entrée, plat, dessert – sont peut-être un peu chers, donc les ventes sont plus difficiles.

Développer le rayon Jeunesse ? Non, parce que c'est très compliqué et qu'il y a des éditeurs qui font ça très bien. C'étaient des coups de cœur. Mais on reprendra « Les petites séquences » dès que possible.

Patrice Caumon, *Les plats qui font péter*, éd. de l'Épure, 2009, 72 p., ISBN 978-2-352-55-097-6

L'auteur, qui connaît son sujet à fond, livre ici un traité pratique qui joint l'utile à l'agréable. Avancé masqué sous les dehors d'un amphitryon des plus affables, ce Machiavel de la table présente des recettes dévastatrices sous les plus appétissants atours de menus équilibrés. Ce faisant, il fait œuvre de salubrité publique puisqu'à terme les fâcheux, réduits à dîner entre eux, s'élimineront les uns les autres. Des antidotes aux conseils pernicieux, le tout est placé sous le contrôle d'une équipe technique composée d'un cuisinier et d'une diététicienne. L'esprit souffle dans ces pages sur l'horizon dégagé d'une vie en rose – des vents.





COLLECTION « MISE EN APPÉTIT »

Ici, la langue s'offre à la langue en de longs baisers inventifs. Mots et mets s'exaltent mutuellement en des jeux mutins, s'étonnent, s'éprouvent, s'émeuvent. Trois premiers titres, comme une triangulation du désir...

Bernard-Alain Brux, *Entremets*, 2011, 168 p., ISBN 978-2-35255-188-1

Entre Villiers de L'Isle-Adam, Roussel et l'album de la Comtesse, ces *Entremets* vous feront voir du pays et revisiter votre culture générale : de la palette d'Ingres, inspirée des endives au jambon, à la manière de réchauffer une morue à trois dans une peau d'ours en passant par une quête du far monty-pythonesque, ces dix-huit révélations artistiques et culinaires travaillent la langue au fouet. Goûtez donc cette farce : chantilly ou crème au beurre, tout fait ventre.

Sonia Ezgulian, *6 m² de cuisine*, 2011, 136 p., ISBN 978-2-35255-189-8

Quarante instantanés pour un traité des mœurs contemporaines : vue de l'office, l'humanité se met à table et, serviette au cou, déploie un impressionnant nuancier qui va de la simple délicatesse à la muflerie satisfaite. Les recettes associées à chacune des situations font écho à cette vision salée-sucrée, où la sardine compose avec l'abricot et le thon avec les fraises.

Emmanuelle Jary, *Elle mange*, 2011, 80 p., ISBN 978-2-35255-187-4

De quels sentiments nos sensations sont-elles tissées ? Admiration, ennui, séduction, dégoût, caprices et quatorze autres états de l'âme dessinent une petite éthologie du sujet face à ses appétits – souvent névrotiques, il faut le dire. De quoi les chips sont-ils le nom ? Les pattes de poulet la figure ? La réponse n'est pas moins sur la langue qu'en elle. PL

N.B. : Signe particulier : comme pour toutes les publications de l'Épure, les entrées des tables des matières sont classées par ordre alphabétique strict. Déroutant.

• Attardons-nous sur ce « fabriquer français » qui vous tient à cœur.

D'abord, je tiens absolument à suivre la fabrication de mes ouvrages de A à Z, il y a donc la question de ne pas partir à l'autre bout du monde pour suivre un livre. Il y a aussi celle des petits tirages. Je pense qu'il n'y a pas d'intérêt à fabriquer en quantité industrielle pour voir les livres s'abîmer en stock. On a pour principe de ne rien pilonner, nos caves sont pleines de retours de librairie. Ils nous

servent : pour nos 20 ans, on a proposé un concours à une école de design à Reims pour réutiliser ce stock. Ils ont travaillé sur cette deuxième vie du livre, avec des œuvres artistiques absolument incroyables. Je regrette de ne pas avoir eu l'autorisation d'en faire un livre. Enfin, je pense qu'il est important de faire travailler des entreprises françaises, de préserver par exemple le savoir-faire de la couture « cahier d'écolier » qu'on ne trouve plus nulle part, et d'aider à ce que ce type de façonnage se perpétue.

Je trouve normal qu'on s'entraide un peu. C'est une affaire d'éthique. Bien sûr, ça fait rire pas mal de gens parce qu'on a de coûts de fabrication beaucoup plus élevés. En revanche, je ne donne pas forcément dans le papier recyclé : quand on regarde de près, tout n'est

pas joli-joli. Beaucoup de nos imprimeurs ont la qualification Imprim'vert.

> Mettre en appétit

• Revenons pour finir à cette nouvelle collection « Mise en appétit » ...

Elle a été créée fin 2011, avec trois titres, pour réunir des textes d'auteurs toujours liés à la cuisine, avec ou sans recettes, et surtout sans obligation de genre. Ce qui m'intéressait, c'était de surprendre le lecteur avec des chroniques, des contes, des nouvelles, des textes continus, mais sans entrer dans quelque chose de trop codifié, et offrir aux auteurs une totale liberté d'expression dans ces quelques pages (60-70 p. maxi). Il me plaît aussi que ce soit un texte personnel, qui peut être très humoristique

comme celui de Sonia Ezgulian à partir des notes tenues lors de son apprentissage et dans son restaurant, côté salle, côté cuisine. Chaque chronique est liée à une recette bien précise ou à un moment dans le restaurant. J'avais reçu les nouvelles d'Emmanuelle Jary, j'avais trouvé son manuscrit magnifique mais, à l'époque, je ne me sentais pas légitime. Je l'ai renvoyée vers deux éditeurs. L'un avait arrêté sa collection, et l'autre l'a renvoyée vers nous avec l'idée que c'était plus destiné à un éditeur spécialisé cuisine.

Le troisième était venu me voir au Salon du livre il y a deux ans avec ce manuscrit de contes un peu fous, d'histoires totalement délirantes autour de la passion de Mozart pour les œufs mimosas, etc. J'ai pensé qu'avec ces trois livres, il y avait des choses très différentes qui marcheraient bien dans une même collection. J'ai donc rappelé Emmanuelle Jary, j'ai boosté Sonia pour qu'elle termine ses chroniques et on a démarré cette petite collection. D'autres textes arrivent, c'est un vrai régal.

• Où sont donc vos limites ?

Je n'éditerai rien dont j'aurais honte par la suite. Mes livres sont très personnels, mais si je peux me regarder dans la glace le lendemain ça me convient.

Propos recueillis par Philippe LEVREAUD



L'Épure

25, rue de la Sablière
75014 Paris
Tel : 01 43 21 81 08

www.epure-editions.com

Images d'Haïti (Ayiti)

Journal de voyage, 27 octobre-6 novembre 2011 (2/3)

Le voyage se poursuit au rythme des découvertes : les séquelles du désastre côtoient la vie qui continue, avec son lot de surprises pour qui n'est pas coutumier du quotidien des Caraïbes. Haïti semble vivre dans un temps étrange où le séisme, encore si proche, semble parfois comme relégué dans un passé mythique.

> Dimanche 30 octobre

Il est 5h et je ne dors déjà plus. J'entends le chant des coqs, les aboiements au loin et bientôt des chants religieux. Je rejoins Françoise sur la terrasse pour le café du matin. Les souvenirs du tremblement de terre remontent...

Françoise [Thybulle] raconte : la maison qui s'est couchée presque à l'horizontale et s'est miraculeusement relevée ! La famille qui a vécu plus d'un mois dehors, sous une grande tente dressée dans le jardin, les gens conduisant des fourgonnettes chargées de cadavres et ne sachant où les enterrer, l'école, face à la Fokal où se déroulait le vernissage d'une exposition, qu'elle a vu s'effondrer comme un château de cartes, les enfants courant en tous sens, certains privés de leurs membres...

C'est dimanche, la bonne société se retrouve dans une pâtisserie incroyable : une dizaine de vendeuses alignées devant d'énormes gâteaux roses et crémeux, aux noms toujours surprenants, « cœur fidèle », « aurore éclatant »... prennent les commandes. À 7h, la queue est déjà impressionnante. Nous repartons les bras chargés de gâteaux enveloppés dans du papier kraft. Nous terminons devant les étales de viande de cabri dont on voit encore la petite queue poilue ! Une viande très appréciée ici.

Détour par la place de Pétiion-Ville et son église archicombles. Les fidèles sont habillés de leurs plus beaux vêtements : chemise blanche et pantalon sombre pour les hommes, rubans artistiquement entrelacés dans les cheveux des filles aux robes pimpantes et plissées. Certains se font cirer leurs chaussures par de plus pauvres qu'eux. C'est cela aussi la société haïtienne ; qui a un petit statut, un salaire régulier, est un peu



La messe du dimanche.

sorti de la misère, prend à son tour des gens à son service.

Nous partons enfin vers le Nord à 1 heure de route environ. Toute une expédition : les domestiques s'affairent, les paniers de nourriture s'accumulent et les bagages s'entassent. À la sortie de Port-au-Prince, s'étalent une multitude de camps de toile, de terrains occupés par l'ONU, divisés par nationalités (policiers chiliens, pompiers guatémaltèques, etc.), et d'antennes médicales comme Médecins du monde servant de tête de pont. Puis, plus loin, au pied de la montagne, une croix noire au fond d'une étendue de terre rocailleuse et sèche, sous laquelle reposent plus de 100 000 corps, anonymes, sans mémoire, sans plaque, comme si ce séisme n'avait jamais eu lieu !

Nous poursuivons notre voyage à travers des bananeraies, des villages verdoyants et relativement propres. Ici, la vie semble plus paisible. Les habitants ont souffert des inondations mais rien

de comparable avec la tragédie de Port-au-Prince. Les trottoirs sont cimentés, les maisons en dur, et il y a moins de vendeurs dans les rues...

J'aperçois au loin la côte bordée de plages de sable blanc totalement désertes... Un potentiel énorme ! Nous arrivons enfin à Beaulieu-sur-Mer ! Un gardien nous ouvre les portes d'une bâtisse de plain-pied un peu humide. Nous sommes en face de l'île de la Gonâve, le paradis des requins... Je goûte aussi la mer, bleue et chaude. Nous y retrouvons de nombreux amis de la famille, anciens opposants aux Duvalier et jeunes plein d'ambition. Discussions sur la situation du pays, sa classe politique, des doutes sur les capacités de ce chanteur-président, la situation des femmes, la santé, l'école, avec musique tropicale et cuisine haïtienne délicieuse...

Une pluie bienfaisante tombe à l'arrivée de la nuit qui se fait douce. Une autre face d'Haïti...



Balade en barque avec un pêcheur.

> Lundi 31 octobre

5h30 : lever de soleil sur une mer calme et chaude ! Les conversations reprennent autour d'une tasse de café, le plus souvent en créole, la langue d'usage. Une vraie langue, sonore, truculente, imagée, que je peux difficilement comprendre.

Balade en barque avec le gardien des lieux. Pêcheur à ses heures, ce père de 11 enfants est fier de me montrer la côte, magnifique, avec la chaîne de montagne en toile de fond et les cocotiers le long de la plage. Pas loin, un des rares hôtels de l'île ne reçoit pour « touristes » que des membres de missions étrangères ou d'ONG. Les transats sont vides. Plus loin, la plage qu'on dit publique, avec ses baraques, ses jeux d'enfants, ses bars... Le long de

la rive, passent régulièrement de jeunes pêcheurs, avec de gros sacs de jute remplis de crabes aux énormes pinces.

Françoise me propose de faire un tour dans la bibliothèque de la ville proche. Trois bibliothécaires nous attendent dans ce bâtiment blanc, bien situé au milieu de la place centrale. Ce sont tous des hommes. Je me rendrai compte plus tard que ces jeunes bibliothécaires, étudiants par ailleurs, n'ont guère envie de poursuivre dans cette voie. La profession n'est pas reconnue. Il y a peu de professionnels sur l'île. Pour Françoise, les plus « malins » deviendront des politiciens, le plus rentable des emplois publics !

Nous pénétrons dans une grande salle de lecture où se trouvent quelques étudiants studieux, installés avant le

« rush » de la sortie des classes. Peu d'ouvrages : quelques revues, des dictionnaires défraîchis, un petit coin pour les enfants.

Au premier étage, une rangée d'ordinateurs (mais pas d'Internet !) séparés par des cloisonnettes en bois et des rayonnages de livres pour adultes (romans, histoire, philosophie), bien alignés sur des étagères métalliques. Je mesure l'ampleur du travail à accomplir et l'immense gâchis de notre désherbage. Haïti a encore besoin de dictionnaires, d'encyclopédies, de « classiques » de la littérature, même avec des couvertures peu attrayantes ou d'anciennes éditions, et surtout de livres de jeunesse. La bibliothèque est ouverte du lundi au samedi de 7h à 16h pour une cotisation annuelle de 250 gourdes (environ 5 €). On peut emprunter 2 livres pour 2 semaines.

En sortant, nous croisons les élèves en uniforme, les filles toutes impeccablement coiffées, les cheveux tressés de rubans multicolores. La ville est aérée, paisible, l'atmosphère moins oppressante qu'à Port-au-Prince... Avant de rejoindre la maison, détour par l'école d'inspiration pentecôtiste, en face de la propriété. Françoise a apporté au directeur des « kits » de fournitures scolaires venant du Québec. Ce dernier est plus que ravi, car dans l'école, il n'y a rien ou presque. Beaucoup de terrain où jouent les enfants, des bancs de bois, un tableau noir, des salles sombres, peu de manuels scolaires, pas de bibliothèque, mais selon lui le programme est respecté ; les enfants sont heureux et bien tenus et ils ont des enseignants



Françoise Thybulle dans « sa » bibliothèque.



Une salle de classe.



Collégiens de l'école pentecôtiste.

formés. 300 élèves se répartissent de la maternelle à la seconde. Bientôt le directeur espère ouvrir une 1^{ère} et une classe de terminale à la demande des élèves qui lui semblent très attachés. Les familles paient l'équivalent de 5 €/mois. C'est peu cher comparé



© Annick Guiney

Dépeçage du requin... Je reçois l'aileron !

aux autres écoles privées et c'est la seule ressource de l'école qui récolte parfois quelques dons. Vers la fin de l'après-midi, un énorme attroupement à quelques dizaines de mètres de là : un cercle s'est formé autour d'une barque colorée. Il y a là un énorme requin, dit *nurse shark* ou requin nourricier ! Bien qu'il soit déjà presque totalement dépecé par les pêcheurs, j'aperçois son énorme gueule et... ses dents. Intestins et poumons flottent sur l'eau comme une énorme méduse et la foule rassemblée se partage les ailerons, la queue et les dents. Un riverain a déjà acheté le reste ! On l'a trouvé pas si loin d'ici, entre la Gonâve et Léogâne... Le ciel rougeoie. Le soir tombe.

> Mardi 1^{er} novembre

Jour des morts. Je prends ma tasse de café et me jette à l'eau non sans une certaine appréhension que je sais ridicule : le requin ! Puis direction le marché de Montsouis, un village proche, avec Françoise et la cuisinière. Des femmes poussent des brouettes chargées de produits de toilette les plus divers, brosses à dents en vrac, onguents, crèmes, pommades, mousses à raser, médicaments provenant sans doute de dons des ONG. Les bananes, les melons d'eau, les mangues se mêlent aux brassées de thym et de coriandre. Les morceaux de viande gisent à l'air libre. Des femmes à la peau noire, cuirassée, sont accroupies devant de maigres étalages de légumes frais. Tout au long des allées du marché, se succèdent de petits restaurants financés par Digicel, le n° 1 de

la téléphonie mobile en Haïti.

Nous nous préparons à partir vers une contrée plus sauvage, un véritable « bijou » de la côte, d'après mes hôtes. Quelle ne sera pas ma déception ! Pour le moment, je retrouve sur le chemin des scènes désormais familières : quelques vendeurs, des salons de beauté, des barbiers, des marchands de billets de loterie et des dépôts aux noms pittoresques, à forte consonance religieuse : Père éternel, Croyance dépôt, Sang du Christ ou encore Christ = la solution !

Au bout d'une heure de route caillouteuse dans un paysage quasi vierge, surgit un carré de mer turquoise. Nous nous préparons à descendre par un sentier escarpé vers un minuscule échantillon de plage, quand je découvre avec stupéfaction à la surface de l'eau, un champ flottant de bouteilles de soda, de sacs plastiques et de morceaux de polystyrène ! Je fais mine de trouver l'endroit magnifique (ce qui est vrai sans les déchets) tout en faisant remarquer que l'endroit pourrait être plus propre ! « *Mais ce n'est qu'au bord de la plage que c'est ainsi. Et puis cela ne vient pas de chez nous. Ce sont les plages publiques qui déversent leurs ordures !* »...

Nous repartons par la même route infernale, entre buissons épineux, cabris sauvages, bananeraies et même quelques camps de toile éparpillés. Nous traversons quelques villages reconstruits par des ONG ou de riches bienfaiteurs haïtiens. Des propriétaires lointains ont placé des pancartes et des cordes symboliques pour marquer leur territoire.



Retour à la villa. Le ciel s'assombrit. Un violent orage éclate. Au menu du prochain repas, il y a du cabri. Tout le monde semble se délecter, en suçant les petits os jusqu'au moindre soupçon de viande. Un plat national que j'ai beaucoup de mal à apprécier !

Je passe la soirée à converser avec la nièce de Françoise, également secrétaire du nouveau premier ministre. Elle



© Annick Guiney

Baignade collective.



C'est la fête tous les jours !



Le Musée d'histoire d'Haïti.

vient de prendre son poste depuis deux semaines. Les ONG sont très critiquées ; trop nombreuses, elles ne vont pas assez loin dans les actions, ne tiennent pas compte des potentialités du pays, si faibles soient-elles : « *Elles arrivent quelque part avec tous leurs dispositifs et repartent sans rien laisser de durable derrière elles. Elles ignorent souvent nos propositions et l'État haïtien est incapable de les encadrer.* » Par exemple, elle gère avec son mari une entreprise d'ambulances. Leur proposition de former des secouristes dans chaque village d'une zone à desservir, capables d'établir un premier diagnostic et de donner les premiers soins avant d'évacuer malades ou blessés vers la destination appropriée, qui paraît rationnelle, économique, efficace, basée sur les compétences locales, n'a jamais vu le jour. Pour elle, il faut donner sa chance à ce gouvernement. La constitution haïtienne laisse assez de marge de manœuvre au parlement pour contrôler le pouvoir exécutif. L'avenir tranchera...

> Mercredi 2 novembre

Dernier jour dans ce petit paradis... Je me réveille à l'aube au son du chant des fidèles d'une église lointaine.

Il faut se préparer à repartir. Le soleil se lève, la végétation respire. Tout semble lavé, purifié par les fortes pluies de la veille. La mer est transparente. Je ne résiste pas... Des voisins arrivent pour prendre congé de la famille. Mais les Haïtiens aiment la discussion... Je vois défiler tour à tour un ancien politicien plein d'humour, très nuancé dans ses appréciations, un courtier en assurances, retraité, philosophe, enfin l'un des journalistes les plus en vue et très controversé, en poste à la radio Scoop.fm, un certain Gary Pierre Paul. Cela ne s'invente pas !

Je remarque que beaucoup de jeunes cadres, fils de ces familles aisées, après avoir étudié, voire travaillé, le plus souvent aux États-Unis ou au Canada, reviennent en Haïti pour installer leur entreprise. Puisse cette installation être durable et profiter au pays.

L'après-midi, direction un hôtel proche, Moulin-sur-Mer, l'un des plus fameux de l'île. Nous arrivons dans un autre monde ! Immenses pelouses d'un vert profond, golf, terrains de sport, voitures électriques, plage privée aux eaux turquoise, suites somptueusement décorées, personnel nombreux. Peu de touristes ce jour, presque tous haïtiens. Dans un coin du domaine, une maison coloniale restaurée héberge un petit musée d'histoire d'Haïti. Un peu vieillot, mal entretenu, il livre cependant de nombreux témoignages : les ancêtres taïnos, les symboles vaudous, la carte d'Hispaniola avec ses cinq régions (dont l'actuelle Saint-Domingue), l'introduction du cheval, prélude aux conquêtes espagnoles, puis l'Indépendance, la succession des rois et des empereurs, la vie dans la maison coloniale et les cases nègres, l'exploitation de la canne à sucre. Ce sera la seule vraie halte historique de mon séjour.

Retour à la maison. Le ciel s'obscurcit encore. On entasse rapidement chaises, tables et transats à l'intérieur. Les domestiques s'affairent. Les paniers se remplissent à nouveau de victuailles.

Un vrai retour de vacances...

Je remarque un colt à la ceinture de Guy. Responsable de la sécurité du port de Port-au-Prince, il ne quitte jamais son arme, même hors service. Il s'en est déjà servi... Il me raconte avoir été ligoté avec sa femme à son domicile, violenté et cambriolé. Un voisin a été tué après avoir été séquestré. Les faits de violence sont fréquents, mais la vie continue... Tiens, j'observe que Guy est bien la seule personne que j'ai vu fumer depuis le début de mon voyage. On fume peu en Haïti. Je m'en rendrai compte par la suite.

En repartant enfin vers Port-au-Prince, nous repassons avec émotion devant le « sanctuaire » naturel où sont ensevelies des milliers de victimes du séisme. Je revois la croix noire au loin comme seul témoin et ce pesant silence. Nous passons par des quartiers portant encore les stigmates du tremblement de terre : amas de pierres, immeubles effondrés au hasard, sinistre loterie, églises en ruine, sous laquelle gisent encore des cadavres de fidèles qu'on n'a jamais pu extraire. Brusquement les souvenirs remontent. Françoise et son mari Alix racontent... Il était 16h50. C'était l'hiver, la nuit commençait à tomber. Soudain le cauchemar, terriblement brutal. Les hurlements des habitants qu'on pouvait entendre de très loin. Puis l'obscurité complète. Les secours inefficaces dans le noir. Ce séisme était-il prévisible ? Ironie de l'histoire : un groupe de géologues se trouvait justement dans les locaux d'un ministère pour envisager des mesures de prévention. Il était 16h50. Huit d'entre eux ont péri sous les décombres !

Plus loin, une foule importante devant un cimetière. « *Nous sommes le 2 novembre. Le jour des morts. C'est un rituel vaudou.* » Nous passons. Nous arrivons devant la grille de la propriété gardée par un homme en armes. Tous les bagages sont rapidement déchargés. Après cette parenthèse de trois jours hors du temps, je vais reprendre mon programme de visites à Port-au-Prince... (À suivre...)

Annick GUINERY,
Commission Internationale,
ABF



LES BIBLIOTHÈQUES EXPOSENT

Cette rubrique signale régulièrement les expositions proposées en bibliothèques, prochaines et en cours, sur tous sujets et tous types de documents. Merci d'envoyer vos informations 3 mois au moins avant leur inauguration à Nicole Picot : npicot@abf.asso.fr. N'oubliez pas non plus d'envoyer vos catalogues et publications associées à ces expositions à la rédaction pour notre rubrique « Les bibliothèques éditent » dans « Notes de lecture ».



01 : Bourg-en-Bresse, Méd., « *Ainsi va le poète* » (03/07-15/09). – **06** : Antibes, Méd., « *Reflets de la Riviera : Edmond Lahaye* » (05/06-15/09) ; Cannes, Méd., « *Bernard Abril, calligraphies à ciel ouvert* » (26/06-30/09) ; Nice, BM, « *Commémorations 2012* » (01/06-01/09). – **08** : Charleville-Mézières, Méd., « *Fables de La Fontaine* » (30/06-07/09). – **10** : Troyes, Méd., « *10 ans déjà* » (23/06-08/09). – **11** : Narbonne, Méd., « *Histoire d'une passion narbonnaise : la recherche des ports antiques* » (30/06-15/09). – **13** : Marseille, BMVR, « *Jazz' Art* » ; « *Jazz' Art en vinyles* » (04/07-10/08). – **17** : Saintes, Méd., « *L'envol de l'imaginaire* » (03/07-01/09). – **18** : Bourges, Méd., « *Les marais de Bourges. Un paysage de terre et d'eau façonné par les hommes* » (20/06-22/08). – **21** : Dijon, Méd., « *Centenaire d'Henri Vincenot, 1912-1985* » (22/06-24/09) ; « *Diversités géométriques, Anne-Marie Mourgeon* » (03/07-29/09). – **27** : Évreux, Méd., « *Maurice Maillard : dessins, peintures, estampes* » (03/07-03/09). – **29** : Brest, Bibliothèque Bellevue, « *Le tram prend les voiles* » (03/07-31/08) ; Quimper, BM, « *Fenêtres sur... le littoral. Collection du fonds ancien et du fonds breton* » (12/07-30/08) ; Méd., « *Coq Al(q)ane. Alain Le Quernec, affiches, dessins de presse et créations typographiques, variations autour de 3 lettres* » (06/07-01/09). – **30** : Nîmes, Carré d'art, « *André Castel, revistero nîmois, 60^e anniversaire de la Feria* » (24/05-16/09) ; « *Japon, modernité et tradition* » (26/06-01/09). – **31** : Toulouse, Méd., « *Le sport européen à l'épreuve du nazisme, des JO de Berlin aux JO de Londres, 1939-1948* » (10/07-23/09) ; « *Alfred Nakache, le nageur d'Austerlitz* » (10/07-23/09). – **33** : Mérygnac, Méd., « *Les passeurs du temps de Sophie Zina-O. Quand la feuille blanche du livre devient matière à sculpter...* » (06/07-25/08). – **34** : Méd. Hugo, « *Histoire d'Internet* » (04/09-22/09) ; Méd. Rousseau, « *Les belles rencontres* » (18-29/09) ; Méd. Shakespeare, « *Georges Brassens* » (11/09-06/10) ; Méd. Camus, « *Art postal, Rouge* » (28/08-15/09) ; Méd. Giono, « *Double miroir, photographies de Richard Bruston* » (01/09-30/09) ; Sète, Méd., « *La lumière de Jean Vilar* » (04/07-15/09). – **35** : Rennes, Les Champs libres, « *Hommes racines, photographies de Pierre de Vallombreuse* » (26/04-23/09). – **37** : Tours, Méd., « *La bibliothèque en scène, photographies de Sophie Mourat* » (03/08-29/08). – **38** : Grenoble, BM, « *Avatars de Rousseau : héritage et postérités* » (26/04-26/07) ; « *Bouillon de culture 3* » (01/06-01/10). – **41** : Blois, BM, « *Au fil de la table* » (15/06-15/09). – **44** : Nantes, BM, « *Sous les arches nantaises, le génie sous les ponts* » (08/06-05/09). – **45** : Orléans, Méd., « *C'est nous les plus drôles ! Illustrations autour de Mario Ramos* » (03/07-31/08). – **49** : Angers, Méd., « *Mof'tsaique d'Angevins* » (17/07-15/09). – **51** : Orbay l'Abbaye,



LA FABRIC

BM, « *Jardiner autrement* » (24/07-11/08) ; Reims, Bibliothèque Carnegie, « *Herbaria, la fine fleur du livre botanique* » (03/07-01/09). – **53** : Laval, Méd., « *Laval au XX^e siècle, instants de la vie quotidienne* » (28/06-16/09) ; « *Têtes de lecteurs* » (24/07-31/08). – **57** : Thionville, BM, « *Bois, corps et peaux. Photographies de Joséphine Parisot et Franklin Luquet* » (03/07-01/09). – **58** : Nevers, Méd., « *Les objets insolites de la médiathèque* » (07/07-16/09). – **59** : Lille, BM, « *Confrontations 2012. Carte blanche à Rémi Guerrin* » (19/06-18/08) ; Tourcoing, Méd., « *Portugriffs par Patrick Dubar* » (31/07-13/10) ; « *Regards sur le Portugal* » (31/07-13/10). – **61** : Flers, Méd., « *Bestioles et autres curiosités* » (19/06-31/08). – **62** : Saint-Omer, Méd., « *Le pays de Saint-Omer regarde son patrimoine* » (04/07-11/08). – **64** : Biarritz, Méd., « *Pages blanches, photographies de la Côte des basques* » (03/07-28/07) ; Pau, Méd. de Gan, « *Autour des jardins : jardin secret, jardins publics* » (06/06-07/09) ; Méd. de Lons, « *Pierre Grangé-Pradéras, une proposition du Bel Ordinaire, espace d'art contemporain* » (23/05-27/10) ; Méd. Labarrère, « *Écrans libres, carte blanche à Sophie Meier photographe* » (16/05-31/08). – **67** : Sélestat, Méd., « *Invitation au voyage aérostatique. Photographie d'Emmanuelle Buisson* » (17/07-08/09) ; Strasbourg, Méd., « *La Fabric. Christian Voltz* » (01/06-25/08) ; « *Mignon mais pas trop...* » (01/06-25/08). – **69** : Lyon, BM, « *Les horizons perdus de Stanislas Rodanski* » (26/04-24/08) ; BM Part Dieu, « *Jean Dieuzaide, photographies 1951-1979* » (03/07-01/09). – **72** : Le Mans, Méd., « *Le secret des anges, arts et sciences au Moyen-Âge* » (01/06-15/09). – **73** : Chambéry, Méd., « *En pleines lumières, Rousseau et son siècle* » (09/05-08/09).



– **74** : Annecy, BM Bonlieu, « *Piloter une aquarelle, Xavier Chevalier* » (22/06-22/09). – **75** : Paris, BnF, Opéra, « *L'étoffe de la modernité. Costumes du XX^e siècle à l'Opéra de Paris* » (19/06-30/09) ; Site François-Mitterrand, « *Wolinski, 50 ans de dessins* » (29/06-09/09) P ; Bilipo, « *Meckert-Amila, de la Blanche à la Série noire* » (25/05-13/10) ; Bib. Faidherbe, « *Off : festival en Avignon. Photographies d'Émilie Deligne* » (19/06-15/09) ; Bib. Marguerite Duras, « *Le cirque* » (15/06-01/09). – **80** : Amiens, BM, « *Aquablue, des bulles dans l'océan* » (22/05-18/08). – **81** : Albi, Méd., « *Auteurs en photographie, la collection de l'Agence Créat'IM* » (26/06-18/08). – **85** : La Roche-sur-Yon, Méd., « *Summer crossing, Laura Henno* » (02/06-01/09). – **86** : Poitiers, BM, « *Hiroko Okamoto* » (14/06-01/09). – **87** : Limoges, BFM, « *(R) Évolutions technologiques. Ces technologies qui nous changent la vie !* » (23/6-08/09) ; « *Les Herbiers d'Émilie Vast* » (07/07-25/08). – **88** : Épinal, BMI, « *Petite enfance de l'art* » (05/07-16/09). – **92** : Rueil-Malmaison, Méd., « *Plongée à Rajat Amat en Indonésie, photographies sous-marines de Jean de Saint-Victor de Saint-Blancart* » (03/07-01/09).

* : itinérante ; C : catalogue ; P : publication.



En écho



Sandrine Krikorian, *Les rois à table. Iconographie, gastronomie et pratiques des repas officiels de Louis XIII à Louis XVI*, Presses universitaires de Provence, 2011, 224 p., 16x24 cm, ill. nb, ISBN 978-2-85399-801-7

Tiré d'une thèse, cet ouvrage s'est donné pour objet de distinguer, par l'étude de l'iconographie des repas, les faits et les pratiques des conventions et des codes esthétiques. Pour ce faire une méthode nécessairement pluridisciplinaire confronte les sources proprement iconographiques – œuvres d'art, impressions diverses – aux diverses sources historiques afin de placer toujours l'interprétation des premières sous le contrôle des secondes. La période choisie, en rupture avec le Moyen âge et la Renaissance, voit d'abord se codifier les manières de table avec la mise en place d'une étiquette qui établit une relation entre hygiène morale et corporelle. L'essor du couvert individuel accompagne le service à la française ordonné selon la théorie des humeurs. Sur le plan culinaire, le vrai goût des aliments est désormais privilégié, jusque-là obscurci par l'usage systématique des épices. Du côté des sources imprimées, les contempteurs actuels des tendances pléthoriques de l'édition noteront que la situation n'est pas nouvelle et qu'en ce domaine au moins, on peut les faire remonter au XVII^e s. En 1759, on s'écriait déjà : « *Encore un ouvrage sur la cuisine ?* ». En

revanche, côté peinture, on constate avec surprise qu'en dépit d'un sujet fastueux, lié de surcroît à un contexte somptuaire, peu de grandes peintures ont été consacrées au repas en dehors de scène allégoriques. C'est la gravure qui s'en est emparée : moyen de diffusion qui parcourt les étages d'une société hiérarchisée, elle est le vecteur essentiel de l'étiquette qui se répand par imitation descendante du roi à la bourgeoisie. Occasion d'étudier les différents aménagements de la « distance systémique », publique et sociale, qui règle les rapports entre le roi et la cour dans les divers repas de caractère officiel. Après avoir analysé les différentes modalités du repas, du faste au divertissement, jusqu'à la synthèse « festive », on touche avec l'étude du décor ou celle des plans de table, aux difficultés propres de cette recherche qui cherche à dégager ce qui, dans la réalité, diverge de ce qui n'a sans doute été qu'exigence théorique mise en traités, mais pas en pratique. Le degré de sophistication du décor « rocaille » tout en courbes et contre-courbes semble par exemple n'avoir été atteint que dans les planches gravées. Mais le goût de la symétrie, qui se vérifie tant dans le dressage des tables et buffets que dans la conception du menu, et le souci de flatter tous les sens à la fois, par l'ordonnance décorative, la coloration des mets, l'accompagnement d'une musique de circonstance est tout à fait attesté. Si l'ouvrage est intéressant, il présente toutefois quelques défauts communs à certaines réductions de thèses.

Philippe LEVREAUD



Michel Trama, *Cristallines*, Éditions de la Martinière, coll. « Atelier Saveurs », 2011, 126 p., 17 x 27 cm, ill., ISBN 978-2-7324-4641-7

Michel Trama est un magicien. Son parcours atypique et sa confiance dans le destin suscitent la sympathie et l'admiration. Après de brèves études en psychosociologie et en arts décoratifs, il devient vice-champion d'Europe de plongée. Il quitte tout pour la cuisine, travaille avec acharnement et gravit les échelons jusqu'à ce que le *Gault Millau* fasse de lui le cuisinier de l'année 1991, prélude à sa consécration par les trois étoiles du *Guide Michelin* en 2004. La première « cristalline » est née d'un oubli : une tranche d'ananas bouillie puis abandonnée sur la plaque du four s'est transformée en verre comme par magie. Bon joueur, Michel Trama nous dévoile dans ce livre ses secrets pour réaliser ses vitraux de cristallines. Sous l'œil photographique de Pierre-François Couderc, un vulgaire navet devient irréel et une beauté diaphane émerge des fines coupes transversales. Ces rayographies colorées s'ouvrent au

miracle de la transparence. L'aubergine devient un espace désolé vu du ciel à moins que les graines ne soient une vie en germination insufflée par des courbes tortueuses et filiformes. Toute notion d'échelle disparaît, et les légumes dévoilent un terrain de jeu pour la rêverie. L'œil cherche dans les betteraves et les chicorées des cellules colorées observées sous microscope. Les citrons sont kaléidoscopiques et le chou rouge, une méduse en apesanteur. Si les tomates exposent des coupes anatomiques de leurs poumons, l'organisation militaire des grains de courgette surprend par sa rigueur et les petits pois dévoilent l'échographie d'une vie en devenir. Ce monde silencieux semble loin des turpitudes et de la frénésie qui règnent en cuisine. Il faut du temps, cinq heures en moyenne et de la délicatesse pour ces petits chefs-d'œuvre éphémères. C'est un livre soigné, sous couverture cristalline elle aussi, à voir comme la vraie cuisine, aussi belle dans l'assiette que sous le palais.

Fanny BASTIEN

NB : des images tirées de ce livre ont illustré notre dossier aux pages 14, 18, 45.

Les bibliothèques éditent



Photo, femmes, féminisme, 1860-2010.

Collection Bibliothèque Marguerite Durand, Paris bibliothèques, 2010, 208 p., 19,5 x 27,5 cm, ill., ISBN 978-2-84331-174-1

La Galerie des bibliothèques a présenté au public (19/11/2010-13/03/2011) la collection de la bibliothèque Marguerite Durand, 150 ans d'histoire des femmes, au travers de son riche fonds photographique. Fonds né de l'engage-

ment de Marguerite Durand après qu'elle ait assisté au Congrès féministe international de 1896. Acquise à cette cause, elle entreprend de défendre le droit des femmes. D'abord actrice, elle devient journaliste et fonde le journal *La Fronde* qui se veut généraliste et dont la rédaction est entièrement assurée par des plumes féminines. Elle n'aura de cesse de collecter sa vie durant des documents sur la condition des femmes et le mouvement féministe. Marguerite Durand fera don à la ville de Paris de ce patrimoine unique, riche de photographies, de manuscrits, de coupures de presse, de cartes postales et de tracts.

Sous la direction d'Anne Metz et Florence Rochefort, l'ouvrage revient sur les premiers pas des féministes jusqu'au MLF des années 1970.

Pour faire face à l'hostilité suscitée par les mouvements féministes de la fin du XIX^e siècle, les pionnières du mouvement utilisent la

photographie. Elles veulent rompre avec l'idée selon laquelle les féministes sont masculines. C'est ainsi que les femmes de la Belle Époque se mettent en scène et jouent de leurs charmes. Les célébrités du monde des arts et du spectacle, parfois courtisanes, utilisent aussi leur corps comme moyen d'expression dans la danse ou le théâtre. Certaines jouent de leur physique androgyne, d'autres s'habillent en homme et arborent fièrement la Légion d'honneur à l'instar de la peintre Rosa Bonheur. Les suffragettes n'hésitent pas à avoir recours à des actions provocatrices comme l'attaque d'urnes électorales pour faire entendre leur cause. D'autres se saisissent de l'objectif pour rendre compte de la situation des femmes et Janine Niépce sera une figure marquante du photo-journalisme. Chaque femme à son niveau – suffragette, exploratrice, sportive, militante pour l'avortement et la contraception, opposante politique, intellectuelle – qu'elle soit active ou non pour la cause des femmes, défend sa conception de la liberté. Il est d'ailleurs intéressant de constater qu'un siècle plus tard, leurs luttes font encore débat dans de nombreux pays – à commencer par le nôtre – et que rien ne saurait être tenu pour acquis.

On soulignera l'effort entrepris pour rendre compte de l'identité des auteurs des images, même si la reconnaissance tardive de la photographie comme art à part entière rend la démarche parfois lacunaire.

Fanny BASTIEN

Histoires de livres, livres d'histoire



L'Affiche de poésie. 1990-2010. Le bleu du ciel, 2011, 200 p., ill., 26,5 x 20,3 cm, ISBN 978-2-915232-73-8

Présenté par son concepteur, Didier Vergnaud, le projet initial de *L'Affiche de poésie* était « d'installer le texte littéraire dans l'image, puis d'en organiser la traversée par les mots. Faire monter le texte pour le lire dans l'image ». En prenant

voie d'affiche, en investissant le mobilier urbain et les panneaux Decaux des abribus, ce qui aurait pu aboutir à des livres d'artistes rejoint le champ des signes dont est tissé notre quotidien pour « résonne[r] avec l'espace public ».

Le statut de ces objets que leur mise en situation affecte d'un certain coefficient d'indétermination, s'offre alors à une multitude d'interprétations. Le présent livre, qui revient sur ces vingt années d'expérimentation, fait état de grandes divergences tant dans la façon dont les artistes sollicités se sont emparés du concept, que dans leur manière d'en estimer le sens et la portée. Divergences qui, pour l'essentiel, se rapportent quant à l'objet, à la manière de le situer par rapport

au livre et à l'affiche, et, quant à leur inscription dans l'espace public, de la comprendre (ou non) comme une opération de détournement.

Alternant textes et séquences d'images, ce volume rassemble, entre la présentation de photos *in situ* et celle de la collection en pleines pages, un ensemble de contributions critiques (Didier Vergnaud lui-même, Jean-Michel Espitallier, Joseph Mouton, Jérôme Mauche, Pierre Parlant, Philippe Beck, Hubert Lucot, Olivier Domerg, Didier Arnaudet et Michel Herreria) et de témoignages (une vingtaine, dont Jean Sabrier, Michel Deguy, Julien Blaine, Claude Chambard, Bernard Heidsieck, Ryoko Sekiguchi¹...) où les artistes déploient l'éventail de leurs approches, théorie et pratique.

« On écrit toujours dans cette conscience du livre, note J.-M. Espitallier, (...) or la modernité est aussi l'histoire de cette évasion de l'écriture hors du livre. » L'aventure de l'Affiche de poésie est, indéniablement, un moment de cette histoire. Moment qu'après les poèmes-affiches d'Apollinaire ou de Pierre Albert-Birot, les tracts surréalistes, les pratiques situationnistes (tout cela récapitulé par J. Mouton), on pourrait qualifier d'« institutionnel ». En effet, lorsque son concepteur

¹. Présente dans le présent numéro, pp. 48-50 et pp. 54-57.

évoque *L’Affiche* comme le « signe émouvant » de la poésie, on peut entendre ceci comme un oxymore qui trahirait la limite de l’entreprise. Il n’est pas si sûr que la captation et le détournement des attentes consuméristes du passant ordinaire vers une « textualité non communicationnelle » garantissent tout à fait la sortie des *habitus* de la consommation.

Il nous intéresse ici que la médiathèque revienne souvent dans ces pages comme le vecteur de cette entreprise, sous des modalités tantôt ironiques (Mouton, Domerg) – « réseau fin-de-siècle de relais culturels... en voie de déroute ou atone » –, tantôt complices (F. Gouezigoux-Page, bibliothécaire elle-même...). La liste des acheteurs et souscripteurs du projet confirme de la façon la plus objective possible le rôle qu’ont pu jouer les médiathèques dans son aboutissement : il s’avère

crucial. Peut-être fut-il même vital : ce sont près de 250 établissements qui conservent la collection après en avoir soutenu le développement par leur souscription.

Une fois rangées dans leurs collections, dûment cataloguées et mises à l’abri, les *Affiches* devenues objets d’exposition, il n’est pas sûr non plus que le pari sur la *viralité* de la poésie, son aptitude à miner, contaminer et retourner les usages, à se soustraire à la circulation des signes comme biens échangeables dans l’espace désormais unifié de la communication et de la consommation culturelle, soit tout à fait tenable dans sa radicalité. Sans doute valait-il d’être tenté. Dès son n° 13, Pierre Tilman avait lancé l’inévitable avertissement sous forme de slogan publicitaire : « *N’obtenez pas de résultat* » !

Pierre DANA

Premiers pas

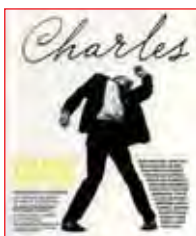


Mike Askew et Sheila Ebbutt, *Petit précis de Géométrie à déguster*, trad. P. Boulanger, Belin, 2010, 176 p., ill, 14,6

x 20,5 cm, ISBN 978-2-7011-5957-7

Dans la série : Isaac McPhee, *Petit précis de Physique à déguster*, trad. C. Chevillard, ISBN 978-2-7011-5958-4 ; Joel Levy, *Petit précis de Chimie à déguster*, trad. D. Carrière, ISBN 978-2-7011-5959-1 ; Michael Willers, *Petit précis d’Algèbre à déguster*, trad. J. Melot, ISBN 978-2-7011-5960-7.

Présentées de façon abstraite, les sciences sont trop souvent devenues la bête noire de générations d’écoliers et de lycéens français pour ne pas saluer cette merveilleuse série qui nous vient d’Outre-Manche (où elle s’appelait « *Bedside* »).



Charles, « *Violence en politique* », n° 2, été 2012, La Tengo éd., 194 p., 19 x 23 cm, ISBN 978-2-35461-029-6

La tendance est au « *mook* », chimère éditoriale mi-livre mi-magazine. *Charles*, édité par La Tengo, une auberge où l’on ne craint pas de mettre les pieds dans le plat, veut traiter de la politique autrement, en y patouillant plus longuement qu’ailleurs – d’où son nom, qui ouvre grand la fenêtre sur un horizon « gaullo-marxiste baudelairien ». Sous la houlette d’Arnaud Viviant, entouré de ministres tels que François Bégaudeau, Emmanuel Pierrat ou Martin Winckler, *Charles* a consacré un premier numéro au « Gouvernement des écri-

Elle saura peut-être satisfaire la demande des épistémologues qui se sont élevés contre un enseignement incompréhensible par excès de dogmatisme. S’adressant à tous, et notamment aux cancre repentis, cette collection intègre points d’histoire, exercices récréatifs, énigmes théoriques et anecdotes dans l’exposé des notions et des problèmes, le tout servi saupoudré d’un humour léger – qui résistera à voir comparer les notions fondamentales de la géométrie (points, droites et cercles) aux do, ré, mi de *La mélodie du bonheur* ? – et infusé dans une approche sensible, voire – puisque l’on reconnaît aux mathématiciens des « choses qu’ils préfèrent » – sentimentale.

Le choix du titre de cette série qui comprend aussi un précis d’Algèbre, de Physique et de Chimie était en un sens risqué, puisque enfants et jeunes gardent en effet le souvenir d’avoir « dégusté » à leurs dépens. Il est justifié néanmoins par son second sens, faire de l’étude des questions mathématiques ou autres, des objets de plaisir où la résistance, comme la mâche à la dégustation, décuple les sensations.

Philippe LEVREAUD

vains ». Après son rituel « Édito de François Mitterrand », « Tuer l’adversaire », le second attaque son sujet à belles dents, en se glissant dans la peau des gardes du corps, il retourne le couteau dans tous les cœurs saignants des présidentielles. On encaissera une série de crochets de la droite dure à la droite extrême, on assistera à un vrai bouquet de feu d’artifice : bleu, rouge, vert, tous y passent, Le Pen, père et fille, Carl Lang, Jean-Luc Mélenchon, Eva Joly. Tableau de la face cabossée de la politique, avec ce top 10 des hommes politiques violents, donneurs de baffes, faiseurs de coups de poing, traîtres de noms d’oiseaux ; un vrai quatorze juillet républicain !

Philippe LEVREAUD

LIVRES HEBDO

3^e Grand Prix Livres Hebdo **DES BIBLIOTHÈQUES**



Inscrivez-vous
avant le 15 octobre

QUATRE PRIX ET UN GRAND PRIX

Prix de l'innovation.

Prix de l'accueil.

Prix de l'espace intérieur.

Prix de l'animation.

Le Grand Prix sera décerné en décembre 2012
à la bibliothèque qui répond le mieux à ces différents critères.

Téléchargez le dossier d'inscription sur livreshebdo.fr

Pour toute demande de renseignements, merci d'envoyer un mail à grandprixdesbibliotheques@electre.com

Avec la participation de



et





Association
des Bibliothécaires
de France

collection **Médiathèmes**



Informer et rechercher

Édition nouvelle
coord. Christiane Sauvage
ISBN : 978-2-900177-33-4
30 €

Handicap et bibliothèque

2^e édition
coord.
Marie-Noëlle Andissac
et Marie-José Poitevin
ISBN : 978-2-900177-30-3
28 €

Outils web 2.0 en bibliothèque

coord. Franck Queyraud
et Jacques Sauteron
ISBN : 978-2-900177-31-0
30 €

L'audiovisuel en bibliothèque

coord. Estelle Caron
et Danielle Chantereau
ISBN : 978-2-900177-34-1
30 €

**Des guides pratiques indispensables
aux professionnels des bibliothèques**

Diffusion ABIS

31, rue de Chabrol - 75010 Paris
01 55 33 10 30 - info@abf.asso.fr

Commande en ligne

www.abf.asso.fr