

J'aimerais savoir s'il existe une étude portant sur le taux d'utilisation des livres culinaires en France ? Bref, achète-t-on un livre pour décorer/pour faire une recette/ ou pour une utilisation quotidienne?



Livre de cuisine-Photo by S
O C I A L . C U T on
Unsplash

[Bibliothèque publique d'information, 04/06/2018](#)

J'ai fait une recherche dans la base de données bibliographique payante [Delphes](#) (à consulter à la Bpi ou dans une bibliothèque disposant d'un accès à la base)

« Très bonne feuilles » in *Les Echos week-end*, 08 décembre 2017 – n° 102 – pp.59-63

Le marché du livre de cuisine est en expansion depuis 20 ans, en France, mais il n'est plus aussi florissant qu'il y a 5 ans. En 2016, l'édition culinaire a ainsi représenté un marché évalué à 89,5 millions d'euros en valeur (-1,8%), soit 6,6 millions d'ouvrages vendus (-2,6%) par rapport à l'année précédente. C'est le groupe Hachette Livres qui domine le marché, avec 55,9% de la production en valeur. La tendance est désormais à la simplicité et aux joies culinaires du

quotidien, soit celle du livre-objet, qui ont remplacé les livres écrits par des chefs. Des précisions, avec des exemples. Quelques données chiffrées.

« **Le livre de cuisine. Appétissant marché !** » in *France graphique*, juin – juillet 2013 – n° 329 – pp 64-71

Le marché profite de l'essor des émissions, sites et blogs culinaires, qui favorise le rajeunissement du lectorat. On observe sur le segment la présence de petits éditeurs alternatifs, notamment positionnés sur un créneau écologique.

« **Themeco. Les Français et la cuisine** » in *Dossier bibliographique Themeco*, mai 2013 – n° 10 – pp 1-15

Que ce soit par nécessité économique, par volonté de retrouver certaines valeurs ancestrales refuges, par souhait de maîtriser son alimentation ou bien par simple tradition familiale, les Français opèrent depuis quelques années un retour en force en cuisine.

Chefs de fourneaux et bêtes de com', in : *Dossier. Cuisine et médias Stratégies*, 12 janvier 2012 – n° 1661 – p 37

Zoom, en janvier 2012, sur la médiatisation croissante des chefs cuisiniers français qui profitent de l'engouement des Français pour la gastronomie. Gérant avec professionnalisme leur présence dans les médias, ils font l'objet d'articles de presse, écrivent des recettes pour des livres ou des magazines, et participent à des émissions culinaires à la télévision. Explications et exemples avec deux chefs ayant choisis deux façons différentes d'investir l'espace public.

Dans le catalogue de la Bpi :

Le grand livre du marketing culinaire

Brégeon de Saint-Quentin, Virginie ; Lemercier, Brian. Dunod, 2019.

Livres en bouche : cinq siècles d'art culinaire français, du quatorzième au dix-huitième siècle :

[exposition, Paris, Bibliothèque de l' Arsenal, 21 novembre 2001-17 février 2002] . Bibliothèque nationale de France : ; Hermann, 2001.

Voir également le site du festival **Gourmand international** et

le Cookbook award.

[Eurêkoi](#) – Bibliothèque Publique d'Information

www.bpi.fr