

Le grand marché

GASTRONOMIE. Secteur diversifié et production en hausse : si le livre de cuisine frôle l'indigestion, à force de plagiat et de facilité, quelques-uns sont bons sous la dent.

FAUDRAIT PAS CROIRE QUE la rentrée littéraire balaye, emporte tout. Non plus que les prix décernés raclent les derniers fonds des lecteurs. Il est une autre rentrée, d'automne, conséquente dans la perspective des fêtes de fin d'année : le livre de cuisine. Dans un pataqui pataqués (le libraire vacille entre ses rayons) et sous tout format, se bousculent livres de recettes, essais, guides des vins et des restaurants, beaux livres et poches. La cuisine est affaire de marché : en 2001, le nombre de titres était de 189 nouveautés ; en 2002, il atteignait 297 (outre 300 réimpressions). Soit 58 % de progression et 28,6 millions d'euros de chiffre d'affaires (contre 14 millions d'euros en 1999), représentant 1 % du chiffre d'affaires global de l'édition. À ce rythme, on peut se poser la question (quoique) de savoir si les éditeurs de cuisine, comme en littérature, cultuant les ouvrages au casse-pipe, ne visent pas autre chose qu'à faire de la trésorerie.

En librairie domine la facilité zen et branchée, forte de belles images pour appâter le clamping consommateur et consommé, autour d'un concept alléchant : la cuisine « improvisée », « sans panique », de « petits plats sympa en menus gourmands en moins de trente minutes ».

Albin Michel mijote les copines à toutes les sauces, Sgolar ragougnasse pour les potes. À la cantine des Jules s'ajoute celle pour Nuls (à quand la cuisine des feignasses ?) Deux mots d'ordre efficaces accompagnent ce dynamisme effréné : sain et allégé, toujours plus allégé, suivant l'exemple de *la Cuisine minceur* de Michel Guérard, parue il y a déjà... trente ans. On sert la soupe dans les vieux pots. On copie, on recycle, nuance. Foin de créativité. Le clonage est roi. Une dizaine de livres sur les pâtes ces derniers mois,

une vingtaine pour le chocolat ! En 2002, Minerva publiait *Qu'est-ce qu'on mange ce soir ?* avec 130 menus « faciles et rapides à préparer à l'avance ». En septembre dernier, Albin Michel a répliqué avec *Moi, je prépare tous mes diners la veille*. Ce n'est qu'un exemple parmi d'autres. Du point de vue comptable, l'exercice fait partie de ces recettes « inratables ». Il existe un inconvénient à cette multiplication de livres enquillant les recettes : on y entre imbécile, on en sort bas du bob. À côté de cette Star Ac de la tambouille, quelques titres s'échappent avec plus ou moins d'intérêt selon le lecteur. Larousse propose une nouvelle édition de sa cuisine pour rassasier tout néophyte, dans un volume



« La Nouvelle Cuisine japonaise » de Hisayuki Takenchi.

recensant, autour de 1 400 recettes, termes, produits, modes de préparation, de conservation et de cuisson (832 p., 42 euros). Chez Agnès Viénot, Hisayuki Takenchi, sensible aux vertus curatives, gustatives et nutritives des produits, brosse de façon pointue (à quelques erreurs d'ingrédients et de mise en page près) le portrait de sa *Nouvelle Cuisine japonaise* (268 p., 45 euros), cependant que La Renaissance du livre, plus originale, pousse la porte de *la Cuisine ardennaise* pour découvrir un terroir trop souvent négligé (192 p., 39,50 euros).

Restent des ouvrages d'exception, de référence et de fonds (celui que les libraires conservent plus de trois mois, au-delà de l'espérance de vie d'un livre). À commencer par cette *Encyclopédie du potager*, à la croisée du livre d'histoire, de cuisine et de botanique. Préfacé par Michel Bras (mage du gargouillou aux fourneaux de Laguiole), rédigé par une batterie de spécialistes, il rassemble une centaine de légumes, herbes aromatiques et fruits (la plupart des chapitres avaient fait l'objet de livrets chez le même éditeur, Actes Sud) et décline étymologies, cultures, propriétés et variétés. Une somme remarquable, convoquant Hérodote, Arcimboldo et Pliny l'Ancien, qui mêle le savoir-faire pédagogique, la rigueur et le plaisir distillé dans une mise en page élégante. Pareil souci de rigueur a dû guider Claudia Roden pour établir cet épique *Livre de la cuisine juive*. Hymne aux racines, aux mondes disparus et à l'identité, en même temps que

regard sur une culture qui entretient depuis toujours avec la gastronomie une relation non figée mais essentiellement dynamique, voilà un voyage érudit et jubilatoire. Si la gastronomie est culture, elle est tout entière dans la cuisine juive. D'intégration en assimilation. Avec ses lois diététiques, ses coutumes, avec ses bagages culinaires, traduisant le cheminement de la diaspora. De l'ancienne Bagdad à l'Espagne médiévale, de l'Empire ottoman à l'Europe de l'Est, de Salonique à Boukhara... Avec un pied de nez à l'histoire dans cette cuisine passe-muraille faisant fi de tous les ghettos. Non moins communautaire, *la Grande Histoire de la pâtisserie-confiserie française* pourrait clôturer ce grand marché. Itinéraire chronologique et gourmand d'un art bâti sur le sucre et le sel, la science et l'intuition, depuis la Grèce antique à aujourd'hui, l'ouvrage sans fioritures pâtisseries conjuguées planches et aquarelles, glissent les anecdotes dans le récit, réveillent les nieules, le blanc-manger, les échaudés et les pièces montées architecturales, réaniment La Varenne, Carême et la famille Lemerle... Sans esbroufe photographique ni papier glacé. Avec texte et de l'esprit. Parce que, comme le soulignait Alain Chapel, feu casseroleur de Mionnay, « la cuisine, c'est beaucoup plus que des recettes ».

JEAN-CLAUDE RENARD
Encyclopédie du potager, Actes Sud, 942 p., 69 euros.
Le Livre de la cuisine juive, Claudia Roden, Flammmarion, 598 p., 45 euros.
La Grande histoire de la pâtisserie-confiserie française, S. G. Sender, Marcel Derrien, Minerva, 304 p., 75 euros.