

IDOSSIER

- Un marché en pleine diversification **PAGE 64**
- Le livre de cuisine sort des librairies **PAGE 66**
- Stratégie : cinq principes de base **PAGE 68**
- Les chiffres du secteur **PAGE 70**
- Des essais culinairement incorrects **PAGE 71**
- Vin : des ouvrages trop classiques **PAGE 74**
- Les meilleures ventes **PAGE 76**

PAR VIRGINIE FRANÇOIS

- Bibliographie : 310 nouveautés **PAGE 77**

PAR NICOLAS VERRY (AVEC ELECTRE BIBLIO)

CUISINE ET VIN

Du soleil dans les

Dans un climat économique morose, la cuisine s'impose comme une valeur refuge. Une opportunité que les éditeurs saisissent en diversifiant les thèmes traités, les collections et les formats pour séduire les lecteurs.



en cette fin d'année 2008, les éditeurs de livres de cuisine boivent du petit lait. Un changement radical de régime puisque l'an dernier encore, la tendance était plutôt à la soupe à la grimace. Entre la Coupe du monde de football en 2006 et l'élection présidentielle de 2007, le secteur avait souffert. Jusqu'au bouillon provoqué par l'arrivée massive sur le marché d'ouvrages à petits prix qui ont brusquement emballé la production.

D'après nos données *Livres Hebdo/Electre*, la production de livres de cuisine a quasiment doublé en cinq ans, passant de 741 nouveautés et nouvelles éditions en 2001 à 1309 en 2006. « *C'est un marché qui s'est développé en un laps de temps court*, observe Sylvie Desormière, directrice

casseroles

Le magasin
La Bovida à Paris.

**La plupart
des acteurs du
secteur
affirment avoir
augmenté leur
chiffre
d'affaires en
2007, et
certaines
progressions
sont même
spectaculaires.**

générale adjointe de Mango. *Il y a dix ans, l'offre se limitait encore à quelques livres de chefs. Rien à voir avec l'abondance actuelle.* » La production tend aujourd'hui à se stabiliser puisqu'elle s'établit encore une fois en 2007 à 1 309 nouveaux titres. Ce chiffre devrait peu évoluer cette année si l'on en croit les éditeurs qui annoncent pour fin 2008 des volumes à peu près équivalents à ceux des années précédentes. Mais, au premier semestre, 813 nouveautés et nouvelles éditions ont été lancées dans ce secteur, contre 713 au 1^{er} semestre 2007 (+ 14 %).

En attendant, l'accalmie se révèle bénéfique. La plupart des acteurs du secteur affirment avoir augmenté leur chiffre d'affaires en 2007. Certaines progressions sont même spectaculaires. Mango, qui ne s'est déployé que

récemment sur le secteur de la cuisine, revendique un bond de 58 % par rapport à 2006. « *Nous avons démarré en 2005 et nous publions 30 à 35 ouvrages par an : il est normal que l'on progresse vite au début* », justifie Sylvie Desormière. Chez Sud-Ouest, on évoque « *une année 2007 excellente* » avec une augmentation de chiffre d'affaires de 39 %. Chez Glénat, dont le catalogue gastronomie s'est développé ces dernières années, on revendique une hausse de 20 à 30 % par an. Comme chez Agnès Viénot qui, en 2007, a vu son chiffre d'affaires augmenter d'environ 30 %. « *Nous avons publié plus de livres que l'an dernier et nous avons également réalisé de meilleures ventes au titre* », se réjouit la fondatrice et P-DG de la maison. Les leaders du secteur, Marabout et Hachette Pratique, tous >>>

DOSSIER Cuisine et vin

>>> deux dans le giron d'Hachette Livre, affichent les progressions respectives de 15 % et 20 %. Au sein d'Editis, First annonce une augmentation de 5 à 6 % du chiffre d'affaires. Solar revendique un bilan 2007 positif avec une augmentation des ventes de 12 % entre août 2007 et août 2008.

La bonne santé du livre de cuisine est paradoxalement liée aux effets de la crise économique et de la baisse du pouvoir d'achat qui nuit tant à d'autres secteurs du livre pratique. « Dans une économie qui ne va pas très bien, le livre de cuisine est une valeur refuge, analyse Deborah Dupont, responsable de la Librairie gourmande, à Paris. Quand on fait attention à ce que l'on dépense, on sort moins, on va moins au restaurant et on préfère recevoir chez soi. » « La cuisine est stable et a de grandes chances de le rester car même si le pouvoir d'achat ou les questions de santé font changer les habitudes, les gens cherchent toujours des conseils et des recettes », assure de son côté Véronique de Finance, directrice éditoriale du secteur gastronomie et vins chez Larousse. « Dans un contexte assez difficile pour l'édition, la cuisine se porte mieux que l'ensemble du secteur », renchérit Jean-François Moruzzi, directeur d'Hachette Pratique.

Un marché très disputé. Elisabeth Darets, directrice générale de Marabout, se montre plus prudente : « Le secteur reste favorisé mais le marché va sans doute se resserrer dans quelques années. » Même son de cloche chez Nicolas Peigney, chef de produit livres illustrés chez Cultura : « C'est un marché qui se porte mieux que les autres mais qui est tout de même très disputé. »

L'enthousiasme des éditeurs ne semble pas amoindri par la montée en puissance du Net si souvent pointée du



« Dans une économie qui ne va pas très bien, le livre de cuisine est une valeur refuge. Quand on fait attention à ce que l'on dépense, on sort moins, on va moins au restaurant et on préfère recevoir chez soi. »

Deborah Dupont (La Librairie gourmande, Paris)

doigt pour expliquer les difficultés du secteur pratique. « Quand vous tapez "blanquette de veau" sur Google, vous êtes renvoyé à pas moins de 300 recettes, et même les sites spécialisés type marmiton.org en proposent entre 10 et 20. Pas évident de s'y retrouver », observe Sylvie Desormière de Mango. « Le jour où on aura dans la cuisine un ordinateur portable branché en permanence, qui ne craindra ni l'eau ni les contacts alimentaires, alors là on pourra peut-être parler de concurrence », ironise Vincent Barbare, P-DG de First et de Gründ.

« Le Net est intéressant pour confronter ses pratiques mais une recette en ligne est toujours anonyme, donc plus risquée, contrairement à celle d'un livre », estime Pierre-Jean Furet, directeur éditorial d'Hachette Pratique. La presse n'est pas davantage considérée comme une menace : « Un magazine, on finit toujours par le jeter, pas un livre », tranche Pierre-Jean Furet. Certains éditeurs ont même noué des partenariats fructueux avec la presse comme Solar et ses collections, « Les imprévus de Marine », en collaboration avec le magazine *Saveurs*, ou « En toutes occasions » avec *Cuisine actuelle*. D'autres encore choisissent de publier leurs propres magazines en synergie avec leurs ouvrages. C'est le cas de Glénat qui a lancé en avril *Etoile*, un bimestriel réalisé en collaboration avec le Guide Michelin.

Surtout, les éditeurs entendent insister sur la qualité grandissante de leurs ouvrages. Là où ont longtemps dominé les traductions d'ouvrages anglo-saxons et les illustrations acquises auprès de bases de données internationales sont désormais privilégiées des stratégies qui misent sur les auteurs maison, la création et le soin porté aux photographies.

VIRGINIE FRANÇOIS

QUAND LE LIVRE DE CUISINE SORT DES LIBRAIRIES

Les enseignes dédiées aux ustensiles de cuisine, à la déco, mais aussi au jardinage et au bricolage offrent de nouveaux débouchés aux éditeurs.

Si les librairies, grandes surfaces culturelles et hypermarchés demeurent le débouché naturel des livres de cuisine, de nouveaux réseaux ont fait leur apparition. Ce sont d'abord les enseignes dédiées à la vente d'ustensiles, comme Alice Délice ou Du bruit dans la cuisine. Mais aussi les boutiques de décoration et d'art de la table, type Côté maison et Casa. Le livre de cuisine est aussi présent dans les magasins d'électroménager tels Darty et, plus surprenant, dans

certaines chaînes de jardinerie et de bricolage comme Truffaut, Castorama ou Mr. Bricolage. C'est d'ailleurs dans ces enseignes que SAEP distribue 90 % de ses ouvrages. « Un client sur deux des magasins de bricolage et de jardinerie est une femme », explique Hubert Throo, directeur opérationnel, pour justifier ce choix. Pour les autres éditeurs, les réseaux alternatifs restent marginaux et 95 % des ventes passent par les

circuits classiques. « Nous ne sommes pas sourds à ces nouvelles possibilités mais pour l'instant nous n'avons pas de collections adaptées », explique Philippe Rossat chez Glénat. De fait, les Casa, Mr. Bricolage et autres Truffaut avantagent surtout les livres à petits prix dans la mesure où l'achat d'impulsion s'y trouve favorisé. On vient acheter une casserole, un marteau ou un ficus et on repart avec un petit livre trouvé le plus souvent non loin des

caisses. Pour certains éditeurs, ces réseaux sont quand même à surveiller : « Nous n'y sommes pas mais nous aimerions bien y être », reconnaît Jean-Pierre Thévenin, de Sud-Ouest, qui étudie actuellement le dossier. « Il faut viser la commercialisation la plus large possible », assure Jean-Louis Hocq, de Solar, qui se targue d'assez bons résultats chez Darty. D'autres sont plus sceptiques : « Rapprocher les ouvrages du matériel de

cuisine est une bonne idée mais gérer un secteur livre, c'est une compétence particulière », avance perplexe Vincent Barbare de First. « Il y a trois ou quatre ans, nous étions emballés par la distribution dans des magasins d'électroménager car aux Etats-Unis ce procédé marche très bien, conclut Elisabeth Darets de Marabout, mais en France le phénomène n'a finalement pas pris la même ampleur car nous avons un bon réseau de librairies. »

V. F.

RECETTES. Si le succès ne repose pas sur une formule infaillible, les éditeurs de livres de cuisine veillent aujourd'hui à respecter quelques principes simples.

Cinq ingrédients pour un fonds de catalogue

L'essor du marché du livre de cuisine a stimulé les initiatives des éditeurs. Mais en s'accompagnant d'une exacerbation de la concurrence, il leur a imposé aussi une plus grande rigueur. Si l'audace et l'expérimentation restent des impératifs pour l'édition culinaire, comme elles s'imposent dans la haute gastronomie, l'à-peu-près ne pardonne plus, comme il réduit à néant les efforts du meilleur pâtissier. Au point que cinq principes de base s'imposent aujourd'hui au cœur des stratégies éditoriales.

1 Soigner la tradition aux petits oignons

Après avoir été malmenée dans les années 1980 et 1990, la cuisine traditionnelle fait, depuis le début des années 2000, un retour en force sur les tables. Besoin d'authenticité, de naturel et de simplicité ont remis au goût du jour pot-au-feu, soupes et purées maison, cakes ou pâtisseries classiques, comme en témoigne le succès des *Cakes de Sophie* (Minerva). Ce livre de Sophie Dudemaine, animatrice de l'émission « Allô Sophie » sur TF1, se serait vendu, d'après son éditeur, à 1,5 million d'exemplaires depuis sa sortie en 2000. Sur les douze derniers mois, ce long-seller se classe encore 21^e meilleure vente selon nos données *Livres Hebdo*/Electre (voir p. 76). Aujourd'hui, Sophie se décline à toutes les sauces, des tartes et salades aux hachés gourmands. En cette fin d'année, Minerva mise sur *Les soupes de Sophie*, paru en octobre.

Certains éditeurs se sont faits les spécialistes de la tradition, comme Larousse avec son *Dictionnaire de la cuisine* et d'autres ouvrages de référence tels le *Larousse des poissons* ou le *Larousse des tartes*. Un fonds classique renouvelé avec la collection « Larousse tendance » qui propose, cet automne, des titres très liés au terroir, comme *Canard gras, j'en fais quoi* ou *Les recettes de ma mère*. Autre nouveauté lancée en 2007, la collection « Petit Larousse illustré » qui s'est enrichie en septembre et en octobre des *Recettes du potager* et d'un *Petit Larousse du chocolat*. Les classiques, c'est aussi le créneau de Rustica qui vient de lancer une collection « Gourmets, gourmands » avec trois titres emblématiques : *Cuisine de mère en fille*, *Pains et confitures faciles* et *Cuisine mijotée et bons petits plats*. « Notre ligne directrice est bâtie sur ce qui est sain et bon, mais aussi sur la transmission et la tradition », explique Elisabeth Pégeon, directrice éditoriale. Cependant, l'éditeur lyonnais Stéphane Bachès est sans doute celui qui cultive le plus la nostalgie avec ses recettes de grands-mères regroupées dans des carnets manuscrits à l'ancienne. Il propose aujourd'hui six nouveaux titres parmi lesquels *La cuisine de la chasse*, *Les desserts d'antan* ou *Les meilleures recettes de nos terroirs*.

Même chez Hachette Pratique, davantage orienté sur les nouvelles tendances, on ne néglige pas la recherche d'authenticité. L'éditeur vient de publier *La cuisine en*



En cette fin d'année, Minerva mise sur le nouveau livre de Sophie Dudemaine, *Les soupes de Sophie*.

1 000 recettes de Françoise Bernard qui compile, en un seul volume de plus de 1 000 pages, les différents ouvrages de l'auteure publiée par Hachette depuis 1965.

Dans ce registre très « old school », Hachette a cependant été précédé par Sud-Ouest, qui a publié en mars *Le miam... issime*, une somme de cuisine ménagère signée Maguelonne Toussaint-Samat. Cette version revue et corrigée de *La cuisine de Maguelonne*, ancien best-seller maison, se serait déjà vendue à 12 000 exemplaires. Sud-Ouest pousse encore plus loin l'exploration du patrimoine culinaire avec *La cuisine du Moyen Âge* paru le mois dernier. « Bien sûr, nous n'avons

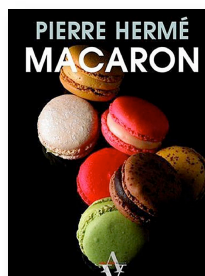
sélectionné que des plats réalisables aujourd'hui », rassure Jean-Pierre Thévenin, le responsable marketing.

La tradition fonctionne aussi chez des éditeurs pointus. Aux éditions de L'Épure, les meilleures ventes de l'élégante collection « 10 façons de préparer », qui compte aujourd'hui 200 titres, concernent des produits classiques comme le chocolat, le foie gras et les courgettes. En octobre, la collection s'est étoffée de dix ouvrages dédiés à des spécialités dont le lieu de production porte le label « site remarquable du goût », parmi lesquelles *L'huître de Bouzigues*, *La sardine de Saint-Gilles-Croix-de-Vie* ou encore *Le pruneau d'Agen*. De leur côté, les très branchées éditions Tana viennent de publier *Petits ricochets de cuisine*, une variation autour du pot-au-feu.

2 Engager des chefs

Qu'ils donnent ou non dans la tradition, les livres de chefs restent une valeur sûre. « Ce sont des ouvrages qui fonctionnent toujours assez bien », confirme Andrea Wainer, responsable de la librairie La Cocotte, à Paris. C'est d'abord le cas des ouvrages des chefs étoilés. Glénat mise, cet automne, sur *Simple comme Bocuse* dans lequel le chef lyonnais met « ses secrets à la portée de tous », mais aussi sur *Le Pré Catelan* de Frédéric Anton. Début 2009, l'éditeur grenoblois proposera aussi un livre de Michel Troisgros autour de sa passion pour l'Italie. « Nous voulons donner accès au monde des chefs dans une dimension plus personnelle et culturelle », explique Philippe Rosat, directeur général de Glénat.

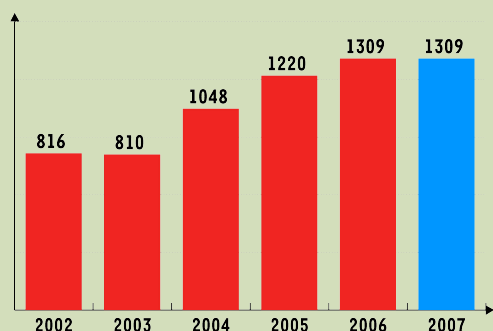
Chez Agnès Viénot, l'année 2007 a été marquée par le succès des *Cartes de cuisine* de Marc Veyrat, paru en novembre 2007 et vendu à 12 000 exemplaires selon l'éditrice. Mais en cette fin d'année, la véritable star est Pierre Hermé, avec son très attendu *Macaron* paru en septembre. « Cela fait trente ans que Pierre Hermé travaille sur les macarons, et, dans cet ouvrage il propose des recettes jamais publiées », explique Agnès Viénot. Chez Minerva, la fin 2007 a été marquée par le bon score du livre de Thierry Marx, *Easy Marx*, compilation de 500 recettes pas chères et faciles à réaliser, écoulé à 15 000 exemplaires selon l'éditeur. Minerva travaille aussi avec Guy >>>



Chez Agnès Viénot, la véritable star est Pierre Hermé, avec son très attendu *Macaron*.

La cuisine en chiffres

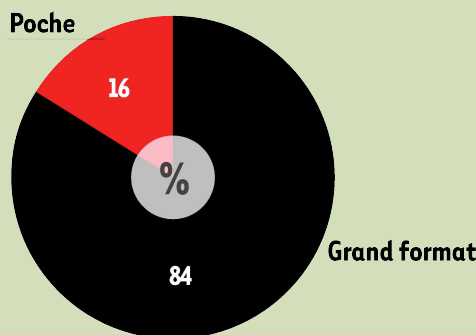
Une production stable*



* Nouveautés et nouvelles éditions.

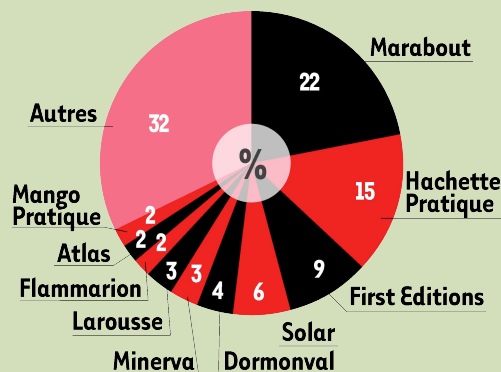
Après une forte progression les années précédentes, la production de nouveaux titres de cuisine a atteint un palier en 2006.

Répartition des ventes par format



Le poche ne représente qu'une part très minoritaire des ventes de livres de cuisine en nombre d'exemplaires entre octobre 2007 et septembre 2008.

Marabout leader du marché*



* Part de marché en nombre d'exemplaires vendus.

Pour la période octobre 2007-septembre 2008, 40 % des ventes de livres de cuisine en nombre d'exemplaires ont été assurés par les éditeurs d'Hachette (Marabout, Hachette Pratique, Larousse).



Sabine Bucquet (L'Épure), rééditera à la fin de l'année *La cuisine insolite*, un livre de 1969 à mi-chemin entre la cuisine et le design, avec des recettes inattendues de Raymond Oliver, à l'époque chef du Grand Véfour.

OLIVIER DION



>>> Martin. Après *La cuisine des blondes* en 2007 paraît, cet automne, un *Guy Martin à la carte*.

On retrouve le même engouement pour les chefs chez Solar, qui édite les frères Pourcel. En 2007 ces derniers ont imaginé *In'sensé*, « un livre qui a dépoussiéré le snacking », selon Jean-Louis Hocq, directeur de Solar. En octobre, l'éditeur a produit *Transparences en duo* où les Montpelliérains donnent leurs meilleures recettes de ver-rines. Solar compte également sur *La cuisine en toute simplicité* du Britannique Gordon Ramsay, paru à la rentrée. Mango préfère se concentrer sur un seul livre de chef : *La maison Constant*, un coffret dédié aux quatre restaurants parisiens de Christian Constant. Quant aux Editions culinaires, fondées par Alain Ducasse, elles ont publié le mois dernier un *Best of Paul Bocuse*.

Certains éditeurs préfèrent miser sur les jeunes chefs qui montent. En 2007, Marabout a parié avec succès sur Stéphane Reynaud, de la Villa 9 Trois, à Montreuil, dont le *Ripailles !* s'est écoulé à 25 000 exemplaires selon l'éditeur. Glénat affirme avoir vendu en 2007 plus de 7 000 exemplaires de *4 saisons à la table numéro 5* de Yannick Alleno, le jeune chef de l'hôtel Meurice.

Hachette Pratique édite *Scook*, une trilogie d'Anne-Sophie Pic dont le premier tome est paru en octobre. Minerva publie *Les 7 humeurs gourmandes*, ouvrage de cuisine créative de Bruno Viala, chef du bistrot La Famille, à Paris. « Ces livres rencontrent un certain impact, car aujourd'hui, être chef d'un bistrot en vue est devenu aussi branché qu'être artiste contemporain », remarque Andrea Wainer, à la librairie La Cocotte. Chez Cultura, Nicolas Peigney est du même avis : « Les livres de chefs bistro-tiers vont sans doute être un élément très positif en fin d'année », estime-t-il.

Les chefs et cuisiniers cathodiques ont encore plus la cote. Depuis six ans, Hachette Pratique publie les livres du Britannique Jamie Oliver dont elle assure avoir vendu 250 000 exemplaires au total, ainsi que ceux de son alter ego français Cyril Lignac, dont les différents titres

« Être chef d'un bistrot en vue est devenu aussi branché qu'être artiste contemporain. » Andrea Wainer, librairie La Cocotte.

(la plupart adaptés de son ancienne émission « Qui chef ! » sur M6) atteindraient aujourd'hui 1,4 million d'exemplaires vendus. « Ces livres fonctionnent car ils proposent souvent des recettes adaptées à la vie de tous les jours », constate Déborah Dupont, de la Librairie gourmande.

Chez l'éditeur alsacien SAEP, on préfère miser sur le savoir-faire des meilleurs ouvriers de France comme Stéphane Glacier, coach de l'équipe de France de pâtisserie, et auteur vedette de la maison. Après des ouvrages sur les macarons, les millefeuilles ou les cookies, il signe en cette fin d'année une trilogie sur le chocolat, dont les trois volumes sont prévus pour Noël, Pâques et la fête des Mères.

3 **Hummer les tendances**

« Dans le domaine de la cuisine, la créativité est de plus en plus importante ; il faut être attentif aux nouvelles façons de cuisiner et aux évolutions du goût », affirme le directeur d'Hachette Pratique, Jean-François Moruzzi. Vincent Barbare, le P-DG de First et Gründ, estime de même que « la cuisine ressemble beaucoup à la mode, il ne faut pas manquer une tendance ». Or, depuis deux ans, la tendance lourde avantage les verrines, qui permettent de présenter de manière originale de petites bouchées sucrées ou salées. Quatre titres sur le sujet sont encore en tête de notre classement Ipsos/Livres Hebdo des meilleures ventes de livres de cuisine pour les douze derniers mois (voir p. 76). Le phénomène ne semble pas encore épuisé. « Pour cette fin d'année, les éditeurs ont prévu encore plus de titres verrines que l'an dernier », constate Déborah Dupont, à la Librairie gourmande. « Aujourd'hui, la verrine est en haut de la vague », souligne Vincent Barbare de First qui, après *Mini-verres, maxi-délices* paru début 2007, propose ce mois-ci *Joyeuses verrines* dans la collection « Toquade ». Mais elles pourraient bientôt être concurrencées par les mini-cocottes, retour de la tradition oblige. Marabout vient d'ailleurs de lancer *Mes petites cocottes*, et First, *Cocottes minus* !.

Verrines et cocottes participent toutefois de la même mode des apéritifs dinatoires. « Ce qui est en vogue aujourd'hui, c'est de dîner entre amis autour d'une table basse », souligne Véronique de Finance, chez Larousse. « Les comportements ont changé. Du cocooning, on est passé à l'ouverture de sa maison aux autres », précise Hubert Throo, directeur opérationnel de SAEP qui publie cet automne six nouveaux ouvrages dédiés aux verrines. L'éditeur alsacien a également lancé début 2008, « Un chef, un styliste et vous », une collection consacrée à l'art du bien-recevoir. Douze titres sont déjà parus dont *Je n'ai que 6 chaises pour 25 invités*, paru en mai 2008 et écoulé d'après l'éditeur à 10 000 exemplaires.

Le faire-soi-même a aussi marqué 2007, dans le sillage néo-hippie des années 2000. A la faveur du succès des machines à pain individuelles, beaucoup d'éditeurs n'ont pas hésité à mettre la main à la pâte. Alors que six titres consacrés au pain figuraient dans les 50



OLIVIER DION

CUISINE ET VINS : CE QUI FAIT DÉBAT

Plusieurs essais cherchent à réhabiliter le plaisir, dans les verres comme dans les assiettes.

La gastronomie, ce n'est pas seulement une histoire de bons petits plats et de bonnes bouteilles, c'est aussi une culture. Une culture qui fait aujourd'hui débat à travers trois documents qui secouent le culinairement correct. Dans *In vino Satanas !* (Albin Michel), les journalistes Denis Saverot et Benoist Simmat montrent comment, alors que nos meilleurs crus s'arrachent à prix d'or dans le monde, la culture

du vin est diabolisée en France sous la pression d'un hygiénisme grandissant. Jacques Dupont fait le même constat dans *Choses bues* (Grasset). Au fil de ses souvenirs de dégustation, le concepteur des pages vin du magazine *Le Point* s'insurge contre l'assimilation quasi systématique du goût pour le vin à l'alcoolisme mais aussi contre le snobisme des connaisseurs. Côté assiette, c'est le très

saignant François Simon, chroniqueur gastronomique au *Figaro*, qui met les pieds dans le plat. Dans *Pique-assiette, la fin d'une gastronomie française* (Grasset), il déplore le maniérisme et l'uniformisation grandissantes de la gastronomie hexagonale, et supplie nos chefs, trop occupés à faire connaître leurs recettes à New York ou à Tokyo, de retrouver le plaisir de cuisiner.

V. F.

« Il y a une forte demande sur les coffrets, et si tout le monde se positionne sur ce secteur, il est difficile de rester dans son coin à faire des livres "normaux". »

Véronique de Finance, Larousse

meilleures ventes de livres de cuisine il y a un an, et encore trois dans celles de cette année (voir p. 76), certains éditeurs parient désormais sur le retour du yaourt maison. En 2007, Tana proposait *Yaourts, 100 recettes maison*. Au printemps 2008, La Plage publiait *Laits et yaourts végétaux faits maison* tandis que First lançait *Yaourts et douceurs de lait*.

Etre le premier sur une nouvelle tendance est assurément un gage de succès, comme ce fut le cas pour l'éditeur Romain Pages, précurseur sur le pain. En cette fin d'année, s'inspirant d'une tendance forte dans le secteur des loisirs créatifs, Mango tente ainsi de lancer avec un livre l'idée du *Scrapcooking*, soit l'art de personnaliser les desserts. Une expérience à suivre.

Les éditeurs traquent aussi l'insolite. Chez Marabout, on compte sur *La cuisine moléculaire* pour expliquer au lecteur la chimie des aliments. First s'inspire du style présidentiel avec *La cuisine bling bling*. « Il s'agit de vraies recettes de fêtes, dont on surveillera le temps de cuisson, les yeux sur sa Rolex », s'amuse Vincent Barbare. Agnès Viénot détourne les ustensiles de cuisines dans *L'outil et l'agréable*. La fondatrice de L'Épure, Sabine Bucquet, qui n'avait pas hésité à proposer en 2006 un très déroutant *Testicules*, rééditera à la fin de l'année *La cuisine insolite*, un livre de 1969 à mi-chemin entre la cuisine et le design, avec des recettes inattendues de Raymond Oliver, à l'époque chef du Grand Véfour. « Un bijou » déniché par hasard chez un bouquiniste. L'éditrice annonce aussi pour mars 2009 *Les plats qui font péter ou Comment incommoder vos ennemis*.

4 **Cultiver les petits prix**

« Autrefois, le livre de cuisine, c'était le livre de chef ou le livre de cuisine ménagère. Marabout a révolutionné tout cela avec ses jolis petits livres pas chers, et tout le monde a fait pareil », analyse Florence Lecuyer, directrice éditoriale de Minerva. Les ouvrages à moins de dix euros ont accru la concurrence entre éditeurs. Chez Marabout, les petits prix se répartissent entre les collections « Marabout Chef » à 6,95 euros et « Petits Plats » à 7,95 euros. Depuis janvier, il faut aussi compter avec « Côté » >>>

IDOSSIER Cuisine et vin

>>> Cuisine », une nouvelle série à 4,95 euros. « Cette collection nous a permis un début d'année exceptionnel », se félicite Elisabeth Daret, avançant le chiffre de 40 000 exemplaires vendus pour certains volumes. Au même moment, Hachette Pratique a ramené le prix de ses « Petits Pratiques » de 5,50 euros à 4,90 euros.

Chez Mango, « O délices », la collection de la blogueuse Marie-Laure Tombini, s'affiche à 5,90 euros. Solar propose des « Nouvelles variations gourmandes » à 6,90 euros et « En toutes occasions » à 4,95 euros. Lancée en 2007, « Couleur cuisine », la collection à 6,90 euros des éditions Sud-Ouest, a plutôt bien démarré : selon Jean-Pierre Thévenin, les douze premiers titres se sont vendus à 98 000 exemplaires tous volumes confondus. Mais le spécialiste des petits prix reste sans conteste SAEP, dont la collection « Delta 2000 » à 5,90 euros compte plus de 80 titres. L'éditeur alsacien propose également une foule de livres entre 3 et 7 euros. « Nous pouvons nous permettre de proposer beaucoup de petits prix car nous faisons tout nous-mêmes, de l'édition à la diffusion », précise Hubert Throo.

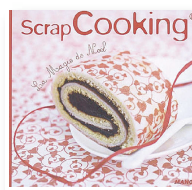
Même les éditeurs qui n'étaient pas traditionnellement présents sur le créneau s'y sont mis. Larousse a imaginé les « Petits albums Larousse », ouvrages cartonnés à dos toilés, proposés à 7,90 euros. Sans communiquer de chiffres, Larousse se dit très satisfait des ventes des premiers, lancés début 2008, et propose huit titres de plus depuis fin octobre. Minerva, autre spécialiste des gros volumes, a lancé cette année « Tout en cuisine » à 9,90 euros, dont les quatre premiers titres se sont vendus, selon Florence Lecuyer, à 10 000 exemplaires chacun.

Cette politique des petits prix a aussi ses limites. Les éditeurs qui, en 2004-2005, s'étaient lancés sur des titres à moins de trois euros, en sont presque tous revenus faute de



OLIVIER DION

Sylvie Desormière (Mango) tente de lancer l'idée du ScrapCooking, soit l'art de customiser les desserts.



rentabilité suffisante. Pionnier dans ce domaine, First fait exception avec sa série à 2,90 euros. « Cette collection lancée en 1995 a décollé en 2002 avant de se tasser face à la concurrence », note Vincent Barbare. Mais dans un format miniature, sans photos, chaque volume se vend selon l'éditeur entre 80 000 et 120 000 exemplaires. Et alors qu'elle est désormais moins exposée à la concurrence, la maison vient de relancer cette collection avec 25 nouveaux titres.

C'est cependant sur le créneau 4,90-7,90 euros que se joue aujourd'hui l'essentiel de la bataille éditoriale, même si tout le monde ne peut pas y participer. « Pour atteindre ces prix de vente, il faut des moyens de production que nous n'avons pas, assume Elisabeth Pégeon chez Rustica. De plus, il est plus facile de faire des petits prix sur des sujets à la mode, ce qui n'est pas notre créneau. » De même, Agnès Viénot n'a « pas la capacité de produire 30 bouquins à 5 euros chaque année » et préfère « réaliser des livres sur mesure ». Certains éditeurs considèrent aussi que la politique des petits prix a contribué à casser le marché. « Sur un même sujet, entre un livre à 4,95 euros et un autre à 15 euros, même mieux fait, que croyez-vous que le lecteur va choisir ? » s'interroge Florence Lecuyer.

5 Mettre les petits plats dans les grands

Pour séduire l'amateur de cuisine, faire un bon livre ne suffit plus, il faut aussi y mettre la forme. L'an dernier, Mango s'est distingué avec *Fournôdélices*, un coffret en forme de cuisinière réunissant les 8 premiers titres de la collection « O délices » dans une version allégée. Ce séduisant livre-objet s'est vendu, selon l'éditeur, à 32 000 exemplaires. A la même période, Marabout proposait un

VIN : DES LIVRES UN PEU TROP SOBRES ?

Autant l'imagination est au pouvoir dans l'édition de cuisine, autant les livres sur le vin restent marqués du sceau du classicisme.

« Le vin est une affaire sérieuse, d'autant plus que constituer une cave coûte assez cher », tranche Jean-François Moruzzi, le directeur d'Hachette Pratique, pour expliquer le manque de fantaisie des livres dédiés au vin. Contrairement à la cuisine où se côtoient tous les types d'ouvrages, le marché du vin reste dominé par les traditionnels guides, qu'il s'agisse du *Guide Hachette des vins*, du *Guide Parker des vins de France* (Solar) ou du *Grand guide des vins de France* (Minerva). Viennent ensuite les

ouvrages de référence régulièrement réédités comme *Le dictionnaire des vins de France* (Hachette Pratique), *Le petit Larousse des vins* ou *Le grand atlas des vignobles de France* (Solar). « Il s'agit d'un marché de fond, c'est pourquoi il bouge moins et innove moins », précise Nicolas Peigney, chef de produits livres illustrés chez Cultura. Quelques éditeurs se risquent pourtant à égarer leur catalogue. « Ce n'est pas parce que le secteur est conservateur qu'il ne faut rien tenter », insiste Jean-Louis Hocq, chez Solar.



Une page du Petit livre à offrir à un amateur de vin (Tana).

En 2007, l'éditeur affirme avoir écoulé 5 000 exemplaires de Dis-

moi qui tu es, je te dirai quel vin boire. Cette année, il réédite *Le vin entre copains* paru en 2003. Dans le même esprit, Tana a lancé en août *Le petit livre à offrir à un amateur de vin*, qui tourne en dérision tics et manies des amateurs. Enfin, First vient de publier la 4^e édition du *Vin pour les nuls*.

Si le vin reste le breuvage le plus prisé des éditeurs, on observe également un retour en force des cocktails qui participent au plaisir de recevoir et de personnaliser ses apéritifs. Au printemps, Hachette

Pratique a lancé *Jus, smoothies et cocktails* tandis qu'en fin d'année Marabout publie *Les cocktails des paresseuses*. De son côté Larousse a réédité en septembre son *Larousse des cocktails* alors que Romain Pages propose une *Cocktails classiques*. Enfin, les éditions de l'Epure produiront mi-novembre un coffret intitulé *Débit de boissons* contenant quatre titres sur les différentes manières de préparer le whisky, la vodka, le champagne et le coca.

V. F.

Coffret à légumes en forme de cageot ainsi qu'une *Boîte à gâteaux*, chaque titre écoulé à 35 000 exemplaires d'après l'éditeur. De son côté, Hachette Pratique lançait *Les arômes du chocolat*, présenté sous forme de tablette, et plus récemment *Barbecue*, un livre de recettes à l'allure d'une boîte d'allumettes géante. Selon Nicolas Peigney, chez Cultura, on attend pas moins d'une cinquantaine de livres-objets de cuisine dans les rayons des librairies pour la fin 2008. Il est vrai que ces coffrets séduisants et ludiques font des cadeaux de Noël parfaits d'autant que leurs prix, généralement entre 20 et 30 euros, demeurent raisonnables.

Parmi les plus attendus, *Frigôdélites* de Mango regroupera six livres inédits de recettes, au frais dans une boîte en forme de réfrigérateur. Marabout a lancé dès septembre *Boîte à fruits* suivi, en octobre, de *Fromages* imitant un étal de fromager. First propose ce mois-ci *Les 7 péchés capitaux*, coffret de sept ouvrages explorant les thématiques de la gourmandise, de l'orgueil ou de l'avarice mais aussi *Fromages & Cie*, soixante recettes regroupées dans une grande boîte à camembert, que les libraires auraient déjà commandé à 30 000 exemplaires.

Larousse a de même édité en octobre trois petites bibliothèques respectivement consacrées à la cuisine, à la pâtisserie et au vin. « *Il y a une forte demande sur ce type d'objets, et si tout le monde se positionne sur ce secteur, il est difficile de rester dans son coin à faire des livres "nor-*

L'autre formule à succès, c'est le coffret comprenant un livre de recettes et les ustensiles nécessaires à leur réalisation : poche à douille, kit à fondue, moules en silicone, et même paquet de farine...

maux »), justifie Véronique de Finance. « *Le problème c'est que certains de ces coffrets tirent un peu trop vers le gadget* », regrette la libraire de La Cocotte, Andrea Wainer. Mais, « *quoi qu'on en pense, ces ouvrages contribuent au dynamisme éditorial du secteur* », tempère Nicolas Peigney.

L'autre formule à succès, c'est le coffret comprenant un livre de recettes et les ustensiles nécessaires à leur réalisation. Avec ses six verres miniatures, le boîtier *Verrines* d'Hachette Pratique s'est arraché à 90 000 exemplaires selon l'éditeur, et le coffret *Cuillères* à 35 000. Cet automne, sur le même principe, Hachette Pratique propose *Macaron*, présenté avec un film de cuisson et une poche à douille, et *Chocolat* avec un kit à fondue. Marabout devrait aussi connaître le succès avec *Verrines Box*, *Muffins Box* fourni avec des moules en silicone, et surtout avec *Mes petites cocottes*, coffret comprenant deux petites cocottes Emile Henry, spécialiste de la poterie culinaire. Chez Solar, paraissent simultanément *Le moule à cake*, avec son moule en silicone, et *L'instant thé*, avec ses deux tasses en porcelaine et sa boîte à thé. « *Tous ces coffrets vont sans doute très bien marcher même si, pour les libraires, le risque est grand de se transformer en épicier* », s'amuse Déborah Dupont, de la Librairie gourmande. Et de pointer le coffret *Machine à pain* de chez Romain Pages, vendu avec... un paquet de farine.

V. F.

MEILLEURES VENTES CUISINE ET VIN

© IPSOS/LIVRES HEBDO

	Titre	Auteur	Editeur	Prix
01	Dîner au verre (coffret)	Maya Nuq-Barakat	Hachette Pratique	15
02	Verrines	José Maréchal	Marabout	7,90
03	Verrines et petites cuillères	José Maréchal	Marabout	19,90
04	Verrines classiques	José Maréchal	Marabout	15,90
05	Pain maison	Collectif	Marabout	6,95
06	Oui chef ! C'est moi qui cuisine	Aude de Galard	Hachette Pratique	9,90
07	La cuisine de l'étudiant	Héloïse Martel	First Editions	2,90
08	Le guide Hachette des vins 2008	Collectif	Hachette Pratique	26
09	Verrines gourmandes	Martine Lizambard	Solar	6,90
10	Le Perret gourmand	Pierre Perret	Le Cherche Midi	28
11	Apéro : finger food, toast, dips...	Collectif	Marabout	4,95
12	Les recettes de Rémy	Nicole Seeman	Hachette Pratique	7,90
13	Le fournôdélites !	Marie-Laure Tombini	Mango Pratique	20
14	Chef la recette (coffret)	Cyril Lignac	Hachette Pratique	15
15	Macarons	José Maréchal	Marabout	7,90
16	Divines verrines	Maya Nuq-Barakat	Hachette Pratique	5,50
17	Petites cuillères	José Maréchal	Marabout	7,90
18	Sushis et compagnie	Collectif	Marabout	6,95
19	Oui chef ! C'est moi qui cuisine 2	Aude de Galard	Hachette Pratique	9,90
20	La boîte à gâteaux	Keda Black	Marabout	35
21	Les cakes de Sophie	Sophie Dudemaine	Minerva	24
22	La machine à pain	Collectif	Romain Pages	14,50
23	Verrines toute fraîches !	José Maréchal	Marabout	7,90
24	Ripailles	Stéphane Reynaud	Marabout	29,90
25	Espumas et chantilly	Paul Simon	Marabout	7,90
26	Dîner à la cuillère (coffret)	Thomas Feller	Hachette Pratique	15
27	Wok	Collectif	Marabout	4,95
28	La boîte à légumes	Keda Black	Marabout	35
29	Recettes à moins de 2 euros !	Thierry Roussillon	First Editions	2,90
30	Recettes pour bébé	Blandine Vié	Marabout	4,95
31	Le meilleur des verrines	Virginie Boudsocq	City	7,90
32	Verrines salées & sucrées	Laure Maso y Guell Rivet	Dormonval	5,90
33	Petit Larousse de la cuisine	Collectif	Larousse	17,90
34	Cyril Lignac (coffret)	Cyril Lignac	Hachette Pratique	15
35	Petits gâteaux	Collectif	Marabout	4,95
36	C'est prêt la veille !	Héloïse Martel	First Editions	2,90
37	Le petit livre du wok	Héloïse Martel	First Editions	2,90
38	Du bon pain	Cathy Ytac	Marabout	7,90
39	La cuisine familiale	Collectif	Succès du livre	3,99
40	Guide Hachette des vins 2008 (coffret)	Collectif	Hachette Pratique	29,90
41	SOS cuisine	Jean-Pierre Coffe	Marabout	6,90
42	Macarons	Philippe Mérel	Hachette Pratique	5,50
43	Bien cuisiner du marché à la table	Collectif	Solar	23,90
44	Le guide Hachette des vins 2009	Collectif	Hachette Pratique	26
45	Accro au choco	Cyril Lignac	Hachette Pratique	5,50
46	Cuisine facile	Collectif	Marabout	10
47	Le petit livre de cakes salés et sucrés	Héloïse Martel	First Editions	2,90
48	Pâtisseries maison	Florence Edelmann	Marabout	10
49	Apéro, tapas & Co.	Cyril Lignac	Hachette Pratique	5,50
50	Oui chef ! C'est moi qui cuisine 3	Cyril Lignac	Hachette Pratique	9,90

A petites bouchées

Notre classement annuel Ipsos / Livres Hebdo des meilleures ventes de livres de cuisine confirme la suprématie de la verrine, qui demeure la valeur sûre de l'édition culinaire pour la période octobre 2007-septembre 2008. Sur les cinquante titres qui se sont le mieux vendus en un an, neuf sont consacrés à ce mode de dégustation. Quatre d'entre eux, *Coffret dîner au verre*, *Verrines et petites cuillères*, ainsi que deux *Verrines* occupent même les premières places du classement. Plus largement, le palmarès consacre la mode des dîners sur table basse avec pas moins de quatorze titres concernant des préparations en petites bouchées. Autre tendance solidement installée, le pain à faire chez soi reste présent avec *Pain maison*, 5^e, *La machine à pain*, 22^e et *Du bon pain*, 38^e. Le succès annoncé des livres-objets est déjà attesté par l'irruption en 13^e position de *Fournôdélites*. Il est suivi de *La boîte à gâteaux* et de *La boîte à légumes*, respectivement 20^e et 28^e. Du côté des auteurs, les ouvrages de Cyril Lignac résistent particulièrement bien. On trouve en effet parmi les cinquante meilleures ventes sept titres signés ou cosignés par l'ancien chef de M6 dont *Oui chef ! C'est moi qui cuisine*, en 6^e position. Le chef Stéphane Reynaud réussit une belle percée avec son *Ripailles !*, 24^e, tandis que Sophie Dudemaine affiche une belle longévité avec *Les cakes de Sophie*, 21^e. Concernant les éditeurs, le classement entérine surtout l'hégémonie d'Hachette Livre sur l'édition culinaire. Onze titres du Top 15 ont été produits par Marabout ou Hachette Pratique. First, numéro 3 du secteur en termes de nombre d'exemplaires vendus, n'y place qu'un seul ouvrage même s'il en compte au total cinq sur l'ensemble du palmarès.

V. F.