



clémence risler

QUAND LE LIVRE SE FAIT RECETTE...

Internet ne serait pas une menace pour les ventes, estiment les éditeurs

Certains le croient voué à un brillant avenir, d'autres pensent plutôt que la fin de son règne approche. Comment se porte le livre de cuisine ? Quelques éditeurs œuvrant dans ce secteur en discutent avec nous.

L'intérêt que portent les Québécois pour le livre à vocation culinaire a particulièrement explosé en 2004, quand l'animatrice de télévision Josée di Stasio publie chez Flammarion Québec son premier ouvrage. *À la di Stasio* s'est écoulé à plus de 200 000 exemplaires à ce jour, certainement le plus grand succès de ce créneau. Son deuxième livre *Pasta et Cetera* et *À la di Stasio 3* ont eux aussi fait très bonne figure sur le plan des ventes, s'écoulant à plus de 150 000 exemplaires. L'auteure s'apprête d'ailleurs à faire paraître un quatrième livre cet automne.

Pour Pierre Bourdon, éditeur de retour récemment aux Éditions de l'Homme, le phénomène a peut-être connu une évolution au cours de la dernière décennie, mais n'a rien de nouveau. « Selon moi, l'intérêt des Québécois pour ce type d'ouvrage a vu le jour au moment de l'Expo 1967. Dans les années 1970, comme aujourd'hui, des vedettes de la télévision ont eu beaucoup de succès en proposant au grand public des livres de recettes. Je pense à Suzanne Lapointe, Monique Gervais ou Jeannette Bertrand », se rappelle l'éditeur à qui on avait d'ailleurs dit, à son arrivée aux Éditions de l'Homme en 2000, que le livre de recettes était promis à la disparition et qu'il s'en ferait de moins en moins. « Pourtant, depuis ce temps, nous en avons publié environ 200 ! » s'exclame-t-il.

Trouver sa niche

Pour combler des lecteurs de plus en plus informés, curieux et ouverts sur le plan gastronomique, le livre de recettes doit toutefois adopter des angles de plus en plus pointus : « Il y a 15 ans, nous n'aurions pas vendu au-delà de 500 exemplaires du livre *Les tapas de Marie-Fleur* de la chef du restaurant Tapeo Marie-Fleur St-Pierre, affirme Pierre Bourdon. Il y a deux ans, il s'en



est écoulé environ 20 000 exemplaires en librairie, et on espère d'ailleurs en produire un deuxième volet. »

Si dans certains cas un style spécifique de cuisine est mis de l'avant, dans d'autres, on mise surtout sur la crédibilité et la popularité de l'auteur. « Nous préférons nous limiter à trois auteurs vedettes, et ce n'est pas faute d'avoir vu passer plusieurs projets intéressants sur mon bureau », explique Louise Loiselle, éditrice chez Flammarion Québec. En plus des titres de Josée di Stasio, la maison publie également les livres de Caroline Dumas, chef et propriétaire des restaurant *Soupsoup* et de Louis-François Marcotte qui est à la barre d'une quotidienne à la télé, *Signé M*, ainsi que d'un magazine du même nom. « J'ai toujours eu comme objectif d'établir une fidélité réciproque avec nos auteurs, de les soutenir et de faire en sorte qu'ils ne se concurrencent pas entre eux. Par exemple, on prend soin de ne pas publier deux livres de recettes au cours d'une même saison. »

