

À TABLE!

Avec le fonds gourmand de la bibliothèque patrimoniale de Dijon

REINE BÜRKI

Conservateur des bibliothèques

Rédactrice au *BBF*

L arrivée à Dijon, c'est tout d'abord un voyage en train qui longe des vignes, fait halte dans des localités bien connues des gourmets (boudions de culotte et gaufrettes de Mâcon, Fête des grands vins à Beaune), et sillonne la Bourgogne (29 restaurants étoilés au guide Michelin 2013), jusqu'à son chef-lieu. Puis c'est la découverte de la vieille ville qu'on traverse à pied, toujours tout droit depuis la gare, au gré des pavés

et des façades à colombages de la rue Verrière. Et si l'on se laisse inspirer par le dédale des ruelles, cette promenade ponctuée de vitrines des spécialités culinaires locales (moutarde, escargots, kir, nonettes) finit par nous mener, à la manière d'un jeu de piste gastronomique, rue de l'École-de-Droit. Car c'est ici que se trouvent les collections patrimoniales de la bibliothèque municipale, et plus particulièrement le très appétissant « fonds gourmand »...





UNE VISITE À LA CARTE

La bibliothèque occupe un ancien hôtel particulier devenu collège des jésuites en 1581, connu sous le nom de collège des Godrans – du nom de son donateur Odinet Godran – qui fut également président du parlement de Bourgogne. Dès 1708, une bibliothèque publique s'est installée dans ces murs fréquentés par Bossuet, Buffon, Piron..., et l'ancienne chapelle – haute de treize mètres et longue de trente – en constitue depuis 1909 la magnifique salle de lecture¹. L'établissement a investi un ensemble bâti qui a su conserver tout le charme de l'Histoire : porche ancien et cour intérieure, enchaînement de salles lambrissées et bibliothèques de chêne, antichambres aux parquets craquants tapissées de livres en reliure maroquin, étages reliés entre eux par des ascenseurs cahotants, coursives aériennes surplombant la salle de lecture, magasins à claire-voies remplis de coins et de recoins, portes dérobées dans des boiseries, dont une mène à l'enfer de la bibliothèque... Sans oublier un très bel escalier de pierre taillée qui escorte le visiteur sous les toits, dans la salle dite « des devises », dont on peut admirer le plafond à caissons décorés d'armoiries et de devises. Cette pièce, qui a accueilli au milieu du XVII^e siècle la bibliothèque constituée par les jé-

suites et dont le plafond est un ouvrage classé, semble suspendue dans le temps, aujourd'hui encore habitée d'ouvrages anciens et éclairée de fenêtres qui donnent sur le ciel.

Autre espace remarquable, la salle du globe, fraîchement restaurée, qui a été aménagée à la fin du XVIII^e siècle. Elle accueille un majestueux globe peint à la main par un capucin dijonnais, le père Legrand, ainsi que d'autres pièces scientifiques précieuses qui complètent les collections d'ouvrages. Décor digne d'un film historique et apte à susciter la fiction, et qui n'aura certainement pas manqué d'intéresser George R. R. Martin – l'auteur de *Game of Thrones* – venu récemment visiter la bibliothèque...

De la salle du globe, on traverse un modeste vestibule parqueté, austère et silencieux, et on débouche sur une grande salle d'apparat. Le BBF est invité à une dégustation : cette longue pièce toute en boiseries accueille une sélection bibliographique concoctée par la responsable des collections patrimoniales, Caroline Poulain. Des tables sont dressées pour un banquet d'ouvrages, donnant par le menu un aperçu des collections abordées de façon transversale : la production contemporaine, les classiques, les trésors, les pièces d'artistes, les menus...

Plein les yeux et les papilles !

Bibliothèque municipale de Dijon, salle Boullemier.

¹ Sur l'histoire de la bibliothèque municipale de Dijon, voir : *Patrimoine des bibliothèques de France*, vol. 5 : *Auvergne, Bourgogne, Rhône-Alpes*, Payot, 1995, p. 98-107.



Grégoire Le Grand,
Moralia in Job, 1111.
Initiale E avec des
vendangeurs.

AU MENU...

{MISE EN BOUCHE}

C'est ainsi qu'à la première table, le visiteur se laisse surprendre et mettre en appétit par des livres boîtes, des livres formes, des livres à toucher/à manipuler, des livres ludiques, des livres pop-up, des livres madeleines de Proust avec une saveur d'antan... Découverte d'un pot de Nutella à feuilleter aux éditions Marabout, d'un *Hamburger pas comme les autres* (objet livre de David Pelham chez Casterman), ou bien encore de *La boîte à légumes* de Keda Black et Catherine Quévremont comprenant quatorze livres illustrés par José Reis de Matos contenus dans un cageot avec marque-pages en forme de légumes... Des livres qui jouent sur le rapport de la forme et du fond, qui s'adaptent avec poésie à leur propos et à leur usage, et qui ne sont pas sans rappeler les collections de cuisine populaire éditées par Robert Morel avec des maquettes d'Odette Ducarre dans les années soixante.

{HORS-D'ŒUVRE}

Suite de la dégustation. Une sélection de la production éditoriale contemporaine esquisse les nouveaux standards de la littérature culinaire : des ouvrages mêlant recettes et arts de la table dans des formats originaux et abondam-

ment illustrés, parfois accompagnés d'un coffret incluant les accessoires de base (verrines, cupcakes, émulsions...), effets de cuisine qui ne sont aujourd'hui plus l'apanage des chefs et des traiteurs. À l'image d'une époque et de ses pratiques, l'offre éditoriale traduit l'appétence d'un public volontiers attiré par une cuisine nomade, cosmopolite, expérimentale, parfois adepte de *finger food* et de *scrapcooking*. Finis les grands banquetts roboratifs et la bonne franquette? Pas tout à fait : pour contrebalancer cette tendance, on constate aussi la multiplication des ouvrages qui misent sur la nostalgie et les saveurs retrouvées de l'enfance : recettes de grand-mère, soupes, tartines, pot-au-feu et pain perdu...

Le livre de cuisine a quitté l'office pour rejoindre le salon, il est devenu un objet que l'on offre, que l'on feuillette à l'instar d'un beau livre, parfois dédié à un unique aliment (le chocolat, le vin, le pain), à un mode de préparation (tatins, crumbles, potages), à un produit ou une marque (Petit Beurre, Maggi, Nestlé), et pour lequel la photographie et la mise en scène prennent une place prépondérante, jusqu'à se prolonger sur les forums et blogs culinaires – forme individualisée et foisonnante de l'écriture gastronomique contemporaine – avec recettes, photos et commentaires à l'appui. Internet, un grand livre de cuisine...

{DIGRESSION DIGESTIVE}

En devenant «collection» de bibliothèque et en intégrant un fonds patrimonial dont les ouvrages les plus anciens remontent au IX^e siècle, ce panel éditorial du XXI^e siècle – tout à la fois gourmand, ludique, pratique – raconte bien plus que l'inventivité du marché du livre pour étonner et séduire les lecteurs. Prises plus largement dans leur ensemble, ces collections sont également un miroir culturel : on peut ainsi y lire les évolutions du rapport à l'alimentation et leurs étapes socio-historiques (révolutions, industrialisation, guerres, innovations technologiques, préoccupations écologiques), comme avec l'exemple au XX^e siècle du passage marqué d'une cuisine économe et consistante à un souci contemporain de la diététique et du bio, ou bien encore la déclinaison récente de technologies et de matériaux dignes de laborantins (acier brossé, silicone, céramique...).



Opera di Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di papa Pio V [...]. Venise : Tramezino, 1570.

Ainsi, au fil des siècles, la mise en page tout autant que les sujets attestent un renouvellement esthétique, culturel et technique, qui inscrit le livre de cuisine dans son époque, invitant à revisiter l'aphorisme de Brillat-Savarin à la lueur de la bibliographie matérielle : « Dis-moi ce que tu manges : je te dirai ce que tu es. »

{PLATS ET MERVEILLES}

À la table suivante, Caroline Poulain a sorti en plat de résistance des pièces maîtresses : un patrimoine tout en saveurs et savoir-faire qui s'enracine dans l'histoire du livre. Le visiteur se délecte des yeux, tourne autour de ces trésors apprêtés sur coussins de velours cramoisi : Mo-

ralia in Job (manuscrit enluminé de Cîteaux daté de 1111), *Opera di Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di papa Pio V [...]* (1570) du cuisinier des papes Pie IV et Pie V – décrivant notamment la fabrication des pâtes –, *Le cannaméliste français ou Nouvelle instruction pour ceux qui désirent d'apprendre l'office [...]* (1768 pour la seconde édition), ouvrage rédigé en forme de dictionnaire et qui tire son nom de *cannamelle*, la canne à sucre...

Ne manquent bien sûr pas les grands classiques du XIX^e siècle comme le *Pâtissier royal parisien* de Marie-Antoine Carême (1810) et ses gravures dignes d'un architecte, la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin (1826), ou *Le livre de cuisine* de Jules Gouffé (1867), illustré de

Jules Gouffé, *Le Livre de cuisine [...]*. Paris : Hachette, 1867.



chromolithographies dans lesquelles les agencements des plats semblent concurrencer les audaces vestimentaires de l'époque... Mais on y trouve également des ouvrages plus modestes et moins connus qui redonnent de la valeur à ces égarés que l'on peut encore trouver dans les greniers ou les bacs des marchés aux puces : petits livres de poche ou format bible de la première moitié du XX^e siècle, «livre de ménage» ou «cuisine familiale», au papier de composition fragile typique de cette période, et qui ont longtemps occupé une place discrète sur les étagères des cuisines françaises, distillant leur art de l'économie et agrémentant les recettes du quotidien de conseils pratiques et de variantes raisonnables.

{CHARIOT DE DESSERTS}

Le fonds gourmand de la bibliothèque de Dijon ne se limite pas à développer des collections thématiques à travers l'histoire et les genres. Il explore également un répertoire culinaire investi par la bibliophilie et les arts, notamment les gravures et les livres d'artistes contemporains. La bibliothèque conserve ainsi – parmi

d'autres – des manières noires de Judith Rotchild (*Study of two pears, Figue*), une sérigraphie de Marie-Claire Corbel (*Harengs*), un *Livre objet* de François David (bouteille de bordeaux contenant une feuille de poème intitulé «La bouteille à l'amer»), des monotypes en couleur de Frédérique Danse (*Le pois de l'air, Le pois de l'eau*), un exemplaire de *L'affaire du cochon noir – et autres crimes porcins* de Michel Pastoureau dans une magnifique édition augmentée de linogravures de Maxime Préaud (Manière Noire Éditeur, 2002), et un autre de *Rose Goret* (texte de Gérard Farasse, gravures de Martine Rassinoux) sous une belle reliure en bois de châtaigner de François Da Ros (éditions Anakatabase).

{DIGESTIFS}

Le menu – imprimé et manuscrit – occupe une place singulière dans ce fonds gourmand. Objet qui fait son apparition sur les tables au XIX^e siècle, avec une grande variété de formats, de matières (papier, carton, soie), de décors et d'effets typographiques – le menu liste les mets servis à table mais il fait également œuvre de

mémoire. Témoin de la vie locale et trace de l'évènement qu'il célèbre (anniversaire, mariage, hommage, souper mondain), il se publie, s'affiche, se conserve et se collectionne au même titre qu'un faire-part ou qu'une photo de famille. La bibliothèque municipale de Dijon conserve ainsi une collection exceptionnelle de près de 10000 menus dont la pièce la plus ancienne est datée de 1810 et concerne une séance des jurys dégustateurs de Grimod de La Reynière. Ce fonds, constitué à partir de collections particulières, continue de s'enrichir de dons, de col-

lectes et d'acquisitions ciblées, et peut être consulté dans une base de données qui lui est dédiée².

RECETTE ET INGRÉDIENTS

La constitution d'un fonds gourmand à partir de 1985 doit son impulsion à Albert Poirot, alors directeur de la bibliothèque de Dijon, dans un contexte de développement des fonds spécialisés qui va lui conférer le statut de pôle associé



Jules Gouffé, *Le Livre de pâtisserie*.
Paris : Hachette, 1873.

² <http://patrimoine.bm-dijon.fr/>



- Une équipe :
 Marie Jorrot : responsable du fonds
 Teresa Legay : équipement des livres
 Anne-Sophie Gaïk : commandes
 Mathilde Siméant : blog
 Sébastien Langlois : base des menus
 Caroline Poulain : responsable de la coordination patrimoine.
- En quelques chiffres : 25 000 livres du XX^e siècle, 10 000 menus, 1 400 livres anciens... et des tentacules dans tous les fonds patrimoniaux.
- Des publications et des bases gourmandes.
- Un blog : Happy Apicius : <http://happy-apicius.dijon.fr/>
- Des animations et des rencontres tout au long de l'année.

3 Voir la présentation des «Cités de la gastronomie» sur Wikipedia (page consultée le 29 octobre 2014) : «Il s'agit de l'une des quatre obligations que l'État doit mettre en place, inscrites au plan de gestion défini en 2011, à la suite de l'inscription du repas gastronomique des Français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité, par la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires (MFPCA). [...] Le réseau des Cités de la gastronomie, qui a officiellement été lancé mercredi 19 juin 2013, réunira donc Dijon, Lyon, Paris-Rungis et Tours. Chaque ville aura sa spécificité. La Cité de la gastronomie de Dijon constituera le pôle de référence pour la culture de la vigne et du vin, Lyon abordera la thématique associant nutrition et santé, Paris-Rungis sera quant à lui pilote pour ce qui relève du développement et de l'animation des marchés, des produits et des enjeux liés à l'approvisionnement des centres urbains et enfin Tours sera un pôle moteur dans le domaine des sciences humaines et sociales.»

à la BnF jusqu'en 2011, bénéficiant alors d'une rétrocession d'exemplaires du dépôt légal et de subventions d'acquisition. Dès le départ, tous les ingrédients étaient réunis pour mettre en place un fonds d'exception dans un domaine cohérent sur le plan documentaire et patrimonial. Cette initiative a trouvé un écho légitime dans un territoire dont l'identité est tournée vers les traditions gastronomiques et viticoles. Dijon est notamment réputée pour sa foire gastronomique d'automne, et la ville a récemment été retenue à l'échelle nationale dans le maillage des Cités de la gastronomie³. Le fonds gourmand s'est appuyé sur un cœur de collections patrimoniales déjà très riche en ouvrages liés à la cuisine et aux arts culinaires, complété par des dons de collectionneurs importants comme la bibliothèque du chocolatier Henri Breuil, le fonds sur la viticulture de Firmin Fleuret ou la collection de menus d'Alfred Muteau.

Le développement des collections vise la constitution d'un fonds de référence dans le champ culinaire, qui puisse également établir une photographie de la production éditoriale dans ce domaine. Cela inclut aussi bien la gastronomie que le vin, balayant le très large éventail de ce que recouvre cette spécialité : histoire de l'alimentation et des pratiques culinaires (sur plusieurs aires et périodes), livres de cuisine proprement dits (spécialités, recettes, savoir-faire, art de dresser la table et d'apprêter les plats...), ouvrages techniques ou agricoles... Monographies, périodiques, tous types de documents imprimés sont concernés (jeunesse, essais, fictions, sciences, beaux-arts...) et soigneusement collectés. L'importante production éditoriale (exponentielle) dans le domaine culinaire ne permet cependant pas d'envisager l'exhaustivité, et contraint la politique d'acquisition à restreindre son périmètre. Cet échantillonnage des publications contemporaines privilégie ainsi les beaux livres ou les ouvrages «hors norme», les sujets actuels (les grands chefs, l'actualité, les



La cuisine familiale pour manger mieux et dépenser moins [...] Paris : Édition du Petit Écho de la mode, 1932.

thèmes à la mode...), les titres incontournables ainsi que ceux qui font les meilleures ventes, les auteurs de référence... Ce fonds est complété par une quarantaine de titres de périodiques actifs – qui vont des magazines grand public à des revues professionnelles ou de recherche plus pointues –, et des acquisitions exceptionnelles viennent ponctuellement enrichir les collections de pièces rares : ouvrages anciens, livres d'artistes, estampes, bibliophilie contemporaine...

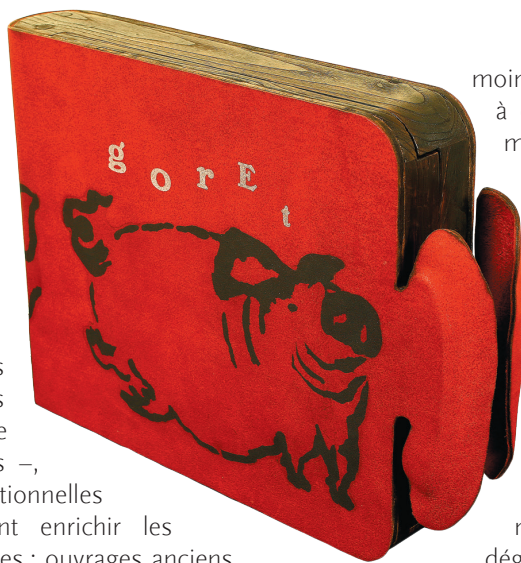
COUVERTS ET CONVIVES

Si le fonds gourmand n'a pas encore acquis toute la notoriété qu'il mérite, de nombreux outils ont été mis en place pour améliorer sa visibilité et sa médiation auprès du public, qu'il s'agisse de chercheurs, de professionnels de la gastronomie, ou de simples curieux.

La consultation du fonds gourmand est ainsi accessible à partir du catalogue de la BM de Dijon, avec la possibilité de restreindre la recherche à son périmètre documentaire. On peut également découvrir la variété et les richesses de ses collections en naviguant dans la base des menus, ou en consultant les sujets thématiques élaborés par la revue de presse.

Des publications ponctuelles viennent en soutien d'expositions, et contribuent à la visibilité et à la valorisation du fonds. Signalons notamment un livret sur Brillat-Savarin (*Une étoile européenne*, 2005), un autre consacré à la couleur dans les livres de cuisine depuis le XIX^e siècle (*Couleurs du goût*, 2007) ou bien encore à l'iconographie culinaire (*L'eau à la bouche. Images de cuisine dans le livre du XVI^e au XIX^e siècle*, 2010), ainsi qu'un très bel ouvrage réunissant les contributions de nombreux spécialistes autour des menus (*Potage tortue, buisson d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, Agnes Viénot Éditions, 2011).

La médiation est assurée tout au long de l'année par des dispositifs comme « Les midis du patri-



moine» qui invitent le public à découvrir le fonds gourmand de la bibliothèque à partir d'un document particulier ou d'un thème, des colloques (le dernier en date, « Manger et boire entre 1914 et 1918 », fut consacré à l'alimentation pendant la Grande Guerre), des actions culturelles et scientifiques (notamment des conférences-dégustation qui rencontrent

un grand succès, organisées quatre fois par an), ainsi que des contacts avec l'ENSA (École nationale supérieure d'art) et un lycée hôtelier qui utilise les ressources de la bibliothèque pour mettre en œuvre des recettes anciennes...

Et – cerise sur le gâteau! – pour prolonger le tout, il convient de signaler la toute récente mise en orbite dans la bibliosphère du blog *Happy Apicius*⁴.

Le fonds sort joyeusement de ses rayons avec cette fenêtre sur le patrimoine gourmand écrit et graphique. On y retrouve des informations sur les collections dédiées à la gastronomie et au vin (rubrique « Culture en ébullition »). C'est également l'occasion de suivre l'actualité de la recherche et des colloques consacrés à ce champ d'étude singulier (rubrique « L'arrière-cuisine »), et de mettre en valeur les manifestations gourmandes de la bibliothèque (rubrique « Tambouille interne »). Associant reportages et agenda, on peut y découvrir des articles autour d'événements gastronomiques ou œnologiques (rubrique « Ça mijote ici ou là »), et profiter tout au long de sa navigation de la savoureuse iconographie extraite du fonds gourmand...

Curieux, dynamique, bien illustré, *Happy Apicius* est aussi un biblio-blog à suivre (option flux RSS) pour ne rien rater de l'actualité éditoriale culinaire et recueillir des avis et recommandations de lecture (rubrique « On les a dévorés! »).

Un blog à l'image du fonds gourmand : à consommer et partager sans modération!

Rose goret / [texte inédit de] Gérard Farasse; [gravures originales sur cuivre de] Martine Rassinieux. – Montreuil : Éd. Anakatabase, 2005 (Montreuil : Impr. François Da Ros). Édition originale tirée à 15 exemplaires, avec 13 gravures sur cuivre de M. Rassinieux, composés au plomb mobile et imprimés sur cuir par François Da Ros qui a également réalisé le coffret-reliure en bois de châtaignier. Avec une plaque dorée à l'or fin.

Crédits P. 214

Flickr. Andy Maguire. CC BY 2.0

P. 215

BM Dijon

P. 216

BM Dijon. Cote ms 170 f. 32

P. 217

BM Dijon. Cote 16071

P. 218

BM Dijon. Cote Rés. 2825

P. 219

BM Dijon. Cote FD III-134

P. 220

BM Dijon. Cote GI-47398

P. 221

BM Dijon. Cote Rés. 3601

⁴ <http://happy-apicius.dijon.fr/>