

CUISINE

La collection est consacrée à la cuisine sous ses différents aspects, relatifs principalement à la gastronomie, soit à « la connaissance de tout ce qui se rapporte à la cuisine, à l'ordonnement des repas, à l'art de déguster et d'apprécier les mets », à la cuisine du quotidien, notamment familiale, ainsi qu'aux arts de la table.

La collection a pour objectifs principaux de :

- Présenter des recettes et des savoirs faire culinaires auprès d'un large public
- Fournir une information sur les aliments pour les choisir, les préparer, les conserver ainsi que pour répondre à des besoins plus spécifiques : allergiques, diabétiques, végétariens, végétaliens...
- Donner des indications sur le service et la décoration de table

Trois grandes thématiques composent ainsi le fonds documentaire :

Les arts de la table regroupent des ouvrages généralistes sur la gastronomie (son histoire, ses règles, ses chefs), sur les ustensiles, les types de services et la décoration de table, les plats et la vaisselle ou les techniques culinaires telles qu'elles sont enseignées dans le domaine scolaire et celui de la formation professionnelle.

La partie sur les aliments et leurs transformations apporte une information sur tous types d'aliments (solides et liquides), les différentes techniques de transformation, de conservation ou de cuisson.

En matière de recettes, la documentation répond à différents niveaux de maîtrise de la pratique culinaire (du débutant à l'expert), ainsi qu'à des besoins ou usages spécifiques à des régimes de santé (surcharge pondérale, diabète, gluten, allergies, etc...), à des principes d'alimentation (végétarisme, végétalisme) ou à des événements à caractère festifs (réveillons, mariages, fêtes religieuses, etc).

L'offre documentaire témoigne également de la dimension culturelle de la cuisine, en présentant notamment les savoir-faire culinaires traditionnels, non seulement français (selon les villes et régions), mais aussi étrangers (selon les pays).

Enfin, une attention particulière est portée sur la qualité et la variété des types de plats (soupe, sandwich, dessert, etc), ainsi que de repas (petit-déjeuner, brunch, dîner,...).

Bien que composée majoritairement de livres, la collection intègre également le support DVD, consacré en partie à l'art gastronomique des grands chefs cuisiniers. On peut ainsi suivre pas à pas, en vidéo, la réalisation des recettes et autres préparations particulières (pâtisserie, viande...).

Une sélection de ressources numériques, comprenant des sites internet, des blogs de cuisine et des vidéos en ligne, complète la collection d'imprimés. Cette offre numérique, accessible sur le site-portal de la médiathèque, répond à une approche empirique et circonstancielle (ex. recherche par ingrédient ; relation d'accords met/ vin ; usage des commentaires d'internautes...) de la pratique culinaire.

Des conseils de lecture (coups de cœur, tops 5), sont régulièrement mis en ligne sur le site-portal par le bibliothécaire en charge de la collection cuisine, lequel produit également des dossiers numériques, intégrés au catalogue du réseau.

Le prix d'achat d'un document est de 60€ au maximum, les formats peu conventionnels ne sont pas retenus.

12% de la collection est renouvelé chaque année, à volume constant. Les critères de retrait

portent principalement sur l'état physique et sur l'âge éditorial des documents (ce dernier ne pouvant excéder 5 ans). L'indicateur d'activité de prêt est également considéré.

La fréquence des commandes est mensuelle. Les documents acquis se rapportent essentiellement à des nouveautés, hormis les ouvrages de référence, qui constituent le cœur de collection et peuvent à ce titre faire l'objet d'un rachat, au rythme des rééditions.