

# ARTS DE LA MAISON

Le domaine «Arts de la maison » regroupe toutes les activités associées à la gastronomie, la décoration, les travaux d'aiguilles et les soins de beauté.

Une partie importante de la collection rend compte de l'histoire de l'alimentation, des traditions et du savoir-faire culinaires. Elle apporte une aide à la sélection des produits et des vins, à la confection des plats ou à la préparation d'une alimentation adaptée aux besoins de publics spécifiques (enfants, seniors, allergiques...).

Elle permet aussi de connaître les règles et les méthodes de conservation des aliments.

La cuisine est, en outre, représentée dans sa dimension hautement gastronomique, c'est-à-dire dans l'art de mettre en œuvre des connaissances et des pratiques spécifiques, permettant de sélectionner des produits, les préparer pour réaliser des recettes de qualité.

Enfin, la cuisine étant un véritable vecteur d'échanges culturels, la collection se doit de représenter les savoir-faire traditionnels non seulement français, mais également du monde entier, dans une perspective de découverte.

D'autre part, la collection représente les différentes tendances de la décoration intérieure de la maison, des arts et usages de la table.

Sera également présente une sélection d'ouvrages permettant une initiation ou une pratique approfondie de la couture ou autres travaux d'aiguilles (tricot, crochet, broderie, boutis...).

Des documents accompagnant la pratique des soins esthétiques, de la coiffure et du maquillage sont également intégrés.

La collection se compose essentiellement de livres (guides pratiques et techniques, encyclopédies culinaires, carnets de recettes, beaux livres), de DVD documentaires et de périodiques.

Une importante sélection de ressources en ligne (sites, blogs ou dossiers documentaires) complète et actualise l'offre documentaire.

L'ensemble est destiné aux pratiques d'amateurs, à l'exception de quelques manuels techniques aidant à la formation des métiers de bouche, de la coiffure et de l'esthétique (du CAP au BTS).

A noter que c'est surtout la dimension pratique qui prédomine. Notamment en ce qui concerne les petits sites comme Grans, Entressen et Cornillon où l'on trouve une documentation essentiellement tournée vers l'usage quotidien.