

J'aimerais savoir s'il existe une étude portant sur le taux d'utilisation des livres culinaires en France ? Achète-t-on un livre pour décorer, pour faire une recette ou pour une utilisation quotidienne ?

Bibliothèque publique d'information – notre réponse *actualisée* le 12/03/2025.



Livre de cuisine-Photo by S O C I A L . C U T on Unsplash

Les livres de cuisine occupent une place particulière dans les foyers français. Entre objets de décoration élégants, sources d'inspiration ponctuelles et compagnons du quotidien, leur utilisation peut être varié. Parallèlement avec l'avènement des « influenceurs food », les internautes découvrent en vidéo de nouvelles recettes, des adresses gourmandes, et même des conseils culinaires adaptées à tous les niveaux et tous les portefeuilles.

On peut alors s'interroger, le livre de cuisine demeure-t-il un support toujours aussi plébiscité ? Quels en sont les usages d'aujourd'hui ?

La vente de livre de cuisine en baisse depuis 2021

En 2021, près de 7 millions d'exemplaires s'étaient ainsi écoulés et, en chiffre d'affaires, le marché français avait atteint un cap de 121 millions d'euros.

Depuis le soufflé est retombé, les ventes se sont réduites à 99 millions en 2023 et elles ont encore chuté de 6% au cours des dix premiers mois de l'année par rapport à la même période l'an dernier, selon [l'institut Nielsen IQ GfK](#).

[L'engouement pour les livres de cuisine, le soufflé retombe après le Covid | France Culture](#) provenant du podcast **[L'Économie du livre](#)**, le 17/12/2024.

Après un pic en 2021, les ventes de livres de cuisine se tassent, même si des phénomènes de librairies perdurent comme la série « Simplissime », vendue déjà à plus de six millions d'exemplaires. (...)

Selon Archchana Varatharajah, consultante livres de NielsenIQ GfK, le marché s'est établi à 99 millions d'euros en 2023, et les ventes des dix premiers mois de l'année ont encore baissé de 6 % par rapport à la même période de 2023. Un résultat malgré tout nettement meilleur qu'avant la pandémie de Covid-19, en raison notamment de la hausse des prix des livres. Ce secteur se répartit, dit-elle, « entre la cuisine au quotidien (44 %), la cuisine saine et légère (19 %), la cuisine du monde (18 %), les desserts et la pâtisserie (10 %) »

[Les livres de cuisine, le soufflé retombe après le Covid-19](#) par Nicole Vulser, [lemonde.fr](#), le 20/12/2024.

Évolution éditoriale des livres de cuisine

Ces dernières décennies ont donc révélé, suite à l'influence des réseaux sociaux mais aussi des émissions esthétisantes comme Top Chef ou Chef's table, l'importance grandissante du design culinaire. En effet, les livres de cuisine ont davantage mis l'accent sur la présentation des plats, sur leur mise en scène et les photographies sont devenues plus sophistiquées, les faisant évoluer pour devenir aussi bien des objets visuels autant que des guides culinaires.

[Comment ont évolué les livres de cuisine](#) par Nathalie Louisgrand – Enseignante-chercheuse, Grenoble École de Management (GEM), theconversation.com, le 08/09/2025.

Les usages du livre culinaire

Les études spécifiques sur l'utilisation des livres de cuisine par les lecteurs en France se font très rares.

On distingue deux types de livres : les livres où il y a réellement un apprentissage technique, autour de produits, d'assemblages. Il y a aussi des livres qui, au contraire, ne sont qu'une compilation de photos et de recettes. Là, on ne va pas apprendre, on va faire. C'est très différent. Les livres de chefs ont généralement cette faculté de nous faire entrer dans leur processus créatif : on ne va pas les utiliser forcément tous les jours, mais ce sont des livres qui durent dans le temps.

Lisa Grall, responsable éditoriale chez Hachette Cuisine.
[Qu'est-ce qu'un bon livre de cuisine ?](#) provenant du podcast [Les Bonnes Choses](#), le 09/01/2022.

[L'évolution du livre de cuisine : du livre pratique au beau-](#)

livre par Françoise Hache-Bissette, *Le Temps des médias*, n° 24(1), 97-116.

Extrait :

Le livre de cuisine a connu ces quarante dernières années d'importantes mutations, avec l'entrée en lice de nouveaux acteurs qui ont contribué à la transformation des ouvrages, tant au niveau de la forme que du contenu : plus beaux, plus pratiques, plus ciblés ; les livres de cuisine d'aujourd'hui se veulent à la fois livres pratiques et beaux-livres. La diversification des livres de cuisine, qui va jusqu'à la production d'« objets » à l'utilité peu évidente, en tout cas éphémère, comme les coffee table books, est à l'unisson de l'évolution des sociétés occidentales contemporaines qui poussent à l'extrême à la fois les phénomènes de consommation et la diversification de leur promotion dans les médias, en particulier par l'intermédiaire du livre imprimé.

Le festival du livre gourmand

Depuis 1990, un salon du livre gourmand se tient à Périgueux, décernant le prix La Mazille qui honore « hommes de bouche et hommes de lettres qui mettent en valeur les produits et la gastronomie dans leurs ouvrages »,

Créé en 1990, le Festival du livre gourmand de Périgueux est une institution dans le paysage livresque français.

Événement incontournable pour les amoureux du livre et de la gastronomie, le Festival a su au fil du temps évoluer dans un juste équilibre entre les marqueurs historiques qui ont fait son succès depuis plus de 30 ans et une dynamique nouvelle, insufflée par une volonté de modernisation.

[Les auteurs – Festival du Livre Gourmand Périgueux](#)

[Présentation – Festival du Livre Gourmand Périgueux](#) via le site officiel du festival : livregourmand.perigueux.fr

Pour aller plus loin...

Villa Rabelais, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, premier centre culturel entièrement dédié à l'alimentation, la gastronomie et la cuisine et ses deux bibliothèques à Tours:

[Bibliothèque gourmande](#) : Un espace culturel et d'animation autour du livre gastronomique

Espace ouvert pour tous les gourmands de livres à la recherche de savoureux moments de détente, d'animation et de partage.

Au menu : livres de recettes, livres de chefs, livres jeunesse, littérature, revues, BD, mangas, jeux de société... en libre consultation sur place.

[Bibliothèque de recherche](#)

Un centre de documentation unique en Europe

Créée en 2002, la bibliothèque de l'*Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation* est la première bibliothèque européenne de recherche consacrée à l'histoire et aux cultures de l'alimentation.

Si la priorité est donnée aux travaux de recherche en sciences humaines et sociales, d'autres champs disciplinaires complètent néanmoins notre fonds : droit, études littéraires, sciences politiques, marketing...

[Eurêkoi – Bibliothèque publique d'information](#)