

## LE LIVRE CULINAIRE FAIT UNE ENTRÉE REMARQUÉE AU SALON DU LIVRE

L'édition culinaire est un secteur du livre particulièrement fleurissant et l'édition française est parmi les plus inventives au monde. Notre patrimoine n'y est pas étranger et le livre de cuisine reste l'outil indispensable pour tout passionné.

### Le marché du livre culinaire en France

Entre 2003 et 2011, la production d'ouvrages culinaires a augmenté deux fois plus vite que la moyenne de la production française de livres et le nombre de nouveaux titres du secteur a plus que doublé. \*

### Les Français et la cuisine

82 % des Français affirment faire fréquemment la cuisine.

**Pour 65 % des Français, le livre de cuisine reste la référence quand il s'agit de trouver des idées de recettes**, suivi des recettes familiales (55 %) et des sites web de cuisine (53 %) en forte hausse.

La gourmandise reste la principale source de motivation pour cuisiner (63 %), loin devant le plaisir (52 %), la qualité des produits (51 %), la diététique (30 %) ou encore le prix (23 %). \*\*

\* Source : Livres Hebdo / Electre. Données publiées par Livres Hebdo le 26 octobre 2012

\*\* Source : Etude réalisée en août 2012 par GIRA CONSEIL pour le Salon Cuisinez by M6

**Sur une surface de 600 m<sup>2</sup>, le Salon du livre crée pour la première fois un espace entièrement consacré au livre de cuisine : *Le Square culinaire***

Du carnet de recettes à l'ouvrage de référence, du beau livre au volume pratique, de la littérature gastronomique à la bande dessinée appétissante en passant par les ouvrages destinés à la jeunesse, tous les livres de cuisine, de vins et de spiritueux y seront rassemblés.

**Salon du livre du 22 au 25 mars 2013**

Porte de Versailles - pavillon 1 - [www.salondulivreparis.com](http://www.salondulivreparis.com)

Un salon du

 **SYNDICAT NATIONAL  
DE L'ÉDITION**

Organisé par

 **Reed Expositions**

**CONTACTS PRESSE - Agence Façon de penser**

Daphnée Gravelat - 01 55 33 15 83

[daphnee@facondepenser.com](mailto:daphnee@facondepenser.com)

Clémence Seibel-Poisson - 01 55 33 15 23

[clemence@facondepenser.com](mailto:clemence@facondepenser.com)

**ORGANISATION - Reed Expositions France**

52 -54, quai de Dion Bouton, 92806 Puteaux cedex

Tél : +33 (0)1 47 56 50 00

[livre@reedexpo.fr](mailto:livre@reedexpo.fr)

## Un espace livres

- › Des stands d'éditeurs et une librairie thématique proposeront au public le plus large panorama de la production éditoriale. Les auteurs présents au Salon dédicaceront leurs livres et prendront le temps de rencontrer les lecteurs et échanger autour de leur passion.

## Un espace démonstrations

- › Des chefs cuisiniers et des personnalités de différents horizons donneront vie, derrière les fourneaux de façon ludique et pédagogique, au livre culinaire.

## Un espace rencontres-débats

**Des débats seront organisés sur des thèmes aussi variés que :**

- › La gastronomie et l'œnologie, en présence de grands chefs.
- › La création et le design culinaire.
- › Le numérique dans la cuisine : de la tablette aux blogueurs spécialisés.
- › La cuisine et la santé (par exemple, le « sans gluten »).
- › La cuisine avec les enfants.
- › Les cocktails et les spiritueux...

## Mais aussi...

- › Des lectures de textes littéraires autour de thématiques culinaires.
- › Des animations, des joutes culinaires et des expertises croisées autour de la cuisine.
- › Et, à l'occasion de *Barcelone ville invitée*, un bar à tapas.

**Salon du livre du 22 au 25 mars 2013**

Porte de Versailles - pavillon 1 - [www.salondulivreparis.com](http://www.salondulivreparis.com)

Un salon du

 **SYNDICAT NATIONAL  
DE L'ÉDITION**

Organisé par

 **Reed Expositions**

**CONTACTS PRESSE - Agence Façon de penser**

Daphnée Gravelat - 01 55 33 15 83

[daphnee@facondepenser.com](mailto:daphnee@facondepenser.com)

Clémence Seibel-Poisson - 01 55 33 15 23

[clemence@facondepenser.com](mailto:clemence@facondepenser.com)

**ORGANISATION - Reed Expositions France**

52 -54, quai de Dion Bouton, 92806 Puteaux cedex

Tél : +33 (0)1 47 56 50 00

[livre@reedexpo.fr](mailto:livre@reedexpo.fr)