

Bibliothèque culinaire suisse

Les prémices d'un grand projet pour Genève

Réalisé par Sarah Abbou et Giordana Kigouk à la Haute École de Gestion de Genève, un travail de Bachelor étudie la pertinence et les premières étapes de création d'une Bibliothèque culinaire suisse.

Au terme de leur Bachelor, qui a obtenu la note de 5,7/6, une bibliographie sélective de 612 ouvrages, destinée à servir de référence et de base à une future collection, a été établie. Elle rassemble des publications de 2010 à 2026, éditées en Suisse, écrites par des Suisses ou consacrées à la cuisine suisse. Elle comprend des recettes, essais et ouvrages de référence, mais exclut notamment les approches médicales, l'ingénierie agroalimentaire et les guides de restaurants. Organisée dans Zotero par catégories et marqueurs, cette bibliographie est publiée et actualisée sur le site de l'AGPG (Association Genevoise pour la Promotion du Goût) grâce à Zotpress. La sélection privilégie la diversité et la qualité plutôt que l'exhaustivité.

Encadré par l'AGPG, ce travail des deux étudiantes de la HEG est parti du constat qu'aucune bibliothèque entièrement consacrée à la cuisine et ouverte à un large public n'existe en Suisse. Le projet envisage une implantation genevoise, une vocation nationale et une ouverture aux cultures alimentaires internationales.

Un patrimoine vivant

La cuisine est abordée comme un patrimoine vivant, porteur d'identité, de mémoire et de liens sociaux. Une bibliothèque permettrait de conserver ses traces documentaires tout en favorisant leur découverte et leur transmission. Elle contribuerait aussi à la sensibilisation à une alimentation saine, locale et durable.

La démarche académique combine une revue de littérature, des analyses comparatives et des entretiens ou questionnaires auprès de neuf institutions suisses et étrangères. Parmi elles figurent l'Alimentarium, l'École Hôtelière de Lausanne, la Médiathèque Valais, les bibliothèques de Dijon et de la Villa Rabelais, ainsi que le Culinary Institute of America. Ces échanges éclairent la gestion et les usages des collections spécialisées. Ils soulignent l'importance d'un positionnement clair, de compétences professionnelles, de partenariats et d'une veille éditoriale.

Les auteures proposent plusieurs missions : collecter et diffuser les savoirs culinaires suisses et internationaux ; valoriser la diversité alimentaire ; préserver les traditions suisses ; éveiller au goût et au plaisir de cuisiner ; promouvoir une alimentation saine et durable ; renforcer les liens civiques autour de la table ; soutenir l'artisanat et l'innovation. La bibliothèque conjuguerait ainsi spécialisation documentaire, accès public et convivialité.

La collection serait développée progressivement selon trois cercles. Le premier réunirait les ouvrages constituant son cœur suisse ; le deuxième élargirait l'offre aux cuisines du monde, à la durabilité et aux régimes spécifiques ; le troisième accueillerait des documents patrimoniaux, comme des menus, carnets et recettes familiales.

Publics potentiels

Cinq publics potentiels sont identifiés : les professionnels, les étudiants et apprentis, les passionnés de cuisine, le grand public et les familles, ainsi que le public international. Leurs besoins vont de la documentation technique à la découverte culturelle. Pour les toucher, le travail recommande une communication adaptée et une médiation reliant les collections aux pratiques culinaires. Le soutien des autorités, financeurs et partenaires serait également essentiel à la pérennité du projet.

Vers une réalisation

Enfin, trois scénarios indicatifs pour le futur envisagent des locaux de 30, 120 ou 400 m², accueillant respectivement 1'000, 2'500 ou 13'000 ouvrages. Ces scénarios donnent des repères concernant les loyers, le mobilier, l'informatique et le personnel, sans constituer un budget complet. Le travail conclut à l'intérêt culturel du projet, tout en rappelant qu'il demeure théorique. Sa réalisation nécessitera une étude de faisabilité approfondie, un dossier de financement, un calendrier réaliste et la mobilisation de plusieurs partenaires.

Contact :

Brigitte Turin, co-présidente de l'Association Genevoise pour la Promotion du Goût, 079 213 67 27
www.agpg-gout.ch