

Monsieur le Conseiller Général, Président de la Communauté de Communes de Cognac,
Mesdames et Messieurs les Maires de la Communauté de Communes de Cognac,
Mesdames et Messieurs les Conseillers Municipaux,
Monsieur le Président de Gourmets Gourmands
Chers Castelbernardins et Castelbernardines,
Chers amis,

Amateur de bonne cuisine, j'ai doublement plaisir à vous accueillir, au nom de toute l'équipe municipale, à la salle Jean-Monnet pour inaugurer ces 3èmes rencontres autour du livre culinaire.

Un livre de cuisine est un recueil de recettes ou de considérations gastronomiques.

En Occident, les premiers textes sur l'art culinaire remontent au 4^{ème} siècle avant JC, plus de mille ouvrages sous la forme de poèmes autour de l'art culinaire auraient été réalisés. Seuls quelques fragments sont parvenus jusqu'à nous.

Au Moyen Âge une collection de recettes classées par ingrédient et par plat est connue ; copiée et recopiée d'innombrables fois, elle est éditée tout au long des siècles.

Au 13^{ème} siècle, la tradition des écrits culinaires renaît avec les premiers réceptaires. L'usage du papier va permettre, à partir du 14^{ème}, la diffusion des premiers livres de cuisine médiévaux.

Avec la découverte de l'imprimerie apparaissent les premiers ouvrages des grands maîtres queux.

Dans les années 1970, l'usage des livres de cuisine devient de plus en plus courant. Les femmes travaillant de plus en plus en dehors du foyer, les livres de cuisine ont pris le relais de la transmission orale familiale dans l'apprentissage de la cuisine. Les livres de cuisine présentaient alors les recettes des différentes régions françaises, sur du papier plutôt épais et souvent sans photo.

Plus récemment, le livre de cuisine a évolué et est devenu un des succès de l'édition. Il s'est enrichi de photos et suit les modes culinaires : verrines, cuillères, machines à pain... Les recettes sont adaptées à tous les niveaux de cuisine et s'éloignent parfois des grandes recettes classiques afin de répondre aux exigences des lecteurs en recherche de simplicité, de rapidité, d'originalité. Le nombre de titres de livres de cuisine a considérablement augmenté dans les années 90 et 2000, tandis que le tirage moyen des livres baissait. En fait, aujourd'hui tout le monde peut éditer son livre de recettes grâce à internet, le recevoir en quelques exemplaires et l'offrir ou le vendre. Ce succès des petits tirages n'a pas empêché le succès de grands classiques culinaires.

Longtemps négligée, la littérature culinaire est aujourd'hui prise au sérieux, la gastronomie peut être définie comme un lieu d'identité culturelle, le gastronome, non pas celui qui en sait le plus en cuisine, mais celui qui en parle le mieux...

L'art de manger, c'est manger de tout avec plaisir, en écoutant ses envies et ses sensations, en étant curieux, en prenant le temps de savourer, de manger avec tous ses sens. Et cela passe forcément par un peu de cuisine !

Cette nouvelle rencontre s'inscrit parfaitement dans ces définitions avec :

- les présentations des libraires et les dédicaces des auteurs
- la générosité des grands chefs cuisiniers,
- la présence de nos amis Allemands et Espagnols représentants de nos villes jumelles,
- les démonstrations de cuisine
- la superbe exposition de carafes de cristal

M le Président, M Jean-Pierre Rafenaud, je tiens à vous remercier pour votre constance et pour la qualité de ce programme et je vous demande de transmettre ces sincères remerciements à toute l'équipe qui vous entoure et à l'ensemble des partenaires qui vous soutiennent.

Je voudrais également remercier les services techniques de la Ville de Châteaubernard pour leur implication dans ce projet et la réalisation technique de l'ensemble des présentations.

Je vous souhaite à tous, amis amateurs de la bonne cuisine, un excellent week-end à Châteaubernard.