# Recettes culinaires en milieu universitaire

## Une lecture interculturelle de la nutrition à Maroua

Denise Mayoudom

Université de Maroua

**Résumé :** Le plat consommé par l'allogène à Maroua présente parfois des ingrédients qui ne relèvent pas de sa culture. Le simple fait de consommer ces repas constitue donc déjà une mise en relation d'éléments culturels différents, tant il est vrai que l'art culinaire participe à la caractérisation d'une culture donnée. Dans le cadre des perspectives imagologiques de Daniel-Henri Pageaux, la présente communication cherche à montrer que l'adoption de plats d'origine nordiste contribue à la rencontre des cultures entre population allogène et autochtone.

**Mots-clés :** art culinaire, culture, nordiste, imagologie, allogène, autochtone.

**Abstract**: The dish consumed by the non-native in Maroua sometimes contains ingredients that are not part of his culture. The simple fact of consuming these meals constitutes a connection between different cultural elements, as it is true that the culinary art participates in the characterization of a given culture. Within the framework of the imagological perspectives of Daniel-Henri Pageaux, this communication seeks to show that the adoption of dishes of northern origin contributes to the meeting of cultures between non-native and indigenous populations.

**Words-keys**: culinary art, culture, northerner, imagology, non-native, indigenous.

## Introduction

Maroua, capitale régionale de l'Extrême-Nord du Cameroun, ville carrefour du bassin du lac Tchad et centre universitaire regorgeant de milliers d'étudiants venus d'horizons divers, se caractérise par sa diversité non seulement linguistique, mais aussi culturelle. Ville cosmopolite, elle abrite d'une part des autochtones et d'autre part des allogènes, ce qui lui confère un faciès culturel hétérogène. De ce fait, la personne étrangère se retrouve en face d'une réalité culturelle autre, qui la conduit à découvrir l'Autre, le milieu dans tous ses aspects, à l'instar des recettes culinaires du terroir. Elle est curieuse de goûter aux délices de la contrée. L'intéressant ici c'est que l'acte de consommation des plats du milieu participe à une certaine communion, relevant de l'interculturel. En s'alimentant, l'étranger établit, sans même en être conscient, une relation avec cette culture. Quels sont les plats prisés par les allogènes de Maroua

et quelles sont leurs particularités ? Quelles sont les attitudes des étrangers face à la culture gastronomique de la ville ? Comment le contact avec les saveurs ou les trésors culinaires du milieu, au-delà de satisfaire les besoins nutritionnels, participe-t-il à la mise en relation des cultures ? La présente contribution, en s'appuyant sur l'imagologie de Daniel-Henri Pageaux et plus précisément sur l'imagerie culturelle, se penche sur cette réalité. Le but visé est de montrer comment, à partir de la consommation d'un plat étranger, l'on peut établir une certaine relation culturelle, élément fort de la société.

## 1 Cadrage heuristique

### 1.1 La méthode

L'imagologie littéraire est l'étude des images de la culture, domaine traditionnel de la littérature comparée car selon Pageaux, le comparatisme implique une attitude d'ouverture à l'autre et aux manifestations culturelles qui lui sont propres. Ce comparatisme exige un mouvement de décentration de soi-même vers les littératures et cultures autres. L'imagologie met un accent particulier sur l'altérité, en d'autres termes, sur l'étranger et sur l'image. « Toute image procède d'une prise de conscience, si minime soit-elle, d'un Je par rapport à un Autre, d'un Ici par rapport à un Ailleurs. L'image est donc l'expression, littéraire ou non, d'un écart significatif entre deux ordres de réalité culturelle » (Pageaux 1994 : 60).

Pageaux compare l'image de l'autre à une langue seconde, parallèle à la langue que je parle, coexistant avec elle, la doublant en quelque sorte, pour dire autre chose. De la langue, l'image a étonnamment toutes les caractéristiques. L'image est bien une langue seconde, qui a pour fonction de dire les relations interethniques, interculturelles, les relations moins effectives que repensées, rêvées entre la société qui parle (et qui regarde) et la société regardée. Parce qu'elle est l'image de l'Autre, l'image est un fait de culture.

Cet auteur propose une systématisation des aptitudes fondamentales qui traduisent la perception de l'Autre, tout en distinguant quatre attitudes différentes envers la réalité étrangère. Selon lui, la représentation de l'étranger peut impliquer quatre attitudes fondamentales :

- la manie : ici, l'individu considère la culture observée comme supérieure à la sienne. Le sujet a une attitude de valorisation par rapport à ses références culturelles : La réalité étrangère est tenue par l'écrivain ou le groupe comme absolument supérieure à la culture regardante, à la culture d'origine. Cette supériorité affecte tout ou partie de la culture étrangère regardée. La conséquence pour la culture d'origine est qu'elle sera tenue pour inférieure par l'écrivain ou le groupe. A la valorisation positive de l'étranger, correspond une vision négative, dépréciative de la culture d'origine. Il y a « manie » et la représentation de l'étranger relève plus d'un « mirage » que d'une image (Pageaux 1994 : 71).

- la phobie : l'individu ici considère la culture observée comme inférieure à la sienne. Il affiche ainsi une attitude de dévalorisation par rapport à ses références

Published in : A. Mahamat (dir.), *Linguistique du développement - Prolégomènes à un champ disciplinaire émergent - Revue Mosaïques, Hors-série numéro 6 : Mélanges en hommage au Professeur Henry Tourneux, Éditions des archives contemporaines, ISBN : 9782813003553, doi : 10.17184/eac.9782813003553*

culturelles : « elle est l'inverse de la première : la réalité étrangère est tenue pour inférieure par rapport à la supériorité de la culture d'origine. Il y a « phobie » et le mirage affecte cette fois-ci la culture d'origine » (Pageaux 1994 : 71).

- la philie : le sujet valorise la culture de l'Autre, sans pour autant minorer la sienne. Cette manifestation que l'auteur désigne ainsi est plus équilibrée. Elle n'implique ni l'excessive importation des modèles étrangers (manie), ni sa complète négation (phobie).

> La réalité de l'étrangère est vue, jugée positive et elle s'inscrit dans la culture regardante, tenue elle aussi pour positive et complémentaire de la culture regardée … celle-là (la philie) vit de connaissances et de reconnaissances mutuelles, d'échanges critiques et de dialogue d'égal à égal. À l'acculturation mécanique que suppose la « manie » s'oppose le vrai « dialogue de cultures » développé par la « philie » alors que la « phobie suppose l'élimination, la mort symbolique de l'Autre. La « philie » tante d'imposer la voie difficile, exigeante qui passe par la reconnaissance de l'autre, vivant aux côtés de Je, en face de Je, ni supérieur, ni inférieur, singulier, irremplaçable (Pageaux 1994 : 72).

- la cosmopolite ou l'internationaliste : l'individu essaie de se débarrasser de ses propres références culturelles face à une réalité étrangère, tout en affirmant son cosmopolitisme et en assumant une vision universaliste, dans une tentative de comprendre dans son ensemble la diversité culturelle de l'étranger. Cette dernière attitude n'implique pas une opinion positive ou négative envers la réalité étrangère, puisque les rapports positifs entre différentes cultures ont tendance à atteindre une unité culturelle :

> … le phénomène d'échanges, de dialogues s'abolit pour faire place à de nouveaux ensembles en voie d'unification ou en voie de reconstruction d'unités perdues… mais aussi cosmopolitisme, internationalisme de toutes colorations où il semble difficile de déceler des mouvements positifs ou négatifs… Dans le cas du cosmopolitisme, attitude qu'on pourrait louer comme ouverte et généreuse, on sera attentif à l'histoire… (Pageaux 1994 : 72).

La présente étude examinera les aspects cités ci-dessus, qui relèvent de l'imagerie culturelle. De ce point de vue, avec ses recettes culinaires, ses images aux multiples contours, Maroua se présente comme un cas de figure qui nous permet de déceler les réalités culturelles. Quelle image de l'Autre Maroua élabore-t-elle ? Sous quels aspects apparaissent-elles ? Comment se présente le regard de l'allogène face à l'imaginaire culturel de Maroua et comment fonctionne-t-il ?

### 1.2 La constitution du corpus

#### *1.2.1 Lieu d'enquête*

Maroua, lieu de notre enquête, est située dans le département du Diamaré, région de l'Extrême-Nord du Cameroun. C'est une ville universitaire qui, depuis 2008 se voit de

Published in : A. Mahamat (dir.), *Linguistique du développement - Prolégomènes à un champ disciplinaire émergent - Revue Mosaïques, Hors-série numéro 6 : Mélanges en hommage au Professeur Henry Tourneux, Éditions des archives contemporaines, ISBN : 9782813003553, doi : 10.17184/eac.9782813003553*

plus en plus peuplée de jeunes venus d'horizons divers (Tchad, RCA, régions du sud du Cameroun, etc.) et également par des fonctionnaires et autres catégories sociales qui y sont affectés.

*1.2.2 L'échantillonnage*

Notre corpus d'étude est constitué de données recueillies auprès de quarante jeunes étudiants des deux sexes, dont l'âge varie entre 17 et 30 ans, venus principalement de diverses localités du sud du Cameroun (en majorité de la partie francophone) et qui sont confrontés au quotidien à des réalités culinaires de Maroua.

*1.2.3 La collecte des données*

Le recueil des données s'est déroulé à Maroua entre 2016 et 2018. Il consistait à observer les conversations d'étudiants allogènes et à enregistrer leurs occurrences relatives à la culture culinaire de Maroua, leur point de vue sur les pratiques culinaires de la localité ainsi que leurs réactions. Des questions leur étaient aussi posées dans le souci de compléter les données.

## 2 Les recettes culinaires de l'Extrême-Nord Cameroun

L'acte alimentaire constitue l'un des besoins fondamentaux de l'homme comme de tous les êtres vivants. Les repas existent parce qu'on a une faim à assouvir et parce qu'on a également besoin de bien-être. Ndinda (2011 : 7) le confirme en ces termes : « L'alimentation, tout comme le spectre de la famine, ont toujours été les premières préoccupations de l'humanité. L'être humain, dans son travail de chaque jour, vise en effet à vivre mieux, c'est-à-dire avoir le confort réflexif, habitationnel, vestimentaire et alimentaire ».

La cuisine est généralement considérée comme un art. Elle offre une vision sur la société qui l'entoure. Le cuisinier est un artiste. Celui-ci travaille et transforme des ingrédients en une œuvre qui est le mets. En combinant diverses saveurs, matières, couleurs et odeurs, il crée une composition pensée, résultat d'une démarche particulière. Ce résultat, le plat, représente donc une base de réflexion quant aux idées que peut véhiculer l'art culinaire à Maroua.

Les recettes de Maroua sont assez variées. Tourneux (2005 : 289-318) a mené des recherches sur les préparations culinaires des Peuls du Diamaré et les a regroupées en plusieurs catégories. Nous avons trouvé ce regroupement représentatif car il fait ressortir tous les éléments qui entrent dans les recettes de Maroua :

– les préparations purement lactées ;
– les préparations purement céréalières ;
– les préparations alliant céréales et arachide ;
– les préparations alliant lait et céréales ou consommées avec du lait ;
– les sauces ;
– les viandes et poissons ;
– les douceurs et les en-cas ;
– les breuvages.

Published in : A. Mahamat (dir.), *Linguistique du développement - Prolégomènes à un champ disciplinaire émergent - Revue Mosaïques, Hors-série numéro 6 : Mélanges en hommage au Professeur Henry Tourneux, Éditions des archives contemporaines, ISBN : 9782813003553, doi : 10.17184/eac.9782813003553*

Ce classement de Tourneux constitue un profil alimentaire qui est identitaire. Car les différentes préparations culinaires reflètent les habitudes alimentaires d'un peuple.

Le repas permet généralement de comprendre l'histoire d'un peuple. L'on ne saurait parler véritablement de repas sans s'appesantir sur des éléments fondamentaux qui lui donnent un sens, une importance et qui rehaussent son goût. Il s'agit de toute évidence des ingrédients. Parmi les diverses catégories de préparations culinaires développées par Tourneux, nous en avons extrait quelques-unes qui sont visiblement consommées à Maroua par les étrangers :

- **la bouillie de mil**
  Ingrédients : farine de mil, riz, pâte d'arachide, sucre, lait, citron/tamarin



Photo 1 : Bouillie de mil. ©Ponkap Serge. Juillet 2018

- **Le "couscous" (ou "boule") de mil ou de maïs/sauce gombo**
  Ingrédients : farine de mil ou de maïs, gombo frais ou sec, viande de bœuf ou poisson sec de la localité, oignon, tomate en fruit ou en sachet, sel gemme traditionnel et piment



Photo 2 : "Couscous" de mil ou de maïs/sauce gombo. ©Ponkap Serge Juillet 2018

Published in : A. Mahamat (dir.), *Linguistique du développement - Prolégomènes à un champ disciplinaire émergent - Revue Mosaïques, Hors-série numéro 6 : Mélanges en hommage au Professeur Henry Tourneux, Éditions des archives contemporaines, ISBN : 9782813003553, doi : 10.17184/eac.9782813003553*

- **le bilbil (sorte de boisson)**
  Ingrédients : mil



Photo 3 : Bilbil. ©Ponkap Serge. Juillet 2018

## 3 Attitudes et représentations

Il s'agit ici d'observer les attitudes des allogènes face aux différentes recettes culinaires. Nous avons demandé à un échantillon d'entre eux de nous dire ce qu'ils pensaient des plats de Maroua (en privilégiant les plus connus). L'analyse des réponses fait ressortir quatre attitudes représentatives qui établissent une certaine tendance culturelle :

### 3.1 Réponses relevant de l'appréciation des plats de Maroua

Les allogènes du groupe valorisent les plats de Maroua :
« La bouillie d'ici est très riche. Ce qu'on fait au Sud ne voit même pas le carreau. »
« Depuis que j'ai goûté à la bouillie d'ici, je ne bois plus que ça. »
« Ça c'est de la bouillie ! »
« La sauce gombo qu'on fait ici a un vieux goût mon frère ! Je te dis la vérité ! »
« Est-ce que tu sais que quand je suis au Sud la "boule" me manque ? »
« Quand tu bois le bilbil massa ! je ne te dis pas ! »

Au regard de ces citations, l'on peut sans doute affirmer qu'il y a des plats de Maroua qui sont aimés et appréciés par certains allogènes. Ces personnes valorisent ainsi les saveurs culinaires d'ailleurs au détriment des leurs, considérées comme inférieures. C'est ce que Pageaux appelle « manie » quand il parle de la valorisation positive de l'étranger correspondant à une vision négative, dépréciative de la culture d'origine.

### 3.2 Réponses relevant de la dépréciation des plats

Ce groupe déprécie les plats de l'étranger :
« Il n'y a rien qui passe pour moi ici. Tout est bizarre. »
« Je ne sais même pas comment les gens font pour aimer leur "couscous" dur comme le caillou là ! »
« Au contraire quand tu manges ce qui sort de chez nous ! Toi-même tu confirmes. Ce n'est pas le beup-beup ! »
« Les femmes d'ici savent seulement attacher le pagne. »

Published in : A. Mahamat (dir.), *Linguistique du développement - Prolégomènes à un champ disciplinaire émergent - Revue Mosaïques, Hors-série numéro 6 : Mélanges en hommage au Professeur Henry Tourneux, Éditions des archives contemporaines, ISBN : 9782813003553, doi : 10.17184/eac.9782813003553*

« Tu parles de quoi mon frère ? Leur semblant de sauce avec le poisson pourri là ? »
« Il m'arrive de manger par que faire. Tu sais les contraintes d'ici … hum ! »
« On ne peut même pas parler de comparaison ici ! »
« Je mange malgré moi. En ce moment, je n'ai pas de choix. »

Ces personnes ont une attitude dépréciative vis-à-vis des préparations culinaires de Maroua. Selon elles, il n'y a aucun intérêt à consommer les repas de la localité. La marque de la négation en témoigne et l'on imagine le martèlement avec lequel chacune des réponses est produite. Les plats de Maroua sont considérés comme inférieurs à ceux de l'allogène car, en leur cas, comme l'écrit Pageaux (1994 : 71), la réalité étrangère est tenue pour inférieure par rapport à la supériorité de la culture d'origine.

### 3.3 Réponses relevant d'une certaine préférence culinaire équilibrée

Certains allogènes aiment aussi bien les plats de Maroua que ceux de chez eux :

« Moi j'apprécie les mets d'ici autant que ceux de chez-nous. Chacun d'eux a sa particularité. »
« J'aime la bouillie d'ici tout comme celle qu'on fait au Sud. Ça dépend des moments. »
« C'est vous qui avez les problèmes car nourriture égale nourriture, il n'y a pas de ceci ou de cela. Tant que cela ne me crée aucun problème, je ne complique rien. »
« Il n'y a pas à comparer quoi que ce soit. Tout ceci constitue des valeurs à garder. »
« Les mets d'ici sont également des richesses culturelles ! »

Les sujets de ce groupe ont une attitude positive pour les deux cultures qui sont en contact. Les expressions telles que « autant que, tout comme, également », marquent une valeur relevant du caractère bilatéral. Ce cas de figure correspond à la troisième attitude fondamentale de Pageaux qui est la philie. Pour lui, la réalité étrangère est vue, jugée positive et elle s'inscrit dans la culture regardante tenue aussi pour positive et complémentaire de la culture regardée (Pageaux : 1994 : 72).

### 3.4 Réponses relevant de l'universalisme, de la polyvalence

Les participants de ce groupe n'ont pas de spécificité particulière. Ils trouvent leur intérêt dans tout plat.

« Je mange tout ce qui se mange. On ne sait jamais. »
« Partout je me sens à l'aise, je ne suis pas compliqué moi ! »
« Ce qui est négligé par un individu constitue de l'or pour l'autre. »
« Tout est bien, hein ? Je me sens bien parmi mes frères d'ici. »
« Pour moi, la vie est belle. J'aime la curiosité, découvrir l'Autre quoi ! »

Ici, l'individu qui se trouve face à une réalité autre, ne se fait aucun souci. Au contraire, c'est pour lui l'occasion d'affirmer son caractère unificateur qui s'accompagne d'une attitude neutre envers la réalité étrangère (attitude qui n'est ni positive, ni négative).

Published in : A. Mahamat (dir.), *Linguistique du développement - Prolégomènes à un champ disciplinaire émergent - Revue Mosaïques, Hors-série numéro 6 : Mélanges en hommage au Professeur Henry Tourneux, Éditions des archives contemporaines, ISBN : 9782813003553, doi : 10.17184/eac.9782813003553*

## 4 Recettes culinaires et mise en relation des cultures

Pour Argaud (2006, p. 5)[1], « Le terme culture […] a d'abord désigné le travail de la terre afin de lui faire produire des fruits ; il a également désigné une activité culturelle qui concourt au développement de l'esprit individuel ». On peut le comprendre, l'évolution de la société a favorisé l'assimilation de l'activité agricole à celle de l'humanité. C'est dans cette perspective que Hofstede et Bolinger déclarent que la culture désigne :

> La manière structurée de penser, de sentir et de réagir d'un groupe humain, surtout acquise et transmise par des symboles, et qui représente son identité spécifique ; elle inclut les objets concrets produits par le groupe. Le cœur de la culture est constitué d'idées traditionnelles (dérivé et sélectionné par l'histoire) et des valeurs qui leur sont attachées.[2]

La culture est un ensemble de comportements, de savoirs et savoir-faire caractéristiques d'un groupe humain ou d'une société donnée. C'est aussi un héritage, une richesse d'un peuple. Sa mise en valeur est un symbole de développement. L'art culinaire, qui entre dans cette ligne, est une expression, une pratique et une industrie culturelle. Il fait partie du patrimoine culturel. Lorsque des individus de plusieurs contrées entrent en contact, cela implique automatiquement un contact de cultures.

L'acte alimentaire représente un vecteur de lien social. C'est dire qu'il y a une certaine sociabilité autour de cet acte. L'individu qui, pour sa satisfaction ou pour le plaisir de la découverte, consomme un repas qui ne relève pas de sa culture, crée une situation de contact culturel. Ainsi donc, la consommation d'un plat ne se réduit pas à l'assouvissement d'un simple besoin physiologique, ni à la pure recherche d'une sensation de plaisir ; cela revient aussi à assumer des charges symboliques du fait de la dimension profondément culturelle du manger.

Les différentes représentations des allogènes que nous avons observés ont pu être classées en quatre groupes de réponses qui correspondent aux quatre aptitudes fondamentales théorisées par Pageaux (1994) à savoir la phobie, la manie, la philie et le cosmopolitisme ou l'universalisme.

Parmi les données recueillies, nous avons relevé quatre représentations majeures :

- Certains allogènes manifestent une attitude appréciative absolue (manie) par rapport aux références culinaires. En d'autres termes, le sujet apprécie ou encore adopte les repas étrangers. Cette attitude ne se manifeste pas *ex nihilo*. C'est à partir d'une culture de départ qui est la sienne, qu'il établit ainsi un lien (acte culturel, comparaison) qui aboutit à cette mise en relation des cultures. C'est à cause de ce contact de culture qu'il décline cette attitude d'appréciation.
- D'autres par contre ont un caractère dépréciatif. Les réponses montrent que les sujets minorent les plats de Maroua. La marque de la négation (ne … pas)

[1] Cité par F. Verika Kami et N. Ourmabie (2016), « La communication interculturelle dans *Sous la cendre le feu* d'Evelyne Mpoudi Ngolle et *L'équation africaine* de Yasmina Khadra », Mémoire de Dipes II, ENS de Maroua.

[2] *Op. cit.*

Published in : A. Mahamat (dir.), *Linguistique du développement - Prolégomènes à un champ disciplinaire émergent - Revue Mosaïques, Hors-série numéro 6 : Mélanges en hommage au Professeur Henry Tourneux, Éditions des archives contemporaines, ISBN : 9782813003553, doi : 10.17184/eac.9782813003553*

exprime bel et bien une opposition et traduit l'état d'âme du sujet. Cette attitude rejoint l'une des perspectives de mise en relation des cultures distinguée par Pageaux, qui est la « phobie ». La culture du sujet de référence est considérée comme supérieure à l'étrangère. Les plats typiques de Maroua, sont ainsi repoussés et non adoptés.

- Les données présentent un autre groupe d'allogènes qui considèrent de façon équilibrée les deux cultures de contact. Ce comportement donne une place de choix à la culture cible sans pour autant minimiser la culture source. C'est ce que Pageaux appelle la « philie » : les termes tels que « autant que », « tout comme », « égale » qui apparaissent dans les réponses témoignent d'un certain équilibre du sujet dans ce contact de culture culinaire.
- Un dernier groupe se révèle unificateur ou reconstructeur. L'individu n'a aucun problème et est à l'aise partout où il se trouve. Il a tendance à accepter tout ce qui lui est présenté. Cette attitude coïncide avec ce que Pageaux appelle le « cosmopolitisme » ou l'« internationalisme ».

Schématiquement, le contact de culture culinaire et ses représentations peuvent s'exprimer de la manière suivante :

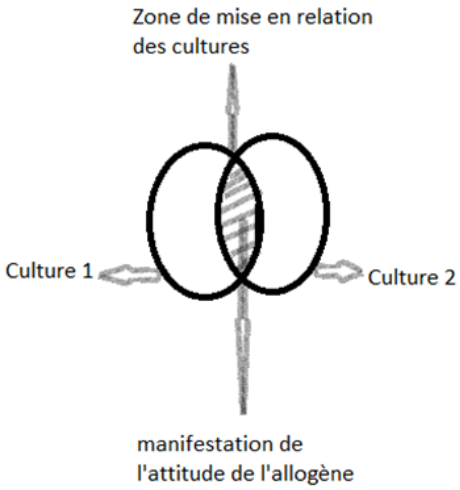



Schéma : Expression de contact de cultures

Selon le schéma ci-dessus, le contact des cultures génère des représentations qui sont fonction de l'attitude de l'étranger. Du moment où celui-ci entre en contact avec une autre culture, une zone de mise en relation est créée. La représentation de cette zone dépend de la manifestation de l'attitude de l'allogène.

Published in : A. Mahamat (dir.), *Linguistique du développement - Prolégomènes à un champ disciplinaire émergent - Revue Mosaïques, Hors-série numéro 6 : Mélanges en hommage au Professeur Henry Tourneux, Éditions des archives contemporaines, ISBN : 9782813003553, doi : 10.17184/eac.9782813003553*

## 5 Conclusion

Nous avons voulu montrer comment l'adoption et/ou la consommation de plats d'origine nordiste contribuent à la mise en relation des cultures entre allogènes et autochtones de Maroua. À partir de la catégorisation des déclarations des allogènes, il a été constaté que la consommation d'un plat ne relève pas seulement de la satisfaction d'un besoin vital, mais bien plus, elle contribue à une mise en relation des cultures. La culture est de ce fait considérée comme un bien précieux d'une communauté donnée et un symbole de développement. L'analyse des données recueillies a confirmé les perspectives imagologiques développées par Pageaux (la phobie, la manie, la philie, le cosmopolitisme ou l'internationalisme). Ces perspectives émanent de la mise en relation des cultures. Elles ont ainsi témoigné de son effectivité. La réaction de l'individu relève du fait que ce dernier a au départ une culture qu'il met en contact avec une autre (acte de consommation), qui crée ces attitudes et ces représentations. Dans l'idéal, ces attitudes et représentations devraient se référer à ce qui fait l'humanité à savoir l'unité dans la diversité, la diversité culturelle constituant une richesse pour un peuple.

## Bibliographie

Ndinda Joseph, 2011, *Ecriture, jeu et enjeu, mythes et représentations de l'alimentaire dans les littératures africaines*, Editions CLE, Yaoundé, 165 p.

Pageaux Daniel-Henri, 1983, « L'imagerie culturelle : de la littérature comparée à l'anthropologie culturelle », in Histoire littéraire et histoire des mentalités. Approches comparatistes, *Synthesis* 10, p. 79-88.

Pageaux Daniel-Henri, 1989, « De l'imagerie culturelle à l'imaginaire », in *Précis de littérature comparée*, Pierre Brunel et Yves Chevrel (dir.), Paris, PUF.

Pageaux Daniel-Henri, 1994, *La Littérature générale et comparée*, Paris, Armand Colin, coll. « Cursus, Série Littérature ».

Tourneux Henry, 2005, « Les préparations culinaires chez les Peuls du Diamaré (Cameroun) : approche étymologique », in *Ressources vivrières et choix alimentaires dans le bassin du lac Tchad*, Christine Raimond, Eric Garine et Olivier Langlois (éd.), coll. « Colloques et séminaires », Paris, IRD Editions/Prodig Editions.

Published in : A. Mahamat (dir.), *Linguistique du développement - Prolégomènes à un champ disciplinaire émergent - Revue Mosaïques, Hors-série numéro 6 : Mélanges en hommage au Professeur Henry Tourneux, Éditions des archives contemporaines, ISBN : 9782813003553, doi : 10.17184/eac.9782813003553*