ISSN 3079-4463, e ISSN 3079-4471 https://grece-tchad.com

LITTÉRATURE ET NOURRITURE : VALEUR DU PATRIMOINE CULTUREL D'APRÈS *LA QUÊTE DE L'IDENTITÉ DE L'ART CULINAIRE AU TCHAD* DE PRISCILE LOPIAMADJI

Sylvain REOUTAREM[1] et Emmanuel KALPET[2]
[1]*Université de N'Djaména, Tchad*
reoutarem@gmail.com
[2]*Ecole Normale Supérieure de Bongor, Tchad*
dkalpetemmanuel2@gmail.com

Résumé
Sur une superficie de 1.284.000 km², le Tchad renferme diversité et variété de cultures gastronomiques qui intéressent aussi le champ littéraire. *La quête de l'identité de l'art culinaire au Tchad* de Priscille LOPIAMADJI tente de situer les valeurs de cette culture dans leur contexte, par le truchement des emprunts littéraires séduisants. Le but de cette étude est de répertorier ces paradigmes artistiques, afin d'en dégager les intérêts littéraires. D'où la question de savoir quels apports littéraires s'harmonisent-ils avec le langage en art culinaire dans ce livre ? Il s'agit de comprendre la corrélation qui subsiste entre littérature et nourriture. En cherchant à valoriser l'identité de l'art culinaire tchadien, l'auteure s'offre un discours qui s'appuie sur une rhétorique par des outils lexicologique, sémiologique et descriptifs propres à la gastronomie. S'appuyant sur la sémiotique prônée par Jean-Jacques Boutau dans le domaine culinaire en termes d'interprétation du langage dévolu à la gastronomie et la sociocritique de Pierre Porpovic pour diagnostiquer la diversité de conceptions gastronomique de cet art, l'étude vise donc la mise en relief des constituants littéraires du livre et leurs impacts sur la valorisation du patrimoine culinaire tchadien. Ce qui conduit à confirmer que nourriture et littérature s'harmonisent de bon gré dans *La quête de l'identité de l'art culinaire du Tchad* de Priscille LOPIAMADJI, afin d'intégrer cet art dans le patrimoine culturel tchadien.
Mots clés : *Tchad, Littérature, nourriture, patrimoine, gastronomie, art culinaire.*

LITERATURE AND FOOD : VALUE OF CULTURAL HERITAGE ACCORDING TO PRISCILE LOPIAMADJI'S QUEST FOR THE IDENTITY OF CULINARY ART IN CHAD

Abstract
Covering an area of 1,284,000 km2, Chad contains a diversity and variety of gastronomic cultures that are also of interest to the literary field. Priscille LOPIAMADJI's The Quest for the Identity of Culinary Art in Chad attempts to situate the values of this culture in their context, through attractive literary borrowings. The aim of this study is to list these artistic paradigms, in order to identify their literary interests. Hence the question of what literary contributions harmonize with the language of culinary art in this book? The aim is to understand the correlation that remains between literature and food. In seeking to enhance the identity of Chadian

culinary art, the author offers a discourse that relies on rhetoric through lexicological, semiological and descriptive tools specific to gastronomy. Based on the semiotics advocated by Jean-Jacques Boutau in the culinary field in terms of interpretation of the language assigned to gastronomy and the sociocriticism of Pierre Porpovic to diagnose the diversity of gastronomic conceptions of this art, the study therefore aims to highlight the literary constituents of the book and their impacts on the promotion of Chadian culinary heritage. This confirms that food and literature harmoniously blend in Priscille LOPIAMADJI's The Quest for the Identity of Chad's Culinary Art, in order to integrate this art into Chadian cultural heritage.
Keywords: *Chad, Literature, food, heritage, gastronomy, culinary art.*

Introduction

L'économie de la littérature montre que la question de la nourriture est au centre des préoccupations des domaines variés. Mettant en exergue le cas spécifique de la littérature, Karin B. précise que « *le motif de la nourriture et du repas dans la littérature a suscité un grand intérêt dans la recherche sur le plan international. Dans le domaine des Lettres françaises modernes, la convergence entre littérature et nourriture est surtout envisagée dans ses aspects discursifs, psychologiques ou, plus récemment, sémiotiques et méta-esthétiques1, tandis que les travaux socio-historiques sont assez peu nombreux.* » (Karin B., 2012, p.190). Dans la même perspective, le corpus littéraire tchadien offre un matériau autorisant le questionnement sur la littérature et ses amours pour la problématique de la nourriture. En effet, sur une superficie de 1284000 km^2, le Tchad regorge d'importantes variétés de mets souvent ignorées des hôtels et restaurants de ses villes. Priscille LOPIAMADJI ouvre des perspectives de réflexion sur les possibilités de les valoriser. *La quête de l'identité de l'art culinaire au Tchad* , dresse une liste des quantités et qualités nutritionnelles de la gastronomie tchadienne ; pose un impressionnant diagnostic sur les obstacles qui se posent à la valorisation de ce patrimoine, avant d'esquisser des pistes de remédiassions au problème. Cependant, le postula pour lequel nous nous sommes engagés consiste à étudier la corrélation qui subsiste entre nourriture et littérature. Alors que la littérature nourrit l'esprit, l'intelligence, la mémoire ; la nourriture, comme son nom l'indique, nourrit le corps. La nourriture prédispose donc l'esprit du corps à accueillir la littérature. Vincent Jouve, dans une communication intitulée « *Lire la nourriture* » citée par Cotoni Marie-Hélène, précise que la question de la nourriture,« *touchant à la fois à la physiologie, à la chimie, à la géographie, à l'Histoire, à l'économie, à la sociologie, à la politique et à la symbolique [la nourriture] est un vecteur de sens privilégié.* » (Cotoni M. H., 2000, p. 6). Si tel est le cas, dans quelle mesure littérature et nourriture s'articulent-elles dans le livre de Priscille ? Il se trouve que la littérature ne s'aperçoit pas forcément dans les genres qui lui sont spécifiques. Elle peut surgir dans des ouvrages autres que littéraires, comme c'est le cas de ce livre. L'objectif de cette étude vise à montrer comment la littérature se met à contribution dans le livre de LOPIAMADJI, pour la patrimonisation de la gastronomie tchadienne. L'analyse met à contribution la

sémiotique de Jean-Jacques Boutau, afin d'interpréter le langage gastronomique mis en œuvre dans le livre de l'autrice. La sociocritique de Pierre Porpovic servira de clé d'analyse de la diversité et du caractère identitaire de l'art culinaire en question. Quatre axes servent de canevas de l'étude. Le premier situe le contexte dans lequel l'autrice présente la pluralité et la richesse de la gastronomie tchadienne. Le deuxième procède à l'interprétation du champ lexicale propre à l'art culinaire tchadien. Le troisième dégage les procédés littéraires qui couvrent le discours du livre. Enfin, le quatrième situe les valeurs de la littérature mises au service de la nourriture, dans la perspective de faire de l'art culinaire tchadien, un patrimoine culturel.

1. Les enjeux du contexte historico-social

La quête de l'identité de l'art culinaire au Tchad de Priscile Lopiamadji, est un ouvrage qui explore et éclaire d'une lumière neuve la richesse de la culture culinaire tchadienne, en la posant comme repère identitaire du terroir tchadien. La description des aspects de la tradition, les coutumes et les plats spécifiques du Tchad, vise à valoriser, promouvoir et préserver le patrimoine gastronomique du Tchad, en soulignant son importance pour l'histoire, l'art de vivre et les liens sociaux au sein des communautés tchadiennes. Cette idée était déjà présente chez Claude Fischler qui soutient, en rappelant la fonction sociale de l'alimentation :

> L'alimentation est en effet une fonction biologique vitale et en même temps une fonction sociale essentielle. C'est un phénomène complexe, foisonnant ; c'est un objet à multiples entrées. Ses facettes innombrables s'ordonnent selon au moins deux dimensions. La première s'étend du biologique au culturel, de la fonction nutritive à la fonction symbolique. La seconde, de l'individuel au collectif, du psychologique au social. L'homme biologique et l'homme social, la physiologie et l'imaginaire, sont étroitement, mystérieusement mêlés dans l'acte alimentaire. (Fishler C., 1990, p. 12).

Dans cette logique, les mets eux-mêmes au-delà de caractériser la société tout entière peuvent également refléter les différences entre les groupes sociaux, comme c'est le cas pour toute culture. Il est important de rappeler que la cuisine tchadienne, peu connue dans les restaurants et hôtels du pays, se révèle dans le livre de Priscille, un art riche et diversifié. L'autrice de « *La quête de l'identité de l'art culinaire au Tchad* » plante d'abord le décor par la pluralité savoureuse des mets au Tchad, avant d'élever sa critique contre certaines habitudes hostiles à promouvoir l'art culinaire au Tchad. Comment dresse-t-elle le panorama de cet art ?

1.1 Panorama de la gastronomie tchadienne

Dans son livre, l'autrice aligne les types de plats, la qualité des ingrédients pour les préparer et les manières dont ils sont servis. En se référant aux études antérieures sur la gastronomie dans le monde, l'autrice en vient à confirmer que

le Tchad figure en tête des pays qui mangent sainement, même si les Tchadiens, dans leur majorité, mangent mal, autrement dit, pas à leur faim à cause de la cherté de vie d'une part, et l'absence d'éducation aux principes de la nutrition d'autre part.

De même que la spécificité des Tchadiens s'observe dans l'usage de leurs langues locales, danses, et autres habitudes vestimentaires, ils se reconnaissent dans les plats qui sont les leurs. En effet, dans sa classification des catégories de mets, Priscille s'évertue à attribuer la spécificité de certains plats composés de viande, poisson et légume à des zones précises. « *Ici, l'énumération de produits fonctionne à nouveau comme une accumulation qui souligne l'enthousiasme pour la découverte.* » (Strasser A., 2012, p.174).Les plats les plus prisés sont présentés dans leurs richesses, leurs valeurs nutritives suivies des modes de préparation. Aussi, l'autrice élève-t-elle sa critique contre plusieurs aléas qui obstruent la vulgarisation et la valorisation de l'art culinaire au Tchad. Ici se dégagent les enjeux qui s'imposent aux acteurs de cet art, en termes de défis à relever.

1.2. Les obstacles à la valorisation de l'art culinaire tchadien.

Il est question de répertorier à ce niveau, quelques embûches que l'autrice juge hostiles à la valorisation de l'art culinaire au Tchad. Manger bio, classe le Tchad en tête des pays où l'on mange sain : la qualité des mets peut participer à valoriser le secteur culinaire. A cela s'ajoute la diversité des types de plats dont l'amélioration et la production dans les restaurants et hôtels constitueraient un atout dans la croissance économique. Aussi, les porter dans des espaces touristiques tels que foires, festivals, expositions élèvera-t-il la culture de la gastronomie tchadienne au secteur culturel de grandes valeurs et fera de la cuisine tchadienne un secteur économique non négligeable, pense l'autrice. Aussi Anne-Rose Meyer ne fait-elle pas remarquer que, « *faire la connaissance d'une ville, d'une région, d'un pays, d'un peuple, cela signifie découvrir les trésors des musées, des monuments remarquables, des statues, la mode, le mode de vie et beaucoup d'autres choses, mais c'est finalement par la cuisine d'une région, d'un pays, qu'on expérimente le contact le plus direct.* » (Meyer A. R., 2022, p. 160). L'art culinaire, dans ce contexte, est un moyen d'expression des valeurs culturelles d'un pays. Or, dans le cas précis du Tchad, Priscile Lopiamadji, estime que cette valeur intrinsèque semble être perdue de vue.

En effet, restaurateurs et hôteliers, victimes de leur complexe, ne formulent pas un markéting suffisant sur les mets nationaux auprès de leurs clients. Une publicité qui conduirait aux partages des plats autres que chez soi, aiguiserait l'envie et l'appétit des uns et des autres. Car toute valeur culturelle ne se construit pas sur le repli identitaire. Bien au contraire, elle se cristallise dans une fédération des valeurs intrinsèques. Il s'agit d'exclure ce que l'autrice nomme « *les préjugés gastronomiques* » (Lopiamadji P., 2023, p. 7) Ce qui suppose qu'une nation ne saurait former son patrimoine culturel en désintégrant les valeurs de ses membres. L'on doit franchir les barrières psychologiques qui conduisent aux

désappréciations de certaines habitudes alimentaires des autres, estime Priscille. Consommer « *les produits alimentaires locaux* » (Lopiamadji C., 2023, p. 15) par tous élève le taux de production qui est source « *de croissance économique* » (idem.), soutient-elle. L'art culinaire tchadien se trouvant dans le contexte embryonnaire de son développement, porte encore des défis majeurs qui interpellent les acteurs. Le projet qu'ambitionne Priscille dans ce livre rassemble une gamme de vocabulaires gastronomiques nourris par une expérience sensorielle notoire. D'où la nécessité d'explorer le champ lexical élaboré par l'autrice.

2- A la découverte du champ lexical de la gastronomie tchadienne

Ce travail consiste à répertorier, puis à analyser la catégorie des thèmes et l'ensemble des mots liés à l'art culinaire et spécifiquement à la gastronomie tchadienne. Ils se structurent en plusieurs catégories. Les uns rassemblent les organes sensoriels ; les autres regroupent les types de plats, les autres encore portent sur les ingrédients et les boissons qui les accompagnent sous forme de digestifs.

2.1. Le rôle des organes sensoriels

Les organes sensoriels de l'homme lui offrent la capacité de perception et d'appréciation de tout ce qui l'environne. Aussi, apprécier un plat met-il à contribution l'odorat, la vue, le toucher et le goût :« *Les yeux peuvent voir, la langue peut goûter, les narines peuvent humer l'odeur ou le parfum du repas pour le communiquer au cerveau qui à son tour communique au corps pour attester que le plat est bon ou pas.* »(Lopiamadji P., 2023, p. 8).Un plat est jugé savoureux ou dégoûtant, par la mise en communication complète de nos sens. Quel que soit le type de plat présenté, apprécier la saveur implique l'usage constant de nos sens. Notons qu'une gamme variée de plat énumérée dans le livre de l'autrice, atteste l'identité de l'art culinaire tchadien existe de façon informelle et mérite qu'on la formalise.

2.2. Les types de plats

La viande, le poisson et les légumes représentent la nourriture de base des Tchadiens. On y ajoute le haricot, la bouillie de mil ou maïs. L'autrice procède à une répartition géographique de ces plats : la viande est consommée au Nord, le poisson au centre, les légumes au sud. Répartition somme toute réaliste si l'on s'en tient au taux de consommation des populations de ces zones. Or, les habitudes alimentaires des Tchadiens aujourd'hui s'harmonisent de plus en plus, hormis les plats traditionnels spécifiques à certaines communautés : le « *tan koul* » par exemple reste la spécialité des populations du sud. La pâte de mil, riz, maïs ou sorgho qui accompagne ces plats demeure commun aux communautés. Enfin, les ingrédients de ces plats parachèvent le lexique nutritionnel rassemblé dans le livre de Priscille.

2.3. Les ingrédients

Ce sont les consommables qui donnent de l'arôme au plat. Les noms de la plupart de ces ingrédients sont en langues locales : *daw dawa, dihié,* etc. La

consommation des plats s'accompagne toujours du thé au gingembre, au clou de girofle ; la bière locale *bili-bili*, les jus d'oseille considérés comme des digestifs.
La réunion de ce champ lexical explique en profondeur les habitudes alimentaires des Tchadiens et marque de fait leur identité culinaire. Au-delà de ce champ, les procédés du discours en usage dans ce livre aiguisent la curiosité du lecteur.

3. Les procédés du discours

Le livre de Priscille dresse un inventaire de l'art culinaire tchadien dans une dimension publicitaire et de portée économique. En exposant la diversité et la richesse de la gastronomie tchadienne, l'objectif recherché vise à séduire les goûts et donc de les attirer vers la consommation des mets locaux puis de les porter hors des frontières. Par ailleurs, le volet injonctif du livre de l'autrice n'est pas à exclure.

3.1 Le discours injonctif

Le ton direct déployé dans l'argumentation de l'autrice dénote les orientations directes qu'elle donne au lecteur/consommateur. En soulignant les enjeux économiques, touristiques et culturels de la gastronomie tchadienne, elle informe le lecteur de sa position ; de l'intérêt que les Tchadiens portent à valoriser leurs plats : « *Valoriser les mets tchadiens conduira donc à la production des aliments et à leur consommation*. » (Lopiamadji P., 2023, p. 15) Ainsi, soutient-elle, le taux de production conduira au taux de croissance économique. Cette argumentation cherche à convaincre le lecteur en faisant intervenir les retombées économiques de la valorisation de l'art culinaire tchadien.
Poursuivant son discours, l'auteur explique les faits comme un vécu, afin de persuader et attendre un résultat. La qualité saine de l'alimentation tchadienne constitue un enjeu de découverte touristique important. Elle invite à ce sujet aux actions concrètes, afin d'intégrer l'art culinaire tchadien aux activités génératrices des revenues.
De la logique économique et touristique, la valorisation de l'art culinaire tchadien conduit de fait à la valorisation de la culture des communautés : « *Les visiteurs qui découvrent la cuisine tchadienne découvrent les valeurs culturelles du pays*. » (Lopiamadji P., 2023, p. 17) l'autrice cumule dans ce discours argumentatif, explications, conseils, plaidoyer et publicité. Cependant, elle n'a pas perdu de vu l'art de la description.

3.2 La description

La description s'observe à la composition des plats spéciaux à « promouvoir sur le plan national et international ». La composition de chaque plat et ses valeurs nutritives est décrite dans les détails. De la sauce Morinaga ou *Holi Timi* (bouilli de date sucrée) en passant par *boudou* (feuille d'amarande), sauce gombo à la viande, les éléments composites sont peints avec minutie et les valeurs nutritives présentées dans des tableaux structurés. La description participe donc à la

compréhension des valeurs nutritionnelles attribuées aux plats choisis. Les recettes, les saveurs, les valeurs notionnelles recensées nourrissent la description. Selon Vincent Jouve, « *lorsqu'un narrateur s'étend sur une description d'aliments, ce n'est pas pour conforter l'illusion référentielle (quelques détails suffisent pour cela), mais pour signifier autre chose. La nourriture est en effet très chargée symboliquement...* ». (Jouve V., 2000, p. 17).De ce qui précède, quel apport littéraire ce livre offre au lecteur ? Comment s'articule-t-il avec l'art culinaire pour en faire un patrimoine culturel.

4. La portée littéraire du texte

Ce dernier chapitre ouvre une réflexion relative aux impacts littéraires sur l'art culinaire, conçu à l'image de ce patrimoine culturel tchadien. En effet, la littérature contemporaine ouvre des perspectives thématiques qui font d'elle un genre qui intéresse plusieurs disciplines. On parle de nos jours de la littérature de l'enfance, de la guerre, de la mort, du patrimoine etc. Il est donc possible que la littérature de la gastronomie en fasse partie. Comme le précise Vincent Jouve,

> La nourriture a, en effet, un rapport privilégié au sens : Elle ne se contente pas de nourrir la perception ; elle fonde aussi l'interprétation. Que la nourriture signifie n'est pas étonnant. Medium privilégié entre le sujet et le monde, acte anthropologique, par excellence, elle renvoie à l'universel […] La nourriture est donc une grille : touchant à la fois à la physiologie, à la chimie, à la géographie, à l'Histoire, à l'économie, à la sociologie, à la politique et à la symbolique, elle est un vecteur de sens privilégié en [littérature]. (Jouve V., 2000, p. 16).

Pratique sociale, la littérature, par le processus de la médiation, fait place à la nourriture dans son corpus dans la perspective du discours à la croisée de l'art culinaire.

4.1 Du discours à la croisée de l'art culinaire

Du champ lexical aux formes du discours, l'art culinaire tchadien se perçoit dans toute sa diversité et sa richesse. Mise à part le registre de langue du livre relativement familier, les outils littéraires mis en œuvre par l'autrice militent en faveur d'un plaidoyer, d'une explication et d'un enseignement des valeurs culturelles peu ou mal connues des visiteurs étrangers. Dans un tel contexte, on remarquera, selon les observations de Vincent Jouve, que « *la nourriture, par sa dimension référentielle, renvoie le lecteur à sa réalité. Pratique anthropologique et sociale, symboliquement et culturellement surdéterminée, elle est également liée au sens. Enfin, l'organe de la nutrition, la bouche, ouvrant sur l'oralité, introduit à des enjeux qui ne sont pas toujours conscients* ». (Jouve V., 2000, p.13). Ces arguments littéraires arriment à merveille l'éloge de la nourriture tchadienne. Par ailleurs, la structure du livre présente des intertextes propres aux œuvres littéraires.

4.2. La portée des intertextes

L'autrice de « La quête de l'identité de l'art culinaire au Tchad » introduit dans son livre plusieurs autres textes. Ce sont entre autres, des livres de référence à la

cuisine tels que « Les Saveurs de Chez Nous 111 recettes de cuisine du Tchad », « Les Saveurs de Chez Nous 35 entrées à savourer dans un pays qui mange sain »« Les études menées sur l'alimentation au Tchad » par d'autres chercheurs, le rapport d'atelier de sensibilisation sur l'identité culinaire. Ces intertextes, bien inscrits dans la logique de la gastronomie tchadienne, relèvent en réalité d'un mécanisme de présentation des textes littéraires. Selon Anne-Rose Meyer,

> De façon générale, l'analyse des repas et de la nourriture dans la littérature montre la possibilité de découvrir comment sont décrits la qualité d'étranger et *a contrario* les sentiments d'appartenance. La littérature sert d'archive en même temps qu'elle est un moyen pour exprimer des mémoires et des identités collectives18 – de sorte qu'on peut identifier en littérature les valeurs d'une société et l'ordre de la vie quotidienne. En tant qu'archive culturelle, la littérature nous donne la possibilité de repérer ces phénomènes au cours du temps et d'en faire une analyse diachronique. Elle nous rappelle que nos préférences et coutumes sont relatives, variables et diffèrent selon la culture ainsi que selon la société dans laquelle nous vivons »(Meyer A. R., 2022, p. 164)

LOPIAMADJI s'y réfère en vue de situer le lecteur sur la documentation existante en littérature de la gastronomie tchadienne. Ces textes fournissent les raisons qui sous-tendent l'objectif fondamental de l'autrice, celui de vouloir patrimonialiser l'art culinaire du Tchad.

4.2 La visée patrimoniale

Un patrimoine se définit par un héritage de valeur à préserver pour léguer à la génération future. La cuisine tchadienne s'inscrit-elle dans cette logique ? La publication du livre de Priscille obéit à la mission de sortir de l'oubli, la cuisine tchadienne, pour l'inscrire dans le patrimoine culturel. C'est la raison pour laquelle, après les éloges de la richesse et de la variété des menus, l'autrice sélectionne de nombreux plats pour les restaurants et hôtels, non seulement pour des raisons économiques et culturelles, mais aussi pour « rapprocher le monde du Tchad ». Dès lors, « *Au-delà de ces scènes spécifiquement consacrées à la nourriture, la description de la vie quotidienne abonde en mentions de mets et de plats, insérés dans le texte au moyen d'accumulation et d'hyperboles qui placent la nourriture sous le signe de la profusion* » (Cardin F., 2021, p. 6).Nous en déduisons que nourriture et littérature se servent donc du même langage dont le but principal vise l'inscription de l'art culinaire tchadien dans ses valeurs patrimoniales, afin de le transformer en véritable secteur culturel et économique.

Conclusion

L'étude du livre de Priscille LOPIAMADJI, nous a offert l'opportunité de nous poser la question sur la possible interaction de la nourriture et de la littérature. Après avoir considéré les valeurs de la gastronomie tchadienne dans sa diversité et ses richesses, l'étude a montré que ce livre offre un important champ lexical dévolu à la gastronomie tchadienne. Dans la même perspective d'usage des

éléments littéraires dans le livre, l'étude a dégagé des formes de discours mis en œuvre par l'autrice dans son projet publicitaire de la gastronomie tchadienne. Au-delà de tous ces outils littéraires, l'autrice s'est approprié les intertextes qui logiquement, sont d'usage dans les genres littéraires. Ce qui conduit à confirmer que nourriture et littérature s'harmonisent de bon gré dans « La quête de l'identité de l'art culinaire du Tchad » de Priscille LOPIAMADJI, afin d'intégrer cet art dans le patrimoine culturel. Au bout de l'étude, l'interaction des notions de nourriture et littérature suscite une interrogation liée aux nouvelles définitions qu'on peut fournir à la littérature contemporaine, loin de celle qu'exigeaient les classiques. Au regard du livre de l'autrice, ne pourra-t-on pas définir la littérature comme tout écrit qui informe et enseigne dans la perspective de changer les mentalités et redonner de la valeur aux cultures des peuples ? A chacun d'apprécier cette définition.

Bibliographie

CARDIN, Fanny, 2021, « La nourriture par le prisme de l'écriture sociologique et sensible du quotidien dans quelques textes d'Annie Ernaux », in *Postures*, Dossier « Le parti pris de l'ordinaire : penser le quotidien », no 33, En ligne http://revuepostures.com/fr/articles/cardin-33 (Consulté le 20 /8 /2025).

COTONI, Marie-Hélène, 2000, *Nourritures et écriture*, Nouvelle série, N° 62, (Tome 2), Annales de la faculté des lettres, arts et sciences humaines de Nice

FISHLER, Claude, 1990, *L'homnivore*. Paris, Odile Jacob.

JOUVE, Vincent, 2000, « Lire la nourriture », in *Nourritures et écriture*, Nouvelle série, N° 62, (Tome 2), Annales de la faculté des lettres, arts et sciences humaines de Nice

KARIN, Becker, 2012, *Discours et métaphores alimentaires dans la littérature française du XVIe au XXIe siècle* Food & History, vol. 10, n° 2, pp. 188-198

LOPIAMADJI MBAIWODJI, Priscille, 2023, *La quête de l'identité de l'art culinaire au Tchad*, N'Djaména, Editions ou Sao.

MEYER, Anne-Rose, 2014, « Réflexions sur la relation entre littérature et nourriture dans l'œuvre de Yoko Tawada », *Essais* [En ligne], 4 |, mis en ligne le 17 janvier 2022, consulté le 09 juin 2025. URL : http://journals.openedition.org/essais/10104 ; DOI : https://doi.org/10.4000/essais.10104

STRASSER, Anne, 2012, « *L'énonciation dans Les Années. Quand les pronoms conjuguent mémoire individuelle et mémoire collective* », *Roman 20-50* 2, no. 54 : 165-175.