La gastronomie ivoirienne – somme d'une diversité culturelle

Lou Sôho Prisca GOORE
gooreprisca@gmail.com
Université Alassane OUATTARA de Bouaké (Côte d'Ivoire)

Abstract: This research paper underlies the meaning of the gastronomy originated from every ethnic group in Cote d'Ivoire, for the reason that every community holds its specific way to cook food. The art of this cooking is regulated by a ritual discourse based on the local linguistic paradigms. Subsequently it sheds light not only on the country cultural rich patrimony, but first and foremost encompasses an efficient instrument of language promotion. Moreover, this study aims at showing that Cote d'Ivoire every linguistic area supplies food distinguishing separately the whole community one another. These constituents around cooking serve as ethnic identity support, capable to purport the emergence of language.

Keywords: *Ivorian gastronomy, cooking, tool, language promotion, the emergence of language.*

Introduction

Bien se nourrir est l'un des besoins vitaux de l'être humain. Et pour y parvenir, il travaille le sol en cultivant des aliments de toutes sortes. Pour mieux apprécier le fruit de ses travaux champêtres, l'homme associe les aliments pour obtenir une nourriture, source d'une bonne alimentation et d'une bonne santé. C'est un processus universel où chaque individu vit et se nourrit selon les aliments en sa possession.

Dans les sociétés africaines, le moment de se restaurer est très spécial à cause de la valeur que l'on accorde à chaque repas. C'est un moment familial qui permet de communier dans une fraternité. Aussi, l'accent est-il mis sur le choix du repas à partager car chaque communauté ethnique possède une nourriture prisée. Ainsi, chaque peuple s'identifie à travers sa nourriture.

En Côte d'Ivoire, la diversité culturelle et linguistique des peuples constitue une véritable mosaïque. Plusieurs communautés cohabitent en parfaite harmonie malgré cette diversité de cultures. Et, cela constitue justement cette richesse linguistique et culturelle. Elle se rattache aussi à une richesse gastronomique car les populations ivoiriennes consomment une variété de nourriture. Mais, dans cette diversité, chaque recette est particulière et se

BDD-A30653 © 2019 Editura Universităţii din Suceava
Provided by Diacronia.ro for IP 18.97.9.169 (2026-09-09 00:33:19 UTC)

définit à travers la sauce et l'accompagnement. Elle est également un moyen d'identification. Celle qui met en exergue les atouts en montrant le savoir-faire de la femme et par ricochet celui de son peuple et de sa culture. C'est le résultat de la diversité culturelle. Mais, si le volet culturel est pris en compte dans la mise en valeur des peuples, il n'en demeure pas moins que la pratique de la langue soit un fait à appréhender. Par ailleurs, comment les communautés ivoiriennes arrivent-elles à pratiquer leurs langues et leurs cultures à travers cette gastronomie ? Est-elle une lucarne de promotion linguistique et culturelle ?

1. Cadre méthodologique et théorique

Le cadre méthodologique a consisté à recueillir des données sur plusieurs terrains. Le but est de prendre en compte plusieurs peuples, signe d'une diversité culturelle et linguistique. Ainsi, le travail montre l'usage de la langue dans la préparation et la cuisson des recettes. Sur le terrain à Kouadi, Yaou, Damé et Bohn, les femmes nous ont enseigné dans leurs langues l'authenticité des repas. Ce qui a permis de constituer un corpus composé de mots et de phrases en langues locales.

Du point de vue théorique, notre travail s'adosse à la théorie de la cuisine de Christophe Certain. Pour lui, la cuisine est aujourd'hui au même stade que la peinture avant Johannes Itten. Car, c'est lui qui a démystifié les arcanes de la création graphique en mettant en place un dispositif appelé *roue chromatique*, qui permet par un procédé graphique simple, de mettre en correspondance les couleurs et de définir quelles combinaisons de couleur peuvent être utilisées pour un résultat agréable à l'œil. De même, la cuisine est basée sur l'apprentissage des recettes transmisses et améliorées de génération en génération. La cuisine fonctionne sous la forme de recettes comme un tableau que l'on reproduirait à l'infini. Aussi, se basant sur une mise en relation des mets à travers la « cuisine comparée », il montre l'existence de lois de composition pour tous les plats du monde malgré la différence des ingrédients. Malgré la différence des ingrédients le fonctionnement est pareil. C'est-à-dire que pour plusieurs variétés de plats, le mode de préparation est le même. Nous pouvons varier les ingrédients ou les remplacer par d'autres ingrédients, on tombera sur une autre recette existante.[1]

2. Hypothèses et objectifs de l'étude

Prenant connaissance des écrits réalisés sur la gastronomie ivoirienne et même des émissions faites dans les médias, notre hypothèse est de montrer que la cuisine authentique ne saurait se départir de la langue de son peuple venant d'horizons différents. Ce qui nous amène à présenter la diversité culturelle à travers les éléments culinaires. Cela se fait avec les noms sources des ingrédients et la dénomination des recettes en langues locales afin de parvenir à la socialisation et à la valorisation culturelle et linguistique.

3. La cuisine selon les peuples ivoiriens

La cuisine est un endroit très important dans la préparation des recettes en Côte d'Ivoire. En passant par les ustensiles jusqu'au bois de chauffe, la nourriture est faite de façon minutieuse. Ce qui valorise la femme, responsable de l'alimentation familiale et détentrice de l'art culinaire. Par ailleurs, pour connaître la dénomination d'une recette, il faut identifier la communauté linguistique à laquelle elle appartient car les nourritures diffèrent selon les peuples.

[1] http://www.cuisine-pied-noir.com/une-théorie-de-la-cuisine/

BDD-A30653 © 2019 Editura Universităţii din Suceava
Provided by Diacronia.ro for IP 18.97.9.169 (2026-09-09 00:33:19 UTC)

3.1 - trútínɛ̰́zà̰, une sauce du peuple Gouro

Le peuple Gouro est au centre-ouest de la Côte d'Ivoire à Oumé, Daloa, Sinfra, Bouaflé, Vavoua, Zuénoula et Gohitafla. Les femmes gouro sont des commerçantes de produits vivriers. Cependant, elles demeurent de bonnes cuisinières. C'est pourquoi, dame Kouamé Lou Zémini de Kouadi (sous-préfecture de Bazré) a accepté de nous préparer le trútínɛ̰́zà̰ « *sauce de champignons noirs* ». La sauce trútínɛ̰́ a des vêtus thérapeutiques car le champignon noir de nom scientifique *Auricularia polytricha*, qui a servi à sa préparation, est composé de fer, de vitamine K etc. Il nourrit le sang et empêche le vieillissement en donnant de l'énergie en luttant aussi contre la carence en fer. Sa consommation régulière favorise la prévention et le traitement de l'anémie, la réduction des cailloux plaquettaires. Elle favorise la perte de poids et prévient le cancer et traite la constipation en purgeant les résidus dans le système digestif. Sa consommation est conseillée aux patients qui souffrent des maladies cardiovasculaires et cerebro-vasculaires. Il est fait avec un bol de *trútínɛ̰́* « *de petits champignons noirs* », des trúgò « *escargots* », du pɔ́ɔ́r gàkí « *poisson fumé* », du djàbà « *oignon* », des klɛ̀ gàkí « *piments séchés* », de la blɔ̀ « *potasse* », du ɲɔ̰́lɔ̰́ tɛ̰́ɛ̰́ « *huile rouge* » et du wɛ̀r « *sel* ». Pour faire la sauce, il faut tremper les champignons dans de l'eau, puis les malaxer et recueillir le jus obtenu. Retirez les champignons et les écraser sur un caillou pour obtenir une pâte. Pendant ce temps, il faut mettre la marmite contenant de yì « *eau* » et trúgò « *escargots* » au feu et laissez mijoter quelques minutes avant d'ajouter le jus recueilli et la pâte du champignon, puis du wɛ̀r « *sel* », du djàbà « *oignon* » émincé, klɛ̀ gàkí « *piments séchés* » et le pɔ́ɔ́r gàkí « *poisson fumé* » puis fermez. Laissez bouillir pour obtenir une sauce avant d'y ajouter de la blɔ̀ « *potasse* » et du ɲɔ̰́lɔ̰́ tɛ̰́ɛ̰́ « *huile rouge* ». Laissez l'ensemble cuire à feu doux pendant 10 à 15 minutes. Le trútínɛ̰́zà̰ se consomme avec du sàà « *riz* » local. L'image ci-dessous le confirme :

sàà kʊ̀ trútínɛ̰́zà̰ kʊ̀ → *un plat de riz et une sauce de petits champignons noirs*

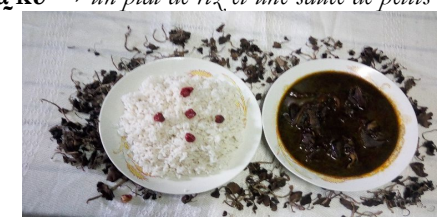

Fig.1

3.2 - ǹgbʊ̀tá, une sauce du peuple Abouré

Les Abouré sont au sud-est de la Côte d'Ivoire, dans la région du sud Comoé notamment à Adiaho, Moossou, Yaou et à Bonoua. Ils sont regroupés en classes d'âge et pratiquent la fête de générations, cérémonie pendant laquelle les femmes préparent la sauce ǹgbʊ̀tá, met des grands évènements. C'est cette sauce que nous avons découvert dans le village de Yaou avec dame Akoua Béatrice Marie-Angèle. L'huile rouge qu'elle génère est riche en carotène et en vitamine E. L'aubergine africaine, appelée ǹgbɔ̀kʊ́má̰ en abouré est cultivée pour la nourriture, mais aussi pour certains usages médicinaux, car elle est très riche en antioxydants. Elle contient aussi de la vitamine B1, B6, du cuivre et du manganèse.

La sauce ǹgbʊ̀tá est faite avec de la èvè bà fúfúé « *graine africaine de couleur blanche* », du ɛ̀tà ǹgbá « *Poisson fumé* », du ǹgbɔ̀kʊ́má̰ « *aubergine africaine* », de la tʊ́mátí « *tomate* », de l'ǎŋɔ̰́ « *oignon* », du ɛ̀sà « *piment* », m̀mɛ̀ « *sel* », de la kòkò m̀mlí « *banane mûre* » du kǎblɛ́ « *feuille aromatisée* » et du èpìèmè « *poivre* ».

BDD-A30653 © 2019 Editura Universității din Suceava
Provided by Diacronia.ro for IP 18.97.9.169 (2026-09-09 00:33:19 UTC)

Pour sa préparation, il faut ajouter du m̀mɛ̀ « *sel* », de la kòkò m̀mlí « *banane mûre* » non épluchée et du ǹcùè « *eau* » dans la èvè bà fúfúé « *graine africaine de couleur blanche* », précuite la veille. Une fois ce mélange cuit, le renverser dans un mortier. Et, pendant que vous les pilez pour obtenir de la pâte. Dans une autre marmite au feu, vous mettez de l'eau « ǹcùè », les tomates « tʊ́mátí » boules, les aubergines africaines « ŋ̀gbɔ̀kʊ́mą́ », les poissons fumés « ɛ̀tà ŋ̀gbá » et du sel « m̀mɛ̀ ». À la cuisson, retirez les ingrédients de la sauce pour les écraser dans un talier et remettre la pâte dans la marmite. En attendant que tout commence à bouillir, vous filtrez à l'aide d'une passoire, le mélange de graine et de banane mûre. Le jus obtenu est ajouté à la pâte des ingrédients dans la marmite à terre. Vous y ajoutez le poivre « èpìèmè » écrasez et les feuilles aromatisées « kə̀blɛ́ ». Remettez la marmite au feu et laissez la sauce cuire à feu doux pendant une quinzaine de minutes. La sauce ŋ̀gbʊ̀tá s'accompagne de foutou banane ou de bɛ̀dɛ̀ kùmą̀ « *la pâte de manioc cuite et pilée* ». La sauce ŋ̀gbʊ̀tá et son accompagnement apparaissent sur l'image suivante :

èfié ŋ̀gbʊ̀tá nì̩ bɛ̀dɛ̀ kùmą̀ →Sauce ŋ̀gbʊ̀tá et bɛ̀dɛ̀ kùmą̀

Fig.2

3.3 - tró ɲą́ŋą̀ ǹdrɔ̀wá, une recette du peuple Agni

Les Agni vivent à l'est du pays, dans les villes d'Abengourou, Aboisso, Agnibilékro, Bongouanou, kotobi, et des villes environnantes. Ils sont cultivateurs de cacaoyers, de caféiers et d'hévéacultures mais, aussi d'aubergines, de piments etc. Pour notre recherche, nous avons choisi une sauce à base d'aubergine et de gnangnan appelé ɲą́ŋą̀ tró. Cette sauce qui s'accompagne de foutou banane, nous a été présentée par dame Assoua Somala de Damé, un village d'Agnibilékro. Le ɲą́ŋą̀ « *aubergine sauvage* » du nom scientifique Solanum torvum est un puissant anti paludique. Sa consommation régulière permet de prévenir le diabète, la tension etc. L'histoire raconte que c'est une plante sauvage qui pousse dans les champs sans être semée. Il proviendrait du déchet des oiseaux, car ceux-ci picotent les graines pour revenir les verser dans les champs.

Les ingrédients utiles pour cette sauce sont le ǹdrɔ̀wá « *aubergine* », le ɲą́ŋą̀ « *aubergine sauvage* », le ɟùè jlɔ̀wá « *poisson fumé* », le ŋ̀glʊ́mą̀ « *gombo* », le màkó « *piment* », le ɟénè « *oignon* », l'àflɛ̀ « *melon* », la tómàtì « *tomate* » et le ŋ̀gɛ́ « *sel* ».

Pour la préparation, il faut s'assurer d'avoir lavé tous les ingrédients. Ensuite, dans une marmite au feu contenant de l'eau « nzwé », on ajoute de la tomate « tómàtì », du poisson fumé « ɟùè jlɔ̀wá », des aubergines « ǹdrɔ̀wá », de l'oignon « ɟénè », du melon « àflɛ̀ », du gombo « ŋ̀glʊ́mą̀ », les aubergines sauvages « ɲą́ŋą̀ » et du sel « ŋ̀gɛ́ » puis laissez le tout bouillir pendant une trentaine de minutes. Retirez les légumes pour les écraser dans un talier jusqu'à l'obtention d'une pâte. Cette pâte est aussitôt renversée dans la marmite au feu en ajoutant de l'eau. Après trente minutes, retirez le couvercle et laissez la sauce bouillir à feu doux. Lorsque vous constatez que le niveau de la sauce a baisée dans la marmite, déchargez et servez.

BDD-A30653 © 2019 Editura Universităţii din Suceava
Provided by Diacronia.ro for IP 18.97.9.169 (2026-09-09 00:33:19 UTC)

Le foutou banane qui l'accompagne est une boule homogène et élastique de banane « bǎna̰ » associée à du manioc « àgbǎ » bouilli et pilé à l'aide d'un mortier, disposé dans un récipient. Ce que montre l'image que voici :

ɲǎɲa̰ tró ɔ́nì bǎna̰ àliè

fig.3

3.4 - sumèrèdi, une recette du peuple Adjoukrou

Les Adjoukrou vivent dans la région des lagunes à Dabou. Leur nourriture principale est l'atiéké, une sorte de couscous obtenu de la semoule de manioc humidifiée et roulée. Il se consomme avec ou sans mélange d'huile rouge. Aussi, l'une des sauces que l'atiéké accompagne est le sumèrèdi. Et, c'est cette sauce présentée par dame Akré Gisèle du village de Bohn à Dabou que nous avons choisi de décrire la préparation. Elle est à base des feuilles de mãmisu *« feuilles de la même famille que les feuilles d'épinard »*. Elles appartiennent à la famille des amarantacées, connues pour leurs nombreuses vertus. Les ingrédients subsidiaires sont 1'ɔrctèn « *poisson* », le gbácí « *aubergine* », l'égbúbrɔ̀ « *gombo* », le « mǎɟána̰ » « *piment* », le gá̰gà mãɟanã « *oignon* », le mún èbòl « *huile rouge* » l'ésa̰dàjì « *apki* » et la tomatè « *tomate* ». La préparation de la sauce sumèrèdi dure deux heures. Ainsi, dans une marmite au feu contenant de l'eau « mídj », on met de la tomate « tomatè », de l'huile rouge « mún èbòl » et du poisson « ɔrctèn » puis refermer pour le laisser bouillir quelques minutes. Pendant ce temps ficeler les feuilles de *mãmisu* en de petits tas, puis les mettre dans la marmite au feu. Après leur retrait à la cuisson, écrassez-les dans un talier afin d'obtenir une pâte. Ensuite, ajoutez dans la marmite les aubergines « gbácí », les gombos « égbúbrɔ », les piments « mǎɟána̰ » et l'oignon « gá̰gà mǎɟána̰ ». À la cuisson, retirez tous les légumes sauf les aubergines et les écrasez dans un talier avec l'akpi « ésa̰dàjì » grillez jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Lesdites pâtes sont remises dans la marmite au feu avec un peu d'eau. Vérifiez que les aubergines y sont en boule et laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que l'eau finisse. La sauce sumèrèdi est servie sous la forme d'une pâte homogène avec des aubergines entières comme dans l'image ci-dessous accompagné d'atiéké rouge obtenu avec le mélange de l'huile rouge.

ègbɔr lèl sumèrèdi → *un plat d'atiéké et la sauce fait à base de feuille de mãmisu*

Fig.4

BDD-A30653 © 2019 Editura Universităţii din Suceava
Provided by Diacronia.ro for IP 18.97.9.169 (2026-09-09 00:33:19 UTC)

4- La gastronomie ivoirienne comme un support de promotion des langues

Les étapes de la mise en place des plats composant la gastronomie constituent un support pour promouvoir les langues du pays puisque selon Amanie-Allaba (2013) : « Le français coexiste , en effet, en Côte d'Ivoire avec une soixantaine de langues ethniques de plus de plus ou moins grande diffusion dont aucune n'est réellement dominante»[2].

4.1- La communication par les médias

La langue est un fait social tout comme la gastronomie. Elles font partie intégrante du quotidien des hommes et des femmes. Dans le cadre de la socialisation des langues en Côte d'Ivoire, penser à leur implication dans les habitudes est une raison valable pour tout linguiste. Et, vu que leur sauvegarde peut se faire à travers des moyens de communication comme les festivités culturelles, la télévision, l'internet etc., il faudrait impliquer les sociétés ivoiriennes en les sensibilisant à avoir un intérêt pour leurs langues et leur culture.

4.1.1- Les festivités culturelles

Les différents concours culinaires organisés pendant les festivals culturels permettent à chaque candidat de présenter et d'expliquer dans sa langue, la composition et le processus de préparation de sa recette. C'est aussi un moment de transmission des secrets gastronomiques. En effet, apprendre à cuisiner dans sa langue permet de mieux s'imprégner des réalités gastronomiques. Les secrets y sont mieux perçus. Aussi, le faisant, le concerné déploie sa langue et sa culture pour l'enseigner par la même occasion. Toute chose contribue à leur promotion.

4.1.2 - La télévision

La télévision est un puissant moyen de communication en masse. Son utilisation permet de toucher un grand nombre de récepteurs. Si les films étrangers ont su prendre une place importante dans le quotidien des femmes, c'est parce qu'elles relatent le vécu des personnages à travers des histoires dans lesquelles elles s'y retrouvent. Il serait intéressant d'utiliser ces mêmes moyens de diffusion pour atteindre une cible importante en matière de promotion des langues locales. Cela se fera à travers des émissions de cuisines ivoiriennes diffusées en langues locales. Ce qui montrerait un intérêt pour les populations de voir que dans leur langue, l'on peut arriver à la connaissance des recettes et des cultures diverses.

4.1.3- L'internet

Dans le cadre d'une promotion linguistique, la cible principale est la jeunesse. Et, l'Internet reste le premier élément captivant des jeunes. Son utilisation est quotidienne à travers les likes, les messages, les partages, lesquels constituent des moyens de diffusion d'information. Les différentes recettes, expliquées dans les langues locales peuvent être mises sur les réseaux sociaux pour plus de visibilité. Ce sera une façon de les pérenniser pour éviter leur disparition. Mais également une source d'identification du groupe linguistique auquel elles appartiennent. Ainsi, la toile sera une plate-forme idéale de promotion et de sauvegarde de la gastronomie locale et, par ricochet, des langues et cultures ivoiriennes.

[2] Amanie-Alangba Angèle Sébastienne, 2013, « appropriation du français dans le lexique gastronomique ivoirien pour une analyse lexico- sémantique », Revue *LTML*, n°9.

BDD-A30653 © 2019 Editura Universităţii din Suceava
Provided by Diacronia.ro for IP 18.97.9.169 (2026-09-09 00:33:19 UTC)

4.2- L'éducation sanitaire

L'on consomme les aliments pour se nourrir mais aussi pour se soigner. Ainsi, la présentation des différents ingrédients utilisés dans la confection des recettes en insistant sur leurs vertus thérapeutiques et les bienfaits qu'ils apportent à l'organisme de l'homme peut permettre d'en retrouver des remèdes aux différents maux. C'est par la même occasion, un moyen de lutte contre la mortalité dont le taux augmente quotidiennement chez les populations jeunes car elles adoptent des comportements alimentaires nocifs pour l'organisme. Il s'agit de la consommation excessive des produits manufacturés. Cette dépendance à la nourriture industrielle nuise gravement à la santé d'où l'apparition des nouveaux maux tels que les maladies rénales, les AVC etc. La connaissance et la consommation des aliments locaux et naturels est un gage de sécurité alimentaire et de préservation de l'organisme contre les maladies. C'est donc l'occasion de sensibiliser les populations sur leurs bienfaits.

4.3- L'autonomisation financière

C'est un fait indéniable qui mine nos sociétés actuelles. Le gain financier des populations entraîne des négligences allant jusqu'à une baisse du niveau de vie. Il faut donc penser à une action rapide avec l'exploitation des potentialités humaines dans le but d'un bien-être social. Ce qui appelle une autonomisation financière pour être à l'abri d'une dépendance financière. C'est justement l'apport des cultures et des langues à travers l'enseignement et la vulgarisation de la gastronomie locale qui mettrait en évidence les langues nationales. C'est pourquoi Mackey (1984), cité par Ouédraogo (2011) affirme que: « La langue est comme la monnaie : plus fort est son pouvoir d'achat plus grande est sa valeur »[3]. Si nous voulons valoriser nos langues, il s'agira de les utiliser comme une valeur économique.

Par exemple, l'on pourrait sensibiliser à l'entrepreneuriat des populations. Ce qui les amènerait à créer des espaces gastronomiques promotrices de recettes locales, longtemps restées comme des secrets de grande-mère. Ainsi, la transmission des secrets culinaires se pérennisera à travers les générations. Par ailleurs, ce sera un moyen de créer des emplois, sources d'autonomisation financière des populations. En même temps, par la multiplication de ces espaces sur le territoire national, l'on résoudra les problèmes d'insécurité grandissante.

La multiplication de ces espaces créera un besoin en produits agricoles, maraîchères et halieutiques à satisfaire. D'où l'avènement d'une agriculture intensive et extensive par des exploitations traditionnelles et industrielles. Il se créera également la mise en place de canaux d'écoulement de ces produits et la construction d'espaces de conservation. Ainsi, l'un dans l'autre, nous pourrions accéder à l'autosuffisance alimentaire et à l'industrialisation agricole à l'image des dragons d'Asie qui sont aujourd'hui de grandes puissances agricoles, industrielles et économiques. Ils se sont basés sur les potentialités humaines et linguistiques pour arriver à relever leur économie. Ce sont donc des modèles à copier.

Conclusion

Dans cet article sur la gastronomie ivoirienne, somme de diversité culturelle, nous avons pu montrer différentes recettes ivoiriennes. Cette démonstration s'est faite à travers des termes de la langue que chaque peuple choisit. Il s'agit également de voir que la gastronomie du pays dispose de beaucoup d'éléments nutritifs qu'il faut promouvoir. C'est une opportunité qui permettra aux populations de connaître les recettes locales et de les

[3] Ouedraogo Rakissouiligri Mathieu 2011, « Planification et politique linguistiques dans certains pays sélectionnés d'Afrique de l'ouest », Institut International de L'UNESCO pour le Renforcement des Capacités en Afrique, B.P 2305.

BDD-A30653 © 2019 Editura Universităţii din Suceava
Provided by Diacronia.ro for IP 18.97.9.169 (2026-09-09 00:33:19 UTC)

utiliser au quotidien. C'est en cela que nous pourrons dire que la gastronomie joue un rôle de vecteur promotionnel des langues ivoiriennes, car elle se veut un véhicule culturel et linguistique. C'est une réalité prouvée, car lorsqu'on arrive à la dénomination des éléments constitutifs d'une recette dans une certaine langue, c'est toute la communauté qui s'y déploie et sa culture également. Dès lors, l'émergence collective sera réelle pour les populations, car elles arriveront à revoir toutes ces recettes dans les médias et à leur prendre en charge sur le plan sanitaire et économique. Mais, la réussite d'un tel projet passe par une prise de conscience des populations cibles à l'acceptation de ces recettes pour les intégrer dans leurs habitudes alimentaires.

Bibliographie

ABLE, Jean-Albert, (1978), *Histoire et tradition politique du pays Abouré*, Abidjan, Imprimerie Nationale.

AMANIE-ALANGBA, Angèle Sébastienne, (2013), « Appropriation du français dans le lexique gastronomique ivoirien pour une analyse lexico- sémantique », dand Revue *LTML*, n°9.

ARVEILLER, Raymond, (1969), « Les noms français de l'aubergine », dans *Revue de Linguistique Romane,* publié par la Société de Linguistique Romane avec le concours du Centre National de la Recherche Scientifique, Tome 33, pp. 226-244.

BIARNES, Monique, (1974), *La cuisine Ivoirienne*, Dakar, Société Africaine d'Edition, BP1877.

MEILLASSOUX, Claude, (1974), *Anthropologie économique des Gouro de Côte d'Ivoire : de l'économie de subsistance à l'agriculture commerciale*, Paris, Mouton.

HAXAIRE, Claudie, (2003), « Ages de la vie et accomplissement individuel chez les Gouro de Côte d'Ivoire », dans *L'Homme*, Editions EHESS, pp. 105-127.

KANIE, Maurice Anoma, (2013), *La Côte d'Ivoire et sa Cuisine*, Editions « Bonne Table et Tourisme », colombier/Suisse, sous le haut patronage du Ministère de l'Etat, chargé du tourisme, de la république de Côte d'Ivoire.

KOUAKOU, Kouame, (2012), « La promotion des langues nationales : construction d'argumentaires pour une analyse économique », dans *Revue scientifique REPERES*, Université de Bouaké, Vol 1, N°1, pp. 51-80.

KUMIKO, Ninomiya, (1998), « Natural occurrence », dans *Food Reviews International*, Vol.14, N° 2-3.

OUEDRAOGO, Rakissouiligri Mathieu, (2011), *Planification et politique linguistiques dans certains pays sélectionnés d'Afrique de l'ouest*, Institut International de L'UNESCO pour le Renforcement des Capacités en Afrique, B.P 2305.

SANGARE, Yeresso Issa, (2013), « Média et langues nationales en Côte d'Ivoire », dans *LTML*, Abidjan Cocody, Université Félix Houphouët BOIGNY, N°9, pp. 1-11.

BDD-A30653 © 2019 Editura Universităţii din Suceava
Provided by Diacronia.ro for IP 18.97.9.169 (2026-09-09 00:33:19 UTC)