

Renata Zajac-Krupa

Université Lyon III
renata.zajac@univ-lyon3.fr

 <https://orcid.org/0000-0002-5777-8919>

LES SPÉCIALITÉS CULINAIRES LYONNAISES – DU CULTURÈME GASTRONOMIQUE LOCAL AU CULTURÈME GASTRONOMIQUE NATIONAL

The culinary specialties of Lyon – from the local gastronomic cultureme to the national gastronomic cultureme

ABSTRACT

The article deals with the question of Lyon specialties as French “gastronomic culturemes”, as well as with the presentation and definition of Lyonnais dishes offered in typical restaurants, known as “Bouchons Lyonnais”. Each culinary specialty name carries a story and expresses a tradition: local, regional or national. We are going to ponder about the context in which Lyon culturemes with a culinary connotation appeared, about the evolution of the terms in use, and finally, about their presence, throughout history, in the French cultural landscape.

KEYWORDS: culinary specialties, Lyonnaise cuisine, gastronomic culturemes

INTRODUCTION

Les régions de France présentent des paysages et des climats très différents. Au fil des siècles, leurs habitants ont développé des cultures singulières et des modes de vie si particuliers qu’ils ont donné naissance à une cuisine, puis à une gastronomie très spécifique à chacune de leur région.

La région historique Rhône-Alpes (aujourd’hui Auvergne-Rhône-Alpes), située au sud-est de la France, est parmi celles qui rassemblent des territoires très différents les uns des autres. Ici, se trouvent en effet réunis : une large partie des Alpes, faite de montagnes, entaillées de vallées profondes et parsemées de lacs ; la Bresse, la Dombes et ses paysages dignes du Nord de l’Europe, des collines plantées de vignes et d’oliviers ; l’est du Massif

central avec la Loire et l'Ardèche. La capitale de cette région, la ville de Lyon, à la fois patrie de la gastronomie et centre culturel, relie tous ces terroirs.

La ville de Lyon possède plusieurs surnoms comme : *Capitale des Gaules*, *Ville des lumières* ou encore *Cité des gones*.

Mais c'est une région connue aussi pour ses activités diverses comme l'industrie de la soie : le fil de soie était fabriqué dans l'Ardèche et dans le Dauphiné, et envoyé ensuite à Lyon pour y être tissé par des ouvriers nommés *canuts* (Bosc 1999 : 218). Le personnage de Guignol, né au début du XIX^e siècle, incarne le personnage du canut lyonnais, le tisseur qui demeurait et travaillait sur les pentes de la colline de la Croix-Rousse à proximité de Lyon.

La ville de Lyon, c'est aussi la *Fête des Lumières* pendant laquelle les lyonnais allument des milliers de bougies sur les balcons et les fenêtres (en honneur de la Vierge Marie). C'est une fête qui attire de nombreux touristes, désireux de découvrir le spectacle des lumières en même temps que la gastronomie lyonnaise.

La notion de *culturème gastronomique* sera présentée comme un lien entre la langue et la culture. Nous allons réfléchir sur le contexte dans lequel les *culturèmes lyonnais* à connotation culinaire sont apparus, à l'évolution des termes utilisés et enfin, à leur présence, à travers l'histoire, dans le paysage culturel français, d'abord comme des termes désignant une localité, une ville, pour devenir ensuite des noms de spécialités régionales, et finir comme des culturèmes gastronomiques nationaux.

Il convient de souligner que, depuis le milieu du XIX^e siècle, les plus grandes tables de Lyon furent tenues par des femmes, les « mères ». Mais cette tradition, presque éteinte aujourd'hui, a été remplacée par des « bouchons lyonnais », des restaurants conviviaux et authentiques, qui servent les spécialités lyonnaises. Tous les noms de spécialités lyonnaises utilisés dans ce travail viennent des cartes de menu des bouchons lyonnais que l'auteure a analysé.

LA CUISINE LYONNAISE – LA MARQUE DE L'EXCELLENCE FRANÇAISE

Les métiers de l'artisanat, dont le domaine de la restauration fait partie, selon la tradition française, sont regroupés en 4 grandes familles : l'alimentation, le bâtiment, la production et les services. Les chambres de Métiers et de l'Artisanat affichent une liste de 250 métiers au total (Krupa 2019 : 50). La région Auvergne-Rhône-Alpes réunit plusieurs pôles de spécialisation dans les métiers d'art. C'est la deuxième région « métiers d'art », après l'Île de France, en terme d'effectifs et de salariés. Il faut rappeler qu'en France, il existe beaucoup d'événements d'envergure nationale, régionale ou locale qui ont pour ambition de promouvoir l'artisanat français, dont l'alimentation et la restauration font partie. Parmi les concours les plus importants, nous pouvons citer *Le Meilleur Ouvrier de France*, qui récompense l'excellence et qui existe depuis 1924 (il a lieu tous les 4 ans). *Le Bocuse d'or* fût créé par le lyonnais, Paul Bocuse, en 1987. Il s'agit d'un concours gastronomique, d'une véritable compétition internationale, qui est devenue le symbole d'excellence, de goût, de rigueur et de persévérance.

Comme le décrit le romancier français du début du XX^e siècle, Henri Béraud (citation du livre de Frangin 1986 : 207), le domaine culinaire est ce que les lyonnais chérissent depuis toujours. D'autant plus que vivre à Lyon n'a pas toujours été synonyme d'une vie épanouie et divertissante :

« Lyon mange à merveille et boit de même. C'est réellement un pays de fins becs et de ventres farcis (...). Cette gloire, Lyon la doit tout entière au peuple, à l'homme de la rue, au gone (le lyonnais), à ces bonnes gens que le destin fit naître dans une ville où les distractions sont beaucoup plus rares que les jours de pluie et qui dès longtemps ont pris le parti de demander aux volailles de Bresse, aux écrevisses de Nantua comme aux treilles de Beaujolais, la consolation d'un ciel mélancolique et d'une existence sans aventures. ».

Nous pouvons même parler de la mentalité lyonnaise qui a joué le rôle important dans la mise en place de certaines habitudes à table (citation de Frédéric Dard dans Frangin, *Lyon à table*, 1986 : 208) :

« Le Lyonnais si réservé, si peu liant, est cependant le prototype de l'ami parfait, et ce culte de l'amitié chaleureuse, il l'entretient dans des bistrots chapelles, vidant des pots et dégustant des spécialités des « mères » parce que la table est une fête et que les joies des papilles renforcent celles de l'esprit. ».

Enfin, un des témoignages humoristiques d'un des animateurs de télévision, Jacques Martin, confirme cet engouement pour les plaisirs de la table (Frangin 1986 : 211) :

« Les souvenirs de mon enfance ? Un plat de gratin dauphinois. Et puis des odeurs de gaufres, de bugnes à la rose, de gratons (...) Un régal ! Cuisiner, c'est un vrai langage. Nous, Lyonnais, nous sommes le pays de la ragougnasse, de la galimafrée pour reprendre un terme rabelaisien, de la bouffe, de la tripaille et de la ripaille. Je suis certain que Rabelais a imaginé ses person-nages pendant son séjour à l'Hôtel- Dieu de Lyon ».

La gastronomie lyonnaise est réputée dans le monde entier. Portée par les *Mères lyonnaises* ou encore le légendaire Paul Bocuse, elle s'inscrit entre tradition bourgeoise et culture populaire. Parmi les spécialités charcutières consommées en entrées figurent *la rosette* (le saucisson à base de viande de porc, de gras, d'épices et de pointes d'ail) ou *le jésus* (le jésus de Lyon est une charcuterie sèche classique, rappelant par sa forme une poire), *le saucisson brioché chaud*, *les pâtés en croûte*, *la salade de pieds de mouton*, *les quenelles* (boulettes allongées, composées de farine et du pain de mie), *les gratons* et *les fritons* (résidus de graisse de porc ou de canard frits, mangés froid) ou *la cervelle de canut* (fromage blanc battu avec de l'huile de colza, du vin blanc et des fines herbes).

Parmi les plats principaux, on trouve *le poulet à la Célestine*, ou *le tablier de sapeur* (panse de bœuf découpée en morceaux, passée dans l'œuf et de la chapelure avant d'être cuite à la poêle ; il tient son nom du maréchal de Castellane, gouverneur militaire de Lyon sous Napoléon III, sapeur qui portait un tablier en cuir), *les cardons à la moelle* (cardon est un légume ancien proche de l'artichaut) ou *la blanquette de veau* (viande de veau

cuite dans un bouillon avec carotte, poireau, oignon et bouquet garni, à la sauce blanche à la crème, aux champignons de Paris).

La riche histoire de la gastronomie lyonnaise repose autant sur ses restaurants gastronomiques ou ses *bouchons lyonnais* que sur ses nombreuses spécialités sucrées et salées. Lyon est réputée par sa gastronomie, et porte même le titre de la « capitale mondiale de la gastronomie » depuis 1934, lorsque le célèbre critique gastronomique, Curnonsky, a eu le plaisir de manger dans le célèbre bouchon lyonnais.

Parmi les lieux touristiques souvent visités à Lyon, nous pouvons citer *Les Halles de Lyon- Paul Bocuse*, où travaillent 55 commerçants, représentants de différents métiers du domaine de l'alimentation comme les boulangers, les pâtisseries, les fromagers, les charcutiers, les bouchers, les poissonniers, les traiteurs et les cavistes. *La Cité Internationale de la Gastronomie*, qui occupe le Grand Hôtel-Dieu est aussi un lieu unique qui met à l'honneur les plaisirs de la table.

LES CULTURÈMES GASTRONOMIQUES – QUELQUES DÉFINITIONS

Le concept du *culturème*, lié à la dimension socioculturelle des lexèmes, est connu par ses affinités avec le transfert culturel et l'interculturel. Souvent analysé dans les études portant sur la traduction, le *culturème* est décrit le plus souvent comme une unité porteuse d'information culturelle.

L'une des définitions du concept de *culturème* fut donnée par M. Ballard (2005 :126) :

« Les désignations culturelles, ou *culturèmes*, sont des signes renvoyant à des référents culturels, c'est-à-dire des éléments ou des traits dont l'ensemble constitue une civilisation ou une culture. Ces désignateurs peuvent être des noms propres (The Wild West) ou des noms communs (porridge).

G. Lungu-Badea (2009 : 18) élargit cette définition et définit le *culturème* comme :

1. Tout support de signification dans une culture donnée.
2. L'ensemble des faits culturels spécifiques à des domaines de spécialité très variés.

Les *culturèmes* font allusion à un contexte extralinguistique, d'où leur nature historique, culturelle, littéraire....

L'auteure (Lungu-Badea 2012 : 290) parle de trois traits principaux des *culturèmes* : *la monoculturalité, la relativité et l'autonomie existentielle*. Le *culturème* est défini par la monoculturalité car il est considéré comme unique ; il appartient à une culture unique et il produit un effet spécifique sur les locuteurs de la langue source. Si nous prenons comme exemple le nom d'une salade la plus populaire à Lyon à savoir *la salade lyonnaise*, ou d'une *tarte à la praline rose*, que tous les lyonnais et beaucoup de Français connaissent, nous pouvons dire qu'il s'agit des mots-clés de la culture culinaire française.

La relativité du *culturème* s'explique par la complexité de la situation de communication où chaque locuteur est différent par son bagage cognitif, la subjectivité de l'interprétation sémantique des mots et des énoncés. Pour certains, *la galette lyonnaise* à base des pommes de terre pourrait être confondue avec *la galette bretonne*, spécialité culinaire traditionnelle emblématique de la cuisine bretonne, qui utilise le blé noir (galette de blé noir ou galette de sarrasin).

Et enfin, puisque le *culturème* se suffit à lui-même (le nom d'un plat connu ne nécessite pas de traduction), on peut parler de son autonomie existentielle.

Les *culturèmes* peuvent être classés selon différents critères, entre autres, selon le critère temporel. De ce point de vu, il existe des *culturèmes historiques*, qui désignent des unités culturelles du passé, et les *culturèmes actuels* qui sont présents de nos jours. Et comme la cuisine est « ce qu'il y a de plus conservateur au monde » (Bourdon 1994 :13), les recettes et les noms des plats se transmettent fidèlement de génération en génération, de professionnel en professionnel, et ce, à travers les siècles. Et il est étonnant de constater combien la cuisine traditionnelle a peu évolué au fil du temps.

Le transfert des *culturèmes* consiste à fournir au locuteur étranger des connaissances sur l'univers culturel qui n'est pas le sien. Cela peut s'appliquer également aux locuteurs venant des régions différentes qui ne connaissent pas toujours des *culturèmes* gastronomiques typiquement régionaux.

Il convient de souligner que la communication sous tous les formes, ainsi que la mobilité, ont contribué à rendre célèbres certains plats régionaux, qui sont devenus de véritables spécialités nationales françaises.

Les *culturèmes gastronomiques* subissent également les effets de la confrontation avec d'autres cultures gastronomiques (locales, régionales ou nationales), d'où la nécessité de classer et de nommer les produits d'un territoire donné lorsqu'ils commencent à être commercialisés en dehors de leur lieu d'origine.

LES MÈRES LYONNAISES ET LES BOUCHONS LYONNAIS

Au XIX^e siècle, les cuisinières, issues des provinces environnantes, et originaires de milieux modestes, cuisinaient des petits plats, à la fois simples et généraux.

Ce sont les premières femmes légendaires de la gastronomie en Rhône-Alpes à marquer leur époque. D'abord, elles cuisinaient pour les familles bourgeoises de la région, mais ont, par la suite, ouvert leurs propres restaurants. C'étaient des lieux qui attiraient aussi bien les classes populaires et ouvrières que les grands industriels et les patrons venus pour déguster des plats de traditions. Six femmes d'exception vont lancer le terme officiel *Les Mères lyonnaises* : la Mère Guy, la plus ancienne, qui ouvre sa guinguette dans le quartier de la Mulatière en 1759 ; la Mère Brigousse, qui ouvre sa mythique taverne en 1830 ; la Mère Amélie qui ouvre l'Hôtel de la Mélie ; la Mère Fillioux « l'impératrice des Mères lyonnaises » (Boucheix 2020) à la tête d'un restaurant réputé ; la Mère Bourgeois, première Mère au monde à décrocher 3 étoiles au Guide Michelin et la Mère Bizolon, propriétaire de la célèbre buvette, qui sera décorée de la Légion d'honneur pour service rendu à la nation pendant la Première Guerre Mondiale. Elle réconfortait, avec un déjeuner gratuit servi à la gare de Lyon Perrache, les soldats qui revenaient des tranchées. La convivialité et la simplicité des lieux ainsi que des plats authentiques ont permis à ces femmes de se démarquer des autres restaurants. Les Mères travaillaient surtout des morceaux de viande jugés moins nobles que les filets, ce qui ne les a pas empêchées d'être à la tête de restaurants de qualité. Soupes et potages, entrées, œufs, poissons, viandes, volailles, gibier, légumes, beurre, sauces et desserts ont contribué à la renommée de ces lieux. La clientèle y venait pour manger, boire, parfois danser.

La Mère Brazier, l'élève de la Mère Fillioux, qui fut la première femme à obtenir, à deux reprises, trois étoiles au Guide Michelin, est considérée comme la Mère fondatrice des *bouchons lyonnais*. Elle devint une véritable icône de la gastronomie lyonnaise.

Quant à l'histoire récente de la gastronomie lyonnaise, Paul Bocuse, mort en 2018 à l'âge de 91 ans, est un chef cuisinier de renommée internationale, désigné *Meilleur Ouvrier de France, Pape de la cuisine, cuisinier du siècle et chef du siècle*. Il commença son apprentissage chez Eugénie Brazier, dite Mère Brazier, où il est initié à la célèbre tradition gastronomique des bouchons lyonnais.

Le *bouchon* est un restaurant typique où on mange des spécialités lyonnaises et de la région. Le repas est généralement arrosé d'un verre de Beaujolais ou de Côtes du Rhône. C'est un lieu traditionnel qui se doit d'être simple et convivial, comme sa cuisine authentique. Le terme de « bouchon » viendrait des bottes de rameaux que les propriétaires de cabaret accrochaient à leur porte afin de signaler leur établissement. L'association *Les Bouchons Lyonnais*, active depuis de nombreuses années, « réunit des restaurateurs ayant à cœur de perpétuer la tradition et l'authenticité du bouchon » (site Internet Explore France consulté le 20.05.2023). Pour reconnaître un bouchon, il faut chercher sur la devanture du restaurant la plaque jaune avec le visage de Gnafron, célèbre marionnette lyonnaise, acolyte de Guignol. Parfois, derrière les fourneaux d'un bouchon, on trouve de grands chefs cuisiniers.

LES SPÉCIALITÉS LYONNAISES

Au XX^e siècle, une trentaine de Mères lyonnaises travaillaient encore dans la région. Elles ont transmis leurs compétences dans le domaine culinaire aux générations suivantes, et ont permis aux bouchons lyonnais de valoriser le savoir-faire gastronomique de la région. Elles ont su tirer le meilleur parti des ressources agricoles des environs : élevages de la Bresse et du Charolais, gibiers et poissons de la Dombes, vin du Beaujolais. Ce sont des noms propres que nous pouvons trouver encore de nos jours dans les noms de spécialités lyonnaises.

Nous sommes d'accord avec Carole Faivre (2012 : 52), l'auteure d'une thèse de doctorat sur *L'onomastique de l'art culinaire en France* que « définir des éléments a priori simples, tels que *cuisine, gastronomie, nom propre* et *nom de plat* s'avérait en fait une entreprise complexe », et qu'on ne pouvait pas étudier l'alimentation sans tenir compte du contexte historique, géographique ou culturel car « la tradition culturelle n'est pas une réalité stable : elle se modifie dans le temps et dans l'espace ».

Les transformations de l'alimentation engendrées par la révolution industrielle eurent d'importantes répercussions sur les noms de plats. Les appellations d'origine ont contribué à la modification de la forme des noms de plats : la forme « à la... » sera remplacée par la forme « de... » ; ainsi on remplacera plus facilement « à la lyonnaise » par « de Lyon ».

Comme l'a souligné Faivre (2012 : 65), l'apparition du concept de classification marque l'introduction des appellations culinaires. Nous pouvons observer que les noms de plats analysés dans ce travail se construisent principalement sur les modèles suivants :

N (nom) + N propre, ou N+adj, ou N1 à la N2.

Cependant le N2 ne dénote pas un ingrédient entrant dans la composition de N1, c'est l'ensemble de l'expression « à la lyonnaise ».

D'autre part, les noms de villes peuvent par métonymie désigner une région, de même qu'un produit fabriqué dans le village peut prendre le nom de la localité plus grande – une ville où il est commercialisé.

Comme nous allons le voir ci-dessous, certaines petites localités, près de Lyon, sont devenues célèbres par leurs produits fabriqués sur place.

Le *poulet de Bresse* est très apprécié partout en France. A Bourg-en-Bresse, dans l'Ain, depuis le milieu du XIX^e siècle, une fête organisée avant Noël célèbre cette volaille. Un concours permet de récompenser les plus beaux chapons, dindes et poulardes. Les fermes de la Bresse, au nord de la région, sont devenues très célèbres et leur volaille s'invite souvent dans les restaurants lyonnais. Ci-dessous quelques exemples :

Canette de Bresse au citron vert ;
Volaille de Bresse au vinaigre ;
Volaille de Bresse aux dragées d'ail confit ;
Chapon de Bresse au potiron ;
Paupiettes de poularde de Bresse farcie aux champignons et au foie gras ;
Suprême de volaille bressane, à la compote de pommes acidulées ;
Pigeon de Bresse en surprise, aux grains de cassis.

La ville de Nantua, dans l'Ain, est renommée pour sa recette des *quenelles de brochet sauce Nantua*, à base d'écrevisses. Les quenelles sont l'un des symboles de la cuisine lyonnaise. Il s'agit des boulettes de forme allongée à base de pâte de farine et de mie de pain mélangés au poisson :

Le plus célèbre des vins de la région est *le Beaujolais* ; c'est dans les années 1960 que les Parisiens ont découvert la saveur du « troisième fleuve de Lyon » (Bosc 1999 : 226).

Depuis de nombreuses années, les viticulteurs proposent, en novembre, du *beaujolais nouveau*, un vin qui doit être consommé assez rapidement. Comme l'a mentionné l'écrivain Léon Daudet, « Lyon est une ville arrosée par trois grands fleuves : le Rhône, la Saône et le Beaujolais » (Bosc 1999 : 227). Le Beaujolais (plus rarement d'autres vins) fait partie des noms de spécialités de la région, comme en témoignent les noms de plats ci-dessous :

Andouillette beaujolaise à la crème d'échalotte et ciboulette ;
Le charollais à la beaujolaise ;
Saucisson chaud au beaujolais.

Il existe également de nombreux plats lyonnais qui par leur nom indiquent directement leur origine, à savoir la ville de Lyon :

Salade lyonnaise ;
Tourte lyonnaise ;
Galette lyonnaise ;
Cardons à la lyonnaise ;
Quenelles de brochet lyonnaises ;

Gras-double à la lyonnaise ;
 Paillasson de Lyon ;
 Escalope de veau « Comptoir de Lyon » ;
 Clafoutis aux framboises des *monts du lyonnais*.

L'andouillette est une charcuterie de porc faite d'abats. C'est un plat moyenâgeux. Il existe différentes recettes d'andouillettes dans toute la France. Leur goût, souvent bien aromatisé, dépend de la culture de la région. Dans la région lyonnaise, l'andouillette est plutôt douce. Il faut souligner que triperie et abats tiennent une place de choix dans la gastronomie lyonnaise.

Voici le nom d'une des spécialités de la région (ville de Chénas) :

L'andouillette de Chénas aux fines herbes

L'un des plus célèbres plats du Dauphiné est un gratin à base de pommes de terre, que tous les Français savent préparer :

Le gratin dauphinois

C'est un plat familial très apprécié, surtout pendant la période hivernale.

LES DESSERTS LYONNAIS

Il existe quelques spécialités lyonnaises typiques, même si les véritables gourmandises des bouchons lyonnais étaient initialement très simples. Il s'agissait *des pommes au four, compotes de fruits et des tartes aux fruits*.

La tarte ou la brioche à la praline rose

La praline rose est une amande ou une noisette enrobée de sucre caramélisé auquel s'ajoute le colorant rose. C'est une spécialité lyonnaise qui date du XIX^e siècle. La praline rose est une invention assez récente dans la cuisine et date des années 1960. C'est le chef Alain Chapel qui a le premier fabriqué *la tarte à la praline*.

Les bugnes lyonnaises

Leur nom viendrait du mot « bugni » qui désignait un beignet. Les bugnes lyonnaises sont des petits beignets plats et croustillants. La tradition des bugnes s'est installée à Lyon au XVI^e siècle avec les marchands italiens. De nos jours, les boulangeries les proposent également avant la période du Carême et plus spécifiquement, le mardi gras.

Le coussin de Lyon

Comme son nom l'indique, cette petite confiserie possède une forme de coussin. C'est un bonbon composé d'une ganache au chocolat enrobée de pâte d'amande et parfumé au Curaçao (liqueur d'orange). Il fait partie de l'inventaire du Patrimoine National des Spécialités de France.

Comme le remarque Faivre (2012 : 155), dans l'édition du *Larousse Gastronomique* de 2007, les villes françaises représentent 50% du total des noms propres utilisés dans la dénomination des plats.

CONCLUSION

Les spécialités gastronomiques lyonnaises possèdent une riche histoire. Beaucoup d'entre elles sont devenues des *culturèmes gastronomiques*, initialement identifiées avec la région Rhône-Alpes, mais avec le temps, certaines sont devenues de véritables plats nationaux, à renommée internationale, grâce au travail des *Mères lyonnaises*, la réputation des *bouchons lyonnais* et l'excellence des chefs cuisiniers célèbres. Le vrai bouchon lyonnais se doit d'entretenir une tradition de la cuisine lyonnaise, basée sur l'authenticité des produits d'une part, mais qui doit rester un foyer d'accueil chaleureux, dans la joie et la bonne humeur. Les *Mères lyonnaises* restent des femmes d'exception, à qui le monde de la restauration française doit un chapitre essentiel de son histoire.

BIBLIOGRAPHIE

- BALLARD Michel, 2005, *Les stratégies de traduction des désignateurs de référents culturels*, (in :) *La traduction, contact de langues et de cultures* (1), Michel Ballard (dir.), Arras : Artois Presses Université, 125–148.
- BOSC Frédéric, 1999, *Merveilles de France. Fêtes et traditions de nos régions*, Paris : Hachette.
- BOURDON Viviane, 1994, *Savoureuse Pologne, 160 recettes et leur histoire*, Montricher : Noir sur Blanc.
- BOUCHEIX Bernard, 2020, *Les mères lyonnaises*, Brioude : Créer.
- CSERGO Julia, 1996, *L'émergence des cuisines régionales – France XVIII^e–XX^e*, (in :) *Histoire de l'Alimentation*, Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari (dir.), Paris : Fayard, 823–841.
- CSERGO Julia, 2022, *L'invention française des gastronomies régionales*, Interview le 29.11.2022, disponible sur : <https://www.wretroneews.fr> (consulté le 10.05.2023).
- DUCASSE Alain, 2003, *Dictionnaire amoureux de la cuisine*, Paris : Plon.
- FAIVRE Carole, 2012, *Onomastique de l'art culinaire en France*, Thèse de Doctorat, Paris : Université Paris Ouest Nanterre La Défense.
- FRANGIN Bernard, 1986, *Lyon à table*, Paris : Albin Michel.
- GABORIEU Stéphane, 2018, *Aimer la cuisine lyonnaise*, Rennes : Ouest-France.
- HAUMONT Bernard, LACROIX Florian, 2010, *Fêtes et traditions*, Neuilly sur Seine : Cobra.
- KRUPA Renata, 2019, L'artisanat d'art français aujourd'hui – les noms de métiers et leurs équivalents polonais, *Roczniki Humanistyczne* 66/8 : 49–59.
- KRUPA Renata, 2022, *Les fêtes et les traditions françaises*, (in :) Renata Krupa, Iwona Piechnik (dir.) : *Traditions et leur transmission dans les pays romans et slaves*, Kraków : Avalon, 130–143.
- LUNGU-BADEA Georgiana, 2009, Remarques sur le concept de culturème. *Translationes* 1 : 15–78.
- LUNGU-BADEA Georgiana, 2012, Traduire les « effets d'évocation » des culturèmes : une aporie ?, (in :) *Des mots aux actes*, n° 3 (« Jean-René Ladmiral : une œuvre en mouvement »), Florence Lautel-Ribstein et Jean-Yves Masson (éd.), Perros Guirec : Anagrammes, 289–308.