

## La gastronomie camerounaise

Téguia BOGNI<sup>1</sup>

« Où qu'on se trouve au Cameroun l'évocation d'un aliment fait penser à une ethnie ou à l'une des dix provinces du pays, quand on ignore les groupes culturels, parfois très nombreux, qui les composent ». (Tiokou Ndonko 1993 : 106)

### Introduction

Le Cameroun est considéré comme l'Afrique en miniature. Sa situation ethnolinguistique est inéluctablement l'un des aspects qui lui confère ce qualificatif. En effet, le Cameroun compte deux langues officielles (anglais et français), deux langues hybrides (pidgin et camfranglais), 268 langues nationales appartenant à trois des quatre familles de langues qui existent en Afrique (Téguia Bogni et Kouakep Tchaptchié à paraître). Parmi ces 268 langues nationales, on dénombre huit langues véhiculaires (Métangmo-Tatou et Tourneux, 2010), dont quatre sont transfrontalières (Conférence régionale, 2007).

Si la gastronomie du Cameroun ne laisse pas indifférents les palais, il faut noter que les noms pour désigner certains aliments, épices et plats dudit terroir intéressent plus d'un chercheur tant il est vrai que ces noms ont traversé les frontières au point même de s'imposer dans le monde (Bitjia Kody, 1998 ; Tourneux, 2002 ; Echu, 2003c). Nous avons par exemple les mots comme : le koki (plat à base de cornilles trempées et écrasées contenant de l'huile de palme, le tout cuit à l'étouffée), le folléré (décoction de sépales d'oseille de Guinée rouge), le kilichi (lamelle de viande séchée, nappée, grillée et séchée), le kpem (sauce de feuilles de

---

<sup>1</sup> Centre National d'Éducation / Ministère de la Recherche Scientifique et de l'Innovation, Cameroun; Laboratoire Ladyrus (Langues, Dynamiques & Usages), Université de Ngaoundéré, Cameroun.

manioc pilées), le ndolè<sup>2</sup> (mets à base de feuilles de vernonia) et le kouakoukou (plat à base de macabo râpé et cuit à l'étouffée). Au Cameroun, plusieurs de ces mets connaissent une popularité qui traverse plusieurs aires culturelles, bien que venant souvent d'un peuple ou d'une région donnée. De plus, les mots pour désigner de tels mets font partie, depuis bien longtemps, des particularités lexicales (Équipe IFA, 1983). C'est dire que ces camerounismes sont utilisés par tous et compris de tous. Et ces mots qui, naguère, étaient des régionalismes tendent à se généraliser dans l'espace francophone. D'où viennent ces gastronomes qui sont fréquemment utilisés au Cameroun, dans la sous-région Afrique centrale, en France, en Belgique et dans bien d'autres pays ?

Le but de cet article est de présenter, à la lumière de la gastronomie, les noms des aliments, épices et plats dans le français endogène camerounais, et de montrer l'influence qu'ont ces mots sur le français francophone en général. Il s'agira, en d'autres termes, de faire un traitement à la fois étymologique et lexicologique de certains mots à peu près sous la forme suivante : camerounisme, langue donatrice, nom scientifique, nom courant, partie utilisée et état de la partie utilisée. Nous aurons une cinquantaine de mots tirés d'articles et livres scientifiques et de musique. Une recherche poussée dans plusieurs dictionnaires des langues nationales nous aidera à trouver les langues d'origine des mots, leurs noms scientifique et courant. Nous essayerons aussi de présenter certains procédés lexicaux qui ont conduit à des néologismes et enfin les calques seront mis au jour tel quel.

## **1. Collecte de données et cadre théorique**

Notre corpus est constitué d'une cinquantaine de gastronomes qui proviennent principalement des articles scientifiques (Bitjaa Kody, 1998 ; Echu, 2003a, 2003b, 2004 ; Nzessé, 2012, 2015), et éventuellement, de la musique qui fournit, comme corpus audio, des renseignements précieux sur la prononciation. C'est dire que nous avons recueilli en prenant en compte, à la fois, les gastronomes, leurs graphies et leurs prononciations. L'approche participative aura été d'un grand apport, dans la mesure où,

---

<sup>2</sup> [...] le ndolè (feuille de vernonia [est] pratiquement devenu l'emblème de la cuisine nationale [...]) (Tiokou Ndonko, 1993 : 111).

nous avons consommé, au moins une fois, chacune des denrées que nous présenterons. Pour retrouver les langues d'origine de chaque emprunt, nous avons mené des recherches dictionnaires pour rapporter fidèlement lesdits noms avec l'orthographe tels qu'écrits dans les langues donatrices. Pour ce qui concerne les noms scientifiques et courants, nous avons formellement identifié, photos à l'appui, les plantes, les animaux et autres que nous connaissons, par ailleurs, dans des dictionnaires, des livres et articles sur la pêche, la botanique, etc.

L'étude des noms gastronomiques devrait reposer sur un fondement, surtout lorsqu'elle est plongée au coeur d'une multitude de langues en corrélation. Aussi la gastronymie nous semble-t-elle être à même d'apporter des solutions à nos préoccupations. La gastronymie vient du grec *garstronomia*, « art de bien manger », et *anoma-ie*, « nom ». Elle peut se définir comme la science qui étudie les noms des aliments, des épices, des plats et de ses ingrédients à une époque et dans une communauté donnée. Elle associe à la fois lexicologie et étymologie du gastronyme, renseigne, éventuellement, sur les noms scientifiques et courants, et, enfin, informe sur les parties et l'état des parties utilisées.

## **2. Description des aliments, épices et plats**

Bon nombre de Camerounais désignent certains aliments, épices et plats par des mots qui sont propres à leurs langues. Le recours aux emprunts peut alors résulter du fait que la denrée désignée leur est inconnue, d'une part. D'autre part, ladite denrée peut bel et bien exister dans leur langue, mais qu'ils soient obligés d'utiliser un mot étranger pour être compris du plus grand nombre, en français, par exemple. C'est dire que les aliments, épices et plats peuvent être communs à plusieurs communautés, mais que les noms, pour les désigner, diffèrent. À cet effet, une description des éléments de notre corpus permettra de se faire une idée plus ou moins précise sur les gastronymes de façon à ce que tout rapprochement soit possible dans d'autres communautés. Ainsi, nous avons classé nos gastronymes en quatre groupes : les légumes et sauces, les plats et mets, les épices, les produits aquatiques et les boissons.

## 2.1. Les légumes et sauces

**Folléré** [follere] : sauce à base de feuilles ou de sépales verts d'oseille de Guinée. Ces légumes sont acidulés et mucilagineux, et les techniques de préparation sont assez diverses d'un peuple à un autre : les feuilles peuvent être cuites avec de la pâte d'arachide et les sépales avec de la pâte d'arachide ou de pistache. Le folléré se mange avec, entre autres, la boule de maïs ou de mil, des tubercules (patate, igname, manioc).

**Kélang kélang** [kelenkelen] : sauce à base de feuilles gluantes de corète potagère. Le keleng keleng se mange avec, entre autres, du riz et la boule de maïs, de mil ou de manioc.

**Zom** [zom] : sauce à base de feuilles de morelle noire cuites tout simplement, avec de la pâte de pistache ou d'arachide. Le zom se mange avec, entre autres, la boule de maïs, de mil ou de manioc, des tubercules (manioc, patate, igname, macabo) et du plantain. Le zom entre aussi dans la préparation d'un plat nommé sanga.

**Ndolè** [ndolɛ] : sauce à base de feuilles amères de vernonia, de crevettes roses et de pâte d'arachide. La préparation du ndolè est délicate dans la mesure où ses feuilles doivent être « lavées » plusieurs fois ou cuites avec du natron pour diminuer leur amertume. Le ndolè se mange avec, entre autres, du plantain, des tubercules (igname, patate, manioc, macabo), des bâtons de manioc et la boule de maïs.

**Kpem** [kpɛm, kpɛm] : sauce à base de feuilles de manioc pilées dans un mortier et cuites avec du suc de noix de palme ou parfois de la pâte d'arachide. Il existe deux variétés de kpem : le kpem avec sel et le kpem sans sel. Le kpem se mange avec, entre autres, des tubercules (manioc, patate), des bâtons de manioc, la boule de maïs, de manioc ou de mil.

**Okok** [okɔk] : sauce à base de feuilles très fibreuses, d'une liane, coupées en fines lamelles. C'est un plat très gras, parce que cuisiné avec beaucoup d'huile de palme. L'okok se mange avec, entre autres, des tubercules (manioc) et des bâtons de manioc.

**Eru** [eru, ero] : sauce à base des feuilles de la même plante que l'okok (voir gastronyme ci-dessus). Mais au niveau de la préparation, on note une différence. Car les feuilles de eru sont associées aux feuilles d'épinard de Malabar communément appelé wata leaf. Ce deuxième légume, parce que gluant, joue la fonction de liant, c'est-à-dire qu'elle

attendrit le eru pour faciliter sa mastication. Le eru se fait avec de l'huile de palme et, généralement, de la peau de bœuf. Il se mange principalement avec le wata fufu.

**Folong** [fɔlɔŋ] : sauce à base des feuilles d'amarante ; ces feuilles peuvent être cuisinées tout simplement, ou avec de la pâte d'arachide. Le folong se mange avec, entre autres, du plantain, des tubercules (manioc), des bâtons de manioc, la boule de maïs ou de manioc.

**Ndjama ndjama** [njamanjama] : nom générique pour désigner les légumes. Cependant, il s'agit le plus souvent de la morelle noire. De plus en plus, le ndjama ndjama désigne une sauce de morelle noire avec des grumeaux de pistache. Et il se mange avec, entre autres, des tubercules (manioc), des bâtons de manioc, la boule de maïs ou de manioc et du wata fufu.

**Mbongo** [mbɔŋɡo] : Sauce noire très épicée, avec viande ou poisson, dont l'épice principale est un amome adorant. Elle se mange avec, entre autres, du plantain, des tubercules (manioc, igname, macabo), des bâtons de manioc et du riz. Synonyme. Sauce noire.

**Pèpè soup** [pɛpɛsup] : bouillon de viande ou de poissons très condimenté et particulièrement pimenté. Il se mange avec, entre autres, des tubercules (manioc, igname), du plantain et des bâtons de manioc.

**Sauce jaune** [sosɔŋ] : sauce à base d'huile de palme émulsifiée dans de l'eau avec du natron ou du sel aqueux des cendres de plantes. On y ajoute une dizaine d'épices et, selon les préférences, de la peau de bœuf, de la viande, du poisson ou du champignon. Elle sert à manger le taro pilé. Mais, lorsqu'on y a ajouté du gombo comme liant, elle se mange principalement avec la boule de maïs. Synonyme : sauce de taro.

**Nkui** [nkɥi] : sauce gluante marron obtenue après la friction de l'épiderme d'une plante mucilagineuse dans de l'eau chaude. On y ajoute une dizaine d'épices. Le nkui peut être accompagné de feuilles de morelle noire sautées, et se mange avec la boule de maïs.

## 2.2. Les plats et mets

**Koki** [koki, kɔki] : mets à base de pâte de cornille trempée, d'huile de palme, de sel et, éventuellement de piment. Le tout est cuit, de façon traditionnelle, à l'étuvée dans des feuilles de jonc ou de bananier. En

l'absence des feuilles de jonc ou de bananier, le koki peut être cuit à l'étouffée dans des emballages plastiques de couleur claire ou en bain-marie dans des boîtes de conserve réadaptées à cet effet. Le koki se mange avec, entre autres, du plantain, de la banane, des tubercules (patate, igname, manioc, macabo) et des bâtons de manioc.

**Kouakoukou** [kwakuku] : mets à base de macabo râpé, éventuellement mélangé avec un peu de manioc râpé. On y ajoute un peu d'huile de palme pour lui donner une couleur dorée. Le tout est cuit, de façon traditionnelle, à l'étuvée dans des feuilles de jonc ou de bananier. En l'absence des feuilles de jonc ou de bananier, le kouakoukou peut être cuit à l'étouffée dans des emballages plastiques de couleur claire. Le kouakoukou se mange avec une sauce d'arachide dans laquelle on y a ajouté du gombo comme liant. Synonyme : ekwang.

**DG** ou **poulet DG** [deʒe, pulɛdeʒe] : plat à base d'un mélange de poulet et de plantains mûrs frits coupés en rondelles.

**Sanga** [saŋga] : plat à base d'un mélange de feuilles de morelle noire et de graines de maïs frais coupés en morceau, avec éventuellement des fragments de rafles avec graines.

**Kondrè** [kɔndrɛ, kɔdrɛ] : plat à base de plantains, d'huile de palme et de viande de chèvre, de porc ou de bœuf.

**Kontcha** [kɔntʃa, kɔʃa] : plat à base d'un mélange de haricot et de maïs déulpé sautés.

**Ékomba** [ekomba] : mets à base d'un mélange de pâte de maïs et de pâte d'arachide. Le tout est cuit, de façon traditionnelle, à l'étuvée dans des feuilles de jonc ou de bananier. En l'absence des feuilles de jonc ou de bananier, l'ékomba peut être cuit à l'étouffée dans des emballages plastiques de couleur claire.

**Ndomba** [ndomba] : mets à base de poisson frais ou de viande assaisonnés. Le tout est cuit à l'étuvée dans des feuilles de jonc ou de bananier. Le ndomba se mange avec, entre autres, des tubercules (manioc, igname), du plantain et des bâtons de manioc.

**Nnam owondo** [nnamowondo] : mets à base de pâte d'arachide, d'épices, de crevettes roses et de viande ou de poisson. Le tout est cuit à l'étuvée dans des feuilles de jonc ou de bananier. Le nnam owondo se mange avec, entre autres, des tubercules (manioc, igname, patate), du

plantain et des bâtons de manioc. Synonyme : mets de pistache.

**Nnam ngon** [nnamŋɔŋ] : mets à base de pâte de pistache, d'épices et de viande ou de poisson. Le tout est cuit à l'étuvée dans des feuilles de jonc ou de bananier. Le nnam ngom se mange avec, entre autres, des tubercules (manioc, igname), du plantain et des bâtons de manioc. Synonyme : mets d'arachide.

**Pilé** [pile] : plat à base de haricot et des tubercules (pomme, igname, patate, macabo), de la banane ou du plantain cuits ensemble. Le tout est pilé dans le mortier, et accessoirement dans une marmite, avec de l'huile de palme, du sel et, éventuellement, du piment. Spécifiquement, on entend dire : pommes pilées, ignames pilées, plantains pilés, etc.

**Malaxé** [malakse] : plat à base de bananes vertes ou de tubercules (pomme, macabo, igname, manioc), de pâte d'arachide, de viande ou de poisson et, éventuellement, de crevettes roses. Spécifiquement, on entend dire : banane malaxée ou topsi banana [tɔpsibanana], pommes malaxées, ignames malaxées, manioc malaxé, macabo malaxé.

**Achu'** [atʃuʔ]. [taropile] : plat à base de taro cuit et pilé dans un mortier. Il se mange avec la sauce jaune. Synonyme : taro pilé.

**Wata fufu**, [watafufu] : boule à base de manioc roui. Il se présente généralement sous une forme étirée et ovale, et peut avoir un goût acidulé. Le wata fufu se mange, entre autres, avec le ndjama ndjama et le eru.

### 2.3. Les épices

**Ndjangsang**, [ndʒaŋsaŋ] : graines d'un jaune sombre et de la grosseur d'une bille utilisées comme condiment dans plusieurs sauces.

**Mbongo**, [mboŋgo] : variété d'amome odoriférant qui est l'ingrédient principal d'un plat du même nom.

**Kanwa**, [kaŋwa, kãwa] : natron ; il entre la préparation de plusieurs plats, notamment les légumes.

**Ndjindja**, [ndʒindʒa] : gingembre ; il entre la préparation de plusieurs plats et d'une boisson du même nom.

## 2.4. Les en-cas

**Mandawa**, [mandawa] : arachides tachetées macérées dans de l'eau salée, séchées puis grillées dans une marmite contenant généralement du sable.

**Kilichi**, [kiliʃi] : sorte de viande coupée en lamelles et séchée ; par la suite, elles sont trempées dans une marinade faite à base de pâte d'arachide et diverses épices (gingembre, l'ail, le piment, etc.) ; ces lamelles sont une fois de plus séchées. Enfin, elles sont cuites, sur une grille métallique, et séchées une dernière fois. Le kilichi, qui peut être soit pimenté, soit non pimenté, peut se conserver jusqu'à six mois.

**Miondo**, [mjoŋdo] : mets à base de pâte de manioc roui et cuite en papillote dans des feuilles de jonc ou de bananier. Dans son emballage, le miondo est toujours double et filiforme. Synonyme : bâton de manioc.

**Bobolo**, [bɔbɔɔ, bobɔɔ] : mets à base de pâte de manioc roui et cuite en papillote dans des feuilles de jonc ou de bananier. Le bobolo se distingue du miondo par son uniformité et sa grosseur. Synonyme : bâton de manioc.

**Mintoumba**, [mintumba] : mets à base de pâte de manioc roui, auquel on ajoute de l'huile de palme et du sel. Le tout est ensuite cuit en papillote dans des feuilles de jonc ou de bananier.

**Soya**, [soja] : viande de bœuf, de chèvre ou de mouton rôtie sur une grille métallique. Il peut également se présenter sous forme de brochette.

**Marara**, [marara] : tripes de bœuf, de chèvre ou de mouton assaisonnées et rôties sur une grille métallique.

**Nyamangolo**, [ɲamɑŋɔɔ] : escargots cuits dans un plat ; ils peuvent également se présenter sous forme de brochette.

## 2.5. Les boissons

**Folléré**, [folere] : boisson rouge obtenue par infusion des sépales d'oseille de Guinée. On y ajoute du sucre et des arômes tels que la vanille, le clou de girofle, etc.

**Ndjindja**, [ndʒindʒa] : boisson marron obtenue par macération de la pâte de gingembre. On y ajoute du sucre et, quelques fois, du piment.



**Kossam**, [kosam]: yaourt fait localement pouvant se présenter sous diverses formes.

**Matango**, [matango]: vin extrait de différents palmiers, mais principalement des variétés élaeis et raphia. Synonyme : vin de palme.

### 3. Emprunts

La cohabitation entre les langues nationales et les langues officielles a donné lieu à des emprunts qui servent, dans la majorité des cas, à combler des réalités inexistantes dans le français et l'anglais standard, mais également dans d'autres langues nationales. À propos de l'emprunt, Ngalasso (2001 : 16) dit qu'il s'agit « d'éléments qui passent d'une langue à une autre, s'intègrent à la structure lexicale, phonétique et grammaticale de la nouvelle langue et se fixent dans un emploi généralisé de l'ensemble des usagers, que ceux-ci soient bilingues ou non ». Toutefois, l'identification de la langue donatrice est très souvent sujette à caution.

Des aliments, épices et plats cités ci-dessus, nous avons pu identifier les langues camerounaises dans lesquelles les gastronymes correspondants ont été empruntés. Certains gastronymes, sous leur forme lexicale actuelle, ont souvent été empruntés à d'autres langues camerounaises ; dans ce cas, nous avons essayé de retrouver le parcours desdits gastronymes. D'autres gastronymes encore existent dans plusieurs langues, lorsque celles-ci sont apparentées ou pas; dans ce cas d'espèce, nous avons mentionné lesdites langues, l'une après l'autre. Le tableau ci-dessous présente les gastronymes avec leurs langues d'origine, leurs noms scientifiques dans la mesure du possible, leurs noms courants, les parties et l'état des parties utilisées.

Gastronymes	Langues d'origine <sup>3</sup>	Noms scientifiques	Noms courants	Parties utilisées	États des parties utilisées
<b>Folléré</b>	Foulfouldé: <i>folere</i>	Hibiscus sabdarriffa	Oseille de Guinée ; Jus de folléré	Feuilles (vertes) sécales (verts et rouges)	Feuilles découpées; sécales entiers

<sup>3</sup> Les ethnonymes ont été francisés. Excepté akoose et bakweri, anglicisés.

<b>Kéleng kélang</b>	Douala : <i>kelenkélén</i> . Boulou : <i>kelenkelen'</i>	Corchorus olithorus	Corète potagère	Feuilles	Feuilles découpées
<b>Zom</b>	Boulou : <i>zôm</i> . Éwondo : <i>zzom</i>	Solanum nigrum	Morelle noire	Feuilles	Feuilles découpées
<b>Ndolè</b>	Douala : <i>ndolé</i>	Vernonia amygdalina	Vernonia	Feuilles	Feuilles découpées ou pilées
<b>Kpem</b>	Éwondo : <i>kpem</i> . Boulou : <i>kpwem</i>	Colocasia manihot	Feuilles de manioc	Feuilles	Feuilles pilées
<b>Okok</b>	Boulou : <i>okok</i> . Éwondo : <i>okoõ</i>	Gnetum africanum	Gnetum	Feuilles	Feuilles finement découpées
<b>Eru</b>	Akoose : <i>éru</i>	Gnetum africanum et Basella alba	Gnetum et épinard de Calabar (wata leaf)	Feuilles	Feuilles finement découpées et feuilles découpées
<b>Folong</b>	Boulou : <i>folon'</i> . Éwondo : <i>folõn'</i>	Amaranthus hybridus	Amarante	Feuilles	Feuilles découpées
<b>Ndjama ndjama</b>	Douala : <i>jambajamba'</i>	Solanum nigrum	Morelle noire	Feuilles	Feuilles découpées
<b>Pèpè (soup)</b>	Pidgin- english : <i>pepe</i> <i>soup</i> , de l'anglais : <i>pepper soup</i>	(Capsicum frutescens ; Capsicum annuum)	Piment ; Bouillon pimenté	Fruits	Fruits écrasés
<b>Mbongo</b>	Bassaa : <i>mbongóó</i>	Aframomum excarpum	Maniguett e odorante ou mbongo ; Sauce noire	Graines	Graines écrasées

Nkui	Douala : <i>nkwi</i>	Triumfetta pentandra	Bâton gluant	Épidermes de la tige	Épidermes
Koki	Ghomala' : <i>koki</i> , du douala : <i>ekoki</i>	Vigna unguiculata	Gâteau de haricot ; cornille ou haricot koki	Graines	Graines écrasées
Kouakoukou	Ghomala' : <i>kwakuku</i> , du douala : <i>ekwankoko</i> , du bakweri : <i>kwanj + koko</i> , de l'anglais : <i>cocoyam</i>	Xanthosoma sagittifolium	Macabo râpé	Tubercules	Tubercules râpés ou écrasés
Sanga	Éwondo : <i>sanga</i>	Zea mays et Solanum nigrum	Mais frais et morelle noire fraîche	Graines fraîches et feuilles	Graines maïs coupées de la rafle Et feuilles découpées
Kondre	Ghomala' : <i>kondre</i> , du pidgin-english : <i>kondre</i> , de l'anglais : <i>country</i>	Musa paradisiacal	Plantains	Fruits	Fruits entiers
Kontcha	Ghomala' : <i>konca</i> pidgin-english : <i>conchaf</i> , de l'anglais : <i>corn</i> et <i>chaff</i>	Zea mays et Labrad niger	Mais et haricots	Graines	Graines de haricot entières et graines de maïs déulpées
Ékomba	Éwondo : <i>ekomba</i> , de l'éton : <i>ikomo à mbaz</i>	Zea mays et Arachis hypogaea	Mais et arachides	Graines	Graines écrasées
Ndomba	Éwondo : <i>ndomba</i> , du douala : <i>endomba</i> .	Megaphrynum macrostachyum	Feuilles de jonc ou feuilles de maracacées	Feuilles	Feuilles entières
Nnamowondo	Éwondo : <i>nnamowondo</i>	Arachis hypogaea	Mets d'arachide	Graines	Graines écrasées

Nnam ngon	Éwondo : <i>nam ngon</i>	Colocynthis citrullus	Mets de pistache	Graines	Graines écrasées
Ekwang	Akoose : <i>ekwan</i>	Xanthosoma sagittifolium	Macabos emballés	Tuberc ules	Tubercules entiers
Topsi banana	Pidgin- english : <i>topsi banana</i> , de l'anglais : <i>topsy (topsy- turvy) et banana</i>	Musa sapientum et Arachis hypogaea	Banane malaxée	Fruits et graines	Fruits entiers, et graines écrasées
Achu'	Kom : <i>achu'</i>	Colocasia esculenta	Taro pilé	Tuberc ules	Tubercules pilés
Ndjangsang	Douala : <i>njansan'</i>	Ricinoden- dron heudeletii	Ndjangsang	Graines	Graines écrasées
Kanwa	Haoussa : <i>kanwa</i>		Natron, sel gemme		Soluble dans de l'eau
Ndjindja	Pidgin- english : <i>njinja</i> , de l'anglais : <i>ginger</i>	Zingiber officinale	Gingembre; Jus de gingembre	Rhizome	Rhizome écrasé ou haché
Mandawa	Foulfouldé : <i>mandawaaw u</i>	Arachis hypogaea	Arachides salées et grillées	Graines	Graines entières
Kilichi	Haoussa : <i>kilishi</i>		Lamelles de viande nappée		
Mintoumba	Bassaa : <i>mintumba</i> , pluriel de <i>ntumba</i>	Colocasia manihot	Bâton de manioc jaune	Tuberc ules	Tubercules écrasés
Miondo	Douala : <i>myndó</i> pluriel de <i>mndó</i>	Colocasia manihot	Bâton de manioc	Tuberc ules	Tubercules écrasés
Bololo	Douala : <i>ebobolo</i> , Éwondo : <i>ebobolo</i>	Colocasia manihot	Bâton de manioc	Tuberc ules	Tubercules écrasés

Soya	Haoussa : <i>soya</i>		Viande braisée		
Marara	Foulfouldé : <i>marara</i> , de l'arabe : <i>marāfa</i>		Tripes braisées		
Nyamangolo	Boulou : <i>nyama + ngolo</i>		Escargot	Escargot	Escargot débarrassé de sa carapace
Kossam	Foulfouldé : <i>kosam</i>		Lait, yaourt		
Matango	Éwondo: <i>metango</i>	Raphia sp. et Elaeis guineensis	Vin de palme, vin de raphia		
Kanga	Douala : <i>kangā</i>	Lutjanus endecacanthus	Vivaneau de Guinée	Poissons	Poissons frais ou fumés entiers
Mbounga	Douala : <i>búngú</i> . Anglais : <i>bonga shad</i>	Ethmalosa dorsalis	Ethmalose d'Afrique	Poissons	Poissons fumés
Mandjanga	Douala : <i>manjanga</i> , pluriel de <i>njanga</i>	Palaemon serratus	Crevette rose ou bouquet	Crevettes	Crevettes sèches entières ou écrasées
Bifaka	Boulou : <i>bifaka</i> , pluriel de <i>efaka</i>	Ethmalosa dorsalis	Ethmalose d'Afrique	Poissons	Poissons fumés
Macabo	Bassaa : <i>makabo</i> , pluriel de <i>likabo</i> . Douala : <i>makabo</i> , pluriel de <i>dikabo</i>	Xanthosoma sagittifolium	Macabo	Tuber- cules	Tubercules entiers

Tableau 1 : les emprunts gastronomiques et leurs parcours

Il convient d'apporter plusieurs informations sur le tableau ci-dessus :

- 1- Les gastronymes comme « macabo, bifaka, mandjanga, miondo, mintoumba » s'utilisent toujours sous la forme du pluriel et jamais sous la forme du singulier comme dans les langues sources. Ainsi, on aura un miondo→des miondos, mais jamais un mondo\*.
- 2- Certaines gastronymes peuvent exister, à quelques différences près, dans plusieurs langues ; c'est le cas de folong et zom en éwondo et en boulou ou encore de bobolo en douala et en éwondo, etc.
- 3- D'autres gastronymes viennent d'une seule langue, ndolè, miondo, mandjanga en douala ou mintoumba, mbongo en bassaa ou folléré, kossam en foulfouldé.
- 4- D'autres gastronymes encore sont des emprunts qu'une langue camerounaise a faits à une autre langue camerounaise : endomba en douala signifie uniquement feuilles de jonc, arrivé dans l'éwondo, ndomba renvoie uniquement à une sorte de mets cuit dans les feuilles de jonc. Par ailleurs, l'identification d'un élément, à partir de son sens, permet de retrouver la langue de départ. C'est le cas de ekwang koko en bakweri dont le rapprochement avec ekwangkoko en douala puis kouakoukou en ghomala' et surtout l'identification de « koko » et de « -koukou » comme venant de « coco » ont permis de comprendre que ce mot était en réalité l'apocope de « cocoyam » en anglais. Allant dans la même lancée, le parcours des mots comme ékomba, koki, etc. a été remonté.
- 5- Le gastronyme nkui vient du douala, mais dénomme une sauce qui vient des peuples bamilézés.

#### **4. Néologie**

Pour Dubois et al. (2001 : 322) « La néologie est le processus de formation de nouvelles unités lexicales. » Ces nouvelles unités sont alors considérées comme des néologismes. Relativement à notre travail, nous avons subdivisé la néologie en deux : néologie de sens et néologie de forme.

#### 4.1. Néologie de sens

La néologie de sens résulte de l'emploi d'un mot existant déjà dans une langue donnée avec une nouvelle acception. Nous avons identifié deux néologies de sens, à savoir : la métonymie et le calque.

##### 4.1.1 La métonymie

La métonymie est, selon Arrivé et al. (1986 :389), un « procédé par lequel un terme est substitué à un autre terme avec lequel il entretient une relation de contiguïté ». Nous avons en français, par exemple, des relations notionnelles tels que : produit/lieu : « champagne » pour le vin mousseux fabriqué dans la ville de « Champagne », ou encore invention/inventeur : « diesel » pour le moteur inventé par « Rudolph Diesel ». Aussi peut-on comprendre qu'il y a un passage implicite d'un signifié A à un signifié B, le tout dans un même signifiant. Nous avons identifié quelques métonymies parmi les gastronymes de notre corpus. Il s'agit en l'occurrence de : ndomba, koki, ndjindja, mbongo, folléré et kondré.

Signifiant	Signifié A	Relations	Signifié B
<b>Ndomba</b>	Feuilles de jonc (Megaphrynium macrostachyum)	Le contenant pour le contenu	Mets de poisson frais ou de viande assaisonnée et cuit à l'étuvée dans des feuilles de jonc ou de bananier
<b>Koki</b>	Mets à base de pâte de cornille trempée et d'huile rouge	Le plat pour la légumineuse	Cornille ou haricot koki (Vigna unguiculata)
<b>Mbongo</b>	Maniguette odorante (Aframomum exscarpum)	L'épice pour le plat	Sauce noire à la maniguette odorante
<b>Ndjindja</b>	Gingembre (Zingiber officinale)	L'épice pour la boisson	Boisson de gingembre (par extension toute boisson faite de cette façon ou non)

<b>Folléré<sup>4</sup></b>	Oseille de Guinée (Hibiscus sabdariffa)	La plante pour la boisson	Boisson d'oseille de Guinée
<b>Kondrè</b>	Country (contrée)	Le lieu pour le plat typique de ce lieu	Plat à base de plantains et de viande ou de poisson

**Tableau 2 : la métonymie des gastronomes**

- 1- Endomba en douala désigne initialement des feuilles de jonc ou maranacées, mais plus tard, en éwondo, il désignera un mets spécifique dont les feuilles de jonc sont des papillotes.
- 2- Le passage de koki plat à koki légumineuse se fait probablement dans les langues bamiléké où on commence à distinguer les deux en rajoutant le plus souvent le mot haricot à koki (haricot koki).
- 3- Le cas de mbongo est effectif en bassaa même où il désigne à la fois l'épice et le plat.
- 4- Le cas métonymique de ndjindja découle sans doute du fait que les Peuls et Haoussas vendaient des boissons rafraichissantes parmi lesquelles une à base de gingembre. Son goût fort et pimenté de cette dernière lui a donné le nom de sa composante phare. Il faut dire que ndjindja désigne, surtout dans la partie septentrionale, toute sorte de boissons rafraichissantes faites de façon « locale ».
- 5- Ce sens nouveau a pris corps chez les peuples voisins aux Peuls puis s'est généralisé au point que chez les Peuls, aujourd'hui, eux-mêmes désignent de plus en plus cette boisson par folléré plutôt que par hoyoro.
- 6- Kondrè résulte du fait de vouloir nommer un plat en lui conférant une identité territoriale et, par là même, culturelle. Ce gastronome est alors employé par un certain nombre de peuples bamiléké.

---

<sup>4</sup> Chez les Peuls, le mot pour désigner la boisson d'oseille de Guinée est « hoyoro » (Tourneux, 2002 : 312).



#### 4.1.2 Le calque

Pour désigner certaines préparations culinaires, les Camerounais utilisent parfois certains mots français et anglais qui sont, en réalité, des calques des mots existants par ailleurs dans des langues locales. Le calque est la transposition d'un mot ou d'un groupe de mots d'une langue A à une langue B. Cette transposition vise à exprimer, par la traduction littérale, une réalité existante ou non.

L'emprunt s'apparente au calque avec la particularité que ce dernier est plus subtil. En effet, dans l'emprunt, le mot étranger et son sens sont pris ensemble tandis que dans le calque seul le sens est pris, pas le mot le contenant. Ainsi, certains gastronymes sont traduits en français et en anglais pour dénommer une même réalité. Il s'agit, entre autres, de pommes pilées, banane malaxée, tpsi banana, sauce de taro, macabo râpé, vin de palme, vin de raphia, mets de pistache, mets d'arachide.

<i>Langues de départ</i>	<i>Mots</i>	<i>Décomposition</i>	<i>Langues d'arrivée</i>	<i>Mots</i>
Ghomala'	Cú' mtóm	Cú' (pilé) mtóm (pommes)	Français	Pommes pilées
	Tàm kədə	Tàm (mélangé) kədə (banane)	Français	Banane malaxée
			Pidgin-english	Tpsi banana
Ná' pǎ	Ná' (sauce) pǎ (taro)	Français	Sauce de taro	
Douala	Ekwankoko	Ekwan (râper) + koko (cocoynam [macabo])	Français	Macabo râpé
Éwondo	Meyok me alen	Meyok (vin) me (de) alen (palmier)	Français	Vin de palme
	Meyok me zam	Meyok (vin) me (de) zam (raphia)		Vin de raphia
	Nnám ngon	Nnam (mets) ngon (pistache)		Mets de pistache
	Nnám owondo	Nnam (mets) owondo (arachide)		Mets d'arachide

**Tableau 3 : les calques dans les gastronymes**

## 4.2. Néologie de forme

La néologie de forme résulte de la création de nouvelles unités lexicales pour dénommer quelque chose à partir de plusieurs procédés se rapportant essentiellement au lexique. Nous avons identifié deux néologies de forme, à savoir : l'agglutination et la composition.

### 4.2.1. L'agglutination

Pour Arrivé et al. (1986 :57), « L'agglutination est le processus diachronique par lequel des unités originellement distinctes, mais fréquemment manifestées l'une après l'autre dans le discours, sont soudées pour constituer une nouvelle unité [...] ». Nous avons décelé deux gastronymes agglutinés. Il s'agit de kontcha et kouakoukou :

- 1- *kõncà* en ghomala', qui vient de *conchaf* en pidgin-english, qui vient enfin de *corn* et *chaff* en anglais ;
- 2- *kwákukú* en ghomala', qui vient de *ekwankoko* en douala, qui vient de *kwarj koko* en bakweri ; le deuxième élément étant l'apocope de cocoyam en anglais.

### 4.2.2. La composition

Selon Benveniste (1974 :171), « Il y a composition quand deux termes identifiables pour un locuteur se joignent en une unité nouvelle à signifié unique et constant. » Nous avons identifié quatre gastronymes entrant dans cette catégorie de néologie. Il s'agit de : sauce jaune, sauce noire, pèpè soup et poulet DG.

L'élément commun à ces quatre compositions apparaît au niveau des mots « sauce », « pèpè » et « poulet » tandis que l'élément distinctif apparaît, lui, au niveau de l'extension nominale. En effet, les quatre extensions nominales, à valeur qualificative, renseignent d'une part, avec les adjectifs « jaune » et « noire », sur la couleur des sauces et d'autre part, avec les compléments du nom « pèpè » et « DG<sup>5</sup> » respectivement sur la

---

<sup>5</sup> Signifie : Directeur Général.

saveur de la soupe et sur la qualité du poulet. Dès lors, « sauce jaune » renvoie uniquement à la « sauce de taro » et la « sauce noire » uniquement à la sauce « mbongo » si bien qu'aucune confusion n'est alors possible.

## 5. Orthographe et prononciation

L'orthographe des gastronymes est instable et, dans bien des cas, arbitraire. Nous avons par exemple : folon, folong ; keleng keleng, kelen kelen, kélang kélang ; ndolé, ndolè ; foléré, folléré ; ndomba, domba. Peut-être un gastronome devrait-il avoir une seule graphie, surtout s'il vient d'une seule langue. C'est la raison pour laquelle nous n'avons gardé qu'une seule graphie pour qu'elle fasse office de standard en même temps. En effet, il ne faudrait pas hypothéquer l'originalité et la pertinence des gastronymes pour se conformer *stricto sensu* à la phonologie et l'orthographe de la langue française. Car malheureusement, par hypercorrection, certains locuteurs francophones écriront *ndolé* plutôt que *ndolè*, parce que le « e » ouvert « è » à la fin d'un mot est rare en français. D'autres écriront *domba* et *nam owondo* au lieu de *ndomba* et *nam owondo*, parce que la prénasalisation n'existe pas en français. Pour notre part, tout est une question d'adaptation et d'apprentissage pour les uns et les autres. Et parallèlement, nous pensons que la transcription des gastronymes en français doit être la plus proche possible de leurs équivalents dans la langue d'origine tant sur le point orthographique que sur le point phonétique.

Étant donné que les confusions sus-mentionnées découlent d'une absence de règles de transcription orthographique d'une langue à une autre, nous présentons le comment et le pourquoi des graphies que nous avons adoptées tout au long de notre travail :

- 1- nous avons transcrit tous les phonèmes du gastronome de la langue donatrice vers le gastronome de la langue réceptrice, en respectant plus ou moins les règles orthographiques de la langue réceptrice (ici, le français) : *njan'sán* → ndjangsang ; *follere* → folléré ; *mintumba* → mintoumba ;
- 2- en rapport avec ce qui précède, nous avons conservé les phonèmes et agglomérats consonantiques inexistants en français : le coup de glotte [ʔ] dans *achu*, le semi-occlusive [kp] dans *kpem*, les prénasales [m-] et [n-] dans *mbongo*, *mbounga* et *nam ngon*,

ndomba, ndolè, ndjindja, ndjangsang, nkui.

- 3- nous avons respecté la graphie des mots tels que : eru [eru], achu' [atʃuʔ], ekwang [ekwan], fufu [fufu] qui sont transcrits en anglais parce que les langues donatrices viennent des régions anglophones (Nord-ouest et Sud-ouest) du Cameroun ;
- 4- nous avons conservé la graphie francisée des mots du pidgin-english comme pèpè (soup), ndjindja, kondrè et kontcha ;
- 5- nous avons enfin tenu compte des habitudes orthographiques qui transcrivent [k] par « k » comme dans koki, kontcha, kouakoukou, kondrè, ékomba, kilichi, kanga, okok, ekwang, excepté macabo.

Pour ce qui concerne la prononciation des gastronymes, il est important d'énoncer également quelques règles d'ordre général :

- 1- il n'y pas forcément de voyelle nasale, comme c'est le cas en français, lorsqu'une voyelle est suivie des consonnes nasales « - m » et « - n » : miondo [mjɔ̃ndɔ̃], mintoumba [mintumba], mandawa [mandawa], ndomba [ndomba], etc. sauf dans kanwa [kaŋwa, k̃awa] ;
- 2- la nasalisation vocalique se fait généralement lorsque la voyelle est suivie de l'agglomérat consonantique « -ng » : ndjangsang [ndʒaŋsaŋ], sanga [saŋga], mbounga [mbuŋga], etc. ;
- 3- les lettres « u » et « e » correspondent respectivement aux phonèmes [u] et [e] dans les mots transcrits préalablement en anglais ou pidgin-english : achu' [atʃuʔ], fufu [fufu] ; ekwang [ekwan], eru [eru] ;
- 4- les agglomérats pré-nasaux « nd- », « mb- » et « nn- » dans ndomba [n̄domba], mbounga [m̄buŋga], nnam [n̄nam], ect. doivent se lire d'une seule émission de voix, ce qui correspondrait à peu près à « st- » dans le mot stade [stad] ;
- 5- pour les consonnes inexistantes en français, la prononciation doit être tout simplement apprise : le coup de glotte « ' » dans achu' [atʃuʔ] et la semi-occlusive « kp » dans kpem [k̄p̄em, k̄p̄ɛm].

## 6. Genres et nombre

L'emprunt des gastronymes aux langues camerounaises suppose l'adoption d'un genre pour une bonne intégration syntaxique dans le français. Des genres féminin et masculin qui existent en français, nous faisons deux constats quant aux genres des emprunts, une fois leur arrivée dans le français. Premièrement, tous les emprunts sont masculins : le koki, le ndomba, le mbounga, le wata fufu, le mbongo, le kouakoukou, le folléré, le kpem, etc. Deuxièmement, parmi les gastronymes qui commencent par une voyelle, certains prennent l'article élidé (l'okok, l'ékomba) et d'autres non (le eru, le achu', le ekwang). C'est peut-être parce que cette dernière catégorie de gastronymes vient des régions anglophones qu'ils ne prennent pas d'article élidé d'autant qu'il n'existe pas en anglais. On peut certes dire que dans les langues nationales non plus il n'y a pas d'article élidé, et souvent même pas d'article, mais le fait que les locuteurs de ces langues (dans la partie francophone) soient des francophones aurait une incidence telle que ces francophones, puisqu'ayant conscience des règles d'usage des articles devant un mot commençant par une voyelle, appliqueraient également ces règles à ces mots qui viennent des langues camerounaises. Ainsi, ils ont recours à l'article élidé devant ces mots commençant par une voyelle. Ce que ne serait pas le cas pour les locuteurs anglophones. Mais la situation est qu'à présent est telle que les francophones et les anglophones n'utilisent pas d'article élidé devant ces trois gastronymes.

Au niveau de l'accord en nombre, l'ajout d'un « s » à la fin des gastronymes ferait leur pluriel. Toutefois, il peut se poser un problème lorsqu'un emprunt gastronomique a plus d'un élément. Comment accorder wata fufu, nnam ngon, nnam owondo, ndjama ndjama ou kélang kélang? Nous suggérons que seul le deuxième élément prenne la marque du pluriel : des nnam ngons, des kélang kélang, des wata fufus, etc.

## Conclusion

L'étude des noms de la gastronomie camerounaise montre l'étendue d'une richesse lexicale née d'une part du brassage des cultures entre les populations et d'autre part de la cohabitation entre les langues locales, entre les langues locales et les langues exogènes que sont l'anglais et le français. L'analyse des noms gastronomiques, au moyen de la gastronomie, nous a permis, entre autres, d'identifier les langues sources

des emprunts, de retrouver le parcours de certains emprunts, de fournir des noms scientifiques et courants aux aliments pour une plus grande clarté, d'expliquer les différents procédés qui ont donné naissance à de nouvelles unités lexicales pour dénommer ou traduire telle ou telle autre réalité. Ainsi, la gastronomie camerounaise se caractérise par la prise des aliments, épices et plats, leurs noms avec, dans les différents peuples qui vivent ensemble. Nous avons, en outre, abordé les questions d'intégrations phonologiques, orthographiques et syntaxiques. Nous en sommes arrivés à la conclusion que les particularités phonologiques et orthographiques, loin d'être un obstacle, sont une richesse et une identité qu'il faudrait conserver et valoriser. C'est la raison pour laquelle, nous avons proposé une orthographe et une prononciation les plus fidèles possible. La question de genre a été particulièrement surprenante dans la mesure où tous les emprunts gastronomiques sont masculins. Tout compte fait, la gastronomie camerounaise est une mosaïque de couleurs, de saveurs et de langues.

## Bibliographie

- Abondo, R. et Amvam Zollo, P. H., « Valorisation des plantes aromatiques du genre *Aframomum* du Cameroun », *Pharm. Méd. trad. afro* 1995, pp. 81-88.
- Achu, M., Kamda, A., Ponka, R., & Kouebou, C. P., « Consultation sur la composition alimentaire et la biodiversité au Cameroun », 2009, <[http://www.nutritionecowas.org/IMG/pdf/DOCUMENT\\_CAMEROUN.pdf](http://www.nutritionecowas.org/IMG/pdf/DOCUMENT_CAMEROUN.pdf)>.
- Bargery, G.P., *A Hausa-English Dictionary and English-Hausa Vocabulary, with some notes on the Hausa people and their language*. D. Westermann, London, Oxford University Press, 1934.
- Benveniste, E., *Problèmes de linguistique générale II*, Paris, Gallimard, 1974.
- Biloa, E., « Loans from European Languages in African Languages. Intercultural Relationship & Necessity » in ECHU G. (ed). *Entlehung und Ubrstzung am kreuzung von Sprache und Kulturellen Kontakt in TRANS Internet Zeitschrift fur Kulturwissenschaften*, N° 15/2003. [Online] Available : [www.inst-at/trans/15Nr/07\\_2/echu](http://www.inst-at/trans/15Nr/07_2/echu) 15.htm.
- Bitjaa Kody, Z. D., « Théorie de l'emprunt à une langue minoritaire : le cas

- des emprunts du français aux langues africaines » in *Journées Scientifiques du Réseau Études du Français en Francophonie*, 6 mai 1998, Université Laval, Québec.
- Dubois, J. et al., *Dictionnaire de linguistique*, Larousse-Bordas/HER, 2001.
- Echu, G., « Multilingualism as a Resource: The Lexical Appropriation of Cameroon Indigenous Languages by English and French » in *TRANS Internet-Zeitschrift für Kulturwissenschaften no. 13/2002*. <http://www.inst.at/trans/13Nr/echu13.htm> (consulté le 21 décembre 2015), 2003a.
- Echu, G., « Influence of Cameroon-Pidgin English on the Linguistic and Cultural Development of the French Language » in *Indiana University Linguistic Club Working Papers Online*, vol. 3 (2003). <https://www.indiana.edu/~iulcwp/contents.cgi?which=3> (consulté le 21 décembre 2015), 2003b.
- Echu, G., « Problématique de l'emprunt linguistique dans le contexte du bilinguisme officiel au Cameroun » in *TRANS. Internet-Zeitschrift für Kulturwissenschaften no. 15/2004*. [http://www.inst.at/trans/15Nr/07\\_1/echu15.htm](http://www.inst.at/trans/15Nr/07_1/echu15.htm) (consulté le 21 décembre 2015).
- Équipe IFA, *Inventaire des particularités lexicales du français d'Afrique noire*, 3<sup>e</sup> édition, EDICEF/AUF, 2004.
- Essomba, J-M., Mbonji Edjenguèlè, Pasquet, P., et Hubert, A., « Migrations et pratiques culinaires », *Hommes et migrations*, 2013; <http://hommesmigrations.revues.org/1002> (consulté le 30 décembre 2015).
- Eyog Matig, O., Ndoye, O., Kengue, J. et Awono, A. Éditeurs, *Les Fruitières Forestières Comestibles du Cameroun*, 2006.
- Fokou, E., Ponka, R., Tchinda Dimofo, P. H., Domguia Kenmogne, H. B., Tchouba, L. B., Achu, M. B., et al., « Methods of preparation and nutritive value of some dishes consumed in the West Region of Cameroon », *Pakistan Journal of Nutrition*, 8, 1190–1195, 2009.
- Hedinger, R., *Akoose-English dictionary and English-Akoose index*, SIL Cameroon, 2012.
- Helmlinger, P., *Dictionnaire duala-français, suivi d'un lexique français-duala*, Paris, éditions Klincksieck, 1972.
- Jones, R., *Kom-English Lexicon*, Ministry of Scientific and Technical Research, 2001.
- Métangmo-Tatou L. et Tourneux H., « Ethnie et langues », in *Atlas de l'Afrique – Cameroun*, Paris, les éditions J.A, pp. 94-95, 2010.
- Mercedes Eurrudia, « Aspect sémasiologique du changement sémantique

- lexical en français spécialisé » in *IBÉRICA* 11, pp. 81-98, 2006.
- Noye, D., *Dictionnaire foulfouldé-français. Dialecte peul du Diamaré. Nord-Cameroun*, Paris, P. Geuthner/Garoua, Procure des Missions, 1989.
- Nzessé, L., « Les emprunts du français aux langues locales camerounaises : typologie, intégration et enjeux », *Québec : Observatoire démographique et statistique de l'espace francophone/Université Laval*, 2012.
- Ponka, R., Fokou, E., Fotso, M., Tchouanguep, M. F., Leke, R., Souopgui, J., et al., « Composition of dishes consumed in Cameroon ». *International Journal of Food Science and Technology*, 41, 361–365, 2006.
- Séret, B., *Poissons de mer de l'Ouest Africain tropical*, Paris, ORSTOM, 1990.
- Tchiegang, C., & Kitkil, A., « Données ethnonutritionnelles et caractéristiques physico-chimiques des légumes-feuilles consommés dans la savane de l'Adamaoua (Cameroun) », *Tropicultura*, 22, 11–18, 2004.
- Tchiegang, C., & Mbougeng, P. D., « Composition chimique des épices utilisées dans la préparation du Nah poh et du Nkui de l'Ouest Cameroun », *Tropicultura*, 23, 193–200, 2005.
- Téguia Bogni et Kouakep Tchaptchié, Y., « Pratique linguistique, interethnique et innovation technologique au Cameroun : le cas du fulfulde », *L'émergence du Cameroun sous le prisme des sciences sociales et humaines, Les défis de l'intégration et de la démocratisation*, Tome 1 (dir.) Mbouombouo, L'Harmattan, pp. 151-163, à paraître 2016.
- Teugwa, C., Mbiapo, F., Fokou, E., & Fotso, M., « Potentiel nutritionnel de quelques plats traditionnels consommés dans une zone rurale de l'Extrême-Nord Cameroun », *Cameroon Journal of Biological & Biochemical Sciences*, 6, 61–66, 1996.
- Tiokou Ndonko, F., « Ethnicité, nourriture et politique : l'exemple des Yasa de la côte sud du Cameroun », *AfrikaFocus*, Vol. 9, Nr. 1-2, 1993, pp.105-123.
- Tourneux, H. et Yaya, D., *Dictionnaire peul de l'agriculture et de la nature (Diamaré, Cameroun), suivi d'un index français-fulfulde*. Paris, Karthala/Wageningen, CTA/ Montpellier, Cirad, 1998.
- Tsala, T., *Dictionnaire ewondo-français*, Lyon, Imprimerie Emmanuel Vitte, 1955.
- Van De Valde, M., *A description of Eton : phonology, morphology, basic*



- syntax and lexicon*, thèse de doctorat, Katholieke Universiteit Leuven.
- Wehr, H., *A dictionary of modern written Arabic*, édition J Milton Cowan, 1976.
- Yadang, G., Kamda, A., Acayanka, E., Achu, M., & Kouebou, C. P., « Deuxième Consultation sur la composition alimentaire et la biodiversité au Cameroun, Rapport final », 29–30 janvier 2010, Yaoundé, Cameroun.
- Yanes, S. et Eyinga Essam, M., *Dictionnaire boulou-français, français-boulou, avec grammaire*, Sangmelima, Éditions P. Monti, 1987.
- Zang Zang P., « Emprunts et norme (s) en français contemporain le cas du Cameroun », <http://www.unice.fr/bcl/ofcaf/13/zang.html>.