Corpus du lexique culinaire français. Approche linguistique et culturelle

Susana Antonia Lestani

Universidad Nacional del Comahue

Réception: avril 2018 · Acceptation: juillet 2018

Résumé: Ce travail s'attache à présenter, à partir d'un corpus du lexique culinaire français, une étude exploratoire et descriptive d'unités lexicales fréquentes dans le domaine de la gastronomie. Ce lexique culinaire, marqué par sa variété terminologique et sa charge culturelle, est ici envisagé dans deux perspectives complémentaires, linguistique et culturelle. Du point de vue linguistique, le lexique culinaire se caractérise par sa précision et sa richesse. Du point de vue culturel, certaines expressions sont motivées par des faits historiques ou par des us et coutumes d'une société. Cette étude qui tente de trouver des régularités dans le lexique culinaire, permettra aux enseignants du FOS en gastronomie d'enrichir leur compétence lexicale pour l'élaboration à posteriori d'une transposition didactique optimale.

Mots clé : corpus, lexique culinaire, approche linguistique, approche culturelle.

French culinary corpus. Language and cultural approach

Abstract: This workaims to present a corpus of French culinary lexicon, an exploratory and descriptive study of lexical units that are frequently found in the field of gastronomy. This culinary lexicon, marked by its terminological variety and its cultural load, is envisaged by two perspectives, linguistic and cultural, thatis to say ,two complementary dimensions. From a linguistic point of view, the culinary lexicon is characterized by its precision and richness. From the cultural point of view, certain expressions are motivated by historicalfacts, by the habits and customs of a society. This study represents a search which tries to find regularities in the culinary lexicon and willallow the teachers of the FOS in gastronomy to enrichits lexical competence for the elaboration of a didactic transposition.

Key words: corpus, culinarylexicon, linguistic approach, cultural approach

1. Introduction

De nos jours, en Didactique des Langues Étrangères, le lexique occupe une place centrale. En effet, la tendance actuelle est la prise de conscience lexicale tant de la part de l'enseignant que de celle de l'apprenant. Cependant, dans certains domaines comme celui de la gastronomie, le lexique reste limité à des mots isolés et à des thématiques fixes – produits alimentaires, ustensiles, brigade de cuisine –et il n'intègre pas d'unités lexicales plus étendues. À partir de ce constat, ce travail s'attache à présenter un corpus tiré de recettes de cuisine et concerne essentiellement une étude exploratoire et descriptive des unités lexicales fréquentes dans le domaine gastronomique qui permettra de trouver des régularités dans le lexique culinaire.

Ce lexique culinaire est ici envisagé dans deux perspectives, l'une linguistique, l'autre culturelle, toutes les deux complémentaires dans l'enrichissement de la compétence lexicale de l'enseignant : Celui-ci pourra, par la suite, élaborer une transposition didactique mieux adaptée aux besoins des apprenants.

La cuisine française est reconnue dans le monde entier et ses techniques ont été universellement adoptées dans le domaine culinaire. La France possède une identité culinaire propre et une créativité gastronomique surprenante. Le lexique culinaire s'est enrichi progressivement au fil du temps : il s'agit d'un lexique marqué par sa précision, sa richesse et sa charge culturelle. Le patrimoine culinaire français se reflète dans la variété terminologique que tout spécialiste en gastronomie doit maitriser. Ainsi, les verbes, sémantiquement prolifiques, expriment de subtiles différences de sens et ils véhiculent des informations sur les techniques de cuisson et de découpe et les adjectifs, très divers, décrivent les aliments et les mets. En outre, connaître les origines culturelles de certaines unités lexicales qui font partie du patrimoine culturel français enrichit davantage la compétence lexicale en gastronomie. Notre regard sur le lexique porte donc sur ces deux dimensions, linguistique et culturelle, parce que nous considérons que le lexique d'une langue ne doit pas être envisagé seulement à partir d'une conception instrumentale et utilitaire, mais qu'il faut aussi explorer la charge culturelle dont il est porteur (Klett, 2013).

2. Approche linguistique

D'une façon générale, le lexique représente l'ensemble d'unités lexicales (UL) d'une langue. De nombreuses recherches en didactique défendent

l'idée que le lexique ne concerne pas que le mot mais qu'il inclut l'unité lexicale étendue. Celle-ci fait donc partie d'un ensemble plus vaste appelé Phraséologie, définie comme le domaine qui traite les séquences lexicales perçues comme préconstruites et qui intègre des objets d'étude très variés, allant des collocations aux locutions figées en passant par les séquences discursives (Tutin et Grossman, 2002; Tutin A., 2007; Drouin P., 2007; Legallois et Tutin, 2013).

Par rapport au lexique culinaire français, il y a peu d'études, hormis les travaux de Negro Alousque (2010) qui nous servent de point de référence mais, à notre avis, le sujet mérite d'être encore traité en détail.

Sans nous attarder dans la distinction entre les unités lexicales appartenant à une collocation ou à une locution figée, notre travail s'intéresse aux combinaisons de mots fréquentes dans le domaine culinaire. Les expressions des tableaux présentés ci-dessous ont été repérées dans certains livres de gastronomie, tels que *l'Encyclopédie de la gastronomie française* (Boué et Delorme, 2009); *Marabout chef. 80 recettes au fromage* (Nodet, 2013); *l'Encyclopédie Hachette de la Cuisine, d'hier et aujourd'hui* (Vence, 1978). Par ailleurs, l'enseignement du français dans la filière de *Gerenciamiento Gastronómico de la Universidad Nacional del Comahue*, nous a aussi permis de construire ce corpus.

Notre étude a répertorié, plus concrètement, les unités lexicales en tenant compte de l'aspect syntaxique et l'aspect sémantique. Pour le premier, nous avons retenu les unités lexicales formées para des verbes et des syntagmes nominaux (V + SN) ou par des noms et des adjectifs (N+ Adj.) ; concernant le second aspect, nous avons travaillé à partir des catégories suivantes : cuisson, découpe, expressions de température, quantité, etc.

2.1. Verbes: V + SN

Les verbes remplissent une fonction importante dans les recettes de cuisine : ils indiquent les opérations ou les processus qu'on doit suivre pour l'élaboration d'un plat.

Un grand nombre de verbes expriment des techniques de découpe et de cuisson de légumes, viandes ou poissons.

Les verbes liés aux techniques de découpes expriment la taille et l'épaisseur du produit alimentaire. Parmi eux, il y a de subtiles nuances de sens :

DÉCOUPE DE LÉGUMES	DÉCOUPE DE VIANDES ET DE POISSONS
ciseler le persil, l´échalote; couper en fines lamelles, en rondelles, en tranches fines, en dés; concasser la tomate, le persil; *émincer le poireau, la carotte;* *émincer* à la *paysanne le poireau, en bracelets l´oignon, en chiffonnade la laitue, en rondelles la courgette, en sifflets le navet;* *hacher grossièrement le persil;* *lever à la cuiller à racine la pomme de terre.*	*couper en morceaux la viande;* *détailler* des darnes *de saumon, de congre;* *émietter les cuisses de canard;* *fileter le poisson;* *hacher grossièrement la viande;* *trancher la viande.*

Certains verbes de cuisson véhiculent des informations sur le temps de cuisson d´un aliment (*saisir, suer, sauter, mijoter*) et il y en a d´autres qui précisent le produit qui accompagne la cuisson (*flamber un gigot, sauter meunière, sauter pané*).

CUISSON DE LÉGUMES	CUISSON DE VIANDES
cuire; *blanchir les haricots;* *blondir les échalotes;* *étuver l´oignon;* *glacer les carottes, les navets;* *suer les échalotes;*	*colorer le veau;* *flamber le gigot;* *griller la côte de bœuf;* *mijoter le veau;* *rissoler les morceaux de viande;* rôtir le poulet; *saisir une côtelette;* *sauter meunière les filets de poisson;* *sauter pané les escalopes de dinde.*

Certains verbes se rapportent à l´action de recouvrir un aliment avec un produit déterminé – boisson, farine, pain - pour éviter que l´aliment sèche ou, au contraire, pour rehausser son goût pendant la cuisson :

RECOUVRIR UN ALIMENT AVEC UN PRODUIT
arroser de cidre;
badigeonner de moutarde;
enrober de sauce;
glacer un rôti;
napper de chocolat le gâteau;
paner les escalopes;
parsemer de persil;
saupoudrer de farine.

Il existe une diversité de verbes spécifiques liés à la manière d'enlever la peau, le pépin, le noyau, la queue d'un fruit, d'un légume, d'un poisson, d'une viande ou d'un autre aliment :

ENLEVER : LÉGUMES, FRUITS	ENLEVER : VIANDES, POISSONS
décortiquer les noisettes, les amandes;	*châtrer les langoustines;*
dénoyauter l'abricot, la prune;	*décortiquer les écrevisses;*
dérober la fève;	*désarêter un filet de poisson;*
écosser les haricots;	*désosser une épaule de mouton;*
éplucher l'orange, la pomme;	écailler une daurade;
épépiner le melon, la pastèque;	ébarber une sole;
équeuter la cerise, le persil;	*habiller la volaille ou le poisson;*
escaloper les champignons;	*parer le poisson, la viande.*
monder la tomate, le poivron.	

2.2. Adjectifs: N + Adj.

Les adjectifs remplissent la fonction de décrire le produit ou le plat et ils font souvent appel à différents sens. On évoque la texture qui peut être dure (*cassant, croustillant*) ou molle (*onctueux, mousseux*), la consistance solide ou liquide (*nappant, fondante*), le goût (épicé, fade, amer, sucré). Un grand nombre d'adjectifs décrivent la consistance et la texture d'une crème, d'une sauce, d'une pâte :

N + Adj
une crème onctueuse, aérée, légère;
une sauce émulsionnée, stable, froide;
une sauce veloutée, épaisse, fade, épicée;
une pâte brisée, sablée, feuilletée;
une texture nappant, pâteuse, mousseuse, ferme, fondante;
un biscuit souple, moelleux;
une croûte croustillante;
un dessert savoureux, énergisant;
un petit four fin, cassant, arrondi;
un appareil mousseux.

2.3. Expressions

2.3.1. De température

à feu très doux;
à feu vif;
à four sec;
cuire doucement.

2.3.2. De quantité

Il existe un grand nombre des expressions de quantité dans le domaine de la gastronomie. On n'en présentera que quelques-unes:

3 gousses d´ail;
un bâton de cannelle;
une botte de radis;
un trait d´huile d´olive;
une noix de beurre;
6 brins de ciboulette;
un bouquet d´aneth.

2.3.3. De modalité

Les adverbes précisent l'action du verbe en indiquant la manière ou la modalité :

hacher grossièrement le persil;
hacher finement la menthe;
cuire doucement le veau;
ajouter lentement le beurre;
incorporer rapidement le fromage;
éplucher soigneusement les légumes;
fouettez énergiquement les jaunes d'œufs;
mélanger vigoureusement/ vivement en versant un peu de lait.

2.3.4. Métaphoriques

Il existe un nombre d'expressions figuratives ou métaphoriques, certaines se rapportent au vêtement :

ail en chemise;
pomme de terre en robe de champs;
filets de tacaud en habit vert;
enrober de chocolat;
tournedos vert-pré;
côtes bonne femme;
filets de lieu jaune bonne femme;
sole bonne femme;
monter les blancs en neige;
porter à frémissement.

La formule « bonne femme », évoque une cuisine mijotée, simple, familiale ou rustique : *potage bonne femme, poularde bonne femme, sole bonne femme.*

3. Approche culturelle

L'art culinaire français est solidement ancré dans le savoir-faire local du terroir. Les recettes et les procédés de fabrication, venus de la nuit des temps, sont jalousement gardés en tant que secrets de famille. Le lexique culinaire présente des traces culturelles dont les origines sont à chercher dans des faits historiques, des anecdotes, des habitudes régionales ou des coutumes. Dans la gastronomie française, on trouve souvent des

dénominations de produits, de mets et de procédures culinaires, liées à l'histoire du pays.

Sous le règne de Louis XIV, la cuisine française a fixé les règles du « bon goût culinaire »; c'est à partir de cette époque-là qu'émerge une riche littérature liée à l'art de la cuisine française : c'est le cas de « *Le cuisinier français* » de La Varenne en 1651 et plus tard, du « *Cuisinier royal et bourgeois* » de François Massialot en 1691. Sous l'élan de Massialot, grand cuisinier de la cour française, on a décidé que les produits, les plats et les procédures culinaires devaient porter le nom du créateur, du lieu ou de la région d'origine. Voilà donc pourquoi un grand nombre de plats ou de produits portent le nom d'une figure importante ou d'un endroit.

3.1. Créateurs

Un bon nombre de plats, de sauces, de techniques culinaires portent le nom de leurs créateurs. C'est le cas de Béchamel, Bisque, Chantilly, Chibouts, Madeleine, Mirepoix, Parmentier, Pêche Melba, Savarin.

- Béchamel : à l'origine de cette sauce, il y a le marquis Louis Béchamel, devenu maitre d'hôtel du roi Louis XIV (Boué et Delorme, 2009: 131).
- Bisque : sauce attestée dès 1651 dans « Le cuisinier français » de François de la Varenne. Elle devient, en 1742, un potage aux écrevisses. Dès nos jours, la bisque est un coulis de crustacés lié, le plus souvent, à la crème de riz (Boué et Delorme, op.cit.: 133).
- Crème Chantilly : on attribue la création de cette crème à François Vatel, *contrôleur général de la bouche* du Grand Condé, au Château de Chantilly (Boué et Delorme, op.cit : 174).
- Crème Chiboust : Chiboust était un pâtissier installé à Paris en 1840. Il inventa le Saint-honoré en hommage à sa rue et au saint patron des boulangers. Ce délicieux gâteau à base de pâte à choux est garni de la crème et porte le nom du saint patron des boulangers, Saint-Honoré. (Boué et Delorme, op.cit. : 175).
- Madeleine : on attribue généralement à Madeleine Paumier l'élaboration des premières madeleines au Château de Commercy (Lorraine) vers 1730 pour le roi de Pologne, Stanislas Leszczynski. Le dessous des madeleines, strié, rappelle la coquille

Saint-Jacques, symbole du pèlerinage vers Compostelle (Boué et Delorme, op.cit. : 35).

- Mirepoix : technique de découpe d'un produit en gros dés. Utilisant la même technique que la brunoise et la macédoine, la mirepoix correspond à une taille de légumes en cubes de 1 à 1,5 cm de côté. Créée par le cuisinier du duc de Lévis-Mirepoix, maréchal de France et ambassadeur de Louis XV, elle se composait de carottes, d'oignons et de céleri coupés grossièrement et servait de base à une sauce ou une garniture aromatique, dans un plat de viande, de gibier ou de poisson (Site Mag cuisine).

- Parmentier de Confit de canard : au XVII siècle, Antoine Parmentier, agronome, développe la culture de la pomme de terre, légume qui était inconnu en France, car américaine (Mauchamp, 1987: 88).

- Pêche Melba : Escoffier, en hommage à la cantatrice australienne Nelly Melba, a inventé ce dessert (Site académie du goût).

- Savarin: le moule à savarin a été créé en 1845 par Auguste Jullien en hommage à Brillat-Savarin, célèbre auteur de la *Physiologie du goût*, paru vingt ans plus tôt (Boué et Delorme, op.cit. : 27).

3.2. Lieux ou régions d'origine

Certains produits alimentaires portent le nom du lieu d'origine :

- Fromages : le fromage, symbole de la France, est un produit du terroir. Certains portent le nom de la ville ou de la région d'origine: *Brie, Camembert, Cantal, Roquefort, Emmental.*

- Vins : la vigne est apportée en France par les Romains et améliorée par les moines. Les Romains développent le vignoble dans la vallée du Rhône puis, à Béziers et à Narbonne. Entre 315 et 1100, la France se couvre, à la fois, de monastères et de vignes. Les moines se révèlent d'excellents vignerons. En Bourgogne, ils sont à l'origine de plus grands vignobles, découvrent la notion de terroir, qu'ils nomment « climat », notent les différences entre les crus, sélectionnent les cépages. En Champagne, selon la légende, le moine bénédictin Dom Pérignon découvre le processus qui permet de fabriquer du vin pétillant, le champagne.

- Moutarde de Dijon : l'histoire de la moutarde de Dijon remonte au XVI[e] siècle, quand les vinaigriers-sauciers-moutardiers s›organisent en corps de métiers. Paris, Saint-Maixent et Besançon sont alors reconnus comme des centres de production. Au XVIII[e] siècle, une famille dijonnaise (les Neigeons) donne à la moutarde de Dijon ses lettres de noblesse en l'élaborant non pas avec du vinaigre mais avec du verjus (jus de raisin vert). C›est là toute la spécificité du produit (Site Futura Planète).

- Plats : *la Quiche Lorraine ; la Salade Niçoise ; le Gratin Dauphinois ; le Poulet de Bresse ; le Bœuf Bourguignon ; la Fondue savoyarde ; la Fondue Bourguignonne* autant de noms qui rappellent des endroits, des régions, des villes...

3.3. Coutumes

D´autres dénominations sont nées de coutumes, d'anecdotes, d'habitudes telles que *le hors d´œuvre, la bouillabaisse, la bûche de Noël, le Cordon Bleu* et d'autres encore !

- Bouillabaisse : plat composé d´une soupe de poissons, de croutons aillés, de rouille et de pommes de terre. Originaire du VII siècle, bouillabaisse signifie en occitan provençal « abaisser l´ébullition ». Par des stratégies d´économie de mots, la phrase est devenue une nominalisation « *bouillabaisse* », en gardant l´ordre de mots (Site Petit Futé).

- Bûche de Noël : c´est un gâteau traditionnel de Noël. Á la veille de Noël, on brûlait une énorme bûche d´un cèdre ou d'un cerisier et autour de ce foyer, s´assemblait la famille pour goûter le repas de Noël. Le gâteau est né vers 1870. Plusieurs pâtissiers s'en disputent la paternité, ils ont tous eu l'idée de fabriquer un roulé qui ressemble à une bûche. Ailleurs, le gâteau de Noël s´appelle *stollen* (Allemagne) ou *panettone (*Italie).

- Cervelles de canut : spécialité de la région Lyonnaise, ce plat tire son nom des canuts, ouvriers tissant la soie, qui se sont révoltés au XIX siècle (Bõué et Delorme, op.cit. : 412).

- Coquille Saint Jacques : sans doute pour des raisons symboliques, la coquille s'est imposée comme attribut de l'apôtre et

prit le nom de Saint Jacques. Petit à petit, cousue sur le chapeau, sur le sac ou sur le manteau, elle va devenir l'emblème, non seulement des pèlerins de Saint Jacques de Compostelle, mais de tous les pèlerins (Site Dielette).

- Cordon bleu : certains rattachent cette appellation à l'ordre des chevaliers du Saint-Esprit, créé par Henri III, en 1578, sous les Guerres de Religion. L'attribut principal des membres de cet ordre était une croix attachée aux habits par un ruban bleu ciel, le fameux « cordon bleu ». Or, au XIXème siècle, les membres de cet ordre se réunissaient dans des « clubs des gourmands », d'où l'expression « être un cordon bleu » pour désigner un fin cuisinier (Blog Messer Gaster).

- Hors d´œuvre : aujourd'hui un *hors d'œuvre* est un plat léger servi au début d'un repas, avant le plat principal ; il a tendance à se confondre avec l'entrée. Le mot *hors d'œuvre* vient de l'architecture. En effet, dans ce domaine, dès la fin du XVIe siècle, le terme *hors d'œuvre* désigne un bâtiment détaché du bâtiment principal. L'expression prit ensuite un sens figuré pour désigner, dans le langage courant, ce qui dans un livre ou toute œuvre artistique ne fait pas partie essentielle du sujet, que l'on semble avoir ajouté dans un second temps et dont l'absence ne nuirait pas à l'ensemble. Un siècle plus tard, le lien entre les arts et la cuisine se tisse. Le terme est ainsi utilisé lors des repas pour désigner ces petits plats facultatifs ( ).

- Paris-Brest : c´est une pâtisserie en forme de couronne. Louis Durand, pâtissier des Maisons Laffitte, inspiré par la course cycliste entre Paris-Brest-Paris créée en 1891, est à l'origine du gâteau en 1910. La forme du Paris-Brest est d'ailleurs censée représenter une roue de bicyclette en référence à cette course (Site Un plat, une histoire).

- Vol-au-vent : comme de nombreuses recettes, celle du vol-au-vent, est le fruit d´une anecdote. On attribue sa mise au point au maître Antonin Carême, épris de créativité et de modernité. Après plusieurs tentatives peu satisfaisantes, Carême teste un assemblage de deux abaisses complétées par un ruban de feuil-

letage. Le feuilletage monte droit, boursoufle, et le fournier admiratif s'exclame : « Antonin, la tourte vole au vent ». La belle croûte était inventée, prête à accueillir toutes les garnitures (Site Un plat, une histoire).

4. Conclusion

Le travail présenté ici n'est pas exhaustif. Du point de vue linguistique, il a eu l'intention d'apporter aux enseignants de FLE des filières gastronomiques un panorama du lexique culinaire pour qu'ils enrichissent leur maitrise de la langue de son domaine de spécialité.

D'autre part, concernant les deux dimensions exploitées, il se propose de mettre en évidence des pistes didactiques telles que le travail à propos des relations sémantiques entre les éléments: a) rapports hiérarchiques (hypo et hyperonymie), b) rapports d'équivalence et d'opposition, c) polysémie. Quant à l'aspect syntaxique, il a mis en avant les groupes : V + Nom (*parer les truites*); V + Adv + Nom (*Hacher grossièrement* le persil) ; Nom + Adj. *(une crème onctueuse).*

En fin, à l'opposé d'une vision du lexique culinaire étroitement centrée sur une approche linguistique, on a présenté la dimension culturelle de quelques expressions parce qu'elle fait émerger la trace culturelle, véhiculée par toute langue. Cette trace cristallise « une expérience, un fait historique ou un événement marquant dont l'origine est souvent oubliée » (Klett, 2013 :60). En effet, l'art culinaire français est issu d'un savoir-faire local lié à un terroir et à des produits spécifiques, parfois à des coutumes locales et même, à des secrets de fabrication longtemps bien gardés.

Références Bibliographiques

> Boué, V; Delorme H. 2009. *Encyclopédie de la gastronomie française.* Paris: Flammarion.

> Drouin, P. 2007. Identification automatique du lexique scientifique transdisciplinaire. Revue Française de Linguistique Appliquée. Vol XII-2 (45-64).

> Klett, E. 2013. Les expressions idiomatiques et leur défigement. Parcourt contrastif et interculturel. Synergies Argentine N° 2 - 2013, pp 59-69.

> Legallois, D.; Tutin A. 2013. Vers une extension du domaine de la phraséologie. Revue Langages N° 189. Armand Colin (3-25).

> Monnerie, A. 1996. *La France aux cents visages*. Paris: Editions Didier.
> Mauchamp, N. 1987. *La France de toujours*. Paris: CLÉ International.
> Negro Alousque, I. 2010. Le lexique de la cuisine française. Thélème. Revista Complutense de Estudios Franceses, Vol 25 – 197-209. ISSN: 1139-9368.
> Negro Alousque, I. 2010. La traducción de las expresiones idiomáticas marcadas culturalmente. Revista de Lingüística Aplicada y Lenguas Aplicadas, Volumen 5.
> Tutin, A; Grossman, F. 2002. Collocations régulières et irrégulières : esquisse de typologie du phénomène collocatif. In Revue Française de Linguistique appliquée, 2002. VII- I (7-25).
> Tutin, A. 2007. Autour du lexique et de la phraséologie des écrits scientifiques. In Revue Française de Linguistique Appliquée. Vol XII-2 (5-13).
> Nodet, P. 2013. *Marabout chef. 80 recettes au fromage*. Paris: Hachette livre Marabout.
> Vence, C. 1978. Encyclopédie Hachette de la Cuisine, d´hier et aujourd´hui. Paris: Hachette.

Sitographie

Durand. Site Paris-Brest. Editeur SOCIETE SARL Durand. Consulté le 18 septembre 2017. Disponible sur :

Guillaume, L. Blog . Editeur Société French On Demand Ltd. Consulté le 28 juillet 2017. Disponible sur :

Josse, G. Site Futura Planète. Éditeur SARL Futura-Science. Consulté le 10 aout 2017. Disponible sur :

Lebosco. Site Dielette. Consulté le 31 juin 2017. Disponible sur

Labourdette, J.P. Site Petit futé. Editeur , Société Anonyme. Consulté le 12 septembre 2017. Disponible sur :

Lagayette, C. 2014. Site Académie du goût. Editeur Académie du goût. Consulté le 15 août 2017. Disponible sur

Le blog de Messer Gaster. Consulté le 16 juin 2017. Disponible sur :

Site Petit Futé. Top 10 des desserts de nos régions. Disponible sur

Site Mag cuisine. Consulté le 10 décembre 2017. Disponible sur

Site Un plat, une histoire. Consulté le 10 novembre 2017. Disponible sur :

CV de la autora

Susana Antonia Lestani est Professeure de Français (Instituto Superior Josefina Contte) et Master en Psychologie de l´Apprentissage (Universidad Nacional del Comahue). Elle est Professeure du Département des Langues Étrangères de la Facultad de Lenguas de la Universidad Nacional del Comahue (Facultad de Ciencias de la Educación, Facultad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos). Elle a participé à des projets de recherche sur la compréhension de textes en français, le lexique scientifique-académique et le discours scientifique oral en français.