

# LA CUISINE CAMEROUNAISE

Le présent ouvrage est une compilation de sept travaux de chercheurs se réclamant des disciplines ci-après : linguistique, sociologie, histoire, didactique et littérature. Si le nombre de contributions peut sembler modeste, les contenus, eux, sont substantiels à plus d'un titre. D'une part, certains travaux abordent des questions épistémologiques et théoriques, lesquelles ouvrent des pistes sur des sentiers encore inexplorés de la recherche en *food studies* au Cameroun. D'autre part, toutes les études de ce volume présentent la cuisine camerounaise comme une richesse méconnue dont les peuples qui la possèdent devraient, en premier, tirer profit.

Ces travaux traitent donc des questions relatives à l'alimentation en sciences sociales. Les résultats qui en ressortent pourraient constituer une piste de travail et une vitrine de la cuisine pour les responsables chargés des politiques publiques du Cameroun, un outil pour les chercheurs en sciences sociales, les entrepreneurs de l'agroalimentaire, les amateurs de la cuisine patrimoniale, voire les enseignants et les apprenants des métiers de la cuisine. Car il est important qu'il soit donné aux aliments, aux mets, aux épices et aux boissons camerounais un statut particulier à même de contribuer de façon quantifiable au développement du Cameroun. Pour ce faire, une série d'autres travaux devraient être menés pour continuer à explorer ce domaine qui est considérablement vaste.



**Tégua BOGNI** est Chargé de Recherche au Centre National d'Éducation/Ministère de la Recherche Scientifique et de l'Innovation du Cameroun. Il est l'auteur d'une dizaine d'articles. Ses travaux portent principalement sur le camfranglais, les name studies et les food studies. La cuisine camerounaise : mots, pratiques et patrimoine est son premier ouvrage.

Ont contribué à cet ouvrage :

ANDELA BAMBONA Sylvie Laure, BEYALA Joëlle Carole, DAOUAGA SAMARI Gilbert, DO Tess, MACKAY Charlotte, OUSMANOU Mohamadou et TÉGUIA BOGNI.

Illustration de couverture : Trait d'union, 2017.

« Un plat haut en couleur qui unit le bœuf de l'Adamaoua, le maïs de Foumban, les oignons de Maroua et le magnifique poivre de Penja reconnu dans le monde pour ses nombreuses propriétés. Découvrez le filet de bœuf sous la forme de gravlax accompagné d'un moelleux de maïs parfumé aux couleurs des épices de chez nous. »

© Photographie et citation de Dimitri SEMA.

ISBN : 978-2-343-16708-4  
22,50 €



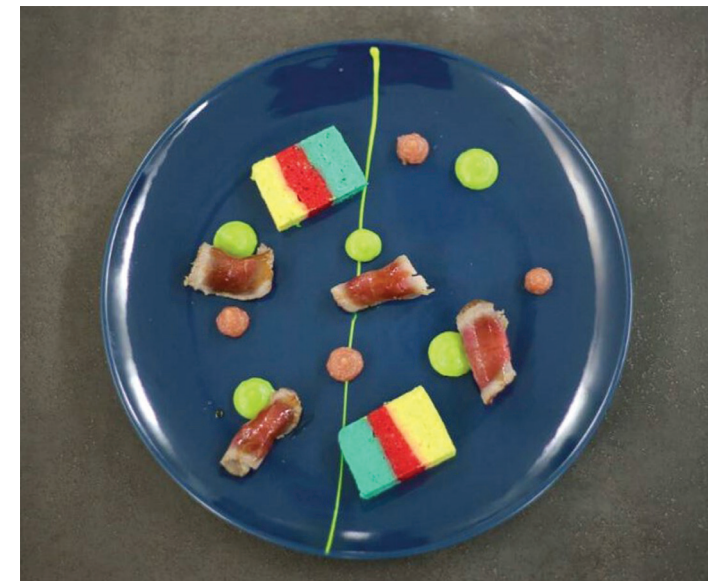
Sous la direction de  
Tégua Bogni

LA CUISINE CAMEROUNAISE

Sous la direction de  
Tégua Bogni

# LA CUISINE CAMEROUNAISE

Mots, pratiques et patrimoine



Préface de Bruno Gain

Ancien ambassadeur de France au Cameroun



Etudes  
Eurafriennes

L'Harmattan