

ALBINA A. KUNIKEEVA ET DANIEL S. LARANGÉ

Tables françaises et cuisine russe

In our analysis of the vocabulary and semantics, we studied, in the works of Russian writers of the early nineteenth century, the French gastronomic glossaryterminology, the perception and judgment of specific products and dishes, the representation given to readers and stocked in our collective memory. Indeed, the food combines the world of ideas and then the cooking suggests an ideological option. Russian literature puts emphasis on the drinking. This pattern of drinking results from the gentrification of industrial society and the discovery of the writing of the privacy.

*J'ai été trompé par mon cœur,
J'ai été trompé par la raison ;
Mais jamais, amis,
Je n'ai encore été trompé par mon estomac.
(Baratynski, 1936 : 24)*

La table française s'accorde au banc russe. Nombre d'écrivains russes, fins manieurs de fourchette, croisent le fer avec les couteaux de leurs homologues français. Les mets forment des passions qui peuvent s'échanger sans vergogne. Les auteurs russes se sont plus à décrire les particularités culinaires des Français. Aussi les arts de la table et de la cuisine, en tant que manifestations propres à une culture (Harris, 1985), remplissent des fonctions sociales, y compris religieuses. C'est pourquoi leur formulation révèle explicitement leur identité (Bourdieu, 1971 : 13-43). La gastronomie est liée à la manière dont les nouvelles réalités de la vie et de la nourriture sont traitées historiquement par diverses pratiques discursives¹.

Comment les poètes romantiques russes élèvent-ils un culte au banquet où ils s'approprient les archétypes de la culture culinaire française ?

Il s'agit d'examiner le traitement accordé à la gastronomie française dans la poésie de l'Âge d'or de la première moitié du XIX^e siècle. La fascination culinaire va de pair avec la curiosité exotique et la faim de mieux connaître cet autre, si différent et pourtant si proche, aux deux extrémités de l'Europe.

De récents travaux étudient les modes de consommation : les cènes poétiques et la poésie culinaire, la conception de la nourriture comme code d'identification et marqueur d'un espace « propre » dans les textes littéraires, la

¹ « Si la cuisine est liée à l'histoire, elle dispose d'une culture matérielle, de coutumes et d'habitudes de vie quotidienne, de siècles rompus aux idées de beauté et d'utilités. » (Sjutkin et Syutkina, 2011 : 352).

gourmandise comme sujet, la prolifération du vocabulaire de la nourriture dans les discours, notamment sous forme de métaphores alimentaires de l'amour, d'activités intellectuelles, d'images militaires ou politiques, etc.

Les historiens situent la formation d'une conscience de la « cuisine russe » au XIV^e siècle, mais à la fin du XVIII^e siècle l'auteur d'un dictionnaire en plusieurs volumes (1793-1796), Vasily Levshin, note que « *la cuisine russe trop complexe a cédé à la mode étrangère [...] de sorte que les plats russes ont presque entièrement disparu.* » (Levshin, 1816 : 13). Selon Paul et Olga Syutkina (2011) il est maintenant difficile de trouver des plats authentiques russes parce que la cuisine pratiquée est celle d'une grande métropole. Or cette conscience ne signifie aucunement qu'il s'agit de gastronomie, telle que la tradition culinaire française l'entend à l'époque. D'ailleurs la seconde moitié du XVIII^e siècle marque une période de transition au cours de laquelle la « culture russe » s'adapte aux migrations et aux progrès des transports, intensifiés au siècle suivant, enrichissant la tradition gastronomique sous l'influence des cuisines des quatre coins de l'Empire. L'apport de la culture culinaire française y est important (Lavrent'eva, 1999 : 98-103). L'introduction même du mot *гастрономия* [gastronomie] à partir de l'étymologie grecque (ή γαστήρ, l'estomac + ό νόμος, la loi) est un emprunt au français (Brockhaus, Efron², 1892 : 172) et la mystification qu'en réalise Vladimir Odoïevski (1803-1869) qui, sous l'influence de Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) et Marie-Antoine Carême (1784-1833), l'élève à une véritable science (Odoïevski, [1844-1845] 2007 : 94-95 et 117-118), connaît un franc succès².

Des processus similaires se poursuivent en fonction des aliments disponibles sur le marché. Aussi les mets et les plats se déclinent à partir de « bases » qui en forment l'essence, intégrant d'une période à une autre des produits, des recettes ou des techniques étrangères. Autant R. Barthes et C. Lévi-Strauss dans les *Mythologiques* puis A. Drouard en France, que d'abord N.I. Kostomarov, I. Zabelin, A. Tereshenko dans la Russie tsariste, puis N.I. Kovalëv, V.V. Pokhlebkin, Y. Lotman et E. Pogos'yan, P. Weil et A. Guénis, P. et O. Syutkin dans la Russie soviétique et contemporaine, attirent l'attention sur le fait que les plats reflètent l'identité des consommateurs : la cuisine dépendrait d'un conditionnement socio-culturel et émettrait des traces d'événements notables d'une époque. Les mets ruraux, produits de la cueillette forestière et de la pêche en rivière, relèvent d'un conservatisme traditionnel. Aussi marchands et traiteurs s'adaptent à l'ouverture de leur gastronomie aux influences extérieures (Pokhlebkin, 1998 : 24).

L'examen de deux poèmes, *Пирьы* (1820) [Les Fêtes] d'Eugène Baratynski (1800-1844) et *Евгуэни Ониэгуине* (1823-1831) d'Alexandre Pouchkine (1799-

² Cette approche satyrique, ironique et grotesque de la gastronomie s'est poursuivie dans le poème *Обед* (1837) [Le Repas] de Vladimir S. Filimonov (1787-1858).

1837), tous deux membres fondateurs d'un cercle poétique où verbe et estomac sont cultivés, permet de suivre la piste gastronomique française en territoire russe. Le modèle de référence est la célèbre société du Caveau, goguette parisienne créée en 1729. Les chansonniers Alexis Piron (1689-1773), Charles Collé (1709-1783) et Crébillon fils (1707-1777) sont les fondateurs des *Dîners du Caveau*, dont l'esprit de gaieté témoigne d'un véritable culte à l'hédonisme. À partir de 1726, ils soupent chez Pierre Gallet (1698-1757), leur ami, aussi joyeux luron qu'eux, et se donnent mutuellement les prémices de leurs chansons. Aussi le cercle pouchkinien y puise le thème platonicien du *Banquet* et le développe au nom d'un intransigeant épicurisme. D'ailleurs dans la satire ménippée de Pouchkine, derrière les masques d'Oniéguine et de Lenskij se cacheraient l'antiromantique Pavel Alexandre Katemine (1792-1853) et Baratynski en personne (Barkov, 2014).

Le poème de Baratynski met en scène trois types de festivité : les luxueuses fêtes de la noblesse moscovite (Baratynski, 1936 : 24-25), des bringues pour jeunes désargentés dans « *un coin inconnu de Pétrograd* » (Baratynski, 1936 : 26-28), une chaleureuse fête d'adieu en compagnie d'anciens amis chez le poète (Baratynski, 1936 : 29). Autant d'occasions pour oublier les aveuglements, les folies, les angoisses, les attermoissements et les déceptions de l'amour dans la délectation enivrante du champagne d'Aÿ :

§115 *Et parmi ces fils de joie,
Le dieu de la gueule de bois
Remplit jusqu'au bord le simple verre, mes amis,
De son favori Aÿ.* (Baratynski, 1936 : 27)

Le champagne est désigné comme « une humidité scintillante » (звездящуюся влагу) qui amuse la vue, néologisme consacré depuis. Il personnifie finalement les commensaux qui se liquéfient en société, car le vin encourage et libère le cœur :

*Tel un esprit ardent qui ne souffre la prison,
Par une vive vague est arraché le bouchon,
Et la mousse joyeuse éclabousse,
Pareille à une jeune vie.* (Baratynski, 1936 : 27)

Fêtes et gaietés sont au rendez-vous. Le poème dramatique *Evguëni Oniéguine* de Pouchkine décrit les cuisines modernes russe et française de la capitale, telles qu'elles sont préparées par la noblesse provinciale du premier tiers du XIX^e siècle, en détaillant mets et boissons, car le repas fait partie des us et coutumes aristocratiques. Le personnage principal tente de dépasser les limites des traditions et de promouvoir une cuisine étrangère dans les célèbres

restaurants à la mode, comme dans celui de Pierre Talon³ à Saint-Pétersbourg ou d'Othon⁴ à Odessa, dans lesquels

*Il entre ; aussitôt le bouchon,
Telle une comète, part au plafond.
Roastbeef saignant, là, sur la table,
Des truffes, ce luxe des jeunes années,
Cette splendeur des mets français,
Tarte de Strasbourg inoubliable,
Fromage de Limbourg tout frais,
Ananas mûr et bien doré.* (Pouchkine, trad. Nata Minor, 1998 : 21)

Le vin, c'est d'abord le champagne. La métaphore du millésime se tisse sur le mode cosmique : « le vin de la comète » [Вина кометы]⁵, épithète qui caractérise la couleur du vin. La manière de le consommer révèle la nature du buveur : « *Сосед наш неуч; сумасбродит / Он фармазон; он пьет одно / Стаканом красное вино [...]* » (« Notre voisin est un ignorant // C'est un franc-maçon : il boit / un Verre de vin rouge [...] ») (Pouchkine, 1998 : 45)⁶.

D'ailleurs les adjectifs employés pour caractériser la nourriture relèvent de la qualité *naturelle* (le fromage de Limbourg est *frais*, les huîtres *grasses* et *vivantes*, le bœuf *sanglant*, la tourte de Strasbourg *éternelle*, etc.) et le vin d'une qualité *psychologique* (le bordeaux Lafitte *prudent*, l'Аÿ *venteux*, la Veuve Clicquot ou le Moët *heureux*), insistant sur les personnifications et le vivant.

De plus, l'appellation du plat européen doit être adaptée à la langue russe et à sa retranscription cyrillique. C'est pourquoi les termes anglais forcent le

³ Le Restaurant de Talon (Ресторан Талона) est un établissement français dont le célèbre chef est Pierre Talon, il se situe au 15 de l'avenue de la Nève. Aujourd'hui l'établissement est un lieu incontournable du tourisme saint-pétersbourgeois.

⁴ Le restaurateur Othon offre une carte de cuisines française et méditerranéenne. Son chef est un Grec. Son établissement est le point de rencontre de toute la « jeunesse dorée » de la Crimée et de la Nouvelle Russie (Pokhlebkin, 1998 : 171). Toutefois, son établissement ne fonctionne plus à la fin des années 1820, comme du temps où Pouchkine y séjournerait de juillet 1823 à juillet 1824 (Brodski, 1964 : 344)

⁵ Le « vin de la comète » / « Вина кометы » est le nom attribué à la cuvée 1811, date à laquelle H. Flaugergues, astronome amateur et juge de paix, découvre la Grande comète dans la constellation de la Poupe. L'année viticole a été exceptionnelle. Comme le passage de la comète au périhélie coïncide avec la période des vendanges, plusieurs vins sont baptisés *Vin de la Comète*. Le dessin d'une étoile chevelue apparaît sur les bouchons et les étiquettes des bouteilles de Champagne. Tolstoï l'appelle « Comète de Napoléon » au tome II, chapitre III, XXII de *Guerre et Paix* (1865-1869), comparant le succès napoléonien à une « comète ».

⁶ Dans le contexte, le « franc-maçon » est un personnage négatif (il serait un « ignorant »). Lors des banquets réunissant les franc-maçons, le vin rouge est à l'honneur.

poète à recourir aux néologismes et introduire l'alphabet latin dans la typographie cyrillique : *roast-beef* ou *beefsteak* (« Пред ним Roast-beef окровавленный »), alors que les termes français comme блан-манже [blanc-manger] ou котлеты [côtelettes] se marient harmonieusement à la langue russe.

*Puis, entre rôti et blanc-manger,
Une bouteille de tsimliansk,
Fut présentée, dûment scellée.* (Pouchkine, 1998 : 127)

Enfin, le toponyme employé dans l'appellation du met et la sémantisation par sa localisation sont également très populaires en russe : « l'éternelle tourte de Strasbourg » ou pâté en croûte (« Страсбургга *пирог* нетленный »), le fromage dégoulinant de « Limbourg » (« сыр лимбургский живой ») et « les huîtres de Constantinople »⁷ dans les vers se rapportent au voyage d'Oniéguine. Il permet ainsi d'ajouter une nouvelle signification aux mots.

Cette toponymie se double d'une topologie puisque la présence de la cuisine étrangère ne se limite pas seulement aux restaurants, comme celui de Talon à Saint-Petersbourg (I,16). En effet, certains mets se retrouvent dans les soirées organisées entre amis : le beefsteak, la tourte de Strasbourg et le champagne :

*De plus, il ne pouvait toujours
Quand il avait le crâne lourd
Arroser de vin pétillant
Et saupoudrer de mots piquants
Beefsteaks et tourtes de Strasbourg
Et, bien qu'il fût un fier luron,
Il vint à quitter pour de bon
L'offense, le sabre et le plomb.* (Pouchkine, 1998 : 32)

À la campagne, Oniéguine consomme du café (IV, 36-37) et du vin blanc (« бутылка светлого вина » IV, 38-39) ; en compagnie de Lenskij, il boit des champagnes Veuve Clicquot et Moët (IV, 44-45). Dans ses renvois, Pouchkine attribue son origine à la commune française de l'Aÿ⁸. Le vin sert d'excitant à la conversation et à l'altruisme : il est un désinhibiteur (Pouchkine, 1998 : 21). Ainsi une sémiotisation des goûts émerge-t-elle peu à peu. Mais la santé en

⁷ Ce passage du « voyage d'Oniéguine » n'est pas traduit dans les versions françaises, alors qu'il figure dans la plupart des éditions russes (Pouchkine, 2011 : 169).

⁸ « В лета красные мои, / В лета юности безумной, / Поэтический Аи / Нравился мне пеной / шумной, / Сим подобием любви ! » [Dans mes belles années / Du temps de ma folle jeunesse / Poétique Aÿ / Ta mousse bruyante me plaisait / Pareille à l'amour] (Pouchkine, 2011 : 161).

pâtit au point que l'estomac est trahi par l'Aÿ⁹ car le premier est lié à la nourriture et le second à l'esprit.

*Mais, par sa mousse exubérante,
Il a trahi mon estomac
Et le sage bordeaux me tente
Depuis pas mal de temps, déjà.
Boire l'Aÿ, je n'en suis plus capable,
À une maîtresse il est semblable [...].
Mais le bordeaux est un ami
Dans le malheur, les mauvais jours,
Fidèle partout et pour toujours [...].* (Pouchkine, 1998 : 108)

Quant au vin *tsimliansk*, c'est un produit local du Don, particulièrement évocateur et poétique pour les Lermontov, Pouchkine, Tourgueniev, Nekrassov, etc., tout comme la viande rôtie, tandis que le blanc-manger, apprécié par le jeune personnel féminin du récit, ajoute un soupçon de francité par le biais de son nom, même si son origine orientale remonte à l'Antiquité. De même, des côtelettes (*котлеты*, I,17) au vocable également réapproprié par le russe sont servies, perdues dans une montagne de plats et mets russes : des *blinis* (II, 35), du *kvas* (II, 35), boisson russe par excellence depuis le XVI^e siècle, fermentée et pétillante, des *varenye*, fruits en confitures ou en compotes (III, 1 ; III,3 ; VII, 31), de l'eau à l'airelle rouge (III, 3-4), du thé sucré (III, 37), de la crème chantilly (III, 37) et du thé au rhum (V, 37-39). Oniéguine abandonne le vin d'Aÿ si romantique pour le bordeaux tant prisé par les Décabristes impliqués dans le coup d'État du 26 décembre 1825, proches justement de Katemine, et inspirés par les idées de la Révolution française.

⁹ Il s'agit d'un vin rouge, à l'origine non pétillant, de la catégorie des coteaux champenois et à base de cépage pinot noir produit depuis le xvii^e siècle à Aÿ, en Champagne. À partir du xviii^e siècle, d'autres vins mousseux apparaissent sur le marché russe. Le vin d'Aÿ s'introduit au cours du xix^e siècle dans la poésie russe comme symbole de poésie, de liberté et de jeunesse. P. Viazemski écrit dans son poème *К партизану-поэту* [Au partisan-poète] (1814) : « Don gracieux, cadeau magique, du Bienfaiteur Aÿ / Il bout et bat d'étincelles et de mousse ! — De même la vie bouillonne en ses jeunes jours ». Au début du xx^e siècle, le divin Aÿ relève d'un geste éminemment romantique. A. Blok écrit dans son poème *В ресторане* [Au restaurant] (1910) : « Je t'ai envoyé une rose noire dans une flute d'Aÿ doré comme le ciel. » Pour E. Evtouchenko (1932-), il renvoie à une époque révolue dans *Памяти Ахматовой* (1966) [Souvenir d'Akhmatova] : « Забыли пальцы холодок Аи, / и поцелуи в Нице, Петербурге, / и, на груди сведенные, они / крестьянскою усталостью набухли. » [Les doigts ont oublié le frais vin d'Aÿ / et nos baisers à Nice, à Pétersbourg / et leurs saisies sur notre poitrine, ils / ont enflé de la fatigue chrétienne] T.Y. Kibirov (1955-) se réapproprie le topos de « la rose noir dans le vin d'Aÿ » (розой черною в аи) comme symbole de la culture russe dans son *Пеослание Л.С.Рубинштейну* (1990) [Message à L.S. Rubinstein].

Baratynsky distingue les célébrations des pachas moscovites des bacchantes de Saint-Pétersbourg. Néanmoins il préfère la fête spirituelle, non comme un moyen de tuer le temps ou de se débarrasser de l'ennui, mais comme l'occasion de retrouver ses amis dans ses pénates.

*Et toi, notre Pouchkine,
Qui chante les héros et le vin
Et l'ardente passion de la jeunesse
Le voilà doté d'un esprit espiègle,
Pour être le cœur d'un fidèle connaisseur
Et pour une bouteille le meilleur des clients.* (Baratynski, 1936 : 28)

Quant à Pouchkine, il présente son époque se concentrant sur la diversité régionale et l'originalité de la gastronomie russe et européenne, raillant ceux qui réduisent la vie au manger et au boire, préférant « un déjeuner plus lunatique », plus « varié » d'après Pokhlebkin. Ainsi le poète fixe les particularités interculturelles de la gastronomie russe et prend pour lui dans une plus grande mesure « le Bordeaux prudent » qui « *Dans le malheur, les mauvais jours, / [est] Fidèle partout et pour toujours, / Prêt à nous rendre mille services / Ou partager nos émois* » (Pouchkine, 1998 : 108) et [« *La marmite du chtchi, et moi-même grand* »] (*Voyage d'Eugène Oniéguine*). La phrase prise à part témoigne du nom d'un plat russe – le chtchi étant une soupe aux choux et autres légumes (avec ou sans viande, en court bouillon). L'interprétation se fonde sur une digression historique. Selon Lotman, l'expression renvoie à la cinquième satire d'Antioche Cantemir (1708-1744), « *На человеческое злонаравие вообще : Сатир и Перуерг* » [Sur la méchanceté humaine : Satyre et Perierg] (1731, publ.1762) où on lit : « *Щей горшок, да сам большой, хозяин я дома* » [« *La marmite du chtchi, et moi-même grand, je suis mon propre maître chez moi* »] (Cantemir, 1956 : 137). Ce vers illustre « *l'idéal de volonté, d'indépendance de l'homme dans sa propre maison, un des principaux thèmes lyriques du dernier Pouchkine* » (Lotman 1995: 742). Aujourd'hui, l'expression est considérée par les chercheurs comme un idiome et un signe de dignité et d'autonomie (Dovgin, 2012 : 105).

Plus tard, Odoïevski, lecteur de l'*Almanach des Gourmands* (1803-1810) de Grimod de La Reynière (1758-1837), montre, dans les chroniques culinaires du « *Journal littéraire* » [Литературной газете] (1844-1845), les nouveaux aspects de la transformation de la gastronomie française pour la table russe comme la bouillabaisse (yxa) franco-russe, la tarte aux huitres, les truffes russes selon la méthode de conservation de Nicolas Appert et dans d'autres plats tout aussi appétissants. Le lexique gastronomique s'introduit ainsi dans le tissu mental et les œuvres de l'histoire, soulignant le style général des thèmes, intrigues, personnages et leur situation (Pokhlebkin, 1998 : 140).

Dans notre brève analyse linguistique du vocabulaire et de la sémantique, nous avons essayé d'étudier la nomination gastronomique française dans les œuvres d'écrivains russes du début du XIX^e siècle, la perception et le jugement des produits et plats spécifiques, autrement dit la représentation « des plats ou des produits » apportée aux lecteurs et enregistrée dans leur mémoire collective.

En effet, la nourriture se conjugue au monde des idées et non des choses (Lotman et Pogos'yan, 1996 : 14) et la cuisine relève alors d'un enjeu idéologique (Pokhlebin, 1998 : 27). La littérature russe met l'accent sur la boisson. Notre assiette doit nécessairement paraître mieux garnie que celle de notre voisin. Il s'agit d'un(e) mode de consommation qui émergerait avec l'embourgeoisement de la société industrielle et de la découverte de l'intimité. La lutte pour la reconnaissance se joue à table. Elle remonte certainement à des origines beaucoup plus lointaines, mais les récits de table, le discours gastronomique, les dictionnaires de cuisine, les guides gastronomiques, les manuels de préparation participent à la constitution d'une culture du goût qui dégénère avec la société de consommation dans laquelle la qualité ne résonne plus qu'en termes de coût face à une quantité devenue signe de paupérisation. Aussi, là où le poids était forme de bien-être, il manifeste aujourd'hui un mal-être social diffus.

Dès lors la cuisine n'est jamais exempte d'influences. Elle est l'idiome de notre estomac social. Elle possède sa syntaxe et son vocabulaire spécifique qui lui permettent de produire des messages dont la poéticité peut s'avérer des plus goûteuses, sans diminuer sa sémantique. Or, comme toute langue, elle intègre un certain nombre de néologismes et d'emprunts étrangers. La langue comme organe matériel et métaphorique sert la saveur et le savoir indispensable à la communication¹⁰. Doit-on donc cultiver chacun notre propre jardin ou apporter notre lopin de terre au parc international des humains ?

Albina A. Kunikeyeva & Daniel S. Larangé sont chercheurs en communication interculturelle à l'université d'Åbo Akademi à Turku en Finlande, respectivement aux départements de russe et de français.

¹⁰ Il y aurait opposition entre nourriture et parole, l'une relevant de la nature et l'autre de la culture, l'une du matériel et l'autre du spirituel. Un même organe participe à ces deux fonctions nourricières : la langue qui témoigne, entre autres, du goût des mets et des lettres. Analogie et métaphorisation unissent les deux plans sémiotiques, comme en témoigne la notion d'*appétit*, installant un mécanisme du désir par le déploiement d'un imaginaire fondé sur la fonction concrète de la *faim* (Lotman et Pogos'yan, 1996). Si « l'appétit vient en mangeant » comme aime à le rappeler, à son tour, le dicton français, c'est que l'organe physique qu'est l'estomac est capable de projeter une image conceptuelle dans l'imaginaire de la culture, conduisant Gracq à parler de *Littérature à l'estomac* (Paris, José Corti, 1950).

Bibliographie :

- БАРАТЫНСКИЙ Е.А. (1936), *Пирьы* [Eugène Baratynski, Les Fêtes], in : *Полное собрание стихотворений – том 2*, Ленинград, Советский Писатель, (1^{ère} édition : 1820).
- БАРКОВ Альфред (2014), *Прогулки с Евгением Онегиным* [Alfred Barakov, Guide d'Eugène Oniéguine], Москва, Алгоритм.
- BARTHES Roland (1970), *Mythologies*, Paris, Seuil, Coll. « Points », (1^{ère} édition : 1957).
- БРОДСКИЙ Н.Л. (1964), «Евгений Онегин». Роман А.С. Пушкина [Eugène Oniéguine : un roman d'A.S. Pouchkine], Москва, Просвещение.
- БРОКГАУЗЪ Ф.А. et ЕФРОНЪ И.А. (1892), *Энциклопедический словарь – том 8* [Brockhaus et Efron, *Dictionnaire encyclopédique – tome 8*], С.-Петербургъ.
- BOURDIEU Pierre (1971), « Le sens de l'honneur », in : *Esquisse d'une théorie de la pratique*, Genève, Droz.
- ДОЛЕШАЛЬ У., КИТАЙГОРОДСКАЯ М.В. и РОЗАНОВА Н.Н. (2013), « Пищевое поведение и язык » [U. Doleshal, M.V. Kitaygorodskaya et N.N. Rozanova, « Comportement alimentaire et langue »], in : *Еда по-русски в зеркале языка* [La Nourriture à la russe dans le miroir de la langue], ред. Маргарита Китайгородская и Нина Розанова, Москва, РГГУ, РАН. Ин-т русского языка им. В.В. Виноградова.
- DROUARD Alain (2010), *Le Mythe gastronomique français*, Paris, CNRS.
- GRACQ Julien (1950), *Littérature à l'estomac*, Paris, José Corti.
- HARRIS Marvin (1985), *Good to Eat: Riddles of Food and Culture*, New York, Simon & Shuster.
- КАВАКОВА Galina (2013), *L'Hospitalité, le repas, le mangeur dans la civilisation russe*, Paris, L'Harmattan.
- КОСТОМАРОВ Николай И. (1860), *Очерк домашней жизни и нравов великорусскаго народа в XVI и XVII столетиях* [[Nicolas I. Kostomarov, Croquis de la vie domestique et des mœurs des Grands-russes au XVI^e et XVII^e siècles], СПб., К. Вульфа.
- ЛАВРЕНТЬЕВА Елена В. (1999), *Культура застолья XIX века : Пушкинская пора* [Elena V. Lavrent'eva, La Culture de la table du XIX^e siècle : l'époque de Pouchkine], Москва, Терра.
- LÉVI-STRAUSS Claude (1964), *Mythologiques – 1 : Le Cru et le cuit*, Paris, Plon.
- LÉVI-STRAUSS Claude (1967), *Mythologiques – 2 : Du miel au cendre*, Paris, Plon.
- LÉVI-STRAUSS Claude (1968), *Mythologiques – 3 : L'Origine des manières de table*, Paris, Plon.
- LÉVI-STRAUSS Claude (1971), *Mythologiques – 4 : L'Homme nu*, Paris, Plon.

- ЛЕВШИН Василий А. (1816), *Русская поварня, или Наставление о приготовлении всякого рода настоящих русских кушаньев и о заготовлении впрок разных припасов* [Vassiliy A. Levshin, *La refuge russe, ou Manuel sur la préparation de toutes sortes de plats russes*]. Москва, С. Селивановский.
- ЛОТМАН Юрий и ПОГОСЬЯН Елена (1996), *Великосветские обеды : панорама столичной жизни* [Youri Lotman et Elena Pogos'yan, *Dîners en haute société : panorama de la vie urbaine*], СПб, Пушкинский фонд.
- ОДОЕВСКИЙ Владимир Ф. ([1844-1845] 2007), *Кухня* [V. Odoïevskij, *La Cuisine*], С.-Петербург, Иван Лимбах.
- POUCHKINE Alexandre (1998), *Eugène Oniéguine*, trad. Nata Minor, Paris, Seuil, Coll. « Points ».
- ПОХЛЕБКИН Вильям Васильевич (1998), *Из истории русской кулинарной культуры : кушать подано !* [William Vassilievitch Pokhlebkín, *De l'histoire culinaire de la culture russe : à table !*], Москва, ЗАО, 1998.
- ТЕРЕЩЕНКО Александр, *Быт русского народа* [Alexandre Tereshenko, *Vie domestique du peuple russe*], С.-Петербург, Министерства внутренних дѣл, 1848.
- РОССОМАХИН Андрей и ХРУСТАЛЕВ Денис, « Россия как Медведь : истоки визуализации (XVI-XVIII века) » [Andréi Rossomakhin et Denis Khrustalëv, *La Russie en tant qu'ours : sources visuelles (XVI^e-XVIII^e siècles)*], *Границы: Альманах Центра этнических и национальных исследований ИвГУ*, No1/57 (2008).
- СЮТКИН Павел и СЮТКИНА Ольга (2011), *Непридуманная история русской кухни*, Москва, Астрель [SYUTKIN Pavel et SYUTKINA Olga, *Histoires vraies de la cuisine russe*].

ALBINA A. KUNIKEEVA

Åbo Akademi University – Russian Department
Courriel : akunikee@abo.fi

DANIEL S. LARANGÉ

Åbo Akademi University – French Department
Courriel : dlarange@abo.fi