

Anna Bochnakowa

Université Jagellonne de Cracovie
anna.bochnak@uj.edu.pl

LE TABOU DANS LA LANGUE CULINAIRE ?

“The taboo in the culinary language?”

SUMMARY – The article presents an overview of Polish and French culinary terms related to offal that can be considered as euphemisms. These are the dishes prepared from organ meats, specifically the liver, tongue, kidneys, lungs etc. In both languages one can observe the use of diminutives: fr. *cervelle*, pl. *mózdżek* from *mózg* ‘brain’, pl. *żeberka* from *żebra* ‘ribs’. Different names are sometimes used for the dish and anatomical part: pl. *ozór/ozorek* ‘tongue’, pl. *cynaderki*, fr. *rognons - reins* ‘kidney’. Avoiding the use of a proper name (body part) to describe a dish is an euphemism, as if the name of an animal organ prepared for consumption should not be used (in spite of the names such as French *cuisse de poulet* (pl. *kurze udko* ‘chicken leg’), *tête de veau* (pl. *główka cielęca* ‘veal head’, diminutives in Polish). Aren’t the strategies mentioned used in order not to reveal anatomical analogies and the identity of human and animal organ names?

KEYWORDS – language taboo, culinary names, French language, Polish language

RÉSUMÉ – L’article contient une présentation des termes culinaires français et polonais qui peuvent être considérés comme des euphémismes. Il s’agit des noms des plats préparés à partir des abats (foie, langue, testicules, cœur, etc.) donc des parties « non nobles » des animaux comestibles. Dans les deux langues, mais surtout en polonais, on observe l’emploi des diminutifs formés à partir des noms anatomiques : fr. *cervelle*, pl. *mózdżek* de *mózg* ‘cerveau’, pl. *żeberka* de *żebra* ‘côtes’, etc. Parfois, un nom différent de celui de l’organe est utilisé pour désigner le plat : pl. *ozór/ozorek* ‘langue’, pl. *cynaderki* à côté de *nerki*, fr. *rognons*, à côté de *reins*, etc. Le fait d’éviter le nom propre de l’organe pour désigner un plat relève de l’euphémisme, comme si le nom de l’organe de l’animal préparé à la consommation ne devait pas être utilisé (à côté, pourtant, de *cuisse de poulet* ou *tête de veau*, en polonais avec des diminutifs : *kurze udko*, *główka cielęca*). Est-ce pour ne pas mettre en évidence les analogies anatomiques et l’identité des noms des organes de l’homme et de l’animal que nous recourons dans nos langues aux stratégies mentionnées ci-dessus ?

MOTS-CLÉS – tabou linguistique, termes culinaires, langue française, langue polonaise

Mon propos ne touche pas les tabous alimentaires¹ se traduisant par les interdits religieux ou culturels, ou encore ceux qui résultent de la peur de ce que Deutsch² appelle les « catastrophes alimentaires » survenues au cours du XX^e siècle, comme la maladie de la vache folle ou la grippe aviaire, à quoi s'ajoutent aussi des allergies provoquées par certains aliments.

Je me propose de présenter quelques termes culinaires, en français et en polonais, qui trahissent une manière d'éviter l'emploi du mot dans son sens propre, connu dans la langue standard.

Nous savons tous que l'art culinaire et la gastronomie ont leur vocabulaire technique que des locuteurs moyens ne connaissent qu'en partie. Tels sont certainement les noms donnés par les bouchers aux morceaux de viande bovine ou porcine, provenant des emplacements précis dans les bêtes découpées. J'ajouterai aussi que l'établissement de l'équivalence terminologique dans ce domaine précis, entre le français et le polonais, est une tâche fort difficile³.

Les noms français de plats de viande ont des sources diverses. Le plus souvent ils se réfèrent à la partie concrète de l'animal : *côtelette*, *filet*, *gigot (d'agneau)*, *entrecôte*, parfois ils proviennent de la façon de préparer les morceaux : *ragoût*, *rôti*, *hachis/steak haché*, *grillade*, etc.

En polonais, abstraction faite des noms empruntés, donc sémantiquement opaques, de préparations de viande comme par exemple *kotlet*, *filet*, *sznycel*, *gulasz*, nous trouvons ceux qui viennent du mode de préparation : *pieczeń* 'rôti', *kotlet mielony* 'steak haché', ou de la partie de l'animal : *mostek* 'poitrine', *łopatka* 'épaule', *udziec* 'gigot', *połędwica* 'filet'.

Dans les deux langues, on trouvera des noms de plats de viande qui, de prime abord, semblent obscurs.

Je viens d'évoquer des noms de plats préparés à partir de la viande dite « noble », c'est-à-dire rouge⁴. Tout ce qui n'en fait pas partie est appelé *abats*⁵, autrefois (au XVIII^e s.), aussi *issues*. De nos jours, ce dernier mot est réservé à la désignation des parties non consommables d'un animal de boucherie : peaux, poils, viscères, etc. Les abats se divisent en abats blancs : tête et pieds d'agneau, de mouton, de veau, de bœuf, de porc, oreilles de veau et de porc, fraise de veau,

¹ Je tiens à remercier Monsieur Jarosław Dumanowski, spécialiste de l'histoire de l'alimentation, professeur à l'Université Mikołaj Kopernik de Toruń, de m'avoir communiqué son texte sur les abats et les scans de quelques pages des ouvrages cités.

² R. Deutsch, *Dictionnaire des tabous alimentaires*, Lausanne, 2009, p. 6.

³ Cette constatation vient de Mme Magdalena Litewka de Cracovie qui a entrepris la traduction en polonais de l'ouvrage capital pour la gastronomie française, à savoir *Le guide culinaire* d'Auguste Escoffier.

⁴ Voir T. Hordé, *Mots et fourneaux. La cuisine de A à Z*, Bordeaux, Éd. Sud Ouest, 2013, p. 14.

⁵ Un autre dérivé du verbe *abattre* – *abattis* – est utilisé pour désigner les parties de volailles telles que gésier, foie, crête du coq, et cœur, mais aussi les pattes, les ailerons, la tête et le cou, voir T. Hordé, *op. cit.*, p. 14.

panse, gras-double de bœuf, tripes de bœuf et de mouton, et en abats rouges : joue, poumon, langue, cervelle, museau, thymus, cœur, foie, rognons, langue, testicules, moelle épinière.

Les abats (en polonais *podroby*, au sens étymologique : ‘imitation, ce qui remplace quelque chose d’original, de plus grande valeur’) sont comestibles, bien que leur consommation ne soit pas générale et reste variable d’un pays à l’autre. Les parties dites nobles dans l’animal, plus faciles à conserver, sont partout beaucoup plus appréciées.

Ce qui a attiré mon attention, c’est le fait que les abats cuisinés portent souvent des noms différents de ceux qui désignent les parties anatomiques de la bête, aussi bien en français qu’en polonais, et probablement aussi dans d’autres langues, ce que je n’ai pas vérifié. Cette terminologie double ne me paraît pas neutre.

Je passerai en revue quelques noms français et polonais qui, d’après moi, relèvent d’un obscurcissement sémantique dû à l’euphémisation, qui reste en rapport avec la volonté, subconsciente peut-être, de ne pas toucher à un tabou.

Je commencerai par un terme trouvé dans le dictionnaire de Pierre Richelet, donc datant du XVII^e siècle : « *Petite oie. Terme de rotisseur. C’est le cou, les aîles, le jusier, le foie & autres petites choses d’un oiseau de rivière. [Acheter une petite oie pour faire une fricassée.]* ».

Il s’agit bien d’une innovation sémantique concernant le mot *oie* qui, qualifié par un adjectif, ne désigne pas cette volaille jeune ou de petite taille, mais, pris comme une collocation, sert d’appellation pour l’ensemble des abats servant à une préparation culinaire.

Ce procédé lexical de diminution est nettement visible dans quelques noms polonais de plats, préparés d’ailleurs non seulement avec des abats, mais dont les noms non marqués sont des noms anatomiques. On utilise bien un diminutif *plucka*, de *pluca* ‘poumons’ dans une préparation dite *plucka na kwaśno* ‘le mou au goût acide’, présent dans les livres de cuisine, et autrefois aussi dans nos restaurants mal approvisionnés. Un nom encore : en polonais régional et familier le mot *dudki* ‘le mou’ est un diminutif de *dudy* ‘cornemuse’, par la comparaison des poumons au soufflet de l’instrument.

Le nom d’un plat de tripes, ou plus précisément d’une partie de l’estomac bovin, sous forme de soupe épaisse porte aussi le nom diminutif *flaczki*, de *flaki* ‘tripes’.

Le mot *żeberka* (au pluriel), diminutif de *żebra* ‘côtes’ dans le nom d’un plat de cochon *żeberka duszone* ou *żeberka wędzone* (fumées) servant de base pour d’autres préparations, reste dans le même ordre de formation des mots, avec le sens ajouté au diminutif régulier, disons neutre. La forme diminutive *karczek* est le nom aussi bien du morceau de viande découpé dans la nuque de cochon que celui du plat *karczek duszony*. *Golonka* ‘jarret’ est un diminutif de *goleń* ‘tibia’, *boczek* ‘lard’ vient de *bok* ‘côté’.

L'emploi d'un diminutif pluriel *kopytka* 'petits sabots' et *uszka* 'petites oreilles' renvoie nettement aux parties anatomiques, bien qu'il ne s'agisse point de plats d'abats, ni même de viande (*kopytka* étant une sorte de pâtes et *uszka* des raviolis, aux champignons le plus souvent). Ce sont des noms métaphoriques, par analogie de forme, mais leurs sens premiers se rapportent à l'animal, à ses oreilles ou sabots, appelés ici avec des diminutifs, tout comme *żeberka* ou *plucka*, noms de plats de viande.

L'emploi des diminutifs n'est pas le seul procédé dans la dénomination polonaise des plats contenant les abats. Souvent, ils portent un nom tout différent de celui utilisé en anatomie. En polonais on appelle *ozór* ou *ozorek* (encore un diminutif) la langue de bœuf ou de veau cuisinée et jamais *język* ; en français pourtant *langue* s'emploie aussi en cuisine. Le plat de rognons de porc porte le nom courant de *cynaderki*, *cynadry* (d'origine allemande, apparemment de *Zehn* et *Äder* 'dix veines'⁶). Le nom au pluriel *Äder* voulait aussi dire 'abats'.

Pour la différenciation en terminologie, on a en français par exemple *le ris de veau* (ou d'agneau) pour le plat de thymus de veau ou d'agneau, *le mou* pour les poumons d'animal, ou *le rognon* défini par le *TLFi* comme « Rein comestible de certains animaux donnant lieu à des préparations culinaires appréciées ». Le mot *rognon* provient de la forme du latin populaire *renionem*, étant un accusatif de *ren* 'rein', utilisé plus souvent au pluriel *renes*. Un détail sémantique est relevé par le *TLFi* : vers la fin du XII^e siècle le mot *roignon* désignait le rein de l'homme, puis celui de certains animaux pour arriver, à la fin du XVII^e siècle, au sens de 'testicule de certains animaux'. Aujourd'hui, comme on le sait, on emploie *rein* pour nommer la partie anatomique de l'homme et de l'animal et *rognon* (le plus souvent au pluriel) pour désigner un plat.

L'ancien sens de 'testicules' s'est conservé dans *rognons blancs* 'plat préparé avec des testicules de taureau, de verrat et le plus souvent de bouc'. Les rognons blancs sont appelés aussi *animelles* ou *amourettes*. Ce dernier mot est courant au Canada, on le rencontre aussi en France. L'information figurant dans Wikipédia⁷ semble expliquer, au moins en partie, la relation entre deux termes, que je trouvais confuse : « Les amourettes, synonyme d'animelles désignent, dans la terminologie bouchère française (ancienne) et canadienne, les testicules de l'animal. Dans la terminologie tripière, elles désignent aussi la moelle épinière des animaux d'élevage, notamment le bœuf, le cochon et le mouton ».

Pourtant, le *TLFi* définit le mot *amourettes* comme suit : « Moelle épinière du bœuf, du mouton et du veau, cuite, détachée de l'os et utilisée en garnitures », le

⁶ Selon *Słownik zapożyczeń niemieckich w polszczyźnie* de M. Łaziński. Le dictionnaire d'A. Brückner (et après lui aussi celui sous la rédaction de Doroszewski) suggère, avec un point d'interrogation pourtant, comme étymon l'allemand *Geschnader* 'entrailles, intestins'. S. B. Linde dans *Słownik języka polskiego* (Warszawa, 1807) note *cynadry* dans le sens 'entrailles de poisson' et donne comme équivalent allemand le mot indiqué.

⁷ <https://fr.wikipedia.org/wiki/Amourettes>. Site consulté le 24 juillet 2016.

sens de testicules comestibles étant omis. Et celui-ci est attribué au mot *animelles* défini dans le *TLFi* comme : « Testicules des animaux, en particulier du taureau et plus fréquemment du bélier ».

Pour *animelles*, Wikipédia⁸ dit : « Le mot *animelles* — le nom est toujours au féminin pluriel — (ou *rognons blancs*, ou *amourettes*) est un terme culinaire pour désigner un type d'abats, les testicules d'animaux (taureau, verrat ou bélier mais plus particulièrement les jeunes béliers), lorsqu'ils sont utilisés dans l'alimentation humaine ». La notice contient aussi une recette française d'animelles connue sous le nom de *friture d'agneau*. On apprend qu'« Au centre-ouest des États-Unis [...], on consomme les testicules de buffle, taureau ou sanglier sous le nom d'*huitres* [sic] *des Montagnes Rocheuses* (« Rocky Mountain Oysters »). Ici le sens d'*animelles* 'moelle épinière', dans la terminologie tripière, n'est pas mentionné.

Remarquons toutefois, mettant de côté les différences de terminologies bouchère et tripière concernant les mots *rognons blancs*, *amourettes*, *animelles*, qu'ils remplacent bien les termes anatomiques : *testicules*⁹ et/ou *moelle épinière*.

L'histoire des mots polonais correspondants n'est pas moins complexe. Au XVIII^e siècle, dans *Opis obyczajów* de Jędrzej Kitowicz, on trouve¹⁰ un nom de plat de testicules : « Granele to jest jądrka młodym jagniętom i ciołkom wyrzynane » ('Granele, c'est-à-dire les testicules enlevés aux jeunes agneaux et veaux') dans la description des plats recherchés venus d'Italie et de France sur les tables de la noblesse polonaise. Aujourd'hui, le mot *granele*, de l'italien *granelli* 'petits grains' (un diminutif aussi !), n'est pas employé en polonais, bien qu'il ait été noté encore par *Słownik Warszawski* tout au début du XX^e siècle.

Le mot *animele* (de l'italien *animelle* 'petites âmes') apparaît dans le plus ancien livre de cuisine polonais, *Compendium ferculorum* de Stanisław Czerniecki datant de 1682 ; il était noté par les dictionnaires polonais de Troc (XVIII^e s.) et de Linde (début du XIX^e s.) et désignait un plat d'abats tels que *ris de veau* – pl. *grasica*, dit aussi *mleczko cielęce*, parfois aussi la cervelle et d'autres abats au goût délicat.

La moelle 'szpik kostny', littéralement 'moelle d'os', car en Pologne on consomme la moelle des os longs (tibia par exemple), est désignée parfois avec le vieux mot *tuk* voulant dire aussi 'graisse fondue' et autrefois 'toute graisse animale et végétale' (Borys, 2005). Le mot *szpik* 'moelle' est donc remplacé par un mot de sens premier différent.

⁸ <https://fr.wikipedia.org/wiki/Animelles>, consulté le 23 juillet 2016.

⁹ Sur un des sites culinaires (<http://www.beurk.com/le-beurk-des-uns-le-miam-des-autres/une-petite-recette-damourettes>, consulté le 24 juillet 2016), j'ai trouvé une remarque qui semble illustrer bien, quoique crûment, la question : « Pudiquement on aime parler de recettes d'amourettes ou de rognons blancs. En bon français, on préfère les mots justes : une bonne recette de couilles de taureau, de bélier ou de porc ».

¹⁰ Cité dans A. Bochnakowa, *Terminy kulinarne romańskiego pochodzenia w języku polskim do końca XVIII wieku*, Kraków, Wydawnictwo UJ, 1984, p. 62.

Une partie comptée aussi parmi les abats que l'on trouvait dans les boucheries encore au milieu du XX^e siècle, au moins en Pologne, c'est *la tétine de vache*. En français, on utilise aussi le nom *pis* ou *mamelle*, je les ai tous trouvés dans les recettes sur internet. Le mot polonais équivalent *wymię* est un terme anatomique, apparaissant parfois dans les recettes, mais un autre – *gryf* 'tétine de jeune vache' – est aussi utilisé, et il n'a pas d'associations anatomiques en polonais. Le mot est d'origine allemande. Dans un dictionnaire des mots polonais d'origine allemande¹¹, on note le mot *gryf* (et *gref*, *gryfą*) aussi dans le sens culinaire : « Gericht aus verschiedenen Fleischsorten oder Kuheutern' – 'zrazy, potrawa z różnego mięsa, ubitego i upieczonego; potrawa z krowiego wymienia »¹² 'un plat de viande rôtie' et aussi 'plat de tétine de vache'. Le mot allemand *Griff*, désignant entre autres 'poignée, anse, manette', du verbe *greifen* 'saisir, tenir', serait à l'origine du mot polonais (voir aussi le dictionnaire du polonais sous la rédaction de Doroszewski).

Il existe en polonais un nom commercial *porcja rosolowa* 'portion pour le pot-au-feu', qui en dehors de l'indication d'usage, ne laisse pas comprendre qu'il s'agit simplement d'une carcasse de volaille dont on a enlevé entièrement la viande. En effet, des ossements comme produit culinaire paraissent peu savoureux...

On peut avoir l'impression que certains mots servent à embellir l'idée que l'on peut se faire sur le référent, et cela quand le rapport du signifiant au référent est plus complexe. Prenons le mot polonais *kadryl*, emprunté au français *quadrille* dont le *TLFi* donne deux significations 'danse ressemblant à une contredanse' et 'un jeu de cartes'. *Kadryl* a en polonais ces deux sens, mais il est aussi un nom vieilli d'un fromage de tête de qualité inférieure, appelé aussi *czarny salceson* 'fromage de tête noir', préparé avec des abats tels que le cœur, la cervelle, les rognons, des morceaux de peau, le sang et la graisse coupée en dés. Le nom *kadryl* de cette préparation culinaire viendrait, selon un dictionnaire de polonais, du mot français *quadrillé*¹³ 'kratkowany', probablement par la ressemblance de la structure de la charcuterie à surface quadrillée, à cause de la présence des morceaux de graisse coupés en dés.

J'ai évoqué quelques noms français et polonais d'abats fonctionnant dans la terminologie culinaire. J'ai remarqué au début que les noms de plats sont souvent différents des noms de parties anatomiques de l'animal qui servent à leur préparation et j'en ai fourni des exemples. Une autre remarque maintenant s'impose : la confusion terminologique (en français *rognons blancs*, *animelles*, *amourettes*

¹¹ A. de Vincenz, G. Hentschel, *Wörterbuch der deutschen Lehnwörter in der polnischen Schrift- und Standardsprache*, Göttingen – Oldenburg, 2010.

¹² <http://diglib.bis.uni-oldenburg.de/bis-verlag/wdlp/polnisch/gryf.pdf>.

¹³ Le mot est noté dans un dictionnaire du début du XX^e siècle (*Słownik Warszawski*, 1900), avec le même sens et l'étymologie *quadrille*.

‘testicules, moelle épinière’, en polonais *cynaderki* (‘rognons’, confondus par les internautes avec les rognons blancs) et le manque de précision sémantique, notamment la signification plus ou moins large – un abat ou plusieurs pris ensemble – le polonais ancien *animele* ‘ris de veau’ mais aussi ‘cervelle’, les parties de l’estomac bovin portant des noms différents en français (*fraise de veau, panse*) contribuent, à mon avis, à l’obscurcissement du vocabulaire culinaire relatif aux abats, considérés souvent comme un produit de qualité inférieure (bien que la mode de leur consommation semble revenir).

Tout cela, ajouté aux procédés de la formation des noms de plats : diminution, noms différents de ceux des parties anatomiques de l’animal, me fait penser au caractère euphémistique, au moins en partie, du vocabulaire culinaire concernant les abats. On connaît bien le rôle lexical des euphémismes et l’on en donne des raisons souvent psycho-sociologiques (dans les domaines maintes fois soulevés : physiologie, âge, maladies, mort, race, métiers, religion...). On parle souvent, à cette occasion, des nouveaux tabous dans la vie des sociétés actuelles. Il me semble que les noms culinaires, généralement employés, répondent à un besoin fort ancien d’obscurcir des noms de parties « non nobles » (et certainement moins chères, donc accessibles au peuple) de l’animal. Mais ne peut-on y voir aussi des euphémismes couvrant un tabou ? Les abats animaliers sont des parties anatomiques propres aussi au corps humain. Et parler du cœur, de la moelle ou du thymus que l’on mange n’est-il pas risqué si l’on pense à certains interdits, dont celui du cannibalisme est l’un des plus ancrés dans notre culture ? Je me demande si les stratégies langagières telles que la diminution, l’emploi des termes métaphoriques, des périphrases ou de noms tout à fait différents des noms d’organes n’illustrent pas le besoin d’écarter un tabou que l’on ne veut pas transgresser.

À mon avis, dans une telle appellation, on ne voit pas seulement une unité lexicale désignant un plat d’abats et non pas le nom d’une partie de l’animal qui y été utilisée¹⁴, mais l’intention de détacher ce dernier du premier. C’est là que je vois une euphémisation¹⁵, une volonté de ne pas évoquer directement les parties anatomiques de l’animal qui, en plus, passent pour inférieures aux autres. Est-ce pour écarter une idée qui pourrait suggérer les liens proches avec le corps humain, donc un objet tabou dans différents aspects ? Je ne saurais pas y répondre.

¹⁴ Un exemple de l’anglais, maintes fois rapporté, de noms des animaux domestiques sur pied et de leur viande servie comme plat : *ox – beef, pig – pork, sheep – mutton* est une illustration d’un autre phénomène, mais qui s’explique aussi par des faits extralinguistiques : la présence des cuisiniers français dans la cour anglaise.

¹⁵ Je pourrai donner aussi un exemple de dysphémisation d’un nom culinaire : *cervelle de canut*, plat lyonnais de fromage blanc avec des épices ne semble-t-il pas offenser les canuts ? Peut-être même deux fois : en montrant leur misère (consommation d’un produit laitier à la place d’un plat de viande) et en comparant leur cerveau à une substance molle et peu ferme...

Bibliographie

- Bochnakowa Anna, *Terminy kulinarne romańskiego pochodzenia w języku polskim do końca XVIII wieku*, Kraków, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, 1984
- Boryś Wiesław, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków, Wydawnictwo Literackie, 2005
- Brückner Aleksander, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków, Krakowska Spółka Wydawnicza, 1927
- Czerniecki Stanisław, *Compendium ferculorum, albo zebranie potraw*, Kraków, Drukarnia Jerzego i Mikołaja Schedlów, 1682
- Deutsch Richard, *Dictionnaire des tabous alimentaires*, Lausanne, Favre, 2009
- Hordé Tristan, *Mots et fourneaux. La cuisine de A à Z*, Bordeaux, Éditions Sud Ouest, 2013
- Kitowicz Jędrzej, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Poznań, Drukarnia W. Stefańskiego, 1840, URL: http://staropolska.pl/barok/barok_021.html
- Linde Samuel Bogumił, *Słownik języka polskiego*, Warszawa, Drukarnia XX. Piarów, 1807–1814, URL: <http://kpbc.umk.pl/publication/8173>
- Łaziński Marek*, *Słownik zapożyczeń niemieckich w polszczyźnie*, Warszawa, PWN, 2008
- Richelet Pierre, *Dictionnaire françois contenant les mots et les choses (...)*, Genève, 1680, consulté sur le CD *Grand Atelier historique de la langue française*, éd. Redon
- Słownik języka polskiego*, réd. W. Doroszewski, Warszawa, Państwowe Wydawnictwo „Wiedza Powszechna” (t. I–IV), PWN (t. V–XI), 1958–1969, URL: <http://sjp.pwn.pl/doroszewski/>
- Słownik Warszawski (Słownik języka polskiego)*, réd. Jan Karłowicz, Andrzej Kryński, Władysław Niedźwiedzki, Warszawa, 1900–1927, URL: <http://ebuw.uw.edu.pl/dlibra/publication?id=254&tab=3>
- Trésor de la Langue Française informatisé (TLFi)*, Nancy, CNRS, ATILF (Analyse et traitement informatique de la langue française), UMR CNRS-Université Nancy 2
- Troc Michał Abraham, *Nouveau dictionnaire françois, allemand et polonois*, Leipzig, Jean Frederic Gleditsch, 1744–1747
- Vincenz Andrzej de, Hentschel Gerd, *Wörterbuch der deutschen Lehnwörter in der polnischen Schrift- und Standardsprache*, Göttingen – Oldenburg, 2010, URL: <http://diglib.bis.uni-oldenburg.de/bis-verlag/wdlp/>

Anna Bochnakowa est professeur de linguistique romane à l'Université Jagellonne. Domaines d'intérêt : histoire de la langue française, lexicologie, lexicographie. Auteur de plus de 90 publications, dont les monographies : *Terminy kulinarne romańskiego pochodzenia w języku polskim do końca XVIII wieku*, Kraków, 1984 ; *Le “Nouveau grand dictionnaire françois, latin et polonois” et sa place dans la lexicographie polonoise*, Kraków, 1991 ; *Le bon français de la fin du XX^e siècle. Chroniques du “Figaro” 1996–2000*, Kraków, 2005. Rédacteur et co-auteur de *Wyrazy francuskiego pochodzenia we współczesnym języku polskim*, Kraków, 2012.