

Université Paris Ouest Nanterre La Défense
200 Avenue de la République
92001 Nanterre

École doctorale 139 – Connaissance, langage, modélisation
Laboratoire MoDyCo (Modèles, Dynamiques, Corpus) – UMR 7114

THÈSE DE DOCTORAT
En
SCIENCES DU LANGAGE

Onomastique de l’art culinaire en France

Présentée par Carole FAIVRE

Thèse dirigée par François MULLER

Jury :

Gerda Hassler, rapporteur

Professeur de Romanistique à l'Université de Postdam

Christine Jacquet-Pfau

Maître de Conférences au Collège de France

Danielle Leeman, présidente

Professeur des Universités, Université Paris Ouest Nanterre la Défense

François Muller, directeur de thèse

Professeur des Universités, Université Paris Ouest Nanterre la Défense

Jean Pruvost, rapporteur

Professeur des Universités, Université Cergy-Pontoise

Septembre 2012

Université Paris Ouest Nanterre La Défense
200 Avenue de la République
92001 Nanterre

École doctorale 139 – Connaissance, langage, modélisation
Laboratoire MoDyCo (Modèles, Dynamiques, Corpus) – UMR 7114

THÈSE DE DOCTORAT
En
SCIENCES DU LANGAGE

Onomastique de l’art culinaire en France

Présentée par Carole FAIVRE

Thèse dirigée par François MULLER

Jury :

Gerda Hassler, rapporteur

Professeur de Romanistique à l'Université de Postdam

Christine Jacquet-Pfau

Maître de Conférences au Collège de France

Danielle Leeman, présidente

Professeur des Universités, Université Paris Ouest Nanterre la Défense

François Muller, directeur de thèse

Professeur des Universités, Université Paris Ouest Nanterre la Défense

Jean Pruvost, rapporteur

Professeur des Universités, Université Cergy-Pontoise

Professeur émérite à l'Université Paris Ouest Nanterre la Défense

Septembre 2012

Résumé

La gastronomie et l'onomastique n'ont encore jamais fait l'objet d'étude, de manière conjointe, d'un point de vue linguistique. L'objectif de cette thèse est de proposer un point de départ à une réflexion sur la structure, la nature et la place du nom propre dans la gastronomie française. Pour ce faire, après avoir exposé les différentes problématiques liées à la définition des concepts de gastronomie et de nom propre, nous avons réalisé une synthèse des principaux éléments théoriques qui servent de base à la recherche sur les noms de plats, tant sous un angle linguistique, historique qu'artistique ou législatif. La nécessité d'effectuer une distinction entre appellation culinaire et dénomination gastronomique selon la place qu'occupe le nom de plat sur un axe nom propre / nom commun s'est vite imposée et pour vérifier dans quelle mesure les types de noms propres dans les noms de plats sont conditionnés par le contexte, deux sortes de corpus ont été constitués. Sera d'abord traitée l'évolution du nom propre dans la gastronomie à travers le prisme de la norme dictionnaire au cours des 70 dernières années, au moyen d'une comparaison lexicographique des deux éditions du Larousse Gastronomique (1938 et 2007). Pour ce faire, une catégorisation des noms propres relevés dans le corpus a été établie. Dans un deuxième temps, la place des noms propres dans un corpus témoignant de l'usage a été examinée, en rassemblant des menus de restaurants parisiens ainsi que des dépliants publicitaires de la restauration livrée.

Mots-clefs

Onomastique, Gastronomie, Nom Propre, Alimentation, Lexique, Catégorisation, Sémantique

Abstract

Onomastics of the Culinary Art in France

Gastronomy and onomastics have never previously been the subject of a joint study from a linguistic point of view. The objective of this thesis is to provide a starting point for research on the structure, nature and place of proper names in French gastronomy. After considering the various problems related to the definition of such concepts as gastronomy and proper name, we achieved a synthesis of the main theoretical elements that form the basis for research on the names of dishes from a linguistic, artistic, historic or legislative perspective. Then, a distinction was made between culinary denomination and gastronomic designation in relation to the place of a dish name on a proper name / common name axis, although the separation between the two poles is sometimes blurred and cannot be considered to be strict. Two kinds of corpus are established in order to verify that the types of proper names in gastronomy depend on the context where dish names originate. First, the evolution of the proper name in gastronomy over the past 70 years is studied from a normative perspective through the lexical comparison of the first and the latest editions of the Larousse Gastronomique (1938 and 2007) and the establishment of a categorization of proper names. Second, proper names in a corpus reflecting the use was examined using Parisian restaurant menus and flyers advertising for food delivery. The comparison of the results for the two types of corpus will shed light on the differences, both quantitative and classificatory, in the use of proper names in a normative or in a creative context.

Tags

Onomastics, Gastronomy, Proper Name, Food, Lexicon, Categorization, Semantics

Remerciements

Je remercie d'abord François Muller, sans qui je n'aurais jamais pu réaliser cette thèse. Je lui sais gré de sa confiance, de sa grande patience, de son soutien infaillible, de ses précieux conseils et de sa rigueur. Il m'a donné la chance de travailler sur un sujet inédit dans le domaine de la linguistique et je lui en suis infiniment reconnaissante.

Je remercie également tous les membres de la Société des Amis de Jean-Louis Flandrin pour leur accueil chaleureux et la qualité des séminaires qu'ils organisent.

Que soient aussi remerciés mes parents, qui ont toujours cru en moi, et qui m'ont assuré une aide constante, tant affective que matérielle. Je dédie ce travail à mon père en particulier, qui aurait tant souhaité pouvoir assister à son aboutissement mais qui nous a malheureusement quittés trop tôt.

Enfin je remercie Gerda Hassler, Danielle Leeman, Christine Jacquet-Pfau, et Jean Pruvost pour l'intérêt qu'ils ont porté à cette thèse en acceptant de faire partie de mon jury.

Table des matières

Résumé	5
Abstract	6
Remerciements.....	7
INTRODUCTION : QUEST-CE QU’UN NOM DE PLAT ?.....	16
PREMIÈRE PARTIE : ASPECTS THÉORIQUES.....	24
CHAPITRE 1 : DES CONTOURS DIFFICILES À DÉFINIR.....	25
1.1 Questions définitives.....	25
1.1.1 Cuisine ou gastronomie ?	25
1.1.2 Noms propres ?.....	28
1.1.2.1 Définition du nom propre	28
1.1.2.2 Propositions typologiques	30
1.2 Éléments descriptifs	32
1.2.1 Morphologie	32
1.2.1.1 Généralités.....	32
1.2.1.2 Le pluriel.....	33
1.2.1.3 Le déterminant / l’article	34
1.2.2 Typographie : la majuscule	37
1.2.3 Sémantique	39
1.2.4 Traduction.....	41
1.3 Qu’est-ce qu’un nom de plat ?	44
1.3.1 Dénomination propre ?	44
1.3.2. Entre nom commun et ergonyme	47
1.3.2.1 Appellation culinaire	47
1.3.2.2. Dénomination gastronomique	48
CHAPITRE 2 : NOM DE PLAT ET HISTOIRE.....	52
2. 1 Une histoire à caution	53
2.1.1 Avant les dénominations gastronomiques	53
2.1.1.1 Le rapport à l’écrit	53
2.1.1.2 Le rapport à la nourriture : distinction par classification des aliments	54
2.1.1.3 Du Moyen Âge à la Renaissance	56
2.1.2 Glissements sémantiques / emprunts.....	58
2.1.2.1 Viande / chair / animal	58
2.1.2.2 Racines / herbes / végétaux.....	59

2. 2 Émergence des noms de plats de la cuisine classique	62
2.2.1 Amorce	62
2.2.1.1 <i>Le rôle de l'imprimerie</i>	62
2.2.1.2 <i>Mutations</i>	63
2.2.2 Métamorphose	64
2.2.2.1 <i>De grands changements</i>	64
2.2.2.2 <i>Transformations des noms de plats</i>	65
2.2.3 Écllosion	67
2.2.3.1 <i>Innovations</i>	67
2.2.3.2 <i>Nouveaux noms de mets</i>	69
2.3 Révolution	71
2.3.1 Un autre rapport à l'alimentation	71
2.3.1.1 <i>Sphère privée</i>	71
2.3.1.2 <i>Domaine professionnel</i>	73
2.3.2 Des mets, des mots et des modes.....	75
2.3.2.1 <i>Le descriptif</i>	75
2.3.2.2 <i>Poétisation et avant-garde</i>	76
CHAPITRE 3 : APPROCHES TRANSVERSALES	81
3.1 Le besoin de nommer	81
3.1.1 Le pouvoir des noms	81
3.1.1.1 <i>Le nom comme acception de la réalité</i>	81
3.1.1.2 <i>Le nom comme critère de distinction</i>	82
3.1.1.3 <i>Acte de baptême</i>	83
3.1.2 Le besoin de normer	85
3.1.2.1 <i>Noms de plats : l'affaire du législateur ou du linguiste ?</i>	85
3.1.2.2 <i>La législation et les consommateurs</i>	86
3.1.2.3 <i>Propriété intellectuelle</i>	88
3.2 La science de l'art	91
3.2.1 Art : dénomination gastronomique.....	91
3.2.1.1 <i>Le cuisinier artiste</i>	91
3.2.1.2 <i>La gastronomie, un art ?</i>	92
3.2.1.3 <i>L'artiste cuisinier</i>	95
3.2.2 Science : appellation culinaire.....	97
3.2.2.1 <i>Les deux visages de la science</i>	97
3.2.2.2 <i>Science et art : une alliance de bon goût</i>	98

BILAN D'ETAPE	100
DEUXIÈME PARTIE : NORME ET GASTRONOMIE	102
CHAPITRE 4 : UNE NORME SUBJECTIVE	103
4.1 Édition culinaire et fixation de la norme	103
4.1.1 Les livres de recettes	103
4.1.2 Guides, mensuels et Internet.....	106
4.1.3 Le Larousse, un ouvrage d'art ?	111
4.2 Le Larousse, parangon de la norme ?	114
4.2.1 Dictionnaires généraux et noms de plats	114
4.2.2 Larousse Gastronomique et diachronie	117
4.2.2.1 Motivation.....	117
4.2.2.2 Démotivation.....	118
4.2.3 Méthodes et difficultés de constitution de corpus	120
CHAPITRE 5 : GASTRONOMASTIQUE	124
5.1 Composantes	124
5.1.1 Éléments descriptifs.....	124
5.1.1.1 Titre et illustrations	124
5.1.1.2 Présentation	126
5.1.1.3 Bibliographie	128
5.1.2 Éléments statistiques	129
5.1.2.1 Nombre d'entrées.....	129
5.1.2.2 Entrées avec noms propres	130
5.1.2.3 Fréquence	132
5.2 Catégorisation	135
5.2.1 Méthodologie.....	135
5.2.1.1 Procédé	135
5.2.1.2 Classement	138
5.2.2 Évolutions.....	141
5.2.2.1 Anthroponymes	141
5.2.2.1.1 Personnes célèbres et dynasties.....	141
5.2.2.1.2 Fiction	143
5.2.2.2 Gastronomie	145
5.2.2.3 Autres	148
5.2.2.3.1 Prénoms.....	148
5.2.2.3.2 Dicton, aspect ou ingrédient.....	150

5.2.2.3.3 Origine obscure	151
CHAPITRE 6 : LE RAPPORT À L'AUTRE	155
6.1 Les noms de lieux en France	155
6.1.1 Éléments statistiques	155
6.1.1.1 Villes	155
6.1.1.2 Noms d'événements	157
6.1.1.3 Régions	159
6.1.2 Lieux et représentations.....	160
6.1.2.1 Terroir et tradition.....	160
6.1.2.2 Authenticité	161
6.1.2.3 Marketing.....	163
6.2 L'Autre	165
6.2.1 Étranger	165
6.2.1.1 Les noms en langue régionale ou étrangère.....	165
6.2.1.1.1 Éléments statistiques	165
6.2.1.1.2 Uniformisation	165
6.2.1.1.3 Tourisme	167
6.2.1.2 Les noms de lieux « hors de France » en langue française.....	168
6.2.1.2.1 Éléments statistiques	168
6.2.1.2.2 Définition	169
6.2.1.2.3 Représentation de l'étranger	170
6.2.2 Exotique.....	172
6.2.2.1 Définition	172
6.2.2.2 Évolution.....	173
6.2.2.3 Limites.....	174
BILAN D'ÉTAPE	177
TROISIÈME PARTIE : CRÉATION ET GASTRONOMIE	181
CHAPITRE 7 : UNE PRODUCTION HÉTÉROGÈNE	182
7.1 Expansion	182
7.1.1 Évolution des supports écrits.....	182
7.1.2 Développement des représentations	184
7.1.3 Le « manger magique »	186
7.1.3.1 Prépondérance.....	186
7.1.3.2 Influences	188
7.2 Fluctuations	190

7.2.1 De la viande	190
7.2.1.1 <i>Variation et histoire</i>	190
7.2.1.2 <i>Dégoût et des goûts</i>	191
7.2.1.3 <i>Changements de statut</i>	192
7.2.2 Du gras	194
7.2.2.1 <i>Positif ou négatif</i>	194
7.2.2.2 <i>Une image ambiguë</i>	196
7.3 Affaire de style	198
7.3.1 Références	198
7.3.1.1 <i>Élitisme</i>	198
7.3.1.2 <i>Savoir et anticipation</i>	199
7.3.2 Stylistique	200
7.3.2.1 <i>Transgression</i>	200
7.3.2.2 <i>Euphémisme</i>	202
7.3.3 Problématique de corpus	203
CHAPITRE 8 : NOMS PROPRES, CARTES ET MENUS	207
8.1 Carte des mets	207
8.1.1 Dissemblances	207
8.1.1.1 <i>Pluralités</i>	207
8.1.1.2 <i>Particularités</i>	210
8.1.2 Typographie et déterminant.....	213
8.1.2.1 <i>Majuscules</i>	213
8.1.2.2 <i>Déterminant</i>	214
8.2 Onomastique	216
8.2.1 Anthroponymes	216
8.2.2 Toponymes	219
8.2.2.1 <i>Éléments statistiques et occurrences</i>	219
8.2.2.2 <i>Nature et sécurité</i>	221
8.2.2.3 <i>Provenance et traçabilité</i>	223
8.3 Périodes spécifiques	225
8.3.1 Réveillon.....	225
8.3.1.1 <i>Marqueurs de saisons</i>	225
8.3.1.2 <i>Gastronomastique</i>	226
8.3.2 Saint-Valentin.....	228
8.3.2.1 <i>Analogie</i>	228

8.3.2.2 <i>Gastronomastique</i>	229
8.3.2.3 <i>Aphrodite</i>	231
CHAPITRE 9 : SUPPORTS PARTICULIERS	235
9.1 Caractéristiques	235
9.1.1 Dualité	235
9.1.1.1 <i>Visuelle</i>	235
9.1.1.2 <i>Textuelle</i>	237
9.1.1.2.1 Liste	237
9.1.1.2.2 (Re) présentation ?	239
9.1.2 Nouveauté	241
9.1.2.1 <i>Perte de repères</i>	241
9.1.2.2 <i>Comportement alimentaire</i>	242
9.1.2.3 <i>Alternative</i>	244
9.2 Onomastique	246
9.2.1 Anthroponymes	246
9.2.2 Toponymes	247
9.2.3 Autres	251
9.3 Cuisines et clichés	253
9.3.1 Artificialité	253
9.3.2 Fermeture	255
CONCLUSION	259
BIBLIOGRAPHIE	266
INDEX	291
ANNEXES	293
Annexe Chapitre 1	293
Annexe n°1 (Section 1.2.2) : Menus	293
Annexe Chapitre 4	295
Annexe n°2 (Section 4.1.2) : Nombre de recettes par thème	295
Annexes Chapitre 5	297
Annexe n°3 (Section 5.1.1.1) : Photos de couverture du <i>Larousse Gastronomique</i> (1938 et 2007)	297
Annexe n°4 (Section 5.1.2.3.) : Liste des occurrences par type	299
Annexe n°5 (Section 5.2.1.2) : Liste des 232 types de noms propres apparaissant uniquement dans l'édition 1938	308
Annexe n°6 (Section 5.2.1.2) : Liste des 195 types de noms propres communs aux deux éditions du <i>Larousse Gastronomique</i> (1938 et 2007)	309

Annexe n°7 (Section 5.2.2.1.1) : Liste des 81 types d'anthroponymes communs aux deux <i>Larousse</i> et leur nombre d'occurrences en 1938.....	310
Annexe n°8 (Section 5.2.2.3) : Liste des types de noms propres appartenant à la catégorie « Autres »	311
Annexe chapitre 7	312
Annexe n°9 (Section 7.1.1) : Menus	312
Annexe chapitre 9	315
Annexe n°10 (Section 9.1.1.1) Couvertures de prospectus.....	315
CORPUS	323
Corpus Larousse Gastronomique 1938.....	323
Corpus Larousse Gastronomique 2007.....	338
Corpus contexte créatif : menus en période « neutre ».....	347
Corpus contexte créatif : menus de réveillon.....	387
Corpus contexte créatif : menus de la Saint-Valentin.....	421
Corpus contexte créatif : supports spécifiques : prospectus pour la restauration livrée .	445

« Food is important. There is in fact nothing more basic. Food is the first of the essentials of life, our biggest industry, our greatest export, and our most frequently indulged pleasure. Food means creativity and diversity¹ »

Warren Belasco

“Food Matters : Perspectives on an Emerging Field”

Food Nations, Selling Taste in Consumer Society, 2000, p. 2

¹ « La nourriture est importante. En fait, il n'existe rien de plus simple. L'alimentation occupe la première place de nos besoins vitaux, elle constitue notre plus vaste industrie et représente la plus grande part de nos exportations ; c'est aussi le plaisir que nous satisfaisons le plus volontiers. La nourriture est synonyme de créativité et de diversité » (notre traduction) (Belasco 2002, Food Matters : Perspectives on an Emerging Field, in *Food Nations, Selling Taste in Consumer Society*, dir. Warren Belasco and Philip Stanton, New York : Routledge).

INTRODUCTION

**Q'EST-CE QU'UN NOM DE
PLAT ?**

Il n'est pas toujours aisé de savoir ce que l'on mange, ni comment le nommer. D'ailleurs, est-ce que tous les plats portent un nom ?

Dans l'affirmative, possèdent-ils tous le même statut, la même fonction ? Par exemple, *Bœuf Stroganov*, qui comprend un nom propre, constitue-t-il un nom de plat plus « officiel » ou plus « convenable » que *Sandre à la Poudre d'Épices*, *Laitance de Carpe*, *Semoule de Blé crémeuse*, *Poêlée d'Artichaut poivrée*, *Jus de Volaille*¹ ou appartiennent-ils à des catégories différentes ?

À qui revient la décision de baptiser un plat ? Pourquoi certains comportent un nom propre et d'autres non ? Qu'en était-il il a cent ans, deux cents ans ou même avant ? Comment doit-on les écrire ? Doit-on suivre les règles typographiques s'appliquant aux titres d'œuvres littéraires par exemple et notamment systématiser l'utilisation de la majuscule ou non ? Que trouvons-nous lorsqu'on effectue une recherche dans un lexique général ou un dictionnaire de spécialité ? Cela coïncide-t-il avec ce que l'on observe dans les menus de restaurants ?

Toutes ces interrogations sont à l'origine de notre réflexion autour de la nature et de la définition des noms de plats ; réflexion qui nous conduira d'abord à chercher des pistes de réponses du côté de la linguistique du nom propre : en effet, outre que nombre de noms de plats contiennent un nom propre ou un dérivé de nom propre², on peut se demander s'il est possible d'en considérer certains, voire tous, dans leur globalité comme le titre d'une œuvre, les rapprochant par là même des dénominations propres³ ou encore des ergonymes.

La linguistique du nom propre, très prolifique ces vingt dernières années, propose pléthore d'ouvrages théoriques, mais il existe bien moins de travaux sur la titrologie, ces derniers s'intéressant principalement à l'onomastique littéraire. De plus, bien peu d'écrits traitent du nom propre en rapport avec l'alimentation, hormis ceux qui concernent l'onomastique commerciale. Pourtant, la relation entre le goût et le langage a été soulignée par nombre d'auteurs et a même constitué le thème du

¹ Tiré d'un menu du restaurant *Au Crocodile*, 10, rue de l'Outre France 67060 Strasbourg, consulté en ligne le 10 mai 2009, URL : <http://www.au-crocodile.com/fr/dejeuner-saveurs/dejeuner-saveurs.html>

² Cette remarque s'entend de nos jours et dans la gastronomie française.

³ Selon la terminologie usitée par B. Bosredon dans son ouvrage de 1997, *Les titres de tableaux, Une pragmatique de l'identification*, Paris : Presses Universitaires de France.

symposium d'Oxford de 2009⁴. En effet, le langage et l'alimentation sont unis par des liens indissociables tant sur un plan analogique⁵ que symbolique⁶ ou rhétorique⁷.

Attendu que la linguistique ne propose pas à elle seule d'orientation suffisamment satisfaisante, il a fallu nous tourner alors vers d'autres disciplines telles que l'histoire, la sociologie, l'anthropologie, le droit, etc. pour tenter de trouver des réponses à toutes les questions précédemment posées puisqu'il est certain, comme le soulignent F. Régnier et S. Gojard, que « les pratiques alimentaires touchent [en effet] à des domaines aussi variés que la culture (gastronomie et patrimoine culinaire), la santé (sécurité sanitaire, prévention nutritionnelle) et l'économie (budgets, marchés alimentaires, productions) »⁸.

Il nous paraissait impossible de nous contenter d'étudier les noms de plats sous un angle uniquement linguistique sans une approche globale, au risque de paraître *dispersé* dans le sens où Barthes le fait remarquer : « qu'est-ce que la nourriture ? Ce n'est pas seulement une collection de produits, justiciables d'études statistiques ou diététiques. C'est aussi et en même temps un système de communications, un corps d'images, un protocole d'usages, de situations et de conduites » (1961 : 979).

L'orientation de notre travail se situe donc dans la transversalité ; il se propose de construire des passerelles à travers différentes disciplines afin de produire une vision d'ensemble et unifiée des noms de plats. Il demeure néanmoins un cheminement linguistique qui s'appuie sur deux types de corpus différents : un premier corpus représentatif du contexte normé et un deuxième corpus qui comprend des items provenant de composantes créatives. Notre recherche a pour objet de fournir une amorce de description et de catégorisation des noms de plats en général, puis

⁴ Thème qui était : « Food and Language ».

⁵ « Le code alimentaire apparaît donc une fois de plus comme le signe (au même titre que le langage ou du moins d'une manière semblable) par lequel s'exprime un peuple, une société, dans sa relation au monde, à l'univers tout entier » (Châtelet 1976 : 16).

⁶ « Dans l'écriture hiéroglyphique, un même signe – un homme portant la main à sa bouche – désigne le fait de “parler” et l'acte de “manger”. Ainsi les anciens Égyptiens étaient-ils conscients du lien entre ces deux “oralités”, l'émission des mots et l'absorption des aliments [...] » (Bresciani 1996 : 61).

⁷ « Le goût et le langage se nourrissent l'un de l'autre » (Pujade-Renaud 2007 : 91). « Et le meilleur outil et le plus bel ustensile de la cuisine demeurant son langage, l'appétit vient en lisant » (Renard 2004).

⁸ Régnier F. Lhuissier A. et Gojard S. (2006 : 3).

d'étudier les noms propres qui les composent, tant dans un aspect normatif (analyse comparative de lexiques dans une perspective diachronique) que créatif (examen de menus de restaurants), sans ressortir pour autant à la linguistique de corpus *stricto sensu*.

L'étendue de ce domaine de recherche n'a pas constitué le seul handicap à la réalisation de notre travail. En effet, l'alimentation en général⁹ comme sujet scientifique est particulièrement déconsidérée et peut de surcroît paraître saugrenue¹⁰. Nombre d'auteurs ou de chercheurs mentionnent la difficulté d'imposer l'alimentation comme objet de recherche, tant à l'étranger qu'en France, tels M.-C. Clément¹¹, J. Csergo¹² ou Jean-Louis Flandrin, qui expliquait qu'il était moins tabou de choisir le sexe que l'alimentation comme domaine d'étude.

De même, très récemment, lors du colloque sur la pomme de terre de 2008 qui s'est tenu à Tours, l'initiateur de l'événement, Marc Férière de la Vayer mentionnait les railleries de certains de ses collègues à propos du choix d'un tel sujet. Il s'agit pourtant d'un domaine d'étude complexe, riche, incontournable¹³, et qui existe depuis fort longtemps : « l'alimentation préhistorique ne répond pas exclusivement à des besoins nutritionnels. Si ce fut sans doute le cas à l'aube de l'humanité, elle est progressivement devenue expression de choix culturels, reflet d'une idéologie, voire, plus tard, de rapports de pouvoir.[...] De réponse à des besoins individuels,

⁹ « Longtemps, la “gueule” n'a pas eu bonne presse : victime de préjugés religieux ou philosophiques, le sens du goût est demeuré littéralement, “i-(g) noble”, à l'origine de tous les débordements et de bien des péchés, sans nul doute mortels : tout ce qui pouvait donc le flatter était entraîné dans une même réprobation » (Beaugé, Demorand 2009 : 30).

¹⁰ « La chose culinaire, comme objet de savoir, est passablement dévalorisée [...] » (Christian Boudan 2004 : 1).

¹¹ « La “grande” littérature ne saurait s'intéresser à la nourriture. Comment mêler élévation de l'esprit, quête intellectuelle, voire spirituelle, avec des notions aussi basement matérielles que le boire et le manger ? Peut-on imaginer Lancelot, le preux chevalier de Chrétien de Troyes en train de manger ? Et Phèdre en train de faire la cuisine ? » (Clément 2005).

¹² « En effet, malgré l'importance économique de ces secteurs, pointée dès le début du XXe siècle, le tourisme et, davantage encore, la gastronomie se sont historiquement construits comme des domaines amusants, peu sérieux, périphériques » (Csergo 2008 : 49).

¹³ « Food touches everything. Food is the foundation of every economy. It is a central pawn in political strategies of states and households. Food marks social differences, boundaries, bonds, and contradictions ». « L'alimentation se situe au cœur de tous les sujets. Elle est à la base de chaque système économique et constitue un pion sur l'échiquier politique, tant à l'échelle des nations que des ménages. Elle met en exergue les différences sociales, les frontières, les liens et les contradictions » (notre traduction) (Counihan et Van Esterik 1997 : 1).

l'alimentation est donc devenue progressivement un élément essentiel de la structuration des groupes, de l'expression identitaire et de la mise en œuvre d'une pensée symbolique » (Perlès 1996 : 44 - 45). Enfin, comme le souligne S. Mennell¹⁴, les noms de plats constituent un sujet d'étude tellement vaste que nous nous y limiterons donc, sans aborder le domaine des boissons¹⁵.

Dans la première partie de notre travail, nous tenterons de répondre à la nébuleuse question : « de quoi parlons-nous ? » ; elle nous amènera à nous pencher sur le problème définitoire de la gastronomie en relation avec la cuisine, ainsi que sur celui du nom propre en général et du nom de plat en particulier. Nous examinerons les multiples difficultés liées à une définition du nom propre unifiée et les confronterons aux noms de plats en proposant d'établir une distinction entre appellations culinaires d'une part et dénominations gastronomiques d'autre part.

Cependant, l'aspect théorique abordé dans le premier chapitre ne constitue pas l'intégralité du problème ; en effet, une approche diachronique met inévitablement en lumière d'autres types de difficultés, notamment celles liées aux glissements sémantiques. Il s'est donc rapidement et naturellement imposé comme une évidence de dresser un panorama historique de la manière de nommer les mets, ce qui fera l'objet du deuxième chapitre. Nous verrons à quel moment une simple désignation culinaire devient appellation ou même dénomination gastronomique, possédant alors des traits communs avec les dénominations propres. Nous nous sommes ensuite interrogée sur la nature du besoin de nommer / normer ce que l'on mange, à travers des disciplines telles que la philosophie, le droit¹⁶, l'art (qui engendre la question du statut du cuisinier) et la science.

Cette première partie traitant principalement de questions théoriques, il nous a paru nécessaire d'aborder la question des noms propres dans la gastronomie sous un angle pratique et pragmatique dans le but d'adopter un point de vue plus étendu et plus complet sur le sujet. C'est pourquoi la suite de notre travail concernera les

¹⁴ « Enfin, il faut préciser ce que ce livre n'est pas. Il y est question du manger, non du boire. A elle seule, la cuisine était un sujet assez vaste ; j'ai exclu des sujets connexes, comme le snobisme du vin » (Mennell 1985 : 9).

¹⁵ Pour plus d'informations : « L'imaginaire de la table, Convivialité, commensalité et Communication », sous la direction de Jean-Jacques Boutaud, Paris : L'Harmattan, p. 79 - 106.

¹⁶ Notamment concernant l'approche du législateur sur la question de la propriété intellectuelle.

appellations culinaires et les dénominations gastronomiques « en situation » dans deux types de corpus différents.

Dans la deuxième partie, nous nous intéresserons au lexique à travers l'étude des noms propres dans l'alimentation en situation normée, c'est-à-dire à l'intérieur de dictionnaires généraux ou de spécialité. Nous nous appuyerons sur l'ouvrage de référence « grand public » en matière de gastronomie, à savoir le *Larousse Gastronomique* et nous effectuerons une comparaison de deux corpus constitués à partir de la première édition de 1938 et de la dernière en date, celle de 2007.

Après avoir exposé la difficulté inhérente au choix de critères de sélection des items pour élaborer un corpus cohérent, des calculs statistiques élémentaires permettront d'étudier la fréquence des entrées qui comportent un nom propre. Nous examinerons ensuite les taux d'occurrences des items en fonction de la catégorie à laquelle ils se rapportent comme par exemple les anthroponymes – qui comprennent les personnes célèbres et les dynasties ainsi que les personnages de fiction – ou encore la gastronomie, avec les gastronomes célèbres et les lieux de consommation.

La comparaison des résultats obtenus dans chaque catégorie pour les deux éditions nous a ainsi permis d'évaluer leur évolution à 70 années d'intervalle et d'apprécier dans quelle mesure la norme dictionnaire progresse. Nous avons consacré le troisième chapitre de cette partie à l'étude des items qui relèvent de la catégorie des toponymes. Dans une approche linguistique qui s'appuie sur l'histoire des représentations, nous nous sommes intéressée dans un premier temps aux toponymes français et à la relation qu'ils entretiennent avec les notions de terroir, de tradition et d'authenticité. Nous avons ensuite étudié leur rapport avec la notion de l'*Autre* à travers la présence de toponymes étrangers en langue française ou à celle de toponymes français en langue régionale. Enfin, nous avons observé les évolutions et les limites du concept de l'exotisme dans le paysage culinaire français.

La troisième partie de notre recherche expose une lecture synchronique des noms de plats dans un contexte créatif et non plus normatif. Après avoir considéré les différents facteurs inhérents à l'hétérogénéité des supports créatifs, nous avons choisi de constituer deux groupes distincts pour élaborer notre corpus : le premier rassemble

des menus¹⁷ de restaurants issus d'un périmètre géographique restreint (Paris) et qui appartiennent à une même catégorie (unité de coût du ticket moyen par personne qui les situent dans une classe intermédiaire).

Nous examinerons les noms propres relevés en période « neutre » et les autres qui proviennent de menus constitués pour des occasions particulières de l'année comme par exemple le réveillon ou la Saint-Valentin. Nous pourrons alors effectuer des comparaisons, tant de nature quantitative que qualitative, avec les noms propres présents dans le corpus établi à partir de la dernière édition du *Larousse Gastronomique*. Nous mesurerons également la différence entre norme et créativité, à travers l'importance ou la disparition de certaines catégories de noms propres. Nous consacrerons le dernier chapitre de notre étude au corpus du deuxième groupe qui réunit des dépliants ou des prospectus publicitaires pour la restauration livrée. Une fois présentée la singularité de ces nouveaux supports et après avoir expliqué ce en quoi ils sont représentatifs de l'évolution dans la façon de se nourrir, nous établirons une comparaison des catégories (anthroponymes, toponymes, etc.) de noms propres qui les caractérisent en relation avec les établissements de classe supérieure ainsi qu'en fonction de la norme précédemment citée.

¹⁷ Les menus proviennent de notre collection personnelle et de sites Internet des restaurants.

PREMIÈRE PARTIE

ASPECTS THÉORIQUES

CHAPITRE 1

DES CONTOURS DIFFICILES À DÉFINIR

1.1 Questions définitives

1.1.1 Cuisine ou gastronomie ?

« La cuisine est un perfectionnement de l'alimentation. La gastronomie est un perfectionnement de la cuisine » (Revel 1978 : 39)

Étymologiquement, le mot gastronomie, qui signifie la norme, la loi du ventre, est emprunté au grec γαστρονομία « art de régler l'estomac » (TLFi). Il apparaît pour la première fois dans la langue française dans un écrit de Joseph Berchoux¹ publié en 1801 et intitulé *La gastronomie ou l'homme des champs à table*, un poème qui utilise le titre d'un ouvrage disparu aujourd'hui et écrit par Archestrates².

Par la suite, Brillat-Savarin³ contribua lui aussi au succès du mot *gastronomie* avec la publication en 1825, peu de temps avant sa mort, de *La Physiologie du Goût, ou Méditations de Gastronomie Transcendante* qui fut ce que l'on appellerait aujourd'hui un « best-seller », dans lequel il définit la gastronomie comme suit : « la gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme en tant qu'il se nourrit » (Brillat-Savarin 1825 : 62).

¹ Joseph de Berchoux (3 novembre 1760 - 17 décembre 1838), juge de paix et poète français.

² Archestrates (IVe siècle avant JC) poète et grand voyageur. Il publia un ouvrage dont le titre varie selon les sources : « Gastronomie d'Archestrates » ou « Gastrologie ».

³ Jean Anthelme Brillat-Savarin, magistrat et poète (1755 - 1826).

Quant aux dictionnaires, le Larousse⁴ la définit comme la connaissance de tout ce qui se rapporte à la cuisine, à l'ordonnement des repas, à l'art de déguster et d'apprécier les mets ; le TLFi⁵ de même que le Petit Robert⁶, comme l'art de la bonne chère ; le Grand dictionnaire terminologique⁷, comme l'art de bien manger et le Littré⁸, comme l'art de faire bonne chère.

Mais qu'en est-il de la cuisine et surtout du rapport entre les deux notions ? Selon J. Viteaux⁹ ou Revel – même si ce dernier admet par ailleurs que les origines de la gastronomie peuvent être populaires¹⁰ – il y aurait un rapport de niveau : l'alimentation se trouverait tout en bas, puis viendrait la cuisine et enfin au sommet se situerait la gastronomie qui concernerait les « arts de la table » et le « discours sur la cuisine ».

Il apparaît donc que pour certains auteurs, la cuisine se situe sur un plan inférieur à la gastronomie. Pourtant, est-ce si simple ? Évidemment non. Cette définition de la gastronomie offre une vision plutôt réductrice du sujet et d'ailleurs J.-P. Poulain considère que la gastronomie peut être « revendiquée par tous ceux qui participent de la culture française, quelles que soient leurs positions sociales » (Poulain 2002 : 201).

C'est également l'avis de J.-P. Lemasson, estimant que la définition donnée par Brillat-Savarin peut surprendre ceux « pour qui la gastronomie équivaut à l'art de bien manger, au discours de la satisfaction esthétique, à l'apologie du plaisir gustatif » (Lemasson 2008 : 206) et qui adhèrent aux descriptions relevées dans certains dictionnaires (cf. *supra*).

⁴ <http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/gastronomie>

⁵ <http://www.cnrtl.fr/definition/gastronomie>

⁶ Le Petit Robert, 2000, Dictionnaire de la langue française, Paris, éditeur : Dictionnaires Le Robert.

⁷ http://www.granddictionnaire.com/btml/fra/r_motclef/index800_1.asp

⁸ Le Nouveau Littré, 2005, Paris, Garnier.

⁹ « L'alimentation est une nécessité, la gastronomie est une quête, une recherche de la qualité, une passion, un plaisir, une connaissance et une culture. Manger est un acte commun à l'homme et à tout animal, mais manger en tant que gastronome est un acte culturel » (Viteaux 2005).

¹⁰ « Telles sont les deux sources de l'art gastronomique (une est savante et l'autre populaire) et leur subtil et indispensable entrecroisement » (Revel 1978 : 42).

J. Csergo résume à elle seule la problématique d'une définition unique du mot *gastronomie* : « [...] ce terme, il faut le reconnaître, n'est pas dénué d'ambiguïté, opposant une définition « savante » – tout ce qui a trait à la nourriture de l'homme et à la façon dont il se nourrit – à une acceptation courante qui le charge d'une dimension élitiste pour en faire un synonyme de “haute cuisine” » (Csergo, Lemasson 2008 : 8).

D'ailleurs, il semblerait que les cuisiniers eux-mêmes délaissent le mot *gastronomie* en préférant désormais des termes plus flatteurs, plus raffinés comme *grande cuisine* ou *haute cuisine* qui « soulignent la distinction et la grâce. Le dernier [*gastronomie*] porte les stigmates des boursouflures et de l'embonpoint de la figure du notable glouton du XIXe siècle » (Assouly 2004 : 109).

Le mot *gastronomie* comporte donc également un aspect négatif ou sélectif que les membres de la *Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires* chargés de préparer le dossier de candidature concernant le projet d'inscription de la gastronomie française au patrimoine immatériel de l'humanité auprès de l'Unesco ont eu bien du mal à surmonter.

De fait, ce problème est souligné dans le rapport d'information présenté au Sénat par Mme Catherine Dumas : « il ne s'agit pas, enfin, de couronner l'“élite” de notre gastronomie française [...] c'est pourquoi le terme de “gastronomie”, compte tenu de sa connotation plutôt élitiste, n'est sans doute pas le terme le plus approprié pour présenter le projet » (Dumas 2008).

Pourtant, à ce jour, aucun autre terme n'a été proposé en alternative au mot *gastronomie* puisque c'est le « repas gastronomique des Français » qui a été finalement retenu sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité en 2010.

1.1.2 Noms propres ?

1.1.2.1 Définition du nom propre

Si nous venons de voir qu'il est difficile de trouver une définition satisfaisante et consensuelle du terme *gastronomie*, l'entreprise est encore plus ardue lorsqu'on aborde le domaine du nom propre. Il est néanmoins indispensable à la poursuite de notre travail d'effectuer un choix définitoire pour être en mesure d'étudier les rapports qu'entretiennent noms propres et noms de plats.

Du côté du lexique, cette question reste assez (trop ?) simple ; si l'on consulte les dictionnaires précédemment cités, on relève trois types de définitions :

- 1. Soit elles sont courtes, voire réductrices (le Littré¹¹ à l'entrée *propre* le définit comme un nom qui sert à désigner les personnes ou un objet unique).

- 2. Soit elles se réfèrent à la grammaire (pour le TLFi¹² : « III. – GRAMM. Partie du discours susceptible de prendre les marques de genre et de nombre, de remplir des fonctions grammaticales telles que sujet, attribut, complément et qui sert à désigner un être, une chose en particulier (nom propre) ou un individu en tant qu'il appartient à un ensemble d'individus semblables (nom commun). Synon. substantif »).

- 3. Soit elles constituent un mélange des deux (le Larousse¹³ à l'entrée *nom*, propose : « Linguistique – Catégorie grammaticale regroupant les mots qui désignent soit une espèce ou un représentant de l'espèce (noms communs), soit un individu particulier (noms propres), et qui assurent, dans la proposition, des fonctions syntaxiques spécifiques (sujet, complément d'objet, etc.) »).

Bien que le Petit Robert nous en apprenne un peu plus¹⁴, la plupart des définitions des dictionnaires généralistes se réfèrent au domaine grammatical. Ce n'est pourtant pas dans cette discipline que l'on trouvera de consensus, comme en

¹¹ *Idem.*

¹² <http://www.cnrtl.fr/definition/nom>

¹³ <http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/nom>

¹⁴ Mot ou groupe de mots servant à désigner un individu et à le distinguer des êtres de la même espèce. 1. Vocabulaire servant à nommer une personne, un groupe. [...] 8. Désignation individuelle d'un animal, d'un lieu, d'un objet [...] *nom de livre* → *titre*. Appliqués à des objets produits en série. Noms de produits, de marques.

témoignent Sarah Leroy (dans son analyse de la définition du nom propre à partir d'un corpus constitué de diverses grammaires (2001 : 41 - 44)), ou encore Kirstin Jonasson, qui présente également la diversité des théories du nom propre sur le plan grammatical et sémantique (1994 : 114).

Dans le domaine de la linguistique théorique, définir le nom propre est une tâche ardue : il y a multiplicité, sinon surabondance de théories que J.-L. Vaxelaire résume ainsi : « il est courant de lire tout et son contraire sur le nom propre » (2005 (a) : 63). De même, G. Kleiber (1996 : 567) abonde en ce sens lorsqu'il énumère les critères classiques de définition des noms propres qui ne permettent pas non plus de trancher la question¹⁵.

Quant à l'onomastique¹⁶, dont on aurait pu penser qu'elle ne rentrerait pas dans les considérations définitoires du nom propre, elle s'intéresse pourtant parfois à la question, comme en témoigne P.-H. Billy (1993) : « les (autres) théories sur la nature du nom propre sont diverses et nombreuses [...]. Nous notons une certaine complémentarité – nombreux sont les auteurs qui ont essayé de mêler plusieurs de ces critères pour obtenir une définition du nom, sans grand succès d'ailleurs – outre une contradiction certaine, parmi ces théories ».

De cette querelle théorique résulte une pléthore terminologique dans laquelle il est bien difficile de s'orienter¹⁷. Face à cette profusion de théories, on ne peut qu'être d'accord avec Sarah Leroy lorsqu'elle explique que « la catégorie des noms propres est donc bien plus floue que l'on aurait pu le croire au départ » (Leroy 2004 : 24) ; en

¹⁵ « Ni le critère sémantique en termes d'absence de sens (noms propres) VS présence de sens (noms communs), ni la différence de désignation opérée, rigide pour les noms propres, descriptive pour les noms communs, ni encore le caractère unique (nom propre) ou non (nom commun) du référent – toutes options qui continuent avec plus ou moins de bonheur et de variantes, terminologiques ou non, à servir aujourd'hui – ne paraissent pouvoir vider totalement la querelle ».

¹⁶ « Avec la naissance de la linguistique historique et comparative se constitue une discipline au statut limitrophe et marginal, dans laquelle l'étude des noms propres va vivre d'une vie indépendante, l'onomastique, qui étudie l'origine des noms propres, noms de personnes et noms de lieux » (Molino 1982 : 5).

¹⁷ « [...] les chercheurs ont fait preuve d'innovation terminologique en créant les noms propres communs, les noms propres incarnés et les noms propres désincarnés (Gardiner 1954), les noms communs propres (Hadj Hamou 1999), les quasi noms propres (Jespersen 1961), les noms propres primaires et secondaires (Algeo 1973), les noms propres idéaux, quasi idéaux et multi-désignateurs (Grodziński 1980), les noms propres usagés (Shwayder 1961), les noms propres épistémiques (Pariente 1973), les surnoms (Pottier 1954), les proprionymes (Boulangier 2001) ou encore les idionymes directs et les idionymes indirects (Forest 1996) » (Vaxelaire 2007 : 9).

effet, ce dernier ne revêt pas qu'une seule forme, simple et unique, mais serait au contraire plutôt de type protéiforme, impliquant par là même des contradictions supplémentaires¹⁸.

1.1.2.2 Propositions typologiques

En conséquence, comme l'indique J. Molino (1982 : 6), plutôt que de se poser la question de la définition, certains ont préféré tenter d'établir une « géographie » du nom propre.

Mais là encore, il est difficile d'arriver à un consensus : si les anthroponymes et les toponymes ne posent guère de difficulté et mettent (presque) tout le monde d'accord, en revanche d'autres catégories font débat et il est question de savoir si des noms de temps, d'événements, d'institutions, de produits de l'activité humaine et bien d'autres encore peuvent être considérés comme des noms propres. Les candidats sont nombreux et c'est encore là que se situe la source des complications.

Certains, comme l'onomasticien P.-H. Billy adoptent un point de vue assez strict : « les noms de temps, d'institutions, de produits de l'activité humaine, de symboles mathématiques et scientifiques ont cependant les caractéristiques des noms communs, et non celles des noms propres et doivent, partant, être écartés de cette appellation » (Billy 1994 : 142). Donc, selon ce dernier, les titres d'œuvres par exemple n'appartiennent pas à la catégorie des noms propres et il n'est d'ailleurs pas le seul à le penser¹⁹.

Pourtant, d'autres linguistes ne partagent pas cet avis : la proposition qui a remporté l'adhésion du plus grand nombre vient du TAL (traitement automatique des langues). C'est ainsi qu'a été majoritairement retenu le modèle de Bauer (1985)²⁰ qui

¹⁸ « Postuler que les substantifs “nomment” les choses et que les autres catégories grammaticales désignent les procès (verbes), les qualités (adjectifs) et les modalités (adverbes) est la source de contradictions bien connues. Si le nom désigne un objet et l'adjectif une qualité, que désigne le substantif sagesse sinon une qualité comme sage ? Et si le verbe renvoie aux actions, où ranger le substantif danse ? » (Kleiber 1984 : 86).

¹⁹ « [...] la catégorie des -onymes ne fait que classer des expressions dénominatives d'après la référence (batailles, phénomènes atmosphériques, événements), sans pour autant appartenir au nom propre » (Calabrese Steimberg : 2009).

²⁰ Bauer, G. (1985) : *Namenkunde des Deutschen*, Bern, Germanistische Lehrbuchsammlung.

comporte six grandes divisions – anthroponymes, toponymes, ergonymes, praxonymes, phénonymes et zoonymes – avec des sous-classes à l’intérieur de chacun de ces groupes.

La catégorie à laquelle une certaine partie²¹ des noms de plats pourrait être rattachée est celle des ergonymes (du grec *ergon* : le travail) qui comprend les objets et produits fabriqués par l’homme (produits manufacturés) et regroupe également les marques, entreprises, établissements d’enseignement et de recherche, titres de livres, de films, de publications, d’œuvre d’art etc.

Certains auteurs la pensent même beaucoup plus vaste et intègrent aussi « les entités nommées qui ont pour seul point commun de n’être que des productions intellectuelles, généralement créées par une seule personne dont le patronyme a donné nom à cette production comme les projets, les plans, les théorèmes, les lois, les allégories comme le mythe de la Caverne » (Daille, Fourour et Morin 2000 : 121).

Si nous venons de voir qu’il n’est pas aisé de fournir une définition consensuelle de la gastronomie ou / et du nom propre, ni d’établir une taxinomie, il est tout aussi utopique d’essayer de définir l’ensemble des propriétés linguistiques qui composent les noms de plats. Cependant, même si les critères habituellement utilisés pour définir le nom propre constituent de véritables lieux communs et se sont montrés particulièrement inefficaces²², ils révèlent néanmoins certaines informations intéressantes quand ils sont appliqués aux noms de plats.

²¹ Nous verrons dans quelle mesure ultérieurement.

²² « Les critères les plus fréquemment cités sont que les noms propres ne se mettent pas au pluriel, ne s’utilisent pas avec les articles appliqués aux noms communs, [...] N’importe lequel de ces critères présumés pris séparément est pourtant inapproprié pour définir les noms propres » Algeo (1973 : 20) (notre traduction).

1.2 Éléments descriptifs

1.2.1 Morphologie

1.2.1.1 Généralités

Il suffit de lire la carte d'un restaurant ou de consulter un livre de recettes pour s'apercevoir que la forme des noms de plats suit certaines règles, obéit à des conditions et possède des qualités qui lui sont propres.

En effet, il est facile de remarquer quelques formes incompatibles avec les noms de plats, comme l'emploi du démonstratif par exemple, alors que leur utilisation reste possible pour des titres de tableaux ou même des titres de livres²³. À l'inverse, on notera l'emploi privilégié de certaines prépositions : à, au(x), de, sur, avec, en...

De même, le participe passé est souvent employé comme adjectif, il exprime l'état résultant et le processus ayant conduit à la confection d'un mets : on a là une idée d'élaboration, de temps pris pour exécuter un plat, qui oppose la qualité à la rapidité du *fast food*. L'aspect artisanal s'oppose à une conception industrielle de la nourriture, en particulier dans les restaurants de classe intermédiaire et dans une perspective actuelle des noms de plats marquant une évolution par le déplacement de la désignation vers l'explication et l'allongement des intitulés²⁴.

De plus, si l'on dresse un parallèle avec la haute couture, les noms de plats courts ou constitués d'un seul nom – tels ceux donnés aux pièces de pâtisseries ou aux mets dans certains établissements de catégorie supérieure – pourraient alors rappeler les noms attribués aux ensembles vestimentaires présentés lors d'une collection de couturier dans les années 50²⁵. Les intitulés actuels (souvent plus longs et descriptifs) fonctionnent comme des « sous-titres » et se rapprochent de la deuxième partie de la présentation des modèles du créateur, lorsque les détails de la coupe et des tissus sont mentionnés.

²³ Par exemple, le tableau de René Magritte de 1964 et intitulé : *Ceci n'est pas une pomme*. Dans le domaine du livre, le roman de Yasmina Khadra, 2008 intitulé : *Ce que le jour doit à la nuit*.

²⁴ cf. chapitre 2.

²⁵ Comme par exemple les modèles Diorama, Pisanelle, Venus, Hortense, etc. du couturier Christian Dior dans les années 50.

Dans les deux cas (haute couture et haute gastronomie), on remarque une utilisation importante du passif : *accompagnée de, portée, sautée, rôtie...* qui occulte la présence de l'auxiliaire dans le but d'alléger une structure énumérative lourde. Ces structures au participe passé ne témoignent pas d'une temporalité ; en effet, elles « ont un rôle descriptif et désignatif à la fois [...] analogue à celui d'une suite désignative nominale » (Bosredon 1997 : 89).

Même si le participe présent est quasi absent des noms de plats, on le trouve néanmoins à de rares occasions, surtout au moment des desserts avec par exemple *coulant* ou *fondant*²⁶.

Examinons à présent plus en détail les deux critères morphologiques les plus couramment employés dans la définition du nom propre, à savoir le pluriel et le déterminant.

1.2.1.2 Le pluriel

Les noms propres ne se mettent pas aux pluriel constitue un des lieux communs les plus fréquemment utilisés pour définir le nom propre, ce qui est évidemment complètement faux. D'ailleurs, les grammaires qui s'appuient presque uniquement sur les anthroponymes et les toponymes pour donner des exemples, ont du mal à trouver un terrain d'entente sur le sujet (Vaxelaire 2005 : 27 - 30).

Que pouvons-nous remarquer sur le pluriel des noms de plats ? En fait, tout dépend si le nom de plat considéré se rapproche d'un titre d'œuvre gastronomique constituant un tout ou d'une appellation culinaire qui accepte des déclinaisons de gamme.

S'il s'agit d'un titre d'œuvre gastronomique de type court, il aura tendance à ne pas s'accorder, en fonctionnant comme par exemple un titre de tableau : *Deux Mona Lisa*²⁷. De même on ne verra pas deux **Belles Hélènes* ou deux **Ispahans*.

²⁶ <http://www.restoaparis.com/page/saint-valentin-2008-villa-pereire> pour un exemple de menu comportant le mot *fondant* (consulté le 02/02/2008).

<http://evenement.restoaparis.com/detail-saint-valentin-2009/ID=218> pour un exemple de menu comportant le mot *coulant* (consulté le 15/01/2009).

Évidemment, ces remarques concernent l'écrit puisqu'à l'oral, la situation est différente : on pourrait imaginer qu'un serveur lance au cuisinier, « *Deux bœufs !* » pour deux *Bœuf Stroganov*, (pour faire de l'humour, par souci de rapidité ou selon le niveau de langue employé).

Par ailleurs, avec la mode actuelle qui tend à allonger le nom des plats, la question ne se pose même plus. Que dire de : « *Sardines en escabèche sur un sablé aux citrons confits, concassé de tomates relevé et tapenade* »²⁸ ? Il est évident que le serveur ne prononcera pas l'intitulé en entier mais seulement les premiers mots, comme par exemple « *Deux Sardines !* » lorsqu'il passe la commande aux cuisines.

En revanche, si le nom de plat tient davantage de l'appellation culinaire acceptant des variations de compositions, comme par exemple *baba au rhum* qui peut également être proposé sans alcool, la situation est plus simple et le pluriel s'applique sans problème : on dira *deux babas au rhum*.

C'est précisément dans la distinction de la nature du nom d'un plat que réside toute la difficulté de la question du pluriel : il n'est pas toujours aisé de savoir si l'on a affaire à un titre d'œuvre qui constitue un tout ou à une appellation culinaire.

En effet, de même que pour les noms propres et les noms communs qui passent d'une catégorie à l'autre, la lexicalisation d'un nom de plat ne se réalise pas de manière immédiate, elle évolue avec le temps, ce qui rend la limite entre les deux catégories souvent floue.

1.2.1.3 Le déterminant / l'article

Le deuxième argument constituant un des lieux communs les plus fréquemment utilisés pour décrire la morphologie du nom propre consiste à dire qu'il ne prend pas d'article / de déterminant en français (ce qui n'est bien sûr pas le cas dans d'autres langues comme en italien ou en grec moderne par exemple, ni dans les langues sans articles, comme le russe ou le latin).

²⁷ « C'est justement parce que le nom propre porte sur un texte unique que ces pluralisations sont inappropriées » en citant un exemple de Michael Reddy (Vaxelaire 2005 (a) : 365) à propos d'un titre de livre.

²⁸ Exemple de nom de mets issu d'un menu de 2010 du restaurant Chez Cécile : 17, rue Vignon, 75008.

Là encore, beaucoup de contre-exemples ont été suggérés – *la Suzanne* que je connais, *le Paris* de mon enfance, etc. – sans parler des variations sociolinguistiques du français²⁹.

De la même manière, la présence ou non de l'article devant un nom de plat ne répond pas à une règle stricte mais dépend d'un certain nombre de facteurs. Il faut d'abord considérer le contexte dans lequel il se trouve.

Lorsqu'il est placé à l'intérieur d'une phrase, le fait que l'intitulé d'un mets prenne un article ou non dépend principalement de son degré de lexicalisation.

À la question suivante :

- *Quel est ton dessert préféré ?*

Deux réponses :

- *C'est le baba.*

- **C'est baba.*

La deuxième réponse est agrammaticale si l'on considère que l'on parle du baba au rhum traditionnel³⁰.

En revanche, s'il s'agit du nom de la création originale d'un artiste, l'agrammaticalité disparaît, et les deux sont possibles, comme dans :

- *Quel est ton dessert préféré ?*

Deux réponses :

- *C'est le Cream Passionnel.*

- *C'est Cream Passionnel*³¹.

²⁹ *La Marie*, dans un registre de français parlé dans le monde rural.

³⁰ Selon la définition du TLFi : GASTR. Gâteau rond à base de farine, beurre, lait, œufs, levure, sucre, raisins, etc., imbibé après cuisson de rhum ou de kirsch. Baba au rhum.

³¹ Mars 2007, le couturier Gaspard Yurkievich a créé un dessert intitulé « Cream Passionnel » pour le café de la Paix à Paris. (<http://www.joyce.fr/news/gastronomie/n1826.html>).

Même si l'absence de l'article nous apparaît comme plus probable, les deux réponses sont recevables, notamment en raison de l'homophonie entre *crime* et *cream* prononcé avec l'accent français. Il s'agit alors de la part du locuteur qui répond à la question de renforcer le jeu de mot avec *crime passionnel*.

De même, si nous prenons le cas du gâteau de Pierre Hermé intitulé *Ispahan*, nous constatons que dans un français courant et à l'intérieur d'une phrase, ce nom de plat ne prendra pas l'article de manière systématique, comme en témoignent le nombre de pages web obtenues à partir de la recherche effectuée sur « Ispahan gâteau » (moteur de recherche utilisé : Google le 26 / 01 / 2010). Nous ne pouvons donc pas déterminer de règle absolue.

Lorsque l'intitulé d'un mets ne se trouve pas placé dans une phrase mais constitue un titre de recette inscrit dans un livre de cuisine ou lorsqu'il figure sur un prospectus publicitaire pour la restauration livrée – il peut alors faire office d'étiquette *in absentia* et se comporter comme l'élément d'une liste – l'article est rarement utilisé mais peut néanmoins apparaître de manière aléatoire à de rares occasions.

Dans le cas de noms de plats inscrits sur une carte de restaurant ou dans un menu, l'absence ou la présence de l'article dépend de l'accent que le restaurateur veut porter sur l'aspect créatif du mets proposé, en particulier quand il appartient au registre de la cuisine classique.

Il existe une différence significative entre *Le Bœuf Stroganov* et *Bœuf Stroganov*, parce que le « Le » vient renforcer l'idée que c'est « Le » Bœuf par excellence, « Le » modèle suprême, « L » archétype du Bœuf Stroganov, le seul, le vrai, l'unique³², celui qui fait la renommée de l'établissement.

La présence de l'article donne de la valeur au mets, le particularise et le sort de l'ordinaire même si « supprimer l'article, c'est linguistiquement s'éloigner du nom commun » (Vaxelaire 2005 (a) : 350). Sur un menu, lorsqu'il est privé de l'article défini, *Bœuf Stroganov* peut laisser supposer qu'il est réalisé de manière très

³² « [...] il n'y a pas de définitude sans altérité. LE signale l'unique objet d'un ensemble hétérogène (le stylo dans l'ensemble stylo, crayon de l'exemple précédent) ; et il faut d'une manière ou d'une autre disposer d'un ensemble conçu comme hétérogène pour distinguer dans cet ensemble un élément particularisé » (Bosredon 1997 : 65).

conventionnelle et selon toute apparence sans grand intérêt particulier sinon d'appartenir au registre de la cuisine classique française.

1.2.2 Typographie : la majuscule

Un autre lieu commun couramment utilisé – sinon le plus utilisé – pour décrire le nom propre concerne l'indice typographique que constitue la majuscule. Là encore, et peut-être plus qu'ailleurs, beaucoup d'arguments lui ont été opposés.

Bon nombre de linguistes³³ soutiennent que la majuscule ne constitue pas un critère de définition mais un indice, et un grand nombre d'exemples vont dans ce sens : certains noms propres existent sans majuscule et l'on trouve également des noms communs qui comportent une majuscule. Son utilisation n'est pas systématique³⁴, de fait « la présence d'une majuscule à l'initiale ne confère pas le statut de nom propre dans toutes les langues (pas même en français) » (Billy 1993).

De plus, il ne faut pas oublier que la majuscule ne concerne que l'écrit³⁵ et qu'en outre toutes les langues ne sont pas concernées par ce critère parce qu'« il y a de nombreuses langues sans majuscules, des langues dans lesquelles la distribution majuscule-minuscule est arbitraire, des langues enfin dans lesquelles tous les noms prennent une majuscule (allemand³⁶) » (Molino 1982 : 8).

Enfin, on ne peut pas affirmer que la majuscule réponde à une logique stricte, sinon que dire du fait que les noms de peuple (constituant un groupe) prennent une

³³ Comme par exemple Algeo (1973 : 14) et (Molino 1982 : 7).

³⁴ « Bien que les exemples soient rares, on trouve néanmoins des cas d'anthroponymes sans majuscules : le poète *e.e. cummings* ou la chanteuse *k.d. lang* par exemple. Un article récent signale que la majuscule initiale commence à être remplacée aux Etats-Unis par un effet de mode lié aux nouvelles technologies : dans les hôpitaux de la Silicon Valley, *eJennifer*, *eMichael*, *iMichael*, *eEthel* et *iClaudius* deviennent des prénoms populaires, et l'on assiste à une réécriture de prénoms traditionnels tels que *eThan*, *iLene* et *eLaine* » (Vaxelaire 2005 (a) : 73). Et également Sarah Leroy : « On rencontre facilement des noms communs porteurs d'une majuscule initiale et, bien que ce soit moins fréquent, des noms propres qui en sont dépourvus » (Leroy 2004 : 8).

³⁵ « Il n'existe pourtant pas de critère formel permettant de distinguer efficacement tous les noms propres des noms communs. La majuscule, qui est souvent évoquée, est non seulement un signe intransposable à l'oral, mais n'existe pas hors des alphabets européens. Elle repose généralement sur une idée de valorisation qui n'est en rien linguistique : il ne s'agit que d'une réification graphique du préjugé dominant » (Vaxelaire 2007 : 7).

³⁶ Au Moyen Âge, les mots allemands s'écrivaient avec une minuscule. Luther a mis une majuscule à Dieu. (Gott) ; puis à tous les noms communs, car « les objets du monde ont été créés par Dieu ».

majuscule alors que les noms de langue (pourtant une unité) n'en prennent pas (Walter 1994 : 238)³⁷ ?

Mais qu'en est-il de la majuscule pour les noms de plats ? Si pour le nom propre « la distinction entre majuscules et minuscules, [...] ne semble donc pas obéir à des régularités bien établies » (Leroy 2004 : 46), il en va de même pour les noms de plats. De très fortes irrégularités sont à noter quant à la présence de majuscule ou non, au début ou à l'intérieur d'un nom de plat.

Elles apparaissent en fonction :

- de sa nature (titre d'œuvre gastronomique *versus* appellation culinaire)
- du contexte dans lequel il se trouve (dans une phrase, dans un menu, dans un livre de recettes etc.) (cf. annexe n°1)
- de la date du document sur lequel il figure (la présence de la majuscule augmente avec l'ancienneté du document examiné)
- du degré de lexicalisation (perte de la majuscule dans une pratique métonymique)

En règle générale, la présence de la majuscule montre la volonté de « titrifier » un nom de plat dans une action de rechampissage, en particulier lorsqu'il est accompagné d'un déterminant (cf. 1.2.1.3), comme l'explique B. Bosredon :

« La majuscule signale les titres comme elle signale ailleurs des dénominations d'objets uniques. On considérera aussi qu'elle remplit un rôle de démarcatif en ouvrant une configuration linguistique partiellement détachable du contexte [...] Choisir un "haut de casse" pour la première lettre

³⁷ C'est une affaire compliquée :

en français : un **F**rançais, un citoyen **f**rançais parle [le] **f**rançais.

en anglais : an **E**nglishman, an **E**nglish citizen speaks **E**nglish.

en latin : **R**omanus, civis **R**omanus loquitur **I**atine.

en allemand : ein **D**eutscher, ein **d**eutscher Bürger spricht **D**eutsch (nouvelle orthographe, avant 1998 : **d**eutsch).

d'un nom commun précédé d'un LE, commençant aussi par une lettre majuscule, suffit même à transmuter une entité simplement définie (*L'Empereur* pour Napoléon, *Le Continent* pour désigner la France (vue de Corse ou d'Angleterre), *La Liberté* (quand elle guide le peuple...) » (Bosredon 1997 : 132).

1.2.3 Sémantique

Si le nom propre peut avoir un sens³⁸ souvent en rapport avec un métier ou une particularité physique – *Müller* en allemand, *Miller* en anglais : le meunier ; *Schmitt* / *Smith* : le forgeron ; *Faivre* : l'artisan (*faber* en latin) etc. – ainsi que les prénoms – *Grégoire* : l'éveillé, *André* : l'homme (le mâle) ; *Mélanie* : la noire, *Carol* : le roi (en russe) etc. – les noms de plats quant à eux assurent trois fonctions sémantico-référentielles principales : une première ayant valeur explicative, une deuxième constituant une forme d'appellation catégorisante et une dernière (en cours de lexicalisation, complètement lexicalisée ou non) caractérisant une valeur dénomminative originale propre.

Le rapport nom de plat / aliment peut s'établir au moyen du classement sémantico-référentiel suivant :

- 1 : correspondance parfaite (type descriptif)
- 2 : correspondance mixte (descriptif et non descriptif)
- 3 : correspondance nulle

En somme, les noms de plats fonctionnent dans un principe de zoom, en partant du type 1 (qui agit comme un zoom rétrécissant) jusqu'au type 3 (zoom élargissant).

³⁸ Pour un inventaire complet des théories sur le sens du nom propre, se référer à la deuxième partie de l'ouvrage de J.-L. Vaxelaire (2007).

Dans le cas de type 1 (descriptif / énumératif³⁹), même si l'objectif établi est d'exposer clairement les différents éléments constituant un plat, on pourra néanmoins trouver des indications subjectives (forme, couleur, odeur, disposition, etc.).

Les cas de type 2 combinent deux sortes d'informations : une partie factuelle accompagnée d'une partie non descriptive qui peut soit être poétique, soit correspondre à une taxinomie caractérisée notamment par un détournement sémiotique : le *Bœuf Stroganov* n'est pas le nom propre du bœuf que l'on mange !

Le type 3 – comme *vol-au-vent* ou *paris-brest* – n'accorde aucune correspondance entre le nom de plat et l'aliment⁴⁰, il est impossible de deviner les ingrédients qui le composent (sauf indices externes d'ordre général, par exemple si le nom de plat se trouve à la fin du menu, le convive pourra subodorer qu'il s'agit d'un dessert, donc *a priori* sucré, mais sans autre détail).

Quel que soit le type de correspondance à laquelle se rapporte un nom de plat, le domaine de l'alimentation présuppose un lien entre nom de plat et objet culinaire. Ce lien peut être plus ou moins subtil, voire poétique mais jamais antinomique.

Les noms de mets ne sont donc pas libres de toutes contraintes, ils restent intimement liés au phénomène d'ingestion car l'aliment est consommé, comme l'est également de manière symbolique son nom⁴¹.

C'est en effet l'une des limites du nom de plat comme titre d'œuvre d'art. S'il est possible qu'un tableau représente un lapin et s'intitule *cochon*, ce procédé est en revanche impensable dans le domaine culinaire. D'ailleurs, comme le soulignent B. Bosredon et I. Tamba, les dénominations « sont conditionnées par le domaine de référence auquel elles s'appliquent.

³⁹ Exemple de type 1 : « Foie gras de canard confit au naturel, Marmelade de fruits » (tiré de la carte des mets de 2010 du restaurant Taillevent, 15 rue Lamennais, 75008 Paris).

⁴⁰ « Ainsi les titres constituent des désignations de nature hybride. Dénominations d'objets uniques, ils réalisent comme toutes les désignations rigides un mode de donation de la référence auquel le sens ne participe pas directement » (Bosredon et Tamba 1997 : 129).

⁴¹ « Donc, subjectivement, le sujet est persuadé que s'il mange un objet, il se remplit de lui. Sur le plan physique, c'est une conviction intime tirée de l'expérience. Sur le plan psychologique, cela se traduit par une croyance dans le modèle symbolique : ce que JE mange s'intègre à (vient dans) ce que JE suis (ce que MOI est)»* (Lahlou 1998 : 135 - 136). D'ailleurs en latin, en allemand et en russe, la 3^e personne du singulier des verbes *manger* et *être* ont la même phonétique.

On ne nomme pas une toile comme on intitule un livre, un film, une photographie d'art, *a fortiori* une pièce musicale, même si, parfois, on peut observer l'existence de dénominations migrantes quelque peu décalées dans le domaine où on les utilise » (1995 : 133 - 134) comme par exemple les noms de plats qui se situent à la frontière de l'art conceptuel (cf. les noms de mets du restaurant *El Bulli* par exemple).

Par ailleurs, la manière de nommer un plat dépend également de la perception de la norme culturelle alimentaire, car de même que « la couleur a son importance, il suffirait de colorer un steak de vert bien franc pour qu'il soit automatiquement rejeté » (Farb et Armelagos 1980 : 28) il suffirait également d'utiliser le mot *pourri* à la place de *fermenté* ou *bleuté*, pour susciter le refus (la remarque s'entend dans un contexte général, en France, de nos jours, sans tenir compte des particularismes locaux).

1.2.4 Traduction

S'il arrive souvent de lire que le nom propre ne se traduit pas – certains adhèrent même à cette théorie comme le lexicologue Alain Rey (2008 : 73) – le contraire est pourtant évident : *London* = *Londres*, *Munich* = *München* = *Monaco* en italien, la reine *Néfertiti* s'appelle *Nefrotete* en allemand. Il en va de même pour les prénoms : *Jean* = *Johann (es)* = *Hans* = *John* = *Iwan* = *Yannick* = *Youri* = *Janos* = *Jan* = *Giovanni*. Et *Jacques* = *Iago* en espagnol (cf. *Sant'iago*, la capitale du Chili). Les prénoms hébreux sont des noms d'animaux (*Rachel* = brebis, *Susi* = cheval, *Léa* = vache ou taureau, etc.).

Le fait qu'un xénisme soit conservé dans la langue cible (tel quel ou avec les adaptations phonologiques, orthographiques ou grammaticales requises) ne résulte pas nécessairement d'une impossibilité de traduction⁴², sans compter qu'il ne s'agit pas toujours de noms propres (Leroy 2004 : 11).

⁴² « Dans beaucoup de traductions, en effet, on conserve certaines dénominations d'origine pour la "couleur locale", – à condition qu'elles soient comprises dans la langue d'arrivée. C'est là un procédé assez commun même s'il est assez discutable [...] L'absence de traduction n'est donc pas l'indice d'une impossibilité mais au contraire celui d'un choix délibéré : le traducteur décide de ne pas traduire. Le gain de cette rétention ? Rester dans l'identité d'une culture, d'un corps de la langue » (Bosredon 1997 : 120).

En effet, traduire un nom propre ou non reste une affaire de culture et constitue une variable « fluctuante selon les pays (les Latins traduisent plus couramment que les Anglo-Saxons) et les périodes historiques : en France, on a longtemps adapté les anthroponymes et les toponymes pour les rendre plus acceptables aux oreilles des francophones » (Vaxelaire 2007 : 5).

Cette remarque s'applique également aux noms de plats : un serveur qui aurait affaire à des clients étrangers et qui devrait se référer à l'un des nombreux dictionnaires de traduction à destination des professionnels⁴³, n'aura pas systématiquement recours à la traduction. Elle dépendra surtout de la nature de l'appellation :

- si le nom de plat est de type descriptif (correspondance 1), il sera en général totalement traduit.

- si le nom de plat est de type 2 (correspondance mixte) et qu'il comprend un nom propre, il y aura le plus souvent une traduction partielle (dans le cas de l'anglais par exemple, *Bœuf Stroganov* va devenir *Beef Stroganov*) possiblement suivie d'une brève description de la composition de *Stroganov*.

- si le nom de plat est de type 3 (correspondance nulle) et de plus constitué d'un syntagme figé (comme *vol-au-vent* par exemple), il restera souvent tel quel mais nécessitera une explication.

Par ailleurs, lorsqu'un restaurateur choisit de ne pas traduire un nom propre (souvent un toponyme) dans le nom d'un plat qui figure sur sa carte, il ne s'agira en général pas d'une impossibilité de traduction mais d'une orientation délibérée du chef d'établissement pour apporter une touche d'exotisme ou accentuer l'effet d'authenticité du mets proposé (cf. troisième partie de notre travail).

Nous avons vu que s'il était difficile d'établir une définition consensuelle des concepts de gastronomie / cuisine, il en allait de même pour le nom propre⁴⁴. De plus, après avoir appliqué certains critères définitoires – par ailleurs souvent contestés – du

⁴³ Comme par exemple les ouvrages des éditions Scribo (<http://www.scribo.fr/index-livres-gastronomiques-anglais-francais.asp>).

⁴⁴ « La première constatation qui s'impose quand on se met à observer les énoncés en oubliant ces habitudes, c'est la variété des constructions du Nom Propre [...] tous les déterminants sont possibles, et toutes sortes d'expansions également, à gauche ou à droite du nom » (Gary-Prieur 1991 : 19).

nom propre au nom de plat, nous avons pu constater que ces derniers variaient, tant sur le plan de la morphologie, de la typographie, de la sémantique et de la traduction, et ce en fonction de trois éléments principaux : leur nature (dénomination gastronomique ou appellation culinaire), l'époque à laquelle ils appartiennent, ainsi que le contexte et le cotexte dans lesquels ils se situent.

Les noms de plats ne constituent donc pas une catégorie homogène et s'ils ne possèdent assurément pas les caractéristiques « classiques » du nom propre, ils occupent néanmoins une place particulière qu'il convient d'étudier. Nous allons pour ce faire suivre la piste de la dénomination propre (introduite par B. Bosredon) et dans le but de définir une « signalétique » culinaire il nous faudra établir les différences entre *dénomination gastronomique* et *appellation culinaire* afin de tenter d'apporter un embryon de réponse à la question : qu'est ce qu'un nom de plat ?

1.3 Qu'est-ce qu'un nom de plat ?

1.3.1 Dénomination propre ?

Qu'est-ce qu'une dénomination ? Là encore, il n'est pas aisé de trouver une définition précise. S. Mejri (2000 : 611) remarque « qu'un grand flou entoure les définitions les plus courantes de la dénomination, comme “le fait de donner un nom à quelque chose” (*Le Grand Dictionnaire des Lettres [GDL]*, vol. 8) ».

G. Kleiber pour sa part, observe qu'« en linguistique, la dénomination est un concept aux contours mal délimités dont l'extension varie considérablement selon les théories et les auteurs » (1984 : 77)⁴⁵.

Le TLFi⁴⁶ quant à lui, propose deux définitions :

- Action d'attribuer un nom
- Nom attribué

Une dénomination concernerait donc « une chose » (lieu, groupe de personnes, objet, etc.) à laquelle on donne un nom, mais cela reste en somme très vague. S'agit-il uniquement d'une extension du vocabulaire ?

Une piste de réponse est présentée par B. Bosredon et I. Tamba⁴⁷ quand ils distinguent les noms propres (usage grammatical, par opposition aux noms communs) des dénominations propres (usage sémantique qui prévaut en lexicographie et en logique).

Nous avons vu que les noms de plats constituent un ensemble hétérogène et que l'on peut difficilement les placer dans une catégorie unique parce qu'ils dépendent de trois variables principales (nature, époque et contexte).

⁴⁵ « Les définitions “larges” la présentent comme la relation qui unit une expression linguistique à une entité extra-linguistique ; les définitions “moyennes” l'assimilent au rapport qui s'établit entre une unité codée, item lexical en tête, et son référent ; les définitions “restreintes”, enfin, la limitent au lien désignationnel entre la catégorie grammaticale nominale, dans laquelle on privilégie le substantif, et la classe ou catégorie référentielle correspondante » (Kleiber 1984 : 77).

⁴⁶ <http://www.cnrtl.fr/definition/d%C3%A9nomination> consulté le 10 / 02 / 2010.

⁴⁷ « Les dénominations propres sont classées par référence à un certain nombre de domaines de définition : noms de personnes, de divinités, d'animaux familiers, de lieux, d'institutions, d'œuvres d'art ou d'objets fabriqués individualisés (navire, arme, maison, etc.) » (Bosredon, Tamba 1995 : 123).

De fait, lorsque l'on applique le modèle du test de G. Kleiber sur les dénominations et relations dénominales (1984 : 78) aux noms propres dans les noms de mets, on découvrira également des différences de degré (modèle qui est repris à des fins différenciatives mais non dans un but définitoire du nom propre).

Soit Ispahan et Marengo⁴⁸, tous deux de nature *a priori* identique – il s'agit de deux noms propres, deux toponymes – mais comportant une nuance : *Ispahan* est le nom d'une pâtisserie qui fonctionne seul et *Marengo* est le nom d'une préparation qui « qualifie » un mets, le plus souvent le veau ou le poulet, comme dans *Veau Marengo* :

1) a) Un mets préparé à base de truffes et de volaille s'appelle / se nomme / est appelé Marengo.

b) Marengo est le nom d'un mets préparé à base de truffes et de volaille.

2) a) Une pâtisserie de Pierre Hermé s'appelle / se nomme / est appelée Ispahan.

b) Ispahan est le nom d'une pâtisserie de Pierre Hermé.

À ce stade de la comparaison entre Marengo et Ispahan, 1 et 2 fonctionnent de manière équivalente.

3) a) Marengo désigne / représente/ dénote un mets préparé à base de truffes et de volaille.

b) Marengo réfère à / renvoie à un mets préparé à base de truffes et de volaille.

4) a) Ispahan désigne / représente / dénote une pâtisserie de Pierre Hermé.

b) Ispahan réfère à / renvoie à une pâtisserie de Pierre Hermé.

⁴⁸ Bien que Marengo se trouve aussi écrit avec une minuscule et figure comme substantif dans le TLFi (<http://www.cnrtl.fr/definition/marengo>)

Un glissement subtil s'esquisse à partir du couple 3 et 4, où l'on se rend compte que 4, même s'il fonctionne, comporte une certaine maladresse, une tournure un peu gauche.

5) a) Marengo signifie « un mets préparé à base de truffes et de volaille ».

b) Marengo a le sens de « un mets préparé à base de truffes et de volaille ».

c) Le sens de Marengo est « un mets préparé à base de truffes et de volaille ».

6) a) ? Ispahan signifie « une pâtisserie de Pierre Hermé ».

b) ? Ispahan a le sens de « une pâtisserie de Pierre Hermé ».

c) ? Le sens de Ispahan est « une pâtisserie de Pierre Hermé ».

Le dernier couple montre bien l'opposition entre désignation *versus* dénomination propre. Bien que de nature grammaticale apparemment similaire (nom propre) certains noms de plats possèdent un statut différent de celui de la simple désignation.

Il s'avère donc difficile d'analyser le nom de plat d'une manière uniforme, sur un plan strictement grammatical ou sémantique, indépendamment de toute contrainte extra-linguistique.

Les différences qui existent au sein de ce groupe demandent la création de sous-catégories. Il ne s'agit cependant pas de créer une séparation haute-cuisine / alimentation du quotidien, mais bien une opposition de fonctionnement linguistique.

Nous distinguerons *appellation culinaire* de *dénomination gastronomique*, en précisant que les deux catégories ne sont pas étanches et qu'un élément peut passer de l'une à l'autre, voire se trouver dans les deux à la fois selon le contexte.

1.3.2. Entre nom commun et ergonyme

1.3.2.1 Appellation culinaire

La première catégorie à laquelle les noms de mets peuvent appartenir est de l'ordre des « appellations culinaires » qui identifient un mets faisant partie d'un système. Elles ne possèdent pas de trait morphologique particulier, mais dans leur forme classique elles sont généralement constituées à partir d'un stock d'unités (souvent des noms propres) associées à un terme générique tel que *sauce*, *bœuf*, *veau*, constituant ainsi un système prêt à l'emploi en fonction du genre auquel se rattache le mets (dessert, entrée, etc.).

Ces constitutions de combinaisons peuvent se décliner à l'infini. Il s'agit là d'un principe de codification initié par Carême⁴⁹ que B. Beaugé compare, « toutes proportions gardées, à la rédaction contemporaine du code Napoléon : unification des méthodes, hiérarchisation des actions, logique de la construction » (Beaugé, Demarand 2009 : 14). Dans ce cas, il semble clair que nous nous trouvons dans un processus de normalisation et de codification, à l'opposé de l'acte de baptême d'une œuvre unique.

Mais il est nécessaire de rappeler que les choses sont rarement aussi simples qu'elles le paraissent, surtout dans des domaines comme la gastronomie ou l'onomastique. B. Bosredon (1997 : 235 - 236) nous apprend qu'il existe « des systèmes de classification qui sont aussi des systèmes de dénomination propre [...] Un terme générique appartenant à une taxinomie spécifique (rue, place, avenue, etc.) suivi d'un élément choisi dans un ensemble plus vaste et moins stable » ; ce qui ne manque pas d'évoquer le type de classement initié par Carême et poursuivi par Escoffier.

Néanmoins, dans le domaine de la gastronomie, il apparaît qu'une dénomination propre se distingue d'une appellation culinaire qui bien que produisant un classement dans un but distinctif, admet quelquefois des synonymes (cependant les cas sont peu nombreux, comme le *macaron gerbet*, aussi appelé *luxembourgeois*⁵⁰).

⁴⁹ Cf. chapitre II.

⁵⁰ (p.511) Le grand Larousse gastronomique 2007, Paris : Larousse.

En dépit de cette distinction, il est pourtant parfois difficile de décider à quel groupe un nom de plat appartient. En effet, si les appellations culinaires entrent dans des relations hiérarchiques avec des mots du lexique général (dessert est l'hyperonyme de gâteau (dans son acceptation contemporaine), et *baba*, *charlotte* et *bavarois* sont ses hyponymes), lorsque nous recourons à une glose inférentielle pour répondre aux deux questions suivantes : « comment s'appelle ce gâteau ? » et « quel est le nom de ce gâteau ? », nous pouvons obtenir des réponses appartenant aux deux groupes : la réponse générique serait « c'est une mousse » et la réponse dénominative « Cream Passionnel⁵¹ », même si G. Kleiber a montré (1984 : 91) que la formulation des deux questions est ambiguë⁵².

De fait, la difficulté à distinguer à quelle catégorie se rattache un nom de mets se révèle au travers d'incohérences rencontrées dans le lexique : pourquoi trouve-t-on dans le TLFi par exemple *bavarois* et non *forêt-noire* ? Alors qu'on la trouve dans le Larousse, ainsi que le *paris-brest*⁵³.

1.3.2.2. Dénomination gastronomique

La deuxième catégorie à laquelle peut appartenir l'autre partie des noms de plats comporte des similitudes avec les ergonymes, concept, suscitant des désaccords de définition et qui ne fait certes pas l'unanimité. Certains auteurs ne le considèrent pas comme faisant partie des noms propres⁵⁴. Pourtant J. Algeo leur reconnaît dès

⁵¹ <http://www.joyce.fr/news/gastronomie/n1826.html>

⁵² « On observe en premier lieu que les termes *s'appeler* et *être le nom de* sont effectivement ambigus. Les interrogations 41) et 42) sont ouvertes à deux interprétations comme le montrent les réponses possibles 43) a) 43) b)

41) Comment s'appelle ce chien ? / 42) Quel est le nom de ce chien ?

43) a) Bobby / 43) b) (C'est un) teckel

43) a) répond à l'interprétation non métalinguistique, 43) b) à l'interprétation métalinguistique. Un même individu peut donc avoir deux noms de statut différent, un nom métalinguistique, celui de la classe à laquelle il appartient, et un nom ordinaire, celui qu'il porte lui-même ».

⁵³ <http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/paris%20brest> (consulté le 16/02/2010).

⁵⁴ « Les gentilés ne sont généralement pas considérés comme des noms propres, pas plus que les titres d'œuvres en français » (Sarah Leroy 2001 : 151).

1973⁵⁵ un statut particulier et « [...] la plupart des chercheurs jugent aujourd'hui que les titres sont des noms propres » (Vaxelaire 2005 (a) : 366).

Les dénominations gastronomiques peuvent-elles se définir comme ergonymes ? Oui, dans une certaine mesure. Si l'on considère la question de l'unicité, chère à B. Bosredon⁵⁶, elles identifient une œuvre culinaire unique, comme le titre d'un roman ou d'une chanson identifie une œuvre littéraire ou musicale.

De plus, elles contiennent des éléments épilinguistiques (notamment une palette élargie des représentations) et renvoient à un référent considéré comme une œuvre originale, fruit du travail d'un créateur artiste-cuisinier ou cuisinier-artiste, dont le support est immatériel et où l'interprétation a la part belle (cf. partie III). En outre, de même que J. Siblot⁵⁷ expose la différence entre identification individualisante et identification catégorisante pour illustrer la différence entre nom propre et nom commun, il apparaît que les dénominations gastronomiques servent à particulariser un mets et les appellations culinaires, à le classer.

Et même s'il est « vrai que les noms propres classent, [...] la nomination obéit à des principes de classification, mais ces principes ne se correspondent pas et ne constituent pas un système, ils s'ajoutent à l'infini... » (Molino 1982 : 18) ; de la même façon, les dénominations gastronomiques peuvent donner des indications métalinguistiques (elles appartiennent à la classe des entrées ou plats de consistance, ou desserts....) mais se rapprochent néanmoins des ergonymes car elles ne composent pas un système.

Comme la différence entre les deux types de noms de plats n'est pas toujours très nette⁵⁸, le contexte devient donc primordial pour pouvoir repérer les indices qui permettront de s'orienter vers l'une ou l'autre – contexte, qui ne peut être examiné sans prendre en compte la date dudit document ; c'est pourquoi il nous paraît

⁵⁵ « Work of art customarily have titles as a special kind of name [...] » (Algeo 1973 : 80)

⁵⁶ « Légendes, les titres servent d'interprétant à un objet sémiologique d'une autre nature : la peinture. Ils commentent, expliquent ou désignent la dépeintion en assurant de surcroît un rôle d'identifieur unique » (Bosredon 1997 : 93).

⁵⁷ « Instrument et sanction d'une promotion à l'individualité, sa fonction spécifique est de réaliser une *identification individualisante*, foncièrement différente de l'*identification catégorisante* du Nc » (Siblot 1994 : 153).

⁵⁸ « La ligne de démarcation entre nom propre et description définie est difficile à cerner [...] » (Vaxelaire 2005 (a) : 72).

nécessaire de consacrer le deuxième chapitre de notre travail à étudier les noms de mets sous un angle historique.

CHAPITRE 2

NOM DE PLAT ET HISTOIRE

« Bon, qu'est-ce que tu veux me prouver ? Rien, sinon que les mets comme les mots vagabondent, se sédentarisent, empruntent et essaient. Nomades poreux aux métamorphoses »

(Pujade-Renaud 2007 : 14)

Nous avons vu dans le premier chapitre que définir des éléments *a priori* simples, tels que *cuisine*, *gastronomie*, *nom propre* et *nom de plat*, s'avérait en fait une entreprise complexe. En outre, les querelles théoriques ne constituent pas le seul obstacle : les multiples évolutions¹ des noms de plats ou / et du vocabulaire de l'alimentation au cours de l'histoire, ajoutent encore à la difficulté de l'ouvrage. Sans oublier le fait qu'il n'a été possible d'examiner la majorité des noms de plats que dans leur forme écrite, puisque nous ne disposons de sources orales seulement que depuis fort peu de temps².

Par ailleurs, comme F. Fernandez-Armesto le souligne³, on ne peut étudier l'alimentation sans tenir compte du contexte historique, géographique ou culturel. Il faut par conséquent prendre également en considération les non-dits qu'il véhicule parce que « la tradition culturelle n'est pas une réalité stable : elle se modifie dans le temps et dans l'espace, historiquement et géographiquement » (Châtelet 1976 : 136).

¹ « [...] plus les traités sont vieux, moins ils correspondent à des représentations concrètes pour le lecteur d'aujourd'hui [...] Les saveurs, les arômes, les mets, les condiments universellement répandus de jadis, le *garum* romain, la sauce cameline médiévale, n'évoquent plus rien pour nos palais. La terminologie de la cuisine et du service de table se modifie sans cesse » (Revel 1978 : 10 - 11).

² « L'histoire joue un rôle important dans la caractérisation du lien à un lieu. Cela soulève un certain nombre de questions ayant trait tant au sens de la durée qu'à la place respective de l'oral et de l'écrit, à la confusion des registres entre histoire et notoriété » (Berard, Marchenay 2007 : 21).

³ « Aujourd'hui, dans les cultures qui se considèrent comme modernes, la plupart de la nourriture que nous qualifions de crue, arrive sur la table de manière élaborée. Il est important de préciser "la nourriture que nous qualifions de crue" car la notion de crudité est une construction culturelle. Bien que nous mangions des fruits et des légumes très peu préparés, nous tenons ce fait pour acquis, personne ne parle de pommes crues ou de laitues crues » (Fernandez-Armesto 2001 : 7) (notre traduction).

C'est pourquoi, l'histoire culinaire ne peut pas se lire sans une approche multidimensionnelle⁴ de la question alimentaire car « à l'instar de la langue, la cuisine est le fruit d'un apport initial et de diverses influences ultérieures » (Motis Dolader 1996 : 383) et il en va donc de même pour les noms de plats.

2. 1 Une histoire à caution

2.1.1 Avant les dénominations gastronomiques

2.1.1.1 Le rapport à l'écrit

La manière de se nourrir a constamment évolué avec le temps et dans le cadre d'une étude sur les noms de plats il faut se garder de prendre appui sur les repères culturels actuels qui dépendent certes du lieu mais surtout de l'époque à laquelle nous vivons⁵.

Au Moyen Âge, (période à partir de laquelle on dispose des premiers écrits culinaires), peu de gens savent lire, l'imprimerie n'a pas encore été inventée⁶ et le principal ouvrage de recettes est constitué par le célèbre *Viandier* de Guillaume Tirel dit « Taillevent ». Mais comme le rappelle S. Mennell⁷, il s'agit là d'une compilation

⁴ « La gamme de mots qui expriment les saveurs n'est pas la même partout. En Occident, nous distinguons actuellement quatre catégories du goût que sont le sucré, le salé, l'acide et l'amer [...] Au 13^{ème} siècle, nos médecins médiévaux distinguaient neuf catégories du goût. On ne s'étonnera donc pas que les Chinois, qui comptent aussi des gastronomes, et pour qui l'organisation de l'univers est fondé sur le chiffre cinq, distinguent quant à eux cinq goûts (le doux, le salé, l'amer, l'acide et l'âcre). Et les Indiens identifient, quant à eux, six goûts fondamentaux que sont le sucré, le salé, l'amer, l'acide, le piquant et l'astringent » (Lemasson 2006 : paragraphe 6).

⁵ « Ce qui frappe, tout d'abord, si l'on essaye de dégager à travers Apicius les principes fondamentaux de la cuisine antique, c'est l'abondance des herbes ou épices et le mélange du salé et du sucré » (Revel 1978 : 60 - 61).

⁶ « Avant l'ère de l'imprimerie, les documents détaillés sur l'alimentation en Europe et spécialement sur la cuisine sont très rares. On conserve quelques listes célèbres de recettes manuscrites, mais elles ne décrivent que les repas festifs d'une petite élite ; de plus, elles sont trop peu nombreuses et trop dispersées pour permettre de retracer un modèle précis d'évolution et de développement pendant les longs siècles de la période médiévale. Quant aux petites gens, plus on descend dans l'échelle sociale, moins on a de documents » (Mennell 1985 : 65).

⁷ « Son manuscrit semble avoir été compilé entre 1373 et 1380. Mais le célèbre *Viandier* n'est nullement un recueil de recettes inventées par Taillevent : il s'agit plutôt d'une compilation de mets collectés dans des sources plus anciennes[...] Le manuscrit connu sous le nom de *Ménagier de Paris* fut rédigé entre juin 1392 et septembre 1394 par un Parisien âgé, et désireux d'instruire la fille de 15 ans qu'il venait tout juste d'épouser.[...] Mais les recettes données par le *Ménagier* proviennent le plus

de recettes et non pas d'un recueil présentant les créations d'un seul cuisinier. D'ailleurs à cette époque, « les cuisiniers ne savent pas lire et apprennent leur métier sur le tas » (Rowley 1994 : 31).

De fait, ce type de manuscrit est destiné à une élite et décrit uniquement les usages de cette dernière ; ils ne sont donc en aucun cas représentatifs de l'alimentation du plus grand nombre, (même si on peut trouver à de rares occasions quelques recettes de plats ordinaires), de plus « de l'un à l'autre, et à travers plusieurs pays, on retrouve les mêmes plats, élaborés de manière analogue sinon rigoureusement identique » (Flandrin 1993 : 149).

Au Moyen Âge, le métier de cuisinier n'a pas le même statut ni la même aura qu'aujourd'hui. Le rapport des cuisiniers à l'écrit est également très différent : absence de livres de recettes, de menus de restaurants (car les restaurants n'existent pas encore). Ces différents éléments constituent une explication probable au fait que les noms de plats sont essentiellement des appellations culinaires.

2.1.1.2 Le rapport à la nourriture : distinction par classification des aliments

À l'époque médiévale et jusqu'à la Renaissance, les noms de plats demeurent relativement courts et simples (en comparaison avec ceux d'aujourd'hui), mais il ne faut pas pour autant en tirer de conclusions hâtives ou prendre des raccourcis trompeurs. Même s'il n'y avait ni fourchettes, ni assiettes, ni serviettes et que les aliments étaient posés sur des « tranchoirs » (tranches de pain), la manière de préparer la nourriture était loin d'être simple ; elle était surtout très différente de maintenant.

En effet, « les produits changent avec le temps et les civilisations. Il y a une interactivité réciproque entre le goût du temps, les modes de production, les méthodes de préparation, la façon de manger et les produits » (Vitoux 2005) et s'il est vrai que les noms de plats actuels à tendance descriptive mettent l'accent sur la manière de cuire (à grand renfort d'adjectifs comme *saisi*, *rissolé*, *rôti*...), le fait que les noms de

souvent, avec parfois des commentaires ajoutés de sa main, du *Viandier* et du *Grand cuisinier de toute cuisine* » (Mennell 1985 : 78 - 79).

plats médiévaux ne comportent pas cette particularité ne signifie pas pour autant que la cuisson des aliments ne revêtait pas une grande importance.

En effet, si les cuisiniers n'utilisaient que quatre modes de cuisson (bouilli, braisé, rôti, frit)⁸, on ne saurait en conclure que la viande était peu apprêtée : on la faisait d'abord bouillir et ensuite on la rôtissait !

D'autre part, si les fruits et légumes ont mis du temps à intégrer le paysage alimentaire médiéval⁹ et étaient moins divers que de nos jours¹⁰, il y avait en revanche un plus grand nombre de variétés. De plus, grâce à l'influence de l'Église, l'alimentation alors principalement carnée va se diversifier en alternant le gras et le maigre (poisson, fruits, légumes, etc.), avec pour conséquence un élargissement des noms de plats.

La cuisine médiévale se caractérise principalement par la classification des aliments¹¹ avec « la théorie des humeurs, prônée par Galien [...] clef des principes diététiques auxquels adhère l'Europe du XVIe siècle » (Ketcham Wheaton 1984 : 61). Cette théorie fonctionnant sur le modèle d'une chaîne verticale, « selon une symbologie habituelle liée aux notions de haut et de bas » (Montanari 1995 : 124) explique l'absence d'un certain nombre de catégories d'aliments dans les écrits dont

⁸ « Excepté chez les gens très riches, en France ou en Angleterre, toute la cuisine se résumait à faire bouillir les aliments à petit feu » (Mennell 1985 : 75).

⁹ « L'Islam a également créé une vaste zone géographique qui mettait en communication l'Orient et l'Occident, de l'Andalousie au Proche-Orient, mais aussi de la Perse à l'Inde et à la Malaisie. Ils sont ainsi devenus les maîtres du commerce des épices et de nombreux légumes nous sont aussi parvenus par ce truchement. C'est le cas du chou-fleur (*Brassica oleracea* groupe *Botrytis*), apparu au XIIe siècle en Syrie et arrivé en Italie au XVIe siècle ; de l'épinard (*Spinacia oleracea*), domestiqué en Asie centrale au VIe siècle et connu en Espagne vers 1100; de l'aubergine (*Solanum melongena*), domestiquée en Inde bien avant notre ère, qui arrive en Espagne au Xe siècle et dans l'Europe chrétienne au XVe siècle. Ce pourrait aussi être le cas de la betterave potagère (forme à racine renflée de *Beta vulgaris*), inconnue en Europe avant le XVIe siècle et, peut-être, originaire d'Asie centrale ; et aussi de nos carottes modernes (*Daucus carota*), venues d'Afghanistan après le Xe siècle. Quant à l'artichaut (*Cynara scolymus*), il était déjà présent dans l'Ouest de la Méditerranée, mais a attendu le XVIe siècle pour se diffuser en Europe » (Chauvet 2001 : 14).

¹⁰ « Mais, d'autre part, avant la découverte de l'Amérique, l'éventail des cultures était réduit : pour l'homme moderne, il est très étonnant de constater que de l'Angleterre à la Provence, on mangeait essentiellement des choux, des oignons et des poireaux » (Mennell 1985 : 74).

¹¹ « Selon cette théorie, tout homme correspond à l'un des quatre grands "tempéraments" : sanguin, flegmatique, colérique (ou bilieux), mélancolique (ou atrabilaire). Chacun de ces quatre tempéraments est moite ou sec, chaud ou froid ; chacun est lié à une "humeur" ou fluide sécrété par le corps humain. L'individu sanguin est d'un naturel chaud et moite ; le colérique chaud et sec et le mélancolique froid et sec. Par ailleurs, les plantes et les animaux sont doués de semblables caractéristiques et il faut, par conséquent, choisir avec discernement les aliments qui en sont dérivés » (Ketcham Wheaton 1984 : 61).

nous disposons. Ce qui ne signifie pas qu'ils ne sont pas consommés par la majorité de la population¹².

La période de la Renaissance, même si elle est marquée par l'apparition de nouveaux produits arrivant des Amériques (tomate, maïs, haricots, café, chocolat...) est surtout caractérisée par « l'attitude des convives qui change et non pas les réalisations des cuisiniers » (Ketcham Wheaton 1984 : 74). En effet, elle produit de grandes innovations dans les manières de table¹³ (serviette, trio couteau-fourchette-cuiller) qui présagent d'une évolution des noms de plats¹⁴.

2.1.1.3 Du Moyen Âge à la Renaissance

Au Moyen Âge, les noms de plats restent simples et factuels : ils mentionnent avant tout l'élément principal et la couleur ou la forme (comme la *sauce blanche*, la *sauce de verjus* ou la *sauce rouge* de Taillevent), même si l'on peut parfois trouver des éléments plus poétiques : un *paon revestu* signifie qu'il est reconstitué après cuisson à la broche et le *paon cracheur de flammes* qu'on lui met un papier de camphre enflammé dans le bec (Courtine 1970 : 17 - 18).

Les noms de plats marquent un asservissement à la désignation et sont souvent construits par métonymie¹⁵ à partir de leur contenant car c'est lui qui « définit le contenu » (Madeleine Ferrières 2007 : 67).

¹² « L'idée d'un parallélisme entre aliments et société, entre hiérarchie des aliments et hiérarchie des hommes, s'était fortement enracinée dans la culture et dans l'imaginaire du pouvoir » (Montanari 1995 : 123).

¹³ François I^{er} commande les premières assiettes en 1536.

¹⁴ « L'Italie a aussi été une étape dans l'introduction en Europe des légumes exotiques comme l'aubergine, la courgette, le poivron ou la tomate, non seulement en sélectionnant des cultivars adaptés, mais aussi en intégrant les nouveaux venus dans les coutumes culinaires. La diffusion des légumes italiens a été largement facilitée par le rayonnement culturel de l'Italie, qui exportait alors aussi bien des musiciens, des peintres et des architectes que des jardiniers. En Pologne, on en est même venu au XVIII^e siècle à appeler les légumes *wloszczyzna*, les "choses italiennes". Le relais de l'innovation allait ensuite passer à l'Europe de l'Ouest, en particulier à la France et aux Pays-Bas » (Chauvet 2001 : 15).

¹⁵ « De nombreux plats tirent leur nom du récipient dans lequel ils ont cuit. Citons, pour exemple, le potage sur lequel nous aurons à revenir ; le cassoulet, qui doit son nom à la cassole ; le tian, qui est le nom du plat à gratin en terre cuite dans lequel il est fait ; la potée, la terrine ou encore le pot-au-feu, dont la version "grande cuisine" n'est autre que la petite marmite et qui garde son principe de dénomination » (Poulain 1999 : 147).

C'est ainsi que le mot *potage* qui « désignait tout mets préparé dans un pot » (Pitte 1991 : 253) a engendré « pot-au-feu, pot-bouille, pot-pourri. Dans sa France des terroirs gourmands, Jean Ferniot énumère toute la « déclinaison » qui va du hochepot flamand à la potaye lorraine en passant par la potée franc-comtoise ou bourguignonne et la poule au pot du bon roi Henri » (Revel 1978 : 307) ; de même que le mot fromage vient de *formage*¹⁶ (la forme dans laquelle on le moule), signifiant à la fois le contenant et le contenu.

De plus, « bien avant l'émergence d'une personnalité culinaire française, les recueils de recettes médiévales, (qui) témoignent du cosmopolitisme des goûts aristocratiques de l'époque » (Csergo 1996 : 824) et bien que non majoritaires, quelques noms de plats comportant une indication de provenance apparaissent dès le *Viandier* (comme le *Brouet d'ailmengne de char ou de conis ou de poulaille* : Brouet d'Allemagne de viande ou de lapins ou de volaille, le *Sutil brouet d'Engleterre* : Fin brouet d'Angleterre, le *Chaudiau flamenc* : Chadeau flamand, ou encore la *Saulce poetevine* : Sauce poitevine)¹⁷.

En outre, au Moyen Âge, les noms de plats demeurent de simples séquences désignatives exprimant une absence d'autonomie de la cuisine asservie au régime galiénique. Le rôle du cuisinier ne consistait pas à créer une œuvre d'art mais à réaliser des mets pouvant être consommés en accord avec les règles de cette médecine. D'ailleurs, « les différentes indications concernant les épices servaient à aider au choix des convives (les sauces, les condiments, les herbes potagères et les épices sont supposés réchauffer, sécher, refroidir ou humidifier les divers aliments pour en faciliter la digestion ou améliorer un état de déséquilibre) » (Boudan 2004 : 237). Cette cuisine qui faisait grand cas des épices, connaît un tournant¹⁸ à la

¹⁶ cf. italien formaggio.

¹⁷ <http://www.diachronie.be/lexique/textes/14e/1380-nationale.html> (version de 1380) *Viandier* de Taillevent, transcription et traduction en français, sous la direction d'Annick Englebert, Université libre de Bruxelles. Manuscrit de la Bibliothèque Nationale (Paris) : 145 recettes, composé avant 1392, d'après Jérôme Pichon.

¹⁸ « La cuisine du Moyen Âge se perpétue dans toute l'Europe jusqu'au milieu du XVIIe siècle » (Revel 1978 : 17).

Renaissance, (à la fin du XVe siècle), quand la vision du monde change¹⁹ et que parallèlement, le statut des cuisiniers évolue vers des considérations plus artistiques.

2.1.2 Glissements sémantiques / emprunts

Les mots qui servent à exprimer les goûts, les saveurs, les mets ou les produits évoluent et changent de sens d'une époque à l'autre. Par exemple « si de nos jours, on admet que la soupe est un potage solide, ce sens est un avatar récent car au XIIe siècle, et parfois même encore au XVIIe, ce terme désigne une tranche de pain que l'on arrose d'un bouillon. Son ancêtre est du reste le *brouet*, de l'ancien français *breu* et du germanique *brod* qui signifient justement *bouillon*²⁰ » (Brécourt-Villars 1995 : 66) et sans aller jusqu'à répertorier tout le vocabulaire et / ou les noms de plats de la période médiévale et de la Renaissance, nous avons néanmoins pu regrouper les principales sources de confusion autour de deux thèmes majeurs.

2.1.2.1 Viande / chair / animal

Tout d'abord, il est nécessaire de rappeler qu'en français le mot *chair* ne s'applique pas uniquement à la nourriture carnée. Les fruits, les végétaux, l'homme et les animaux ont une chair. Si le mot *viande* signifie de nos jours, *la chair des animaux*, ce n'était pas le cas au Moyen Âge où le sens se rapprochait de sa définition en latin (*vivenda* : qui permet de vivre) et s'employait pour toutes sortes d'aliments (d'où le titre de l'ouvrage le *Viandier* et qui bien entendu ne traite pas uniquement de viande de boucherie).

D'autre part, la liste des animaux que l'on considère comestibles subit les variations de la mode, des nécessités et du temps : le bœuf, dont on estime qu'il ne convient pas aux élites, n'apparaissait donc pas dans les recettes, de plus « réputés immangeables aujourd'hui, cygnes et marsouins, hérons, paons, cigognes et cormorans étaient au Moyen Âge servis à la table des princes » (Flandrin 1993 : 148).

¹⁹ « À la fin du XVe siècle l'univers s'élargit et la vision peu à peu bascule : l'Amérique, l'Afrique et l'Asie deviennent des terres de conquête européennes. L'océan Indien perd ses mystères et le centre économique de la Méditerranée se déplace vers l'Atlantique » (Boudan 2004 : 56 - 58).

²⁰ Ainsi que le mot *broth* en anglais.

Par ailleurs, Madeleine Ferrières (2007 : 82 - 91) souligne également la difficulté de distinguer avec certitude de quel animal il est vraiment question, car pendant longtemps les poissons étaient comparés à des volatiles et étaient donc désignés par des noms d'oiseaux²¹. De plus, la différence d'appellation entre le gibier et la volaille de basse-cour²² est elle aussi loin d'être claire. La mention d'un animal dans une recette ou dans un nom de plat peut donc au mieux s'avérer approximative, voire totalement fantaisiste...

2.1.2.2 Racines / herbes / végétaux

Le monde végétal médiéval peut de même rapidement devenir hermétique pour un lecteur contemporain : il n'est pas aisé de savoir avec précision à quoi correspondait la composition des plats (et donc des noms de mets) car est très souvent mentionnée l'utilisation de *racines*, mais ce mot signifie uniquement « sous la surface de la terre », il peut alors s'agir de carotte, navet, céleri ou de tout autre végétal.

De même, il faut prendre garde de ne pas considérer le sens du mot *herbe* dans son acception moderne. En effet, il s'agit de ce que l'on nomme maintenant *les légumes verts* (chou, épinard, oseille, etc.)²³. Il faut également se souvenir que dans la classification verticale des aliments, les *racines* se situent tout en bas de l'échelle et ne sont donc pas destinées à l'alimentation des élites ; elles n'apparaîtront donc pas

²¹ « [...] des poissons de roche, malaisés à identifier, sont désignés sous le nom de “merle” ou de “tourdre” (grive), ils sont au sommet de la pyramide gustative. La mer, grâce à ce travail métaphorique, est peuplée d'oiseaux, de lièvres, de veaux, de cochons, de chiens, ou de bœufs, comme le dauphin [...] La baleine reste un monstre sémantique. Sous ce nom, assure Rondelet, les pêcheurs comprennent toutes les grandes bêtes de la mer semblables à la baleine [...] Les naturalistes ne font guère mieux, ils sont bien en peine de dénombrer la famille des cétacés – Jussieu lui-même, en plein XVIIIe siècle, considère que le cachalot est le mâle de la baleine » (Ferrières 2007 : 85 - 87).

²² « La distinction qui nous semble aller de soi, entre gibier et volaille de basse-cour, n'est pas très claire et parfois les noms prêtent à confusion : la “gélène” est la poule, la “galinette” est une poulette, mais le “poulet” est le petit de la poule ou d'un autre oiseau, et je ne sais pas si la “gelinotte” est une petite poule engraisée ou bien un petit oiseau sauvage, ni si la “sigonne” ou “signone” de nos listes de victuailles est la femelle du cygne ou la cigogne. Sous le nom de “volaille” ou de “poulailler”, on élève autre chose que des poules : des paons qui plaisent à la vue et au goût, des oies, des cygnes, des pigeons, des cailles et des tourterelles » (Ferrières 2007 : 141).

²³ « Lorsque, grâce à Olivier de Serres, la culture des plantes potagères s'améliore, on prépare les potages avec des *herbes* (tout légume, à l'exclusion des racines et légumineuses) [...] » (Brécourt-Villars 1995 : 67).

dans la plupart des noms de plats de l'époque, ce qui ne signifie pas qu'elles ne soient pas consommées par la majeure partie de la population²⁴.

De plus, un mot comportant un sens très spécifique de nos jours pouvait être utilisé de manière générique et couvrir une catégorie d'aliments, par exemple : « on appelle "plats d'épinards" les bouillies ou soupes plus ou moins épaisses fournies par les parties vertes des plantes cultivées et sauvages » (Ferrières 2007 : 204).

Le cas du mot *haricot* est particulier : la confusion vient du fait que de nos jours il désigne un légume, alors que le *haricot de mouton* vient du verbe « haricoter » qui est synonyme de couper (on coupait la viande de mouton en lamelles).

En ce qui concerne les céréales, là aussi rien n'est bien simple : non seulement le maïs a été appelé de toutes sortes de manières avec des noms empruntés à d'autres céréales : « en France, c'est le millet²⁵... Puis viennent les noms "exotiques" : blé de Rhodes, blé d'Inde, blé turc, blé arabe, blé d'Égypte... » (Montanari 1995 : 141), mais Madeleine Ferrières (2007 : 169) nous apprend par ailleurs qu'« on peut mettre dans le bouillon d'autres graines [que l'orge mondé], par exemple du riz, ce qui n'empêche pas qu'on appellera potage de riz un consommé fait d'orge perlé ou mondé, ou même de millet, le mot de riz s'appliquant à tout grain poli ».

Et pour ce qui est du mot *vin*, lorsqu'il s'agit bien d'une préparation à base de raisin²⁶, cette dernière n'a pas forcément un rapport quelconque avec le vin que nous connaissons actuellement (ajout d'un grand nombre d'ingrédients qui de nos jours paraîtraient bien singuliers, comme de l'eau de mer par exemple).

En conclusion, quel que soit le type d'aliment (végétal ou animal), il faut absolument se prémunir de tout raccourci hâtif²⁷ car il est très difficile de se référer à

²⁴ « Les légumes sont l'apanage des pauvres » (Rowley 1994 : 18).

²⁵ « Sur les marchés du Lauragais, on l'appelle (le maïs) entre 1639 et 1643 "millet d'Espagne" pour le distinguer du millet indigène ou millet de France, puis "gros millet" pour le distinguer du "millet menu", enfin "millet menu" disparaît, ne reste que ce millet qui prête à confusion tout au long du XVIIe siècle » (Madeleine Ferrières 2007 : 277).

²⁶ « "Le vin est un nom générique que l'on donne à toutes les liqueurs qui ont subi la fermentation spiritueuse", étant entendu qu'en Limousin il est fait à partir de raisins ou "d'autres fruits" » (Ferrières 2002 : 336 en citant Rozier 1770 : 6).

²⁷ « Les Grecs et les Romains cultivaient déjà un certain nombre de légumes dont les noms nous sont familiers. Mais les apparences sont trompeuses, tant au niveau des espèces que des types de cultivars. Trop de vulgarisateurs pressés se font encore abuser par la similitude des noms, alors que ceux-ci ont pu désigner des espèces différentes dans le temps et dans l'espace. Si tout le monde sait maintenant que

notre époque (tant au niveau du vocabulaire que de la culture alimentaire) pour savoir à quoi correspondaient exactement les noms de plats ou les ingrédients d'une recette.

phaseolus ne désignait pas en latin un *Phaseolus* venu d'Amérique, mais plutôt un *Vigna unguiculata*, on voit encore écrit que les Romains connaissaient des courges et des potirons, alors que tous les *Cucurbita* sont originaires d'Amérique. Or le *cucurbita* latin désigne sans ambiguïté la gourde ou calebasse (*Lagenaria siceraria*), mais les historiens qui connaissent l'espèce perçoivent souvent cette espèce comme tropicale et, quand ils savent qu'elle était présente en Méditerranée et en Europe tempérée, pensent que ses fruits à écorce dure ne peuvent donner que des récipients. Or les fruits immatures ont de tout temps été consommés comme courgettes et le sont encore en Sicile et en Chine par exemple. Au niveau des types de cultivars, la tentation est grande de chercher à identifier dans l'Antiquité les légumes tels que nous les connaissons actuellement. Or les légumes sont probablement le groupe de plantes que les hommes se sont le plus ingénies à modeler en nombreuses formes, couleurs et saveurs différentes » (Chauvet 2001 : 13).

2. 2 Émergence des noms de plats de la cuisine classique

2.2.1 Amorce

2.2.1.1 Le rôle de l'imprimerie

L'apparition de l'imprimerie influença de manière décisive l'émergence des noms de plats qui appartiennent désormais au registre « classique ». Le fait que des livres de cuisine sont désormais imprimés et non plus manuscrits permit d'élargir leur diffusion et entraîna une démocratisation du savoir²⁸, même si celle-ci fut toute relative au début. Néanmoins, « le livre de cuisine trouve un public – ce que confirme la quinzaine de rééditions du *Viandier* » (Rowley 1994 : 31).

S'ensuivirent pléthore d'ouvrages dont les plus connus sont : *Le Cuisinier François* de François La Varenne (1650), *Le Cuisinier royal et bourgeois* de Massialot (1691), *Le Cuisinier moderne* de Vincent La Chapelle (1739), *La Cuisinière bourgeoise* (1746) et *Les Soupers de la Cour* (1755) de Menon. Cependant, bien que les livres de cuisine deviennent un type d'ouvrage de plus en plus fréquent, ils « ne s'adressaient pas au large public des bourgeois même si le titre le suggère » (Boudan 2004 : 265) et restent en effet, d'abord destinés aux élites.

La généralisation de l'imprimerie va favoriser l'apparition des noms de plats sous forme de titres car « la mise par écrit d'une recette accentue son caractère normatif [...] Dans les manuels imprimés, les recettes sont pourvues d'un titre bien plus souvent que dans les recettes manuscrites » (Mennell 1985 : 102). L'imprimerie participe donc à l'avènement d'une classification culinaire et officialise l'entrée en scène de ce qui deviendra plus tard la gastronomie²⁹.

L'essor de l'imprimerie marquera également le point de départ d'un changement radical de statut du métier de cuisinier car « grâce à ces ouvrages, la transmission du savoir et de la compétence culinaire cessa de dépendre totalement de l'apprentissage et des relations personnelles directes : une transmission du savoir bien

²⁸ « L'imprimerie, d'évidence, permit d'élargir considérablement la circulation du savoir et des idées, et elle s'accompagna d'un essor important de l'alphabétisation » (Mennell 1985 : 98).

²⁹ « C'est en 1651 qu'est publié l'acte de naissance de la modernité de la gastronomie savante, le *Cuisinier français* de François de La Varenne, suivi en 1656 du *Cuisinier* de Pierre de Lune et en 1662, d'un livre anonyme, *Le Cuisinier méthodique ou l'école des ragoûts* » (Revel 1978 : 17).

plus large que celle qu'a jamais permise la tradition orale du mot et du geste fut désormais possible » (Mennell 1985 : 102).

2.2.1.2 Mutations

De profonds changements se dessinent, et se profile alors l'avènement d'une « nouvelle cuisine »³⁰ avec l'introduction d'éléments inédits et la disparition concomitante de certaines composantes médiévales.

Les légumes et les viandes de boucherie, auparavant considérés comme nourriture paysanne³¹, font leur entrée sur la table des puissants. S'instaure également progressivement la séparation du sucré et du salé, ainsi que l'utilisation du beurre, car « le goût de l'huile se perd, pire, il devient vulgaire autour de 1650-1670 » (Rowley 1994 : 47). Le gras qui préserve la saveur des aliments est par ailleurs utilisé pour les fonds de sauces, et les liaisons à la farine servent à préparer les roux.

D'autre part, certains éléments disparaissent³² : sans être complètement abandonnée, l'utilisation des épices diminue considérablement, il en va de même pour les saveurs acides, tel le verjus, tant apprécié au Moyen Âge. Ces transformations qui auront une influence majeure sur la formation des noms de plats (voir chapitre suivant), traduisent la disparition de la cuisine asservie à la médecine des humeurs³³. La notion de raffinement extrême, dans lequel le goût devient le critère essentiel du

³⁰ « Il faut attendre la publication du *Cuisinier François* de La Varenne (1651) pour trouver une preuve littéraire irréfutable de l'apparition d'un style culinaire spécifiquement français ; c'est, de l'avis général, le premier livre qui rompt clairement avec la tradition médiévale, marquant ainsi les véritables débuts de la cuisine française moderne » (Mennell 1985 : 108).

³¹ « Ces transformations de l'assaisonnement, particulièrement significatives de l'évolution des goûts, sont allées de pair avec une transformation des choix alimentaires faits par les élites sociales: les plats de céréales ont disparu des recueils de recettes, tandis que les légumes et les champignons devenaient à la mode, et les viandes de boucherie, tenues jusque-là pour "grossières", ont de plus en plus tenté les cuisiniers aristocratiques » (Flandrin 1993 : 155).

³² « Entre 1650 et 1670, on voit disparaître certains aliments restés à l'honneur depuis le Moyen Âge ; ainsi le porc – même le cochon de lait – est beaucoup moins utilisé. À dater de cette période, les oiseaux sauvages les plus exotiques – les aigrettes, butors, cigognes, grues, hérons, oies sauvages, paons et autres cygnes – ne sont presque plus jamais mentionnés » (Ketcham Wheaton 1984 : 136).

³³ « La table est devenue un lieu de représentation du pouvoir [...] des procédés nouveaux sont mis au point : fonds de sauces génériques, roux et glace de viande » (Boudan 2004 : 236).

mode de distinction³⁴, apparaît au XVIIe siècle – quand, sous le règne de Louis XIV, le service à la française se fixe à trois services – et se maintiendra tout au long du XVIIIe siècle, du moins jusqu’à la Révolution.

Les classes aisées ne définissent plus leur alimentation seulement en fonction de la quantité ou de la rareté de certains mets consommés, mais par le savoir et le savoir-faire dans une pratique culinaire de plus en plus associée à l’art³⁵.

2.2.2 Métamorphose

2.2.2.1 De grands changements

L’émergence d’une nouvelle façon de nommer les plats a également résulté des grands changements relatifs aux lieux de consommation que connurent le XVIIe et le XVIIIe siècle.

Les cafés firent d’abord leur apparition, le plus célèbre à Paris étant certainement *Le Procope* (1674). Bien d’autres ouvrirent à sa suite car « à partir du XVIIe siècle, de nouvelles boissons se diffusèrent en Europe [...] boissons distillées, café, thé et chocolat » (Montanari 1995 : 167) ; s’ensuivit l’émergence des premiers restaurants avec pour point de départ en 1765, celui de la rue des Poulies où un certain Boulanger sert des « restaurants », c’est-à-dire des bouillons revigorants³⁶ (Pitte 1991 : 157, Téchoueyre 2007). La deuxième date notable fut sans doute 1782 avec le restaurant de grande classe ouvert par Beauvillier.

À cette même époque, la Révolution marqua un tournant dans l’histoire de la gastronomie. Elle entraîna en effet la multiplication d’ouvertures d’établissements par

³⁴ « En France, Jean-Louis Flandrin (1969) a bien montré que le goût a pris l’importance qu’il a aujourd’hui à partir du moment où son usage a été associé à un jugement esthétique, le bon goût des élites se distinguant du mauvais goût des autres. Dès qu’il est devenu normatif, le goût a été imposé » (Lemasson 2006 : paragraphe 21).

³⁵ « Acquérir une maîtrise supérieure pour l’exercer non pas quotidiennement comme une corvée, mais plutôt selon son bon plaisir, ou même seulement l’apparence d’un art, d’un savoir et d’un goût supérieurs, cela relevait peut-être, de la part du seigneur, d’une stratégie destinée à maintenir un rapport de forces favorable » (Mennell 1985 : 170).

³⁶ « Jusque vers 1760, le mot “restaurant” ne signifie strictement que “fortifiant”. Il s’applique à certains bouillons, laits de poule, destinés à réparer les forces après une maladie ou un gros effort » (Revel 1978 : 222).

les cuisiniers et officiers de bouche des maisons aristocratiques qui se retrouvaient dorénavant au chômage³⁷.

Elle eut pour conséquence une modification du métier de cuisinier en déplaçant le travail de la cheminée vers le fourneau, en diversifiant les postes de travail et en l'orientant désormais vers un public bourgeois (orientation déjà esquissée par des ouvrages comme celui de Menon *La cuisinière bourgeoise* de 1746).

De plus, l'augmentation du nombre d'établissements provoqua l'apparition de la concurrence et donc du besoin de se démarquer des autres restaurateurs ; c'est pourquoi « à partir des années qui suivent la Révolution, on trouve beaucoup plus d'exemples incontestables de créations culinaires » (Mennell 1985 : 206).

Il est donc devenu nécessaire de créer des noms de plats à inscrire sur les cartes, particulièrement à un moment où les spécialités régionales font leur apparition sur la scène gastronomique puisque juste avant la Révolution, la France a considérablement amélioré et augmenté son réseau routier (Boudan 2004 : 285).

2.2.2.2 Transformations des noms de plats

Les bouleversements que connaît le paysage culinaire français ne sont pas restés sans conséquences sur la manière de nommer ce que l'on mange et ils se traduisent de deux manières différentes.

Tout d'abord par l'apparition du concept de classification qui marque l'introduction des appellations culinaires. Le besoin de classement entraîne le développement des sauces génériques et *vice versa*³⁸. Les noms de plats se

³⁷ « C'est un succès, amplifié entre 1790 et 1814, lorsque les grands chefs des maisons aristocratiques, privés de leur emploi après la fuite à l'étranger de leurs maîtres, ouvrent leurs restaurants. C'est ainsi que, sous l'influence de la Révolution française, la grande cuisine est descendue dans la rue » (Chabot 1996 (a)).

³⁸ « Le phénomène semble démarrer avec Massialot vers la fin du XVIIe. Jusqu'alors, les mets portaient des appellations descriptives dans lesquelles tout un chacun pouvait se reconnaître... » (Poulain 1985 : 189).

construisent alors principalement sur les modèles suivants³⁹ : N + Npropre, ou N + adj., ou N1 à la N2.

À ce propos, concernant le dernier type de construction, il faut se garder de « l'interpréter comme une relation partitive [...] Dans ce cas, N2 ne dénote pas un ingrédient entrant dans la composition de N1, c'est l'ensemble de l'expression « à la N2 » qui renvoie à un mode de faire, une manière de procéder, un modèle à imiter » (Borillo 1996 : 118). Nous nous trouvons désormais assez loin du modèle médiéval dans lequel était créée une sous-catégorie d'objets à l'intérieur de la catégorie existante, comme par exemple *brouet au verjus* et dont « l'expression composée N1 à N2 est à traiter comme un terme hyponyme de N1 » (Borillo 1996 : 114).

Mais même dans ce cas, il s'agissait « d'une partitivité un peu particulière : un élément entre dans la composition d'un tout mais en perdant plus ou moins son identité et en s'amalgamant à d'autres constituants. Quant au tout, il est vu comme le résultat de cette élaboration, comme le produit des opérations effectuées sur les éléments constitutifs qui participent à sa confection » (Borillo 1996 : 117). À la fin du XVIIIe siècle, les appellations culinaires deviennent ainsi quasi systématiques.

On assiste ensuite (ou concomitamment) à l'avènement des dénominations gastronomiques au moyen d'un *acte de baptême*. Les noms de plats sont ainsi officialisés par un jury de dégustateurs, comme celui instauré par Grimod de la Reynière⁴⁰ qui par la même occasion créa le premier guide gastronomique : l'Almanach des gourmands. Le nom de plat n'est alors plus celui de la préparation parce que

« la gastronomie sacralise, entretient un mystère. Tout entière du côté du goût, elle essaye de définir le résultat glorieux de la cuisine. Le geste central du “jury dégustateur” présidé par Grimod est le baptême ; [...] la recette ici se réduit à un nom qui loin d'avoir un caractère directement

³⁹ Les appellations culinaires peuvent se rapporter à une technique, à un personnage, à un lieu, à un nom issu de la mythologie, etc.

⁴⁰ « La Reynière crée le “jury dégustateur”, constitué de “professeurs en gourmandises”, décernant aux mets ou victuailles qui lui sont présentés une sorte de brevet appelé “légitimation”. Le jury goûte ainsi solennellement les plats et comestibles envoyés par des fournisseurs et producteurs en quête de publicité. Le certificat en poche, le voilà aussitôt affiché en boutique. C'est là, tout simplement, l'idée des labels qui se déploie » (Renard 2005).

explicatif enrobe l'aliment d'un nuage féérique. Jeux de mots, anecdotes ont avec la recette un rapport d'extériorité qui nous éloigne de la cuisine au profit de l'environnement social et historique » (Bonnet 1976 : 907).

À la manière des noms de tableaux, peu à peu, « les titres n'identifient plus un sujet mais la toile elle-même comme les noms de personnes identifient des individus uniques. Ce sont des noms de toile » (Bosredon 1997 : 252) et les noms de plats se rapprochent alors un petit peu plus des ergonymes...

Le début du XIXe siècle⁴¹ marque « le moment où naît la littérature gourmande, qui offre aux nouveaux riches, issus de la Révolution, les règles de la gastronomie : le fait de baptiser un plat devient un phénomène de grande ampleur... » (Régnier 2004 : 26) et les jurys de dégustateurs ne sont en effet pas les seuls à participer à ce mouvement ; les grands chefs deviennent des auteurs reconnus et en donnant un nom à leur œuvre, ils voient ainsi leur statut de créateur / artistes désormais solidement ancré dans le monde de la gastronomie⁴².

2.2.3 Écllosion

2.2.3.1 Innovations

Au XIXe siècle, la révolution industrielle et les révolutions annexes (comme celle de l'agriculture) vont provoquer d'importantes mutations qui bouleversent la manière de se nourrir du plus grand nombre. Sur un plan technique, on peut désormais conserver les aliments pendant une longue période soit au moyen du froid⁴³, sans utiliser de glace, soit par la stérilisation, grâce à l'invention de Nicolas Appert en 1806. Si au XVIIIe siècle on connaissait déjà les bouillons de viande desséchés

⁴¹ Cf. chapitre suivant.

⁴² « Le goût du jour veut, en effet, quand un grand chef invente un mets, qu'il lui donne un nom de baptême. On ne trouve plus guère désormais de ces appellations traditionnelles qui relèvent du champ sémantique culinaire, mais des noms exotiques, des noms de lieux ou de personnages célèbres, et même de victoires militaires » (Brécourt-Villars 1995 : 69).

⁴³ « La mise au point de frigorifiques date de 1834, et leur usage se généralise vers 1865 [...] La France qui ne s'est guère intéressée au froid entre les deux guerres effectue son rattrapage après 1950 » (Boudan 2004 : 226).

(Boudan 2004 : 225), l'« usage industriel des conservateurs chimiques » (Boudan 2004 : 226) va apparaître à la fin XIXe siècle.

De plus, on assiste au développement de la pâtisserie, notamment grâce à la nouvelle méthode de fabrication du sucre à partir de la betterave, mise au point par Benjamin Delessert, suite au blocus des ports des Antilles par les Anglais. En outre, l'expansion des transports et en particulier du chemin de fer, permet une circulation sans précédent des denrées et leur accessibilité à la plupart des consommateurs⁴⁴. S'ensuit également l'invention de nouveaux produits comme la margarine, créée par Mège-Mouriés lors d'un concours ouvert par Napoléon III qui cherchait un produit de substitution au beurre⁴⁵. Ces innovations auront une incidence directe sur la manière de se nourrir telle que la décrivent Hans Jurgen Teuteberg et Jean-louis Flandrin dans un article intitulé : « Transformation de la consommation alimentaire » (1996)⁴⁶.

Sur un plan éditorial, les ouvrages traitant de cuisine parlent désormais de gastronomie⁴⁷ et ils occupent une place qui prend sans cesse plus d'importance ; on dirait aujourd'hui qu'ils gagnent de plus en plus de parts de marché. Et s'il est vrai que les ouvrages de la fin du XVIIIe siècle proposent avant tout une cuisine de cour⁴⁸, ce n'est plus le cas à la fin du XIXe siècle qui marque le début de la période moderne pendant laquelle le tourisme gastronomique se développe de manière exponentielle, comme en témoignent pléthore de parutions en tous genres annoncées par la création du guide Michelin en 1900, même s'il « n'est qu'une brochure publicitaire, offerte avec l'achat des pneumatiques de la marque » (Rauch 2008 : 22).

Sur un plan strictement culinaire, la révolution majeure de ce siècle se caractérise par un changement déterminant dans le service : on assiste à l'adoption du

⁴⁴ « N'oublions pas en effet que la révolution alimentaire à laquelle on assiste au XIXe siècle est due en grande partie aux chemins de fer, qui drainent, tout particulièrement vers Paris, des produits autrefois inaccessibles, tels les huîtres ou le poisson de mer frais » (Sauget 2008 : 20-21).

⁴⁵ Pour une description détaillée des innovations, se reporter à l'article de Jack Goody : Industrial Food, in *Food and Culture, A Reader*, Counihan Carole et Van Esterik Penny (éditeurs), New York and London: Routledge, 1997.

⁴⁶ TEUTEBERG Hans Jurgen et FLANDRIN Jean-Louis, 1996, Transformations de la consommation alimentaire, in *Histoire de l'alimentation*, Flandrin Jean-Louis et Montanari Massimo (dir.), Paris : Fayard.

⁴⁷ Avec l'œuvre phare du XIXe : La Physiologie du goût de Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1825).

⁴⁸ « [...] bien que les ouvrages culinaires de la fin du XVIIIe siècle aient été écrits explicitement pour un public bourgeois, la cuisine qu'ils proposent suit de très près et prolonge la tradition de la cuisine de cour » (Mennell 1985 : 124).

service à la russe c'est-à-dire à l'assiette, dans lequel l'organisation chronologique remplace l'espace et où l'ordre des plats devient celui que l'on connaît aujourd'hui : les hors-d'œuvre ou potage, le poisson qui fait son apparition en tant que plat, puis les viandes bouillies ou ragoût, les rôtis et les desserts.

Cette évolution aura des répercussions sur la manière de nommer ce que l'on mange puisque « les révolutions gastronomiques entraînent des révolutions de la terminologie. [...] Il y a cent ou cent trente ans à peine les “entrées” étaient le plat principal et non le début du repas. Le mot français “entrée” a d'ailleurs conservé ce sens aux Etats-Unis, où, sur tous les menus d'hôtels et de restaurants, il désigne le plat de résistance [...] Quant aux “entremets”, ils n'étaient pas du tout le synonyme de desserts qu'ils sont devenus » (Revel 1978 : 25 - 26).

Tous ces changements aboutiront à la théorisation et au développement des techniques de cuisson, puis à la création des premières écoles hôtelières dans lesquelles les élèves apprendront les « nouveaux noms de plats ».

2.2.3.2. Nouveaux noms de mets

Les transformations de l'alimentation engendrées par la révolution industrielle et l'essor des transports eurent naturellement d'importantes répercussions sur les noms de plats.

Il est logique de penser tout d'abord aux appellations de provenance en raison du développement du chemin de fer qui favorisa le transport des produits régionaux vers les villes, contribuant ainsi à l'apparition des appellations d'origine, ce qui va de pair avec l'augmentation du nombre de restaurants et modifia considérablement la forme des noms de plats : « on tend à substituer ou compléter le “à la...” par un “de...” indiquant l'origine du produit ou du fournisseur, car le client doit non seulement être motivé par les qualités techniques des cuisiniers de l'établissement, mais être assurés de la valeur et du prestige des aliments utilisés » (Boudan 2004 : 286 - 287).

Mais les noms de plats mentionnant une provenance ne sont pas les seuls à avoir subi des modifications. En effet, ceux comprenant un anthroponyme ont également évolué : au XIXe siècle, l'utilisation de noms de personnes célèbres pour

nommer un plat prend de l'ampleur. Ceux-ci se rapportent soit au nom d'un grand seigneur soit à celui d'une personnalité des arts et des lettres⁴⁹. Au sortir des révolutions successives (politiques, industrielles et agricoles) cette pratique marque l'intérêt de la nouvelle classe bourgeoise pour les arts culinaires tels qu'ils existaient à la cour et « en jargon sociologique, on dira que la cuisine est devenue le véhicule de la socialisation anticipative et de l'expression de la distance sociale » (Mennell 1985 : 114). Ces nouveaux noms de plats traduisent l'adoption consciente ou non des goûts d'une élite.

⁴⁹ « Cussy remarque que Carême a “prodigué de beaux noms à ses potages” et il en cite quelques-uns “Potages Condé, Boïeldieu, Broussais, Roques, Ségalas (savants et aimables médecins) ; Lamartine, Dumesnil (l'historien), Buffon, Girodet, et, pour être juste avec tout le monde, le grand praticien que l'art culinaire a perdu n'avait point oublié avant de mourir de donner à l'un de ses meilleurs potages le nom de Victor Hugo...” (L'Art Culinaire, chap.II). Pour signer ses créations culinaires, l'artiste utilise des noms célèbres selon la tradition de l'ancien régime : “Les mets de la cuisine française portent les noms les plus illustres de la noblesse de France : à la reine, à la dauphine, à la royale, à la d'Artois, à la Xavier, à la Condé, à la d'Orléans, à la Chartres, à la Penthièvre, à la Soubise, etc.” (Le Cuisinier Parisien p.12) [...] La langue verte des cuisines doit être bannie des menus. Il faut sacrifier les pets de none et toute la métaphoricité qui depuis le Moyen Age associe l'aliment à la paillardise » (Bonnet 1977 : 26 - 27).

2.3 Révolution

2.3.1 Un autre rapport à l'alimentation

2.3.1.1 *Sphère privée*

Le domaine de l'alimentation va connaître des bouleversements sans précédents au XXe siècle.

Tout d'abord, avec l'avènement de l'agriculture à échelle industrielle, les fruits et légumes vont se standardiser au point de n'avoir plus rien de comparable et de reconnaissable avec ce que l'on pouvait trouver sur les étals, il y a une centaine d'années à peine. Les critères de sélection des distributeurs se fondent désormais sur l'aspect visuel et non plus gustatif, le nombre de variétés se restreint⁵⁰.

Par ailleurs, au début du XXe siècle, la cuisine régionale occupe une place annexe dans la gastronomie française, elle existe discrètement et reste mentionnée de manière anecdotique⁵¹, mais la démocratisation de l'automobile et des moyens de transports en général, l'arrivée des premiers congés payés entraîneront un essor du tourisme, lui donnant ainsi un tournant décisif⁵².

En effet, « la province devient le conservatoire des traditions, le lieu où se garde et se goûte ce que la tradition doit préserver du patrimoine historique de la France. Le citadin n'y cherchera ni la nouveauté ni la création – réservée aux grandes villes et à la capitale –, mais ce qui doit absolument être conservé et restauré » explique Rauch (2008 : 29) dans son article sur les guides Michelin entre 1920 et

⁵⁰ « Il faut attendre les années 1950 pour voir apparaître les premiers hybrides F1 chez les légumes, avec l'oignon et la tomate [...] En l'espace de cinquante ans, la production de légumes est ainsi pleinement entrée dans l'ère industrielle. Cette évolution a eu de nombreuses conséquences, dont une diminution sensible de la gamme des espèces et des cultivars. Une part croissante du marché a été prise par la grande distribution et l'ouverture du marché a entraîné une longue guerre des prix, souvent au détriment du goût des produits » (Chauvet 2001 : 15).

⁵¹ « Dans la cuisine héritée du XIXe siècle, les travaux de transformation sont chargés d'ennoblir les matières premières [...] Pour la simple raison que la simplicité rustique est inconciliable avec l'apparat gastronomique, les références régionales restent sporadiques et édulcorées » (Assouly 2004 : 26).

⁵² « En revanche, l'entre-deux-guerres verra le triomphe de l'automobile, le développement du tourisme qui n'est plus réservé aux seuls très riches, ainsi que l'avènement d'une autre cuisine, plus axée sur les corpus régionaux » (Bonnain-Dulon, Brochot 2008 : 93).

1940⁵³. Les régions vont petit à petit devenir le dépositaire de l'identité culinaire française et les terroirs vont constituer un patchwork d'une richesse inégalable.

Ils seront mis en valeur par des journalistes comme Curnonsky qui publiera⁵⁴ à partir de 1921 *La France gastronomique*, une collection de 28 recueils sur la cuisine régionale et sur les meilleurs restaurants de France, ou encore *Le Trésor gastronomique de la France* avec A. de Croze (1923).

Ensuite, à partir des années 50, toute une série de nouveaux équipements électroménagers vont progressivement intégrer la sphère familiale : le congélateur fait son apparition dans les années 60 d'abord chez les agriculteurs, puis dans les années 70 chez les ménages urbains (Guillou, Guibert, 1989) permettant ainsi la conservation de plats surgelés qui seront ensuite réchauffés au micro-ondes.

Cette démocratisation technique entraîne des bouleversements alimentaires⁵⁵ dans les habitudes quotidiennes qui se caractérisent notamment par une consommation accrue de viande⁵⁶, si bien que « dans l'histoire de l'alimentation occidentale, cette seconde moitié du XXe siècle est le temps d'une rupture fondamentale des rapports de l'homme à son milieu. [...] Durablement s'installe un sentiment d'abondance et bientôt de surabondance » (Poulain 2002 : 16). L'industrialisation va prendre une nouvelle dimension en proposant des plats tout préparés aux consommateurs⁵⁷.

En réaction à cette rupture⁵⁸, naissent de nouvelles tendances comme les produits issus de l'agriculture biologique ou la *Slow Food* qui cherchent à rétablir un

⁵³ « L'objectif est bien de faire un tour des régions et de leur imposer au fil du temps les normes établies d'une gastronomie régionale, avec ses caractéristiques, ses modalités d'application et son palmarès » (Rauch 2008 : 30).

⁵⁴ En collaboration avec Marcel Rouff.

⁵⁵ « Après deux siècles de révolution alimentaire, il semble qu'on assiste en France même à un effritement sérieux du régime alimentaire et culinaire traditionnel... Ce mouvement était déjà largement engagé aux Etats-Unis avant la seconde Guerre mondiale et un peu plus tard en Europe » (Boudan 2004 : 231).

⁵⁶ « Depuis cinquante ans, la consommation abondante de viande est devenue une caractéristique majeure du changement de régime dans les pays riches » (Boudan 2004 : 229).

⁵⁷ « Le troisième axe de développement industriel a été l'incorporation d'une nouvelle valeur ajoutée dans les produits en transférant la confection des recettes de cuisine domestique vers la production industrielle » (Boudan 2004 : 227).

⁵⁸ « Le XXIe siècle naissant verra le passage rapide d'une cuisine traditionnelle à une cuisine industrielle » (Ariès 1997 : 36).

juste équilibre entre l'homme et son alimentation⁵⁹, bien qu'un peu plus tard apparaisse la notion de *fooding*, néologisme inventé en 1999 par le journaliste Alexandre Cammas (résultant de la contraction des mots anglais *food* « nourriture » et *feeling* « sentiment ») qui conseille de tout essayer sans complexe et de prendre plaisir à tester les nouveautés dans n'importe quel domaine : le *fast-food*, le *slow-food*, la *world-food*, la *fusion-food*, la *junk-food* (la nourriture camelote). Un ouvrage intitulé *le dictionnaire du fooding* paraît en 2004 associant un article explicatif à chaque mot à la mode, concernant aussi bien des produits, adresses, concepts, plats et recettes « cultes⁶⁰ »... Différentes manifestations sont également mises en place en rapport avec ce mouvement⁶¹ et des chefs renommés y participent (Marc Veyrat ou les frères Pourcel).

2.3.1.2 *Domaine professionnel*

La révolution alimentaire du XXe siècle ne se limite pas à la sphère privée, et le domaine professionnel, qu'il s'agisse de la restauration artisanale ou bien collective, subira également une transformation en profondeur du métier.

Le tournant fut marqué en 1973. Avec la création de leur célèbre guide, Christian Millau et Henri Gault lancent « les 10 commandements⁶² de la “nouvelle cuisine” dont Michel Gérard sera l'artisan le plus renommé » (Pitte 1991 : 196 - 198). La recherche et le respect de l'aliment de base sont à nouveau à l'ordre du jour, la créativité culinaire est posée en principe et dans cette perspective, « le choix dans la

⁵⁹ « Mettre la science du plaisir alimentaire au service d'une nature préservée conduira l'homme à produire la meilleure nourriture possible [...] On a créé une production qui ne recherche plus le bon produit, mais le plus commercialisable. Les caractéristiques organoleptiques de la nourriture ont été dégradées, la variété et la biodiversité réduites ; on a poussé au gâchis, empoisonnant les sols, polluant l'air, augmentant le recours aux transports polluants [...] Rétablir les critères d'une agriculture paysanne, le plus possible locale, saisonnière, naturelle, traditionnelle, constitue le début d'une solution. Les êtres humains doivent certes se nourrir, mais pas aux dépens de l'équilibre de la nature », selon Petrini (2006), fondateur du mouvement *Slow Food*.

⁶⁰ Comme : playfood, biodynamie, snacking, jabogo, néobistrot, tempuras... jelly shots (cocktail solide), les pods (mini doses de café), les Soba (nouilles japonaises) ou encore le yuzu (agrume japonais).

⁶¹ Les différentes manifestations sont annoncées sur le site www.le-fooding.com

⁶² À savoir : « Tu ne cuisiras pas trop. Tu utiliseras des produits frais et de qualité. Tu allégeras ta carte. Tu ne seras pas systématiquement moderniste. Tu rechercheras cependant ce que t'apportent les nouvelles techniques. Tu éviteras marinades, faisandages, fermentations, etc. Tu élimineras sauces brunes et blanches. Tu n'ignoreras pas la diététique. Tu ne truqueras pas tes présentations. Tu seras inventif ».

carte est réduit pour garantir le maximum de fraîcheur et de qualité des produits » (Onfray 1995 : 194).

La mode n'est plus à la bourgeoisie ni à la noblesse mais à la simplicité⁶³ et se traduira de manière concrète par l'introduction de nouvelles formes d'appellations culinaires⁶⁴ et surtout par l'abandon de la cuisine classique⁶⁵ : *exeunt* les rois, reines, marquis et comtes... Bienvenue aux labels, sigles, origines et provenances. L'abandon des noms de plats classiques est aussi dû « en partie à une perte de motivation⁶⁶ des noms propres [...] avec le temps, ils se sont désincarnés » (Faivre 2010).

Si le mythe de la province et des régions comme paradis perdu va se trouver renforcé, la nouvelle cuisine ne fait pas uniquement l'apologie du terroir mais elle se préoccupe aussi de simplicité. Afin de retranscrire ce concept, elle prendra soin de respecter l'orthographe des appellations (pas de transcription fantaisistes) et d'utiliser les majuscules de manière parcimonieuse : uniquement lorsque cela est nécessaire, ni plus ni moins⁶⁷.

Les nouvelles techniques, comme la cuisson et la conservation sous vide, sont reprises par la cuisine collective et donneront naissance à la cuisine d'assemblage. En

⁶³ « Dans leurs corbeilles de désillusions, mai 1968 et le premier choc pétrolier nous amènent un cadeau : la Nouvelle Cuisine [...] ; Le roi est d'une autre époque, plus personne ne s'avoue bourgeois, encore moins noble... Les appellations de classes disparaissent, on ne cuisine plus à la bourgeoise... » (Poulain 1985 : 231).

⁶⁴ « La Nouvelle Cuisine fut une nébuleuse essentielle qui fournit en son temps, voilà maintenant plus de vingt ans, une grammaire, une syntaxe nouvelle, des paradigmes révolutionnaires, de quoi fabriquer des langages audacieux, sortes de structures formelles radicales qui autorisent un basculement et l'avènement d'une nouvelle époque... » (Onfray 1995 : 195).

⁶⁵ « Des réformes sémantiques soutiennent la lame révolutionnaire. La “vanité des appellations ronflantes” et les prétentions pseudo-littéraires de ces noms de plats aux consonances aristocratiques appartiennent à une époque révolue. En 1970, le guide Michelin regorgeait d'intitulés sous influence monarchique : Poularde Sainte-Alliance, boudin Richelieu, [...] L'humilité ayant fait place à l'outrecuidance, les dénominations royales ont fait place dans l'édition 2002 du Michelin aux noms de pays ou de régions, autant d'incantations bucoliques et de valeurs enfin républicaines.[...] Si l'Ancien Régime abusait de privilèges, la “nouvelle cuisine” se perd dans des évocations nostalgiques faisant la part belle à la nature et aux traditions locales » (Assouly 2004: 71 - 72).

⁶⁶ « Or, à partir du moment où un nom propre devient incompréhensible, il se produit souvent un phénomène particulièrement intéressant d'un point de vue linguistique. Comme s'ils savaient instinctivement que les noms propres “doivent” avoir un sens, comme au moment de leur création, les locuteurs ont tendance à remotiver ces signes linguistiques dont le lien avec la motivation première s'est perdu » (Kristol : 2005).

⁶⁷ « Eviter le vocabulaire prétentieux : Cardinal des mers / Homard [...] Employer la majuscule uniquement en début de phrase et pour les noms propres et les lieux » (Charel 2006).

1980, en même temps que la création des premiers fast-foods, la mode de l'allégé fera son entrée sur la scène alimentaire et introduira de nouveaux concepts de restauration aux noms plus ou moins fantaisistes, dont notamment la *world food* ou *cuisine fusion*⁶⁸ car « après la cuisine bourgeoise, la nouvelle cuisine ou la cuisine exotique, la cuisine mondiale s'invite à table, un comble au pays du cassoulet et du camembert. La règle ? Tout est permis ou presque [...] ; Seuls impératifs, le plat doit être bon, créatif et joli dans l'assiette » (Clerget 1999).

2.3.2 Des mets, des mots et des modes

2.3.2.1 *Le descriptif*

Le principe de classification instauré par Carême et développé par Escoffier à la fin du XIXe et au début du XXe siècle, dans laquelle non seulement les plats ont des noms mais les sauces et les garnitures également (Poulain 1985 : 228), a laissé la place aux appellations descriptives de la dernière « nouvelle cuisine » en date. En effet, les chefs sont à la recherche de nouveaux plats où l'idée maîtresse est le respect des aliments et de leurs goûts, et pour accompagner cette idée de simplification (de la manière de cuisiner mais également de la manière d'appeler ce que l'on mange) des changements s'imposent.

Lorsque l'on examine la microstructure (syntaxe) de la plupart des noms de plats actuels, on peut remarquer une certaine constance dans les règles de construction : « dans une volonté de simplification, la manière de baptiser un plat s'est rallongée en devenant plus descriptive. En règle générale, elle adopte le schéma suivant : a + b + c

a) élément de base (+ type de cuisson)

b) élément secondaire (garniture(s))

c) élément final (sauce ou décor) » (Faivre : 2010)

⁶⁸ « L'année 1996 a vu avec le "fusion food" (littéralement "fusion des plats") l'invention d'une nouvelle cuisine exotique déjà très en vogue aux États-Unis dont la principale caractéristique est d'être complètement "virtuelle", puisque le consommateur peut y goûter des compositions hybrides réalisées en mélangeant des ingrédients exotiques ou des méthodes de préparation étrangères comme des rouleaux de printemps à la choucroute, etc. » (Ariès 1997 : 100).

De fait, dans un menu qui veut adopter un maximum de transparence, « l'œil doit distinguer tout ce qui entre dans la composition de l'assiette, et, lorsque ce n'est pas totalement possible, la littérature-fleuve du menu y supplée » (Pitte 1991 : 200) ; pourtant, la tendance au tout descriptif comporte aussi son revers : en étant strictement descriptive, elle se range du côté de l'explication de texte et exclut une certaine part de rêve qu'évoquaient les noms de plats classiques⁶⁹.

C'est pour cette raison que les nouveaux noms de type descriptif sont si longs, car en choisissant de réduire l'utilisation de noms propres, il va désormais falloir combler le manque d'afférence et pour ce faire utiliser plus de noms communs. On sent bien là les limites de ce type de noms de plats car la nourriture étant chargée d'affect, elle ne peut se résumer à une description froide et distante.

Elle est donc difficilement dissociable de certains éléments de poétisation que la nouvelle cuisine a finalement utilisés sans relâche⁷⁰. Un menu avec des noms de plats n'est pas similaire au sommaire d'un manuel de bricolage : il doit faire rêver et doit susciter l'envie pour éveiller l'appétit...

2.3.2.2 *Poétisation et avant-garde*

Comme C. Fischler l'explique, à partir des années 1980, les noms de plats se rallongent et se poétisent⁷¹. Ces nouvelles pratiques culinaires entraînent de nouvelles manières de nommer les plats et il est facile de remarquer les astuces utilisées pour élaborer ces « nouvelles » dénominations à la mode.

L'un des principaux procédés en vogue décrit par J.-P. Poulain⁷² consiste à détourner un nom de son usage traditionnel (il s'agit de sa place dans le menu : on

⁶⁹ « C'est là que se situe l'unique différence lexicale entre noms communs et noms propres : les noms propres ont moins de traits inhérents mais plus de traits afférents hors contexte que les noms communs » (Vaxelaire 2005 (a) : 826).

⁷⁰ « A ce parti pris étique, qui est aussi éthique, la Nouvelle Cuisine ajoute également un souci de poétisation des formules, parfois jusque dans l'excès » (Onfray 1995 : 194).

⁷¹ « Mais les noms des spécialités, à partir notamment de 1980, tendent à s'allonger, à comporter plus de ponctuation, plus de conjonctions de coordination, plus d'ingrédients et d'épithètes les qualifiant. Les aromates, les épices sont de plus en plus nombreux et de plus en plus fréquemment employés. Les appellations, à nouveau, s'éloignent du descriptif pour se métaphoriser et s'ampouler » (1990 : 272).

⁷² « Ainsi le langage, plus que la cuisine, a ses modes. C'est davantage le verbe que le contenu qui soutient la cuisine, fut-elle nouvelle :

utilise un nom de dessert pour une entrée et vice versa), dans le but de créer la surprise par des associations inhabituelles (hypallage). F. Ascher quant à lui, parle d'un « transfert de formes »⁷³ évoquant un procédé équivalent, qui s'il est de nos jours « forcé » et artificiel, n'en demeure pas moins naturel dans la langue : par exemple le mot *pâtisserie* n'a pas toujours eu la même signification⁷⁴.

Par ailleurs, il est amusant de remarquer que les mots voyagent et pas seulement sur un menu : « en effet, le mot *chowder* viendrait de la *chaudrée*, c'est-à-dire le produit de la chaudière commune, dans laquelle les pêcheurs bretons mettaient ce qu'ils avaient tiré de la mer » (Parckhurst Fergusson 1999 : 17). Et il revient aujourd'hui (dans sa version anglaise) dans les endroits à la mode, de type « snack-bar new-yorkais ». Cet exemple n'est pas un cas unique d'aller-retour, « beaucoup de mots ont traversé deux fois la Manche en se modifiant au passage : le français ancien *toster*, «torréfier», a donné en anglais *toast*, qui nous est revenu sous cette forme » (Brochard 2006).

En dépit de ces changements incessants en fonction de la mode du moment, il ne faudrait pas penser que le langage de la nourriture se libère de tout diktat : lorsque l'on examine par exemple le manifeste du célèbre restaurant *El Bulli*⁷⁵, on constate que sa cuisine se veut avant-gardiste (point 22)⁷⁶, déconstruite / décontextualisée (points 18 et 21)⁷⁷ voire expérimentale et même conceptuelle (points 7 et 11)⁷⁸ ;

1 : Baptiser les entrées du nom des desserts

2 : Ne pas oublier que les terrines ne sauraient être que de poisson ou de légumes

3 : Inverser le nom du contenu traditionnel rumsteak de sole ou darne de bœuf

4 : Reconvertir le nom des desserts en noms d'entrées (soupe de fraises) » (Poulain 1985 : 235).

⁷³ « Le transfert de formes d'un aliment à un autre est devenu aussi fréquent: le caviar est devenu un mode de préparation et n'est plus seulement réservé à la désignation des œuf d'esturgeon. On peut évoquer aussi le succès des carpaccios (fines lamelles de viandes assaisonnées) qui du bœuf se sont étendus au poisson puis maintenant à peu près à tout, légumes et fruits compris » (Ascher 2005 : 138).

⁷⁴ « Nous en avons considérablement élargi la notion, y mêlant tout : confiserie, chocolaterie, travaux d'office ; crèmes, flans, puddings, glaces ; pâtes et pâtés proprement dits. Au XIXe siècle elle s'applique au salé bien davantage qu'aux sucreries... » (Aron 1973 : 175).

⁷⁵ <http://www.elbulli.com/sintesis/index.php?lang=fr> consulté le 14 décembre 2008

⁷⁶ **22.** Le menu dégustation est l'expression la plus haute de la cuisine d'avant-garde. Sa structure est vivante et sujette à changements. On joue sur des concepts comme les snacks, les tapas, les avant-desserts, les morphings, etc.

⁷⁷ **18.** Il y a deux grands chemins pour atteindre l'harmonie des produits et des saveurs: à travers la mémoire (connexion avec l'autochtone, adaptation, déconstruction, recettes modernes antérieures), ou à travers de nouvelles combinaisons. **21.** La décontextualisation, l'ironie, le spectacle, la performance,

pourtant, bien que soit soulignée la relation entre cuisine et langage (point 1 et 19)⁷⁹, force est de constater que les noms de plats restent quant à eux, de facture assez « classique ».

En effet, leur principale originalité est de comporter deux ou trois langues à l'intérieur d'une même dénomination (un sabir constitué d'un mélange d'anglais, de français et d'espagnol la plupart du temps), avec des noms de plats comme : *sablées of praline, croustillant of pine nuts* (1988) ; *coquinas with potatoes in cava au gratin* (1989) ; *caviar with apple gelée, gelée of local sardines and pig's ear with crudités* (1992)...

Par ailleurs ils sont en majorité de type descriptif et comportent à de rares occasions quelques dénominations poétiques (mais cela reste un phénomène marginal) : *Spiral, OVO* (2004) ; *musico, earthy* (2005). De plus, les plats proposés se déclinent dans les catégories suivantes : cocktails, snacks, dry snacks, fresh snacks, tapas, dishes, tapas / dishes, pre-desserts, desserts, petits fours, follies, morphs⁸⁰ ... ce qui reste là aussi, somme toute, assez conventionnel.

Il semblerait donc plus facile d'innover avec la nourriture mais beaucoup moins avec les mots... Et cela même si « les secteurs culinaire et alimentaire ne cessent [ainsi] de nous proposer de nouveaux termes désignant de nouvelles réalités, tant au niveau de la fabrication que de la conservation ou de la préparation de divers produits » (Mayar 2004 : 85).

sont complètement légitimes, pourvu qu'ils ne soient pas superficiels, mais qui répondent et se connectent à une réflexion gastronomique.

⁷⁸ **7.** Les nouvelles technologies sont un appui dans le perfectionnement de la cuisine, comme l'ont été au fil de l'histoire dans la plupart des domaines de l'évolution humaine. **11.** La recherche technique-conceptuelle est le sommet de la pyramide créative.

⁷⁹ **1.** La cuisine est un langage à travers lequel il est possible d'exprimer harmonie, créativité, bonheur, beauté, poésie, complexité, humour, provocation, culture. **19.** Se crée un langage propre de plus en plus codifié, qui établit parfois des rapports avec le monde et le langage de l'art.

⁸⁰ <http://www.elbulli.com/catalogo/catalogo/index.php?lang=en>

Si le langage et la cuisine ont subi de nombreuses mutations – comme l'évoquent J.-R. Pitte⁸¹ ou Lévi-Strauss⁸² – on ne pourra néanmoins pas affirmer que l'évolution des mots est aussi rapide que l'évolution des mets.

⁸¹ « Au risque de décevoir, il est préférable de répéter qu'aucune cuisine n'a jamais été stable, que les produits de base et les techniques ont toujours évolué, que les influences extérieures ont toujours été nombreuses, en tous points de la planète et à toutes les époques » (Pitte 2001 : 494).

⁸² « Dans le cas des inventions techniques, il est bien certain qu'aucune période, aucune culture, n'est absolument stationnaire » (Lévi-Strauss 1952 : 66).

CHAPITRE 3

APPROCHES TRANSVERSALES

3.1 Le besoin de nommer

3.1.1 Le pouvoir des noms

3.1.1.1 Le nom comme acception de la réalité

Il existe une catégorie d'énoncés, « les performatifs », qui prennent sens dans l'action : « dire c'est faire¹ » et dont l'exemple le plus cité est certainement la cérémonie de mariage qui illustre bien le concept d'accomplissement par la parole. Pour que l'énoncé performatif soit pleinement réalisé, plusieurs conditions doivent être réunies (lieu, ordre de déroulement des actions, personne habilitée, etc.).

Toutes proportions gardées, un parallèle peut être dressé avec la nourriture : dans une enquête effectuée par C. Fischler et E. Masson, une Française raconte qu'elle n'a pas le temps de se mettre à table à midi et mange un sandwich dans la rue : « ...la locutrice, tout en précisant ce qu'elle a mangé, considère ne pas avoir mangé : manger n'est donc pas toujours manger [...] pour être constitué, le manger doit en somme être effectué "dans les formes". Et ces formes ce sont celles du repas et de la convivialité »². Cet exemple décrit les circonstances dans lesquelles un repas en est un ou non. Et les mots du repas, avec entre autres les noms de plats, en font effectivement partie.

De plus, ce que Barthes³ explique au sujet de la maladie, à savoir que « la lecture diagnostique, c'est-à-dire la lecture des signes médicaux, semble aboutir à nommer : le signifié médical n'existe jamais que nommé », constitue une remarque

¹ « Quand dire, c'est faire » J. L. Austin, 1962, trad. fr. 1970, rééd. 1991, Paris : Seuil, coll. « Points essais ».

² Claude Fischler, Estelle Masson 2008 : 51.

³ Barthes 1985 : 280.

congruente aux noms de plats. Les mots tout comme les circonstances ancrent le repas dans la réalité⁴.

Et c'est également ce qu'exprime J.-P. Poulain lorsqu'il écrit au sujet de Grimod de la Reynière en particulier et du XIXe siècle en général : « nommer un mets, c'est le faire exister, c'est lui donner un statut [...] il s'agit ici d'une véritable inscription dans les registres de la paroisse gourmande »⁵. Si l'acte de nomination assoit l'objet ainsi nommé dans la réalité (en l'occurrence par l'intermédiaire des noms de plats), il opère par là même un classement implicite, tout en lui conférant une place et des représentations associées⁶.

3.1.1.2 *Le nom comme critère de distinction*

De nos jours, donner un nom à un plat, c'est d'abord le distinguer des autres au sein d'une catégorie particulière (hors-d'œuvre, entrée, dessert, etc.)⁷.

On retrouve ici l'idée d'unicité, chère à B. Bosredon⁸ ; le nom de plat réfère à une entité unique (une œuvre que l'on baptise) et c'est donc naturellement que les noms de plats de type descriptifs (par exemple : *Travers de porc caramélisés au miel de châtaigne purée de potiron*) donneront moins l'impression de former un titre en tant que tel que ceux de facture classique. Le plat perd un peu de son statut d'œuvre culinaire pour davantage se rapprocher du registre de la cuisine et donc de la recette. Cela explique sans doute le recours à l'article défini ou aux déterminants possessifs

⁴ « [...] nommer une chose, c'est en affirmer l'existence, et c'est parfois, comme on le verra, l'imposer aux autres, et finalement s'imposer soi-même » (Mortureux 1984 : 104).

⁵ Poulain 1985 : 200.

⁶ « Se familiariser avec un objet, une idée ou une personne revient à lui conférer un sens et une existence à travers sa dénomination et sa classification dans un système de catégories sociales » (Moscovici 1984 : 30). « Le processus de dénomination obéit à une logique sociale et prend corps en société. Les noms créent des réalités symboliques et sous-tendent, font naître – ou renaître – des représentations sociales » (Kalampalikis 2002).

⁷ De même : « les noms propres [qui] ne s'appliquent pas à des particuliers en tant que particuliers, mais comme l'a fort bien noté K. Jonasson (1994), à des particuliers en tant que membres d'une catégorie conceptuelle. Autrement dit, ce ne sont pas des x que dénomment les noms propres, mais des x déjà classés dans une catégorie nominale » (Kleiber 1996 : 581).

⁸ « Dénominations d'objets singuliers, les titres ajoutent par conséquent à l'idée d'unicité référentielle celle de nomination » (Bosredon 1997 : 124). Et aussi : « Un titre non seulement est le nom d'une œuvre (nomination), il est aussi ce qui témoigne de l'unicité de ce qu'il nomme (désignation unique) » (Bosredon 1997 : 123).

qui réattribuent de la singularité au plat : un plat de *bœuf et rutabagas*, ce n'est pas la même chose que *Le plat de bœuf et ses rutabagas*.

Mais qui dit distinction suggère de manière implicite une idée de jugement de valeur, de reconnaissance : ne sera nommé que ce qui est digne de l'être⁹ (et paradoxalement la lexicalisation attestera du statut de notoriété du titre d'œuvre : c'est un titre qui a réussi).

Le fait de baptiser un plat change son statut en le faisant passer du domaine de la cuisine à celui de la gastronomie. Cela est particulièrement vrai de la cuisine régionale : « il s'agit de normaliser et de codifier les plats locaux afin de “passer de la simple cuisine paysanne à la gastronomie régionale” » (Coulon 1998)¹⁰ ; autrement dit, la reconnaissance engendre la valeur et constitue un moyen de la¹¹ faire entrer au Panthéon. Force est de constater que la notion de valeur est alors étroitement associée à l'acte de baptême (J. Algeo¹², C. Bromberger¹³).

3.1.1.3 Acte de baptême

Donner un nom à un plat ou à une réalisation culinaire, (aussi appelé « acte de baptême » par de nombreux auteurs), correspond à un besoin incontournable. Cette action revêt une importance telle que, si elle n'est pas réalisée, on se trouve dans la situation décrite par C. Fischler¹⁴ avec le néologisme : *gastro-anomie*, le « a » étant privatif et signifiant l'absence de règles relatives à ce qui se mange. Parce qu'il a

⁹ « Le critère de prépondérance dans une culture semble primordial pour la dénomination : nous ne nommons que ce qui a une importance pour nous » (Vaxelaire 2005 (a) : 70).

¹⁰ Régnier F., Lhuissier A. et Gojard S. 2006 : 87.

¹¹ « La nommer, c'est fixer un usage » en parlant de la cuisine française (Ribaut 1993 : 135).

¹² « Les choses qui se distinguent au sein de leur catégorie de par leur intensité, taille, durée, complexité, ou autre peuvent être baptisées. C'est pourquoi les rivières ont un nom alors que le ruisseau qui coule à ma porte n'en a pas. L'horloge de Westminster s'appelle *Big Ben* mais celle du palais de justice local est anonyme » (notre traduction) (Algeo 1973: 82).

¹³ « Quant aux objets, on n'affuble, en général, de noms propres que ceux que l'on baptise, donc que l'on agrège [...]. La dénomination répond ici à deux fonctions : distinguer des objets au statut particulier au sein de séries anonymes (l'appellation individuelle de la maison est un signe de distinction réservé, en général, aux habitations dispersées, aux domaines patrimoniaux, aux maisons bourgeoises du village : l'appartement ou la modeste maison mitoyenne ne sont, en général, pas dénommés) » (Bromberger 1982 : 112 - 113).

¹⁴ « Si nous ne savons pas ce que nous mangeons, nous ne savons pas ce que nous allons devenir mais aussi ce que nous sommes » (Fischler 1990 : 70).

besoin d'un cadre et de points de repères « pour régler son comportement alimentaire, *Homo sapiens* peut ordonner, classer, bref : penser le monde. S'appuyant sur cet ordre et ces catégories, il peut *créer de la règle* pour encadrer ses conduites » (Fischler 1989 (b) : 128) et nommer devient par le fait indissociable de normer.

Bien que rarement perçus comme tels par le plus grand nombre¹⁵, les noms de plats sont pourtant indispensables pour fixer la norme. Le premier à officialiser le procédé fut Grimod de La Reynière qui créa « un “jury dégustateur”, [...] les fournisseurs, traiteurs et pâtisseries envoyaient les produits de leur négoce ou de leur art. Ces produits recevaient alors des “légitimations” » (Revel 1978 : 266) qui consistaient à baptiser les plats de manière extrêmement sérieuse¹⁶.

Ces noms de plats se caractérisent par le fait qu'ils comprennent rarement un vocabulaire « relevant du champ sémantique culinaire » (Poulain 1985 : 189), et la question de savoir si l'acte de baptême en général (et celui des noms de plats en particulier) les rapproche du statut d'ergonyme s'est alors posée¹⁷.

Certains répondent par l'affirmative, par exemple H. Walter¹⁸, qui considère « le nom de marque ou la raison sociale, ou encore le titre d'une œuvre comme le nom propre par excellence, puisqu'il résulte effectivement du choix délibéré d'un nom pour désigner une entité » (1994 : 239) et il en va de même pour J. Algeo, chez qui l'acte de baptême constitue la principale différence entre les appellations et les noms propres¹⁹.

¹⁵ En parlant du pôle continental latin interrogé lors de l'enquête : « Les normes et les règles qui sous-tendent ou déterminent les comportements en matière d'alimentation, qui gouvernent les horaires, la composition, la syntaxe et le déroulement du repas, sont donc plutôt secrétées *en dehors* du sujet et de sa conscience, dans et par la culture » (Claude Fischler, Estelle Masson 2008 : 77).

¹⁶ « le jury décide du nom à donner à un plat, montrant par là même que nommer c'est créer, faire advenir à l'existence pleine et entière » (Onfray 1995 : 54 - 55).

¹⁷ « L'acte de dénomination ressemble à un baptême social, pour paraphraser l'expression de Kripke (1982 : 84), au sens où l'objet nommé est doté d'une identité (ou même de plusieurs), produit d'une élaboration collective, qui lui permet de devenir compréhensible, reconnaissable et communicable, vecteur représentationnel au sein d'une collectivité » (Kalampaliki 2002).

¹⁸ « [...] pour qu'il y ait Npr, il faut le plus souvent qu'il y ait eu nomination, comme lorsqu'on donne un prénom à l'enfant qui vient de naître » (Walter 1994 : 239).

¹⁹ « Les appellations sont créées puis utilisées, les noms (propres) sont créés, attribués et utilisés. L'attribution d'un nom peut être délibérée bien qu'informelle, [...] mais dans tous les cas elle résulte d'une action spécifique par laquelle le nom est d'abord attribué au porteur. Il n'existe rien de tel pour les appellations. Les appellations sont usitées mais pas attribuées, l'utilisation d'un nom présuppose un acte de baptême » (Algeo 1973 : 73) (notre traduction).

Cependant, cet avis n'est pas partagé par tous les linguistes. Pour Josette Rey-Debove, le nom de marque est un faux nom propre car il : « désigne une classe engagée dans une chaîne d'hyperonymes / hyponymes (*une voiture, une Renault, une Clio*) [...] les termes contenant un nom propre sont souvent des noms communs (alors qu'un assemblage de noms communs est souvent un nom propre) » (Rey-Debove 1994 : 119) ; ce qui, appliqué aux noms de plats, suggérerait que ceux de type descriptifs (donc comprenant plusieurs noms communs) pourraient être de « meilleurs candidats » pour appartenir à la classe des noms propres que ceux de facture classique, donc catégorisants (car contenant presque toujours des noms propres)...

Il est néanmoins prudent de ne pas tout mettre sur le même plan, car comme le font remarquer C. Fèvre-Pernet et M. Roche « de multiples noms communs ont aussi bénéficié d'un acte de nomination parfaitement connu : noms d'inventions, de *guillotine* à *ordinateur*, d'animaux et de plantes exotiques, de métaux et autres corps chimiques...

Ce qui importe, ce n'est pas l'acte de baptême, mais de savoir ce que l'on baptise : un individu, ou une classe d'objets » (Fèvre-Pernet et Roché 2005), c'est pourquoi la distinction entre appellation culinaire et dénomination gastronomique prend ici toute son importance.

3.1.2 Le besoin de normer

3.1.2.1 *Noms de plats : l'affaire du législateur ou du linguiste ?*

S'il est vrai que les linguistes ne se sont intéressés aux noms de marques et de produits que de manière anecdotique (cf. paragraphe précédent), le droit s'est également peu aventuré dans le domaine de la gastronomie, hormis pour répondre aux problèmes des labels et des AOC.

De fait, le besoin de normer la nourriture est une nécessité pour remédier aux problèmes d'homonymie puisque de la même manière qu'une personne peut porter plusieurs noms (surnom, pseudonyme, hypocoristique...), « une dénomination peut désigner des produits différents selon les régions [...] Un même produit peut porter des noms différents et des produits différents se voir attribuer un même nom » (Bérard, Marchenay 2007 : 44).

Et pourtant, il n'a pas été facile²⁰ d'imposer la gastronomie comme sujet d'étude au sein de la discipline juridique et universitaire... C'est ce que souligne J.-P. Branlard dans la préface de son ouvrage : « introduire la nourriture, la cuisine, la gourmandise dans une Faculté de Droit était inconvenant, comme si les juristes ne s'alimentaient pas ! [...] Si le droit de la Gastronomie n'est pas enseigné à l'Université, c'est sans doute parce que cette branche du Droit n'est pas encore considérée comme suffisamment noble, elle ne saurait s'abaisser au niveau des saucissons, des escargots ou des bonbons. Au mieux la matière est reléguée dans le droit de la consommation ou de l'agro-alimentaire » (1999 : 5). Préambule édifiant qui montre combien, quelle que soit la discipline, les *a priori* au sujet de l'alimentation ont la vie dure...

Par ailleurs, même si la question du dépôt de marque n'est pas toujours considérée comme pertinente pour les linguistes²¹ et qu'elle est traditionnellement réservée aux juristes, il n'en reste pas moins qu'elle a le mérite de poser de vraies interrogations, notamment en ce qui concerne le statut du nom de plat comme œuvre d'art.

3.1.2.2 La législation et les consommateurs

La loi qui protège les consommateurs dans le domaine de l'alimentation traite principalement de normes sanitaires ou d'affichage des tarifs en vigueur²².

Si de prime abord tout est clair du côté des noms de plats car « une préparation culinaire reçoit son nom d'un texte réglementaire, subsidiairement des usages, à

²⁰ Jean-Louis Flandrin a également fait part des difficultés rencontrées pour faire admettre l'alimentation comme objet d'étude au sein de sa discipline, à savoir l'histoire (cf. introduction).

²¹ « Reste le statut juridique du nom déposé [...] Mais faut-il accorder une telle importance à cette dimension légale? A-t-elle véritablement une pertinence linguistique? Le Grand Robert peut ajouter à sa définition de pédalo [...] "REM. Ce terme est réservé juridiquement aux "appareils et engins de navigation" de la marque Pédalo" cela ne change rien à la pratique des usagers de la langue. Linguistiquement, il y a lexème si, pour les locuteurs (et pas pour les juges du Tribunal de Commerce), un "sens lexical", un contenu conceptuel correspondant à une classe d'objets, est associé à une forme donnée. N'importe quelle forme linguistique peut d'ailleurs être déposée : un verbe (moquetter, cf. Rey-Debove 1994 : 120), un nom processif (parkérisation), un nom d'activité (brushing), un nom de profession (visagiste, ce qui n'en fait pas pour autant un nom propre de personne), etc. Si le critère juridique a un impact linguistique, celui-ci est du même ordre que les critères normatifs » (Fèvre-Pernet et Roché 2005).

²² <http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=LEGITEXT000006074990&dateTexte=>

défaut la dénomination est descriptive » (Branlard 1999 : 260), la loi n'est pas systématiquement appliquée et certains écarts sont possibles, comme par exemple « le choix d'appellations anciennes, en particulier dans les cantines, où il s'accompagne parfois de produits de substitution (la margarine peut remplacer le beurre), [qui] est peu risqué : ces appellations n'évoquent pas le nom des produits utilisés » (Mériot 2002 : 275) principalement en raison de phénomènes de démotivation précédemment évoqués.

Il serait pourtant légitime que le consommateur soit informé sur la nature précise et exacte de ce qu'il mange²³, mais les choses ne sont pas aussi simples. En effet, il est malaisé de trouver un texte de loi traitant des dénominations gastronomiques²⁴ en particulier et tout se complique parce que la créativité du cuisinier se traduit également dans le titre de ses productions culinaires.

Le chef peut être créatif ; en revanche il doit tenir compte de la loi et par exemple faire « attention à cette nouvelle tendance d'appeler un plat de poisson par un nom de viande et un nom de viande par *darne* : ...le restaurateur ne peut proposer une escalope savoyarde levée dans un filet de dinde » (Branlard 1999 : 260) car s'il le faisait il pourrait s'exposer à des poursuites.

C'est précisément à ce niveau que se situe le défi du législateur car si « en imposant une correspondance entre le signifiant et le signifié, le droit protège les œuvres gastronomiques²⁵ », il limite par là même leur nature créative. Et il s'agit bien là du cœur du problème évoqué par V.-R. Pirreda lorsqu'il écrit que « le titre de l'œuvre gastronomique dépasse souvent le sens informatif que l'on voudrait lui attribuer et [qu'] il acquiert une signification toute particulière » (Pirreda 2000 : 149) ; en effet, une dénomination gastronomique tient d'un titre d'œuvre, non d'une étiquette.

²³ « Il y a quelques années un restaurateur parisien, [...] s'était mis dans la tête de faire aboutir une réforme : il s'agissait de créer un organisme de défense des appellations de plats. Nul n'aurait pu mettre à son menu et servir un tournedos Rossini, par exemple, qui ne soit pas conforme à la recette codifiée du Rossini » (Courtine 1970 : 81).

²⁴ http://droit.et.gastronomie.free.fr/accueil_018.htm

²⁵ Branlard 1999 : 260.

3.1.2.3 Propriété intellectuelle

Le consommateur n'est pas le seul à avoir besoin de protection juridique, il en va de même pour le concepteur d'un plat qui doit se prémunir contre le pillage d'idée, c'est-à-dire contre les plagiaires de toutes sortes (cuisiniers ou industriels) qui pourraient s'approprier ses créations culinaires.

Plusieurs tentatives de « normalisation » ont eu lieu au cours de différentes époques²⁶ depuis le jury de Grimod jusqu'à nos jours, et les cuisiniers ont de tout temps déploré le manque de protection réglementaire pour défendre leurs créations, alors que dans d'autres disciplines artistiques cette protection existait de manière officielle²⁷. En effet, le statut du métier de cuisinier a profondément changé et en « accédant au rang de patron, le cuisinier doit affronter directement le jugement des clients et du monde, à plus forte raison lorsque s'amorce le processus de "médiatisation" de la cuisine des années soixante-dix. Il doit assumer la responsabilité de sa production, mais cela implique du même coup qu'il peut en revendiquer la paternité créatrice » (Fischler 1993 : 269).

C'est précisément ce que réclament les chefs actuels²⁸ : « il paraît logique que tout auteur puisse jouir d'une véritable propriété incorporelle sur le résultat de son activité créatrice et spirituelle » (Pirreda 2000 : 35) et ce quelle que soit la nature et / ou le support de l'œuvre en question²⁹.

²⁶ Notamment l'Académie Culinaire qui a essayé de jouer un rôle normatif : « Créée en 1883, par Joseph Favre (1849 - 1903), l'Académie Culinaire de France [...] a pour but de défendre l'authenticité des appellations culinaires et de les protéger, de dénoncer toute tromperie portant atteinte à l'intégrité de l'Art Culinaire. De moderniser ou adapter certaines recettes, de reconnaître et homologuer toute création de recette susceptible d'apporter une contribution sérieuse à l'art culinaire et à son adaptation » (document en ligne consulté le 8 / 10 / 2008, URL : <http://www.academieculinairedefrance.com/>).

²⁷ « Escoffier se plaint que les cuisiniers n'aient absolument aucun recours lorsqu'on les plagie, alors que les artistes, les écrivains, les musiciens et les inventeurs sont protégés par la loi (1903 : XIII) » (Mennell 1985 : 233).

²⁸ « Les chefs de la nouvelle cuisine, en particulier Alain Senderens, ne manquent pas de le faire, dénonçant la contrefaçon et le plagiat dont ils sont victimes et allant jusqu'à demander que le bénéfice juridique de la protection industrielle et artistique soit étendu aux créations culinaires » (Fischler 1990 : 269).

²⁹ « C'est la valeur immatérielle de sa création, de son apport intellectuel au bien être commun, qui donne lieu à cette propriété incorporelle, sans aucun rapport avec l'acquisition de l'objet matériel, ce simple support de l'œuvre » (Pirreda 2000 : 35).

Le chef est dorénavant un auteur à part entière dès qu'il crée « une œuvre originale – peu importe son genre et sa destination » (Pirreda 2000 : 24), il est donc logiquement concevable qu'il souhaite voir sa production reconnue et à plus forte raison protégée.

Pourtant légitime, cette demande sera difficile à exaucer car les recettes ne sont pas considérées par la justice comme « une œuvre de l'esprit »³⁰. En effet, « pour le tribunal de Paris les recettes s'analysent en une succession d'instructions, une méthode ; il s'agit d'un savoir-faire non protégeable par le Code de la propriété intellectuelle » (Branlard 1999 : 251 - 255) ; de plus il n'existe pas de « définition légale de la recette. Le juge part du principe qu'il existe un usage d'appeler tel plat par telle dénomination [...] mais le plus souvent, faute de texte, c'est le juge qui dit ce qu'est la recette d'un plat. Une recette est une coordination de trois éléments : les ingrédients, leur appellation et leur accommodement » (Branlard 1999 : 11). Ne sont protégeables par le code de la propriété intellectuelle que la carte ou / et éventuellement une dénomination gastronomique³¹.

Une recette n'est donc pas pour l'instant³² protégeable (en ce qui concerne les droits d'auteurs), mais pour ce qui est du nom de plat, il est considéré comme un titre³³ et possède donc le statut d'une œuvre littéraire³⁴, ce qui comporte comme principal avantage de pouvoir bénéficier d'une double protection, à savoir « par le

³⁰ « La justice a tranché le 30 septembre 1997 : “*les recettes de cuisine ne constituent pas en elles-mêmes une œuvre de l'esprit*” » Branlard 1999 : 251 - 255).

³¹ « Toute œuvre de l'esprit se protège, quels qu'en soient la forme d'expression, le genre, le mérite ou la destination. Le caractère utilitaire d'une carte n'exclut pas sa protection au titre du droit d'auteur. Seule exigence : l'originalité, l'empreinte de l'auteur. Une carte peut constituer une œuvre originale tant par sa *présentation* que son *contenu*. [...] *Quid* du mets lui-même ? Concernant sa *dénomination*, la protection n'étant pas subordonnée à une taille minimum, on peut y voir une œuvre littéraire. Casimir Moisson aurait pu défendre sa “*timbale Nantua*” et Escoffier sa “*pêche Melba*” » (Branlard 1999 : 251 - 255).

³² « Si l'article L.112-2 ne cite comme exemple d'œuvres de l'esprit que des œuvres perceptibles par la vue et l'ouïe, la présence de l'adverbe “notamment” ne permet pas d'exclure *a priori* celles qui pourraient éventuellement l'être par les trois autres sens » (Pirreda 2000 : 43).

³³ Ainsi, selon l'article L.112-4 du CPI, « le titre d'une œuvre de l'esprit, dès lors qu'il présente un caractère original, est protégé comme l'œuvre elle-même ».

³⁴ « On peut avancer sérieusement l'hypothèse que le droit d'auteur puisse protéger non seulement la forme littéraire d'une carte gastronomique – ce qui semble être quasiment déjà un acquis - mais peut-être même la dénomination d'un plat ou d'une pâtisserie, à condition qu'elle soit suffisamment originale » (Pirreda 2000 : 144).

droit d'auteur – si elles sont reconnues comme des œuvres de l'esprit originales et, en complément, par un dépôt de marque » (Pirreda 2000 : 150).

Il est donc reconnu que la dénomination gastronomique s'apparente à un titre d'œuvre intellectuelle immatérielle³⁵ et que la gastronomie entretient un rapport complexe mais privilégié à l'art dont nous allons à présent étudier les contours³⁶.

³⁵ « Il est vrai que le livre n'est qu'un support, c'est pourquoi *Germinal* est un nom propre alors que le livre existe en milliers d'exemplaires » (Vaxelaire 2005 (a) : 364 - 365).

³⁶ « En définitive, il faut comprendre que la *quasi* absence de rapports entre le droit d'auteur et les œuvres gastronomiques est à imputer à des préjugés socioculturels : on a longtemps estimé que le pouvoir public était en droit de s'arroger le droit de choisir quelles sont les formes d'œuvres artistiques qui étaient dignes d'être protégées en droit d'auteur » (Pirreda 2000 : 370).

3.2 La science de l'art

3.2.1 Art : dénomination gastronomique

3.2.1.1 *Le cuisinier artiste*

Le statut du cuisinier a beaucoup évolué³⁷, notamment au cours de ces dernières années³⁸, pendant lesquelles les chefs n'ont eu de cesse de créer, d'innover. L'exemple le plus marquant est certainement celui « de Ferran Adria qui use d'outils de bricolage pour réaliser des préparations aux formes et textures complètement inédites » (Campet 2007). Ce métier qui était à ses débuts un travail de force, réservé aux hommes du fait de la difficulté du labeur – chaleur éprouvante dans les cuisines, poids à transporter – s'est avec le temps transformé en métier d'art et a donc engendré des artistes³⁹.

Le fait que son support est éphémère ne remet pas en question la nature de son travail, bien au contraire, il s'inscrit dans la catégorie de l'art comme événement, aussi appelé *happening*⁴⁰. Et même si ses productions ne perdurent pas⁴¹, elles n'en restent pas moins des œuvres artistiques qui bénéficient d'un acte de baptême au même titre que n'importe quelle autre création.

De fait, les cuisiniers ont même adopté les habitudes des couturiers et produisent dorénavant des « collections » tel Pierre Hermé qui en propose une nouvelle chaque année (2007 : Création du thème *Entre*, 2006 : Création des *Fetish*,

³⁷ « Car les cuisiniers et la cuisine commençaient à “passer du monde ignoble de la technique au monde prestigieux de l'art” (Girard 1982 : 109) » (Mennell 1985 : 104).

³⁸ « Pourtant, depuis une petite cinquantaine d'années, celle-ci [la cuisine] est entrée dans une phase d'innovation et les chefs peuvent, à juste titre, revendiquer une place équivalente à celle d'autres créateurs dans des domaines aussi différents que le design, la mode, le spectacle, voire les arts plastiques... » (Beaugé, Demorand 2009 : 11).

³⁹ « Je veux croire que les cuisiniers sont dans leur temps comme des artistes, qu'ils sont des artistes et qu'en tant que tels, ils produisent des formes qui ne sont pas étrangères à celles que produit leur époque » (Onfray 1995 : 164).

⁴⁰ « Certes le cuisinier crée des œuvres évanescences, soumises de manière tyrannique au temps, destinées à la destruction, à la disparition, à l'ingestion puis à la digestion, à l'anéantissement -ou pire.[...] Mais il relève de cet art de l'éphémère qu'a magnifié notre époque dans la performance, le *happening*, l'événement et qui dure aujourd'hui, dans des traces photographiées ou filmées » (Onfray 1995 : 166).

⁴¹ « Ce que produisent ces arts, comme la cuisine, c'est de l'immatériel, une substance qui n'en est pas une, qui déborde les catégories dans lesquelles le réel est habituellement enfermé » (Onfray 1995 : 229).

2004 : Collection *Rétrospective / Perspectives*, 2002 : Collection *Automne-Hiver* « *Blanc Cousu Main* »). De plus, ses créations portent des noms, tels que *Tango*, *Ispahan*, *Azur* qui pourraient tout aussi bien convenir à des parfums. D'autre part il possède des *boutiques* et non des pâtisseries. Tout cet « habillage » médiatique a valu à Pierre Hermé de nombreux qualificatifs élogieux comme « Picasso of pastry » (Vogue Magazine), « Pastry Provocateur » (Food & Wine) « Pâtissier d'avant-garde et magicien des saveurs » (Paris Match).

Le cuisinier utilise les dénominations gastronomiques pour asseoir son statut d'artiste car « c'est également à travers les appellations des mets que semble s'opérer la transmutation de la cuisine en objet d'art » (Terence 1996 : 233 - 235) ; en effet, les titres ne sont pas simplement un pont vers celui qui regarde, ils font aussi partie de l'art.

Enfin, les cuisiniers empruntent leur vocabulaire aux plasticiens, comme le fait remarquer F. Ascher : « Ferran Adria et quelques-uns de ses collègues parlent de “déstructuration” à propos de leur cuisine, faisant plus ou moins référence à Jacques Derrida. En fait, ils effectuent bien un travail de déstructuration, mais aussi de restructuration. Leur démarche évoque aussi le nouveau roman ou la musique contemporaine » (Ascher 2005 : 139) et il est un fait que la gastronomie n'a jamais autant reçu de comparaisons avec les arts « nobles ».

3.2.1.2 *La gastronomie, un art ?*

Si la gastronomie est de plus en plus souvent comparée aux arts « nobles », elle demeure néanmoins assimilée à un art à part entière⁴².

Comme évoqué précédemment, elle a d'abord été mise en parallèle avec la haute couture et l'apparition du néologisme « haute cuisine » y a sûrement contribué (néologisme construit sur le calque de « haute couture » dans le but de se démarquer du terme *gastronomie* devenu trop commun et notamment vulgarisé dans l'emploi « gastronomie régionale »). Une autre ressemblance plus axée sur une logique

⁴² « La question gastronomique est une question esthétique et philosophique : la cuisine relève des beaux-arts, des pratiques culturelles d'une civilisation et d'une époque. Elle signifie autant une époque qu'une peinture, une sonate, un monument, une pièce de théâtre, une architecture » (Onfray 1995 : 166).

commerciale serait que « les cuisiniers font de la Haute Cuisine dans leur restaurant et capitalisent sur leur griffe en la commercialisant dans le prêt-à-manger, tout comme les couturiers capitalisent sur la leur dans le parfum et le prêt-à-porter » (Fischler 1993 : 270 - 271). Mais si la haute couture possède des points communs certains avec la gastronomie, d'autres arts lui sont également associés.

De nombreux rapprochements⁴³ ont été effectués entre musique et gastronomie car cette dernière « se présente effectivement comme art “allographique”, c'est-à-dire qui s'exprime dans des objets reproductibles à l'infini (comme un livre, un morceau de musique, ici une recette), et comme un spectacle vivant, une *performance*, dont la valeur tient aussi à celui qui réalise l'œuvre culinaire » (Ascher 2005 : 226 - 227).

De fait, le cuisinier devient un interprète⁴⁴ qui exécute une pièce de manière unique (toujours la même mais à chaque fois différente). Dans la même veine de comparaison, certains auteurs trouvent des similitudes entre opéra et gastronomie car elle « est un art de la finition dont on redemande avec impatience la reprise, pour un public qui ne se lasse pas de la forme fixée autrefois. L'on y retrouve son plaisir dans la variation artistique de l'exécution des plats. “Un tournedos Rossini, un !”. Et l'auteur du Barbier d'opiner si le plat est réussi » (Ribaut 1993 : 136). Et s'il existe une analogie maintes fois évoquée il s'agit sans aucun doute de celle faite avec les beaux arts⁴⁵.

La formule la plus connue est celle de Carême quand il écrit que les beaux-arts sont au nombre de cinq, à savoir : la peinture, la sculpture, la poésie, la musique, l'architecture, laquelle a pour branche principale la pâtisserie. Pour F. Ascher, la gastronomie a ceci de commun avec les beaux arts qu'elle connaît des courants artistiques ; « on peut ainsi parler d'une cuisine classique, néoclassique, baroque,

⁴³ « La musique concrète consiste à user de sons qui ne sont pas des notes de musique mais bien des bruits immanents du domaine du quotidien insérés en rythme au sein d'une composition musicale. En référence à la musique concrète expérimentée entre autres par John Cage dans le champ des Arts plastiques, nous pourrions définir un système créatif culinaire qui se baserait sur la conception de plats dont les référents, à leur tour, ne font pas partie du champ gastronomique traditionnel » (Campet 2007).

⁴⁴ « L'interprète va donc compter plus que le texte, plus que la recette. Après des siècles d'anonymat, un chef a bien le droit de s'interroger sur la part de création qui lui revient » (Capatti 1989 : 24).

⁴⁵ « Cela ne fait aucun doute, pour Curnonsky, la cuisine est assurément le “neuvième art” » (Assouly 2004 : 66).

maniériste, romantique, sensualiste, moderne, ou d'une nouvelle cuisine comme il y a eu le nouveau roman et le nouveau cinéma » (Ascher 2005 : 218 - 221). Et si la gastronomie a autant été comparée à diverses formes artistiques, c'est qu'elle a toujours besoin d'acquiescer une légitimité car « ses plus nobles génies n'ont pas encore conquis leurs droits entre Raphaël et Beethoven » (Marcel Rouff cité par Assouly 2004 : 65), en effet l'art du goût est encore victime de nombreux préjugés (surtout dans les pays catholiques, où la gourmandise fait partie des sept péchés capitaux au même titre que la luxure...) ⁴⁶.

De plus, le goût est un sens complexe qui « intègre d'autres sens. Le goût ne fonctionne pas sans le toucher de la langue et sans l'odorat. La vue n'est pas non plus sans effet sur la sensation gustative qui sera ressentie. Sous un certain angle, le goût c'est plusieurs sens dans un seul où se conjuguent les textures, les odeurs, les températures... » (Lemasson 2006 : paragraphe 5), on comprendra donc aisément qu'il soit extrêmement difficile, voire impossible de désigner avec précision des sensations gustatives ⁴⁷, ce qui explique sans doute ce recours métaphorique aux autres arts pour le décrire.

D'autre part, la reconnaissance officielle d'un art se traduit dans le fait que l'on peut trouver ses productions dans un musée. Et même si le concept de la gastronomie au musée a mis du temps à éclore, il existe désormais non seulement des lieux consacrés à des types d'aliments ou de boissons en particulier (écomusée) mais aussi des lieux dédiés à l'art ⁴⁸ comme par exemple la galerie Fraîch'Attitude ⁴⁹ ou encore le Transversal ⁵⁰, restaurant du musée d'art contemporain du Val-de-Marne

⁴⁶ « Art du temps et des mémoires les plus primitives, esthétique de la bouche, du nez, de la chair, métaphysique du corps et des organes, de la matière et de l'immanence, la cuisine n'a jamais bénéficié de la faveur des trissotins qui ne lui reconnaissent pas l'honneur et l'avantage de figurer parmi les beaux-arts. Trop vulgaire, parce qu'il concerne les sens les moins intellectuels, trop vil pour la cause qu'il rappelle aux hommes, avec excès d'insistance, qu'ils sont aussi des animaux qui ne se nourrissent pas seulement d'idées et de réflexions, l'art culinaire n'a pas droit de cité dans les esthétiques classiques... » (Onfray 1995 : 164 - 165).

⁴⁷ « L'expression verbale de la jouissance gustative a une dimension créative et poétique en soi, faisant appel à la sensibilité et à l'imagination » (Cornu 1997 : 78 - 79).

⁴⁸ « [...] des galeries émergent où Arts et Créations culinaires provoquent parfois quelques commotions » (Lemasson 2006 : paragraphe 46).

⁴⁹ <http://www.galeriefraichattitude.fr/GALERIE.HTM>

⁵⁰ <http://www.restaurant-transversal.com/>

basé à Vitry-sur-Seine (le MAC / VAL⁵¹) dont l'intention est de replacer la cuisine au sein des pratiques artistiques actuelles. Le restaurant, dans ce sens, engage des productions fondées sur l'échange entre les artistes et les chefs. Et c'est là un exemple typique de situation où les noms de plats comme titres d'œuvres prennent précisément toute leur dimension.

3.2.1.3 L'artiste cuisinier

Il a pendant longtemps beaucoup été question de savoir si la gastronomie était un art et si les cuisiniers étaient des artistes. S'il est indéniable que la nourriture est « rentrée » dans l'art, l'art est également « rentré » dans la nourriture et il existe désormais plusieurs courants artistiques qui ont choisi comme moyen d'expression la cuisine⁵².

D'autre part nous avons vu que les cuisiniers / artistes (tel Ferran Adria), s'ils se plaçaient nettement sur un plan avant-gardiste, restaient néanmoins relativement classiques quant à la manière de baptiser leurs créations. Il est alors naturel de se demander si les artistes / cuisiniers⁵³ sont pour leur part plus aventureux et s'ils ont réussi à se débarrasser de l'*a priori* associé à l'alimentation en proposant des titres d'œuvres culinaires novateurs.

Pour tenter de répondre à ces questions nous allons examiner les noms d'œuvres des deux principaux courants artistiques qui se servent de matériel alimentaire comme support à la création.

Il y eut tout d'abord le courant futuriste du début du XXe siècle représenté par l'Italien Marinetti qui s'était inspiré notamment du cuisinier français Jules Maincave. L'un comme l'autre avait pour but de « bousculer » les habitudes alimentaires en provoquant la surprise par des associations inattendues comme le mélange d'éléments

⁵¹ <http://www.macval.fr/>

⁵² « De son côté, l'art est venu puiser dans la cuisine de nouveaux matériaux et sources d'expériences. Au fil des décennies, la ligne de partage s'est peu à peu estompée. La question contemporaine d'un art gastronomique témoigne aussi de l'implosion du registre académique des beaux-arts, de l'importance des croisements et des échanges entre des domaines initialement hétérogènes, d'une hybridation récurrente des formes artistiques » (Assouly 2004 : 68).

⁵³ Selon l'appellation de M. Onfray « La raison gourmande ».

sucrés et salés alors inhabituel⁵⁴ : caramel et mortadelle, poisson et banane etc. (association sucrée / salée, qui par ailleurs était courante au Moyen-âge).

En ce qui concerne les noms des plats, là non plus, rien, somme toute, de très original : soit la création se traduisait par l'association des composants du plat⁵⁵ (purée de sardines au camembert, poulet au muguet, sole flambée au rhum, à la mousse de crème chantilly), soit par l'utilisation de mots-valises comme par exemple « le "Porcexité", plat composé de salami cru, de café bouillant et d'eau de Cologne ; ou encore le "Brûlenbouche", cocktail à base de whisky, de miel, de liqueur Strega, de Vermouth et d'alkermès » (Assouly 2004 : 63) ou même le *Plasticoviande*, grande paupiette de veau farcie de 11 espèces de légumes verts.

Vint ensuite le courant Eat-Art au début des années soixante. Il s'est développé dans les années soixante-dix, avec pour chef de file D. Spoerri, qui détourne les denrées alimentaires de leur utilisation traditionnelle, modifiant le comestible en matériau artistique. C'est un plasticien qui produit des œuvres comestibles ou non, pour des spectateurs / dégustateurs. Lorsqu'il réalise une œuvre qui s'apparente à une sculpture ou à un tableau⁵⁶, les noms qu'il choisit, même s'ils témoignent d'une certaine originalité, sont significatifs d'une œuvre picturale⁵⁷ (la série des Tableaux-piège : « Lieu de repos de la famille Delbeck » (1960), « Repas hongrois » (1963), « Eaten by Duchamp » (1964), « Mettre le paquet I, II et III » (1965) etc.).

De même, lorsqu'il baptise un plat (il sert des plats dans son restaurant de Düsseldorf et en utilise les restes pour créer ses tableaux), ses noms restent là aussi typiquement ceux de réalisations culinaires, même si les éléments qui en font partie

⁵⁴ « Ils ont osé la promotion audacieuse des mélanges de genres : viande / poisson, sucré / salé, hors-d'œuvre / desserts, comestible/non comestible » (Onfray 1995 : 234).

⁵⁵ Exemple de noms de plats proposés à la carte du restaurant de Jules Maincave rue Georges Saché (1913) dans le 15^e arrondissement (Romi 1993 : 256) « Grenouilles au hachis de crevettes roses- Œufs pochés au sang de bœuf, garnis d'une purée de pommes de terre au sirop de framboises... ».

⁵⁶ Lorsqu'il avait terminé de manger, il fixait les restes du dîner à la table et accrochait ensuite le plateau sur un mur. La table s'était métamorphosée en tableau et c'est de cette manière qu'apparurent les tableaux pièges. Il est intéressant de noter qu'en allemand, *Tafel* (qui vient du français / italien / latin : *tabula* > *tavola* > *table*) signifie à la fois la *table* (à manger) et le *tableau* (noir dans une salle de classe) ainsi qu'une tablette (de chocolat) ; d'ailleurs en français également, *tableau* dérive de *table*...

⁵⁷ Cf. Bosredon Bernard, 1997, *Les titres de tableaux*, Une pragmatique de l'identification, Paris : Presses Universitaires de France.

sont peu courants en France (« ragoût de python », « steaks de trompe d'éléphant », « omelette aux fourmis grillées »). Force est de constater qu'autant du côté des cuisiniers / artistes que des artistes / cuisiniers, il est plus facile d'innover avec de la matière qu'avec des mots.

3.2.2 Science : appellation culinaire

3.2.2.1 *Les deux visages de la science*

L'alimentation a depuis longtemps possédé le statut de science (car affaire de médecins) et même si son « influence sur les comportements décline progressivement à partir de la fin du XVIe siècle » (Boudan 2004 : 281), elle réapparaîtra au début du XIXe siècle au moment où les sciences fondamentales progressent et que l'on se dirige vers une science culinaire.

Les appellations culinaires⁵⁸ participent du travail de nomenclature et de classification, « de scientification du culinaire » (Poulain 1985 : 206 - 209) ; les recettes commencent à être décrites minutieusement et avec de plus en plus de précision, à l'instar de Jules Gouffé qui les rédige à l'aide d'une montre et d'une balance. Dans la même veine, « le Suisse Joseph Favre livre un *Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène* comportant dix mille entrées, après avoir lancé en 1877, le premier journal au titre évocateur, *La Science culinaire* » (Rowley 1994 : 112) même si tous ne cautionnent pas cette approche⁵⁹.

Si pendant longtemps la science a été synonyme de progrès et a en particulier permis de mettre fin aux disettes, de nos jours ce n'est plus toujours le cas : en effet, « les connaissances scientifiques et les diverses techniques ont été surtout utilisées jusqu'à présent pour résoudre des problèmes de conservation ou de production des aliments, pour créer de nouvelles espèces végétales et animales plus résistantes ou performantes du point de vue du rendement économique » (Ascher 2005 : 128) et elle

⁵⁸ « Le travail sur la langue elle-même – sans jeu de mots – fut également décisif, car il fallait nommer les goûts pour pouvoir les normer » (Ascher 2005 : 91).

⁵⁹ « A aucun moment il n'est possible chez Kant, de faire de la gastronomie une science, car elle est confinée au domaine relatif, subjectif et arbitraire des sensations, alors qu'il n'est de science qu'en vertu des principes a priori » (Onfray 1995 : 113).

est ainsi devenue synonyme d'artificialité et d'industrialisation acharnée, voire même source de dangers⁶⁰.

La gastronomie ne peut donc plus se permettre de s'apparenter uniquement à la science mais doit chercher des alliances ailleurs (notamment du côté de l'art) et même s'il existe aujourd'hui un courant gastronomique qui s'élabore sur le mode de la recherche scientifique⁶¹ et dont Herve This est le représentant le plus connu, cette tentative reste néanmoins relativement anecdotique. En effet, de nombreux auteurs pensent que « à l'inverse de la biochimie, la bonne cuisine, n'est pas une science exacte » (Evin et Monpezat 2002 : 86)⁶².

3.2.2.2 Science et art : une alliance de bon goût

« L'art est fait pour troubler, la science rassure » écrivait Georges Braque, pourtant l'inverse est tout aussi vrai de nos jours et les deux domaines sont devenus indissociables⁶³ de l'alimentation. En effet, si la science ajoute un certain sérieux au discours gastronomique⁶⁴ (où sont abordées des questions de diététique ou de santé) et lui assure ainsi une sorte de légitimation, il en va de même pour l'art qui, loin d'être futile, peut servir à crédibiliser une démarche scientifique. Par exemple le chimiste Hervé This⁶⁵ s'est associé au chef Pierre Gagnaire avec qui il a écrit plusieurs livres.

⁶⁰ Cf. épizooties diverses dont la tristement célèbre « vache folle » de Creutzfeld-Jakob.

⁶¹ « Cette recherche gastronomique s'appuie sur ce que Hervé This et Nicholas Kurti ont qualifié de "gastronomie moléculaire et physique" [...] ce qui est nouveau est ce que l'on pourrait appeler la recherche gastronomique fondamentale, c'est-à-dire une démarche qui ne s'appuie plus seulement sur des techniques et des produits nouveaux pour mettre au point des mets, mais qui a le projet d'inventer scientifiquement de nouveaux types de mets » (Ascher 2005 : 134-135).

⁶² En citant P. Douste-Blazy

⁶³ Et ceci dès le XIXe siècle : « au XIXe siècle, les cuisiniers français comparent volontiers leur profession avec les sciences autant que les arts » (Mennell 1985 : 214).

⁶⁴ « [...] la chose culinaire, comme objet de savoir, est passablement dévalorisée [...]. En Occident, la dépréciation de la cuisine dans le champ de la connaissance est lié au développement de deux discours qui sont venus séparer l'espace culinaire et le recouvrir : celui de la gastronomie, qui monopolise l'énoncé des plaisirs et de leur histoire, et celui de la nutrition, qui expose l'état du savoir scientifique sur les relations entre l'alimentation et la santé » (Boudan 2004 : 1).

⁶⁵ Hervé This est un physico-chimiste français qui travaille à l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA). Créateur du concept de gastronomie moléculaire (discipline scientifique qu'il a créée en 1988 avec le physicien britannique Nicholas Kurti), il a écrit de nombreux livres dans lesquels il présente les mécanismes des transformations culinaires.

Science et art sont ainsi parvenus à un certain équilibre⁶⁶. Ils cohabitent harmonieusement et définissent la gastronomie actuelle qui se réclame autant de l'un que de l'autre : « la cuisine prétend devenir en tant que telle un art et une science [...] elle qui n'était par ailleurs ni un bel art reconnu en tant que tel, ni une discipline scientifique avec ses académiciens et ses universitaires » (Ascher 2005 : 91). Désormais, art et science réussissent de concert la réconciliation du plaisir et de l'utilité.

Ainsi donc, la gastronomie ne s'est jamais autant revendiquée de l'union de la science et de l'art, en particulier après la « dernière » nouvelle cuisine⁶⁷ des années 70.

⁶⁶ « [...] les styles alimentaires personnalisés annoncent une esthétisation de la vie quotidienne ; les orientations récentes de la création gastronomique sont un indice des nouveaux rapports entre art, science et innovation » (Ascher 2005 : 8).

⁶⁷ « Dès les années 1970, Michel Guérard “invente” la “cuisine-minceur”, où tous les principes de la nouvelle cuisine Gault-Millaldo-Bocusienne sont mis en œuvre et poussés jusqu'à leurs conséquences extrêmes, au service *à la fois* du goût et de la lutte contre les kilos : cuisine du langage, ou l'appétit s'exerce sur les mots avant de s'exercer sur les mets » (Fischler 1989 (c) : 135).

BILAN D'ÉTAPE

Dans cette première partie, il a d'abord été question de la difficulté de définir les concepts de gastronomie et de nom propre de manière consensuelle, difficultés qui ont été ensuite examinées sous un angle diachronique en considérant les évolutions conjuguées de la langue et des usages alimentaires. Cependant nous avons constaté qu'en dépit de ces difficultés, il était pourtant absolument nécessaire de donner des noms aux plats et ce, quelle que soit la discipline en question, même si elles sont *a priori* assez éloignées les unes des autres. De fait, la linguistique n'est pas la seule discipline concernée par ces problèmes de définitions, le droit ou l'art ont eux aussi cherché des pistes de réponses. Nous avons alors déterminé deux catégories distinctes de noms de plats : les appellations culinaires (de type catégorisant) et les dénominations gastronomiques (de type titre d'œuvre) mais aux parois pas toujours hermétiques.

Après s'être interrogé sur la problématique définitoire, nous examinerons ces deux catégories en contexte, c'est-à-dire au sein d'un corpus de noms de plats. Se pose alors la question du choix de corpus, tant sur le plan quantitatif que qualitatif. Une première séparation correspondant aux deux types de noms de plats précités s'impose : le corpus normatif et le corpus créatif. Même à l'intérieur de la première catégorie se pose la question de la délimitation du corpus¹ dont le choix sera sinon totalement subjectif, mais qui comportera pour le moins une certaine dose d'arbitraire².

Le *Larousse Gastronomique* sera donc retenu pour constituer et représenter le corpus normatif car s'il n'est pas le premier ouvrage culinaire de genre dictionnaire, il constitue néanmoins la référence « grand public » dans ce domaine. Pourtant il paraissait trop restrictif de se cantonner à étudier la dernière édition publiée. C'est pourquoi il nous est assez vite apparu qu'une comparaison entre la première et la dernière édition s'avèrerait une option permettant une analyse plus complète.

¹ « De toute manière, ces livres de cuisine sont trop nombreux et divers pour qu'il soit possible de les étudier aisément comme vecteurs d'influence. Des problèmes insolubles se posent rien que pour isoler un échantillon représentatif » (Mennell 1985 : 333).

² « Le corpus est une collection finie de matériaux, déterminée à l'avance par l'analyste, selon un certain arbitraire (inévitabile) et sur laquelle il va travailler » (Barthes 1995 : 81 - 82).

DEUXIÈME PARTIE

NORME ET GASTRONOMIE

CHAPITRE 4

UNE NORME SUBJECTIVE

4.1 Édition culinaire et fixation de la norme

4.1.1 Les livres de recettes

Bien qu'à partir du XIV^e siècle les recettes de cuisine ne se transmettent désormais plus uniquement par oral mais également par écrit et que cette transmission ait permis les prémisses de la fixation des noms de préparations culinaires tout en instaurant une certaine norme, il faut cependant se garder de croire qu'il s'agit là d'un ordre immuable car si code il y a, il demeure néanmoins très aléatoire.

Normer les noms de plats ou de préparations culinaires constitue un exercice arbitraire, sujet à caution et dont les contours restent extrêmement flous. Cet état de fait provient notamment du phénomène des compilations très courant à cette époque.

L'exemple le plus célèbre est incontestablement celui du premier livre de cuisine imprimé en France *Le Viandier* de Taillevent, pour lequel il est très difficile, voire impossible, de savoir avec certitude qui a réellement écrit les recettes qui le composent. Cet ouvrage publié pour la première fois en 1486 a été réédité à de nombreuses reprises avec moult variations d'une édition à l'autre.

En outre, « s'il ne fait pas de doute que la plupart des livres de cuisine ont été écrits à l'origine par des professionnels, [...] ce livre [le *Viandier*] était déjà en circulation avant la naissance de Taillevent, célèbre cuisinier qui était censé l'avoir écrit » (Laurieux 1988 : 62) et ce n'est pas le seul élément qui doit attirer l'attention et appeler à une certaine circonspection quant à la rigueur de la norme générée par l'écrit.

En effet, au moment de sa première impression, 150 recettes sur les 230 sont nouvelles et ne proviennent donc pas de manuscrits antérieurs. Pourtant, les titres des recettes et les textes ne coïncident pas parfaitement puisque de nouveaux titres peuvent être associés à d'anciennes recettes et des titres anciens peuvent également servir à nommer de nouvelles recettes (Hyman 1996 : 643 - 644). Ce procédé, maintes

fois utilisé, a d'ailleurs fait ses preuves pour introduire de nouveaux éléments dans l'alimentation quotidienne¹.

Outre le problème des compilations, les auteurs, ainsi que le public visé, varient considérablement : des cuisiniers, des médecins, des intellectuels, des éditeurs ou des anonymes écrivent pour d'autres cuisiniers, pour un usage domestique à l'attention des maîtresses de maison ou des gens de cuisine... Les ouvrages de cuisine se révèlent de formes variables et de compositions totalement disparates, d'autant plus qu'il s'agit rarement de recueils de recettes à proprement parler mais d'un ensemble regroupant « des codices hétérogènes dans leur contenu, [mais] à dominante médicale ou encore agronomique » (Laurioux 1988 : 61) ; de fait, un *best seller* culinaire dépend surtout de l'art d'écrire les recettes.

Dès le début de l'imprimerie, il est donc délicat de parler d'une norme culinaire stricte et précise au sujet des dénominations gastronomiques ou des appellations culinaires, d'autant plus que l'« on dispose de peu de documents sur les techniques culinaires de la fin du XVI^e siècle et de la première moitié du XVII^e siècle » (Pitte 1991 : 125).

Et même si « après la Révolution, la cuisine devient une aubaine éditoriale » (Boudan 2004 : 277) il n'en reste pas moins que dans le domaine de l'édition culinaire le plagiat demeure la règle. Les ouvrages sont en général confectionnés par les éditeurs qui « fabriquent du neuf avec du vieux » sans pour autant publier de travail original ou novateur provenant d'un véritable cuisinier².

Le livre de recette, qui se situe au croisement de plusieurs disciplines, constitue donc un intermédiaire entre l'oral et l'écrit sans pour autant fixer de norme bien établie³.

¹ « [...] une attitude fort commune pour baptiser une nouvelle denrée est d'utiliser un mot qui existe déjà dans la langue, en le choisissant par analogie de forme, espèce, variété, couleur et en introduisant une précision du type taille ou origine comme par exemple pour la dinde qui s'appelait à son arrivée : poule "d'Inde", le maïs : blé "de Turquie" etc. (on nomme le genre proche et on marque la différence spécifique) » (Faivre 2009).

² « Le plagiat pur et simple est une de leurs caractéristiques permanentes, ce qui fait que chaque recette a une durée de vie qui s'étend bien au-delà de celle des écrits d'un seul auteur » (Ketcham Wheaton 1984 : 18).

³ « Le livre de cuisine n'est pas un livre ordinaire : support de nos rêves et de nos désirs gastronomiques, il débouche aussi directement sur des usages concrets. Dès la fin du Moyen Âge, il occupe cette place de carrefour, entre les pratiques et le savoir, entre l'oral, par lequel bien souvent les recettes se transmettent, et l'écrit, qui en altère la forme » (Laurioux 1988 : 59).

Néanmoins, à travers des glissements successifs, le paysage de l'édition culinaire va connaître d'importants changements et évoluer vers le format dictionnaire. Le XVIII^e siècle constitue un tournant majeur dans le sens où « la cuisine se découvre une histoire, un folklore, un panthéon » (Rowley 1994 : 84), mais aussi et surtout un langage.

Le premier livre qui produit la plus grande partie de ses recettes sous forme de dictionnaire en les classant de manière originale par ordre alphabétique est *Le cuisinier royal et bourgeois* de Massialot (1691). Cette nouvelle présentation va inéluctablement générer le besoin d'établir sinon une norme stricte, mais tout du moins un début de code permettant d'effectuer une recherche lexicographique simple, rapide et efficace et dont le but est de faciliter la consultation des articles de façon pratique et maniable pour les cuisiniers ayant besoin de trouver une référence⁴.

Ce bouleversement dans la présentation ainsi que l'augmentation du nombre de recettes va préfigurer d'une évolution radicale dans le domaine du livre de cuisine qui ne se contentera plus d'être une simple compilation de recettes éculées, énumérées les unes à la suite des autres et maintes fois plagiées, mais au contraire un instrument générant un système de recherche qui nécessite un classement avec des entrées appartenant à des catégories et des sous-catégories.

Désormais, il va falloir instaurer une méthode, créer des divisions et des sous-parties, construire une véritable nomenclature. Un ouvrage culinaire sera donc composé de recettes ainsi que de sous-ensembles de composantes permettant de réaliser ces recettes (sauces, garnitures, techniques de liaisons etc.) et / ou d'en créer de nouvelles en variant les associations à l'infini⁵.

L'éclosion de ce nouveau code culinaire, de cette nouvelle norme évoluera de concert avec la création d'un nouveau langage : la gastronomie devient une véritable langue de spécialité⁶. Une langue de spécialité appelant un dictionnaire spécifique,

⁴ « [...] en présentant la partie la plus importante de son ouvrage sous forme de dictionnaire, il en facilite grandement l'utilisation par les cuisiniers, anticipant sur les méthodes des lexicographes du XVIII^e siècle » (Ketcham Wheaton 1984 : 192 - 195).

⁵ « Dans le langage, il y a une très grande disproportion entre la langue, ensemble fini de règles, et les paroles qui viennent se loger sous ces règles et sont en nombre pratiquement infini. On peut présumer qu'un système comme la nourriture présente encore un écart important de volumes, puisque, à l'intérieur des "formes" culinaires, les modalités et les combinaisons d'exécution restent en nombre élevé » (Barthes 1985 : 35).

⁶ « Car dans la cuisine française, dès le XVIII^e siècle, le cuisinier ne crée pas de plat, il parle une langue. La gastronomie française se distingue donc des cuisines européennes ou des cuisines régionales

c'est donc le début de pléthore d'ouvrages de type dictionnaires comme le *dictionnaire portatif de cuisine* (1762) ou l'*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert « où figurent de nombreux articles sur l'alimentation ainsi que sur les principes de la nutrition, de l'agriculture et même de l'histoire culinaire » (Ketcham Wheaton 1984 : 272) qui seront eux-mêmes suivis par des répertoires gastronomiques établis dans un but éducatif mais qui serviront également à légiférer (Aron 1973 : 15).

Si l'apparition du format dictionnaire dans les livres de recettes révèle la naissance d'une norme et d'un code, il faut néanmoins toujours garder à l'esprit qu'il s'agit de la norme des élites et que cette norme ne reflète en aucun cas la réalité des pratiques d'une époque. Il est entendu qu'il est question de cuisine « savante » autant dans les livres de recettes⁷ (il faut savoir lire) que plus tard, dans les guides gastronomiques (il faut pouvoir voyager et faire du tourisme)⁸.

4.1.2 Guides, mensuels et Internet

La norme dictionnaire qui s'établit entre autres en fonction de critères de notoriété se construit à partir de plusieurs types de documents. Les livres de recettes ne sont bien sûr pas les seuls types de documents écrits d'après lesquels sont sélectionnées les entrées qui composent ce nouveau type d'ouvrage. Au XIXe siècle, apparaissent de « nouvelles formes de la culture imprimée populaire (gazettes, almanachs, ouvrages pratiques) » (Boudan 2004 : 282), suivis au début du XXe siècle par la création de guides touristiques comme le célèbre guide Michelin⁹ occasionné par le développement de l'automobile.

Ce guide – ainsi que tous les autres qui suivront, comme par exemple *La France gastronomique* paru après la deuxième guerre mondiale et publié par

par son degré de complexité, elle est une véritable langue disposant de plusieurs niveaux de différenciation. Le passage de la liste de plats au code, système ouvert capable de créer de la nouveauté quasiment à l'infini, est une révolution paradigmatique sans équivalent en Europe » (Poulain 2002 (a) : 204).

⁷ « Mais à la différence des cuisines populaires de tradition orale, les cuisines savantes sont rigoureusement codifiées dans des ouvrages écrits. Le passage à l'écrit réduit cette variabilité et fixe les formules et les infimes variations comme autant de recettes autonomes » (Poulain 2002 (a) : 203).

⁸ « Le guide Michelin s'impose comme le plus ancien de tous les guides gastronomiques, le plus respecté et le plus conservateur, à la fois filtre et moule » (Bonnain-Dulon Brochot 2008 : 93).

⁹ « En 1900, [...] paraît le guide Michelin mais il ne comporte pas de renseignement sur la qualité des adresses, il faut attendre 1926 pour voir les célèbres "étoiles" » (Pitte 1991 : 188).

Curnonsky et Marcel Rouff – est destiné à un public aisé qui possède une automobile et peut donc voyager, ce qui aura pour conséquence majeure d’officialiser la cuisine des régions et ainsi d’introduire certains noms de plats de langue régionale au sein de la gastronomie¹⁰.

L’engouement provoqué par la cuisine régionale se traduira aussi par sa présence dans diverses revues, guides, almanachs, journaux dont la plupart « comprennent une rubrique gastronomique » (Pitte 1991 : 189), mais il faut se garder de penser que les noms de plats régionaux traduisent la réalité de la pratique alimentaire quotidienne dans ces régions parce que ne sont en fait sélectionnés que quelques plats stéréotypés.

Le succès éditorial des divers types de publications continuera de progresser sans jamais se démentir¹¹ avec notamment dans les années 70 l’avènement de la nouvelle cuisine qui marque l’apparition du célèbre mensuel *Le nouveau Guide Gault-Millau*.

Cependant, chaque genre de publication fixe « sa » norme ; la presse spécialisée consacrée à la gastronomie comme la presse généraliste qui s’occupe de cuisine pratique.

Pour ce qui est de la presse spécialisée, s’il est établi que les noms de plats qui y figurent représentent la norme des classes aisées ou des professionnels, ils n’appartiennent toutefois pas au registre de l’ordinaire mais tiennent plutôt de l’exceptionnel, que ce soit par le lieu (restaurants trois étoiles) ou l’occasion (concours professionnels, créations de « designers » culinaires...)¹². Là encore, la notion de norme est à relativiser.

¹⁰ « L’influence de cet ouvrage est immense. Désormais, à côté de la haute cuisine parisienne, il y a une place d’honneur pour le *nec plus ultra* des cuisines de terroir » (Pitte 1991 : 186).

¹¹ « Les éditeurs de magazines ne sont pas en reste. Avec des dizaines de titres, les revues de cuisine constituent même l’un des grands succès de la presse de ces dix dernières années. Deux grands créneaux : les recettes pratiques (*Cuisine actuelle* avec 420 000 exemplaires, *Cuisine gourmande*) et la gastronomie (*Saveurs* à 90 000 exemplaires et *Gault-Millau* à 65 000) qui joue plus sur l’art de vivre. *Cuisines et vins de France* (180 000 exemplaires) et des revues encore plus spécialisées (*l’Amateur de bordeaux*, *la Revue du champagne*, *Chocolat magazine*...) n’ont guère de peine à trouver leur public » (Chabot 1996 (b)).

¹² « [...] on ne se donne pas la peine de publier un livre pour y enseigner ce que tout le monde sait faire. Les traités de cuisine expriment donc nécessairement une certaine recherche, qui sous-entend une pratique plus courante et vise à donner des idées pour des repas sortant de l’ordinaire » (Revel 1978 : 72).

D'autre part si l'on considère la presse qui s'occupe de cuisine pratique, il faut maintenant compter avec l'apparition et l'essor considérable de ce nouveau *medium* qu'est Internet et qui engendre sans discontinuer une quantité quasi infinie¹³ de nouveaux noms de plats à partir de toutes sortes de sites (de chefs, de journaux et / ou de blogs personnels, etc.).

En effet, après avoir effectué une recherche sur *Google* à partir du mot *cuisine* et examiné les premiers sites référencés, il apparaît rapidement que le nombre de recettes qu'ils contiennent est colossal. Par exemple, un des premiers sites obtenus – <http://www.marmiton.org/> – indique sur sa page d'accueil (consultée le 06/11/2010) : « Aujourd'hui 50680 recettes et 336692 commentaires vous attendent ! », ce qui constitue dix fois plus de recettes que dans la dernière édition du *Grand Larousse Gastronomique*. Ce site présente également de nombreuses rubriques comme : « Recettes, Pratique, Magazine, Communauté et Espace Perso ».

Chaque rubrique se divise ensuite en un grand nombre de sous-rubriques, comme la rubrique *Recette* qui contient les 13 sous-rubriques suivantes : « Nouveautés, Rechercher une recette, Recette au hasard, Liste de courses, Menus de la semaine, Menus de saison, Sélections, Recettes incontournables, Index des recettes, Proposer une recette, Top 100 des internautes, Top 20 des envois et enfin Photos des recettes ».

De même, la rubrique *Pratique* est constituée de 12 sous-rubriques¹⁴ et il en va ainsi pour toutes les autres rubriques figurant sur la page d'accueil.

Il ressort donc que la taille du site est démesurée et contient bien plus d'écrit¹⁵ qu'un simple ouvrage le permettrait. S'il était fait de papier, il serait constitué d'un ensemble de dictionnaires, livres de recettes, magazines, courrier des lecteurs, guides etc. qui rassemblerait et proposerait un nombre gigantesque de recettes et de noms de plats.

Ce site ne constitue pas une exception mais reflète bien la réalité des possibilités qu'offre Internet ; en effet, en examinant un deuxième site figurant sur la

¹³ Par exemple lorsqu'on lance une recherche sur *Google* avec le mot « cuisine » on obtient environ 70 000 000 résultats (20 septembre 2010) Avec « recettes cuisine » on obtient 2 800 000 résultats, etc.

¹⁴ Techniques en vidéo – Produits de saison – Encyclopédie Marmipédia – Tables de conversion – Convertisseur – Marmite aux astuces – Fruits et Légumes – Jeune Maman – Santé et Plaisir – Banc d'essai – Bonnes bouteilles.

¹⁵ Ainsi que des vidéos.

première page de résultats de la recherche *Google*, comme par exemple : <http://www.cuisineaz.com/>, on s'aperçoit rapidement qu'il y a là aussi un grand nombre de rubriques et de sous-rubriques de même type que celles du site précédent, mélangeant une quantité incalculable d'informations de sortes et de natures différentes et faisant ainsi apparaître un nombre considérable de noms de plats.

Et il en va de même pour quantité d'autres sites culinaires comme : <http://www.delices-defrance.com/> ou <http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/> et comme pour presque n'importe lequel des sites de ce type (cf. annexe n°2).

Quel que soit le site sélectionné, il possède toujours un moteur de recherche de recettes qui fonctionne soit par catégorie (comme *entrée, plat, viande, salade*, etc.) soit par mot clef (ingrédient). Par exemple en saisissant le mot *roquefort* sur le site *le journal des femmes*¹⁶, 7 recettes sont apparues en recherche simple et 138 en mode recherche avancée dont la plupart (mais pas toutes) comprennent le mot *roquefort* dans leur titre.

Il est ainsi possible de trouver une quantité prodigieuse de recettes en effectuant une recherche à partir d'un ingrédient, en sélectionnant une saveur (salé, sucré...), une origine géographique ou un type d'occasion (*apéritif, buffet, familiale, enfant, Pâques, Nouvel An...*) etc.

Par conséquent, il apparaît comme probable que dans le domaine de l'alimentation, Internet contribue à construire des passerelles entre les classes sociales et à estomper certaines barrières géographiques¹⁷.

Pourtant, il faut une fois encore se défier des raccourcis trompeurs ; en effet, lorsque l'on compare le nombre des occurrences les plus fréquentes des noms de plats comportant un nom propre de la dernière édition du *Grand Larousse Gastronomique* (cf. chapitre suivant) avec quelques-uns des sites web précités, il ressort les données suivantes :

¹⁶ <http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/>, recherche effectuée le (27 août 2010).

¹⁷ « In advanced countries the industrial process and its related modes of communication, such as mass newspapers, radio and, especially, television, have almost erased many of the external boundaries defining areas of food consumption, as well as rubbing out some of the internal differences between classes and regions ». « Dans les pays industrialisés, la production alimentaire et ses moyens de communication comme l'édition, la radio et surtout la télévision ont presque effacé les frontières qui définissent un type de consommation autant que les différences afférentes aux classes sociales et aux régions » (notre traduction) (Goody 1982 : 3).

Sur un total de 6 500 entrées (4 000 articles et 2 500 recettes) du Larousse
2007 :

Entrées comportant le nom propre	Nombre d'occurrences	Pourcentage / Total
<i>Du Barry</i>	5	0.08%
<i>Villeroi</i>	5	0.08%
<i>Bercy</i>	6	0.09%
<i>Brillat-Savarin</i>	6	0.09%
<i>Nantua</i>	6	0.09%

Sur un total de 50694 entrées du site <http://www.marmiton.org>¹⁸ :

Entrées comportant le nom propre	Nombre d'occurrences	Pourcentage / Total
<i>Du Barry</i>	0	0
<i>Villeroi</i>	0	0
<i>Bercy</i>	1	0.001%
<i>Brillat-Savarin</i>	1	0.001%
<i>Nantua</i>	3	0.005%

Sur un total de 24 000 entrées du site
<http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/>¹⁹ :

Entrées comportant le nom propre	Nombre d'occurrences	Pourcentage / Total
<i>Du Barry</i>	0	0
<i>Villeroi</i>	0	0
<i>Bercy</i>	0	0
<i>Brillat-Savarin</i>	0	0
<i>Nantua</i>	2	0.008%

¹⁸ Consultation du 22 septembre 2010.

¹⁹ Consultation du 22 septembre 2010.

Sur un total de 8500 recettes du site <http://www.delices-defrance.com>²⁰

Entrées comportant le nom propre	Nombre d'occurrences	Pourcentage / Total
<i>Du Barry</i>	0	0
<i>Villeroi</i>	0	0
<i>Bercy</i>	3	0.035%
<i>Brillat-Savarin</i>	1	0.011%
<i>Nantua</i>	0	0

L'examen rapide des chiffres obtenus permet de se rendre compte que le *Grand Larousse Gastronomique* représente bien peu la pratique du quotidien et propose une norme ou un code fantasmé mais peu en phase avec la réalité d'un usage familial – en tout cas pour ce qui concerne les noms de plats de type « classique », c'est-à-dire comportant volontiers un nom propre.

Au vu des premiers résultats, le LG 2007 ne ferait donc pas partie de la presse pratique et appartiendrait plutôt au domaine de la presse spécialisée, qui, comme son nom l'indique, s'adresse à un nombre restreint de lecteurs. Est-ce la raison pour laquelle il s'est récemment orienté vers un nouveau genre éditorial pour rejoindre le mouvement de transformation d'une certaine partie de l'édition culinaire en ouvrage de luxe ?

4.1.3 Le Larousse, un ouvrage d'art ?

L'édition culinaire a depuis peu évolué et se dirige vers un nouveau « créneau » en faisant son apparition sur les rayons de librairies dans le style *beaux livres*.

Il s'agit du type d'ouvrage aussi appelé par les journalistes et les spécialistes du marketing « coffee table book »²¹, littéralement le livre / objet que l'on n'hésite pas à poser ostensiblement sur la table basse du salon, comme un élément de décoration à part entière.

²⁰ Consultation du 22 septembre 2010.

²¹ « L'édition de livres gastronomiques comme de véritables livres d'art est également une des formes actuelles de l'expression gastronomique » (Ascher 2005 : 226 - 227).

Le livre de gastronomie / objet d'art qui symbolise l'aboutissement du formidable essor du marché de l'édition et de la presse culinaire, ne ressemble d'ailleurs plus forcément à un livre traditionnellement rectangulaire mais peut prendre des formes variées et se présenter à l'intérieur d'un coffret confectionné à partir de matériaux originaux ou précieux et concerner des sujets aussi divers que le thé, le café, l'huile, le foie gras, le chocolat, les épices, le pain, les grands vins... ou la cuisine régionale²².

L'apparition du livre / objet peut sans doute se rattacher au phénomène de starification des cuisiniers qui s'est dernièrement amplifié mais a véritablement débuté dans les années 70 avec l'avènement de la nouvelle cuisine. De nos jours, chaque chef médiatisé produit de splendides ouvrages « magnifiquement illustrés : Joël Robuchon (*l'Atelier de Joël Robuchon*, éd. du Chêne), Paul Bocuse (*Cuisine de France*, tiré à plusieurs centaines de milliers d'exemplaires et traduit en douze langues, éd. Flammarion), Bernard Loiseau (*Trucs, astuces et tours de main*, éd. Hachette), Alain Ducasse (*la Riviera d'Alain Ducasse*, éd. Albin Michel) » etc. (Chabot 1996, b)²³.

En outre, le fait que la gastronomie se trouve de plus en plus souvent assimilée à l'art puisqu'il est question désormais de *haute cuisine* comme il y a la *haute couture* (cf. chapitre 3.2) joue également un rôle majeur dans l'émergence du style *beau livre*.

En effet, si la gastronomie est devenu un art au même titre que les beaux arts représentés par des « beaux livres » traitant d'architecture, de peinture ou de mode, il lui faut donc un support luxueux et le livre de Yoshihiro Saito et Guy Martin constitue un exemple des plus frappants : son titre le place sans ambiguïté dans le rang de l'art (*L'Art de Guy Martin*), son poids (il fait partie des plus lourds avec 7 kilos), son tirage (3000 exemplaires numérotés, dont seulement 50 disponibles en France), sa fabrication (artisanale au Japon), sa présentation (sous coffret, relié avec une nappe blanche du *Grand Véfour* et accompagné d'une paire de baguettes *Christofle* en

²² « À l'image de la haute couture, la grande cuisine française est en mutation : moins élitiste, moins chère, elle devient aussi plus conviviale sous l'impulsion d'une nouvelle génération de chefs. Revenus des excès de la "nouvelle cuisine", légère jusqu'au dépouillement, ils renouent avec les produits du terroir et réinventent les classiques » (Label France 1996 : éditorial).

²³ « Le marché de la cuisine est de plus en plus important dans la presse, l'édition et les médias. En France, les grands cuisiniers sont devenus des célébrités, dont le nom fait vendre, tout comme les "griffes" des grands couturiers font vendre parfums et prêt-à-porter. Livres et revues de cuisine se multiplient » (Fischler 1989 (c) : 126).

argent), sa réalisation (en collaboration avec Yoshihiro Saito, photographe d'art et de mode japonais), sa typographie à l'ancienne et surtout son prix puisqu'il coûte 750 euros.

Plus que jamais, le *beau livre* d'exception peut être comparé à un parfum de série limitée contenu dans un flacon de cristal signé et numéroté. De la même manière qu'un parfum acheté permet d'acquiescer une part de rêve pour tous ceux qui n'ont pas les moyens de s'offrir des vêtements²⁴ de grande marque, le beau livre offre la possibilité de réaliser chez soi les plats des grands chefs chez lesquels ne peuvent dîner que quelques privilégiés.

Le *beau livre* de gastronomie occupe donc un créneau, une « niche » très « tendance » qui rapporte une manne providentielle aux éditeurs dans un marché du livre faisant partie d'une logique de profit comme n'importe quel autre type de publications²⁵. D'ailleurs, en 2007 l'édition culinaire en France a rapporté un chiffre d'affaires de 100 millions d'euros tous éditeurs confondus.

Le *Grand Larousse Gastronomique* faisant lui aussi partie de cette logique commerciale ne peut se permettre d'ignorer les tendances qui font vendre ; c'est pour cette raison qu'il se situe désormais « à cheval » sur deux catégories. S'il appartenait à ses débuts plutôt aux dictionnaires de spécialité, il a cependant subi les évolutions du marché de l'édition culinaire et sa nouvelle présentation — rangé dans un étui, plus lourd que l'ouvrage de 1938, papier glacé, grammage élevé, esthétique visuelle importante avec de nombreuses planches couleurs agrémentées des photos artistiques, (cf. le chapitre suivant pour les éléments détaillés de la comparaison du Larousse 1938 et du Larousse 2007) — montre qu'il relève désormais également de la catégorie *beaux livres* ou livres d'art. De plus, il met aussi en relief des recettes de chefs ou de grands restaurants actuels et ne se trouve pas rangé dans les rayons des libraires avec les dictionnaires mais parmi les ouvrages traitant de gastronomie.

²⁴ « Ce principe est à la base de l'association des chefs cuisiniers et des marques alimentaires. En achetant des produits cautionnés par les grands chefs, le consommateur s'identifie aux grands chefs » (Pichon 2002 : 13).

²⁵ « Dernièrement, *Livres-Hebdo* annonçait plus de cinq cents nouveaux livres entre septembre et décembre 2004 dans les rayons cuisine et vin. Comme en littérature, forte de ses ouvrages culbutés au casse-pipe, les éditeurs ne viseraient pas autre chose qu'à faire de la trésorerie. Voilà bien «un secteur très concurrentiel pris dans une logique de produits frais, rapportait dans le même numéro l'hebdomadaire, avec rotation rapide et date de péremption, qui s'appuie sur un marketing d'artillerie lourde pour conquérir les linéaires par la masse» » (Renard 2004).

4. 2 Le Larousse, parangon de la norme ?

4.2.1 Dictionnaires généraux et noms de plats

S'il a été vu à travers différentes sortes d'écrits que la norme culinaire, loin d'être gravée dans le marbre, est une donnée très relative, le dictionnaire – tout subjectif et imparfait qu'il puisse être – constitue néanmoins un référentiel incontournable en matière de lexique.

Les dictionnaires généraux traitent souvent fort peu, voire pas du tout, de vocabulaire culinaire²⁶ ou de noms de plats ; et après avoir effectué une recherche sur des noms aussi courants²⁷ que « *Parmentier, Hachis Parmentier* ou *parmentière* », « *pêche Melba* ou *pêche melba* » et « *tarte Tatin* ou *tarte tatin* » dans le *Littré*²⁸ et le *Petit Robert*²⁹, il ressort que les résultats sont très inégaux :

Dans le *Littré* :

- *PARMENTIER, IERE* : adj. : à la pomme de terre ; avec pour exemple *un hachis parmentier, une soupe parmentière*.
- *MELBA* : adj. inv. : dessert composé de fruits, de glace à la vanille et de crème chantilly ; avec pour exemple *des pêches melba*.
- on ne trouve rien, ni à l'entrée *tatin, tarte* ou *demoiselles (tatin)*.

Dans le *Petit Robert* :

- on ne trouve rien à *parmentier*, ni à *parmentière*, ni à *hachis*. (Le *Petit Robert* des noms propres ne mentionne rien non plus dans la biographie de Parmentier).

²⁶ « Il en est donc du domaine culinaire comme du vocabulaire en général : à côté d'une pléthore de créations spontanées qui n'ont pas été acceptées par la suite, il y a très souvent lexicalisation de signes comme unités de signifiant et de signifié, accompagnée parfois d'évolutions sémantiques secondaires qui sont, elles aussi, monnaie courante dans l'histoire du vocabulaire en général. Mais en dépit de cette similitude du comportement linguistique, le vocabulaire culinaire n'est, en somme, que relativement peu traité dans les dictionnaires et d'une manière fort arbitraire » (Höfler 1996 :7).

²⁷ De nos jours.

²⁸ *Le Nouveau Littré*, 2005, Paris, Garnier.

²⁹ *Le Petit Robert*, Dictionnaire de la langue française, 2000, Paris, éditions Dictionnaires le Robert.

- *MELBA* : adj. inv. : pêches, fraises Melba, dressées dans une coupe sur une glace à la vanille et nappées de crème chantilly. On trouve également *Pêche Melba* en exemple à l'entrée *pêche*. (on remarquera que le Petit Robert choisit de noter *Melba* avec une majuscule, il s'agirait donc d'un nom commun commençant par une majuscule...). Le Petit Robert mentionne aussi ce dessert dans la biographie de Nelly Melba.
- *TATIN* : n. f : 1934, tarte (des demoiselles) Tatin 1923 ; n. pr. ♦ Tarte composée de quartiers de pommes caramélisées recouverts d'une abaisse de pâte, que l'on retourne après cuisson. Avec en exemple, *La tatin se sert souvent tiède*. On trouve également mention de la *tarte Tatin*, à l'entrée *tarte* (avec une majuscule). En revanche, il n'y a absolument rien dans le Petit Robert des noms propres.

Les dictionnaires généraux apportent donc des informations très variables dans le domaine culinaire et l'absence de certains noms de préparations culinaires provient probablement du fait que les noms de plats comprennent très souvent des anthroponymes ou des toponymes, ce qui les empêche d'être listés en raison de la règle lexicographique bien connue interdisant d'utiliser un nom propre³⁰ dans la définition d'un mot³¹.

Pourtant, tout n'est pas si simple parce que l'« on recense des noms propres dans les dictionnaires de noms communs et des noms communs dans les dictionnaires de noms propres » (Vaxelaire 2005) ; ainsi Sarah Leroy (2001 : 78-80) évoque très clairement « les relations compliquées qu'entretiennent dictionnaires et noms propres » en expliquant que l'on « trouve ainsi des noms propres composés de mots ordinaires [...] qui se glissent dans les entrées lexicographiques, souvent en tant qu'exemples : *Côte d'Azur, Académie française*. Le problème est sensiblement le même avec les expressions du type *œillet d'Inde, maladie de Trousseau ou victoire à*

³⁰ « Enfin, il faut mentionner l'important problème que pose l'absence des noms propres dans les dictionnaires de langue. En effet, les noms propres fournissent non seulement des lexicalisations [...] mais des monèmes productifs [...] un minimum devrait être fait pour rapprocher la liste du dictionnaire de la réalité du discours » (Rey 2008 : 30 - 32).

³¹ « [...] une loi lexicographique de la définition lexicale : interdiction de faire apparaître un Npr dans la définition (par exemple, *Pomme de terre* : légume introduit en France par Parmentier). Le Npr n'est admis que dans la définition de dérivés lexicaux de Npr » (Rey-Debove 1994 : 114 - 115).

la Pyrrhus, qui pourront se trouver en exemple dans les entrées correspondant au nom commun œillet, maladie ou victoire, mais pas former eux-mêmes une entrée » (Leroy : 2004 : 48).

Nous pouvons donc conclure que l'art culinaire se trouve aussi mal loti que la médecine ou la flore puisque *hachis Parmentier*, *pêche Melba* et *tarte Tatin* apparaissent une fois sur deux, « au petit bonheur la chance », parfois avec une majuscule, parfois sans, démontrant une fois de plus à quel point la norme dictionnaire – en particulier lorsqu'il s'agit de gastronomie – est subjective.

De plus, puisque le lexique choisit de retenir un mot en fonction notamment de sa notoriété, il semblerait alors que le *Littré* accorde plus d'importance aux pharmaciens qu'aux cuisinières alors que le *Petit Robert* suggère l'inverse³²...

Face à ce paradoxe, les éditions Larousse proposent donc un dictionnaire de spécialité, *Le Grand Larousse Gastronomique*, un ouvrage à vocation encyclopédique et lexicographique qui inclut également dans sa dernière version (2007) des noms de recettes de chefs et de restaurants ; il n'est en effet plus uniquement question de vocabulaire professionnel mais aussi de titres d'œuvres.

Cependant, le *Grand Larousse Gastronomique* reste avant tout un ouvrage de type dictionnaire : il reflète une image normative de la gastronomie mais ne traduit pas la réalité des pratiques ou des usages et conduit donc à étudier une linguistique des représentations située à un moment précis dans le temps. C'est pourquoi la norme de 1938, date de la première parution du *Larousse Gastronomique* (désormais LG 1938) sera fort différente de la norme de 2007, date de la dernière édition du *Larousse Gastronomique* (désormais LG 2007).

³² « La lexicographie décrit habituellement un système lexical qu'elle définit *a priori* et qui correspond à un modèle élaboré selon des règles non formulées, subjectives et souvent variables : intuition de l'unité lexicale, de son importance fonctionnelle, de sa valeur culturelle (dans le cadre du purisme normatif) » (Rey 2008 : 118).

4.2.2 Larousse Gastronomique et diachronie

4.2.2.1 Motivation

« L'acte de baptême » d'un nom de plat se fait à un moment précis pour des raisons particulières. Il a ceci de commun avec celui du nom propre qu'il est motivé³³ et résulte d'un choix qu'il est parfois possible d'expliquer.

Mais s'il est en général difficile d'être absolument certain de l'origine du nom d'un plat³⁴, il arrive quelquefois que le chef / créateur dévoile la raison de sa décision comme le fit par exemple l'illustre chef Auguste Escoffier au sujet de son dessert *la pêche Melba*, ainsi nommé en l'honneur de la célèbre cantatrice australienne Nelly Melba³⁵.

Même si l'explication de « l'acte de baptême » d'un plat n'est pas toujours aussi limpide, il n'en reste pas moins que les noms propres sélectionnés qui composent en général les noms de plats du registre classique demeurent motivés : lorsque Grimod de La Reynière baptise des plats, ses choix ne sont pas dus au hasard, il s'agit pratiquement toujours d'une association de type représentative comme celle évoquée au sujet de l'antonomase quand Sarah Leroy (2001 : 27 - 28) cite Barthes :

« L'antonomase du nom propre pour le nom commun réalise donc "l'incarnation d'une vertu dans une figure" (Barthes 1970 : 201), cette vertu ou cette qualité étant, dans un contexte culturel donné, la caractéristique essentielle de l'individu porteur du nom propre : Dom Juan est certes impie et mauvais fils, mais il est avant tout caractérisé culturellement par ses multiples conquêtes amoureuses ; sa figure, par son nom propre, incarne ainsi la séduction effrénée (un *Don Juan* pour un *séducteur*) ».

Mais il serait naïf de penser que ce modèle s'applique à tous les noms de plats ; comme toujours le domaine de l'alimentation est friand de raccourcis trompeurs – comme par exemple « le brouet "sarrasin", [dont] on ne saurait chercher

³³ « Si, en règle générale, le signe linguistique est arbitraire, la principale caractéristique du nom propre, c'est le fait qu'au moment où il est attribué, dans l'acte de nomination, il s'agit d'un signe linguistique motivé. Tous les noms propres sont le résultat d'un acte de baptême qui les motive » (Kristol 2005).

³⁴ « [...] les indications historiques s'appuient seulement sur une étymologie présumée si bien qu'elles sont aussi douteuses que l'étymologie elle-même » (Höfler 1996 : 8).

³⁵ Qui avait elle-même choisi son pseudonyme d'après sa ville de naissance : Melbourne.

quelque influence arabe que ce soit, car cette préparation utilise souvent lard et vin et ne doit vraisemblablement son nom qu'à sa couleur noire » (Laurioux 1996 : 463) – et il est d'autant plus facile de se méprendre que l'origine du nom de plat est ancienne (cf. partie 1, chapitre II).

En outre, de la même manière qu'un nom propre n'indique pas obligatoirement « la nature de l'objet désigné ou de la personnalité de celui ou de celle qui porte ce nom – une personne qui habite Villeneuve peut fort bien habiter dans une ville qui n'est plus “neuve” » (Kristol 2005), la dénomination gastronomique ne donne pas nécessairement de renseignement sur la préparation culinaire, comme le montre par exemple la qualification *Argenteuil* indiquant la présence d'asperge alors qu'elles n'y sont plus cultivées depuis longtemps.

En effet les noms de plats, comme les noms propres, subissent les effets du temps et la raison qui a motivé « l'acte de baptême » d'un plat et semblait transparente à ses débuts s'estompe au fur et à mesure, bien que l'appellation perdure.

C'est ce que nous montre l'histoire du mot *grog* : « l'amiral Vernon, qui portait une tenue en gros grain, en *grogram*, a été surnommé *Old Grog* ; comme il avait pour habitude de couper les rations de rhum de ses soldats avec de l'eau, la boisson ainsi obtenue porta son surnom » ; bien que peu de personnes connaissent l'anecdote sur l'origine du mot *grog*, il n'en demeure pas moins utilisé parce qu'il n'existe pas d'alternative pratique pour désigner cette boisson de manière plus moderne. Ce qui n'est pas le cas d'un grand nombre de noms de plats qui, plus rapidement et plus fréquemment que les noms propres, connaissent les conséquences du phénomène de démotivation.

4.2.2.2 Démotivation

Les noms de plats subissent une perte de sens au fil des années parce qu'il arrive que « les gens oublient le nom et la saveur des aliments. Ne les transmettent plus » (Pujade-Renaud 2007 : 92) ; en effet, qui se souvient que « le refus de carême des Protestants a été à l'origine des “œufs à la huguenote”, où le mélange du jus de viande aux œufs, dans un récipient spécial, était un moyen de résistance identitaire » (Vitoux 2005) ? Tout comme le propre d'une langue vivante est de changer et d'évoluer, les noms de plats, le goût et les manières de table connaissent également d'importantes modifications car « les dénominations sont instables, variables,

éphémères » (Revel 1978 : 290). Et c'est surtout après la seconde guerre mondiale que les appellations culinaires classiques ont souffert d'une perte de sens considérable³⁶, de sorte que placées dans des menus actuels, elles deviennent absconses, voire énigmatiques³⁷.

Lorsqu'un terme passe le « seuil du nom », son évolution est alors automatiquement ralentie, ce qui le conduit peu à peu à perdre le lien avec le terme d'origine, à devenir de moins en moins lisible, de plus en plus opaque sémantiquement » (Leroy 2004 : 103) ; de manière similaire, le sens des noms de plats de facture classique se révèle désormais complètement hermétique pour une grande partie des consommateurs.

Une fois encore, les noms de plats peuvent se comparer aux noms propres et connaissent une perte de sens, puis subissent une remotivation³⁸ de nature principalement descriptive, surtout dans le cadre des menus : les appellations culinaires se simplifient et de manière paradoxale se rallongent.

Les prescripteurs de menus peuvent soit remplacer complètement les appellations classiques par des syntagmes explicatifs, soit choisir de les conserver. Dans ce cas, ils font apparaître sous ces derniers – en italique ou dans une taille de police plus petite – une « traduction » au moyen de quelques lignes descriptives, un peu à la manière d'un titre et d'un sous-titre.

L'importance de l'évolution des noms de plats avec la diminution considérable des appellations classiques aura pour conséquence de générer une forte différence entre le nombre d'entrées du LG 1938 et du LG 2007 de façon encore plus marquée qu'au sein de lexiques ou d'encyclopédies généralistes. La norme gastronomique peut donc être qualifiée de très changeante, voire d'instable. Par ailleurs, elle se développe singulièrement, c'est-à-dire dans des proportions inverses du lexique traditionnel

³⁶ « Peu à peu, surtout après la guerre de 1945, les appellations se vident de leur sens. Le paysage imaginaire et les ressorts sur lesquels elles jouaient ont changé. Ne reste qu'un système de signes vides de puissance symbolique qui peu à peu stérilise la gastronomie » (Poulain 1985 : 230).

³⁷ « Au nom du maintien d'appellations culinaires traditionnelles les menus des cantines peuvent paraître obscurs, désuets, et décalés du contenu des assiettes » (Mériot 2002 : 275).

³⁸ « Or, à partir du moment où un nom propre devient incompréhensible, il se produit souvent un phénomène particulièrement intéressant d'un point de vue linguistique. Comme s'ils savaient instinctivement que les noms propres "doivent" avoir un sens, comme au moment de leur création, les locuteurs ont tendance à remotiver ces signes linguistiques dont le lien avec la motivation première s'est perdu » (Kristol 2005).

puisqu'il y a plus d'entrées qui disparaissent que d'entrées nouvelles³⁹. Cette situation particulière a donc engendré des difficultés de constitution de corpus.

4.2.3 Méthodes et difficultés de constitution de corpus

Le choix du type de document à partir duquel le corpus va être constitué n'est pas neutre et « idéalement un bon corpus alimentaire ne devrait comporter qu'un seul et même type de documents (par exemple, les menus de restaurants) ; la réalité cependant présente le plus communément des substances mêlées » (Barthes 1895 : 81 - 82), et cela est d'autant plus vrai qu'il s'agit d'effectuer une comparaison de textes datant d'époques différentes.

En effet, bien que l'idée de comparer les noms de préparations culinaires comportant des noms propres dans le LG 1938 et le LG 2007 paraisse *a priori* simple à réaliser, son exécution révèle pourtant des difficultés de taille. Même si l'on choisit de ne s'intéresser qu'aux entrées sans se préoccuper de leur correspondance avec des définitions, il a fallu néanmoins surmonter certains problèmes pour être en mesure d'effectuer une sélection correcte et cohérente.

Il a d'abord été nécessaire de résoudre des problèmes d'ordre typographique, car comme il a été vu dans la première partie (cf. 1.2.4) l'utilisation ou non d'une majuscule est une donnée peu fiable qui varie énormément⁴⁰.

Plus on remonte dans le temps, plus la tendance était « d'anoblir » certains mots au moyen de la majuscule sans que cela soit autrement motivé ; il ne sera alors pas surprenant de trouver un plus grand nombre de noms de plats comportant une majuscule dans le LG 1938 que dans le LG 2007. Bien que ce critère soit imparfait, il constituera néanmoins le principal moyen adopté pour sélectionner les items du corpus, même s'il révèle parfois des incohérences. De plus, cet indice typographique n'est pas toujours facile à identifier, en effet, si le LG 1938 distingue⁴¹ les entrées

³⁹ Le LG 1938 et le LG 2007 conservent néanmoins approximativement le même nombre d'entrées car le LG 2007 a introduit les noms de plats de chefs et de restaurants renommés.

⁴⁰ « La distinction entre majuscules et minuscules, qui paraît marquer une différence entre une entité unique désignée par un nom propre et une entité unique désignée par un nom commun, ne semble donc pas obéir à des régulations bien établies » (Leroy 2004 : 46).

⁴¹ La distinction définition / recette n'est pas aussi nettement marquée que pour le LG2 parce que les recettes sont très inégalement détaillées.

principales (les définitions, annotées « D » dans le corpus) des sous-entrées secondaires (les recettes, annotées « R » dans le corpus), seules ces dernières marquent la majuscule, car les entrées de type « D » sont écrites en lettres capitales sans indication de majuscule ; il a donc fallu chercher à l'intérieur des définitions et des recettes pour trouver une trace de leur présence⁴².

Mais là encore, rien non plus d'absolument immuable : une majuscule peut apparaître à un endroit et disparaître à un autre, tel *Potage Gulyas* à la page 867 (en sous-entrée) et *Potage gulyas* (en légende) juste au-dessous de la photo de ce potage. De même, la page 884 inscrit *Poularde à la Renaissance*, alors que la page 196 indique sous l'entrée *Filet de bœuf garni*, garniture *renaissance* sans majuscule.

En outre, le système classificatoire adopté par le LG 1938 est bien plus difficile à identifier que celui du LG 2007 parce qu'il comporte un grand nombre de catégories, sous-catégories ainsi que des sous-entrées sur plusieurs niveaux avec de nombreuses différences typographiques pas toujours faciles à distinguer.

On trouvera par exemple à l'entrée principale : « **ABATS DE BOUCHERIE** » (capitales, gras, sans marquage de la majuscule) plusieurs sous-catégories, à savoir :

- Catégorie 1 : ABATS DE BŒUF (capitales, sans marquage de majuscule)
- Catégorie 1 bis : GRAS-DOUBLE (petites capitales, sans marquage de majuscule)
- Catégorie 2 : **Amourette de bœuf**, (minuscules, gras, marquant la majuscule)

Il existe même des sous-entrées de troisième niveau, notamment dans la section *hors d'œuvre*, avec des recettes de catégorie 2 mais qui ne sont pas inscrites en gras. Ce choix de nombreuses sous-classes rend encore plus difficile l'identification des noms de plats supposés contenir une majuscule...

⁴² Lorsque le doute n'a pas pu être levé de manière satisfaisante, l'item n'est pas pris en compte dans le corpus comme par exemple *Nemours* ou *nemours*.

En revanche, le système classificatoire du LG 2007 est nettement plus clair grâce au choix éditorial de faire apparaître deux catégories sur fond de couleur à savoir les recettes de chefs et les recettes de restaurants. Pour sélectionner les items du corpus, ont donc été considérées les entrées principales (définitions, en gras, capitales marquant la majuscule) les entrées secondaires (recettes simples, minuscules, italique, police de couleur beige, marquant la majuscule) et les recettes de chefs et de restaurants (minuscules, italique, police de couleur beige, marquant la majuscule) et annotées respectivement D, R et RC.

Il a été facile de sélectionner tous les noms de plats, de sauce, de préparations ou de pâtisserie qui contenaient une majuscule dans le LG 2007 puisque cette édition le permet en marquant la majuscule sans ambiguïté.

De même, ont été sélectionnées les définitions correspondant à des noms propres de personnes lorsqu'il ne s'agit pas d'une entrée marquant un article de type biographie, mais uniquement quand le corps de l'article commence par : « nom d'une garniture ou d'un apprêt ».

Il est important de noter que les noms des plats de chefs ou de restaurants commencent systématiquement par une minuscule (même bacchus (sic)) et n'ont donc pas été pris en compte.

En marge du problème d'identification de l'indice typographique constitué par la majuscule existent de nombreuses variations orthographiques apparaissant au fil des pages (surtout dans le LG 1938), comme par exemple les différents Dubarry / Du Barry, Grimod de la Reynière / Grimod-de-la-Reynière, Mont-Bry / Montbry, Souvarov / Souvarof, Prince-Albert / prince Albert et Romanov / Romanof / Romanoff. Pour des raisons de statistiques, n'a été retenue qu'une seule des formes, de manière arbitraire ou non, au cas par cas, en comptabilisant les différentes entrées sous un même item.

D'autre part, dans le cas où plusieurs variations de recettes sont proposées pour un même nom de plat comme par exemple à la page 883 du LG 1938, pour poularde à *la Nantua*, le parti pris a été de ne comptabiliser qu'une seule entrée.

Les noms de cocktails, de vins, de boissons, de fromages, de charcuterie ou de variétés de fruits et légumes comme *choux de Bruxelles* ne font pas non plus partie du corpus établi.

CHAPITRE 5

« GASTRONOMASTIQUE »

5.1 Composantes

5.1.1 Éléments descriptifs

5.1.1.1 Titre et illustrations

Un premier élément de comparaison révélateur de l'évolution du *Larousse Gastronomique* entre 1938 et 2007 porte sur le titre des ouvrages. En effet, celui de la première édition, « Larousse Gastronomique », n'est pas tout à fait similaire à celui de la dernière édition, « Le Grand LAROUSSE gastronomique » : le nombre de mots a doublé et le *Larousse Gastronomique* de 2007 est non seulement devenu « Grand », mais il est désormais unique, grâce à l'adjectif défini « Le » qui l'assoit implicitement comme ouvrage de référence (une évolution qui n'est pas sans rappeler celle de certains noms de plats : cf. 1.2.1.2).

De plus, il est intéressant de noter que le mot « LAROUSSE » s'écrit désormais en lettres capitales, mettant de cette façon la « marque » en valeur en la plaçant au premier plan. C'est ainsi qu'elle devance la gastronomie, alors que dans la première édition, l'éditeur et le sujet de l'ouvrage se situaient au même niveau. Cette volonté affirmée d'accorder une telle importance à la « marque » résulte sans aucun doute du contexte extrêmement concurrentiel dans lequel se situe le marché éditorial de la gastronomie.

Le titre n'est pas le seul élément à subir des modifications en presque 70 ans ; en effet, même si les dimensions des deux volumes restent relativement semblables¹, ainsi que leur nombre de pages – 1087 pour l'édition de 1938 et 992 pour l'édition de 2007 – en revanche leur poids diffère. Le papier glacé de grande qualité qui est utilisé dans la dernière édition rend le dictionnaire beaucoup plus lourd. De fait, de 3kg en

¹ LG 1938 : 27 x 19.5 cm et épaisseur de 5.5 cm. LG 2007 : 29.70 x 22.50 cm et épaisseur de 5.5 cm.

1938, il passe à 4 kilos et demi en 2007. Serait-ce parce que de nos jours poids et contenu sont implicitement liés ? Quoi qu'il en soit, lorsque l'on examine la couverture des deux ouvrages, force est de constater que celle de la dernière édition confirme la tendance évoquée au chapitre précédent, dans lequel était soulevée la question du *Larousse* comme livre d'art.

En effet, la couverture de la première édition reste assez sobre : selon les exemplaires, plein chagrin noir titré or ou demi-chagrin vert, dos lisse, première de couverture représentant trois volailles rôtissant dans l'âtre sur des flammes dorées. En revanche, celle de l'édition 2007 met en relief l'importance désormais accordée aux éléments picturaux. Elle est par ailleurs reproduite à l'identique sur le coffret de présentation qui contient le livre (cf. annexe n°3).

De fait, si les illustrations photographiques du *Larousse Gastronomique* étaient en 1938 en nombre plutôt modeste², leur quantité a considérablement augmenté dans la dernière édition avec 1700 photos et plus de 1600 illustrations, marquant ainsi un impact visuel très fort³.

Leur nature s'est également diversifiée avec l'apparition de deux nouveaux thèmes : des photos « d'ambiance » prises sur le vif dans des cuisines parisiennes prestigieuses comme celles du Ritz Paris, de l'Hôtel de Crillon, ou celles de Potel et Chabot, et des fiches techniques à vocation pédagogique. De plus, les sujets des planches ont changé, ils se rapprochent des tendances dites « à la mode » : épices, fruits rouges, graines germées, fleurs comestibles, légumes-racines, etc.

L'orientation de la dernière édition – avec notamment l'importance de la place accordée aux éléments visuels comme la conception graphique et le « design » – est révélatrice de la tendance actuelle du besoin d'images existant dans le monde de l'édition gastronomique. Désormais, le livre de cuisine a lui aussi ses grands photographes dont les plus connus sont sans doute Jean-Louis Bloch Lainé, Pierre Cabannes ou Pierre Hussenot. De nos jours, il serait impensable de concevoir un ouvrage culinaire constitué uniquement d'un ensemble de textes car « nombre de

² La première édition du *Larousse Gastronomique* comprend 1850 gravures dans le texte et 36 planches couleurs hors texte.

³ Avec notamment trois fois plus de photos que dans l'édition de 1996 et 950 nouvelles photos de produits.

libraires le reconnaissent : l'image, le titre et l'aspect extérieur du livre sont les premiers critères de sélection. Le nom de l'auteur vient ensuite, suivi du thème porteur du moment »⁴ (Coste 2005 : 68).

5.1.1.2 Présentation

La conception graphique n'est évidemment pas le seul élément qui connaît des évolutions en 70 ans. La manière dont se présentent les deux ouvrages s'est modifiée et fournit des indications sur les nouvelles orientations adoptées par les éditions Larousse, tant au niveau de la production du dictionnaire par le choix des auteurs que de la réception du livre, c'est-à-dire pour le type de lectorat auquel il est destiné.

Sur la page de présentation intérieure, la première édition choisit de citer d'abord l'auteur, Prosper Montagné, un chef prestigieux d'avant-guerre, suivi de son « titre » : *Maître cuisinier*. Viennent ensuite le nom de son collaborateur, le docteur Gottschalk⁵ et ceux des auteurs de la préface, A. Escoffier, autre chef célèbre et Ph. Gilbert⁶, chef et gastronome de renom.

La dernière édition du Larousse préfère quant à elle indiquer le nom des auteurs d'une façon qui n'est pas sans rappeler la manière dont les stars des *media* sont présentées : « avec le concours du Comité gastronomique présidé par Joël Robuchon », en citant la « première partie » d'abord et en terminant par la « tête d'affiche ». De nos jours, Joël Robuchon jouit d'une telle renommée qu'il est devenu superflu de préciser son titre ou sa qualité. Le dictionnaire n'est donc plus écrit à deux mains, mais par un « chef d'orchestre » qui préside un comité gastronomique pluridisciplinaire composé d'« une vingtaine de “sages”, professeurs, sociologue, cuisiniers, pâtisseries, ingénieur, journaliste » (Larousse gastronomique 2007 : 5), révélant ainsi la grande diversité disciplinaire dont sont issus les auteurs du *Larousse Gastronomique* de 2007.

⁴ Christine Coste, « Livres de cuisine : Attention tentations », *Les Échos*, Série Limitée n°40 du 10 Novembre 2005, page 68.

⁵ Dr. Alfred Gottschalk, 1948, *Histoire de l'alimentation et de la gastronomie depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours*, Paris, Éditions Hippocrate.

⁶ Cuisinier, théoricien et érudit. Il est l'auteur de la *Cuisine rétrospective* (1890), la *Cuisine de tous les mois* (1893) et a également collaboré à la rédaction du *Guide Culinaire*.

Des spécialistes de tous horizons – comme des responsables interprofessionnels, des professeurs d'école hôtelière, des artisans de haut niveau, des chercheurs de l'INRA⁷ – ont également apporté leur contribution de manière ponctuelle à cette nouvelle édition. Cette indication laisse supposer un ensemble d'informations quasi exhaustives sur tout ce qui a trait à l'univers de la gastronomie (cf. la définition de la gastronomie par Brillat-Savarin) et elle renvoie implicitement à l'allégation figurant sur la couverture : « la référence mondiale de la gastronomie ».

En outre, la quatrième de couverture insiste sur cette nouvelle orientation à vocation encyclopédique, universelle et internationale, qui ne veut pas exclusivement traiter de gastronomie franco-française, comme le montrent ces extraits de l'endos : « Comment utiliser le yuzu japonais ? [...] De quelle origine est le bresaola ? [...] 1000 photos de produits du monde entier ».

De plus, l'édition 2007 affiche clairement une orientation grand public. Elle revisite en effet « la gastronomie et répond à toutes vos questions »⁸ et peut donc combler tout cuisinier amateur qui souhaite consulter un ouvrage plutôt que d'effectuer une recherche sur Internet pour trouver la recette d'un grand chef par exemple. Il s'agit sans aucun doute d'une œuvre de vulgarisation, comme l'indique la préface (page 6) en la qualifiant d'« ouvrage pédagogique » qui traite de sujets de nature hétérogène comme les biographies de chefs, les nouvelles tendances, les nouveaux instruments, les accords inédits et insolites...

Cette nouvelle orientation comporte néanmoins un certain revers. De fait, l'aspect « livre d'art » l'emporte dorénavant sur la fonction dictionnaire privilégiée dans l'édition de 1938, le rendant ainsi moins précis qu'un livre de cours de cuisine destiné à un public professionnel, comme le sont par exemple les manuels qui préparent aux diplômés de cuisinier. La présentation s'en trouve affectée et devient plus lourde.

⁷ Institut National de Recherche Agronomique.

⁸ Quatrième de couverture.

5.1.1.3 Bibliographie

La première et la dernière édition du *Larousse Gastronomique* ne traitent pas non plus la partie bibliographique de la même manière.

En 1938, elle est placée au début du dictionnaire, juste après la préface et est constituée d'une page où apparaissent les 136 titres de 97 auteurs classiques, dont Brillat-Savarin, Escoffier, Gouffé, Grimod de la Reyniere, Massialot, Montagné, etc. Il s'agit d'une liste d'ouvrages de cuisine classique classés par ordre alphabétique.

Au contraire, les indications bibliographiques de la dernière édition ne se trouvent plus au début du *Larousse Gastronomique* mais à la fin du livre et intègrent désormais les annexes⁹ qui comportent environ 70 pages (pages 917 à 989). La partie *bibliographie* s'est étoffée de manière importante et comprend désormais 8 pages divisées en deux sections : *Art Culinaire* et *Gastronomie*.

Ces deux parties se subdivisent respectivement en 4 et 11 sous-catégories¹⁰, rappelant ainsi le classement par thèmes proposé par les sites web (cf. chapitre précédent). Cette nouvelle articulation confirme la volonté éditoriale d'ouverture sur le monde et les cultures étrangères sur un mode encyclopédique qui s'éloigne du modèle dictionnaire / lexicographique traditionnel.

Puisque l'édition de 2007 est si différente de celle de 1938, on peut alors se demander dans quelle mesure le fond, c'est-à-dire les entrées en général et plus particulièrement celles comportant un nom propre, s'en trouvera affecté, notamment dans la répartition *recettes / définitions*. Nous tenterons de répondre à cette question dans la partie suivante et examinerons les données statistiques relatives à la fréquence des noms propres.

⁹ Les annexes sont composées des rubriques suivantes : Gastronomie pratique, Bibliographie, Recettes des chefs et des restaurants, Index des recettes, Index général, Remerciements, Crédits photographiques.

¹⁰ *Art Culinaire* : Ouvrages de Référence, Cuisines étrangères (Afrique, Amérique, Asie, Europe), Cuisine des régions de France, Recettes spécialisées (Cuisine littéraire, Cuisine au vin, Produits de la mer, Produits de la terre, Types de mets, Desserts, glaces et confitures). *Gastronomie* : Almanachs et périodiques, Gastronomie régionale et guides, Dictionnaires et encyclopédies, Littérature gourmande, Essais gastronomiques, Essais de gastronomie Historique, Histoire, Recettes anciennes, Aliments et boissons, Economie domestique et arts de la table Diététique et sciences humaines.

5.1.2 Éléments statistiques

5.1.2.1 Nombre d'entrées

Nous avons vu que les deux éditions du *Larousse Gastronomique* comportent un nombre de pages stable ; il en va de même pour la distribution du nombre de pages par lettre¹¹. En revanche, le chiffre des entrées a évolué et il existe d'importantes disparités de répartition entre les catégories *recettes* et *définitions* (distinction précisée en 4.2.3), à l'intérieur de chacune des éditions.

Le tableau ci-dessous présente les chiffres obtenus et dévoile ainsi une réduction d'environ un tiers du total des entrées pour la dernière édition.

Nombre d'entrées dans la première et la dernière édition du *Larousse Gastronomique*

	LG 1938		LG 2007	
Définitions	3500	36.84%	4000	65.88%
Recettes	6000	63.16%	2500	34.12%
Total des entrées	9500	100%	6500	100%

Cette diminution du nombre total d'entrées n'est sûrement pas sans rapport avec l'évolution des noms de plats qui se sont éloignés du modèle classificatoire proposé par la cuisine classique (cf. 2.3.3.1) et adoptent désormais une forme descriptive plus longue.

¹¹ Sauf pour les lettres A, B et H qui comportent respectivement pour le LG1 : 114, 140 et 51 pages et pour le LG2 : 56, 77 et 25 pages.

Pour preuve, en examinant la répartition des entrées entre *définitions* et *recettes*, il apparaît que si le nombre de définitions reste à peu près stable (3500 pour le LG 1938 et 4000 pour le LG 2007) en revanche, la différence devient plus importante entre le nombre de recettes : 6000 en 1938 et 2500 en 2007.

Les recettes constituent environ deux tiers (63.16%) du total des entrées dans la première édition du *Larousse Gastronomique*, en grande partie parce que la cuisine classique propose un grand nombre de variantes pour une même recette. Les entrées sont souvent formées d'un titre seul, sans être suivies d'un article complet et se contentent de mentionner une légère différence avec une recette déjà existante.

Par exemple, « *Soufflé aux poires* » a pour corps d'article : « Comme le Soufflé aux abricots, en remplaçant ces derniers par des poires étuvées au sucre ou par de la marmelade de poires ». Les recettes ne constituent désormais plus qu'un tiers (34.12%) des entrées dans l'édition de 2007.

Le rapport entre les deux éditions s'est ainsi presque totalement inversé et ces chiffres semblent confirmer la tendance évoquée en 5.1.1.2.

5.1.2.2 Entrées avec noms propres

Considérons maintenant les entrées qui comportent un nom propre (cf. corpus). Au vu des chiffres mentionnés précédemment concernant les entrées de manière générale – environ 30% d'entrées en moins en 2007 qu'en 1938 – on peut également penser trouver un plus petit nombre d'entrées contenant un nom propre dans la dernière édition.

C'est en effet le cas : la dernière édition enregistre une diminution de près de 50% pour ces entrées qui ne représentent plus que 7.77% du total du corpus, quand ce chiffre atteignait 11.43 % en 1938.

**Nombre d'entrées comprenant un nom propre dans le LG 1938 et le LG
2007**

	LG 1938	LG 2007
Entrées comprenant un nom propre	1086 (sur 9500) (11.43 % du total des entrées)	505 (sur 6500) (7.77 % du total des entrées)
Dont « définitions »	83 (7.64% de 1086)	224 (44.36% de 505)
Dont « recettes »	1003 (92.36% de 1086)	281 (55.64% de 505)

La répartition entre *définitions* et *recettes* a également changé. En 1938, les définitions et les recettes comprenant un nom propre représentent 0.87% et 10.56% du total des entrées, alors que dans la dernière édition le rapport s'est équilibré : il y a presque autant de définitions que de recettes contenant un nom propre : respectivement 3.45% et 4.32% du total des entrées.

Il apparaît donc qu'en dépit de la diminution du nombre de noms propres dans l'édition de 2007, leur présence dans les catégories *définitions* et *recettes* est mieux répartie, bien que le rapport entre ces deux catégories se soit inversé par rapport à celui de la première édition.

L'abandon des appellations classiques ne constitue cependant pas l'unique explication à l'évolution de ces chiffres : la nouvelle orientation éditoriale du *Larousse Gastronomique*, en s'éloignant d'un ouvrage de type *livre de cuisine* ou *livre de recette* au profit de la catégorie *beau livre*, engendre de fait une augmentation du nombre de définitions au détriment du nombre de recettes.

De plus, si l'étude du nombre d'entrées comprenant un nom propre fournit des indications d'ordre général, il sera néanmoins nécessaire de comparer le nombre d'occurrences des noms propres dans les deux éditions du *Larousse Gastronomique*, afin d'obtenir des informations plus précises.

5.1.2.3 Fréquence

À l'examen du tableau ci-dessous, il ressort que presque un quart (24.77%) des entrées de l'édition 1938 comportent un nom propre possédant une occurrence unique, alors que ce chiffre atteint 49.70% dans la dernière édition, soit presque la moitié du total des entrées de 2007.

Nombre d'occurrences des noms propres dans la première et la dernière édition du *Larousse Gastronomique*

LG 1938 : 427 noms propres			LG 2007 : 352 noms propres		
Nb. d'occurrences	Nb. d'entrées	% total des entrées (1086)	Nb. d'occurrences	Nb. d'entrées	% total des entrées (505)
1	269	24.77%	1	251	49.70%
2	56	10.31%	2	72	28.51%
3	28	7.73%	3	17	10.10%
4	23	8.47%	4	7	5.54%
5	9	4.14%	5	2	1.98%
6	8	4.42%	6	1	1.19%
7	6	3.87%	7	2	2.77%
8	5	3.68%			
9	2	1.66%			
10	2	1.84%			
11	1	1.01%			
12	2	2.21%			
13	2	2.39%			
14	7	9.02%			
15	1	1.38%			
18	3	4.97%			
20	1	1.84%			
33	1	3.04%			
36	1	3.31%			

En effet, l'inversion des proportions de répartition des entrées dans les catégories *définition* et *recette* entraîne logiquement une augmentation des occurrences uniques : comme deux tiers des entrées de 2007 sont des définitions, on peut donc s'attendre à ce qu'un plus grand nombre de noms propres n'apparaissent qu'une seule fois.

De plus, les chiffres obtenus montrent que dans l'édition 2007 un nom propre apparaît au maximum sept fois, alors que dans la première édition, trois d'entre eux atteignent respectivement 20, 33 et 36 occurrences.

Cette diminution importante du nombre d'occurrences corrobore notre précédent postulat, à savoir que les noms propres de l'édition 1938 appartiennent pour la plupart au registre de la cuisine classique et sont utilisés de manière classificatoire, alors qu'un certain nombre de ceux qui apparaissent dans la dernière édition se trouvent progressivement rattachés à la catégorie des dénominations propres, ce que confirme la présence des 500 recettes de chefs et de restaurants, dont les noms de plats s'apparentent sans équivoque à des titres d'œuvres.

De ce fait, l'édition de 1938 possède plus d'entrées (11.43% du total) qui contiennent un nom propre qu'en 2007 (7.77%), mais dans la dernière édition, ceux-ci sont plus variés (cf. annexe n°4 pour la liste des occurrences par type).

Pourtant, en dépit de l'augmentation de cette diversité, lorsque l'on établit la liste des cinq noms propres possédant le nombre d'occurrences le plus élevé, on s'aperçoit que trois d'entre eux sont communs aux deux dictionnaires.

De plus, on remarquera que les cinq noms propres possédant le nombre d'occurrences le plus élevé en 2007 appartiennent également au registre de la cuisine classique... En effet, la diminution du nombre de noms propres dans la dernière édition du *Larousse Gastronomique* fait également écho à la réduction du registre du mangeable car la tendance actuelle est aux *best of* et « même dans les rares restaurants de luxe qui se veulent explicitement classiques, le registre des “œuvres interprétées” se réduit à quelques dizaines de *best-sellers* » (Poulain 2002 : 30).

Noms propres présentant les plus fortes occurrences dans la première et la dernière édition du *Larousse Gastronomique*

LG 1938		LG 2007	
Noms propres	Nb. d'occurrences	Noms propres	Nb. d'occurrences
Parmentier	18	Du Barry	5
Villeroi	18	Villeroi	5
Brillat-Savarin	20	Bercy	6
Nantua	33	Brillat-Savarin	7
Mornay	36	Nantua	7

(Les cellules grisées indiquent les noms propres communs au LG 1938 et au LG 2007)

La comparaison quantitative (lexicométrique) des noms propres dans les deux éditions du *Larousse Gastronomique* apporte certes des pistes de réponses quant à leur évolution en 70 ans, mais cette démarche ne saurait se passer d'une étude classificatoire pour affiner les résultats déjà obtenus. C'est pourquoi nous allons à présent examiner la manière dont ils varient au sein des deux dictionnaires en fonction des catégories auxquelles ils peuvent se rattacher.

5.2 Catégorisation

5.2.1 Méthodologie

5.2.1.1 Procédé

Afin de réaliser une comparaison approfondie des noms propres du *Larousse Gastronomique* de 1938 avec ceux de la dernière édition, il est nécessaire de réaliser un classement. Mais pour ce faire, il faut opérer un choix : soit restreindre le corpus aux éléments figurant dans un ouvrage de référence¹² qui permet de se fonder sur des indications étymologiques précises et attestées (mais alors que faire quand les noms propres apparaissant dans le *Larousse Gastronomique* ne s'y trouvent pas ?) ou bien étendre le corpus à tous les noms propres relevés, quitte à effectuer des classements plus « souples », c'est-à-dire dont l'origine d'attribution n'est pas strictement avérée.

C'est cette dernière option qui a été retenue pour plusieurs raisons. Tout d'abord, l'ouvrage de référence de M. Höfler ne prend pas en compte le critère de notoriété parce que c'est un dictionnaire philologique et historique, alors que le *Larousse Gastronomique*, tout comme d'autres lexiques, y accorde une grande importance¹³.

De plus, l'intérêt d'effectuer une catégorisation des noms propres est de situer notre étude dans une perspective de linguistique des représentations qui serait incomplète si on sélectionnait uniquement les noms propres appartenant au registre de la cuisine classique et dont la motivation du *baptême* est clairement identifiée et attestée par des preuves historiques.

Par ailleurs, la dernière édition de 2007 comporte désormais des recettes de chefs et de restaurants qui proposent des noms de plats ; comme nous l'avons déjà souligné, ceux-ci s'apparentent davantage à des titres d'œuvres qu'à une nomenclature « classifiante », faisant peut-être ainsi évoluer la nature des noms propres utilisés. Par conséquent, dans le cadre de notre étude, l'exactitude

¹² Comme par exemple le *Dictionnaire de l'Art Culinaire Français* de Manfred Höfler, 1996.

¹³ « On retrouve donc, finalement, les mêmes critères que pour l'enregistrement des lexèmes ordinaires quand ils appartiennent aux vocabulaires spécialisés ou qu'il s'agit de régionalismes ou d'occasionalisme : ils sont sélectionnés en fonction de leur fréquence et de la probabilité que l'utilisateur du dictionnaire peut avoir de les rencontrer » (Fèvre-Pernet et Roché 2005).

étymologique ne constitue pas un critère strict et c'est pourquoi, même si nous nous référons en partie et autant que faire se peut au travail réalisé par M. Höfler, nous avons conservé l'intégralité des noms propres relevés dans les entrées des deux éditions du *Larousse Gastronomique* pour effectuer notre classement.

Dès lors que le critère étymologique ne représente plus un frein à la sélection des noms propres, ces derniers peuvent être alors placés dans plusieurs catégories à la fois. En effet, en l'absence d'indications historiques clairement établies, il n'est pas toujours possible de savoir si un nom propre a été choisi en référence à un personnage célèbre, un lieu, un roman, etc. C'est ainsi que par exemple, *Cinq-Mars* (LG 2007) dans « cailles en casserole Cinq-Mars » peut avoir été donné d'après le roman éponyme d'Alfred de Vigny ou d'après le marquis de Cinq-Mars (1620-1642), « favori » du roi Louis XIII ; il pourra donc être classé dans deux catégories.

C'est pour cette raison que la somme des totaux de toutes les catégories sera sensiblement plus élevée que le nombre de noms propres relevés dans la première et la dernière édition du *Larousse Gastronomique*. Il est également important de souligner que les chiffres totaux indiqués pour chaque catégorie et qui apparaissent sous forme de pourcentage ont été calculés sans prendre en compte le nombre d'occurrences de chaque nom propre. Par exemple, *Mornay* est comptabilisé une fois alors qu'il apparaît 36 fois dans le *Larousse Gastronomique* de 1938. Nous comptabilisons donc les *types* de noms propres et non les *tokens*.

Nous avons ainsi pu établir 9 catégories¹⁴, à savoir :

- les personnes célèbres : les figures historiques ou les représentants d'une dynastie, etc.
- les personnages fictifs : les héros de roman ou les personnages qui apparaissent dans un opéra, une pièce de théâtre, une poésie, dans la mythologie ou qui sont cités dans la Bible, etc.
- les gastronomes célèbres : les critiques gastronomiques, les écrivains, les bons vivants, etc.

¹⁴ « En exprimant notre savoir dans des catégories, nous “montrons” d'abord notre conception du savoir. Et elle participe, à chaque fois, d'un jeu de langage : quel enfant tarde à apprendre qu'un gâteau, une crème ou une glace peuvent être des desserts ? Quel enfant reste muet quand, à sa demande d'un dessert, on l'invite à préciser lequel ? » (Eluerd 2000 : 52).

- les chefs et cuisiniers
- les lieux de consommation : cafés, restaurants, clubs, etc.
- les toponymes d'ordre général : ville, région, pays, etc.
- les événements : victoires, périodes historiques, etc.
- les spécialités régionales ou étrangères
- et une dernière catégorie comprenant à la fois les prénoms, les noms ayant un rapport à la forme, la couleur, l'aspect ou à la consistance d'un mets et tous les noms propres dont l'origine n'a pu être déterminée même de façon approximative.

5.2.1.2 Classement

Total des noms propres par catégorie dans le *Larousse Gastronomique* de 1938

	<i>personne / célébrité / dynastie</i>	<i>personnage de fiction</i>	<i>gastronome célèbre / érudit</i>	<i>cuisinier / chef célèbre</i>	<i>restaurant / café / club</i>	<i>ville / lieu</i>	<i>victoires / événements / périodes historiques</i>	<i>spécialité régionale / étrangère</i>	<i>prénom / origine obscure / forme</i>
TOTAL	135	38	9	22	20	110	12	16	66
%	31,6%	8,9%	2,1%	5,2%	4,7%	25,8%	2,8%	3,7%	15,5%

Total des noms propres par catégorie dans le *Larousse Gastronomique* de 2007

	<i>personne / célébrité / dynastie</i>	<i>personnage de fiction</i>	<i>gastronome célèbre / érudit</i>	<i>cuisinier / chef célèbre</i>	<i>restaurant / café / club</i>	<i>ville / lieu</i>	<i>victoires / événements / périodes historiques</i>	<i>spécialité régionale / étrangère</i>	<i>prénom / origine obscure / forme</i>
TOTAL	115	26	7	23	20	97	11	20	37
%	32,6%	7,4%	2,0%	6,5%	5,7%	27,5%	3,1%	5,7%	10,5%

L'examen des chiffres obtenus permet de constater une relative constance à l'intérieur de chaque catégorie : on ne note aucun changement radical entre la première et la dernière édition du *Larousse Gastronomique*. Dans les deux ouvrages, la majorité des noms propres appartient aux catégories des anthroponymes (figures historiques, personnes célèbres ou représentants d'une dynastie, etc.) et des toponymes.

On perçoit une très légère augmentation des noms de cuisiniers (+ 1.3 %) et de restaurants (+ 1 %) dans le *Larousse* de 2007, sans doute parce que les chefs et les restaurants sont maintenant appelés à inclure leurs recettes dans l'ouvrage, ce qui n'était pas le cas en 1938.

Le plus fort écart relevé mais qui, toutes proportions gardées, reste relativement faible (- 5 %) se situe dans la catégorie *prénom / origine obscure / forme* ; il pourrait indiquer soit une remotivation des noms propres utilisés de nos jours, soit le fait que l'on privilégie désormais les noms propres motivés.

Si la comparaison de ces chiffres apporte certains renseignements d'ordre général, l'étude détaillée des évolutions au sein de chaque catégorie permettra d'effectuer une comparaison diachronique des deux dictionnaires dans le cadre d'une « histoire des représentations linguistiques » de la norme gastronomique.

Nous procéderons comme suit au sein de chaque catégorie : nous nous intéresserons d'abord aux types de noms propres qui se trouvent uniquement dans la première édition et qui ont donc disparu de l'édition 2007¹⁵. Il y a en effet 232 types de noms propres que l'on ne retrouve pas dans la dernière édition.

Sans grande surprise, la grande majorité de ces noms propres possède une faible occurrence puisque 192 d'entre eux n'apparaissent qu'une seule fois¹⁶. On peut donc estimer que ce sont les noms propres de faible notoriété qui sont en priorité abandonnés, même si d'autres causes peuvent également expliquer ces disparitions. De fait, les recettes comportant un aliment dont la consommation a de nos jours

¹⁵ La liste des 232 types de noms propres se trouve en annexe n°5.

¹⁶ 22 noms propres possèdent deux occurrences ; 10 : trois occurrences ; 4 : quatre occurrences ; 2 : cinq occurrences ; 1 : sept occurrences ; 1 : huit occurrences.

disparu¹⁷ – ou même diminué – comme par exemple celles à base d’abats, de cervelle, etc. entraîneront la suppression des noms propres qui lui sont associés comme *Oreilles de veau Mont-Bry*, *Tête de veau Caillou*, ou *Ortolans à la Brissac*, etc.

Nous étudierons ensuite les 195¹⁸ types de noms propres communs aux deux éditions.

Le fait qu’environ 50% des noms propres de 1938 perdurent 70 ans après la première édition – en particulier après la « révolution » occasionnée par la *nouvelle cuisine* des années 70 – aurait tendance à confirmer les résultats obtenus lors d’une série d’études réalisées par le CREDOC¹⁹, à savoir que le modèle alimentaire des Français reste stable, même si dans la réalité, les pratiques évoluent du fait des contraintes liées au monde du travail, entraînant ainsi une simplification des repas, etc.²⁰.

En outre, le *Larousse Gastronomique*, qui est un ouvrage de type dictionnaire / encyclopédie, représente une certaine idée de la norme et ne témoigne pas de la réalité des pratiques ; c’est sans doute une des raisons pour lesquelles la moitié des noms propres utilisés en 1938 subsistent dans la dernière édition.

Enfin, nous examinerons les 157 nouveaux types de noms propres qui apparaissent dans l’édition de 2007 et qui constituent 44.6 % du corpus de cet ouvrage. À travers ce renouvellement de près de la moitié des noms propres, nous tenterons alors de vérifier, si comme l’affirme S. Mennell, « “les révolutions” qui jalonnent l’histoire de la cuisine française [...] visent en somme à la même chose : [...] recherche de la simplicité, plus de discernement dans l’usage d’ingrédients moins

¹⁷ « En ce qui concerne la complexité de l’acte de manger et les multiples interfaces de la consommation des aliments, nous avons déjà pu noter qu’il ne suffit pas qu’une chose soit comestible pour qu’elle soit effectivement consommée : il faut pour cela réunir une série de conditions biologiques, psychologiques, culturelles et sociales » (Antunes Dos Santos 2008 : 251).

¹⁸ Cf. annexe n°6.

¹⁹ Centre de recherche pour l’étude et l’observation des conditions de vie.

Dans le N°232 de sa publication *Consommation et modes de vie* (septembre 2010), le CREDOC s’appuie sur la série de ses études CCAF (Comportements et Consommations Alimentaires des Français) de 1998, 1995, 2000, 2003 et 2007 et sur les Baromètres Santé Nutrition de l’Institut National de Prévention et d’Education pour la Santé (INPES) de 1996, 2002 et 2008 pour constater que le modèle alimentaire français, fondé sur trois repas par jour, résiste bien et constitue pour les Français une protection contre la montée de l’obésité.

²⁰ « En d’autres termes, les pratiques alimentaires ont changé, mais les Français valorisent toujours le model traditionnel des repas » (Poulain 2002 (b) : 16).

nombreux et une volonté de mettre en valeur la saveur “naturelle” des principaux ingrédients » (Mennell 1985 : 236).

5.2.2 Évolutions

5.2.2.1 *Anthroponymes*

5.2.2.1.1 Personnes célèbres et dynasties

Après avoir consulté la liste²¹ des noms propres de personnes célèbres ou de dynasties, il apparaît que leur nombre n’a guère changé pendant les 70 ans qui séparent les deux éditions du *Larousse Gastronomique* : de 135 en 1938 (31.62% du total des entrées contenant un nom propre), il passe à 115 en 2007 (32.6%).

Le détail des évolutions à l’intérieur de cette catégorie montre que 54 noms ont disparu, 81 sont restés et 34 ont fait leur apparition.

S’il est étonnant de voir que certaines appellations de la cuisine classique comme *Mirepoix* ou *Duxelles*, *a priori* toujours utilisées de nos jours, sont absentes de la dernière édition en revanche, d’autres suppressions paraissent moins curieuses parce que leur « notoriété » a diminué en 2007.

Qui se souvient de *Fontanges* « Marie-Angélique de Scoraille de Rousille, duchesse de *Fontanges* (1661-1681), “favorite” de Louis XIV » (Höfler 1996 : 89) ou de *Carvalho* « Léon Carvaille, dit *Carvalho* (1825-1897), basse chantante à l’Opéra-Comique » (Höfler 1996 : 48) ? Combien de personnes savent encore qu’André *Thieuret* est un poète et romancier français (1833-1907) ou que *Bénévent* renvoie à Talleyrand, Charles Maurice de Talleyrand-Périgord (1754-1838), Prince de Bénévent ?

De fait, sur les 54 types de noms propres de personnes ou de représentants de dynasties qui n’apparaissent plus dans l’édition de 2007²², la majorité d’entre eux sont

²¹ Il est important de rappeler que toutes les listes établies à partir desquelles les parties suivantes ont été élaborées ne traitent pas uniquement de noms propres dont l’authentification étymologique a été systématiquement attestée ; l’objet de cette étude porte sur une linguistique des représentations, c’est-à-dire sur ce qu’un nom propre peut évoquer au plus grand nombre de nos jours et non pas sur l’exactitude de l’origine de son baptême.

²² Abrantès (1), Aigrefeuille (1), Alboni (1), André Theuriet (1), Archiduc (2), Aremberg (1), Auber (1), Augier (1), Bachaumont (1), Banville (1), Bénévent (1), Béranger (1), Berlioz (1), Bircher-Benner

des hapax²³. En outre, ce sont les noms dotés d'une faible occurrence qui ont en général disparu.

L'examen de la liste des noms qui demeurent en 2007 montre que même s'ils ne sont pas tous très actuels, ils possèdent en revanche pour la plupart des occurrences multiples.

Sur les 81 types de noms de personnes ou de dynasties communs aux deux éditions du *Larousse Gastronomique* (cf. annexe n°7) il n'y a en effet que 21 hapax. La majorité des noms propres (50) possède une occurrence comprise entre 2 et 10, et 10 noms propres apparaissent même de 12 à 36 fois. Les noms qui restent en 2007, même s'ils font partie du registre classique, doivent leur présence à leur nombre d'occurrences en 1938 et à l'idée de notoriété²⁴ que leur associe le *Larousse Gastronomique*.

En effet, ni Stanley, « John Rowlands, sir Henry Morton *Stanley* (1841-1904), journaliste et explorateur britannique » (Höfler 1996 : 185), ni Rachel, « Elizabeth Rachel Félix, dite M^{elle} Rachel (1821-1858), tragédienne française » (Höfler 1996 : 169) ni Bourdaloue « prédicateur de la Compagnie de Jésus (1632-1704) » (Höfler 1996 : 37) n'apparaissent fréquemment dans l'usage (cf. troisième partie).

Lorsque l'on examine les 34 noms²⁵ de personnes célèbres et de dynasties qui apparaissent dans la dernière édition du *Larousse Gastronomique*, il n'est pas

(1), Bourbon (3), Brissac (1), Cambacérès (2), Camérani (3), Carvalho (1), Chatouillard (2), Chénier (1), Colnet (1), Dalayrac (1), Daudet (1), Dino (1), Duxelles (2), Edouard VII (2), Feydeau (1), Grignan (1), Grimaldi (5), Henri Duvernois (1), Jackson (1), Lambertye (2), Louis Forest (1), Maeterlinck (1), Matignon (5), Metternich (1), Mirepoix (2), Mistral (1), Morland (1), Pancho-Vila (1), Parmentière (1), Paul Mounet (1), Pierre-le-Grand (2), princesse-Alice (1), Rabelais (1), Raphaël (2), Récamier (2), Reine (1), Reine-Jeanne (1), Sévigné (2), Sully (1), Talleyrand (7), Verdi (1).

²³ 38 noms propres sur les 54 qui disparaissent de l'édition 2007 sont des hapax (11 avec 2 occurrences ; 2 avec 3 occurrences ; 2 avec 5 occurrences et un seul en possède 7).

²⁴ « Alain Rey écrit dans la préface du PR2 qu'«un répertoire des noms propres les plus nécessaires repose sur la notion de *notoriété*». Toutefois, l'idée de *notoriété* qui sous-tend la construction du PR2 n'est pas exactement celle qui est définie dans les dictionnaires. En effet, il importe que les anthroponymes soient tirés de la culture savante. Ce choix est conscient puisque Rey oppose le manque de notoriété de scientifiques importants à la «gloire peu glorieuse» de chanteurs à succès et d'hommes politiques scandaleux » (Vaxelaire 2005).

²⁵ Adolphe Clerc (1), Arman (1), Aumale (1), Béchamel (1), Bragance (1), Cavour (1), Charles Vanel (1), Choiseul (1), Cinq-Mars (1), Couteau (1), Dartois (1), Descar (1), Duse (1), Georges Pouvel (1), Jean-Cocteau (1), Judic (1), Jules Verne (1), Lavallière (1), Lucie Passédat (1), Marco-Polo (1), Marie (1), Marie-Louise (1), Montselet (2), Montbazou (1), Mozart (1), Nemours (1), Olympe (1), Rochambeau (1), Rohan (1), Rubens (1), Sonia Rykiel (1), Stroganov (2), Suchet (1), Washington (1).

surprenant de trouver une majorité d'occurrences uniques puisque l'ouvrage de 2007 se caractérise notamment par un très faible taux d'occurrences des noms propres en général (7 étant le chiffre le plus élevé).

De plus, si l'on peut s'attendre à la présence de noms contemporains ou actuels comme Sonia Rykiel (couturière française née en 1930), Jean Cocteau (poète français, auteur de théâtre, cinéaste, 1889-1963) ou Charles Vanel (acteur et réalisateur français, 1892-1989) en revanche, il n'en va pas de même pour le plus grand nombre des « nouveaux » noms de 2007, plutôt « anciens » et qui appartiennent au registre de la gastronomie classique comme Aumale²⁶, Béchamel²⁷, Dartois²⁸, Judic²⁹, Lavallière³⁰, Marie-Louise³¹, Rohan, Stroganov, Washington, etc.

Les *nouveaux* noms propres de personnes ou de dynasties ont donc besoin de la caution des années pour mériter le droit de figurer dans la dernière édition du *Larousse Gastronomique* dans laquelle Rubens, peintre flamand du XVIIe siècle (1577-1640) côtoie Marco-Polo, le célèbre marchand vénitien (1254-1324).

5.2.2.1.2 Fiction

Si le nombre de noms de personnages de fiction qui appartiennent au monde de la mythologie, du roman, du théâtre, etc. a diminué en 70 ans (en passant de 38 à 26) il est néanmoins resté stable au regard du total des noms propres des corpus de 1938 et de 2007 : 19 noms ont disparu³², 19 sont restés³³ et 7 sont apparus³⁴.

²⁶ « Le mot viendrait du nom du duc d'Aumale (1822 - 1897), fils de Louis-Philippe, mais il manque des preuves historiques de cette explication » (Höfler 1996 : 21).

²⁷ « De Louis de Béchame(i)l (v.1630-1703), marquis de Nointel » (Höfler 1996 : 28).

²⁸ « Pour un rapport avec le comte d'Artois (1755-1836), futur Charles X, roi de France, il manque des preuves historiques » (Höfler 1996 : 69).

²⁹ « En l'honneur d'Anna Marie Louise Damiens, dite Anna Judic (1850-1911), actrice et chanteuse française » (Höfler 1996 : 109).

³⁰ « En l'honneur de la duchesse de La Vallière (1644-1710), "favorite" de Louis XIV, ou d'Eve Lavallière (1866-1929), actrice et chanteuse française » (Höfler 1996 : 114).

³¹ « Pour un rapport avec Marie-Louise de Habsbourg-Lorraine (1791-1847), seconde épouse de Napoléon Ier, il manque des preuves historiques » (Höfler 1996 : 126).

³² Benoiton, Boitelle, Cendrillon, Chérubin, Claudine, Crainquebille, Crapotte, Figaro, Gismonda, Hélène, Jacob, Marianne, Mireille, Monte-Cristo, Panurge, Pénélope, Périnette, Riguidi, Salambô.

³³ Aïda, Aladin, Artagnan, Belle-Hélène, Carmen, Diane, Ésaü, Fédora, Francillon, Georgette, Gorenflot, Macaire, Moïna, Nemrod, Pépita, Pilleverjus, Reine Pédauque, Rothomago, Saint-Hubert.

Qu'il s'agisse de la première ou de la dernière édition du *Larousse Gastronomique*, la répartition à l'intérieur de chaque sous-division (roman, opéra, Bible, mythologie, etc.) reste également stable ; s'il se trouve quelques noms de contes (Cendrillon, Aladin) ou faisant référence à des personnages bibliques (Jacob, Nemrod), la grande majorité d'entre eux appartiennent au monde de la littérature (Fédora, Georgette³⁵, Monte-Cristo) ou de l'art lyrique (Aïda, Carmen, Chérubin, Figaro, Gismonda, Périnette³⁶).

De la même manière que dans la catégorie des noms de personnes célèbres, si la disparition de certains noms de personnages de fiction comme *Boitelle* ou *Crainquebille* peut s'expliquer par leur baisse de notoriété en 2007, il est en revanche difficile de justifier la présence de ceux qui sont restés ou apparus, en utilisant le critère inverse : combien de personnes savent que *Francillon* est une œuvre d'Alexandre Dumas fils (1887), que *Gorenflot* est un personnage du roman d'Alexandre Dumas, *La Dame de Monsoreau* (1846) ou que *Macaire* est un « personnage [...] dans le mélodrame *L'Auberge des Adrets* (1823) de Benjamin (Antier), Saint-Amant (Armand Lacoste) et Paulyanthe (Chapponier) » (Höfler 1996 : 121) ?

De plus, si Pépita, Pilleverjus ou Rothomago (personnage de sorcier ou d'enchanteur qui apparaît dans plusieurs créations littéraires ou spectacles divers) ne possèdent pas de fortes occurrences, ils restent néanmoins sélectionnés dans la dernière édition. Les quelques « nouveaux » noms qui apparaissent font une fois encore partie d'un registre plutôt « ancien » : Chantecler, Danicheff³⁷ et Toupinel datent de la fin du XIXe siècle ou du début du XXe siècle. Quant à la Joconde...

Il ressort donc que dans la catégorie des personnages de fiction, tout comme pour les personnes célèbres, la « nouveauté » onomastique doit puiser dans l'histoire

³⁴ Chantecler, Cinq-Mars, Danicheff, Joconde, Rois, Saba, Toupinel.

³⁵ « Peut-être de *Georgette*, drame de Victorien Sardou (1885) » (Höfler 1996 : 94).

³⁶ Peut-être de *Paimpol et Périnette*, de Jacques Offenbach (1855).

³⁷ D'après *Les Danicheff*, drame d'Alexandre Dumas fils (1876), « cf. *le Cordon-bleu* 1910, 213 : « Le *Danicheff* tire son origine d'une pièce de théâtre, qui jadis, eut un grand succès au *Gymnase* » (Höfler 1996 : 69).

pour permettre aux noms propres de gagner la crédibilité nécessaire à les faire figurer dans la dernière édition du *Larousse Gastronomique*³⁸.

5.2.2.2 Gastronomie

Les noms propres relatifs au monde de la gastronomie peuvent être répartis en trois catégories qui n'ont pas évolué de manière similaire, à savoir les gastronomes, les cuisiniers et les lieux de consommation.

En effet, le groupe des gastronomes demeure relativement figé avec 2.1% en 1938 et 2% en 2007. De plus, quatre des sept noms relevés dans la dernière édition apparaissent déjà en 1938³⁹.

Une fois encore, de même que pour la catégorie des personnages de fiction, la légitimation du statut de gastronome s'obtient par le biais de l'histoire, car aucun des trois « nouveaux » noms de 2007 n'appartient au XXI^e siècle, comme en témoignent Lucien Tendret (1825 - 1896), avocat et neveu de Brillat-Savarin, Paul Reboux (1877 - 1963) et Archestratè (IV^e siècle avant JC.).

Les deux autres catégories (chefs / cuisiniers et lieux de consommation) ont quant à elles sensiblement augmenté ; ce à quoi il était possible de s'attendre, compte tenu de l'introduction des recettes de chefs et de restaurants dans l'édition 2007.

Mais cette nouveauté ne constitue sans doute pas la seule cause de leur développement : le récent phénomène de « starification » des cuisiniers y contribue certainement pour une grande part (cf. 3.2.1.1).

De fait, sur les 11 « nouveaux » noms de cuisiniers⁴⁰ qui apparaissent en 2007, 7 sont cette fois-ci contemporains, même si sont également présents *Gomes de Sa* ou

³⁸ À noter que *Saint Honoré* n'a pas disparu mais s'est lexicalisé : il s'écrit désormais sans majuscules (définition et recette) (page 762 du *Larousse Gastronomique* 2007).

³⁹ Ali-Bab (1855 - 1931), Apicius, Brillat-Savarin (1755 - 1826), Monselet (1825 - 1888) « [...] journaliste et écrivain français » (Höfler, 1996 : 137), surnommé « le roi des gastronomes » par ses contemporains.

5 gastronomes disparaissent de l'édition de 1938 : Babinski (1855 - 1931), Berchoux (1760 - 1838), Grimod de laReynière (1758 - 1838), Philéas Gilbert (1857 - 1942), Pierre Chapelle (érudit et fin gastronome du début XX^e siècle à l'origine de l'élection d'un « Prince des Gastronomes »).

⁴⁰ 11 nouveaux noms de cuisiniers : Blanc (Georges, contemporain), Faugeron (Henri, contemporain), Girardet (Frédy, contemporain), Gomes de Sa (fin XIX^e / début XX^e), Guérard (Michel, contemporain), Léa (Bidaut, contemporaine), Louis Oliver (début XX^e, père de Raymond Oliver),

Marius Vettard, « héros de nos mythes moderne » (Pichon 2002 : 12) dans l'Olympe de la gastronomie.

En effet, les professionnels des métiers de bouche peuvent certes être récompensés dans des concours prestigieux mais ne se voient pas accorder le titre de « Maître d'art » ; la reconnaissance de leur succès s'exprime alors, entre autres, au travers du baptême d'un plat portant leur nom. D'ailleurs, les 10 noms de cuisiniers⁴¹ qui disparaissent de l'édition de 1938 ne sont en général pas associés à des plats emblématiques⁴² et constituent des hapax⁴³, alors que les 12 cuisiniers⁴⁴ qui restent en 2007, même s'ils n'ont pas tous laissé leur nom à des plats célèbres – sauf peut-être Dugléré, avec la *Sole Dugléré*, Choron avec la *sauce Choron* et Tatin pour la *Tarte Tatin* – possèdent pour la plupart des occurrences multiples (jusqu'à 9), témoignage d'une notoriété certaine et élément déterminant pour être sélectionné de nos jours.

La catégorie des noms de restaurants a elle aussi enregistré une très légère progression entre la première et la dernière édition du *Larousse Gastronomique* : les noms de lieux de consommation ont évolué de manière positive ; leur nombre a augmenté de 1.2% en 70 ans. Sur les 9 noms qui apparaissent uniquement dans l'édition de 1938, un restaurant est situé à l'étranger (le *Delmonico*, fondé à New York en 1827), deux autres en province (*Pernollet*, restaurant et restaurateur à Belley au début du XXe siècle ; *London-House* restaurant à Nice au n°3 de la rue Croix de

Louise Darroze (grand-mère d'Hélène Darroze, XXe), Marius Vettard (début XXe), Suzy (Peltriaux, contemporaine), Troigros (Michel, contemporain).

⁴¹ Cubat (Pierre, 1844 - 1922), Dunan(t) (selon la légende, auteur du *Poulet Marengo* le 14 juin 1800), Frédéric (cuisinier de Mgr. De la T. selon Philéas Gilbert, (Larousse gastronomique 1938 : 747)), Gouffé (Jules, 1807 - 1877), La Planche (maître La Planche cité par Brillat-Savarin dans la *Physiologie du goût*), Laguipière (1750 - 1812), Maître Jacques (Cité comme auteur par Aron (1976 :357) : "Maître Jacques, l'Art culinaire, t.10, 1890, p.105"), Mourier (Léopold, 1862 - 1923), Pernollet (restaurateur à Belley au début du XXe siècle), Taillevent (1310 - 1395).

⁴² « [...] au XVIIIe siècle [...], les noms utilisés pour nommer les plats sont ceux des "employeurs" des cuisiniers [...]. Mais ni Vatel ni Carême n'ont laissé leur nom à des plats emblématiques. Il faudra attendre le XXe siècle pour voir des noms de chefs associés aux plats comme les écrevisses Fernand Point ou l'omelette de la mère Poulard » (Vitaux 2005).

⁴³ Sauf *Laguipière* qui apparaît trois fois.

⁴⁴ Beauvilliers (1754 - 1817), Carême (1784 - 1833), Casimir (Moisson, XIXe siècle), Chiboust (pâtissier qui, selon la légende, serait à l'origine de la recette du *Saint-Honoré*), Choron (1837 - 1924), Dugléré (1805 - 1884), La Varenne (1618 - 1678), Léopold (chef de l'Empereur François-Joseph), Mont-Bry (pseudonyme de Prosper Montagné), Robert (selon la légende, cuisinier de l'abbé de Saint-Germain-des-Prés au Moyen Age, d'origine obscure pour Höfler, et restaurateur parisien du début XIXe au Palais Royal pour Aron (1989 : 49)), Tatin (célèbres sœurs cuisinières du XIXe), Verdier (premier propriétaire de La Maison Dorée (Larousse Gastronomique 2007 : 885)).

Marbre, dirigé par Adolphe Cogery) et les six autres noms correspondent à des établissements parisiens qui n'existent plus de nos jours : Bonvalet, Coquibus⁴⁵, l'Echelle (restaurant de Prosper Montagné, situé rue de L'Echelle) Maire, Paillard, et Réforme.

La majorité des 11 noms de restaurants qui restent dans la dernière édition du *Larousse Gastronomique* est très célèbre : ces établissements appartiennent à l'histoire de la gastronomie⁴⁶, même s'ils n'existent plus, et ils sont tous parisiens.

De même, la majorité des 9 nouveaux noms qui apparaissent en 2007⁴⁷ concerne des restaurants également situés dans la capitale, sauf l'*Auberge de l'Ill* (tenue par la famille Haerberlin depuis 150 ans à Illhaeusern et devenue aujourd'hui un des plus grands restaurants de France) et le *Waldorf*, nom en relation avec le continent américain donné « d'après l'hôtel new-yorkais *Waldorf-Astoria* » (Höfler 1996 : 204).

Malgré son nom d'origine étrangère, le *Bristol* situé au 112, rue du Faubourg-Saint-Honoré et nommé ainsi en hommage au Comte de Bristol, se trouve dans la capitale. La catégorie des noms de restaurants a certes augmenté – tout comme celle des cuisiniers – mais à la différence de cette dernière, les nouveaux noms sont en fait plutôt « anciens » (rappelant la caractéristique de la catégorie des gastronomes, des personnes célèbres et des personnages de fiction).

⁴⁵ Le restaurant actuel *Coquibus* est situé à Issy-les-Moulineaux. Le restaurant d'origine (1921) se trouvait à Montmartre.

⁴⁶ Armenonville (restaurant du XIXe siècle “Le Pavillon d'Armenonville” est situé dans le Bois de Boulogne, la structure existe toujours et sert d'hôtel ou de salon de réception), Beauvilliers (Aron 1973: 19), Bonnefoy (restaurant parisien du XIXe siècle ayant pour chef Constant Guillot, qui selon la légende serait à l'origine du *Homard à l'armoricaine*), Chauchat (restaurant parisien du XIXe siècle), Chivry (restaurant parisien du XIXe siècle), Foyot (également le nom du chef qui a créé ce restaurant au XIXe siècle, Aron 1973 : 105), Frascati (café parisien, fondé en 1789 sous le nom de *Les Jardins de Frascati*, à l'angle de la rue de Richelieu et du boulevard Montmartre, il est souvent cité par Alexandre Dumas et Honoré de Balzac), Helder (« probablement de l'ancien restaurant parisien Café du *Helder*, nommé d'après *Le Helder*, port des Pays-Bas » Höfler 1996 : 100), Marguery (restaurant parisien du XIXe siècle, boulevard Bonne-Nouvelle, Aron 1973 : 105), Riche (café parisien du XIXe siècle, Aron 1973 : 105), Voisin (restaurant parisien, Aron 1973 : 105).

⁴⁷ Auberge de l'Ill, Bristol, Lapérouse (fondé en 1766), Lasserre (1942), Lenôtre (1957, traiteur), Maxim's (1893), Petit Plat (restaurant des frères Lampréa), Tour d'Argent (1582), Waldorf.

5.2.2.3 Autres

Les autres noms propres relevés dans les deux éditions du *Larousse Gastronomique* et qui peuvent difficilement s'inscrire dans les catégories précédentes sont soit des prénoms, soit des noms liés à l'aspect d'un mets ou encore des noms dont l'origine demeure tout à fait obscure.

Cette catégorie (cf. annexe n°8) qui regroupe conséquemment des éléments hétéroclites est plus importante en 1938 (66 noms) qu'en 2007 (37 noms) et s'il est possible que cette diminution soit liée à l'abandon des appellations classiques, elle pourrait aussi résulter du fait que nombre de noms propres disparaissent lorsqu'ils deviennent démotivés, c'est-à-dire lorsque leur référent devient opaque.

5.2.2.3.1 Prénoms

En 1938, sur les 28 prénoms⁴⁸ qui n'apparaissent plus dans la dernière édition, 18 feraient – de manière très hypothétique – référence à un opéra comme Albina⁴⁹, Annette⁵⁰, Boris (*Boris Godounov* de Moussorgski), Mirette (opéra comique de 1894 de *Le Messager*), Sylvette (opérette d'Henry Février de 1932) et Véronique (opérette de *Le Messager* datant de 1898) ou à une personne célèbre comme Aurore⁵¹, Gabrielle (Gabrielle d'Estrées 1571, 73 ? - 1599, maîtresse d'Henri IV), Karoly⁵² et Yvette (peut-être pour l'artiste Yvette Guilbert (1865 - 1944), chanteuse de café-théâtre).

⁴⁸ Albert, Albina, Amélie, Annette, Aurore, Béatrix, Bérangère, Boris, Elizabeth, Fanchon, Florette, Gabrielle, Henri, Isabelle, Jacques, Jeannette, Jessica, Mercédès, Mirette, Nanette, Nichette, Ninon, Salvator, Serge, Sylvette, Véronique, Vincent, Yvette.

⁴⁹ Prénom d'origine latine : *albinus*, blanc. Peut-être un personnage secondaire de l'opéra *Salutia* (composé par Pergolèse, entre 1731 et 1732), ou de *La Donna del Lago*, de Gioacchino Rossini (1792 - 1868).

⁵⁰ Peut-être d'après le conte *Annette et Lubin*, de Jean-François Marmontel (1761), qui fut l'objet de mises en scène de divers opéras-comiques, pièces de théâtre ou ballets-pantomimes, dont une comédie musicale de Favart en 1787.

⁵¹ Prénom féminin d'origine latine. Personnage dans le ballet *La belle au bois dormant* de Tchaïkovski d'après le conte de Charles Perrault. Personnage dans *Le Bossu* de Paul Féval. C'était également le prénom de la mère de Brillat-Savarin, à laquelle l'auteur de la "Physiologie du goût" dédia quelques recettes.

⁵² Prénom hongrois qui vient de Karl (correspondance avec *Charles* en français), peut-être en l'honneur de Károly Goldmark, compositeur hongrois (1830 - 1915).

Les autres prénoms peuvent éventuellement se rapporter à des souverains ou souveraines, nobles et aristocrates mais il est difficile de savoir avec certitude en l'honneur duquel ou de laquelle ils ont été attribués puisqu'un même prénom est souvent porté par un grand nombre de monarques comme Elizabeth, Henri « d'Angleterre, de Chypre, de Belgique, d'Allemagne, de l'Empire romain / germanique, d'Ecosse, d'Espagne, de Pologne, du Portugal et de France », Isabelle⁵³, Jacques ou Salvator⁵⁴. Restent trois prénoms, Fanchon (correspondance avec le prénom Françoise) Jeannette et Nichette dont la référence demeure pour le moins obscure.

Quant aux onze prénoms communs aux deux éditions, si quatre d'entre eux pourraient de manière hautement spéculative être associés à des personnes appartenant au monde de l'aristocratie⁵⁵, deux autres seraient susceptibles d'évoquer des personnes ayant existé⁵⁶ et un dernier suggérerait peut-être un personnage de fiction, bien qu'il soit très courant en espagnol (Mercédès, personnage secondaire dans *Le Comte de Monte-Cristo*).

On ne trouve en revanche désormais pas de référence au monde lyrique et il reste quatre prénoms – Florette, Jessica (prénom d'origine hébraïque), Nanette et Vincent – dont la référence à une personne en particulier reste assez mystérieuse.

Les six prénoms qui apparaissent en 2007, s'ils sont fort bien reconnaissables en tant que prénoms – sauf peut-être Babylas qui renverrait à un évêque d'Antioche du troisième siècle – sont néanmoins difficilement associables avec une certitude absolue à un opéra, un souverain (aine) ou une personnalité contemporaine (Capucine, Florian

⁵³ La recette comprend des piments d'Espagne, elle a peut-être été donnée en l'honneur d'Isabelle d'Espagne (1566 - 1633).

⁵⁴ Peut-être en l'honneur de Louis Salvator de Habsbourg, archiduc d'Autriche (1847 - 1915).

⁵⁵ Amélie : de Bourbon, d'Autriche, de Bavière, d'Orléans ainsi que le nom de deux opéras. Béatrix : (signifie « bienheureuse » en latin). De nombreuses souveraines ont porté ce prénom : de Bretagne de Savoie, de Savoie n°2, de Provence, etc. C'est également le nom d'un personnage de la Divine Comédie de Dante Alighieri et le titre d'un roman d'Honoré de Balzac (1839). Bérangère : de Barcelone, de Castille, de Navarre, de Portugal. Serge : grand duc gouverneur de Moscou (1857 - 1905), également le nom d'un écrivain russe : Victor Serge (1890 - 1947).

⁵⁶ Albert : lorsqu'il n'est pas accompagné de "Prince", il peut référer à une tout autre personne que le mari de la reine Victoria, comme par exemple Albert Blazer, maître d'hôtel chez Maxim's dans les années 30 (Larousse Gastronomique 2007 : 28). Ninon : peut-être en l'honneur de Ninon de Lenclos (1620 - 1705).

et Mylène) bien que Colette puisse évoquer la grande écrivaine du XXe siècle et Violetta, la dame galante de l'opéra *La traviata*...

À travers l'étude de cette sous-catégorie, nous avons pu observer qu'en 70 ans, son évolution l'a conduite vers la disparition presque complète de références au domaine lyrique au profit de prénoms qui ne sont associés à aucune personne célèbre en particulier.

5.2.2.3.2 Diction, aspect ou ingrédient

Cette sous-catégorie a diminué dans une telle mesure en 70 ans qu'elle ne compte presque plus d'items en 2007. De treize noms en 1938, elle n'en comprend plus que trois dans la dernière édition.

La démotivation des noms propres ne semble pas constituer une explication satisfaisante à ce phénomène d'amenuisement ; en effet, si seulement quatre d'entre eux⁵⁷ pourraient éventuellement posséder une origine obscure aux yeux de nos contemporains, en revanche, la majorité des noms qui ont disparu en 2007 est facilement compréhensible.

En effet, même si l'étymologie de *Brunoise* reste méconnue, ce nom indique sans équivoque une garniture de légumes ou de fruits coupés en dés d'approximativement deux millimètres.

Dans *Potage Camaro à la brésilienne*, il est aisé de deviner que *Camaro* signifie *crevette* (en espagnol « camarón », en portugais « camarão », cf. l'origine du nom de pays « Cameroun »). *Cardinal* par exemple, peut avoir été donné « par

⁵⁷ **Comtesse Marie** : du nom du moule carré utilisé pour réaliser la recette.

Fabri : a priori, le nom de la recette Becfigues à la façon du père Fabri serait donné en clin d'œil à un diction de l'époque de Brillat-Savarin : « Voila les becfigues, le Père Fabri est en route ».

Héricart : La Bombe glacée Héricart se rapporte à un ingrédient de la recette, à savoir les fraises : vicomtesse-héricart-de-thury est le nom d'une ancienne variété de fraises (1849) donné en l'honneur de la vicomtesse dont l'époux, Louis-Étienne François Héricart-Ferrand, vicomte de Thury (1776- 1854), homme politique et homme de science français, était le propriétaire d'un domaine d'une grande richesse arboricole et horticole et l'un des principaux co-fondateurs de la Société nationale d'horticulture de France (SNHF).

Zingara : « Garniture a base de jambon, de langue écarlate et de champignons (et éventuellement de truffes), poudré de paprika et mouillé d'un mélange de demi-glace et de sauce tomate. De zingaro, a "bohémien, enne, tzigane", de l'ital. Zingaro, a » (Höfler 1996 : 206).

allusion à la couleur rouge que prend le homard après sa cuisson et qui rappelle la robe des cardinaux » (Höfler 1996 : 46) ou au cardinal Mazarin ou encore d'après le café Cardinal (Aron 1973 : 106).

De même, *Chartreux* se rapporte sans doute à l'ordre ecclésiastique, d'autant plus que la recette contient de la chartreuse verte et *Grand Veneur* qui désignait l'officier chargé des chasses royales, indique une préparation autrefois à base de sang et souvent remplacé par du vin de nos jours. *Printania* ou *Printanière* évoquent la saison du printemps et *Velours* caractérise un consommé « par analogie avec le doux au toucher du velours » (Höfler 1996 : 198). Il serait judicieux de rechercher la cause de cette quasi-disparition du côté de l'abandon de la majuscule (cf.1.2.4).

Le seul nom de commun aux deux éditions est *Douillet* (ou *Perdouillet*) ; il désigne un apprêt surtout utilisé dans la cuisine du XVIIe siècle et du XVIIIe siècle pour le cochon et comporte lui aussi une origine pour le moins obscure, alors que les deux nouveaux noms qui apparaissent en 2007 (Angélus et KKO) sont quant à eux pourvus d'un « acte de baptême » plutôt transparent (le premier est réalisé à base de bière *Angélus* dont l'étiquette représente le célèbre tableau de JF Millet appelé « Angélus » et le deuxième correspond au mot *cacao* en « langage SMS »).

5.2.2.3.3 Origine obscure

Cette sous-catégorie enregistre également une diminution du nombre de ses items. Qu'il s'agisse des 16 noms propres⁵⁸ qui disparaissent après 1938, des 8 noms⁵⁹ communs aux deux éditions ou des 9 noms⁶⁰ qui apparaissent en 2007, si certains peuvent éventuellement évoquer un toponyme ou un anthroponyme, il est en revanche difficile de leur attribuer un référent précis.

En effet, la personne la plus connue associée au nom de *Leverrier* par exemple, serait Urbain Jean Joseph Le Verrier (1811 - 1877), astronome et mathématicien français ; mais comment expliquer la transformation orthographique

⁵⁸ Balvet, Beaumont, Boivin, Brossard, Caillou, Commodore, Crepazzi, Dames de Bous, Goubaud, Impéria, Katoff, Leverrier, Rosière, Saint Mars, Saint Michel, Tertillière.

⁵⁹ Bontemps, Chevreuse, Choisy, Daumont, Faubonne, Godard, Orly, Saint Germain.

⁶⁰ Berny, Bréhan, Darphin, Derval, Dubley, Ferval, Grammont, Jussière, Souchet.

de son nom? D'autre part, c'est rarement l'usage de choisir des noms de plats en l'honneur de représentants des sciences et techniques (cf. 5.2.2.1.1).

De même, *Saint-Mars* pourrait avoir un rapport avec Anne Gabrielle Cisterne de Courtiras, vicomtesse de Saint-Mars (1804 - 1872) qui fut la collaboratrice d'Alexandre Dumas dont l'intérêt pour la gastronomie est bien connu. Mais rien ne confirme cette hypothèse et son nom n'est pas particulièrement célèbre.

En outre, il est également difficile de savoir avec certitude si des noms comme Chevreuse, Choisy⁶¹ ou Saint-Germain⁶² se rapportent à des lieux ou des personnes.

Certains noms qui apparaissent en 2007 n'apportent pas nécessairement plus de précision que ceux de la première édition du *Larousse Gastronomique* quant à l'origine de leur « acte de baptême » : par exemple, est-ce que *Berny* concerne le château de Berny qui se trouvait dans l'actuel Val-de-Marne, ou s'agit-il de *Laure de Berny*, protectrice de Balzac ? D'autres noms encore suscitent ce même type d'interrogation⁶³.

Le nombre des noms propres appartenant à la catégorie « autre » a donc diminué en 70 ans, qu'il s'agisse de prénoms, de noms donnés en relation à un dicton ou un ingrédient ou encore de noms dont l'origine est complètement inconnue. Cette baisse peut avoir été causée par la réduction des appellations classiques, la régression de l'utilisation des majuscules (surtout lorsque le nom de plat ne provient pas d'un menu ou d'une carte de restaurant), le phénomène de démotivation ou simplement parce que le *Larousse Gastronomique* de 2007 possède moins d'entrées que celui de 1938. Il est néanmoins intéressant de constater que tout comme pour les catégories

⁶¹ Abbé et auteur de nombreux écrits, héros de multiples aventures galantes (1644 - 1724).

⁶² Aventurier célèbre de la cour de Louis XV. Château historique près de Versailles. De nombreuses communes portent ce nom. St Germain était un évêque de Paris contemporain de Brunehaut. Enterré à Saint-Germain, qui s'appelait jusqu'alors Saint-Vincent.

⁶³ **Bréhan** : peut-être en l'honneur de la famille *de Bréhan* (noblesse bretonne) mais est également un toponyme (petite commune du Morbihan).

Derval : peut-être en rapport avec un lieu (ville de Loire-Atlantique) ou une personne : Paul Derval, (1880 - 1966) comédien, producteur de théâtre français et directeur des Folies Bergères ou Derval, comédien français (1805 - 1885).

Grammont : de nombreux lieux portent ce nom ainsi qu'une famille ducale (aussi orthographié *Gramont*).

des restaurants, gastronomes, personnages de fiction et personnes célèbres, les *nouveaux* noms dont l'origine reste obscure sont plutôt de facture *ancienne*.

CHAPITRE 6

LE RAPPORT À L'AUTRE

Si nous avons vu dans le chapitre précédent que les anthroponymes forment la catégorie¹ la plus importante des noms propres relevés dans les entrées des deux éditions du *Larousse Gastronomique*, les toponymes constituent quant à eux, le deuxième poste le plus élevé avec 25,8% du corpus en 1938 et 27,5% en 2007.

Cette dernière catégorie ne peut cependant pas être considérée dans son entier et il s'avère nécessaire de distinguer les références à la France (ville, régions, provinces, etc.) de celles qui renvoient à l'Autre, à l'étranger réel ou fantasmé.

6.1 Les noms de lieux en France

6.1.1 Éléments statistiques

6.1.1.1 Villes

En 1938, il apparaît que sur les 110 noms de villes ou lieux répertoriés, 61 renvoient à des villes de France. Les chiffres obtenus dans la dernière édition du *Larousse Gastronomique* indiquent d'autre part qu'en 2007, 46 sur 97 le sont également. On peut donc affirmer, toutes proportions gardées, que les chiffres ont peu évolué en près de 70 ans puisque dans les deux éditions, les villes françaises représentent environ 50% du total des noms propres compris dans cette catégorie.

Sur les 31 noms de villes / lieux apparaissant uniquement en 1938², il est surprenant de constater la disparition de certaines grandes villes dans l'édition 2007,

¹ 31,6% en 1938 et 32,6% en 2007 (cf. 5.2.1.2).

² Albignac (1), Bar (1), Bellevue (3), Bordeaux (1), Carnavalet (1), Castelnaudary (1), Champigny (1), Chaville (1), Chavillieu (1), Cocherel (1), Collioure (1), Dreux (1), Limoux (1), Lyon (1), Maillot (2), Monte-Carlo (1), Montmorillon (1), Niort (1), Paris (1), Paris-Brest (1), Pithiviers (1), Plombières (3), Port-Royal (1), Régina (1), Saint-Cloud (1), Saint-Denis (1), Saint-Flour (2), Saint-Honoré (3), Sorgues (1), Toulouse (4), Verdun-sur-le-Doubs (1) (entre parenthèses figurent les occurrences des entrées dans le corpus de 1938).

comme par exemple Paris, Bordeaux ou Lyon. En dépit de leur importance, il s'agit en général d'entrées comportant de faibles occurrences, avec un maximum de 4 pour Toulouse. Cependant, il est possible que certains de ces noms apparaissent dans la dernière édition alors qu'ils ne se trouvent pas dans le corpus qui, rappelons-le, a été constitué à partir du critère de la majuscule, excluant par exemple *saint-honoré* du listing de 2007 alors qu'il existe dans l'ouvrage, mais en minuscules.

Les 30 noms de lieux / villes communs aux deux *Larousse*³ possèdent en majorité une forte occurrence en 1938, avec notamment 33 pour Nantua, 15 pour Clamart et 14 pour Bercy et Crécy.

Peu de nouveaux noms⁴ apparaissent dans l'édition de 2007 (16 sur 46), rappelant une tendance déjà remarquée dans certaines autres catégories (celle des gastronomes par exemple) à privilégier les « valeurs sûres », en ce sens que la notoriété associée à l'ancienneté et au prestige constituerait un critère de sélection déterminant pour permettre à un nom d'intégrer la dernière édition du *Larousse Gastronomique*.

En dépit du peu de renouvellement des entrées de cette catégorie, elle demeure importante en 2007 et on pourrait rechercher les raisons de cette persistance en évoquant les AOC qui, si elles existent depuis longtemps en France⁵, se sont encore renforcées avec l'arrivée et la mise en place d'un marché unique.

En outre, si la dénomination géographique de produits⁶ ou une tradition (STG : spécialité traditionnelle garantie) est protégée parce que « l'appropriation abusive d'un nom de lieu, d'un mode de production, d'une dimension historique pour mieux vendre un produit constitue une concurrence déloyale » (Bérard, Marchenay

³ Argenteuil (7), Bercy (14), Caen (1), Chambord (6), Chantilly (18), Chartres (1), Clamart (15), Clermont (2), Commercy (1), Crécy (14), Freneuse (2), Longchamp (2), Lorette (1), Marseille (1), Monaco (1), Mont-Dore (1), Montpellier (3), Montreuil (2), Montrouge (7), Nantes (1), Nantua (33), Opéra (1), Périgueux (9), Reims (1), Rouen (1), Sainte-Menehould (7), Saint-Malo (2), Uzès (1), Valenciennes (3), Vichy (6).

⁴ Bar-sur-Aube, Beaucaire, Callas, Fontainebleau, Martigues, Montfermeil, Pézenas, Romans, Saint-Genix, Saint-Mandé, Saulieu, Sault, Tours, Ventadour, Vernon, Viroflay.

⁵ « Du fait de ses traditions gastronomiques, la France est le premier pays au monde à avoir mis sur pied, dès 1935, une législation et une administration – l'INAO – permettant de garantir la nature du produit, ses techniques d'élaboration, son origine géographique précise » (Pitte 2001 : 503).

⁶ IGP : indication géographique protégée ; AOP : appellation d'origine protégée.

1995), il est cependant intéressant de remarquer qu'aucun des nouveaux noms de cette catégorie n'est enregistré comme AOC à ce jour⁷.

De fait, les noms de villes font en général rarement partie de la liste des AOC qui comprennent pour la plupart des noms de régions ; il est donc peu probable que ces nouveaux noms doivent leur présence aux produits d'origine certifiée, d'autant plus que ce paramètre n'est pas encore intégré par la majorité des consommateurs⁸.

6.1.1.2 Noms d'événements

Quoi de plus prestigieux qu'une victoire militaire ? Et pourtant cette catégorie ne comprend pas un grand nombre d'entrées, tant en 1938 qu'en 2007 : elle se compose en majeure partie de noms de lieux de bataille et par métonymie⁹, de la ville la plus proche. Sans grande surprise, il s'agit de victoires prestigieuses vues par la France et les Français ; en effet, selon le principe d'incorporation décrit par C. Fischler (1993 (a)), en ingérant la nourriture des vainqueurs – symbolisée ici par le toponyme associé à un succès militaire – le consommateur s'approprie un peu de triomphe national, puisque « l'aliment consommé tend à transférer analogiquement au mangeur certains de ses caractères : la viande rouge, le sang donnent de la vigueur ; le navet donne du “sang de navet” » (Fischler 1993 (a) : 67), etc.

Dans la première édition du *Larousse Gastronomique*, 3 des 4 noms propres¹⁰ (sur un total de 12 entrées) qui disparaîtront ultérieurement possèdent une faible occurrence (avec un maximum de 2), même s'ils se rapportent à de célèbres victoires remportées par la France : Aboukir¹¹, Marignan¹² et Rivoli¹³.

⁷ Liste consultable sur le site de l'INAO : <http://www.inao.gouv.fr/>

⁸ « D'après diverses enquêtes, il apparaît en effet que le public ne semble guère avoir retenu que l'existence du Label rouge et des produits bio » (Mayar 2004 : 93).

⁹ « Certains événements empruntent leur nom à l'endroit où ils ont eu lieu : Tchernobyl, Outreau, Bhopal, Le Heyzel. Ce type de dénomination instaure un lien référentiel entre, d'une part, un signe qui participe déjà d'une relation référentielle, et un deuxième référent d'une toute autre nature, l'évènement » (Calabrese Steimberg : 2009).

¹⁰ Aboukir (1), Jubilé (1) (« Par référence à un anniversaire de l'intronisation de la reine Victoria d'Angleterre » (Höfler 1996 : 109)), Marignan (2) et Rivoli (2).

¹¹ Aboukir : victoire du général Napoléon Bonaparte sur l'Empire ottoman le 25 juillet 1799.

De même, la majorité des occurrences des 8 noms¹⁴ communs aux deux éditions reste relativement faible (avec un maximum de 4 pour Régence), bien qu'y figurent d'illustres victoires comme *Castiglione* et *Marengo* (Napoléon Ier sur les Autrichiens, respectivement en 1796 et 1800) ou bien *Solférino* et *Turbigo* (Napoléon III sur les Autrichiens en 1859).

Il est alors difficile d'expliquer le choix éditorial de 2007 qui conserve l'entrée *Castiglione* par exemple et abandonne l'entrée *Rivoli* : il ne semble justifié ni par le nombre d'occurrences associées à ces deux noms, ni par leur « notoriété » puisque *Rivoli* demeure pourtant « connu » grâce à la célèbre rue éponyme de la capitale française.

De plus, cette liste ne contient pas exclusivement des noms de victoires militaires ou de pactes politiques comme Sainte-Alliance, mais elle renferme également des noms de périodes calendaires comme Noël et de périodes historiques comme Régence ou Renaissance.

D'ailleurs, les 3 nouveaux noms qui apparaissent en 2007 (sur un total de 11 entrées dans cette catégorie), renvoient exclusivement à un événement du calendrier (Christmas, Halloween, Rois) et non plus à une victoire militaire...

Somme toute, cette catégorie a enregistré très peu de changements en presque 70 ans et peut se définir elle aussi comme plutôt statique ; les 4 noms de victoires de 1938 sont remplacés par 3 noms de périodes calendaires, désormais *a priori* préférés au domaine militaire¹⁵.

¹² Marignan (*Marignano* en Italie, aujourd'hui Melegnano, ville à 16 km au sud-est de Milan) : victoire de François I^{er} de France et de ses alliés Vénitiens sur les Suisses qui défendaient le Milanais les 13 et 14 septembre 1515.

¹³ Rivoli : victoire du général Bonaparte sur l'armée autrichienne le 14 et 15 janvier 1797 aux environs de Rivoli dans le nord de l'Italie.

¹⁴ Castiglione (2), Marengo (3), Noël (3), Régence (4), Renaissance (3), Sainte-Alliance (1), Solférino (1), Turbigo (1).

¹⁵ « En rapprochant la littérature de la cuisine, Curnonsky ajoute l'authenticité au motif de la sincérité [...] A l'abri d'une prétendue grande cuisine dont le degré de sophistication altère la nature des denrées, il faut privilégier "la cuisine où les choses ont le goût de ce qu'elles sont et ne portent pas des noms de batailles perdues ou de politicards oubliés" » (Assouly 2004 : 43).

6.1.1.3 Régions

Les deux éditions du *Larousse Gastronomique* comportent bien moins de noms propres en référence à une région¹⁶ qu'à un nom de ville. En 1938, sur 110 toponymes, si 61 correspondent à des villes françaises, seulement 15 d'entre eux se rapportent à une région de France. Et parmi les 11 noms de régions¹⁷ qui figurent exclusivement dans la première édition, ont pourtant été comptées des entrées situées à la limite de cette catégorie comme *Bordelaise* et *Nantaise* qui peuvent se comprendre comme « préparé à la manière de Bordeaux ou de Nantes » et qui se rapprocheraient donc plutôt des noms de villes, ainsi que l'entrée *Océan* qui renvoie à une identification topographique plutôt vague.

Cette sous-catégorie s'est assez fortement renouvelée : il semblerait que les régions de 1938 ne « séduisent » plus le lectorat de 2007 puisque seulement 4 d'entre-elles perdurent¹⁸. De plus, le nombre d'entrées a diminué en 2007.

En effet, seulement 6 nouveaux noms de régions¹⁹ sont venus remplacer les 11 disparus, ce qui porte à 10 le total des entrées (contre les 46 noms de villes présents dans la dernière édition).

L'étude des occurrences associées aux entrées de cette sous-catégorie n'est pas significative puisqu'elles sont très faibles, si ce n'est en comparaison de celles des noms de villes qui grâce à Nantua, se situent dans les plus nombreuses avec respectivement 33 en 1938 et 7 en 2007.

Dans le cadre d'une approche quantitative, la pertinence de la distinction *noms de villes / noms de régions* reste à démontrer, principalement en raison de la difficulté à définir précisément les deux concepts ; en effet, la notion de ville ou de région évolue en fonction des époques et de l'Histoire²⁰.

¹⁶ Et pourtant dans une acceptation large du terme, puisque sont également compris les noms d'anciennes provinces et comtés (*Dauphiné*) ainsi que des noms de départements (*Drôme*) ou même des noms de régions naturelles / lieux-dits comme *le plateau du Contadour*.

¹⁷ Auvergne (1), Bordelaise (2), Bourgogne (1), Bugey (1), Dauphiné (1), Franche-Comté (1), Lot-et-Garonne (1), Nantaise (1), Océan (1), Provence (1), Valromey (1).

¹⁸ Béarn (1), Gascogne (1), Périgord (1), Savoie (4).

¹⁹ Atlantique, Aubrac, Bresse, Contadour, Drôme, Ile-de-France.

²⁰ Le XVII^e siècle, selon A. Rowley (1994 : 78), comporte trois groupes régionaux (en comparaison avec Versailles) : « Trois ensembles se distinguent en France, plus ou moins nettement. Dans un rayon

D'autre part, les noms de villes peuvent par métonymie désigner des régions : de même qu'un « produit, fabriqué de façon dispersée dans les villages et les hameaux, prend couramment le nom de la localité plus grande – une ville – où il est commercialisé » (Berard, Marchenay 2007 : 23), le nom d'une ville, et d'autant plus s'il s'agit du chef-lieu de région, peut être utilisé de manière « générique ».

De fait, le développement des transports et des moyens de commercialisation ayant apporté une grande variété d'aliments sur la table des consommateurs, il est devenu nécessaire de nommer ces différents mets²¹. Et si « [...] les mangeurs doivent assumer leur condition, relativement nouvelle, de consommateurs : avec la liberté de choix apparaît aussi un problème de choix » (Claude Fischler, Estelle Masson 2008 : 68) il n'est donc pas surprenant que dans ce contexte, les noms de villes, plus nombreux que les noms de régions, rassurent le consommateur en ce sens qu'ils ancrent le nom d'un produit ou d'un mets dans un cadre géographique doté d'une référence mieux définie mais ne traduisant pas une réalité très précise...

6.1.2 Lieux et représentations

6.1.2.1 *Terroir et tradition*

Si l'utilisation des noms de villes, de lieux et de régions pour nommer un mets est autant prisée, c'est avant toute chose parce qu'elle renvoie à l'idée de terroir et dès lors, sous-entend des éléments de tradition. Pourtant, terroir et tradition sont des notions plutôt nébuleuses.

On pourrait s'attendre à en trouver une définition simple et concise dans le domaine législatif par exemple, néanmoins la notion de tradition, notamment pour les

de cent kilomètres autour de la capitale avec une excoissance jusqu'à Blois et Tours, vestige du séjour des Valois, se trouve la "France parisienne" – l'expression est de Bonnefons. Là demeurent les consommateurs de produits rares ou frais, les amateurs de sauce blanche, les mangeurs de poisson. De la Bretagne à la Provence s'étend la France des légumes, des volailles et du sel [...] Enfin, le Nord est le domaine de la viande, du lait et du beurre, des comportements que l'on commence à qualifier, vers 1650, de "grossiers" ».

²¹ « Les produits ancrés localement portent un nom générique, tant leur proximité avec les consommateurs est grande. C'est la reconnaissance extra-locale et la commercialisation à l'extérieur de la zone de production qui font naître une distinction par l'origine. La tomme devient "de Savoie", le bleu "de Sassenage" ou "de Gex", le beurre "de Bresse", là où localement ces produits se dénommaient tout simplement la tomme, le fromage ou le beurre » (Berard, Marchenay 2007 : 43).

STG²², pose problème parce que si elle est certes « liée à la transmission²³ » et implique donc une certaine durée minimale, en revanche elle « doit être assortie d'une profondeur historique qui fasse sens, au lieu d'être simplement énoncée de façon péremptoire » (Berard, Marchenay 2007 : 34) ; en effet, le concept même de tradition correspond souvent à une vue de l'esprit sans réalité historique tant il est difficile d'établir un bornage temporel précis²⁴.

De même le mot *terroir*, s'il est « attesté dès le début du XIII^e siècle, le “terroir” est d'abord synonyme d'espace de terre, de territoire, dont il serait une altération linguistique.

Le vocable n'existe pas en tant que tel dans les autres pays européens. Les Italiens parlent de “*prodotti tipici*” ou “*nostri*” (de chez nous), les Espagnols de “*productos de la tierra*” » (Berard, Marchenay 2007 : 18) et il est malaisé de distinguer les terroirs des pays ou des régions administratives. Il est donc légitime de se demander si le grand nombre de noms de villes / lieux employés dans les dénominations gastronomiques ne traduiraient pas en fait une « poudre aux yeux des mangeurs “incertains et angoissés” face à l'alimentation concoctée par l'agro-alimentaire moderne » (Thouvenot, 1996 : 86-87).

6.1.2.2 Authenticité

Les noms de villes / lieux véhiculent également une idée d'authenticité²⁵. Pourtant il convient une fois de plus de s'interroger sur une association pour le moins contestable.

²² STG : spécialité traditionnelle garantie.

²³ « [...] dont l'utilisation sur le marché communautaire pendant une période faisant apparaître une transmission entre générations a été prouvée ; cette période devrait correspondre à la durée généralement attribuée à une génération humaine, à savoir au moins vingt-cinq ans » (Berard, Marchenay 2007 : 34).

²⁴ « La tradition “est un point de vue” que les hommes du présent développent sur ce qui les a précédés, une interprétation du passé conduite en fonction de critères rigoureusement contemporains. Ce n'est pas le passé qui produit le présent mais le présent qui façonne son passé » (Berard, Marchenay 2007 : 32 - 33).

²⁵ « Le “terroir” est posé, dans les discours spontanés des consommateurs, mais aussi souvent dans ceux des acteurs des industries alimentaires, du tourisme ou du développement local, comme un “univers traditionnel”, au sens naïf du terme, c'est-à-dire fondé sur une tradition immuable, par

Tout d'abord, si le fait d'utiliser un nom de lieu ou de ville pour nommer un plat peut certes suggérer une scène pastorale, un univers rustique, telle une sorte de paradis perdu, il faut néanmoins se souvenir que le monde rural de jadis connaissait nombre de disettes et que manger à sa faim constituait la préoccupation première de la population paysanne. Dès le XVII^e²⁶ et jusqu'au XX^e siècle²⁷ (notamment avec le développement des transports, du tourisme et l'avènement de la société de loisirs), les dénominations régionales proviennent plutôt de baptêmes urbains.

Même les restaurants parisiens au milieu du XIX^e ne proposent que de rares spécialités alors qu'ils sont censés servir une cuisine régionale – comme par exemple le très célèbre *Trois Frères provençaux* – quand les dénominations utilisées ne sont pas tout simplement « des inventions bel et bien parisiennes, comme la sole normande ou la sauce béarnaise » (Sicotte 2008 : 65).

Ensuite, on pourrait dresser une liste sans fin de plats ou de spécialités régionales n'existant « que grâce à l'introduction des végétaux américains » (Pitte 1991 : 48), en effet, la très grande majorité de fruits, légumes, céréales ou viandes que l'on consomme de nos jours était inconnue de nos ancêtres²⁸.

Il faut donc mesurer et garder au sujet de l'« authenticité » de bon nombre de spécialités régionales comme le *cassoulet de Castelnaudary* par exemple (Vitaux 2005), ou toute préparation contenant des pommes de terre, tomates ou aubergines (Revel 1978 : 11, Poulain 2002 : 26-27). Et même si tous les ingrédients qui entrent dans la composition d'une recette existent en France depuis de nombreux siècles, ils

opposition aux cycles des modes de l'économie de marché, et authentique, par opposition à l'artificiel de l'urbanité où le « construit » prend le pas sur le naturel » (Poulain 1997 (b) : 118).

²⁶ « C'est dans les cuisines aristocratiques, bourgeoises et, soulignons-le, monastiques, mi-urbaines, mi-rurales, que s'élaborent, au XVII^e et XVIII^e siècle, la plupart des produits et des mets de tradition « paysanne » qu'on nous vante aujourd'hui – certes cuisinés souvent par des gens du peuple – et reprises au XIX^e siècle dans les auberges pour les « fines-gueules » argentées » (Thouvenot 1996 : 81 - 82).

²⁷ « Ce discours sur la gastronomie régionale, développé dans des clubs touristiques (Club des cent, Club des gastronomes, Club des purs cent) qui réunissent une élite nationale[...], vise à « adapter » l'offre des auberges provinciales aux exigences bourgeoises des nouveaux touristes automobilistes parisiens, urbains, en transformant la cuisine paysanne. L'entreprise se comprend comme une invention *ex nihilo* d'une cuisine régionale faite de produits locaux mais arrangée selon les canons hygiéniques et gustatifs bourgeois » (Laferté 2004 : 53).

²⁸ « Plus de la moitié des légumes et des fruits qui nous paraissent « bien de chez nous » n'ont été que des « prises de guerre » ou encore des consolations (comme ces pruneaux de Damas, qui furent bien tout ce que rapportèrent les premiers Croisés, d'où naquit l'expression « pour des prunes ! ») » (Courtine 1970 : 115).

ne garantissent pas pour autant « l'ancienneté » de cette préparation²⁹ (Morineau 1996 : 589). De plus, l'inverse est également observable : le riz auquel est associé une connotation asiatique ou indienne, en tout cas exotique, est en fait cultivé en Camargue « bien avant que la pomme de terre ramenée d'Amérique par Colomb, n'arrivât en France par un long détour (Espagne, Italie, Savoie, Allemagne) » (Courtine 1970 : 111).

Enfin, il est illusoire de parler de l'authenticité d'un mets pris dans le sens de *pureté* car la cuisine *pure* ou *originelle* n'existe pas : chaque préparation culinaire provient d'un ensemble de transformations³⁰ dues au contact entre les cultures de communautés différentes³¹.

6.1.2.3 Marketing

S'il est établi que l'utilisation des noms de lieux, villes, provinces ou régions pour désigner des mets ne reflète pas toujours une tradition ancestrale, c'est parce qu'elle résulte souvent d'une stratégie marketing.

L'association d'un nom de lieu à un mets ou à un produit lui confère une certaine qualité – voire une légitimité – puisqu'il sous-entend une histoire et lui ajoute par ce moyen de la valeur. Et s'il est un fait que la France a conservé un grand nombre d'agriculteurs comparé aux autres pays industrialisés, jusque dans les années 60, ce qui peut expliquer en partie « la vitalité de notre terroir » (Boudan 2004 : 219 - 223), il est également certain que la cuisine des régions s'est transformée en un instrument marketing mettant en scène « une nostalgie de la tradition, de la qualité et de l'authenticité, des saveurs perdues et des légumes oubliés, des nourritures d'enfance

²⁹ « La plupart des recettes culinaires régionales qui font la gloire gastronomique de la France ne sont guère plus anciennes que le XIXe siècle, ce qui est également vrai des costumes "folkloriques", voire des architectures rurales et urbaines. Il importe donc de considérer avec détachement les traditions "éternelles" dans le domaine alimentaire » (Montanari et Pitte 2009 : 12).

³⁰ « Chaque patrimoine culturel régional est le reflet des migrations de population et des accidents de l'histoire » (Lazareff 1998 : 68).

³¹ « Il n'y a pas de cuisine autochtone. Chacune résulte de multiples influences dont certaines ont été oubliées, même lorsque les transferts culinaires sont devenus plus nombreux à mesure que se développaient les échanges internationaux » (Almeida-Topor 2006 : 5).

devenues nourritures d'en France » (Csergo 1995 : 156-157), sans faire toujours grand cas de réalité historique ou géographique³².

En outre, les noms de lieux permettent de rassurer le consommateur en masquant tant que faire se peut le traitement industriel des aliments qui s'est développé de façon exponentielle depuis le XIXe siècle³³ et « qui ne consent [ent] au terroir que la valeur anecdotique de la dénomination» (Csergo 1995 :158).

C'est d'ailleurs le même type de logique qui régit la dénomination de certains produits industriels lorsqu'ils sont baptisés « confitures "bonnes maman", café "grand' mère", etc. » (Ariès 1997 : 98). Ce procédé de marketing poussé à l'extrême engendre des excès qui ne sont pas dénués d'humour : « ainsi, les appellations régionales se développent sur l'ensemble des produits agroalimentaires : charcuteries, biscuiteries, vins, confitures, pâtes, jus de fruits, etc. Fait plus surprenant, ces appellations se retrouvent aujourd'hui sur des biens inattendus, tels les colas » (Albertini, Bereni 2005 : section 3-4).

³² « Enfin et de façon plus générale, les exemples fourmillent, associant la qualité d'un produit à un lieu : les véritables andouillettes de Cambrai, le bon goût et la tradition du Sud-Ouest, la cuisine de pure tradition bretonne. Parfois, le lieu n'est pas celui que l'on croit... Le jambon d'Aoste, peu de consommateurs le savent, n'a strictement rien d'italien. Il est fabriqué dans un village du nord de l'Isère, près des Abrets. La stratégie du marketing laisse le consommateur faire lui-même l'association, à partir de la présentation "italianisante" et du nom du lieu » (Bérard, Marchenay : 1995).

³³ « Many of the other developments surrounding food in the nineteenth century had little to do with preservation *per se*, but rather with branding, packaging, advertising and marketing ». « Un grand nombre d'autres transformations de la nourriture au XIXe siècle ne concerne pas la conservation en tant que telle mais plutôt l'apparition des marques, de l'emballage, de la publicité et du marketing » (notre traduction) (Goody 1997 : 338).

6.2 L'Autre

6.2.1 Étranger

6.2.1.1 *Les noms en langue régionale ou étrangère*

6.2.1.1.1 Éléments statistiques

Après avoir étudié les entrées constituées des noms de lieux en français et en France, considérons à présent la catégorie des entrées en langue régionale ou étrangère qui possède deux caractéristiques assez particulières.

Tout d'abord, si le nombre d'entrées reste à peu près stable entre 1938 et 2007, en revanche, tous les noms apparaissant dans la dernière édition du *Larousse Gastronomique* sont nouveaux. C'est la seule catégorie qui connaît ce changement radical. En effet, on ne retrouve aucune des 15 entrées³⁴ de 1938 dans l'édition de 2007. Ensuite, l'écrasante majorité des 19 entrées³⁵ de 2007 appartient désormais à la cuisine du Nord-Est de la France ou à l'Allemagne, comme par exemple *Schneck* (« escargot », variante du pain aux raisins en forme de spirale, surtout utilisée en Moselle) ou encore *Spätzles* (pâtes que l'on trouve dans les régions germanophones alémaniques).

Il est difficile d'attribuer le fort pourcentage de ces noms d'origine germanique uniquement au fait que les substantifs en langue allemande s'écrivent avec une majuscule : comment alors expliquer la présence de *Pissik* (langue inuit) ou de *Pilpil* (blé biologique complet, précuit et concassé) ? On ne peut qu'observer la disparition de noms étrangers au bénéfice de ceux en langue régionale.

6.2.1.1.2 Uniformisation

Le nombre d'entrées en langue régionale dans la dernière édition du *Larousse Gastronomique* traduit probablement une réaction à l'uniformisation culinaire

³⁴ Batwinia, Bortsch, Gulyas, Hohepot, Imam Baaldi, Mille-fanti, Minestrone, Mulligatawny, Ouka, Po Litowski, Puchero, Rahm-suppe, Rossolnick, Solianka, Stschy.

³⁵ Birchermüesli, Dampfundel, Klösse, Kneples, Knödel, Krapfen, Labskaus, Linzertorte, Maultaschen, Mischbrot, Sachertorte, Schneck, Spätzles, Stollen, Streusel, Strudel, Pissik, Pilpil, Tabasco.

actuelle. En effet, l'industrialisation de l'alimentation³⁶, si elle a engendré l'abondance et la variété, a néanmoins également estompé les différences de consommation sur le territoire français.

De plus, cette homogénéisation culinaire fait écho à l'histoire des langues régionales en France, interdites au nom de l'unification nationale à la fin du XVIIIe siècle. Consommer une nourriture traditionnelle – et qui plus est en langue du pays – constitue une double revendication identitaire³⁷. Il peut s'agir d'une part d'un acte de résistance³⁸ face à l'étranger mais aussi d'affirmation de ses particularités locales rattachées à une culture unique³⁹.

De même, ce type de réaction fait vraisemblablement de nos jours montre d'un sentiment de crainte face à la Communauté Européenne, perçue comme « acculturante » notamment dans le domaine alimentaire⁴⁰. L'utilisation importante de noms en langue régionale répercute donc la crainte d'une « transformation des pratiques alimentaires vécues sur le mode de la dégradation et plus largement sur celui du risque de perte d'identité » (Poulain 2002 : 26-27) mettant ainsi en relief un besoin de repère recherché parmi les langues régionales, la musique traditionnelle ou les costumes folkloriques⁴¹.

³⁶ « L'industrie alimentaire a offert à tous la possibilité de consommer de tout et d'annuler, tendanciellement, les différences régionales » (Mériot 2002 : 32).

³⁷ « En dépit des souhaits d'assimilation et de domination des appareils politiques la France, comme tant d'autres nations, se compose d'une grande diversité de "pays". Jusqu'à la fin du XIXe siècle, les provinces, les régions, eurent leur langue, leur cuisine, leur costume et leurs coutumes » (Hubert 2000 : 9).

³⁸ « Le régionalisme prend une tournure nettement plus revendicative et géopolitique après l'annexion de l'Alsace-Lorraine. Certains cuisiniers et restaurateurs quittent l'Alsace pour les grandes métropoles françaises, dont Paris. Ils créent alors un véritable patriotisme culinaire en exportant des plats fortement identitaires et nouveaux pour la majorité des Français. Consommer de la choucroute est un signe de protestation contre l'envahisseur ! » (Fumey, Monot 2008 : 142 - 143).

³⁹ « Comment conjuguer l'unité de la nation avec les particularismes locaux ? Le modèle d'intégration par la langue, avec la mise au banc des langues régionales et des patois, souligne toute la difficulté de l'entreprise » (Assouly 2004 : 33).

⁴⁰ « L'intérêt contemporain pour les cuisines de terroir est donc à resituer dans la nostalgie d'un "espace social" où le mangeur vivait sans angoisse, à l'abri d'une culture culinaire clairement identifiée et identifiante. Dans un rapport de causalité circulaire, la crise alimentaire s'associe à une crise identitaire, renforcée par le contexte de la construction européenne et le risque de dilution de la France dans une entité plus large » (Poulain 1997 (b) 118).

⁴¹ « [...] les cuisines régionales constituent une représentation symbolique de la nation et de l'identité nationale, dans le souci d'affirmation d'une continuité historique, d'une histoire et d'une appartenance commune. Mais elles sont dans le même temps l'expression privilégiée de l'identité des régions,

6.2.1.1.3 Tourisme

L'augmentation des noms en langue régionale peut également refléter une tendance, un effet de mode. De fait, s'il existe désormais des « designers culinaires » dont la tâche est de concevoir des plats à la pointe de la modernité, les régions suscitent elles aussi un regain d'intérêt (même si on a vu que les dénominations ne traduisaient pas une véridicité à toute épreuve, cf. *supra*) et le choix d'un nom en langue régionale qui crédibilise l'aliment⁴² ne résulte pas d'un heureux hasard.

Tout comme les noms de lieux, « les “plats typiques” sont de plus en plus valorisés, justement parce qu'ils nous renvoient à une expérience plus “authentique” et “vraie” » (Antunes Dos Santos 2008 : 252) et c'est à dessein que les dénominations en langue régionales se développent.

Au sein de chaque région, les enjeux financiers liés au tourisme⁴³ sont importants : « les signes de différenciation servent à affirmer l'enracinement du groupe, à légitimer collectivement l'occupation de l'espace, mais en même temps, ils sont devenus des biens monnayables utilisés dans les stratégies territoriales de développement » (Bonnain 1995 : 167) et l'on comprendra donc aisément tout l'intérêt de manger une *Sauerkraut* à la place d'une simple choucroute.

L'utilisation de noms en langue régionale assoit ainsi la patrimonialisation de la cuisine des régions en la transformant en un indispensable acteur du développement financier local (Csergo, Lemasson 2008 : 5).

s'insérant dans un mouvement de défense des particularismes locaux » (Régnier F., Lhuissier A. et Gojard S. 2006 : 7).

⁴² « Après les produits biologiques et les allégés, les produits de terroir sont aujourd'hui dans l'air du temps. L'authenticité, la tradition, les racines sont vigoureusement manipulées, à une époque où la communication règne en maître [...] Beaucoup de collectivités locales sont à la recherche d'une identité » (Bérard, Marchenay 1995).

⁴³ « Tourisme et gastronomie paraissent établir des liens étroits. [...] De la même façon, les liens seraient forts entre tourisme et cuisine régionale : l'extension du tourisme dans les années 1920 aurait, en France, “conduit à utiliser la ressource locale comme faire-valoir” » (Régnier 2004 : 71).

6.2.1.2 Les noms de lieux « hors de France » en langue française

6.2.1.2.1 Éléments statistiques

En 1938, les toponymes hors de France, en langue française, constituent près d'un tiers des entrées de noms de lieux (34 sur 110) et ce chiffre ne change presque pas en 2007 avec 40 noms de lieux sur 97.

Cependant, en 70 ans les deux tiers des entrées appartenant à cette catégorie se sont renouvelés ; seulement 10 d'entre elles sont communes⁴⁴ aux deux éditions du *Larousse Gastronomique*, et bien qu'appartenant au répertoire de la cuisine classique, elles possèdent de faibles occurrences en 1938 (avec un maximum de 2).

Les 24 entrées apparaissant uniquement dans l'édition de 1938 présentent en grande majorité des noms de villes et de lieux d'Europe⁴⁵ principalement situés en Italie et au Royaume-Uni.

Les 30 nouveaux toponymes faisant leur entrée dans la dernière édition proposent quant à eux⁴⁶ une plus grande diversité de continents (avec par exemple *Inde, Japon et Hawaï*) et font la part belle notamment au Canada (*Péribonka, Québec, Saint Jacques de Montcalm*, etc.). Cette diversification reflète le changement de conception du monde culinaire opéré en 70 ans : il s'est ouvert, s'est agrandi, ses frontières ont reculé et il semble désormais plus familier voire moins « étranger »⁴⁷.

Les entrées comprises dans cette catégorie possèdent toutes de faibles occurrences et pourtant elles sont deux fois plus nombreuses que les noms en langue étrangère ou régionale. Cela signifierait-il qu'en dépit du recul des frontières

⁴⁴ Alhambra, Cambridge, Carignan, Cumberland, Gênes, Néva, Newburg, Winterthur, Worcester, Yorkshire.

⁴⁵ Anversoise, Augsburg, Balmoral, Capitole, Écossais, Espagnole, Florence, Francfort, Hudson, Mecque, Nuremberg, Oxford, Palmyre, Parme, Piémont, Pologne, Portugais, Prague, Smolensk, Toscane, Vienne, Visé, York, Yorkaise.

⁴⁶ Alba, Anticosti, Bâle, Boston, Brôme, Engadine, Forêt-Noire, Gloucester, Grisons, Hawaï, Indes, Ispahan, Italie, Jamaïque, Japon, Java, Léman, Lodosa, Louisiane, Maresme, Maryland, Milan, Norvège, Péribonka, Québec, Saint-Jacques-de-Montcalm, Saint-Michel-des-Saints, Santa Rosa, Séville, Sorel.

⁴⁷ « Au fil des siècles, l'intérêt pour des cuisines étrangères, limité tout d'abord à quelques pays, s'étend et s'élargit – au fur et à mesure sans doute que s'étend le monde connu des Européens » (Régnier 2004 : 28).

géographiques, les limites de la langue sont plus restreintes et que l'acceptation d'un élément culinaire étranger reste ambiguë ?

6.2.1.2.2 Définition

Il est légitime de se poser la question de la définition du mot *étranger* puisque comme nous l'avons remarqué dans la partie précédente, les noms désignant un lieu étranger en français dans l'édition de 1938 ne sont pas les mêmes que ceux de la dernière édition. Nous pouvons donc penser qu'outre un phénomène de mode, notre perception de l'étranger a évolué dans le temps.

Le développement des transports a raccourci, voire aboli les distances en rendant plus accessibles des pays ainsi que des cultures qui nous paraissaient jusqu'ici très éloignées de la nôtre et « il est vrai que plus on connaît la culture des autres, leurs cuisines en particulier, moins cette culture est autre, moins elle est étrangère, moins elle est mystérieuse, moins elle est “dehors” et plus elle est “dedans”, moins elle est exotique... » (Hassoun et Raulin 1995 : 121).

La notion de distance – géographique ou culturelle⁴⁸ – a énormément évolué au cours du XXe et au début du XXIe siècle, sans doute influencée en partie par le phénomène de mondialisation.

Hélène d'Almeida-Topor a étudié cette évolution en comparant les entrées se rapportant à l'étranger et la *cuisine étrangère* dans le *Larousse* de la première édition⁴⁹ avec celles de l'édition 2000. L'édition de 1938 comportant un plus grand nombre d'entrées que celle de 2000, il n'est donc pas surprenant d'y trouver un plus grand nombre de noms de pays.

Néanmoins elles totalisent moins de 6% du total des recettes qui sont indiquées avec leur origine même lorsque cette dernière n'a pas fait l'objet d'une

⁴⁸ « L'étranger est peu éloigné sur le plan culturel » (Almeida-Topor 2006 : 48).

⁴⁹ « Parmi les “cuisines étrangères” [...] la cuisine chinoise y est inexistante, tout comme celle de l'Inde, même si l'ouvrage contient des plats “à l'indienne” [...] Il s'agit donc d'une nomenclature des cuisines dignes de ce nom dont les seuls changements par rapport aux ouvrages antérieurs résident dans la présence de l'Amérique et du Japon et dans le nombre supérieur des provenances. L'intérêt porté à d'autres cuisines tranche donc avec la définition restrictive de l'art culinaire et de la gastronomie, or celle-ci s'est encore durcie dans les années 1930 » (Almeida-Topor 2006 : 146).

entrée. La situation a évolué dans l'édition 2000 parce que « cet ouvrage marque [donc] une évolution dans la reconnaissance des savoir-faire étrangers, puisque le terme “cuisine” n'est plus utilisé dans le sens sélectif qui a prévalu pendant longtemps » (Almeida-Topor 2006 : 187).

Le concept de *cuisine étrangère* n'est pas si facile à définir : il se modifie en permanence et il est implicitement associé à la notion de *proximité*, ce qui n'inclut pas uniquement des éléments positifs, bien au contraire.

6.2.1.2.3 Représentation de l'étranger

L'intérêt pour les cuisines étrangères n'est pas récent⁵⁰ ; cependant, il demeure très éclectique. Choisir de faire figurer ou non des éléments d'une cuisine étrangère dans le *Larousse Gastronomique* signale que ce pays est considéré comme digne (ou non) de se voir attribuer une culture culinaire, une gastronomie. Hélène d'Almeida-Topor (Almeida-Topor 2006 : 99) ou Faustine Reigner (Régnier 2004 : 53) expliquent l'absence de recettes de certains pays comme l'Algérie par exemple, pendant la plus grande partie du XIXe siècle par les normes de la gastronomie française qui amènent à méconnaître les cuisines coloniales.

Cependant, bien que la période coloniale soit révolue, force est de constater que, même si le couscous est de nos jours devenu un plat régulièrement consommé par les Français, les entrées du corpus du *Larousse Gastronomique* de 2007 (en langue française ou étrangère) ne comportent guère de noms de villes⁵¹ ou de spécialités orientales.

De plus, les relations d'amitié ou d'hostilité qu'entretiennent deux pays sont pour une grande part responsables de leur présence ou non dans des ouvrages de référence gastronomique : n'apparaissent pas les mets des ennemis.

⁵⁰ « Le cinquième volume de la dernière édition du *Cuisinier moderne*, celle de 1742, est particulièrement riche en recettes d'origine étrangère. [...] C'est en se tournant, comme il le fait, vers d'autres traditions gastronomiques, que l'on peut apporter à tout moment un brin de fraîcheur et de fantaisie » (Ketcham Wheaton 1984 : 215).

⁵¹ Ispahan constitue la seule entrée concernée.

Il s'agit là d'une attitude universelle, par exemple « lors de la Première Guerre mondiale, c'est la cuisine allemande qui avait fait les frais de la guerre, les Américains refusant alors de prononcer le moindre mot dans la langue de Goethe. En 1918, la Sauerkraut (choucroute en allemand), est rebaptisée "liberty cabbage" (chou de la liberté).

De même les hamburgers sont rebaptisés "liberty sandwich", les Frankfurters (saucisses de Francfort) laissent progressivement place aux "hot-dogs" » (Suply 2007) et les exemples sont également de nos jours très nombreux. On peut évoquer les « French fries » (*frites françaises*) américaines rebaptisées « freedom fries » (*frites de la liberté*) en réaction au refus de la participation française à la guerre en Irak. On se souviendra également de la réaction de Téhéran où « les "Chirini danemarki", pâtisseries danoises dont raffolent les Iraniens, sont devenues les "Gol é Mohammadi", les "roses du prophète Mahomet". En cause ? Les caricatures de Mahomet parues dans un journal danois » (Suply 2007).

En effet, si déguster des mets d'une cuisine étrangère peut être synonyme de raffinement, il est en revanche inacceptable d'incorporer les mots de l'ennemi⁵².

En outre, les mots de l'alimentation révèlent de manière particulièrement frappante les stéréotypes⁵³ associés aux « étrangers », en effet : « les emprunts que se font mutuellement deux communautés linguistiques témoignent des types de rapports qu'entretiennent ou qu'ont entretenus ces communautés » (Calvet 1974 : 125). Identité collective et symbole alimentaire sont de fait très fortement reliés et il arrive très souvent que le peuple ennemi – ou tout au moins dévalué ou méprisé – soit désigné par ce qu'il mange, comme⁵⁴ les *Raviolis* et *Macaronis* pour les Italiens, les

⁵² « L'incorporation est également fondatrice de l'identité collective et, du même coup, de l'altérité. L'alimentation et la cuisine sont un élément tout à fait capital du sentiment collectif d'appartenance » (Fischler 1990 : 68).

⁵³ «Le rapprochement entre la nourriture et le comportement humain a même servi à renforcer les idées reçues qui courent sur des nations entières : on a voulu voir un rapport entre la subtilité de pensée et le raffinement des manières des Français et la grande élaboration de leur cuisine ; entre le flegme des Britanniques et le manque d'imagination de leurs repas ; entre l'impassibilité des Allemands et les quantités considérables d'aliments lourds qu'ils consomment ; ou encore entre la versatilité des Italiens et le volume de vin qu'ils ingurgitent » (Farb et Armelagos 1980 : 10).

⁵⁴ « Autrement dit, la constitution d'un plat national serait une idée, une représentation de ce que consomment les autres, par opposition à nous. Nous nous sentons unis dans une même cuisine, face à ce que mangent les barbares, les étrangers, qui ne se nourrissent pas comme nous, leur alimentation

Rosbifs pour les Anglais ou les *Froggies* pour les Français, de sorte qu'un grand nombre d'ethnonymes font référence à un trait alimentaire⁵⁵.

Mais si les noms des mets dévoilent les relations entre peuples voisins, que se passe-t-il lorsqu'un peuple est éloigné autant culturellement que géographiquement ?

6.2.2 Exotique

6.2.2.1 Définition

La principale différence entre *étranger* et *exotique* se définit en termes de distance. Ce qui est qualifié d'exotique est éloigné géographiquement et culturellement, mais il n'est pas aisé d'en donner une définition très exacte parce que si l'on admet « facilement que les cuisines de pays "lointains" peuvent être considérées comme exotiques, [Mais] où placer précisément la frontière entre le proche et le lointain ? » (Régnier 2006 : 2).

Étymologiquement⁵⁶ les deux mots sont voisins (Hassoun et Raulin 1995 : 119). F. Régnier considère l'exotisme comme tout ce qui n'est pas *soi* : « l'exotisme, [...] est une forme singulière de la relation à l'Autre » (Régnier 2004 : 1) et il est difficile de caractériser plus précisément ce terme. En 6.2.1.2.1, nous avons noté un fort renouvellement d'entrées se rapportant à l'étranger entre 1938 et 2007. Si elles dévoilent notamment plus de continents, en revanche il est très difficile d'effectuer la séparation entre noms *étrangers* et noms *exotiques*.

De plus, si l'on considère la liste des noms communs aux deux éditions, à savoir : Alhambra, Cambridge, Carignan, Cumberland, Gênes, Néva, Newburg, Winterthur, Worcester et Yorkshire, il est délicat de déterminer ce qui était considéré

illustrée par un plat que nous pensons caractéristique. L'identité culinaire se fait par l'exclusion en quelque sorte » (Hubert 2000 : 10).

⁵⁵ « Bref, l'identité collective s'exprime fréquemment sur le mode alimentaire » (Bromberger 1982 : 121 - 122).

⁵⁶ « La notion d'exotisme est problématique et difficile à délimiter avec précision. Par son étymologie, l'"exotisme" est lié à l'étranger, provenant du latin *exoticus*, qui lui-même provient du grec *exōtikos*. Ce terme, formé à partir de l'élément *exō* ("au-dehors"), signifie "étranger, extérieur". Le mot apparaît pour la première fois chez Rabelais, en 1548, dans le *Quart Livre*, à propos de "marchandises exotiques", mais il n'est usuel qu'à partir du XVIIIe siècle. Le substantif "exotique", dérivé de l'adjectif, est plus tardif : il apparaît à partir de 1845. [...] Ce n'est qu'à partir du XIXe siècle qu'il est appliqué, dans un sens figuré, aux mœurs et à l'art » (Régnier 2004 : 21-22).

alors comme exotique : peut-être *Alhambra* par un côté « orientalisant » mais qu'en est-il de Gênes, Néva ou Newburg ?

6.2.2.2 *Évolution*

S'il n'est pas possible de définir l'exotisme de manière exacte, c'est sans doute en raison de l'évolution (ou devrait-on plutôt dire *révolution* ?) que la nourriture dite *exotique* a connue depuis les dernières décennies.

La consommation de mets exotiques a depuis longtemps⁵⁷ été réservée à une classe aisée et constituait exclusivement l'apanage des élites⁵⁸ : jadis, il fallait être fortuné pour avoir les moyens d'acquérir de la nourriture provenant de contrées lointaines. Les denrées exotiques étaient coûteuses et rares, ce qui n'est plus vraiment le cas de nos jours⁵⁹. Si l'accès aux nourritures exotiques s'est surtout développé après la Première Guerre mondiale, puisqu'à ce moment là « la France se replie sur son empire, d'un point de vue économique et financier » (Régnier 2004 : 51), les expositions universelles jouent également un rôle prépondérant dans la découverte de produits alimentaires « originaux » auprès de la population métropolitaine (Régnier 2004 : 52).

Ce développement s'est encore accru avec la démocratisation des vacances et des voyages. Les Français se déplacent dans des pays plus lointains et ceux autrefois

⁵⁷ « Nous devons cependant être conscients du fait que les hommes ont toujours *désiré* dépasser les liens qui les attachaient à leur territoire. Les paroles de Cassiodore, ministre de Théodoric, roi des Goths (Ve siècle-VIe siècle) sont à cet égard éclairantes. Dans une de ses lettres il demande pour le souverain les produits les meilleurs de chaque région, en affirmant que le pouvoir et la richesse se mesurent également par la variété des mets qu'un maître de maison peut offrir à ses invités, et que seule une personne du commun se limite à mettre sur sa table "ce que le territoire peut lui offrir" ; La présence de nourritures exotiques n'appartient donc pas à une culture nouvelle : tout simplement, aujourd'hui, nombreux sont ceux qui peuvent se permettre ce qui, autrefois, était la prérogative d'un petit nombre » (Montanari 1995 : 217).

⁵⁸ « In terms of class and cuisine, the higher in the hierarchy, the wider the contacts, the broader the view. Thus the higher cuisine inevitably had to acquire ingredients from 'outside' » (Goody 1982 : 105). (Concernant les relations qu'entretiennent classe sociale et alimentation, plus importante est la place qu'occupe un individu dans l'échelle sociale, plus ses relations seront étendues, plus il élargira ses connaissances. Donc, la haute cuisine a inévitablement dû acquérir des ingrédients du « dehors ») (notre traduction).

⁵⁹ « [...] l'exotisme proprement dit n'apparaît dans le domaine culinaire qu'au début du XXe siècle, en pleine période d'expansion coloniale, qui s'est accompagnée d'importants flux de produits alimentaires en métropole [...] les produits en provenance des colonies se diversifient du fait des progrès dans les transports et bien des fruits exotiques, autrefois produits de luxe, sont aujourd'hui des produits de consommation courante » (Régnier F., Lhuissier A. et Gojard S. 2006 : 80).

considérés comme exotiques deviennent petit à petit plus familiers et perdent alors un peu de leur mystère. Par exemple des fruits comme les oranges, trésors de Noël il y a à peine plus d'une génération, sont devenus aujourd'hui un produit courant que l'on peut se procurer à moindre coût dans tous les supermarchés.

Nombre d'exemples d'autres produits totalement inconnus il y a peu de temps encore, ont fait une apparition récente et persistante sur les étals des commerces, comme par exemple les kiwis. De fait, les dénominations plutôt généralistes jusqu'au début du XXe siècle se transforment et deviennent précises, spécifiques : « dès lors, plus on avance dans le temps, plus un exotisme se précise dans les dénominations et les marqueurs » (Régnier 2004 : 148).

Pourtant, il n'en reste pas moins que même si la nourriture exotique s'est démocratisée⁶⁰ « la haute cuisine, qu'elle soit nationale ou non, reste toujours inaccessible au plus grand nombre... » (Almeida-Topor 2006 : 287).

6.2.2.3 Limites

Les produits exotiques, désormais à la portée de tous, restent pourtant très attractifs⁶¹ et si les limites géographiques de l'exotisme ont reculé grâce au développement des transports en revanche, les limites culturelles existent toujours. En effet, s'il est vrai que les deux éditions du *Larousse Gastronomique* proposent une liste de noms propres « exotiques⁶² » et que la dernière édition en particulier affiche ouvertement son attrait pour les cuisines du monde (cf. quatrième de couverture), toutes ces entrées conservent néanmoins un fort degré de proximité par rapport à notre culture.

⁶⁰ « [...] en matière de gastronomie, le goût de l'exotisme s'est amplifié avec la révolution de l'information et des transports, au point d'envahir tyranniquement le désir » (Pitte 2001 : 499).

⁶¹ « Ainsi, l'exotisme culinaire stimule notre goût du dépaysement. Bien plus, le voyage culinaire dans un ailleurs spatial, temporel, voire lexical, permet d'aller à la découverte d'un étranger que l'on savoure dans quelques-unes de ses différences qui viennent enrichir notre quotidien » (Régnier 2006 : 11).

⁶² « Le dépaysement créé par l'usage de termes en langue étrangère accroît l'effet d'exotisme et ces mots étrangers font rêver, par le mystère qu'ils introduisent, par leur jeu sur les sonorités, en particulier quand la revue ne fournit pas la traduction » au sujet de la revue *Marie Claire* (Régnier 2006 : 10).

On ne trouvera pas de recette pour accommoder les sauterelles, les fourmis ou du chien par exemple et l'on remarquera que : « plus encore, l'exotisme est proche des traditions culinaires nationales » (Régnier 2004 : 202), dans ce sens que même dans les cuisines de pays proches – donc plutôt *étrangers* – ne vont être sélectionnés que les plats proches des structures du goût français.

De fait, une différence considérée comme attirante ne doit pas être trop éloignée de ce que nous considérons comme culturellement acceptable en matière d'alimentation. Il faut que le mets exotique reste voisin de nos habitudes alimentaires⁶³ : on trouvera certes des restaurants qui servent de la viande d'autruche ou de l'ours mais on imaginerait difficilement un établissement français servant des insectes ou des larves à ses clients.

Il n'est donc pas surprenant que les recettes concernant ce genre de préparation culinaire n'apparaissent pas dans nos dictionnaires car « l'excès de distance mènerait à la radicalité d'une différence qui effraie ou répugne » (Régnier 2004 : 206).

Les limites de la nourriture exotique partagent également des traits communs avec celles de la cuisine étrangère : de même que les mets de nos ennemis proches ne sont pas considérés comme « attrayants »⁶⁴, les mets des vaincus – même lointains – n'auront pas les honneurs du *Larousse Gastronomique*.

Le degré de considération, voire de prestige⁶⁵ d'une culture joue un rôle déterminant dans la reconnaissance ou l'ignorance de sa gastronomie. En effet, même si « l'Occident doit beaucoup au Nouveau Monde [puisqu'] aujourd'hui, 40% des espèces végétales alimentaires utilisées dans le monde sont d'origine américaines »

⁶³ « L'attitude la plus ancienne, et qui repose sans doute sur des fondements psychologiques solides puisqu'elle tend à réapparaître chez chacun de nous quand nous sommes placés dans une situation inattendue, consiste à répudier purement et simplement les formes culturelles : morales, religieuses, sociales, esthétiques, qui sont les plus éloignées de celles auxquelles nous nous identifions » (Lévi-Strauss 1957 : 19).

⁶⁴ « Dans les revues françaises, la disparition de l'exotisme algérien, par exemple, est liée à la guerre d'Algérie. En temps de guerre, l'Autre n'est plus attirant ou séduisant, signe de la valence positive de l'exotisme : on ne peut manger ce que consomme l'ennemi » (Régnier 2004 : 198).

⁶⁵ « On ne reconnaît à l'Afrique noire aucun prestige, lequel est un élément fondamental dans la construction de l'exotisme culinaire. Le continent n'évoque jamais, au contraire d'autres espaces colonisés, une quelconque "civilisation" [...] L'Afrique noire est l'objet de fantasmes, de répulsion beaucoup plus que de séduction, ce qui explique qu'elle n'ait pas fait naître d'exotisme culinaire, à l'inverse des Antilles » (Régnier 2004 : 56 - 57).

(Boudan 2004 : 124-126), bien peu de personnes sont capables de citer un nom de plat appartenant au répertoire culinaire amérindien.

BILAN D'ÉTAPE

Dans cette deuxième partie consacrée à l'étude des noms propres dans la gastronomie en contexte normé, nous avons d'abord examiné la valeur de la norme générée par l'écrit, depuis l'apparition de l'imprimerie jusqu'au monde de l'édition contemporaine sans exclure le nouveau *medium* Internet.

Cette norme est en effet très relative ; elle varie dans le temps mais également en fonction de ceux pour qui elle est érigée, puisqu'elle reflète avant tout celle des gens aisés. En outre, les ouvrages de type dictionnaires sélectionnent principalement leurs entrées sur un critère de notoriété, ce qui ne reflète pas nécessairement la réalité des pratiques.

Notre corpus constitué à partir de noms propres relevés dans les entrées des deux éditions du *Larousse Gastronomique* (la première de 1938 et la dernière de 2007) a parfois été difficile à réaliser. De fait, nous avons rencontré des problèmes d'identification des items liés à la reconnaissance du critère typologique choisi, à savoir la majuscule.

Au-delà des différences minimales de présentation entre les deux éditions du *Larousse Gastronomique* (nombre de photographies, poids de l'ouvrage, qualité du papier, etc.), la diminution du nombre d'entrées – et par conséquent d'entrées qui comprennent un nom propre – est notable, bien qu'elle n'influe pas sur le chiffre total de types de noms propres puisqu'en 1938 chaque type possède de nombreux « tokens », alors qu'en 2007 ils sont constitués pour la plupart d'occurrences uniques.

De même, sur un plan quantitatif, les chiffres des différentes catégories¹ auxquelles les noms propres peuvent se rattacher évoluent peu. De plus, après avoir étudié les « nouveaux » types d'anthroponymes qui apparaissent dans la dernière édition, il a été surprenant de constater qu'ils sont plutôt de facture « ancienne » et appartiennent au registre de la cuisine classique (ainsi que les noms de restaurants, gastronomes ou chefs et les noms dont l'origine reste obscure).

¹ Au nombre de 9 et dont les deux plus importants postes sont constitués par les anthroponymes et les toponymes.

La catégorie des toponymes étant par nature très hétérogène, il a été nécessaire de lui consacrer un chapitre à elle seule, notamment pour être en mesure de distinguer les références à la France (ville, régions, provinces, etc.) de celles qui renvoient à l'étranger.

Nous avons ainsi pu noter qu'en près de 70 ans, les noms de villes en France ont connu peu de changements – tant dans le nombre que dans les types de noms – et il en va de même pour les noms d'événements militaires, bien que ces derniers aient tendance à être remplacés par des événements calendaires comme Halloween par exemple. Les noms de régions françaises ont un peu diminué et se sont fortement renouvelés ; est-il cependant pertinent d'effectuer la distinction *ville / région* ? En effet, il a été aussi difficile de définir les concepts de terroir, de tradition et d'authenticité qu'il était malaisé de cerner avec précision les notions de noms propres et de gastronomie dans la première partie de notre travail.

En 70 ans, les toponymes en langue étrangère ont tous été remplacés par d'autres noms, principalement en langue régionale, qui marque ainsi son importance au sein des enjeux financiers locaux puisqu'elle est désormais synonyme de valeur monnayable. Les toponymes en langue française désignant un lieu hors de France proposent quant à eux une plus grande diversité de représentation des continents qu'en 1938, mais ne comprennent toujours pas de référence à l'Afrique, qui semble-t-il ne possède pas de gastronomie digne de ce nom, même de nos jours. Ce constat nous a amené à nous interroger sur les différences de concept entre *étranger* et *exotique* : si en 70 ans les distances géographiques se sont amenuisées, il n'en va pas de même pour les frontières culturelles...

Pour conclure, nous avons pu constater qu'en dépit des différences de présentation et malgré la diminution d'un tiers du nombre d'entrées en 70 ans, les deux éditions du *Larousse Gastronomique* n'ont pas enregistré de changement considérable. Nous y retrouvons les mêmes catégories qui présentent un nombre similaire de types de noms propres. Ces derniers ne se sont pas tellement renouvelés, de plus ceux qui sont apparus en 2007 sont de facture classique ou « anciens ». Il apparaît alors que la norme dictionnaire demeure relativement statique et n'évolue pas au même rythme que la gastronomie ou les habitudes alimentaires quotidiennes.

La troisième partie de notre travail va permettre d'ouvrir le corpus et d'aborder les noms propres dans la gastronomie sous l'angle de la création, c'est-à-dire lorsqu'ils apparaissent sur des menus ou des cartes de restaurants. Cependant, il est important de noter que ce corpus sera également restreint ; de fait, il ne représentera pas la totalité des emplois (Habert 2000) sur le territoire français pour toutes les catégories de restaurants et à tout moment de l'année : il n'aura donc pas valeur d'absolu². Néanmoins, il nous permettra de jeter les bases d'une comparaison et de rechercher des similarités ou / et des différences avec la situation étudiée en contexte normatif.

² « La délimitation d'un corpus décide d'avance des résultats : on n'y trouvera pas autre chose que ce qu'on y a mis. Une grammaire ne saurait être déduite à partir d'un corpus » (Hoek 1981 : 19).

TROISIÈME PARTIE

CRÉATION ET GASTRONOMIE

CHAPITRE 7

UNE PRODUCTION HÉTÉROGÈNE

7.1 Expansion

7.1.1 Évolution des supports écrits

Après avoir examiné les différentes approches définitives ou conceptuelles du nom propre et de la gastronomie, nous avons, dans notre première partie, présenté les nombreuses manières de nommer les aliments ou les plats au cours de l'histoire. Notre deuxième partie a été consacrée à l'étude des noms propres dans la gastronomie en contexte normatif, à travers la comparaison des entrées de la première et de la dernière édition du *Larousse Gastronomique*. Nous allons maintenant considérer la question sous l'angle de la création, et nous intéresser d'abord à la forte évolution et à la grande diversité des supports sur lesquels les noms de plats apparaissent de nos jours.

Les premiers menus écrits (pour la table du roi ou pour celles des élites) ont connu des évolutions structurelles successives, principalement dans le découpage des parties du repas¹. Celles-ci, obéissant à des règles bien précises², se sont déclinées – selon les époques – du service à la française puis à la russe et enfin à l'assiette. Mais il est difficile de s'y référer de façon exacte ; en effet, pendant longtemps « l'ordre d'inscription dans le menu avait peu de rapport avec l'ordre réel de la consommation.

Dans la pratique donc, les entremets sucrés n'ont-ils pas été – dès le XVIII^e siècle, voire dès le XVII^e – consommés après les éléments salés ? » (Flandrin 2002 :

¹ « [...] car si la table constitue un théâtre de représentations, la nourriture procède toujours d'une mise en scène » (Lardellier 2004 : 244).

² « Dans certaines cultures des impropriétés alimentaires ou un repas mal construit (au sens où une phrase est mal construite) pourraient sans doute être qualifiés d'absurde, de "dénusés de sens" : une formulation linguistique incorrecte serait reçue un peu de la même manière, comme une distorsion risible ou un charabia incompréhensible » (Fischler 1990 : 36).

23). En conséquence, même en présence d'un document de type « créatif », supposé représenter les usages et non la norme, rien n'a valeur d'absolu.

D'autre part, n'oublions pas que les mots des différentes parties du repas évoluent constamment, par exemple : « de *rôt*, on est passé à *rôtis* vers 1850, de *fruit* (qui signifiait *dessert* dans le langage noble), on est passé à *fruits* qui signifie : fruits » (Flandrin 2002 : 160) (cf. 2.1.2), il faut donc considérer les informations données sur la plupart des menus avec précaution.

De plus, l'apparition et le développement d'établissements de bouche de classes différentes ont inévitablement reflété cette grande diversité dans les menus et dans le nombre de services proposés : au XIXe siècle par exemple, la cuisine des palaces comprend entre cinq et six services³ alors qu'un usage plus bourgeois en comporte au maximum trois ou quatre.

De fait, les cartes de restaurants évoluent de manière dissemblable selon les époques et la catégorie des lieux auxquelles elles sont destinées et puisque « les liens entre écrits, images et gastronomie sont très forts » (Pirreda 2000 : 65), de nombreuses variations ont ainsi émergé tant au niveau de l'intitulé que des éléments visuels, comme la typographie, les illustrations (dessins, photos, graphismes), la taille ou le format des supports. Nous avons pu, par exemple, noter d'importantes disparités entre un menu de table officielle en 1994 (dîner offert à l'occasion de la 18ème conférence des Chefs d'État de France et d'Afrique⁴) et un menu du 13 novembre 1918 pour fêter l'armistice à Marseille ou encore celui d'un banquet dans un restaurant en 1907 à Fontenay-aux-Roses, dans les Hauts-de-Seine.

Afin d'étudier les noms propres dans la gastronomie en contexte créatif de manière tant que faire se peut cohérente⁵, il s'avère donc nécessaire de délimiter un cadre temporel et géographique précis. Nous avons alors établi plusieurs corpus regroupés en fonction de deux principaux types d'établissements : un premier groupe comprenant des menus ou cartes de restaurants parisiens de nos jours (en prenant soin

³ « On a beaucoup glosé sur les défauts de la cuisine de palace, jugée trop ostentatoire, trop internationale, et incontestablement très riche. Le repas s'organisait en cinq ou six services et la nécessité de varier l'aspect des plats – et donc leur appellation – imposait de jouer sur la décoration et le luxe des ingrédients » (XIXe siècle à Nice) (Bonnain-Dulon, Brochot 2008 : 92).

⁴ cf. annexe n°9

⁵ Nous préciserons tous les problèmes relatifs à la réalisation de notre corpus dans la partie 7.3.3.

de séparer les menus du quotidien de ceux réalisés pour une occasion particulière (comme pour les fêtes de fin d'année par exemple) et un second groupe constitué de prospectus de type dépliants publicitaires qui détaillent une liste de plats proposés à la livraison (service de restauration livrée ou à emporter dont les établissements sont situés à Paris ou dans la région parisienne).

7.1.2 Développement des représentations

Se nourrir ne sert pas uniquement à satisfaire un besoin biologique mais constitue aussi un acte symbolique⁶ comme le décrivent C. Fischler (1993 : 14) ou P. Ariès (1997 : 11). Les noms de plats – et par extension les noms propres qui les composent – entretiennent un rapport quasi exclusif avec les représentations liées à l'alimentation et s'il est désormais établi que « l'homme se nourrit de signes, de symboles, de rêves et de mythes » (Pichon 2002 : 6), ces représentations n'ont jamais aussi vite évolué que depuis ces dernières décennies.

Les noms propres qui autrefois relevaient le plus souvent de catégories « classiques » sont susceptibles d'intégrer de nos jours des catégories qui peuvent paraître saugrenues, tant la palette des représentations s'est étendue. Et même lorsque l'on considère une catégorie *a priori* classique, il faut s'attendre à découvrir des modifications internes importantes.

Au XVIII^e et au XIX^e siècle, la majorité des noms propres était donnée en référence à des lieux (origine des produits) ou à des personnes célèbres (Poulain 1985). Même si ces catégories conservent leur importance de nos jours – en tout cas c'est ce qui ressort de l'observation d'un corpus réalisé en contexte normé, cf. deuxième partie – il apparaît cependant que les noms en langue régionale ou étrangère se sont tous renouvelés. En effet, les représentations de l'étranger ou de l'exotisme se sont modifiées en profondeur et comme « c'est l'ingestion même d'un aliment qui, le temps d'un repas, fait parcourir la distance géographique qui sépare le mangeur du

⁶ « Selon Jean Trémolières, "l'homme est probablement consommateur de symboles autant que de nutriments". En d'autres termes, on ne mange pas uniquement pour se nourrir. Les aliments que nous avalons sont chargés de symboles, de croyances et porteurs d'imaginaire » (Poulain 2003 : 38).

pays d'origine des produits et des plats consommés » (Régnier 2006 :7), l'évolution des toponymes traduit une transformation radicale des représentations de l'Autre.

D'autre part, si dans le passé les noms de lieux – comme les régions ou les villes de France – marquaient presque toujours réellement l'origine d'un produit ou d'une préparation, ce n'est désormais plus la principale motivation qui intervient dans le « baptême » d'un plat : il peut s'agir par exemple d'une stratégie commerciale qui vise à susciter la nostalgie de l'enfance⁷. Les toponymes évoquent le mythe du terroir et répondent à la demande de consommateurs soucieux de respecter une certaine éthique alimentaire comme par exemple ceux que l'on nomme les « locavores ».

La persistance et le renouvellement des noms de lieux doivent également être mis en relation avec l'essor de produits issus de l'agriculture biologique, produits dits : « naturels »⁸ ; ils peuvent également servir à masquer l'aspect industriel de certains aliments. Nous pouvons donc nous attendre à ce que l'examen des noms propres dans les noms de plats en contexte créatif révèle également ces évolutions.

En outre, il apparaît qu'« au-delà d'être utiles et de procurer du plaisir, les produits alimentaires permettent aux individus de communiquer au sein de leur société et de donner du sens à leur consommation » (Albertini, Bereni 2005 : section 3 - 4) ; c'est précisément pour cette raison que les noms propres – tant en contexte normatif que créatif – conservent une place aussi importante dans le domaine culinaire (voire même, de plus en plus prépondérante). À l'inverse, un nom commun, bien que véhiculant un grand nombre d'informations⁹ non dénuées de toute valeur symbolique, ne possède pas autant de traits afférents qu'un nom propre (cf. 2.3.3.1) et ne sera donc jamais aussi riche de représentations.

De plus, même s'il est certain que ces dernières ne traduisent pas un phénomène strictement contemporain puisque de tout temps « manger mobilise des croyances, des structures imaginaires fondamentales» (Poulain 1997 : 128) force est

⁷ « Tout le monde le sait aujourd'hui : on mange avec sa tête – avec ses souvenirs, ses nostalgies d'enfance, ses habitudes familiales, sa culture » (Gruhier 1989 : 120).

⁸ « Tourné vers un régime passé, le mythe du terroir commande une production intègre, sans emploi de produits chimiques. La volonté de rétablissement d'un agencement corrompu, tant par les aléas du progrès que par les incertitudes de l'avenir, souligne le caractère prescripteur des nourritures nostalgiques, étroitement solidaires d'un étalon politique et social » (Assouly 2004 : 81).

⁹ Informations visuelles, olfactives, gustatives, voire tactiles ou thermiques etc.

de constater que les noms propres dans les noms de mets n'ont jamais été aussi variés qu'à notre époque. L'abondance et la diversité de types de nourriture, le marketing ainsi que la publicité ont fait naître pléthore de noms de marques ou de produits – qui, bien que s'inscrivant dans un contexte créatif, n'entrent pas dans le cadre de notre étude – mais qui peuvent s'apparenter aux noms de cuisiniers célèbres.

En effet, il faut désormais également compter avec le nouveau phénomène de *starification* des cuisiniers¹⁰ qui développent des gammes de produits pour la grande consommation (un peu à la manière des grandes maisons de couture quand elles proposent une déclinaison d'accessoires ou de parfums pour la grande diffusion ou le prêt-à-porter) et soulignent ainsi qu'à notre époque, plus que jamais, « lorsqu'on mange, on incorpore les qualités de l'aliment.

Ceci est vrai d'un point de vue objectif car on incorpore les qualités nutritionnelles de l'aliment, mais aussi d'un point de vue symbolique car on incorpore la représentation que l'on a de l'aliment » (Pichon 2002 : 5), ce qui nous amène à examiner maintenant le concept du manger magique¹¹.

7.1.3 Le « manger magique »

7.1.3.1 Prépondérance

L'importance que revêt le nom d'un mets dans le succès de ce dernier¹² ne constitue pas une découverte récente. Si les noms dans l'alimentation intéressent autant les spécialistes du marketing que les linguistes et font désormais l'objet de nombreux travaux de recherche, il n'en reste pas moins vrai que certains cuisiniers en avaient déjà eu l'intuition par le passé :

¹⁰ « De même lorsqu'on va dans les grands restaurants étoilés, “on mange du Robuchon, du Loiseau”, on incorpore leurs qualités et ce qu'ils représentent (luxe, art de vivre...) » (Pichon 2002 : 5).

¹¹ « D'un point de vue psychophysiologique, le mangeur devient ce qu'il consomme. Manger c'est incorporer, faire siennes les qualités de l'aliment » (Poulain 1997 (a) : 128).

¹² « Car le client cherche, plus que l'originalité d'un plat, celle du nom. Tel qui ne vendait pas sa rognonnade de veau bonne femme l'appelle “Délices du Père Lambert” la flambe à un alcool de pommes de terre coloré baptisé Fine Napoléon et fait fortune » (Courtine 1970 : 81).

« En effet, Carême veut qu'on en finisse avec des appellations ridicules, des noms de baptême pour plats qui les discréditent. Par exemple, le potage à la jambe de bois ne lui plaît pas. Non qu'on y apprête une prothèse à cuire dans un bouillon, mais parce que la préparation ainsi obtenue a nécessité de la moelle de bœuf, et que la section de l'os fait songer à l'artifice des unijambistes. De la même manière, il souhaiterait qu'on en finisse avec la culotte de bœuf, car il imagine mal le bovidé ainsi vêtu [...] Linguiste en diable et prévoyant les précisions de Ferdinand de Saussure, Antonin Carême sait quelles relations entretiennent le signifiant et le signifié. Il sait qu'un nom induit un sens et vice versa, qu'une déconsidération par le substantif éclabousse la chose qualifiée en la dépréciant et qu'une élégante poésie des noms de recette vaut comme le meilleur des apéritifs » (Onfray 1995 : 182)

Le nom donné à un mets détermine son devenir, sa réussite ou son échec. Cet ascendant du nom sur l'aliment est si puissant que lorsque H. Bergson (cité par Poulain 1985 : 192) évoque son caractère prépondérant : « quand je mange d'un mets réputé exquis, le nom qu'il porte, gros de l'approbation qu'on lui donne, s'interpose entre ma sensation et ma conscience ; je pourrais croire que la saveur me plaît alors qu'un léger effort d'attention me prouvera le contraire », il est difficile de ne pas se référer au concept de « pensée magique »¹³.

De fait, un grand nombre de chercheurs (dans différentes disciplines) se sont intéressés à la question du *manger magique* (cf. Rozin 1994 : 28- 29) puisque indépendamment du type de société à laquelle un individu appartient, « le principe d'incorporation joue un rôle fondamental [...], le mangeur est transformé analogiquement par le mangé et acquiert certaines de ses caractéristiques » (Fischler 1996 b) et cela, quelle que soit l'époque considérée.

¹³ « [...] démarche psychologique qui conduit le "penseur magique" à faire une confusion entre la conscience (interne) et la réalité (externe), à projeter l'esprit dans la matière, à confondre les symboles avec les choses, à faire du discours figuratif une vérité littérale, à attribuer aux associations mentales le pouvoir de causer des effets matériels » (Shweder 1996 : 45).

En effet, le *manger magique* ne concerne pas uniquement un temps révolu : même de nos jours, incorporation et assimilation sont deux concepts indissociables¹⁴ dont la portée a été mise en évidence par P. Rozin¹⁵ à de multiples occasions, comme par exemple dans l'étude qu'il réalisa avec ses étudiants américains lorsque ceux-ci prêtèrent des qualités à des tribus inconnues, en fonction de ce qu'elles mangent.

Ces expériences ont prouvé que même au sein de la culture occidentale contemporaine – emprunte de logique et de raison, – « sous cette rationalité, subsiste la croyance profondément ancrée selon laquelle “on est ce qu'on mange¹⁶” » (Rozin 1994 : 24- 25). D'ailleurs, sans pour autant considérer le mot *magique* au sens propre (comme par exemple dans la pratique tunisienne décrite par S. Lahlou (1993 : 137) qui consiste à avaler un papier ou un aliment sur lequel on a inscrit une formule magique pour se libérer des esprits malfaisants, les *Jins*), il est indubitable que les mots exercent une influence capitale sur les mets¹⁷. De fait, ces derniers « existent aussi [et surtout] en fonction des idées que l'on se fait d'eux et de leurs vertus : c'est ainsi que l'on peut parler d'une véritable identité idéale du mangé » (Chiva 1996 : 23), concept sur lequel vont s'appuyer nombre de stratégies commerciales.

7.1.3.2 Influences

Les phénomènes de mode ont toujours influé sur la manière de se nourrir, bien qu'autrefois seule la table des élites ait été concernée – pour des raisons évidentes de manque de nourriture chez la majeure partie de la population. S'il paraît logique que les pratiques alimentaires des classes aisées soient à l'origine des tendances culinaires,

¹⁴ « Donc, subjectivement, le sujet est persuadé que s'il mange un objet, il se remplit de lui [...]. Il va donc, en incorporant l'objet, intégrer ses caractéristiques et sa propre personnalité » (Lahlou 1993 : 135 - 136).

¹⁵ « L'expérience de Rozin (USA) est évoquée : cette étude menée avec des étudiants américains montre que même aujourd'hui, dans les sociétés occidentales, le sujet croit qu'il va devenir ce qu'il mange [...] manger quelque chose, c'est acquérir ses propriétés, même dans nos sociétés occidentales contemporaines qui ne sont pas exemptes de pensée magique » (Pardo 2005).

¹⁶ Croyance qui fait écho à l'homonymie de certaines formes verbales entre *manger* et *être* (cf.1.2.3 : « en latin, en allemand et en russe, la 3^e personne du singulier des verbes *manger* et *être* ont la même forme »).

¹⁷ « Les Italiens pratiquent le cannibalisme symbolique des personnages les plus respectés de leur culture en mangeant des choses comme des “cuisses de nonnes”, des “nez de pape”, ou des “téttons de la vierge” » (Farb et Armelagos 1980 : 189).

ce n'est pas toujours le cas puisque la mode en gastronomie fonctionne dans les deux sens : « du haut vers le bas et aussi l'inverse : par exemple le saumon fumé, connotation de produit de luxe (haut, bas) et le pot-au-feu, connotation de produit de terroir, "trésor de la gastronomie française" (bas, haut) » (Régnier, Lhuissier, Gojard 2006 : 47-49). La « mode qui vient d'en bas » existe depuis l'essor des cuisines régionales à la fin du XVIIIe siècle, avec comme point de départ l'ouverture du restaurant *Aux Frères Provençaux* qui « lancèrent les sauces méridionales dans la capitale » (Courtine 1970 : 65).

Les noms de plats, qui depuis la fin du XXe siècle et en particulier les années 70, ne sont plus uniquement réduits à occuper un rôle classificatoire, se sont modifiés : ils peuvent désormais posséder une fonction poétique par exemple, et la vitesse de cette transformation a de nos jours considérablement augmenté.

L'expansion du secteur agroalimentaire a par ailleurs provoqué l'abondance de denrées comestibles. En effet, « le rayon alimentation d'un petit supermarché comporte plusieurs milliers de produits alimentaires différents, et il existe actuellement sur le marché français plus de 100 000 références commerciales de produits alimentaires » (Lahlou 1993 : 16), faisant ainsi de la représentation et par conséquent du nom d'un produit, l'élément déterminant dans le choix et donc de l'acte d'achat. En outre, c'est la valeur idéale d'un produit qui détermine sa valeur marchande¹⁸ et non pas son prix de revient réel.

La mode – par définition éphémère¹⁹ – opère un renouvellement continu de la manière de nommer les mets. Et même si l'évolution (cf. 2.3.3.2) des mots n'est pas aussi radicale que celle des mets, elle s'effectue en revanche de manière plus rapide que par le passé.

¹⁸ « Les signes immatériels composant les représentations sont des constituants du monde réel : ils ont une influence directe sur les comportements, ils ont une valeur marchande, ils font l'objet de processus de production concrets » (Lahlou 1996 : 128).

¹⁹ « La seule règle est la suivante : ce qui est ringard sera à la mode, ce qui est à la mode sera ringard » (Klein 1997 : 96).

7.2 Fluctuations

Si nous avons vu de manière générale que les représentations liées aux mots des mets se sont développées et connaissent une évolution sans cesse plus rapide du fait de l'industrialisation de l'alimentation et des stratégies commerciales qui l'accompagnent, nous allons maintenant étudier plus en détail deux cas particuliers avec la viande et le gras.

7.2.1 De la viande

7.2.1.1 *Variation et histoire*

Notre consommation carnée évolue sans cesse et même lorsque nous considérons un animal comestible depuis des siècles, les parties que nous ingérons ne sont pas forcément les mêmes qu'autrefois. Par exemple, dans la Rome antique on mangeait du cochon, viande certes toujours présente sur nos tables, mais dont les morceaux servis alors (tétines ou vulves de truie²⁰) diffèrent de nos habitudes actuelles et provoqueraient sûrement de l'aversion chez un grand nombre de convives contemporains. Il en va de même avec le coq dont la crête constituait la partie la plus succulente.

De plus, la situation inverse existe également : nous consommons entre autre de la tête de veau, mets inimaginable au Moyen-âge (Vitaux 2005).

Lorsque nous consommons les mêmes parties d'un animal que par le passé, cela n'implique pas nécessairement une même façon de le préparer : le bœuf a longtemps été bouilli car il s'agissait de bêtes âgées avec une viande plus ferme²¹. Le fait de manger des viandes jeunes est apparu au XVIIIe siècle puisqu'il était plus prudent de vendre une bête jeune que de la perdre (du fait de nombreuses périodes

²⁰ « Dans la Rome antique, au début du premier siècle après Jésus-Christ, Apicius régale Cicéron d'un poisson désarêté, mélangé avec des cervelles cuites, des foies de volailles, des œufs durs et du fromage. Lors des banquets, on déguste tétines de truies au naturel ou en ragoût, vulves de laies farcies, fricassées de langues d'oiseaux... Affaire de goûts... » (Renard 2005).

²¹ « [...] les consommateurs ont longtemps préféré la chair plus ferme des bêtes âgées [...], cette préférence nous renvoie à la fois à des pratiques culinaires, où le bouilli l'emporte sur le rôti, et à une situation technique de l'agriculture, où le bétail, et en particulier les bovins, doit d'abord fournir la force de travail et l'engrais indispensables avant d'être dirigé vers l'alimentation des hommes » (Aymard 1997 : 92).

d'épizootie) ce qui a eu pour effet de modifier les manières de préparation : le rôti a succédé au bouilli (Ferrière 2000 : 287).

En outre, un aliment peut connaître des fortunes diverses selon les époques : à la mode un temps, puis délaissé et enfin revenir sur « le devant de la scène ». Le cas de l'escargot illustre bien ces étapes successives dans la consommation carnée : appartenant d'abord au Moyen-Âge à l'alimentation des élites, il a ensuite été prisé au XVIIe siècle dans les monastères (car considéré comme « viande » maigre). Après être délaissé par les classes supérieures il a intégré le régime des « petites » gens pour finalement provoquer un regain d'intérêt au moment de la découverte des cuisines régionales, à la fin du XIXe siècle, par la recette à *la bourguignonne* entre autres (Dieterich 2004).

7.2.1.2 Dégoût et des goûts

La notion de goût ou de dégoût alimentaire varie en fonction de critères culturels, historiques²² ou même moraux ; par exemple à l'époque victorienne, les femmes qui se devaient d'être passives et douces, ne consommaient pas de viandes rouges réputées exciter la violence et les instincts sexuels²³. Le facteur géographique joue d'autre part un rôle décisif dans le choix de l'alimentation carnée.

En effet, *de gustibus non est disputandum* (des goûts il ne faut pas discuter) proverbe latin qui illustre fort bien la diversité de la consommation carnée en fonction des usages et des coutumes de différents pays : « selon le lieu ou l'époque, ont été considérés comme mets de choix et tour à tour : les fœtus de rongeurs, les langues d'alouettes, les yeux de moutons, le frai d'anguille, le contenu de l'estomac des baleines, et la trachée-artère de porc » (Farb et Armelagos 1980 : 189). Il est certain que nous ne consommons qu'une toute petite partie des aliments à notre disposition car « nous frémissons à la seule idée de manger des insectes ou des oiseaux chanteurs, mais nous savons qu'ailleurs on se nourrit de vers, de sauterelles, de merles et

²² « Les sociétés du Moyen Âge et de la Renaissance considéraient la grenouille comme une nourriture bizarre, étrange, voire inacceptable pour des gens bien portants » (Ferrières 2007 : 418).

²³ « No food (other than alcohol) caused Victorian woman and girls greater moral anxiety than meat » « Aucun autre aliment que la viande (excepté l'alcool) n'a provoqué une telle angoisse morale chez les femmes et les jeunes filles de l'époque victorienne » (notre traduction) (Jacobs Brumberg 1997 : 156).

d'alouettes » (Douglas 1979 : 145) ; et bien que comestibles, il sera impossible de trouver ces plats servis dans un restaurant parisien de nos jours.

Le facteur culturel apparaît donc comme crucial dans la sélection des viandes « acceptables » ou non (mais aussi des aliments en général)²⁴ car « si nous ne consommons pas tout ce qui est biologiquement comestible c'est que tout ce qui est biologiquement mangeable n'est pas culturellement comestible » (Fischler 1993 : 31).

En outre, la « révolution alimentaire » des dernières décennies a transformé certaines habitudes de consommation carnée²⁵ et la mode a contribué à son uniformisation : il y a peu de temps encore, bien que certains animaux n'apparaissent pas sur les menus comme l'écureuil, la loutre, le rat d'eau ou les blaireaux, ils n'en n'étaient pas moins consommés (M. Ferrières 2007), ce qui n'est désormais plus le cas.

7.2.1.3 Changements de statut

En règle générale, les animaux appartiennent à trois catégories « organisées en trois doublets : sauvage / domestique ; utile / nuisible ; comestible / non comestible » (Ferrières 2002 : 253) et passent de l'une à l'autre selon les époques. Et si « une chose est sûre : on ne mange pas son compagnon » (Millet 1995 : 82), en revanche il n'est pas toujours aisé de définir cette notion avec exactitude car certains animaux peuvent se situer à la frontière de deux catégories.

En effet, le chat qui est un animal domestique très utile dans le monde rural, peut parfois être consommé en milieu urbain²⁶ (au XIXe siècle des restaurateurs peu scrupuleux le faisait passer pour du lapin) puisqu'il occupait jusqu'à très récemment le statut de viande secondaire comme l'indique la première édition du *Larousse*

²⁴ « En fin de compte, le choix du consommable n'est pas toujours rationnel ou imposé par des impératifs économiques. Il ne suffit pas qu'un produit soit biologiquement assimilable par l'organisme pour qu'il soit aliment ; il faut encore qu'il soit accepté en tant que tel d'un point de vue culturel » (Chiva 1996 : 20).

²⁵ « La viande, comme avant elle le pain blanc, a cessé d'être le marqueur privilégié des différences économiques, culturelles et sociales. Pendant des siècles, sa consommation avait divisé, classé, hiérarchisé : désormais, elle semble réunir, uniformiser et banaliser » (Aymard 1997 : 87).

²⁶ « Nous partons de l'hypothèse qu'elle n'est pas une consommation générale en période particulière ; bien plutôt une consommation permanente caractéristique de certains groupes particuliers, dans un espace défini : celui de la ville » (Ferrières 2007 : 421).

gastronomique « félin domestique dont la chair comestible à une saveur intermédiaire entre celle du lapin et celle du lièvre » (Ferrières 2007 : 416).

Le cas du cheval illustre également fort bien le changement de statut d'un animal dont la viande consommable devient moins acceptable moralement et culturellement. S'il était traditionnellement un animal utilitaire comme le bœuf puisqu'il servait au transport, la consommation de sa viande, si elle a existé épisodiquement, s'est généralisée à partir de 1900 avec l'apparition de l'automobile (Ferrières 2007 : 463) et s'est accentuée au milieu du XXe siècle par la « motorisation définitive de l'agriculture et des transports civils et militaires » (Digard 2006 : 9).

Pourtant sa situation a considérablement évolué avec l'avènement de la civilisation des loisirs. Le cheval n'est désormais plus considéré comme un animal dont on mange la viande mais plutôt comme un compagnon et si sa consommation n'a pas complètement disparu, elle ne semble plus tout aussi naturelle pour une grande partie de la population, en effet, « [...] son image d'utilité (avec toute la distance émotionnelle qui peut y être associée) s'estompe au profit d'une relation d'intimité. Et les boucheries chevalines disparaissent » (Lambert 1996 : 160).

L'influence culturelle anglo-saxonne, la mode et l'uniformisation de l'alimentation ont certainement contribué à sa disparition de la majorité des cartes de restaurants. D'ailleurs, il est un fait que nous n'avons relevé aucun plat comportant de la viande de cheval dans le corpus constitué pour cette partie de notre étude, ni dans le premier groupe – quelle que soit la période de l'année considérée – ni dans le second groupe.

De plus, il n'y a pas si longtemps encore, il aurait paru très fantaisiste voire inimaginable de manger du poisson cru alors qu'il était commun de consommer un steak *tartare* (bien que ce dernier soit apparu assez tardivement sur les tables françaises). De nos jours la situation s'est inversée et d'autres changements s'amorcent, semblant indiquer une réduction ininterrompue de la palette des viandes culturellement consommables, qu'il s'agisse du type d'animal ou du type de morceau.

7.2.2 Du gras

7.2.2.1 Positif ou négatif

Certains auteurs considèrent qu'au cours des siècles précédents, le gras possédait une image très positive principalement parce que la nourriture n'était pas disponible en quantité suffisante : il était donc recherché pour ses qualités nutritives et représentait sinon le luxe²⁷, tout du moins l'assurance de ne pas mourir de faim.

De fait, les proverbes nous apprennent que si au XIXe et XXe siècles, ils « emploient “gras” et “graisse” au sens propre, ceux des XVIe et XVIIe siècles semblent au contraire avoir dit “grasse cuisine” pour “bonne cuisine”, “cuisine riche et abondante”, “cuisine pour gourmand” [...] le gras, dans cette société, s'opposait au maigre comme l'abondance à la pénurie, la fête au jeûne et à la pénitence, la joie au deuil » (Flandrin 1983 : 370) et il était fortement valorisé. Les personnes *grassées*, ou dotées d'un certain embonpoint, étaient enviées et considérées comme suffisamment aisées pour disposer d'une alimentation abondante.

Mais tous les chercheurs ne partagent pas cet avis. En effet, C. Fischler est plus nuancé : si autrefois, dans la société occidentale, les personnes grosses étaient sans doute appréciées, il n'en a peut-être pas toujours été ainsi : « le latin *crassus*, qui signifie épais, grossier, a donné *grasso* en italien, *graisse* en français, mais aussi *crasse* et *crass* en anglais. Cette proximité ne semble guère indiquer un penchant ancien en faveur de la graisse. Quant à *obèse*, il provient du participe passé (*obesus*) de *obedere*, qui signifie consommer, dévorer, mais a aussi le sens de saper, éroder » (Fischler 1989 (c) :154) mettant ainsi en relief une étymologie plutôt orientée vers un aspect négatif du gras.

Si les auteurs ne sont donc pas tous d'accord sur l'image associée au gras de par le passé, il est en revanche certain que la question ne fait plus débat de nos jours

²⁷ « Il a fallu attendre longtemps en Occident pour que la majorité des populations puissent se payer le luxe de se préoccuper du maintien de leur état de santé par l'alimentation. [...] Dans l'imaginaire populaire, avoir la santé c'est avant tout avoir assez à manger, et plus particulièrement de la chair et du gras » (Hubert 2001 paragraphe 5).

puisque depuis les dernières décennies²⁸ et en particulier depuis les années 70 avec la nouvelle cuisine²⁹, c'est son aspect négatif³⁰ qui prédomine.

Il est non seulement perçu comme mauvais pour la santé mais il est également devenu synonyme de pauvreté. Alors qu'auparavant les personnes aisées prouvaient leur bonne santé en affichant des formes généreuses (la minceur évoquait la maladie – en particulier la tuberculose – et impliquait une issue fatale), nos contemporains minces sont implicitement perçus comme riches car « [...] en Amérique, dans les années 90, il y a une étroite corrélation entre la catégorie socio-économique à laquelle vous appartenez et vos chances d'être obèse » (Klein 1997 : 45). Les personnes avec des moyens financiers réduits auront donc plus de risques d'être en surpoids qu'une personne ayant les moyens de s'offrir un abonnement coûteux dans une salle de sport et des aliments de qualité.

Il est un fait que l'image du gras à évolué et qu'il est désormais perçu de manière plutôt négative (dans les sociétés occidentales) puisqu'il entre en relation directe avec la position sociale d'un individu (Fischler 1993a : 347) ; à cela s'ajoutent également des considérations morales.

En effet, la perception du gras en général et des personnes en surpoids ou obèses s'est dégradée³¹. Le gras diabolisé, « devient source de toutes les maladies, il véhicule l'idée de laideur, de grosseur, de lâcheté morale. Tout comme le sucre, le gras est devenu un péché dans le sens quasi religieux du terme » (Hubert 2001 : paragraphe 10) et selon le principe d'incorporation (Fischler 1996 : 36-37) évoqué *supra*, puisque l'on est ce que l'on mange, le gras transmet ses valeurs négatives à la personnes qui l'ingère et se retrouve pour ainsi dire contaminée, ce qui explique que

²⁸ « "Les gens maintenant ne veulent plus de graisse, alors qu'il y a 50 ans d'ici, moi, plus j'avais corps gras, plus cher je vendais. Maintenant plus il est gras moins je le vends". Remise en cause difficile, lorsqu'on pense que "l'onctueux embonpoint" est un élément important de la définition du poulet de Bresse et la raison d'être du chapon et de la poularde » (Frossard-Urbano 1991).

²⁹ « [...] la nouvelle cuisine et ses mini-portions, le bannissement des sauces, le goût des petits légumes, la diététique de la légèreté. La médecine tend la main à l'idéologie dominante, prohibant tantôt les sucres, tantôt les graisses, tantôt les uns et les autres » (Aron 1987 : 308).

³⁰ « Pour notre culture, la graisse est un poison. Qu'il s'agisse de la graisse sur vos hanches ou celle de vos aliments, être gros et manger de la graisse, ces deux choses sont considérées comme un aller simple pour la maladie et la mort précoce... » (Klein 1997 : 30).

³¹ « Le gras est bien devenu synonyme du malsain. Il l'incarne presque superlativement » (Fischler 1993 : 216).

« les sociétés modernes sont devenues “lipophobes” : elles haïssent la graisse » (Fischler 1993 a : 309).

Cette nouvelle image du gras et de la graisse va influencer le choix des mets proposés sur une carte de restaurant ainsi que la façon de les nommer, mais pas nécessairement de la manière que l’on croit.

7.2.2.2 Une image ambiguë

Le statut du gras s’est transformé au cours des siècles³² et est devenu de nos jours, plutôt ambigu³³. Vecteur de dualité, il semble comporter un mélange d’attributs positifs et négatifs selon sa nature et son origine ; de fait « dans l’ensemble, le gras qualifié “d’animal” apparaît [donc] plus suspect que le gras végétal » (Fischler 1993 (b) : 218), pourtant les oméga 3, très en vogue actuellement – qui aident à protéger les artères et le cœur – proviennent principalement du poisson, donc d’un animal...

Il y a alors le *mauvais gras* d’un côté (celui que l’on associe à la nourriture industrielle ou aux fritures) et le *bon gras* de l’autre (comme par exemple l’huile d’olive qui bénéficie à grand renfort de stratégie marketing d’une image de produit luxueux, voire gastronomique).

S’il faut combattre le gras à tout prix pour correspondre au diktat de la mode et au modèle de minceur idéale proposé par les *media*, il est pourtant difficile de l’éradiquer de l’alimentation. En effet, le gras est un exhausteur naturel de goût, c’est lui qui révèle la saveur des aliments. Et c’est donc le plus naturellement du monde que partagent un même linéaire de supermarché, tant des produits clairement destinés à surveiller son poids comme *Sylphide*, *Taillefine* ou *Sveltesse*, que d’autres « symbolisant la [...] “Gourmandise”, concept messianique né de nos années de privation. Une kyrielle de nouvelles appellations vit le jour, où “gourmande” rimait

³² « La graisse est une chose qui a une nature et une histoire ; elle est organique, mais pleine de sens, elle acquiert de nombreuses significations différentes aux différents moments de l’histoire, et à travers les cultures » (Klein 1997 : 37).

³³ « Les résultats de l’enquête ont confirmé l’extrême richesse d’évocations associées à la notion de gras, son caractère polysémique et aussi l’existence d’une certaine ambivalence à son propos » (Fischler 1993 : 215).

avec “recette”, “envie” avec “folie” et “douceur” avec “saveur” » (Rapoport 1993 : 60).

Le plus grand défi des restaurateurs contemporains est alors de faire en sorte que leur carte propose des mets savoureux et appétissants tout en suggérant la légèreté. Il va sans dire que le jeu subtil des dénominations gastronomiques obéira à des règles différentes selon le type d'établissement considéré. Les enjeux ne sont pas les mêmes suivant que l'on examine la carte d'un restaurant parisien de catégorie moyenne et le dépliant d'un restaurant / snack asiatique proposant la livraison à domicile. Il nous est donc apparu nécessaire d'établir des corpus distincts, en fonction du type de commerce de bouche concerné.

7.3 Affaire de style

7.3.1 Références

7.3.1.1 *Élitisme*

Les dénominations gastronomiques de la cuisine classique (principalement du XVIIIe et du XIXe siècle) possèdent surtout une fonction classificatoire. De fait, pour peu qu'un convive dispose d'un niveau de culture suffisant, il pouvait ainsi connaître les correspondances entre ingrédients et nomenclature et il lui était donc possible de savoir ce qui allait être servi³⁴. Cependant on a beaucoup reproché ses formulations ampoulées au style classique et en réaction à ce système d'appellations jugées hermétiques et élitistes, est apparue avec la nouvelle cuisine des années 70 une nouvelle rhétorique culinaire qui se veut plus simple et en même temps plus poétique.

Si les dénominations de la nouvelle cuisine ne sont plus d'ordre classificatoire, il serait pourtant inexacte d'affirmer que leur signification soit limpide pour tous les individus.

En effet, bien que d'apparence moins pompeuses, les références culturelles n'en demeurent pas moins subtiles et les noms propres, utilisés certes avec plus de parcimonie, n'ont malgré tout pas disparu totalement des menus. Il est effectivement très difficile d'occulter l'ensemble des noms propres du domaine culinaire – et ce, quelle que soit la catégorie de l'établissement – car sans eux, une partie de la *saveur* des aliments disparaît et « trop près de la nature, trop près de la matière, trop peu cultivés et trop peu civilisés, “pommes de terre”, “viande de mouton à griller ou à rôtir”, “mollusques, crustacés, coquillages” n'ont de ce point de vue ni la même valeur ni la même teneur symbolique que “Pommes Pont-Neuf”, “homard Thermidor” ou “Château Lafitte” » (Grignon 1988 : 28).

D'ailleurs, force est de constater que les noms propres sont toujours employés dans les menus, même sur les dépliants publicitaires de la restauration livrée qui appartient pourtant à une classe inférieure à la restauration traditionnelle. Un

³⁴ « Comme tous les critiques gastronomiques, il eut pour fonction de stimuler l'imagination du public, de constituer une rhétorique culinaire, créant dans les esprits cette anticipation gustative qui, de simple aliment qu'il était, fait de chaque plat un discours dans une assiette » (Revel 1978 : 267) au sujet de Grimod de La Reynière.

consommateur contemporain a donc besoin de posséder un minimum de références culturelles³⁵ pour identifier les mets qui lui sont proposés. Ces références subiront d'importantes variations en fonction de la classe de l'établissement dont provient le menu.

Il est un fait que malgré la récente évolution des dénominations gastronomiques vers une simplification des noms de mets, le style descriptif et poétique de la nouvelle *haute-cuisine* n'en demeure pas moins hermétique³⁶. Seuls les initiés maîtriseront le code nécessaire pour décrypter l'apparente austérité des menus, de la même manière que : « qui ne connaît pas bien les grands vins de la Côte d'Or ne saura pas lire les vides de cette étiquette. En effet, il ignore que l'absence de l'appellation "Bourgogne" ou "Haute Côte de Nuits" est un signe d'excellence et que serait encore plus prestigieux un vin qui ne porterait pas l'appellation communale, dans un système où l'effacement est la marque paradoxale de la distinction » (Jeanneret 2004 : 95).

7.3.1.2 *Savoir et anticipation*

Le rôle des noms de mets est certes d'indiquer de manière pratique les plats proposés au menu mais aussi d'anticiper le plaisir gustatif du mangeur. Et même si le vocabulaire de la cuisine est riche en hypéronymes³⁷, il ne comporte cependant pas la dimension symbolique associée aux noms propres et comme « la gastronomie [en effet] est un jeu strictement littéraire où le classement métaphorique des choses vient briser le classement taxinomique dont les critères sont rigides » (Bonnet 1976 : 903), il apparaît alors qu'anticipation et noms propres fonctionnent de concert.

³⁵ Phénomène qui fait écho au problème du sens dans l'antonomase : « la première question liée au sens produit par l'antonomase en discours est celle de la possibilité de son interprétation par un récepteur : comment celui-ci décode-t-il, au fil du discours, cette construction qui place un nom propre dans le cotexte syntaxique d'un nom commun, et qui lui confère un sens particulier, pas toujours comparable à celui qu'actualise le nom propre en emploi standard ? » (Leroy 2001 : 239).

³⁶ « Les repas dans les grands ministères sont probablement moins un système de normes qu'un langage » (Vega 2003 : 150).

³⁷ Par exemple : préparatifs précédant la cuisson (dérober, monder, lever), variantes de cuisson de l'aliment (pincer, braiser, poêler, dorer, rissoler, sauter, saisir, rôtir, griller, gratiner), opérations par lesquelles on met au point le goût (relever, parfumer, adoucir), finition d'une préparation culinaire (fatiguer la salade, historier), opérations indépendantes de la cuisson d'un aliment (imbiber, serrer, singer), opérations qui se rapportent aux pâtes et à de la pâte (souder, videler, fleurier) etc.

L'importance de cette fonction anticipatoire est par ailleurs remarquée dès l'antiquité où il est évident que le plaisir des mots précède celui du palais : « tout se passe comme si le maître de maison [...] voulait montrer (et faire “goûter”) d'avance le mets par le discours. [...] La parole des convives est donc source de plaisir, des yeux et du ventre » (Romeri 2002 : 263) ; et il en va toujours ainsi de nos jours³⁸ dans une relation où « avant-goût » du plaisir gustatif et noms propres sont associés.

C'est donc à cet endroit précis que se situe le paradoxe de la dénomination gastronomique : elle doit certes anticiper et présenter les délices proposés aux convives mais en prenant toutefois garde de ne pas produire de titre abscons.

Cette double tâche constitue le défi permanent du baptême culinaire d'un plat car utiliser un nom propre dans le titre d'un met, c'est le faire passer d'un registre descriptif à un registre culturel³⁹. En effet, déjà au temps des deipnosophistes, « les deux domaines (expertise culinaire et habileté littéraire) ne peuvent pas être dissociés l'un de l'autre. Comme le suggérait l'*epitomator*, recettes de cuisines et goût du savoir (mythologique, étymologique ou encore géographique) ne font plus qu'un » (Romeri 2002 : 259 - 260) et ce qui s'appliquait alors, résume tout aussi bien la problématique contemporaine.

7.3.2 Stylistique

7.3.2.1 *Transgression*

Depuis les origines de la cuisine classique jusque dans les années 1970, les appellations culinaires comportent des figures de style récurrentes. Nous pouvons ainsi repérer les éléments propres à la rhétorique alimentaire : il y a d'abord la synecdoque qui permet d'exprimer un ensemble par l'une de ses parties (par exemple,

³⁸ « Tous les gourmets d'aujourd'hui savent qu'une partie des mystères du menu réside dans sa poésie et que son intitulé voile, dévoile, cache, montre, laisse deviner ou supposer les opérations et les artifices qui ont permis le passage du produit naturel à sa présentation culturelle » (Onfray 1995 : 55).

³⁹ « La bouche s'ouvre pour l'aliment autant que pour la parole [...] dès lors que l'aliment est “dit”, il est, si l'on ose dire, “cuit”, c'est-à-dire arraché à sa matérialité crue, “naturelle”, pour prendre place dans un réseau de formes et d'échanges qui marquent l'entrée dans la culture » (Dadoun 1993 : 58-59).

la présence de l’ananas transforme une préparation quelconque en plat *hawaïen*)⁴⁰. Ce procédé est très souvent employé pour nommer des mets que l’on veut teinter d’exotisme en suggérant une influence originale mais discrète, sans pour autant trop évoquer l’« étranger ». Vient ensuite la métonymie, avec laquelle par exemple l’aliment figure la région comme dans *à la normande* au lieu de *avec des pommes, de la crème fraîche et du cidre...* Ce procédé indique que la préparation contient du cidre, de la crème fraîche ou bien des pommes de manière plus rapide qu’une énumération détaillée ; un mot fait alors office de résumé. Dans le domaine culinaire, la métonymie est appliquée en quelque sorte dans une démarche inverse à celle de la synecdoque.

Avec l’apparition de la nouvelle cuisine des années 70, on pourra noter de plus en plus de jeux de mots⁴¹ ou de calembours⁴². Mais on remarquera surtout le procédé de *transgression* qui consiste en une « alliances de mots surprenantes (charlotte de courgettes, coulis d’huîtres...) » (Terence 1996 : 233 - 235) et qui détourne les appellations classiques par de simples astuces (cf. 2.3.3.2)⁴³. En outre, par un même principe, on verra émerger l’utilisation de noms de fleurs « (fleur de thym, fleur de lavande, fleur de courgette) pour parfumer les noms de plats ou, aux mêmes fins, [à] ressusciter des appellations archaïques locales (“barigoules de rougets”, “poupeton de fleur de courgette aux truffes”) » (Fischler 1993 (a) : 266) et si le côté classificatoire de la cuisine classique a désormais cédé la place à la poésie et à une relative simplicité, cette transformation n’a pas su pour autant éviter l’écueil du *pécher par excès*.

⁴⁰ « L’exotisme repose souvent sur la présence d’un seul produit exotique qui transforme l’ensemble d’une recette en recette exotique. C’est pourquoi on dira que l’exotisme est synecdotique, en établissant une analogie avec le domaine de la rhétorique : la synecdoque, figure de rhétorique, remplace un terme par un autre et permet d’exprimer un ensemble par l’une de ses parties » (Régner 2004 : 106).

⁴¹ « [...] le plus caractéristique de la nouvelle cuisine, c’est peut-être le jeu des mots sur les mets, les appellations, et bien sûr les rapports de transgression calculée qu’elle entretient avec les grammaires culinaires » (Fischler 1990 : 263).

⁴² Comme *cream passionnel* : par homophonie d’emprunt (nom d’un dessert créé par Gaspard Yurkievich).

⁴³ « Les terrines devenaient “de légumes”, les ragoûts “de fruits de mer”, les soupes “de fruits rouges”. Dans les années 1970, on voit des “cervelas de fruits de mer” et des “fricassées de homard” » (Fischler 1989 (b) : 50).

7.3.2.2 Euphémisme

Le style ampoulé n'a pas complètement disparu des menus actuels et transparaît de nos jours sous le couvert d'une simplicité « [...] non dénuée parfois d'une certaine ostentation » (Fischler 1993 (a) : 264) qui a transformé le *moins* en *plus* « car, dans le nouvel ordre culinaire [nouvelle cuisine des années 70] c'est le diminutif qui est le superlatif.

L'emphase, l'apparat, le "Sainte Alliance" et autres "Edouard VII" ne sont plus de mise dans les appellations » (Fischler 1993 (a) : 265) et pourtant, les décennies suivantes n'ont pas été pour autant épargnées par les exubérances stylistiques dont l'euphémisme est le représentant le plus marquant.

La surenchère poétique, en voulant éviter toute référence aux appellations classiques et en se passant des noms propres, a souvent frôlé le ridicule avec : « des expressions telles qu' "émincé de scombres" pour thon à l'huile, "perle de l'océan" pour sardines, "œuf en escabèche de moutarde" pour œuf mayonnaise, "effilochée de poisson en sa marinade" pour maquereaux au vin blanc, "aile de l'océan sur lit de tubéreuse" pour raie au beurre noir avec pommes vapeur, "miettes de filet mignon et leur fouillis de pommes de terre en leur jus" pour hachis parmentier... » (Courthéoux 2005 : 65). Et même si on peut parfois considérer que les euphémismes constituent une sorte de *mal nécessaire* – puisqu'il ne s'agit pas uniquement comme le pense Michel Charasse d'avoir peur des mots⁴⁴ mais aussi de faire preuve d'une certaine élégance ou d'éviter un embarras lors de la commande – il est vrai que les dérives appellatives ont atteint des sommets et ont ainsi provoqué bon nombre de quolibets⁴⁵.

⁴⁴ « J'adore les couilles de mouton ! Vous ne connaissez pas ? Ceux qui ont peur des mots appellent ça amourettes je crois, ou plutôt animelles » (Evin et Monpezat 2002 : 56).

⁴⁵ « Cœur de cabillaud : c'est mieux que pieds de porc. Consommé d'algue : Authentique. Crème de chlorophylle : uniquement si c'est de l'Hollywood. Fraîcheur de légumes : imaginez l'inverse. Juste pour le fun : goûtez notre pourri de légumes. Huile aux truffes : Si souvent "de truffes" que j'ai envie de posséder un moulin. Si peu souvent à la truffe que je fais une allergie au synthétique. Persillade d'ail : Aillade au persil ? Saumon massé à la Rodenbach et herbes : Toujours mieux que le maquereau de Hollande caressé dans le sens du poil [...] ». Morceaux choisis tirés du blog d'Eric Boschman, critique culinaire en Belgique : http://www.hedonisme.be/archives/cat_des_mots_des_mets.php

7.3.3 Problématique de corpus

La constitution d'un corpus pour l'étude de l'onomastique des noms de plats en contexte créatif rencontre plusieurs obstacles majeurs qui résident principalement dans l'hétérogénéité des documents disponibles, dans leur abondance mais également dans la délimitation d'un périmètre géographique et temporel.

Les différences de classe et de type d'établissement sont également à l'origine d'une grande diversité dans les supports rencontrés, notamment dans leur aspect visuel : conception graphique, typographie, illustration photographique, format du document et qualité du papier etc. Cette particularité nous amène à établir deux catégories : les cartes ou les menus de type classique avec des entrées, plats, desserts proposés sur une ou deux pages, souvent dans un format A4, et les dépliants / prospectus pour la restauration livrée accordant une très grande importance aux éléments picturaux et qui se présentent sous forme de liste (et sur lesquels on notera parfois la présence de chiffres permettant une identification et une sélection rapide des mets, sans spécification particulière des parties du repas).

Par ailleurs, nous avons pris le parti de limiter la sélection à Paris et la région parisienne à partir de 2006 jusqu'à 2011, qu'il s'agisse du premier groupe (avec un coût moyen par personne compris entre 30 et 80 euros, hors période de réveillon) ou du deuxième groupe.

D'autre part, l'indice typographique retenu comme critère de repérage des noms propres (à savoir la majuscule) pose problème dans les deux groupes. Pendant la période des fêtes de fin d'année en particulier, le premier groupe concentre un foisonnement de majuscules, sûrement pour marquer le caractère luxueux et exceptionnel des mets proposés uniquement à cette occasion. Le deuxième groupe, proche du document publicitaire, utilise quant à lui les lettres capitales dans une optique de confort de lecture.

Il nous a donc fallu opérer une sélection et nous avons effectué un tri parmi les documents en notre possession afin de faciliter le travail de recueil des items. Conséquemment, en raison de l'aspect fortement aléatoire de la collecte des données, il apparaît évident que notre travail tiendra plutôt de l'ébauche hypothétique que de l'étude statistique approfondie et qu'il ne sera en aucun cas représentatif d'une approche quantitative sérieuse.

Les différences entre les deux types de menus vont engendrer des questions auxquelles nous allons tenter de répondre dans les chapitres suivants au moyen d'une comparaison qualitative entre les groupes établis : nous vérifierons si les noms propres relevés appartiennent ou non aux mêmes catégories, c'est-à-dire si les menus de type classique possèdent des anthroponymes ou des toponymes de nature similaire à ceux qui se trouvent dans les menus de type « liste ». Nous verrons par exemple si l'on retrouve ou non les mêmes noms de pays ou s'ils appartiennent à des continents différents et si les noms de personnes (réels ou fictifs) font partie des mêmes domaines d'activité.

De plus, nous nous intéresserons à l'aspect stylistique propre à chacun des groupes de menus et nous nous interrogerons pour savoir si l'on retrouve le même type de rhétorique culinaire dans les deux cas.

Si l'on a vu précédemment que la manière de nommer les plats a évolué, surtout depuis les années 70, nous pouvons nous demander si ces changements ont affecté les deux groupes de la même manière, en particulier pour ce qui est de la créativité lexicale.

Les néologismes, comme nous l'avons noté dans la première partie (cf. 2.3.3.2 et cf. 3.2.1.3) constituent un des marqueurs de la rhétorique gastronomique dans les établissements de haute cuisine à tel point que « Ferran Adria, qui représente la recherche contemporaine en cuisine et l'intellectualisation la plus caractérisée [...] dans son "laboratoire" barcelonais, *El Taller* (l'Atelier) » (Knafou 2008 : 127) en a usé et abusé jusqu'aux limites du ridicule ; il sera alors intéressant de voir dans quelle mesure les menus du deuxième groupe sont eux aussi concernés par cette figure de style.

En effet, avec le développement de l'industrialisation⁴⁶ et avec la mondialisation croissante de l'alimentation, de nombreux mets sont apparus et des nouvelles manières de les nommer ont été créées, notamment dans des établissements

⁴⁶ « Les individus, avons-nous vu, cherchent de plus en plus à compresser la part de leur temps quotidien qui relève de la contrainte. L'industrie agro-alimentaire cherche à répondre à cette demande. En transformant les produits agricoles, elle ne se substitue pas seulement aux métiers de production traditionnels, mais aussi et de plus en plus à l'utilisateur final, c'est-à-dire à la ménagère et aux professionnels de la restauration [...] La cuisine s'industrialise autant que l'agriculture et que la transformation de ses produits » (Fischler 1990 : 193).

de catégorie modeste dont l'exemple le plus représentatif est le « fastfood ». On peut donc dire que les néologismes sont présents aussi bien du côté des établissements de classe supérieure que ceux de classe modeste, car ils doivent tous les deux répondre à la « “nécessité de donner un nom à un objet, à un concept nouveau” [...] et font appel à des signifiants tirés de langues étrangères, vivantes ou mortes ; dans ce type de néologie, la dénomination, dans une certaine mesure, s'affranchit des contraintes de la langue nationale » (Mortureux 1984 : 9 -98). La question est précisément de savoir si les deux types d'établissements choisissent d'utiliser la même langue étrangère ou des langues différentes.

CHAPITRE 8

NOMS PROPRES, CARTES ET MENUS

8.1 Carte des mets

8.1.1 Dissemblances

8.1.1.1 Pluralités

Nous avons vu précédemment que les menus de restaurants subissent d'importantes variations en fonction du lieu, de l'époque et de la classe de l'établissement pour lesquels ils sont élaborés, autrement dit, en fonction de leur standing¹.

De fait, les différences les plus manifestes se situent tout d'abord au niveau de la conception graphique et du visuel qui privilégient un choix esthétique ou pratique, puis des supports : dimension, qualité de papier, originalité des matériaux. Plus le standing d'un restaurant est élevé, plus le support choisi pour présenter les mets sera raffiné, souvent de matière coûteuse, de grande dimension et peu maniable.

La présentation du découpage des parties du repas comporte également des spécificités pour chaque type d'établissement. Lorsque ces derniers proposent par exemple une cuisine gastronomique – ou dans une moindre mesure, quand ils y sont rattachés sous la dénomination « bistronomique » – ils suggèrent souvent un menu *dégustation*, dans lequel le convive ne choisit pas les plats qu'il va consommer. Le soin va être laissé au chef d'élaborer le repas qui sera composé d'une succession de préparations servies en petites quantités, afin que le client puisse goûter à des compositions culinaires variées.

¹ « [...] l'alimentation agit comme un marqueur social, parce qu'elle est une expression du jeu des ressources et des contraintes caractéristiques de positions sociales, ainsi que des représentations qui sont attachées à ces positions » (Régnier F., Lhuissier A. et Gojard S. 2006 : 8).

En outre, l'accord mets et vins est parfois indiqué. Les menus et la carte peuvent être également détaillés par gammes avec par exemple le restaurant *Le Train Bleu* qui affiche un « Menu Réjane » (cf. corpus ; menu n°9). Il arrive aussi que les différents plats proposés soient traduits en anglais, un peu comme les sous-titres d'un film.

Par ailleurs, l'accent est d'ordinaire porté sur les plats à base de produits frais, souvent décrits comme « de saison, de marché » (cf. corpus ; menu n°11), au moyen de présentations travaillées qui mettent en valeur l'aliment et le savoir-faire du chef. De plus, les producteurs ou les fournisseurs prestigieux sont systématiquement mentionnés, ainsi que les indications de gage de qualité que représentent les labels officiels comme le Label Rouge, l'AOC, l'IGP ou encore l'AOP.

Il est un fait que lorsqu'un établissement possède un standing élevé, les produits utilisés et leur présentation seront luxueux. Force est de constater que ce phénomène ne concerne pas uniquement les restaurants ; en effet, comme l'explique un responsable de cuisine au ministère des affaires étrangères et européennes : « si c'est un tout petit pays et qui en plus vient chercher des sous, on ne va pas le recevoir de la même façon que les États-Unis [...] si ça avait été Bush le président, ce soir les homards auraient été encore mieux servis... et avec des truffes par exemple » (Vega 2003 : 149).

En revanche, les établissements d'un rang moindre, qui proposent une cuisine traditionnelle « moyenne gamme » présentent des cartes plus simples sur des supports en général plastifiés. Les formules sont souvent composées sur un mode binaire, avec la combinaison « entrée + plat » ou « plat + dessert ». Il s'agit donc pour le convive de pouvoir élaborer un menu personnalisé – en conservant la liberté de choix entre plusieurs plats dans différentes catégories – qui offre cependant l'avantage de se trouver à prix fixe.

Cette particularité n'élimine pas l'organisation classique du menu par gammes, à savoir : entrées, poissons, viandes, desserts (cf. corpus ; menus n°2, n°15 ou n°19). Les produits du terroir sont également présents, souvent évoqués au moyen d'appellations peu précises, qui font « couleur locale », en utilisant des noms en langue régionale ou étrangère comme *Nage de langoustines à la Barigoule* (menu n°23) ou *Ceviche de bar* (menu n°25) et qui ne s'adressent pas aux véritables

connaisseurs. En effet, on notera sur le menu n°25 par exemple, *Assiette de Pata Negra* « à partager », alors que le terme *Pata Negra* ne désigne en aucun cas une qualité particulière². Ces appellations culinaires restent simples, descriptives et mettent en avant la région plutôt qu'un fournisseur particulier, comme dans le menu n°4 avec *Assiette Auvergnate* ou *gratin de courgettes et tomate provençal*.

Lorsque nous considérons les menus des établissements de catégorie inférieure qui se rattachent au type *cafétéria*, y apparaissent alors de nombreuses sortes de salades, de grillades, de spécialités et de plats de type *cuisine ménagère* assez simplifiée qui utilise des produits de consommation courante en relation avec le thème du lieu, s'il y en a un.

En effet, la grande majorité de ces restaurants propose une cuisine très modeste, parfois d'inspiration étrangère, se situant aux limites de la restauration rapide (*fastfood*). Puisque nous avons délimité le cadre de notre étude (tant que faire se peut) aux commerces de bouche réalisant une cuisine principalement française³, nous ne sélectionnerons donc pas de menus qui présentent une cuisine strictement étrangère. Les prospectus publicitaires utilisés par les commerces de classe similaire qui produisent des plats à emporter ou effectuent la livraison à domicile et qui proposent une cuisine à tendance « exotique » seront donc examinés dans le chapitre suivant.

Nous nous intéresserons au deuxième type d'établissement – ceux qui proposent une cuisine traditionnelle de catégorie intermédiaire ou « moyenne » – dans le but de préserver une certaine cohérence générale à notre corpus, tant sur le plan géographique que temporel⁴.

² En Espagne, *pata negra* est un terme tellement galvaudé qu'il est interdit en tant qu'appellation à la vente, par un décret royal du 2 novembre 2007. Le terme approprié pour désigner cette race de cochon noir espagnol est *cochon ibérique*. Par ailleurs, il en existe trois sortes : le *Bellota* qui désigne un cochon qui a vécu en liberté et s'est nourri entre autres de glands (il s'agit de la plus haute des trois qualités) ; vient ensuite le *Recebo* qui désigne un cochon qui a mangé des céréales, de l'herbe et très peu de glands ; puis, vient enfin le *Cebo* qui désigne un cochon exclusivement nourri de céréales et qui produit le jambon de la moins bonne qualité parmi les trois.

³ Nous traiterons cependant dans le chapitre suivant de supports particuliers – les dépliants / menus publicitaires utilisés dans le domaine de la livraison de plats à domicile – et qui affichent dans l'ensemble une cuisine de spécialité à connotation fortement étrangère (italienne, asiatique, indienne, américaine etc.).

⁴ Le premier corpus est constitué de 25 menus provenant de restaurants parisiens (2011) dont le ticket moyen par personne est compris entre 35 et 80 euros (hors période de réveillon). Les deuxième et

De fait, il apparaît absolument nécessaire d'effectuer une distinction de classe pour élaborer notre corpus puisque «pratique alimentaires et prestige social sont liés » (Régnier F., Lhuissier A. et Gojard S. 2006 : 45) et sont à l'origine de grandes disparités autant dans l'aspect visuel des supports (ou le découpage des parties du repas) que dans les intitulés des plats. Nous rassemblerons un échantillon le plus large possible à l'intérieur de cette catégorie ; c'est pour cette raison que le coût le moins élevé d'un repas parmi les menus de notre premier corpus se situe aux environs de 17 euros (menus n° 4, 5, 6, 7 etc.) et que le ticket moyen par personne oscille aux alentours d'une cinquantaine d'euros.

8.1.1.2 Particularités

Après avoir examiné les noms de plats appartenant à notre premier corpus, c'est-à-dire celui qui est constitué à partir de menus d'établissement de catégories moyenne, nous avons relevé un certain nombre d'éléments propres à cette classe de restaurants.

Tout d'abord, les intitulés des mets présentés sur les menus sont de nos jours⁵ assez longs comme par exemple celui du plat apparaissant dans le menu n°2 : *Assiette Villa Pereire, Croustillant de gambas, tartare de dorade, brick de chèvre, légumes grillés mozarella, piquillos au chèvre, chorizo ibérique et mesclun* ou encore celui du menu n°9 avec : *Saumon bio fumé par nos soins servi en aiguillette et en tartare, condiment citron et blinis de pommes de terre.*

La mode est aux appellations très descriptives qui détaillent mode de cuisson⁶, accompagnement, assaisonnement, etc. afin de permettre au convive de savoir avec précision ce qu'il lui est possible de commander. De plus, les appellations prestigieuses de jadis ne l'étant plus désormais, il n'y a guère que dans les menus n°9

troisième corpus comportent des noms propres relevés entre 2006 et 2011 sur des menus de réveillon (Noël et Nouvel An) et de la Saint-Valentin. Tous corpus confondus, le nombre total de types de noms propres listés s'élève à 297.

⁵ Particularité également remarquée avant le XIXe siècle : « C'est un signe caractéristique du temps que le développement du menu dans les moindres établissements et sa simplification dans les grands » (Aron 1973 : 111).

⁶ « [...] sept grands types de cuisson : à l'eau, friture, au four, grillade, à l'étouffée, en sauce ou ragoût, à la poêle ou sautée » (Revel 1978 : 244).

et n°7 que l'on trouve des exemples des derniers témoins de la gastronomie classique avec *Côte de veau Foyot, sauce Hollandaise* ou *Tournedos de filet de bœuf Rossini*.

Si le standing de l'établissement influence sans aucun doute la contraction des intitulés et leur dimension poétique – en particulier en ce qui concerne les noms de plats du restaurant El Buli⁷ (cf. première partie, chapitre 2.3.3.2) – en revanche, la fonction descriptive n'est pas nécessairement synonyme de platitude. Elle n'exclut pas une certaine mesure esthétique et « [...] la restauration commerciale s'efforce au contraire d'employer des appellations à la fois explicites (en spécifiant la nature des principaux ingrédients utilisés) et poétiques (pour susciter le désir) » (Mériot 2002 : 275) ; pourtant, malgré ces efforts, force est de constater que cette dimension n'est pas très présente dans notre corpus et il n'y a guère que le menu n°9 avec *Œufs à la neige souvenirs d'enfance* qui pourrait s'y rattacher, nous amenant à penser que cela reste un phénomène relativement rare et pas très représentatif de cette catégorie.

Tout comme les cuisiniers du XIXe siècle (Mennell 1985 : 232) puisaient leur inspiration dans trois sources différentes, à savoir les recettes anciennes, les recettes régionales et la création pure, les chefs actuels qui officient dans les établissements de classe moyenne essaient d'apporter une touche d'originalité à l'intitulé des plats qu'ils inscrivent au menu, sans toutefois traduire une créativité excessive. Ils sont à la recherche de nouvelles préparations où l'idée maîtresse est le respect des aliments et de leurs goûts en accord avec une certaine tradition gastronomique, tout en incluant un élément de fantaisie comme par exemple dans le menu n° 21 avec *Lieu noir, lentilles du Berry AOC, une pointe de Yuzu*. Mais ils restent globalement plus sobres que ceux des restaurants proposant de la haute cuisine⁸.

⁷ Dans les menus actuels des restaurants de haute cuisine, la simplification est poussée à l'extrême et les titres de plats du restaurant El Bulli qui consistent en la juxtaposition laconique de deux mots, constitue plutôt une imitation d'austérité qu'une recherche véritable de concision.

⁸ « En amuse-bouche : une crème de maïs versée dans un petit verre. La verticalité du contenant décline sa crème, surmontée d'une émulsion, elle-même rehaussée d'une fine chips de maïs. À suivre par une quiche lorraine liquide. Ingrédients attendus, graphisme et texture surprenants. Dans un dégradé de tons chauds, quelque chose de structuré et déstructuré. Non moins ravigoté : un filet de bœuf Blonde d'Aquitaine, grillé aux sarments de vigne, emballé dans un papier transparent (façon fleuriste), délivrant sans fard ses fumerolles. Pour finir, une tarte au citron, réalisée à partir d'une pâte sans farine et de citron déshydraté. "Étonnant, non ?", dirait monsieur Cyclopède, sous les traits de Pierre Desproges » (Renard 2006).

Pourtant, bien qu'appartenant à une catégorie intermédiaire, certains intitulés de notre corpus nécessitent néanmoins de posséder un certain savoir, donc une certaine forme de culture pour être compris.

Il apparaît en effet que « les goûts culinaires, comme ceux qui touchent à la musique, à la littérature ou aux arts visuels, sont socialement déterminés » (Mennell 1985 : 35) et que les noms de mets de notre corpus, s'ils ne sont certes pas aussi élitistes et exclusifs⁹ que les intitulés de la haute cuisine, n'en demeurent pas moins obscurs pour des personnes qui n'auraient pas l'occasion de voyager ou de sortir souvent au restaurant.

Il pourrait alors devenir difficile de comprendre par exemple *Pad Thaï au poulet*, *Cheesecake New-Yorkais* ou encore *Fiordilatte au café* (cf. corpus ; menu n°7) ainsi que *cébettes*¹⁰ et *tétragones*¹¹ (cf. corpus ; menu n°9). De fait, « il est d'ailleurs admis actuellement que le rôle de l'alimentation et de la cuisine est semblable à celui du langage : créant un espace commun de communication, la cuisine comme la langue parlée, permettent de créer des liens d'appartenance et aussi, en même temps de distinction » (Chiva 1996 : 20) et les intitulés des plats que nous avons relevés sur les menus de restaurants de classe moyenne ne font pas exception.

Les remarques effectuées au sujet des structures des noms de mets pour cette catégorie de menus correspondent en tous points à ce que l'on avait noté précédemment dans notre première partie, à savoir que sur le plan macro morphologique, les associations s'effectuent toujours dans l'ordre décroissant : le met principal d'abord, la manière de le préparer ensuite, puis l'accompagnement ou l'assaisonnement, comme par exemple *Paleron brais*, *Pomme purée*, *légumes croquants* (cf. corpus ; menu n°1).

⁹ « If we are what we eat, we also are what we don't eat. [...] To eat is to distinguish and discriminate, include and exclude » « Si nous sommes ce que nous mangeons, nous sommes également ce que nous ne mangeons pas [...] Manger, c'est distinguer et différencier, inclure et exclure » (notre traduction) (Belasco 2002 : 2).

¹⁰ L'oignon *cébette* est un oignon à bulbe très réduit formant un fût très long comme la ciboule. Cet oignon se cultive surtout autour du bassin méditerranéen et en Chine.

¹¹ Genre de plantes angiospermes, les *Tétragones*, de la famille des Aizoaceae comprennent environ 50 espèces originaires des régions subtropicales et tempérées de l'hémisphère sud : Nouvelle-Zélande, Australie, Afrique du Sud et Amérique du Sud.

De plus, l'examen attentif du corpus nous révèle différents systèmes de nominations avec une très forte proportion de structures nominales (N / GN) comme avec *Tiramisu « recette maison »* (cf. menu 10) ou encore de structures prépositionnelles comme avec *Croustilles de gambas aux herbes fraîches, compotée de mangue* (menu 11) qui privilégient l'utilisation de « de » et de « à la », correspondant là encore en tous points aux réflexions consignées au chapitre n°1.2.3. Nous ne trouvons pas non plus de structure phrastique de type sujet, verbe, complément et nous constatons également une préférence marquée pour certains types de construction comme le participe passé (poêlée, accompagnée, rôtie...).

8.1.2 Typographie et déterminant

8.1.2.1 Majuscules

La principale difficulté pour constituer notre corpus a été de sélectionner des menus affichant une certaine sobriété dans l'emploi des majuscules, puisque c'est le critère typographique qui a été retenu pour distinguer les noms propres. Un grand nombre de menus issus de restaurants de classe médiane les emploie sans aucune parcimonie.

Elles apparaissent soit systématiquement au début de presque chaque mot, soit très aléatoirement et de manière inattendue, comme par exemple dans le menu n°21 avec *Lieu noir, lentilles du Berry AOC, une pointe de Yuzu* (alors que *yuzu* désigne un fruit et ne nécessite donc pas la majuscule), ou encore dans le menu n°22 avec *Cuisse de canard confite, pommes Sarladaises, salade* (alors qu'il s'agit d'un adjectif) ou même dans le menu n°23 avec *Nage de langoustines à la Barigoule*.

Ont donc été sélectionnés, dans la mesure du possible, les menus affichant un semblant de cohérence dans l'utilisation de la majuscule. Mais de ce fait, notre corpus peut s'en trouver biaisé et ne représente pas cette classe de restaurants de façon totalement objective, dès lors que les supports ont été retenus en fonction d'un indice typographique et non pas de manière méthodique.

D'autre part, n'ont pas été pris en compte les mots situés en début de ligne ou en début de titre, même s'il s'agissait de toponymes ou d'anthroponymes. Et de la même façon qu'a été constitué le corpus de noms propres en contexte normé, nous

avons pris le parti de pas retenir les noms de fromages, de cocktails ou d'alcool ni même de vin.

S'il est vrai que certains établissements de catégorie intermédiaire essaient, dans la mesure du possible, de conserver une certaine sobriété dans l'utilisation de la majuscule ou des lettres capitales pendant la plus grande partie de l'année, en revanche la situation change lorsque nous considérons les menus rédigés pour une occasion spéciale.

En effet, alors que le bon goût¹² recommande un emploi parcimonieux de la majuscule, les menus établis au moment d'événements particuliers – pour le Nouvel An, Noël ou la Saint-Valentin – contiennent beaucoup plus de majuscules que pendant le reste de l'année, sans doute dans le but de mettre en valeur le caractère luxueux des aliments proposés et l'étude de ces cas particuliers fera l'objet de la troisième partie de notre chapitre.

8.1.2.2 Déterminant

Dans la première partie de notre étude, nous avons établi que les noms de plats comprenaient très peu de déterminants. De fait, lorsque nous considérons le matériel recueilli, la présence des déterminants reste rare. Quand c'est le cas, il s'agira presque toujours d'un déterminant défini qui ne fait pas partie, à proprement parler, du titre mais qui occupe la fonction de démarquage du plat présenté ; en particulier si ce plat possède un intitulé appartenant à la cuisine dite « classique ».

Par exemple, s'il s'agit de *Bœuf Stroganof*, en utilisant le « Le », *Le Bœuf Stroganof* se distingue du *Bœuf Stroganof* « banal » et devient celui DU chef, qui par son interprétation personnelle y apporte une touche d'originalité faisant toute la différence. Le déterminant a pour fonction de faire ressortir le plat du registre classique, de lui apporter un caractère unique, d'indiquer qu'il ne s'agit pas d'un *Bœuf Stroganof* quelconque, mais que c'est « Le » meilleur, celui dont tous les critiques gastronomiques parlent dans leur chronique.

¹² Les restaurants de catégorie moyenne qui veulent adopter les codes des restaurants de catégorie supérieure limitent l'emploi de la majuscule et des appellations « ronflantes ».

Lorsque la dénomination gastronomique est d'ordre descriptive, elle n'a alors plus besoin de marquer son originalité par rapport aux autres préparations classiques, mais elle peut pourtant nécessiter l'utilisation du déterminant dans le but de mettre en valeur un plat sans grande originalité comme par exemple *Le fameux Pied de cochon grillé Béarnaise, pommes frites* (menu n° 8), *Le fameux T-Bone « Angus » du Boeuf Couronné (500g)* (menu n° 20), *Le foie gras fumé du Café de la Paix, croustillant de lard Colonnata* (menu n°21), *La planche « Tout Cochon » en entrée ou à partager* (menu n°8) ou encore *L'assiette végétarienne* (menu n°17).

Il arrive parfois que le mets soit considéré comme une œuvre d'art et n'appartienne pas au registre classique ; dans ce cas la présence du déterminant souligne la préciosité et le raffinement de la préparation culinaire : *Le Lingot chocolat-or de Nicolas Flamel, mousse et copeaux de noisette et sa glace au pain d'épices* (menu n°13).

En outre, les noms de plats commencent très occasionnellement par l'article indéfini, et jamais par un démonstratif. Il existe donc des impossibilités d'emploi propres aux noms de plats qui n'existent pas dans une structure phrastique. Bien sûr, comme toute règle comporte une exception, nous avons relevé sur le menu n° 24 : *Une dégustation d'huîtres (pour une personne)* qui est pourtant intégré dans ce menu entre deux noms de mets commençant par un article défini, à savoir *L'assiette du grand large (pour une personne)* et *Le plateau de l'Océan (pour une personne)*.

8.2 Onomastique

8.2.1 Anthroponymes

Nous avons évoqué précédemment la capacité des mots à orienter notre perception du goût¹³ : c'est une des raisons pour laquelle les noms propres en général et les anthroponymes en particuliers sont toujours utilisés pour nommer un mets, même si les appellations de facture classique sont passées de mode.

Le corpus que nous avons constitué – hors période des fêtes de fin d'année ou de la Saint-Valentin – comprend 164 types de noms propres dont 30 sont des anthroponymes¹⁴. Dans cette catégorie, les quatre items présentant la plus forte occurrence apparaissent un maximum de trois fois : Melba, Royal (e), Suzette et Tatin.

Il ressort que la catégorie des anthroponymes, présents dans les menus des restaurants de catégorie moyenne hors période de fêtes, est beaucoup moins importante qu'elle ne l'était en contexte normé, quand nous avons comparé les deux éditions du *Larousse Gastronomique*. Ces anthroponymes sont de nature fort différente de ceux qui appartiennent au registre de la cuisine classique.

Hormis à de rares occasions comme Melba, Belle Hélène ou Rossini, ils concernent désormais dans leur quasi-totalité, des producteurs d'huîtres, de légumes ou des maîtres fromagers. Le temps est donc définitivement révolu, quand au XVIIIe siècle « les cuisiniers n'hésitent pas à inventer des recettes auxquelles ils donnent le nom de leur maître, moyen habile de se singulariser et de distinguer leur protecteur »

¹³ « Scientists are increasingly realizing that external factors can affect our actual perception of flavour, often by influencing our expectations. Words are particularly powerful in this regard, which is why restaurateurs go to such trouble with the descriptions on their menus ». « Les scientifiques réalisent de plus en plus que des facteurs extérieurs peuvent affecter notre perception du goût, souvent en influençant nos attentes. Les mots sont particulièrement puissants dans ce domaine, ce qui explique pourquoi les restaurateurs prennent tant de soin à rédiger leurs menus » (notre traduction) (Fisher 2010 : 124).

¹⁴ Alex, Alice (Poulet de la ferme d'), Bobosse (producteur), Caesar, Christian Parra (Boudin noir de), David Hervé (producteur), Gaillard (Framboises de la maison), Gianduja, Gillardeau (Huîtres), Hélène (façon belle-), Jean Yves Bordier (fromages de chez), Joël Thiébault (potager de), Joconde, Maître fromager, Manish Arora (créateur), Marie Quatrehomme (fromages de chez), Martine Dubois (fromage), Melba, Mona Lisa, Mr Ali (Crêpes Suzettes (sic) façon), Pascal Magné (Fines de Claire), Poilâne (pain), Pojarski, Richelieu, Rossini, Royal (e), Saint-Antoine, Suzette, Tatin, Victoria.

(Rowley 1994 : 63) ; à l'inverse, il s'agit désormais de valoriser un mets en utilisant le nom d'un artisan.

Ne figure qu'une seule célébrité, le créateur de mode *Manish Arora*. De même, nous ne notons que deux personnages historiques : Caesar et Victoria. Cette absence de noms de personnes célèbres appartenant à notre époque résulte sans aucun doute du fait que notre corpus est élaboré à partir de menus de restaurants de catégorie moyenne ; en effet, lorsqu'il s'agit de haute cuisine, les dénominations gastronomiques « [...] sont toujours associées aux noms des puissants de ce monde : Raymond Oliver a créé naguère un pigeon Rainier III, Bocuse une soupe de truffes VGE, [...] Le lien qui unit la gastronomie au pouvoir est une constante » Jean-Robert Pitte (1991 : 168-169)¹⁵.

D'autre part, si les anthroponymes de notre corpus concernent en grande majorité des noms de producteurs, les noms propres se rattachant au domaine de la gastronomie sont quant à eux presque exclusivement des noms d'établissements¹⁶ dont proviennent les menus (15 sur 16 noms propres), alors que dans le corpus établi en contexte normé, la catégorie *gastronomie* comprenait principalement des noms de chefs prestigieux ou de gastronomes célèbres.

Nous ne trouvons désormais plus aucun nom de gastronome célèbre, et les noms propres relatifs à la gastronomie et à ses lieux de consommation ne renvoient pas à des noms d'établissements historiques mais à l'endroit même d'où provient le menu.

Les noms de chefs ou de cuisiniers ont disparu (sauf avec *Chef Philipe*, bien qu'il s'agisse seulement d'un prénom¹⁷) et il paraît d'ailleurs logique que les

¹⁵ « Les recettes les plus célèbres de son registre [Alphonse Dugléré, chef du XIXème siècle] résultent d'un échange de publicité avec les meilleurs clients de la maison, qui appartiennent aux mondes de la mode, de l'art, de la finance, de la politique : les pommes Anna sont dédiées à la cocotte Anna Deslions, le potage Germiny au comte de Germiny, gouverneur de la banque de France, la poularde Alfubera au maréchal Suchet, duc d'Alfubera [...] et pour ne pas s'oublier...la barbue Dugléré » (Pitte (1991 : 168 - 169).

¹⁶ Bistrot (établissement), Bœuf Couronné (établissement), Café Procope (établissement), Café de la Paix (établissement), Chef, Daru (établissement), Européen (établissement), Françoise (établissement), Nicolas Flamel (établissement), Peintre (établissement), Philippe (nom du chef), La Plage (établissement), Rose de France (établissement), Sans Gêne (établissement), Train Bleu (établissement), Villa Pereire (établissement).

¹⁷ Le nom des chefs apparaissent de plus en plus dans les noms de plat : « À la cuisine de cuisiniers supposée *a priori* de "premier ordre", comme on l'affirmait dans les palaces, se substitue aujourd'hui la

établissements de catégorie intermédiaire soient étrangers au phénomène de starification des artisans / artistes de la haute cuisine¹⁸.

La deuxième catégorie de notre corpus concerne les noms propres qui se rapportent à un ingrédient, une variété, un produit, ou à la forme et à l'aspect d'un plat. Ce deuxième groupe possède une taille similaire à celui des anthroponymes puisque l'on dénombre 33 noms¹⁹ qui se situent à la frontière du thème de la gastronomie. De fait, si on trouve de rares noms d'ordre générique comme *Brebis* ou *Cochon*, ceux-ci ne constituent cependant pas la majorité de la liste. De même, les ingrédients ne sont guère plus utilisés ; en revanche l'accent est porté de manière importante sur les noms de variété.

Dès qu'il est possible de le faire, les dénominations gastronomiques mentionnent « la sorte » de chocolat comme Guanaja ou « la variété » des fruits et légumes comme Roseval, Ratte, Rouge-Gorge, etc. Ces noms constituent une plus-value au menu parce qu'ils particularisent le mets, en indiquant qu'il ne s'agit pas de n'importe quelle viande mais de l'*Angus* par exemple. L'effet de valorisation ainsi produit fait écho à la présence de l'article défini « Le » dans certains noms de mets.

Il n'y a quasiment pas de noms d'origine incertaine (9) ou de noms de spécialité (4). Nous pouvons donc d'ores et déjà constater que les noms propres relevés dans les menus de restaurants de catégorie intermédiaire à Paris hors période de fêtes, se situent très majoritairement dans un rapport « direct » avec l'alimentation, qu'il s'agisse des anthroponymes ou des autres catégories, contrairement à ce qui a été observé en contexte normé.

cuisine d'un chef, autrement dit une création personnelle, chaque plat portant sa signature. [...] Leur nom peut même figurer sur la carte du restaurant dans l'énoncé du plat... » (Bonnain-Dulon, Brochot 2008 : 98 - 100).

¹⁸ « Entre les tenants de la cuisine classique et les modernistes célébrant les produits exotiques, Paul Bocuse joue les juges-arbitres, fort de son envergure. C'est lui le "pape" de la cuisine française ; il fut un des premiers à accéder au statut de vedette nationale et internationale, donnant à un de ses plats le nom du président Valéry Giscard d'Estaing qui le décorait (sa soupe aux truffes VGE). Les chefs sont en France reconnus et fêtés, comme Bernard Loiseau ou Georges Blanc décorés par le président François Mitterrand. Ce qui en dit long sur l'implication des pouvoirs publics français en faveur de la gastronomie, véritable affaire d'Etat » (Chabot 1996, b).

¹⁹ Albacore Thon, Angus, Arabica, Bacon, Barigoule, Basmati, Bouchot (moules de), Brebis, Bœuf, Carambar, Cebo (cochon espagnol), Charolais (e), Chocolat, Cochon, Daurade, Di Buffala, (mozzarella), Garam Massala, Garigouette, Golden, Griotte, Guanaja (chocolat) Label Rouge, Lingot Meunière (sole), Nutella, Oscietre (caviar), Pata Negra, Pomodoro, Rattes, Roseval, Rouge-Gorge (melon), Tarama, Yuzu.

8.2.2 Toponymes

8.2.2.1 *Éléments statistiques et occurrences*

La catégorie la plus importante des noms propres est constituée par les toponymes avec 70 noms propres comprenant des noms de lieux, de pays, de provinces ou de villes²⁰. Il est intéressant de noter qu'une fois encore, contrairement au milieu normé, on ne trouve aucun nom de victoire militaire.

Environ un tiers des noms évoquent l'étranger (24) dont 12 concernent des pays lointains ou exotiques : Alfonso des Indes, Californie, Caraïbe, Crimée, Guatemala, New York, Nouvelle-Guinée, Pérou, Pondichéry, Réunion, Séchouan et Thaï. Il apparaît alors que l'évolution observée en contexte normé, pour l'édition 2007 du *Larousse Gastronomique*, sur le rapprochement de la notion d'étranger, est également de mise pour notre corpus.

Pourtant, si plusieurs continents sont représentés, comme l'Europe, l'Asie ou même l'Amérique du Nord et l'Amérique du Sud, l'Afrique ne fait toujours pas partie de la liste. Il semblerait que ce continent ne soit toujours pas considéré comme possédant une gastronomie digne de ce nom, tout du moins dans les restaurants de catégorie moyenne.

Les deux tiers des noms restants concernent la France et comprennent autant de noms de régions que de noms de villes, alors que la situation était différente en contexte normé : le nombre des noms de villes était de loin supérieur à celui des noms de régions (cf. 6.1.1.1). Le fait est qu'en contexte créatif, une indication de provenance moins précise paraît suffire, d'autant plus qu'elles mentionnent l'origine du produit plutôt que la manière de les préparer.

²⁰ Alfonso des Indes (mangue), Anglaise, Aquitaine, Ardèche, Auvergne (-nate), Bayonne (-aise), Béarnaise, Berry (-chonne), Bourbon (vanille), Bourgogne (escargots) Bourguignonne, Brenne (carpe de), Bretagne / Breton, Californie (Pistache de), Cantal (Rosette du), Caraïbe (chocolat), Colonnata (croustillant de lard), Crimée (tomate de), Dauphinois, Écosse (Saumon fumé d') (Bio), Erquy, Espagne (Moules d'), Espelette, Grecque, Guatemala, Guérande, Hollandaise, Ibérique, Italien, Kalamata (arôme de), Landes, Liégeois, Limousin, Loire (anguille de), Lozère (Gigot d'agneau de), Lyon(-naise), Maine Anjou (AOC), Marennes Oléron, Marseille, Meaux, Mer, Métairie (de la), Montagnes (-arde), Montbéliarde (bœuf de race), New-York (-ais), Noirmoutier, Nouvelle Guinée (Chocolat noir de), Normande, Norvège (-ien), Océan, Paimpol, Paris-Brest, Pays bas (origine viande), Périgord (-ouridine), Pérou (Chocolat bio du), Pondichéry, Provence (-ale), Puy (lentilles du), Réunion (île), Royan, Salers (Faux-filet de), Sarladaises (pommes), Sault (épeautre de), Saverne, Séchouan, Sicile (olives, oranges de), Soliès (figues de), Sud-Ouest Sud, Taï, Troyes (andouillette de), Villette (Côte de bœuf).

En ce qui concerne le nombre d'occurrences en contexte normé, si nous avons dénombré, toutes catégories confondues, jusqu'à 36 occurrences en 1938 avec Mornay en tête, suivi par : Parmentier, Villeroi, Brillat-Savarin et Nantua. En revanche, ce chiffre a baissé en 2007 pour n'atteindre qu'un maximum de 7 occurrences avec Nantua en tête, suivi de Du Barry, Villeroi, Bercy, Brillat-Savarin. Cette comparaison nous a permis de découvrir que ce n'était pas tant la nature des noms propres qui changeait mais plutôt le nombre d'occurrences.

Dans notre corpus en contexte créatif, le chiffre 8 constitue la plus forte occurrence avec Bourgogne en tête (escargots de), suivi d'Écosse (7) (saumon d'), Bourbon (6) (vanille), Sud ou Sud Ouest(6) et Valrhôna (6) (une marque de chocolat). On mesure alors toute la distance qui sépare le corpus représentant la norme, du corpus représentant l'usage (certes à Paris et pour une catégorie de restaurants intermédiaires). Nous ne retrouvons aucune des appellations issues de la cuisine classique ni de noms de personnes célèbres, mais uniquement des indications de provenance ainsi qu'une marque commerciale.

De fait, est mise en relief l'importance acquise par les noms de villes ou les noms de régions²¹ qui symbolisent la tradition ou l'authenticité, et qui concourent à rassurer les consommateurs sur la qualité et l'innocuité des aliments préparés par le cuisinier. C'est en grande partie pour cette raison que l'aspect *naturel* des aliments est mis en avant sur les menus, sans oublier bien sûr le fait qu'ils constituent également un argument pour justifier leur coût²² puisque « la priorité est désormais à la qualité et à la recherche de niches de valeur ajoutée. Cela tombe bien car les produits régionaux ont cette image et cette part de savoir-faire qui permettent de les faire payer plus cher. [...] On accole le nom de la région aux fruits, aux légumes, aux viandes et aux volailles » (Lazareff 1998 : 119).

Il apparaît donc que les toponymes utilisés dans les menus de restaurants indiquent principalement la provenance des produits et non plus une préparation ou un

²¹ « “On mange bien dans les régions françaises”, non seulement parce qu'on est proche du lieu de production, mais aussi parce que ceux qui y vivent semblent, aux yeux des citadins, gardiens d'un patrimoine gastronomique, peut-être même d'une “sagesse”, dans laquelle intimement le sens et les saveurs s'entremêlent » (Poulain 2002 (a) : 23).

²² « L'authenticité est productrice de valeur, en particulier de valeur patrimoniale, ce qui justifie du même coup, en partie, le prix du fromage » (Faure 1999).

tour de main « régional ». Cette observation rejoint alors ce que nous avons évoqué précédemment dans la première partie, (cf. chapitre 1.4) à savoir que les noms de plats ont évolué de « à la » par « de » pour désigner l'origine dès le XVIIIe siècle et surtout au XIXe siècle avec le développement du tourisme. De nos jours, l'origine du produit consommé est devenue primordiale car « quoi de plus naturel et rassurant que la provenance connue (et reconnue depuis fort longtemps, croit on), de ce que l'on mange » (Claude Fischler, Estelle Masson 2008 : 59)...

8.2.2.2 Nature et sécurité

L'importance du nombre de toponymes indiquant l'origine des produits ainsi que celle du nombre de noms de producteurs et d'artisans montre à quel point l'aliment naturel est préféré au mets industriel²³ ou chimique, suspecté d'être dangereux pour la santé des consommateurs. Les toponymes permettent surtout de doter les aliments d'une identité rassurante²⁴ : il ne s'agit plus alors d'un produit anonyme et sans âme qui provient d'une usine inconnue.

Si de nos jours l'indication de provenance symbolise le naturel²⁵, il s'agit cependant d'un sujet de préoccupation ancien²⁶. Pourtant, si l'on considère la définition du mot *naturel* plus attentivement, il est facile de s'apercevoir que *nature* n'est pas forcément synonyme de « bon pour la santé », loin de là. De fait, « “nos aliments portent le sceau – le nôtre – d'une fiction des origines [...] La ciguë est naturelle, c'est un poison violent” » (le nouveau guide Gaut-Millau de 1973 cité par Assouly 2004 : 104 - 105). Tout ce qui provient de la nature n'implique pas pour

²³ « Chacun valorise et regrette “le naturel”, irrémédiablement altéré, pollué, semble-t-il, à l'issue du processus de transformation et de distribution » (Fischler 2003).

²⁴ « Les produits régionaux représentent ainsi une niche de l'agroalimentaire avec l'avantage de proposer une image rassurante et des racines différentes de la grande consommation » (Albertini, Bereni 2005 : section 3-4).

²⁵ « Les associations, du type : “naturel et artificiel”, “industriel et culinaire”, “autrefois et aujourd'hui”, “biologique et pollué”, etc., sont sans doute l'expression de fantasmes courants aujourd'hui » (Hossenlopp 1995 : 138).

²⁶ « “Nos traditions gastronomiques sont en danger. [...] L'éducation du goût se perd ; on mange vite et mal” et il stigmatise “la cuisine uniforme et en série, le mépris des originalités savoureuses, l'ignorance des ressources du terroir”. Nous sommes en 1924. Et c'est le théoricien du régionalisme, Charles Brun, qui, se référant, déjà, à une tradition gastronomique en voie de perte – à une époque que nous nous donnons pourtant comme référence – [...] » (Csergo 1995 : 160).

autant une innocuité quelconque, ni même le fait que ce soit comestible : les champignons sont naturels et peuvent toutefois être vénéneux.

D'autre part, l'utilisation des colorants dans l'alimentation existe depuis longtemps et « dès le 19^{siècle} [...] c'est aussi le début des sélections et des croisements et hybrides en horticulture » (Ferrières 2000 : 376-380). C'est pour cette raison qu'il est difficile de définir un produit « naturel », rendant ainsi la notion de *nature* ou de *naturel* très relative.

En outre, « le naturel du consommateur (et celui du Petit Larousse), celui de l'industriel agroalimentaire, celui du fournisseur d'arômes comme celui des administrations sont des notions qui se recourent sans se superposer » (Blanc-Mouchet 1989 : 91) parce que ce désir pour des produits naturels ou traditionnels²⁷ – puisque les deux notions sont liées – résulte d'idées préconçues et stéréotypées renforcées par les diverses stratégies marketing. Pour preuve, l'exemple de la châtaigne qui est un produit naturel et dont la consommation est traditionnelle, que l'on ne trouve guère dans les restaurants ; « plusieurs raisons ont été avancées pour expliquer le déclin de cette culture [...] victime avant tout d'une pression idéologique, d'une image péjorative l'associant à la paresse et à la pauvreté » (Bruneton-Governatori 1984 : 1162).

En dépit des grosses « ficelles » du marketing, le mangeur contemporain entretient un rapport quasi obsessionnel avec les produits dits *naturels*, en particulier à la suite d'épizooties, et fait montre d'un désir accru pour un aliment non seulement issu de l'agriculture biologique, mais aussi « traçable » et provenant si possible d'un lieu proche de son habitation (courant des « locavores »).

²⁷ « [...] les produits de consommation sont d'autant plus prisés qu'ils ont l'air naturel et la publicité qui les vante d'autant plus efficace qu'elle se réfère au passé et à la tradition : les yaourts sont “fermiers”, le pain “cuit dans un four à bois”, la confiture “comme celle de nos grand-mères”, les salades “de jardins”, le poulet “de grain”, etc. » (Châtelet 1976 : 146).

8.2.2.3 Provenance et traçabilité

Dès l'antiquité, la provenance des mets revêt une place importante²⁸ et si de nos jours un grand nombre de noms de plats comportent un toponyme qui l'indique, nous remarquons qu'ils sont souvent accompagnés d'acronymes pour renforcer l'idée d'authentification et de légalité.

Les AOC appliquées à la dinde, la poularde et le chapon de Bresse, les viandes bovines et ovines, l'oléiculture, les fruits et légumes, l'apiculture ou les produits de la mer, figurent à huit reprises sur les 25 menus que constituent notre corpus et concernent principalement la viande²⁹ (bœuf et poulet) ou le fromage (de brebis). De même, se trouvent également mentionnées une fois l'AOP (appellation d'origine protégée) pour du fromage de chèvre et une fois l'IGP (indication géographique protégée) pour du foie gras.

Dans notre corpus, les AOC associées aux noms de provenance mettent en lumière le fait que « les crises ne manquent pas qui ont provoqué dans les pays développés l'inquiétude vis-à-vis de ce que nous absorbons » (Benkimoun 2000 : 15) et dont la conséquence se traduit par un besoin accru des consommateurs de se rassurer, au travers d'une chaîne de processus de contrôles officiels. La traçabilité tranquillise ; par exemple un poulet sera « signé par l'éleveur (bague à la patte), l'expéditeur (scellé apposé à la base du cou) et le Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse » (Frossard-Urban 1991) et pourtant, la signification du mot *traçabilité* comporte le même type de problème que celui rencontré avec le mot naturel³⁰.

²⁸ « Cela est un trait constant de la cuisine antique : l'endroit où l'on capture un animal, la région où l'on cultive un légume ou un fruit sont l'objet d'observations aussi scrupuleuses, aussi étendues (et même plus) que les modes de cuisson ou de préparation » (Revel 1978 :52).

²⁹ Menu n°4 : Burger « Rose de France » (AOC charolais), Pavé de rumsteck (AOC Charolais), Tartare de bœuf (AOC charolais). Menu n°6 : fromage de Brebis AOC, tome de Brebis AOC. Menu n°11 : Crottin de chavignol AOP, foie gras de canard chaud IGP du Périgord, Entrecôte de bœuf, AOC Maine Anjou, Cœur d'aloïau AOC du Maine Anjou, poulet fermier des Landes AOC. Menu n°21 : lentilles du Berry AOC. Menu n°24 : lentilles du Berry AOC.

³⁰ « Qui plus est, le sens du mot traçabilité fluctue considérablement suivant qu'il est utilisé par le commun des mortels ou par un professionnel. Pour l'un, il sera le garant d'une sécurité sans faille, pour l'autre il ne sera que l'identité d'un processus administratif parmi d'autres. Le mot ayant déjà été galvaudé, le marketing a dû parfois lui adjoindre le qualificatif de "totale". Or l'avis du CNA sur la traçabilité des denrées alimentaires le dit bien, la traçabilité totale n'existe pas : "La traçabilité n'est pas la même pour les viandes et pour les produits transformés à base de viande bovine. Une difficulté technique pour remonter à l'animal concerne en particulier les processus de fabrication qui comportent

En définitive, notre corpus comporte un grand nombre de noms de provenance et de certifications officielles comme les AOC qui traduisent principalement la volonté de rassurer le consommateur et de justifier le coût élevé de certains produits.

En outre, bien que la globalisation et le développement de l'industrie alimentaire transforme le régionalisme en un acte de résistance, il semblerait qu'il reste encore beaucoup de chemin à parcourir puisque les menus de notre corpus, qui proviennent de restaurants parisiens de classe intermédiaire, comportent très peu de noms de spécialité en langue régionale, contrairement à ce que révèle le corpus en contexte normé qui en contient plusieurs, notamment des noms de spécialité alsacienne et allemande.

un grand mélange d'une même matière première : un même lot de fabrication incorpore un grand nombre de muscles provenant de différents lots d'animaux n'ayant pas nécessairement les mêmes caractéristiques ni la même origine" » (Mayar 2004 : 91-92).

8.3 Périodes spécifiques

8.3.1 Réveillon

8.3.1.1 Marqueurs de saisons

Traditionnellement, les aliments marquent les saisons : on ne trouve par exemple pas de fraises en décembre et l'apparition du raisin sur les étals indique le début des vendanges. Mais de nos jours, la présence de la majorité des fruits ou légumes dans les commerces ne rythment plus le passage du temps.

Depuis l'avènement de l'industrialisation de l'alimentation associée au développement des transports, toutes sortes de denrées sont disponibles à tout moment de l'année³¹. Les noms de plats sur les menus de fin d'année constituent alors le dernier rempart contre la perte de repère temporel contemporaine.

En outre, les consommateurs actuels, face à la diversité des produits alimentaires – disponibles à l'excès – éprouvent une perte de repères géographiques. En effet, ils ne savent pas « d'où vient cette nourriture : la loi n'impose de préciser la dénomination d'origine que pour quelques produits » (Montanari 1995 : 216) et Marc Augé d'expliquer les effets pervers de la « surabondance spatiale liée la multiplication des moyens de transport, aux changements d'échelle, qui rendent l'espace de moins en moins intelligible » (cité par Bérard, Marchenay 1995).

Une fois encore, les noms propres dans les noms de plats jouent un rôle primordial, en particulier lors des fêtes de fin d'année, même si ces dernières comportent dorénavant une forte teneur commerciale, reléguant ainsi au second plan la célébration religieuse qui accompagnait le rythme des saisons.

De fait, la religion devenue moins présente dans une pratique quotidienne³² conserve à travers les fêtes chrétiennes, une certaine vivacité, notamment dans

³¹ « Pour ceux qui disposent de ressources financières, les haricots verts du Sénégal, les cerises du Chili, sont présents sur les étals en plein mois de décembre. Le jus d'oranges pressées en Californie arrive en Europe comme un produit frais conditionné en brique. L'aliment moderne est délocalisé, c'est-à-dire déconnecté de son enracinement géographique et des contraintes climatiques qui lui étaient traditionnellement associés » (Poulain 2002 (a) : 19).

³² « Disparaissent le vendredi ou les périodes de maigre ; s'estompent les saisons et les repas du dimanche ; survivent dans les pâtisseries ou au restaurant, des rituels alimentaires sortis des maisons – comme les gâteaux du Carnaval ou les desserts du jour des Morts en Romagne – dépourvus de leur signification symbolique remontant à l'Antiquité » (Rowley 1994 : 120).

l'association de certains aliments rituels : l'Épiphanie et sa galette, la Chandeleur et ses crêpes, Pâques et son agneau.

En revanche, l'alternance de période de jeûne et d'abondance qui marquait également le passage du temps et se manifestait par exemple lors de la période de carnaval « qui précède le Carême, commence le 6 février, jour de l'Épiphanie, et finit le mardi, veille du mercredi des Cendres » (Navet 2000 : 98) ne signifie plus aujourd'hui le retour à la consommation carnée. En effet, peu de personnes effectuent le rapprochement entre l'étymologie du mot *carnaval* et la possibilité de manger de la viande (charnage).

Si les mets de fêtes sont importants parce qu'ils constituent un des derniers vestiges qui marquent les saisons, ils peuvent également l'être pour des raisons identitaires dans le cas d'une population en situation d'émigration qui connaîtra « une perte de la langue d'origine après la deuxième génération. Or, la perte des habitudes culinaires, au moins pour les occasions festives, ne se fait qu'à la troisième voire la quatrième génération, et parfois les plats de fête persistent encore plus longtemps » (Hubert 2000 : 8).

Il est un fait que les noms de plats qui marquent un événement festif constituent un élément persistant dans de nombreuses cultures, d'ailleurs cette observation corrobore la remarque effectuée lors de la comparaison des deux *Larousse Gastronomique*, à savoir que les noms de victoires militaires ont disparu au bénéfice des noms relatifs à une période calendaire. L'examen de notre corpus en contexte créatif le confirme également, les noms propres d'événements concernent uniquement des périodes des fêtes : An Neuf, Noël, Nouvel An et Saint Sylvestre.

8.3.1.2 Gastronomastique

Comme le corpus général, celui établi pendant la période des fêtes montre que la catégorie qui comprend le plus grand nombre de noms propres est sans surprise celle des toponymes avec 31³³ types relevés sur un total de 77 noms propres, en incluant les noms d'événements.

³³ An Neuf, Berry (Berrichonne), Bresse, Bretagne / Breton, Cancale / Cancalaise, Challans, Corinthe, Erquy, France, Guérande, Iran, Landes, Madagascar, Meaux, Morvan, Music Hall, Nantais, Nice, Noël,

On remarquera très peu de noms de pays ou de villes étrangères avec une nette prédominance des toponymes français et la présence particulièrement marquée de la Bretagne avec Bretagne / Breton, Cancale / Cancalaise et Guérande. Par ailleurs, ne figure aucun nom propre de spécialité régionale, ce qui semble indiquer un désintérêt sans doute dû à l'aspect « rustique » qui accompagne cette catégorie.

En effet, la période de la fin de l'année est particulière : la cuisine proposée est plus raffinée qu'en temps normal et inclut des plats composés d'ingrédients coûteux. Il n'est donc pas surprenant que la deuxième catégorie la plus importante soit constituée par les noms d'ingrédients, de forme d'aspect ou de variétés comme : Biche, Dinde, Foie gras etc. qui comprend 22 types³⁴ dont certains évoquent le luxe ou la rareté et bien que présentant des produits disponibles toute l'année, ils n'en demeurent pas moins typiques des menus de réveillon comme avec *Alba* pour la truffe blanche ou *Turbot* pour le poisson.

Nous ne rencontrons pas d'appellation appartenant au registre de la cuisine classique, mis à part quelques rares exceptions comme par exemple *Grand Veneur*, qui reste présent dans les menus de réveillon comme nom de la sauce traditionnelle accompagnant les pièces de viandes ou de gibier. Mais il s'agit désormais plutôt d'une indication de couleur (rouge) que d'une indication d'ingrédient (à base de sang).

L'observation effectuée sur le corpus général au sujet des anthroponymes s'applique également à notre corpus des menus de réveillon, à savoir que leur proportion a considérablement diminué en comparaison des chiffres obtenus pour le corpus en contexte normé.

Ne figurent que 13 anthroponymes³⁵ qui appartiennent là encore pour la plupart, au domaine de la gastronomie en ce sens qu'il s'agit de noms de producteurs (fruits et légumes) ou d'artisans (maître fromager). Comme la période des fêtes de fin d'année met en avant la somptuosité et la distinction, nous trouverons mentionné un

Noirmoutier, Normand (e), Norvège (-ien) (-enne), Nouvel An, Périgord (-ouridine), Rethel, Saint-Sylvestre, Saint-Vaast, Séchouan, Siam, Simmental, Tarbais.

³⁴ Alba, Artichaut, Autruche, Biche, Bourrache, Bûche, Canard, Caraque, Charolais (-se), Chutney, Dinde, Foie Gras, Galanga, Grand Veneur, Granny Smith, Mignardises, Mokka, Pomme, Ricotta, Rouge, Taro, Turbot.

³⁵ Alléosse, Dauphine, Diane, Dubarry, Grand-Mères, Jean-Paul Hévin, Jean Yves Bordier, Marie Quatrehomme, Marquise, Monsieur Pil, Parmentier, Rossini, Royal (-e).

grand nom de chocolatier avec Jean-Paul Hévin, ainsi que des noms évoquant l'aristocratie comme Dauphine, Marquise et Royale. Mais n'apparaît aucun nom de célébrité qui relève du monde de la chanson, de la littérature, du théâtre ou du cinéma, comme c'était le cas dans les deux éditions du *Larousse Gastronomique*.

Sur les 8 noms se rapportant à la gastronomie, 6 d'entre eux désignent les restaurants³⁶ à partir desquels a été établi notre corpus et les deux autres sont moins précis avec *Chef* et *Maison*. Nous ne relevons aucun nom de gastronome – contemporain ou non – comme nous l'avions déjà remarqué pour le corpus général.

8.3.2 Saint-Valentin

8.3.2.1 Analogie

Si la vie consiste en une succession de repas rituels (Fernandez-Armesto 2001 : 6) et si « dans presque toutes les sociétés, on célèbre avec de la nourriture et de la boisson les grandes étapes qui marquent le passage d'un stade à un autre » (Farb et Armelagos 1980 : 89) les amoureux ont désormais leur fête, célébrée le jour de la Saint-Valentin.

Bien qu'elle comporte une vocation principalement commerciale et qu'elle soit reconnue depuis peu, il est maintenant dans l'usage de se rendre au restaurant en couple, ce qui paraît après tout assez logique puisque les métaphores entre nourriture et amour sont très nombreuses³⁷.

En effet, la chère et la chair³⁸ se rejoignent bien souvent parce qu'elles partagent un même vocabulaire qui touche : « les plaisirs de la bouche : lécher, laper, siroter bruyamment, avaler, souffler, sucer, engloutir, dégouliner » (Klein 1997 : 165).

³⁶ Chef, Elles, Léo le Lion, Lido, Maison, Paradis Latin, Rue Balzac, Winch.

³⁷ « [...] analogie très profonde que, partout dans le monde, la pensée humaine semble concevoir entre l'acte de copuler et celui de manger » (Lévi-Strauss 1962 : 139).

« Nombreuses sont en effet les métaphores fondées sur l'assimilation entre l'acte de manger et l'acte sexuel » (Régnier F., Lhuissier A. et Gojard S. 2006 : 17).

³⁸ « L'analogie entre ces deux domaines serait fondée sur celle entre plaisir sexuel et plaisir du palais, entre *plaisir de la chair* et *plaisir de la chère*. L'autre désiré met l'eau à la bouche comme le fait un bon plat. Il est donc pensé comme un aliment que l'on désire goûter et consommer (dévorer des yeux, ne faire qu'une bouchée de) » (Fouéré 200 : 107).

De manière plus générale, « manger ou avoir faim signifie aussi, dans de nombreuses langues, avoir des rapports sexuels » (Verdier 1969 : 52), sans parler des nombreux euphémismes alimentaires employés pour désigner les organes sexuels³⁹.

Les menus de la Saint-Valentin vont donc posséder une fonction d'anticipation du désir et du plaisir qui apportera une dimension supplémentaire aux menus rédigés pendant le reste de l'année. En effet, on peut comparer les noms des mets de la Saint-Valentin à des titres de livres érotiques qui « représentent moins la scène érotique que son attente, sa préparation, sa montée ; c'est en cela qu'ils sont "excitants" » (Barthes 1973 : 78).

Le menu laisse présager une expérience de différentes sortes de plaisirs d'autant que le texte est accompagné de l'odeur et de la vue des assiettes qui arrivent sur les tables voisines ainsi que du bruit des autres convives. C'est alors tout un ensemble d'expériences sensorielles qui s'entremêlent dans lequel les mots jouent un rôle important⁴⁰.

8.3.2.2 *Gastronomastique*

La particularité du corpus de la Saint-Valentin qui est constitué de 26 menus est de contenir 12 noms propres appartenant⁴¹ à la catégorie « autre ou inconnus » sur les 98 qui le composent. Ils se rapportent exclusivement au thème de l'amour, soit de manière romantique avec des items comme Cœur, Passion, Amour, etc., soit de manière plus directe voire très érotique avec des noms comme Désir, Passion ou même Gang Bang⁴².

³⁹ « Le langage argotique, notamment dans le registre érotique, recèle une quantité étonnante d'expressions alimentaires » (Lahlou 1998 : 10).

⁴⁰ « Quant aux appellations des spécialités culinaires des libertins du roman sadien, elles portent en elles toute la charge érotique des orgies sexuelles et se lisent non plus par rapport à un signifié alimentaire, mais comme postures obscènes » (Châtelet 1976 : 176).

⁴¹ Abysses Foutre-Mans Bon, Amour (-euse) (-eux), Amuse Bouche, Cœur, Désir, Deux Femmes un Homme dans un écrin de Douceur, Gang-Bang, Mignon, Passion, Plaisir, Quatre Vingt Quinze C en cravate de Notaire, TOI.

⁴² « Comme il est inventif aussi l'imaginaire ! Parfois, l'envie le prend, savez-vous, de jouer avec Éros ; parfois la simple présence d'un œuf jailli de sa coquille lui chuchote quelques paroles obscènes. Le glaireux, substance mal définie, hésitant entre le liquide et un solide qui n'arrive pas à "prendre" vraiment, d'une consistance décidément par trop proche des sécrétions sexuelles ou des écoulements

De même que pour le corpus précédent, on ne notera aucun nom de spécialité régionale. Par ailleurs, nous relevons seulement deux noms ayant rapport à la gastronomie (*Duc*, le nom de l'établissement et *Maison*, nom généraliste) qui atteste de l'importance accordée au domaine amoureux dans la motivation des intitulés figurant au menu de cet événement particulier.

En effet, parmi les quelques anthroponymes du corpus (14) – là encore, ils n'occupent pas une place aussi importante qu'en contexte normé – certains concernent les grands classiques de l'Antiquité, de la Bible ou de la littérature qui incarnent l'amour comme Adam et Eve, Aphrodite ou Roméo et Juliette. On ne décèlera aucune référence à un personnage, réel ou de fiction, appartenant à notre époque, ce qui pose la question de savoir si notre temps ne possède plus aucun héros romantique capable de faire rêver les convives...

Les toponymes, quant à eux, sont bien moins nombreux que dans le corpus généraliste ou dans celui des réveillons et ne comprennent que 18 noms axés sur le registre du quotidien⁴³. En effet, la grande majorité d'entre eux désigne des noms de villes ou de régions françaises déjà rencontrés dans les autres corpus (comme Limousin ou Guéméné) et cela malgré la timide présence de *Venise*, qui souligne le côté romantique de la soirée ou bien de *One Two Two* qui apporte une note plus libertine en faisant référence à une célèbre maison close de jadis.

En outre, même si l'on relève trois noms porteurs d'une touche d'exotisme comme *Guayaqui*, *Madagascar* ou *Japon*, il est surprenant de ne pas en trouver davantage.

On pourrait s'attendre à compter un plus grand nombre de toponymes de pays lointains car « sollicitant les sens, l'exotisme est très souvent lié sinon à l'érotisme, tout au moins à la sensualité et aux images d'un pays de Cocagne où non seulement la nourriture se trouve en abondance, mais où la sexualité est libre et même parfois

organiques, devient bien troublante. (Est-ce pour cette raison qu'un plat d'huître est particulièrement bienvenu dans un tête-à-tête amoureux ?) » (Châtelet 1976 : 196).

⁴³ Bretagne / Breton, Cancale / Cancalaise, Espelette, Gers, Guayaquil, Guéméné, Guérande, Japon, Limousin, Madagascar, One Two Too, Périgord (-ouridine), Quercy, Reims, Saison, Sologne, Touraine, Venise.

débordante » (Régnier 2004 : 159) ; et de fait, la Saint-Valentin constituerait l'occasion rêvée pour citer les lieux habituellement associés à la volupté⁴⁴.

Bien qu'en contexte normé, l'exotisme s'exprime à travers la présence des toponymes, il n'en va pas de même dans notre corpus de la Saint-Valentin. Les toponymes qui se rapportent à l'étranger (en langue française ou étrangère) sont, nous l'avons vu, peu nombreux.

En revanche, les 52 noms propres qui évoquent la forme, la couleur ou les ingrédients constituent la plus grande catégorie de notre corpus⁴⁵ et sont alors très souvent utilisés comme vecteurs d'exotisme.

8.3.2.3 *Aphrodite*

Comme la réglementation française est très stricte sur ce qu'il est autorisé de consommer ou non, la liste des ingrédients réputés aphrodisiaques est de fait limitée et les noms de mets prennent alors toute leur importance dans les menus de la Saint-Valentin⁴⁶. Point de poudre de corne de rhinocéros⁴⁷, ni de cantharide au menu ; place au gingembre, à la truffe et au chocolat. En effet, le mythe de l'aliment qui possède la propriété d'augmenter la puissance sexuelle ou d'attiser le désir remonte à la nuit des temps et reste toujours d'actualité.

Les noms propres de notre corpus représentant des mets qui évoquent le plaisir peuvent se regrouper en deux catégories. Tout d'abord, ceux traditionnellement

⁴⁴ « Les îles, et Tahiti plus spécifiquement, ont été, plus que d'autres espaces, le support d'évocations libertines ou érotiques. La liberté sexuelle, la disponibilité des femmes, la douceur des vahinés sont en effet un des thèmes essentiels de la représentation de Tahiti depuis sa découverte par le Européens » (Régnier 2004 : 161).

⁴⁵ Agneau, Ananas, Aneth, Angus, Artichaut, Autruche, Bar, Beurre, Bœuf, Canard, Châtaigne, Chocolat, Chutney, Citron, Crème Brûlée, Épices, Figue, Foie Gras, Fraise, Framboise, Gambas, Gingembre, Langouste (-ine), Litchis, Lotte, Macaron, Magret, Mangues, Miel, Mignardises, Mille feuilles, Mise en bouche, Morilles, OR, Patate Douce, Pétales Cristallisés, Plantain, Poissons, Poivron, Potiron, Purée, Rose, Rouge, Saumon, Sole, Souris, Tempura, Thym, Tian, Truffe (Tuber Indicum), Turbot, Volaille.

⁴⁶ « Tout au long du XVIII siècle, le lien entre la gastronomie et l'amour, ou en tout cas la bagatelle, sera très fort. On s'intéresse de près aux aphrodisiaques » (Ketcham Wheaton 1984 : 198).

⁴⁷ « Il arrive parfois que la raison qui est à l'origine de la réputation de tel ou tel aliment soit évidente – comme dans le cas des organes sexuels d'animaux, dans celui des plantes qui par leur forme évoquent les organes sexuels humains, ou encore dans celui de la viande d'animaux bien connus pour leur performances sexuelles et leur fécondité, comme le bouc et le lapin » (Farb et Armelagos 1980 : 106).

présupposés exalter les sens dans notre pays⁴⁸ : Fraise, Miel ou Truffe. Si certains de ces mets ne sont apparus que récemment sur les cartes de restaurants, ils n'en demeurent pas moins utilisés depuis longtemps, seulement « dans l'ancienne cuisine, truffe et foie gras sont des ingrédients de base de préparations classiques (farces, sauces, etc.) qui n'apparaissent pas dans les appellations, alors que, dans la Nouvelle Cuisine, ils sont mis en valeur, deviennent un élément central autour duquel le plat est construit » (Fischler 1989 (a): 46).

Viennent ensuite les noms propres qui évoquent la sensualité des pays lointains, des tropiques à l'Asie. L'exotisme qui était presque absent de la catégorie des toponymes est au contraire bien représenté dans les noms d'ingrédients : Ananas, Chocolat, Épices, Gingembre, Litchis, Mangue, etc.

Cependant, s'il est communément admis que les épices sont réputées avoir « le pouvoir d'aiguiser la sensualité, d'exciter le tempérament, d'enflammer les passions et d'augmenter la puissance sexuelle du mangeur » (Régner 2004 : 160 - 161) on ne relèvera que des termes génériques : ne figurent dans notre corpus ni de noms spécifiques ni de noms en langue étrangère.

De fait, « l'omnivore doit constamment réussir une gageure : être à la fois conservateur et innovateur, méfiant et téméraire » (Fischler 1989 (b) :128), et si l'ailleurs, le lointain attire, le chef doit néanmoins réussir le savant dosage entre attrait et répulsion que pourrait engendrer un mot trop original et par là même déconcertant. Pour que les noms de préparations culinaires de la Saint-Valentin produisent l'effet escompté, elles doivent respecter certaines limites, mais peuvent parfois frôler les frontières du sulfureux.

N'oublions pas en effet, le concept du manger magique⁴⁹ (cf. chapitre n°7) qui prend dans les menus de la Saint-Valentin une nouvelle dimension. Appliqué aux domaines de l'amour et de l'alimentation, le mot *magique* adopte un sens tout à fait particulier, presque littéral si l'on considère que « le langage et l'imaginaire

⁴⁸ « Il y aurait une géographie originale à écrire : celle des nourritures et des boissons réputées aphrodisiaques qui varient à l'infini d'une société à l'autre. La Chine et les pays de l'Asie sinisée ont sans doute dans ce domaine déployé les plus grands efforts, la France se contentant d'exalter les vertus des truffes (A. Brillât-Savarin, 1825) et du Champagne » (Pitte 2001 : 491).

⁴⁹ « Le principe de similitude veut que le semblable appelle le semblable ; la pratique magique veut alors que l'on obtienne l'effet désiré par simple imitation de l'objet considéré » (Chiva 1994 : 53).

populaires lient souvent la cuisine à la sorcellerie. Chaudrons et marmites ventrues, poudres mystérieuses jetées dans les vapeurs diffuses de mixtures bouillonnantes, rhétorique d'initiés sont aussi bien les attributs du cuisinier que du sorcier » (Clément 1992 : 137) et certains noms de notre corpus comme *OR* ou *Pétales Cristallisés* suggèrent effectivement le vocabulaire de l'alchimiste⁵⁰.

De plus, « pendant plusieurs siècles, les traités culinaires mélangeaient recettes de cuisine, de diététique, de médecine et même de parfumerie » (Clément 1992 : 140) et le célèbre Nostradamus est l'auteur – entre autres – d'un ouvrage sur les confitures...

⁵⁰ Bien que ne rentrant pas dans le cadre de notre étude, il est intéressant de noter le nom des cocktails proposés en apéritif pour la Saint-Valentin : un grand nombre d'entre eux s'intitulent *Élixir* ou *Filtre*...

CHAPITRE 9

SUPPORTS PARTICULIERS

9.1 Caractéristiques

9.1.1 Dualité

9.1.1.1 Visuelle

Si nous avons vu dans le chapitre précédent que les menus de restaurants varient en fonction du standing, de la classe de l'établissement ou de la période de l'année pendant laquelle ils sont établis, ils conservent néanmoins une certaine homogénéité dans leur présentation générale. En outre, ces supports sont destinés à des clients qui ont pris place à table et désirent commander.

Dans notre dernier chapitre, nous allons nous intéresser à des supports particuliers qui, s'ils possèdent des points communs avec les menus de restaurants, sont néanmoins de nature fort différente : il s'agit de prospectus déposés dans les boîtes aux lettres des particuliers et qui présentent une offre de restauration livrée ou de vente de plats à emporter. Ils ne proposent en aucun cas un service de traiteur et ces dépliants publicitaires s'apparentent moins à un menu proprement dit qu'à une liste.

Pour mener à bien notre étude et constituer un corpus, nous avons collecté des dépliants distribués pour la plupart dans la banlieue sud de Paris entre 2008 et 2010. Ils présentent un service de restauration livrée à tendance plus ou moins « exotique » à connotation parfois italienne, asiatique, indienne etc.

Nous avons choisi de ne pas sélectionner de donnée électronique, bien que nombre d'établissements communiquent également par ce *media*, puisqu'il manquerait alors des informations relatives à la dimension, à la couverture, au pliage ou à la qualité de papier.

En effet, ce matériel d'un type particulier présente une grande variété de formats, indiquant l'impossibilité de déterminer une dimension générale pour ce type

de support, à l'inverse des menus de restaurants qui adoptent en majorité le format A4¹.

De plus, certains dépliants ne s'ouvrent pas seulement en deux, à la manière d'un menu classique, mais peuvent comporter plusieurs parties et marquent de grandes variations de dimension entre l'objet plié et déplié : les dimensions sont comprises entre 10 cm (largeur) sur 21 cm (hauteur) pour les plus petits formats repliés, jusqu'à 44 cm (largeur) sur 19 cm (hauteur) pour les supports dépliés.

Ils peuvent être constitués d'un simple feuillet recto / verso, comme un prospectus de type classique, ou peuvent comporter deux ou trois parties – voire plus – repliées de différentes manières (en accordéon, en triptyque, etc.).

La qualité du papier utilisé est en revanche assez semblable d'un document à l'autre : il s'agit presque toujours de papier glacé assez épais, sûrement préféré à une qualité moindre en raison d'une meilleure résistance à la pluie, puisque les prospectus peuvent être distribués dans des boîtes aux lettres exposées aux intempéries.

Leur nature est ambivalente parce que ces prospectus se situent à mi-chemin entre une carte des mets et une publicité dans laquelle la dimension visuelle et le graphisme jouent un rôle prépondérant. En effet, le prospectus sert à provoquer un acte d'achat alors qu'un menu est avant tout destiné à fournir une information à un client acquis qui se trouve déjà attablé dans un établissement.

Les supports de notre corpus se distinguent des menus de restaurants également au niveau de la conception graphique, par la très grande importance accordée aux éléments picturaux. Les couvertures comportent toutes de nombreuses illustrations ou des photographies de très grande dimension que l'on retrouve également parfois à l'intérieur des dépliants, en particulier lorsque les mets proposés sont des pizzas. Les plats présentés sont souvent accompagnés d'une photographie ou de gros plans d'ingrédients comme le poivron, la tomate, des olives, etc. ou encore d'une partie du mets concerné : par exemple une part de pizza.

Parfois, en particulier sur les dépliants qui proposent une cuisine d'influence asiatique, chaque plat s'accompagne systématiquement d'une photo qui le représente

¹ Le format « A4 » mesure 21 cm de largeur sur 29.7 cm de hauteur.

– un peu à la manière des pancartes lumineuses dans les établissements de restauration rapide – probablement parce que les noms de plats n'évoquent pas d'image mentale précise dans l'esprit des consommateurs français, la visualisation du plat devient alors indispensable.

De plus, puisque ces prospectus s'apparentent à de la publicité, ils subissent des contraintes iconiques dues à leur nature : apparaissent de manière ostentatoire le nom de l'établissement et / ou le logo associé à la chaîne, les offres promotionnelles du moment, le numéro de téléphone et le prix d'appel téléphonique.

Une troisième particularité propre aux prospectus qui constituent notre dernier corpus concerne l'usage important de la couleur, que ce soit en aplats pour le fond ou dans le remplissage de la police. Très peu de supports adoptent un fond blanc, hormis les dépliants qui proposent de la cuisine d'influence asiatique.

Les couleurs se rapportent en général au style de mets présentés : s'il s'agit de pizzas préparées à la manière italienne, les couleurs du drapeau italien seront utilisées, mais si les pizzas se rattachent à la cuisine américaine, on retrouvera alors le damier jaune et noir qui renvoie aux couleurs des taxis de la ville de New York. Les couleurs sont souvent crues, voire criardes et servent clairement à attirer l'attention du consommateur potentiel.

La typographie est également différente de celle qui est utilisée sur les menus de restaurants « classiques » : le caractère publicitaire des prospectus impose une très grande taille, ainsi que le choix d'une police simple, souvent de couleur franche et nettement détournée pour la détacher de l'arrière-plan (cf. annexe n°10).

9.1.1.2 Textuelle

9.1.1.2.1 Liste

Comme pour les précédents corpus, le critère typographique de la majuscule a été retenu pour sélectionner les noms propres qui intégreront notre nouveau corpus. Le corpus ainsi constitué est utilisé comme une base témoin à partir de laquelle nous esquisserons le début d'une réflexion sur les noms propres dans les prospectus pour la restauration livrée. Il ne s'agit en aucun cas d'effectuer une analyse exhaustive réalisée à partir de calculs statistiques précis, compte tenu de la taille très réduite de

notre échantillon et du caractère aléatoire de la sélection des supports en fonction du critère de la majuscule.

Nous avons donc constitué un corpus issu de prospectus présentant une cuisine d'influence italienne, asiatique et indienne. Cependant, il est important de rappeler qu'il existe aussi des établissements de restauration livrée qui proposent d'autres types de cuisine à orientation méditerranéenne ou originaire du Maghreb, mettant en vedette un plat comme le couscous² par exemple dont l'« introduction massive date de l'installation des pieds-noirs en France, puis de l'immigration maghrébine » (Hubert 1995 : 117). D'autres établissements offrent une cuisine de type *mixte* ou *fusion* et cuisinent des mets « tex-mex », américains, ou même moyen-orientaux avec notamment le kebab.

D'autre part, les données utilisées pour notre travail sont également fondées sur un périmètre géographique limité dans lequel ont été récoltés les supports.

De plus, la nature spécifique de notre échantillon provenant en particulier de prospectus de cuisine d'influence italienne (formule rapide autour d'un plat unique ou de deux plats) pose problème parce que ces dépliants utilisent des noms de mets comportant le plus souvent un mot unique. Cette particularité a engendré la question du choix des items.

Nous avons pris le parti de les sélectionner en dépit du fait que dans les corpus précédents, les mots en début d'intitulés n'étaient pas comptabilisés, même s'il s'agissait d'anthroponymes ou de toponymes ; en revanche, lorsque nous considérons les supports qui concernent la cuisine d'inspiration asiatique ou indienne, nous sommes alors revenus à notre mode de sélection original.

Cette double manière de sélectionner les items a été suscitée par l'aspect particulier de certains échantillons de notre corpus qui se rapprochent davantage d'une liste que d'un menu proprement dit. En effet, de nombreux noms des mets apparaissent en début de ligne, les uns en dessous des autres, comme différentes déclinaisons d'un même plat, par exemple toutes les pizzas, toutes les pâtes etc.

² « Adopté d'abord, nous l'avons vu, par les Arabes et autres populations immigrées en Afrique du Nord, il est entré dans nos cuisines par la voie coloniale. [...] Dans une situation de pionnier, on adopte souvent les produits locaux en attendant d'avoir reconstitué, autant que faire se peut, son environnement d'origine » (Hubert 1995 : 116).

En outre, il s'agit toujours d'intitulés très courts, peu descriptifs et sans jamais aucun déterminant. Ensuite, en face ou en dessous de chaque nom de pizza, sont inscrits les principaux ingrédients contenus dans la préparation, séparés par une virgule, un peu comme lorsque l'on établit une liste des courses à effectuer au supermarché et cela sans faire apparaître le moindre élément de syntaxe.

Les mots qui décrivent l'aspect ou la saveur des aliments, pourtant très nombreux³ dans la langue française, n'apparaissent pas non plus dans notre échantillon de prospectus, surtout lorsque nous considérons la partie qui mentionne les noms de pizzas. En revanche, lorsque nous examinons les intitulés des entrées – ou ceux d'autres mets sur d'autres dépliants – nous pouvons déceler une structure se rapprochant parfois un peu plus de celle qui figure sur un menu de restaurant « classique ».

9.1.1.2.2 (Re) présentation ?

Le mot *représentation* peut s'interpréter de plusieurs façons⁴ : il peut être compris dans le sens de *provoquer une image mentale* ou encore dans le sens de *présenter une seconde fois*. Dans le domaine de l'alimentation, un mets peut être présenté à un convive une première fois – mentalement – à travers sa dénomination gastronomique et il est ensuite « *re-présenté* » une seconde fois, de manière physique, lorsqu'il est apporté sur la table.

Cette réflexion s'applique sans peine à la catégorie d'établissements considérés dans le chapitre précédent. En revanche, après avoir examiné les items de notre corpus, la double interprétation du mot *représentation* prend une autre dimension. Si l'on considère par exemple la pizza *Milano* qui contient du poulet, des pommes de terre, du poivron et du *Boursin*, il devient difficile d'effectuer le rapprochement mental entre le nom propre *Milano* et les ingrédients contenus dans

³ Craquant, croquant, croustillant, couleur, limpidité, odorat, arôme, nez, bouquet, astringence, piquant, toucher, consistance, fluidité, température, etc.

⁴ « Dans un texte que je viens de lire (un épisode de la vie ecclésiastique rapportée par Stendhal), passe de la nourriture nommée : du lait, des tartines, du fromage à la crème de Chantilly, des confitures de Bar, des oranges de Malte, des fraises au sucre. Est-ce encore un plaisir de pure représentation (ressenti alors seulement par le lecteur gourmand) ? [...] Autre chose se passe, attaché sans doute à un autre sens du mot "représentation" » (Barthes 1973 : 62).

cette pizza. Quel est donc le rapport entre la ville de Milan et le poulet, etc. ? De plus, tous ces ingrédients se retrouvent également dans la préparation d'autres pizzas sur le même prospectus.

Il apparaît donc comme évident qu'il s'agit là d'une "ficelle" commerciale : « la stratégie de la "fausse diversité" demeure en effet l'autre face de l'univers marchand. L'industrie offre par exemple de véritables gammes de plats faussement diversifiés. Chaque cuisinier apprend à élargir sa carte avec une liste limitée d'ingrédients en jouant simplement sur la présentation ou la dénomination des plats » (Ariès 1997 : 50) et c'est exactement ce dont il est question ici.

Dans les établissements dont proviennent les dépliants de notre corpus, le même plat est (*re*) *présenté* à l'infini au moyen de variations / combinaisons aléatoires des ingrédients qui le composent. Seul le nom du plat proposé change, et cela même s'il n'entretient pas de réelle correspondance avec le mets présenté⁵.

En effet, si l'industrialisation de l'alimentation a permis de générer des denrées en abondance, en revanche elle s'accompagne d'une perte identitaire de la nourriture, ce qui « a pour effet de transformer également la vision de l'aliment. [...] On mange des produits qui sont de plus en plus traités, transformés, donc difficiles à identifier, dont il faut reconstituer en somme l'histoire et les origines, les "racines" éventuelles » (Fischler 1996 (b)). C'est sans doute pour cette raison que l'on trouve autant de toponymes dans notre corpus.

La plus grande difficulté à surmonter pour les commerçants de la restauration livrée consiste à essayer d'attribuer une identité (certes totalement imaginaire) aux plats qu'ils proposent, afin de donner l'illusion d'une offre diversifiée, alors qu'il s'agit en fait du même mets (*re*) *servi* indéfiniment.

Il est intéressant de remarquer la pratique adoptée par certains établissements, en particulier ceux d'influence asiatique. Pour élucider les problèmes de *représentation* provoqués par l'éloignement entre les cultures occidentales et orientales, leurs prospectus ne se résument pas à une simple liste de mots mais se transforment en une succession d'étiquettes (par exemple nommées M1, M2, M3 ou

⁵ « Le zapping est l'expression la plus idoine d'une civilisation glacière. Une civilisation qui ne cherche plus du tout à savoir ce que les choses veulent dire, que toute émotion, tout effort de réflexion rebutent » (Aron 28 : 1997).

Ti, T2, T3 ou J1, J2, J3 cf. corpus) qui servent à désigner des assortiments de sushis, brochettes, soupes et riz, et qui sont accompagnées d'une simple indication de prix. La photographie remplace le nom, le visuel remplace le mot.

9.1.2 Nouveauté

9.1.2.1 Perte de repères

Les prospectus de la restauration livrée diffèrent des menus de restaurants en ce sens qu'ils ne sont ni tout à fait des dépliants publicitaires, ni des cartes de mets. La multiplicité des plats présentés occulte parfois le fait que l'offre fournie par ces commerces d'un nouveau genre concerne uniquement la déclinaison d'une seule préparation culinaire. L'examen de ces dépliants permet de discerner la perte de sens et la perte de repères ressenties par les consommateurs contemporains⁶ pour ce qui est de l'alimentation. Nous avons noté que les noms de mets ne sont pas souvent donnés en rapport avec les ingrédients utilisés mais résultent de stratégies marketing⁷ flagrantes.

De plus, l'image vole quelquefois la vedette au mot⁸. Les désignations culinaires, sans finalité de représentation particulière – dans tous les sens du terme – empêchent le consommateur d'effectuer un lien quelconque entre le mot et l'objet.

Le problème alors posé dépasse largement le cadre des contraintes de compréhension liées à la dimension culturelle et élitiste d'un intitulé qui fait que lorsqu'un convive ne possède pas le code nécessaire au « déchiffrage » d'une dénomination gastronomique, il lui est impossible de deviner ce qui va être servi. Dans le cas présent, la difficulté qui empêcherait le client de saisir la nature des mets proposés ne réside pas dans un manque possible de références indispensables à la

⁶ « Ce mangeur moderne toujours plus solitaire et cosmopolite accède à une alimentation qui ne lui parle plus vraiment » (Ariès 1997 : 12).

⁷ « Food is so vague in our culture in part because, thanks to processing, packaging, and marketing, it is an abstraction » « La nourriture est devenue si vague dans notre culture, en partie en raison de son traitement, de l'emballage et du marketing, qu'elle constitue une abstraction » (notre traduction) (Belasco 2002 : 9).

⁸ « Le risque majeur ne réside donc pas dans l'invention d'une nouvelle normativité mais dans l'incapacité du mangeur moderne à comprendre, c'est-à-dire à nommer, des produits issus de l'industrie agroalimentaire. L'enfant du XXI^e siècle n'apprend plus à "marquer" ses aliments mais simplement à les identifier commercialement » (Ariès 1997 : 54 - 55).

compréhension des plats proposés mais plutôt dans le fait que les noms de mets ne sont pas « censés » posséder de signification précise.

De fait, « il devient extrêmement difficile d'identifier les aliments eux-mêmes : leur origine est extérieure, parfois lointaine, étrangère ; leur préparation échappe de plus en plus à la conscience du consommateur final » (Fischler 1993 : 219) parce que l'industrie agro-alimentaire, en devenant le premier secteur industriel français dans les années quatre-vingt a révolutionné la manière de préparer et de nommer les mets.

De même que le consommateur « ne sait plus comment sont fabriqués les aliments [...] on est même parfois arrivé à un décrochage quasi complet où les enfants dessinent des poissons rectangulaires et ne font plus le lien entre la vache et le hamburger » (Pichon 2002 : 7), il ne sait plus non plus comment les nommer. La restauration livrée – entre autres – témoigne de la perte de repère importante des consommateurs dans le domaine de l'alimentation.

9.1.2.2 *Comportement alimentaire*

Si le mangeur du XXe siècle est devenu un « gastronomade » (selon l'expression de Curnonsky), dans le sens qu'il aime voyager et consommer des plats appartenant au registre de la cuisine régionale, il est de nos jours tout aussi avide de variété. En outre, il multiplie les modes de consommation : chez lui ou en dehors du foyer, seul ou en groupe, un repas complet ou un repas « sur le pouce ».

Les habitudes alimentaires ont changé de façon drastique⁹ et ces modifications continuent d'évoluer : on parle désormais de *vagabondage alimentaire* (Poulain 1997 (b) 113) puisqu'il est maintenant dans l'usage de s'alimenter fréquemment hors de chez soi et d'ingérer un « snack » ou un « sandwich », en particulier à l'heure du déjeuner.

⁹ « Les nouveaux rythmes font aussi apparaître de nouveaux types de repas et bouleversent les appellations. Les déjeuners, dîners et soupers ne sont pas simplement décalés, ils ont aussi changé. Les trois types de repas traditionnels français persistent, même si leur contenu évolue et de nouveaux types de repas émergent [...] » (Ascher 2005 : 63).

Parallèlement à ces nouvelles habitudes de consommation se développe une autre pratique qui, loin de constituer un paradoxe, s'y ajoute de manière logique : le mangeur ne se contente pas uniquement de réchauffer un plat préparé au micro ondes¹⁰, il se fait de plus en plus souvent livrer¹¹ pour gagner du temps ou par facilité.

Il ne s'agit pas d'une attitude éloignée des autres modes de consommation, mais d'une attitude qui s'insère dans une multitude de petites pratiques alimentaires du quotidien. La variété, la diversité et la multiplicité de ces comportements apparaissent comme la norme actuelle.

D'ailleurs, notre corpus illustre cette nouvelle manière de s'alimenter par la polyvalence caractérisant les établissements qui le constituent : il est possible de téléphoner et de passer commande pour se faire livrer des plats à domicile, au bureau ou dans l'endroit de son choix ; mais il peut également arriver que le client préfère se rendre sur place et achète un repas à emporter.

Certains établissements offrent même des services similaires à ceux des restaurants classiques dans lesquels on peut consommer sur place. Ces nouvelles entreprises se sont donc adaptées au développement des pratiques alimentaires¹² les plus récentes et proposent divers moyens de commander et / ou de consommer de la nourriture.

C'est précisément pour cette raison que les prospectus de notre corpus possèdent une nature hybride et qu'ils se situent entre menus de restaurants, listes et dépliants publicitaires.

¹⁰ « Le terrain de la cuisine domestique est dans un premier temps investi par les produits prêts-à-utiliser, avant d'être conquis par les préparations et les produits prêts-à-manger » (Boudan 2004 : 215 - 216).

¹¹ « De même que les populations des autres pays développés et urbanisés, les Français mangent de plus en plus en dehors de leur domicile. [...] En France, la restauration livrée a commencé plus tard qu'aux États-Unis, mais son rythme de croissance semble s'accélérer » (Ascher 2005 : 20 - 21).

¹² « Le mangeur ne commande pas une pizza parce qu'il ne sait pas comment l'élaborer ou parce qu'il y a trop de convives mais parce que c'est plus simple, plus rapide, plus efficace, plus économique, plus moderne, etc. » (Ariès 1997 : 30).

9.1.2.3 Alternative

Les établissements qui proposent (entre autres) un service de restauration livrée présentent une alternative séduisante à ceux de la restauration rapide, même s'ils diffèrent relativement peu dans la gamme des produits offerts.

De fait, en dépit de la forte similarité des produits proposés, ceux de la restauration livrée sont perçus comme plus sains et surtout plus originaux que ceux des *fast-food* dans lesquels le repas y paraît « trop simple, trop monotone, uniquement ramené à la nécessité de se nourrir dans l'environnement sécurisant de ce qui est partout le même, avec un cadre, des couleurs et des odeurs toujours identiques » (Dubinsky-Titz 2000 : 85) et le point fort de la restauration rapide s'avère paradoxalement constituer un inconvénient majeur.

En effet, la restauration rapide n'est pas réputée pour la qualité ou le goût¹³ de ses aliments qui proviennent de l'industrie agro-alimentaire et que des crises sanitaires comme celle de la vache folle¹⁴ ont rendu suspects.

Pourtant, ce type de restauration – bien qu'étant emblématique de la modernisation et de l'industrialisation de la cuisine – n'est pas nouveau puisque « le phénomène existe depuis que les gens se réunissent dans des endroits publics pour des raisons commerciales, sociales ou rituelles, sans avoir accès aux cuisines des maisons privées » (Rozin 1995 : 148) et s'il est vrai qu'il s'est développé en Europe surtout depuis les années 70, il a néanmoins existé des formes très proches de « restaurants » qui ont adopté un processus d'intégration verticale comme les établissements *Aschinger* à Berlin dès 1892.

Le *fast-food*, d'abord assimilé de manière positive à la modernisation de l'alimentation, est au fil du temps devenu moins attrayant¹⁵ et de nouveaux types

¹³ « Prise de conscience, crise de confiance : ainsi, découvre-t-on, les progrès technologiques et industriels vont de pair avec, soit une baisse (réelle ou imaginaire, réelle et imaginaire) des qualités gustatives des aliments, soit une standardisation-homogénéisation des produits, soit encore la disparition, la raréfaction, le remplacement par des substituts industriels des produits artisanaux (fromages, charcuteries, pain, etc.) » (Fischler 1979 : 200).

¹⁴ « [...] les préoccupations s'accroissent : épizootie d'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), plus célèbre sous le nom de "crise de la vache folle", accueil pour le moins nuancé des organismes génétiquement modifiés (OGM) par une importante partie des consommateurs, recrudescence de l'épidémie de fièvre aphteuse » (Poulain 2002 (b) : 10).

¹⁵ « "La mal bouffe" – les Anglo-Saxons parlent de frankenfood, contraction de *Frankenstein* et de *food* – devient le repoussoir d'une modernité dévoyée » (Poulain 2002 (a) : 17).

d'établissements proposant de la nourriture livrée sont apparus, « prenant des formes et des odeurs plus exotiques. [...] Cette origine leur confère d'ailleurs une force de séduction que serait en train de perdre Mac Donald's. Ce dernier, manifestement en mal d'exotisme, met alors en avant l'argument des saveurs régionales » (Dubinsky-Titz 2000 : 81) mais sans vraiment réussir à faire illusion auprès des consommateurs.

En réalité, ces derniers considèrent désormais avec méfiance l'industrialisation qui a « coupé le lien entre l'aliment et la nature en déconnectant partiellement le “mangeur de son univers bio-culturel” » (Pichon 2002 : 8) et ils se tournent volontiers vers la restauration livrée qui, outre les services de livraison proposés, bénéficie à leurs yeux d'une meilleure image.

9.2 Onomastique

9.2.1 Anthroponymes

Les anthroponymes¹⁶ que nous avons relevés sur les prospectus des établissements proposant la pizza comme plat « phare » montrent sans équivoque deux orientations culturelles distinctes. Si certains participent de l'exotisme italien traditionnel comme Bianca, Margherita, Neptune, Piccini ou Reginella, d'autres témoignent d'un rattachement à la culture américaine comme Big Mario's, Farmer, Jessica Rabbit, Mario's, Queen et Supermario's.

Les deux langues qui sont principalement utilisées sont sans surprise l'anglais et l'italien, éléments qui coïncident avec l'observation effectuée précédemment au sujet des codes couleurs sélectionnés et du graphisme des couvertures, avec d'une part le damier noir sur fond jaune rappelant les taxis newyorkais et d'autre part les couleurs du drapeau italien.

En effet, tant le graphisme que l'onomastique traduisent les « deux grands groupes entre lesquels le mangeur pourra arbitrer : les pizzas d'ascendance américaine, arrivées dans l'Hexagone en 1992, et celles d'ascendance italienne, dont la présence remonte au début du XXe siècle » (Sanchez 2005 : 127).

Les anthroponymes de cette partie de notre corpus s'avèrent appartenir à des catégories de nature fort variée : ils peuvent très rarement se référer à la mythologie comme *Neptune*, au domaine des jeux vidéo comme *Supermario's* (qui renvoie par ailleurs au nom de l'établissement *Papa Mario's Pizza*) ou au cinéma comme *Jessica Rabbit* qui est un personnage de fiction du long-métrage d'animation de 1988, *Mais qui veut la peau de Roger Rabbit* et qui rappelle également le nom de l'établissement dont il provient, *Speed Rabbit Pizza*.

Ils peuvent se rapporter à des éléments n'appartenant ni à la culture italienne, ni à la culture américaine comme *Samourai* ou *Delgrec* ou demeurer très généraux et dénoter un caractère traditionnellement français comme *Fermière* et *Pêcheur*. Il est surprenant de remarquer qu'un certain nombre d'entre eux entretient un lien avec la

¹⁶ Compte tenu de la taille restreinte de notre corpus, nous avons considéré la catégorie des anthroponymes au sens large et nous avons également inclus dans cette catégorie des prénoms ou des noms de métiers.

royauté comme *Margherita*, *Queen*, *Reginella*, *Reine* ou *Royale*, faisant certainement écho – non sans humour – à la rhétorique du sublime évoquée par Aron (1973 : 178) : « aux grands plats conviennent des noms qui pactisent avec leur noblesse : suprême de volaille à la reine, poularde à la Villeroy, pièce de bœuf garnie à la Maréchale ».

Si leur emploi indique peut-être une volonté de prestige, tout au moins pour les établissements qui proposent une cuisine d'influence italienne, ce n'est pas nécessairement le cas des noms en langue anglaise parce que les termes *Queen* ou *King* peuvent être utilisés pour spécifier une dimension ou une quantité.

Seuls deux anthroponymes ont été relevés dans le corpus provenant d'établissements qui proposent une cuisine d'influence asiatique : *Royales*¹⁷ et *Donald*, nom à consonance américaine attribué à un dessert. Nous n'avons décelé aucun anthroponyme dans le corpus qui concerne la cuisine indienne.

Nous avons ainsi pu découvrir, pour la première fois depuis le début de notre recherche, une catégorie d'anthroponymes très peu importante au regard des autres catégories de noms propres.

En effet, qu'il s'agisse du corpus établi en milieu normé (en 1938 ou en 2007) ou des corpus issus de restaurants de type « classique » (y compris en période de fêtes) les anthroponymes occupaient une place importante dans les dénominations gastronomiques. Ce n'est assurément pas le cas dans le domaine de la restauration livrée. En revanche, la catégorie des toponymes reste largement représentée.

9.2.2 Toponymes

Les toponymes de notre corpus, bien que très nombreux puisqu'ils constituent la majorité des noms propres relevés, ne relèvent ni de l'origine, ni de la provenance des ingrédients qui entrent dans la composition d'une recette. Tout comme pour les noms de plats du XIXe siècle, ils ne renvoient à « des données géographiques identifiables que pour laisser le champ libre au rêve : celui-ci leste le comestible

¹⁷ « [...] le thème historique, si fréquent dans la publicité, mobilise deux valeurs différentes ; d'une part il implique une tradition aristocratique (dynastie de fabricants, moutarde du Roy, cognac Napoléon), et d'autre part, la nourriture est très souvent chargée de représenter la survivance savoureuse d'une ancienne société rurale (d'ailleurs utopique) : elle maintient le souvenir du terroir jusque dans la vie moderne » (Barthes 1961 : 983).

d'horizons lointains, de voyages, d'inconnu, qui contribuent à sa séduction alimentaire » (Aron 1973 : 177) et ils n'indiquent pas la correspondance précise d'un plat avec une tradition reliée à un lieu réel, même si l'on trouve trace d'une indication d'AOC pour de la viande, dans les dépliants du corpus *Pizza Hut* n° 4, 5 et 6, puisque cet acronyme se situe dans le descriptif de la pizza et non pas dans son intitulé.

Si l'origine d'un mets pouvait être très vaguement évoquée au moyen d'un toponyme (et encore, ce n'est pas tout à fait certain) nous ne nous situons absolument pas dans la distinction concernant la « provenance (venir d'un lieu), de l'origine (être de ce lieu) » (Berard, Marchenay 2007 : 10). Le concept d'*origine* inclut la notion de temporalité par le fait qu'un produit vient d'un lieu depuis un certain temps et n'est pas seulement produit ou conditionné dans ce lieu.

Les toponymes de notre corpus ne font pas partie de ce débat puisqu'il est évident pour les cuisiniers, autant que pour les consommateurs, que la *Pizza Bronx* ne vient pas du Bronx, pas plus que la *Pizza Nevada* ne provient du Nevada, tout comme la *Pizza Montana* n'a pour origine le Montana, etc.

Il apparaît donc que la catégorie des toponymes – qui constitue la majorité des items de notre corpus¹⁸ pour les établissements d'influence italo-américaine ou asiatique – ne comporte pas beaucoup de points communs avec celle étudiée dans la partie précédente de notre étude qui portait sur les menus de restaurants. Les noms de pizzas renvoient principalement à des toponymes américains¹⁹, italiens²⁰ ou français (Campagnarde, La Ch'ti, L'Alsacienne, Méditerranée, Méditerranéenne, Montagnarde, Normande, Parisienne, Paysanne, Provençale, Savoyarde) et comprennent parfois des

¹⁸ Alaska, Andalousia, Bronx, Calabria, Campagnarde, Campione, Canadian brunch, Capri, Cooper Mountain, Corsica, Costa, Country, French burger Harlem, Hawaïenne, Indiana, Indienne, Kebab Street, La Ch'ti, L'Alsacienne, Long Island, Louisiane, Méditerranée, Méditerranéenne, Mexicaine, Miami, Milano, Montagnarde, Montana, Napoletana, Napolitaine, Napolitana, Nebraska Beef, Nevada, New York, Nordique, Normande, Norvégienne, Orientale, Parisienne, Paysanne, Provençale, Rimini, Riviera, Saintpietro, Sardagne, Savoyarde, Sicilienne, Texane, Texas, Torino, Venezia, Vénisienne, Akita, Cantonais, Cantonaise, Kyoto, Osaka, Paradis, Pékinois, Pékinoise, Saïgonnaise, Shanghaïenne, Thaï, Thaïlandais, Thaïlandaise, Californian, Japonaise, Chinois, Chinoise, Vietnamien, Vietnamienne, Bombay, Madras, Punjabi.

¹⁹ Alaska, Bronx, Canadian brunch, Cooper Mountain, Country, Harlem, Hawaïenne, Indiana, Kebab Street, Long Island, Louisiane, Mexicaine, Miami, Montana, Nebraska Beef, Nevada, New York, Texane, Texas.

²⁰ Calabria, Campione, Capri, Corsica, Costa, Milano, Napoletana, Napolitaine, Napolitana, Rimini, Riviera, Saintpietro, Sardagne, Sicilienne, Torino, Venezia, Vénisienne.

éléments exotiques comme Indienne, Orientale, Norvégienne ou Nordique. Les dénominations restent souvent assez imprécises et concernent des grandes villes, des régions ou des États sans rapport traditionnel avec la fabrication des pizzas (comme par exemple *Norvégienne* ou *Normande* qui sont en fait données en référence à un seul ingrédient, en l'occurrence le saumon ou la crème fraîche).

Si les toponymes du corpus asiatique²¹ comptent des noms de villes, de régions et de pays de l'Extrême-Orient, il est néanmoins intéressant de noter la présence d'un nom américain : *Californian*. En effet, même dans le cas des toponymes asiatiques, nous pouvons une fois encore nous demander quel rapport entretient le nom de la salade *Akita* (nord du Japon, cf. menu n°2 du corpus asiatique) et sa composition (crudités, avocat, ananas, maïs).

Il apparaît donc comme très probable qu'une grande partie des plats des établissements à orientation asiatique, tout comme ceux des établissements qui préparent des pizzas, possèdent pour fonction première de multiplier et de diversifier l'offre alimentaire mais ne correspondent pas nécessairement à une tradition gastronomique établie.

Quant aux toponymes relevés dans le corpus indien, s'ils désignent effectivement une ville, une région ou un empire comme Bombay, Madras ou Punjabi, nous nous apercevons qu'ils ne s'inscrivent pas non plus dans la problématique de définition qui concerne la distinction entre « la "localité" (le produit vraiment de ce lieu), l'"originalité" (le produit vraiment traditionnel), l'"authenticité" (ce qu'on va vraiment manger), la "qualité" (caractéristique fondamentale qui doit s'étendre aux ingrédients comme à la fabrication) » (Maia Marques 2008 : 185) puisqu'ils peuvent s'assimiler – dans le meilleur des cas – aux appellations de la cuisine classique étudiées précédemment, de type « à la »²².

²¹ Akita, Californian, Cantonnais, Cantonaise, Chinois, Chinoise, Japonaise, Kyoto, Osaka, Paradis, Pékinois, Pékinoise, Saïgonnais, Shanghaienne, Thaï, Thaïlandais, Thaïlandaise, Vietnamien, Vietnamienne.

²² « Les saveurs naissent des tours de main "à la provençale", "à la bourguignonne", "à la strasbourgeoise" et à "la bordelaise" toute une métonymie géographique des plats s'impose qui, pourtant, renvoie souvent à des recettes dont la composition n'est pas toujours des plus précises » (Fumey, Monot 2008 : 142). De même : « l'élaboration par la France d'un exotisme caractérisé par la formule "à la" qualifie des préparations sans grand rapport avec la cuisine authentique des pays ; il s'agit plutôt d'une façon de nommer des préparations spécifiquement françaises. L'expression même "à la" indique bien la distance

Il semble donc que les toponymes de notre corpus, toutes influences culinaires confondues (italienne, asiatique ou indienne) sont parfois attribués, mais pas de façon systématique, en rapport à un ingrédient. En fait, ils découlent en général d'une stratégie commerciale visant à augmenter l'offre figurant sur le dépliant publicitaire dans le but de donner une plus grande impression de choix au client.

De plus, ils permettent d'établir de manière subtile une certaine distance face à l'industrialisation de l'alimentation et de suggérer ainsi un bénéfice pour la santé²³ des consommateurs.

En outre, de la même façon que les menus de restaurants étudiés au chapitre précédent le montrent, même si l'usage des toponymes s'avère complètement fantaisiste, il a également pour fonction de rassurer²⁴ le mangeur parce qu'il renvoie à « un référent de pureté dans ce passé de terroir, de traditions, où toute agriculture aurait été bio par définition » (Pardo 2005) et c'est effectivement dans ce sens qu'apparaissent des noms comme *Campagnarde*, *Montagnarde* ou *Méditerranéenne* qui symbolisent le rapport aux origines et à la nature²⁵.

L'étude des toponymes qui figurent sur les prospectus de la restauration livrée révèle ainsi un emploi fantasmé, totalement déconnecté avec une quelconque réalité géographique, pour l'unique raison qu'ils diversifient l'offre de manière artificielle et qu'ils entretiennent une relation implicite avec l'idée de terroir, de nature, de tradition et de santé.

prise par rapport à la cuisine originale ; elle renvoie à la reconstruction et aussi à la part de jeu que peut receler l'exotisme. Il s'agit d'une façon d'accommoder un produit, d'intégrer un plat et des façons de faire étrangères » (Régner 2004 : 102).

²³ « Au XXe siècle, c'est dans des pratiques culinaires exotiques ou étrangères que les revues féminines vont chercher la réponse aux maux du temps, leur prévention ou leur cure [...] En outre, ces discours élaborent une image d'un étranger, d'un Autre paré de toutes les vertus, supposé avoir une alimentation saine et équilibrée, à l'inverse de la nôtre, supposée, elle, malsaine, accusée de faire grossir et de provoquer mille maux » (Régner 2001).

²⁴ « Industrialisée, la nourriture suscite des questions, qui peuvent rapidement se transformer en angoisses. D' où vient-elle ? Quelle transformation a-t-elle subie ? Par qui a-t-elle été manipulée ? » (Poulain 1997 (b) : 106).

²⁵ « Ce n'est qu'au début du XXe siècle que la nature en viendra à rimer avec pureté des origines, frugalité diététique, modération et bon sens alimentaire. Le monde rustique incarnera alors le paradis perdu » (Assouly 2004 : 20).

9.2.3 Autres

Lorsque l'on considère les noms propres de notre corpus qui ne sont ni des anthroponymes ni des toponymes, il est impossible de trouver un seul item se rapportant à un nom de gastronome ou de producteur / artisan, comme c'était le cas dans les menus de restaurants étudiés dans le chapitre 8.

Cependant, dans le corpus des établissements proposant des pizzas, nous constatons la présence de quelques items en rapport avec le nom du commerce d'où proviennent ces noms de plats comme *Casa dei bambini*, *Chef*, *Mega Rabbit*, *Spéciale Casa*, *Spéciale Pizzaiolo* et *Speed Rabbit*.

Nous trouvons également de rares noms avec une référence au cuisinier des lieux, même s'ils demeurent assez vagues comme *Chef* ou *Pizzaiolo*. Sur le prospectus qui propose de la cuisine indienne, un seul nom apparaît : *Raj*, qui est le nom de l'établissement (bien qu'il puisse également évoquer un anthroponyme puisque ce mot signifie *roi* en hindi). Le corpus asiatique quant à lui ne révèle aucun nom propre en relation au domaine de la gastronomie ou des gastronomes.

De fait, la catégorie la plus importante – juste après celle des toponymes – est constituée des noms de spécialités qui suggèrent un ingrédient, la forme d'un mets ou un type de cuisson. Si elle possède une taille importante dans le corpus des noms de pizzas²⁶ et dans celui des noms de mets asiatiques²⁷, elle occupe la première place dans le corpus de la cuisine d'influence indienne²⁸.

Outre l'importance accordée à cette catégorie de noms propres, il est surprenant de constater l'utilisation des langues étrangères dans les corpus asiatique et indien. En effet, il semble *a priori* plus facile pour un locuteur français de reconnaître le nom d'un ingrédient en langue italienne (par exemple, il paraît aisé de deviner que *Salmone* désigne le saumon) qu'en hindi ou en chinois. C'est sans doute pour cette

²⁶ 4 Fromages, 4 Jambons, 5 Légumes, Barracuda, Boursin, Calzone, Chicken, Chicken Barbecue, Chicken pepper, Cipollina, Crazy bun's, Double pepperoni, Fajitas, La Cheese, La Perso, Pepperoni, Pepperoni Lovers, Pescatore, Salmone, Spicy hot one, Spicy lovers, Super Suprême, Tartiflette, Tonnarella, Végétarienne.

²⁷ Chop-Suey, Fan-Kao, Ha-Kao, Ngau-Mai, Siu-Mai, Lok Lak, Boo Bun.

²⁸ Aloo, Aubergine, Balti Gost, Bhaja, Biryani, Chicken, Curry, Gobhi, Halwa, Jamun, Kabab, Massala, Matar Keema, Mix, Nan, Palak, Paneer, Poisson, Poulet, Rhogan Gost, Sabzi, Tandoori, Thon, Tikka, Viande, Vindaloo.

raison que sur certains prospectus figure d'abord la traduction française du nom de plat, puis est indiqué son nom en langue étrangère : par exemple dans le menu n°1 de notre corpus asiatique, le plat *Ha Kao* est indiqué entre parenthèses, après le nom du plat en français *raviolis aux crevettes à la vapeur*.

Mais cet exemple ne constitue pas une règle absolue. En effet, plusieurs manières de traduire les intitulés sont adoptées et elles peuvent indifféremment figurer sur un même dépliant. Certains intitulés ne comportent pas de traduction en français comme *Fanko* dans notre corpus 2c, d'autres sont constitués de deux éléments appartenant à deux langues différentes dont la première est asiatique et la deuxième est le plus souvent française comme *Soupe miso* (corpus asiatique 2b), mais elle peut parfois être anglaise comme avec *Cheese maki* dans (corpus asiatique 2b.)

De même, l'examen du corpus regroupant les noms relevés sur le prospectus de cuisine d'influence indienne ne semble pas indiquer de préférence particulière quant à la manière de nommer les plats : certains intitulés proposent une traduction en français après le nom en hindi comme par exemple *Samossa Sabzi* (*beignets de légumes*), d'autres comportent deux éléments des deux langues (français et hindi) en plus d'une traduction qui peut alors faire office de sous titre comme *Samossa de Viande* (*beignets d'agneau haché*).

Il arrive également que le mot en français soit placé devant le mot hindi comme *Agneau Palak* (*agneau et épinards*) ou que l'on trouve un élément en anglais suivi de sa traduction en français comme *Garlic Nan* (*pain à l'ail*) ou même encore que l'intitulé en entier soit écrit en anglais suivi de la traduction française comme *Butter Chicken* (*Poulet grillé au tandoor puis cuisiné au beurre*). Il est donc bien difficile de généraliser un type d'usage en particulier.

9.3 Cuisines et clichés

9.3.1 Artificialité

Si la majorité des prospectus dont notre corpus est issu propose une restauration livrée à tendance « exotique », nous avons constaté que les noms propres qui y figurent – en particulier les toponymes – ne renvoient pas à une tradition précise mais traduisent une totale artificialité, une sorte de « folklore fantasmé » produit par les spécialistes du marketing.

En effet, ils reflètent une offre alimentaire qui provient de stratégies commerciales évoluant en fonction des modes²⁹. Ils sont appelés à se renouveler en permanence et « des cuisines exotiques très nouvelles venant en remplacer d'autres, devenues très familières » (Régnier 2006 : 5), il n'est pas surprenant que les intitulés des mets de la restauration livrée se transforment plus rapidement que ceux des menus de restaurants de type classique. Les sushis par exemple, sont de nos jours très à la mode et remplacent des plats – estimés il n'y a pas si longtemps encore très exotiques – comme « le couscous, la paella, le taboulé, les nems, les crabes farcis, les vapeurs asiatiques, la moussaka [qui] font désormais partie des menus quotidiens » (Poulain 2002 : 20).

De fait, depuis les deux dernières décennies, la cuisine japonaise s'est imposée au point que depuis 2008, le « sushi » a détrôné la « pizza » dans le domaine de la restauration livrée (émission de télévision *Business* du 16 / 11 / 09 sur la chaîne Direct 8). Il ne s'agit d'ailleurs pas d'un phénomène uniquement français³⁰ mais d'un développement mondial.

Si l'on a vu qu'un grand nombre d'établissements de restauration livrée prépare des mets d'influence étrangère, beaucoup de noms propres se réfèrent néanmoins à la France, notamment en ce qui concerne les noms de pizzas. En effet, la cuisine du terroir actuellement en vogue constitue également une sorte d'exotisme de

²⁹ « La cuisine "tex-mex" est un pur enfant du marketing qui ne véhicule en rien un quelconque point de vue sur le monde. Elle est la figure hyperbolique de cette fausse ouverture à l'Autre » (Ariès 1997 : 101).

³⁰ « En 1960, le critique Henri Gault recensait, à Paris, un seul restaurant japonais ; ils sont cent vingt aujourd'hui ; il y avait deux ou trois restaurants vietnamiens ; ils sont aujourd'hui plus de 6 000 dans la capitale. Au total, on compte 10 000 restaurants exotiques à Paris et 40 000 en France » (Chabot 1996 b).

l'intérieur parce « qu'elle procède par folklorisation des cultures régionales afin de créer une profusion de plats typiques » (Ariès 1997 : 97) ; c'est ce que révèlent des intitulés de pizzas comme *Tartiflette* ou l'*Alsacienne*.

Nous nous trouvons effectivement en présence de mets « artificiels » à plus d'un titre si l'on considère un nom comme *Méditerranéenne* par exemple, qui pourrait paraître légitime – sinon authentique – puisque l'Italie appartient à la région méditerranéenne. Il faut néanmoins garder à l'esprit que « les aires alimentaires d'apparence ancienne et stable doivent inspirer la plus grande méfiance. [...] Ce qui confère aujourd'hui sa personnalité à la cuisine provençale n'est arrivé qu'à partir du XVIe siècle et ne s'est véritablement répandu qu'au XIXe : la tomate, l'aubergine, l'artichaut, le haricot. L'usage abondant de l'huile d'olive est lui aussi récent » (Pitte 2001 : 493).

Dans le domaine de l'alimentation, « le “typique” est toujours une caricature » (La Cecla 1995 : 87) parce que même dans un restaurant de type classique, l'accès à la culture de l'Autre reste limité³¹. Lorsque nous considérons la restauration livrée, l'omniprésence des stéréotypes est frappante³², en particulier après notre étude sur les items du corpus qui apparaissent le plus souvent.

L'examen des noms de plats des établissements qui proposent des pizzas révèle que sur les 6 noms qui possèdent la plus forte occurrence³³, un seul est en langue italienne et deux d'entre eux évoquent des pays lointains, *a priori* sans rapport avec les pizzas. L'appartenance de cette préparation culinaire à la culture italienne ou américaine se traduit principalement par des éléments picturaux et non pas au travers de dénominations.

En ce qui concerne le corpus « asiatique », les deux noms qui reviennent le plus souvent sont *Pékinois* et *Thaï*, ils correspondent donc à l'orientation généraliste de ces établissements dont certains semblent néanmoins « spécialisés » dans la vente de sushis...

³¹ « Dans un restaurant, on ne peut pas saisir, concevoir la cuisine d'une autre culture, on ne peut que découvrir une zone de contact où quelqu'un (originaire d'une autre culture ou prétendu tel) met en scène un contexte » (La Cecla 1995 : 88).

³² « La cuisine “typique” est par excellence l'endroit où l'on simule une culture » (La Cecla 1995 : 87).

³³ 4 Fromages, Calzone, Hawaïenne, Orientale, Paysanne, Végétarienne.

La cuisine *a priori* la moins « factice » semblerait alors être constituée par les établissements qui proposent des mets d'influence indienne. C'est en effet dans ce corpus que nous relevons le plus de noms de plats en langue étrangère et même si comme nous l'avons vu dans la partie précédente, les intitulés combinent principalement trois langues (l'anglais, le français et l'hindi), nous ne trouvons aucune référence à un pays autre que l'Inde. Mais même pour cette cuisine, il reste difficile de savoir avec certitude si les mets³⁴ préparés sont aussi exotiques que leurs dénominations...

9.3.2 Fermeture

La restauration livrée, qui appartient au même type de commerce de bouche que le *fast-food*³⁵, s'appuie sur des stratégies commerciales mettant en avant l'aspect « exotique » de sa production alimentaire. Ces établissements, lorsqu'ils font partie de grandes chaînes de restauration internationale (comme *Pizza Hut*), constituent un exemple caractéristique de médiocrité culinaire issue de la mondialisation par le bas. Une mauvaise qualité de nourriture s'accompagne de l'appauvrissement du goût et vont de pair avec l'appauvrissement du vocabulaire culinaire parce que la mondialisation culinaire n'a *littéralement* rien à dire : elle « favorise les échanges, mais élimine tous les aspects trop uniques et saillants de la culture » (Pitte 2001 : 501), c'est pour cette raison que les noms de plats sont attribués de manière aléatoire et donnent l'impression d'être vides de sens.

En effet, nous avons précédemment noté que les toponymes ne comportaient pas de noms de lieux précis en rapport avec une spécialité culinaire identifiable mais évoquaient indifféremment des grandes villes, des régions, ou des États.

³⁴ « le nom seul suffit à créer le dépaysement et la distance géographique, alors que la recette en elle-même ne possède rien d'exotique » (Régnier 2006 :10).

³⁵ « Même si quelques variétés de fast-food géographiquement plus marquées connaissent aujourd'hui une certaine vogue, leur structure équivaut à celle du cheeseburger. [...] Leur spécificité culturelle, diluée, presque réduite au silence, ne s'exprime qu'à travers une approximation simpliste. [...] D'une consistance agréable, ces variantes "ethniques", elles aussi, donnent tout d'un seul tenant, en une seule bouchée, avec leur habituelle quantité de gras, et les saveurs caractéristiques d'ingrédients authentiques se retrouvent balayées par le raz-de-marée du sel et du sucre » (Rozin 1995 : 155).

D'après la liste des ingrédients qui entrent dans la constitution des pizzas, les mets sont souvent très sucrés, sans élément comportant de saveur particulièrement originale³⁶, et nous nous trouvons à mille lieues du paradoxe de l'omnivore³⁷ auparavant évoqué pour les restaurants de type classique. La restauration livrée ne prend pas le risque de surprendre les consommateurs parce que les aliments préparés n'ont assurément pas beaucoup de points communs avec la nourriture servie en Asie par exemple.

Les mets « véritablement » exogènes sont surtout le fait de restaurants de classe supérieure qui sont le plus enclin à essayer des « vraies » nouveautés puisque « l'utilisation importante des produits exotiques dans le plat central est une caractéristique de toutes "les hautes cuisines" » (Mennell 1985 : 21) et la mondialisation ainsi que l'industrialisation du marché alimentaire ne permettent pas à la plupart des consommateurs d'y accéder.

De fait, c'est à cet endroit que se situe le cœur du problème : la consommation de viande n'opère plus la distinction entre classes aisées et classes défavorisées, mais la qualité des ingrédients utilisés et le savoir-faire font désormais la différence³⁸. Nous ne trouvons pas mention de produits « bios » ni d'ingrédients provenant des pays étrangers représentés par le type de cuisine préparée.

Les prospectus de la restauration livrée utilisent une nourriture essentiellement industrielle qui, bien que « teintée » d'exotisme, demeure à destination de consommateurs appartenant à une catégorie sociale modeste. Les classes sociales éduquées y auront nettement moins souvent recours parce qu'elles sont conscientes des impératifs alimentaires qu'implique la prévention des maladies cardio-vasculaires.

³⁶ « En matière gustative, elle tend à exclure les saveurs trop pointues et longues en bouche » (Pitte 2001 : 501).

³⁷ « Lié à ce couple contrainte / latitude, on trouve le "paradoxe de l'omnivore" (cf. Rozin 1976). L'omnivore est constamment tiraillé entre deux tendances contradictoires : d'une part il doit innover, expérimenter des substances alimentaires nouvelles (néophilie), précisément pour satisfaire à ses besoins métaboliques variés et s'ajuster aux changements écologiques. Or, cela l'expose d'autre part à des risques (la toxicité éventuelle d'aliments inconnus) : il lui faut donc en même temps être capable de surmonter ou de contourner ces risques, donc de se méfier des aliments inconnus (néophobie), d'apprendre à éviter ou à rejeter les toxiques » (Fischler 1979 : 196).

³⁸ « Les denrées issues de la sphère agroalimentaire sont devenues vulgaires, à la différence des produits biologiques et des terroirs, plus rares et donc attractifs, comparables aux épices réservées aux plus aisés au Moyen-âge » (Assouly 2004 : 107).

L'appauvrissement du vocabulaire culinaire peut également être mis en parallèle avec celui des pratiques commensales : les mots et les usages conviviaux se perdent³⁹, marquant également un certain amenuisement culturel (dans les domaines de la musique, de l'histoire, de la littérature etc.) à un moment dans l'histoire qui connaît un développement sans précédent des modes et des moyens de communication.

Cet accroissement pourrait apporter une grande richesse culturelle et engendrer une pluralité des connaissances et des savoirs culinaires ; c'est pourtant le contraire qui semble se produire⁴⁰. D'autre part, la cuisine que l'on qualifie de « fusion », et qui provient de « l'hybridation culinaire, la pollinisation réciproque des idées et des goûts, l'inter-fécondation tout aussi bien des aliments, des styles culinaires, des techniques de transformation, de l'ordre du service ou encore des manières de table » (Lemasson 2006 : paragraphe 15) devrait constituer une ouverture sur le monde.

Cependant, ce sont l'aseptisation alimentaire et l'acculturation qui accompagnent l'industrialisation de l'alimentation au sein des classes modestes⁴¹. Les cuisines simples et familiales comme la paella⁴² par exemple ont évolué et désormais « des chaînes l'exportent, en profitant de l'attrait pour les cuisines méditerranéennes et de sa capacité à s'adapter à la production industrielle et à une forme de restauration rapide » (Duhart, Médina 2009 : 316).

³⁹ « Plus la restauration se démocratise, plus elle échappe à la législation des connaisseurs » (Aron 1973 : 102)

⁴⁰ « L'humanité vit un moment paradoxal. L'accélération des déplacements et des échanges de personnes, de biens et d'informations semble conduire à une uniformisation culturelle inexorable. Pourtant, les choses ne sont pas si simples, car les différenciations ont la vie dure et la nature humaine tend même à les accentuer, au moment même où elle semble les abandonner » (Pitte 2001 : 488).

⁴¹ « L'évolution de la restauration populaire ne laisse pas d'inquiéter, tant elle se tourne vers le stéréotype, l'aseptisé et l'insipide » (Pitte 1996 : 777).

⁴² « En voie d'incorporation au patrimoine culinaire français, la paëlla, comme le couscous, présente les caractéristiques principales des plats transculturels : un repas complet sur une base céréalière, dont on module à volonté l'accompagnement. Si ces plats ont transgressé les frontières culturelles c'est qu'ils présentent les particularités facilitant ce processus : dans les cas qui nous intéressent ici, aucun goût non répertorié culturellement par les Français n'y domine, si ce n'est la présence plus ou moins forte de piment dans certains cas. Rien qui puisse offenser ce qui est gastronomiquement admis. Une préparation qui se prête à toutes les souplesses » (Hubert 1995 : 118).

CONCLUSION

Nous avons débuté notre recherche en examinant les noms de plats sous un angle linguistique dans une double perspective : d'abord l'étude des noms propres qui apparaissent dans les noms de mets, puis celle des noms de plats compris dans leur globalité, comme dénominations propres et alors rattachés à la catégorie des ergonymes, qu'ils comportent un nom propre ou non. Cependant, il est très vite apparu que le sujet de notre étude ne peut être saisi seul, déconnecté de son contexte¹ et nous avons dû recourir à des explications extérieures à la langue, tout en essayant de rester au maximum en relation avec celle-ci et son emploi.

De fait, après avoir examiné les multiples difficultés liées à l'établissement de la définition du nom propre ou de la gastronomie, à travers l'histoire ou par le prisme de différentes disciplines², puis établi des statistiques aboutissant à une catégorisation en contexte normé, et enfin ébauché quelques pistes d'analyses sémantiques dans un emploi en contexte créatif, nous avons pu mettre à jour un certain nombre d'éléments.

Nous avons dans un premier temps recherché des propriétés ou des particularités rapportées aux noms de plats en général – hors contexte et hors époque – et nous avons ainsi pu observer des « règles de comportement » : ont été mises en évidence des régularités du processus de dénomination tant sur le plan morphologique que sémantique. Il s'avère alors que le nom de plat n'appartient ni totalement à la catégorie des noms communs, ni à celle des noms propres et qu'il se situe entre les deux pôles, sur une échelle qui comporte plusieurs niveaux.

Sa position sur cet axe varie principalement en fonction de la période historique concernée et du contexte, normatif ou créatif. Il se rapproche parfois d'un nom commun, mais à d'autres reprises, il possède davantage de ressemblances avec un nom propre. C'est la raison pour laquelle la nécessité de créer deux catégories de

¹ « Qu'il soit perçu comme un signe, un emblème, un symbole, l'acte alimentaire insère et maintient par ses répétitions quotidiennes le mangeur dans un système de significations. C'est sur les pratiques alimentaires, vitalemment essentielles et quotidiennes, que se construit le sentiment d'appartenance ou de différence sociale. C'est par la cuisine et les manières de table que s'opèrent les apprentissages sociaux les plus fondamentaux, et qu'une société transmet et permet l'intériorisation de ses valeurs » (Poulain 2002 (a) : 177).

² « Loin de la trivialité des besoins physiologiques, du cercle des adeptes et des critiques gastronomiques, nos nourritures sont dotées de significations d'ordre moral et social, économique et politique » (Assouly 2004 : 11).

noms de mets s'est imposée : les appellations culinaires (de type *catégorisant*) et les dénominations gastronomiques (de type *titre d'œuvre*) dont les parois ne sont pas hermétiques. En outre, si le nom de plat se situe dans un continuum entre nom propre et nom commun, il ne peut être considéré comme un nom propre d'un point de vue purement grammatical. Cette double orientation a été confirmée lors de l'examen des noms de mets sous un angle diachronique, en considérant les modifications conjuguées de la langue et des usages alimentaires.

De plus, dans un troisième chapitre, l'importance de cette distinction s'est révélée dans les questionnements sur la nature et les fonctions du nom de plat au sein de plusieurs disciplines, même lorsque ces dernières sont *a priori* assez éloignées les unes des autres. C'est la raison pour laquelle notre travail s'est poursuivi dans ce sens, en effectuant une contextualisation, c'est-à-dire en réalisant une séparation entre corpus normatif et corpus créatif.

Après avoir mesuré la valeur de la norme générée par l'écrit – depuis l'apparition de l'imprimerie jusqu'au nouveau médium Internet – nous avons effectué la comparaison de deux corpus constitués à partir de noms propres relevés dans les entrées de la première édition de 1938 du *Larousse Gastronomique* et celles de la dernière édition de 2007. Il est apparu que le nombre de noms propres a proportionnellement peu évolué en 70 ans, même si le nombre d'entrées est plus élevé en 1938.

En effet, en 1938 chaque type de nom propre possède de nombreuses occurrences, alors qu'en 2007 ils sont constitués pour la plupart d'hapax. Des catégories établies par thème ont permis de mieux saisir l'évolution des représentations liées à l'alimentation et ont eu pour but de mieux comprendre la place occupée par les noms de mets en langue étrangère ou régionale ainsi que l'importance des toponymes. Si en près de 70 ans, les noms propres se sont plus ou moins renouvelés selon la catégorie³ à laquelle ils se rattachent, les « nouveaux » types qui apparaissent dans la dernière édition sont plutôt de facture « ancienne » puisqu'ils appartiennent au registre de la cuisine classique. Cette remarque s'applique en particulier aux anthroponymes, noms de restaurants, de gastronomes ou de chefs et les

³ Au nombre de 9 et dont les deux plus importants postes sont constitués par les anthroponymes et les toponymes.

noms dont l'origine reste obscure. La catégorie des toponymes a en général peu évolué, sauf les noms de régions françaises qui se sont fortement renouvelés et ceux en langue étrangère qui ont été remplacés par des noms majoritairement en langue régionale, marquant ainsi une importance patrimoniale locale.

Bien que les toponymes qui concernent l'étranger proposent désormais une grande diversité de représentation des continents, ils ne comprennent toujours pas de référence à des continents jugés « a-gastronomiques » et en 70 ans les distances géographiques se sont peut-être amenuisées, mais les frontières culturelles perdurent. Ce constat nous a amenée à nous interroger sur le concept de l'étranger en relation avec l'exotisme, mais également sur les problèmes définitoires liés aux notions de terroir, de tradition et d'authenticité qui se sont avérées aussi malaisées à cerner que l'étaient celles des noms propres et de la gastronomie dans la première partie de notre travail.

La norme dictionnaire étant apparue comme relativement statique, nous nous sommes alors intéressée aux noms propres dans les noms de mets en contexte créatif. Pour ce faire, nous avons constitué un corpus comprenant un premier groupe constitué de menus ou de cartes de restaurants parisiens de nos jours et un second groupe élaboré à partir de dépliants publicitaires qui proposent notamment un service de restauration livrée (sur Paris et la région parisienne). Dans le premier groupe – qu'il s'agisse de menus du quotidien ou de menus de fêtes – la catégorie des anthroponymes est moitié moins importante qu'elle ne l'était en contexte normé, bien que les noms de producteurs et d'artisans s'y trouvent rattachés. Les noms de célébrités de la chanson, de la littérature, du théâtre ou du cinéma ont quasiment tous disparu. Les noms propres reliés au domaine de la gastronomie sont quant à eux presque exclusivement des noms d'établissements desquels proviennent les menus de notre corpus, et les noms de chefs prestigieux ou de gastronomes célèbres sont totalement inexistants.

En revanche, les toponymes sont désormais pléthore et évoquent en majorité l'origine d'un ingrédient, par opposition à un tour de main. Si les noms qui évoquent l'étranger sont en général nombreux, le corpus qui concerne les menus de réveillon en comporte peu et montre la nette prédominance des toponymes français. De fait, les noms de villes ou les noms de régions qui symbolisent la tradition et l'authenticité concourent à rassurer le consommateur sur la qualité et l'innocuité des aliments qu'il

ingère. De plus, ils constituent également un argument pour justifier leur coût élevé. Par ailleurs, les noms appartenant au registre classique ont subi une forte baisse, remplacés peut-être par l'apparition d'une nouvelle catégorie qui englobe l'aspect, la forme ou la variété. Quant aux noms issus du corpus du deuxième groupe – la restauration livrée dont la grande majorité des établissements propose une cuisine qui suggère l'étranger ou l'exotisme – il nous est apparu que leur catégorisation dépend du type de cuisine concernée. Les prospectus offrant une cuisine d'influence asiatique vont utiliser une multitude de toponymes alors que ceux d'inspiration indienne vont dans l'ensemble contenir des noms propres en rapport avec des ingrédients. Les dépliants qui présentent des pizzas comprennent, par ordre décroissant, des toponymes, des anthroponymes et des noms d'ingrédients.

Les toponymes n'ont d'exotique ou d'authentique que le nom et servent à rassurer le consommateur en masquant (tant que faire se peut) le traitement industriel des aliments utilisés ; de même, les noms d'ingrédients sont employés pour donner l'illusion de la diversité. Pour finir, qu'il s'agisse des noms propres issus des corpus du premier ou du deuxième groupe, quels que soient la catégorie de l'établissement, le type de support ou la période de l'année et en dépit de l'abandon des appellations de la cuisine classique, nous avons noté la persistance de l'utilisation de noms propres, même s'ils ne font pas partie des mêmes catégories qu'en contexte normé.

Notre travail a constitué une ébauche, un début de balisage du domaine parce que les corpus utilisés sont de taille restreinte et que l'approche transversale a généré une certaine « dispersion » dans l'orientation de notre recherche. La « signalétique » des noms de plats apporte une pierre à l'édifice de l'onomastique en rapport avec la gastronomie mais il reste encore beaucoup de domaines à explorer... Le traitement automatique des langues n'a par exemple pas du tout été abordé, ni l'étude des noms de plats au sein d'un texte.

Plusieurs autres aspects de ce travail mériteraient d'être développés : il faudrait vérifier les résultats obtenus sur la base d'un plus grand nombre de données, notamment en élargissant le corpus sur l'ensemble du territoire français, en effectuant des découpages par région pour étudier la proportion des plats en langue régionale, pour toutes les catégories d'établissements, à tout moment de l'année. De même, l'étude stylistique des noms de plats a été traitée de manière un peu rapide. La comparaison avec des données dans d'autres langues pourrait être envisageable en

sélectionnant un panel de capitales étrangères dans le but d'y observer la présence de noms de plats en langue française.

À l'issue de ces travaux, un certain nombre de questions se poseront alors qui confirmeront ou infirmeront l'intuition selon laquelle les noms propres occupent une place essentielle dans les noms de plats, quelle que soit la classe de l'établissement : utilisera-t-on toujours des toponymes à des fins d'authenticité ? Est-ce que les noms de producteurs seront encore synonymes de qualité et de fraîcheur ? Quel avenir pour les anthroponymes ? Vont-ils quasiment disparaître ? Se dirige-t-on vers une acculturation de l'alimentation en parallèle à la manière de nommer ce que l'on mange ? Se dirige-t-on vers une créolisation, un métissage, une hybridation des mets et des mots ?

BIBLIOGRAPHIE

- ALBERT Jean-Marc, 2009, *Aux tables du pouvoir, des banquets grecs à l'Élysée*, 283p., Paris : Armand Colin.
- ALBERTINI Thérèse, BERENI Delphine, 2005, « Les colas d'inspiration régionale : Entre imitation et créativité », in *10èmes Journées de Recherche en Marketing de Bourgogne*, Dijon 9 – 10 Novembre, en ligne, consulté le 07/04/2009, URL : <http://leg.u-bourgogne.fr/CERMAB/z-outils/documents/actesJRMB/JRMB10-2005/ALBERTINI.pdf>
- ALGEO John, 1973, *On Defining the Proper Name*, University of Florida Humanities Monograph Number 41, 94p., Gainesville : University of Florida Press.
- ALLEN Keith, 2002, « Berlin in the *Belle Époque* : a Fast-Food History », in *Food Nations, Selling Taste in Consumer Society*, dir. Warren Belasco and Philip Stanton, New York : Routledge.
- ALMEIDA-TOPOR (d') Hélène, 2006, *Le goût de l'étranger, Les saveurs venues d'ailleurs depuis la fin du XVIIIe siècle*, collection l'histoire à l'œuvre, 350p., Paris : Armand Colin.
- ANTUNES DOS SANTOS Carlos Roberto, 2008, « Que la fête commence ! Gastronomie et circuit touristique au sud du Brésil », in *Voyages en gastronomies, L'invention des capitales et des régions gourmandes*, Csargo Julia, Lemasson Jean-Pierre (dir), Collection Mutations, n°250, Paris : Autrement.
- ARON Jean-Paul, 1973, (édition de 1989), *Le mangeur du XIXe siècle*, 365p. Paris : Payot.
- ARON Jean-Paul, 1987, « La tragédie de l'apparence à l'époque contemporaine », in *Communications*, 46. Parure pudeur étiquette. pp. 305-314, en ligne, consulté le 07/12/2009, URL : http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/comm_0588-8018_1987_num_46_1_1700
- ARON Jean-Paul, 1997, « De la glaciation dans la culture en général et dans la cuisine en particulier », in *Cultures, Nourritures, Internationale de l'imaginaire*, nouvelle série, n°7, Duvignaud Jean et Khaznadar Chérif (dir), Paris : Maison des cultures du monde. Arles : Babel.
- ARIES Paul, 1997, *La fin des mangeurs, Les métamorphoses de la table à l'âge de la modernisation alimentaire*, 173p., Paris : Desclée de Brouwer.

- ASCHER François, 2005, *Le mangeur hypermoderne, une figure de l'individu éclectique*, Paris : Odile Jacob, 330 p.
- ASSOULY Olivier, 2004, *Les nourritures nostalgiques, essai sur le mythe du terroir*, 142p., Arles : Actes Sud.
- AYMARD Maurice, 1997, « Les pratiques de l'alimentation carnée en France », in *Le mangeur et l'animal. Mutations de l'élevage et de la consommation*. sous la direction de Monique Paillat, Coll. Mutations / Mangeurs, N°172, 150 p, Paris : Autrement.
- BARTHES Roland, 1961, « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine », in *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*. 16e année n° 5, pp. 977-986, en ligne, consulté le 14/09/2008, URL : http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/ahess_0395-2649_1961_num_16_5_420772
- BARTHES Roland, 1973, *Le plaisir du texte*, coll. Points, 89p., Paris : Éditions du Seuil.
- BARTHES Roland, 1985, *L'aventure sémiologique*, coll. Points, 358p., Paris : Éditions du Seuil.
- BAUER, Gerhard, 1985, *Namenkunde des Deutschen*, Bern : Germanistische Lehrbuchsammlung.
- BEAUGE Bénédicte, DEMORAND Sébastien, 2009, *Les cuisines de la critique gastronomique*, 114p., coll. Médiathèque / presse de Sciences Po, Paris : Seuil.
- BELASCO Warren, 2002, « Food Matters : Perspectives on an Emerging Field », in *Food Nations, Selling Taste in Consumer Society*, Warren Belasco and Philip Stanton (dir), 288p., New York : Routledge.
- BENKIMOUN Paul, 2000, *Démocratie et sécurité alimentaire : la peur aux ventres*, collection La Discorde, 151p., Paris : Les éditions Textuel.
- BERARD Laurence, MARCHENAY Philippe, 1995, Référence papier : « Lieux, temps et preuves. La construction sociale des produits de terroir », *Terrain*, n° 24, pp. 153-164.
- Référence électronique : « Lieux, temps et preuves », *Terrain*, numero-24 - *La fabrication des saints* (mars 1995), en ligne, consulté le 08/12/2009, mis en ligne le 08 juin 2007. URL : <http://terrain.revues.org/3128>
- BERARD Laurence, MARCHENAY Philippe, 2007, *Produits de Terroir, Comprendre et agir*, Bourg-en-Bresse : Ressources des terroirs – Cultures, usages,

sociétés UMR Eco-Anthropologie et Ethnobiologie, Centre national de la recherche scientifique Alimentec.

BERGE-DESTUYNDER Sylvie, 1996, « Le pain, une spécialité qui s'exporte », in *LABEL France*, n°26, (4^{ème} trimestre), *Dossier : Gastronomie française : une passion par le menu*, en ligne, consulté le 21/09/2008, URL :

http://www.diplomatie.gouv.fr/fr/france_829/label-france_5343/les-numeros-label-france_5570/lf26-gastronomie_13638/dossier-gastronomie-francaise-une-passion-par-menu_13641/pain-une-specialite-qui-exporte_33892.html

BILLY Pierre-Henry, 1993, « Le nom propre et le nom sale », in *N.R.O.* 21-22, 3-10, en ligne, consulté le 5/12/09 URL :

<http://www.onomastique.asso.fr/spip.php?article72>

BILLY Pierre-Henry, 1994, « Pour une redéfinition du nom propre », p137-144, in *Nom propre et nomination – Actes du colloque de Brest, 21-24 avril 1994*, Noailly M., éd., Paris : Klincksieck.

BLANC-MOUCHET Jacqueline, 1989, « L'important c'est l'arôme », in *Nourritures, Plaisirs et angoisses de la fourchette*, Piault Fabrice (dir.), Série Mutations n° 108, Paris : Autrement Éditions.

BONNAIN Rolande, 1995, « Un emblème disputé », in *Mille et une bouches. Cuisines*

et identités culturelles, Bessis, Sophie (sous la direction de), Coll. Mutations / Mangeurs, N°154, Paris : Autrement.

BONNAIN-DULON Rolande, BROCHOT Annie, 2008, « Haut lieu touristique, haute gastronomie, haute clientèle : le tiercé gagnant de la Côte d'Azur ? », in *Voyages en gastronomies, L'invention des capitales et des régions gourmandes*, Csergo Julia, Lemasson Jean-Pierre (dir), Collection Mutations, n°250, Paris : Autrement.

BONNET Jean-Claude, 1976, « Le réseau culinaire dans l'Encyclopédie », in *Annales*, n° 5, pp. 891 – 914, en ligne, consulté le 06/09/2008, URL :

http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/ahess_0395-2649_1976_num_31_5_293758

BONNET Jean-Claude, 1977, « Carême ou les derniers feux de la cuisine décorative », in *Romantisme*, 1977, Volume 7, Numéro 17, p. 23 – 43, en ligne, URL :

http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/roman_0048-8593_1977_num_7_17_5121

- BORILLO Andrée, 1996, « La relation partie-tout et la structure [NI à N2] en français » in, *Faits de langues* n°7, Mars 1996, pp. 111-120, en ligne, consulté le 07/12/2009, URL : http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/flang_1244-5460_1996_num_4_7_1084
- BOSREDON Bernard et TAMBA Irène, 1995, « Titres de tableaux et noms propres », in *Nom Propre et Nomination*, Actes du colloque de Brest, 21-24 avril 1994, pages 123-135, Paris : Michèle Noailly éditeur, librairie Klincksieck.
- BOSREDON Bernard, 1997, *Les titres de tableaux, Une pragmatique de l'identification*, Paris : Presses Universitaires de France.
- BOUDAN Christian, 2004, *Géopolitique du goût, La guerre culinaire*, Paris : Presses Universitaires de France.
- BOURDIEU Pierre, 1979, *La Distinction, critique sociale du jugement*, Paris : Les Editions de Minuit.
- BOUTAUD Jean-Jacques (dir.), 1997, *Images du goût, revue Champs visuels (revue trimestrielle interdisciplinaire de recherche sur l'image)*, N°5, Paris : Éditions L'Harmattan.
- BRANLARD Jean-Paul, 1999, *Droit et Gastronomie, Aspect juridique de l'alimentation et des produits gourmands*, Paris : Gualino éditeur.
- BRECOURT-VILLARS Claudine, 1993, « Voluptés de chère et de chair », in *La gourmandise. Délices d'un péché*. Sous la direction de Catherine N'Diaye., Coll. Mutations / Mangeurs, N°140, 185 p. Paris : Autrement.
- BRECOURT-VILLARS Claudine, 1995, « Du brouet au potage », in *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, sous la direction de Sophie Bessis, Coll. Mutations / Mangeurs, N°154, p52-59, Paris : Autrement.
- BRESCIANI Edda, 1996, « Nourritures et boissons de l'Égypte ancienne », in *Histoire de l'alimentation*, Flandrin Jean-Louis, Montanari Massimo (dir.), Paris : Fayard.
- BRILLAT-SAVARIN Jean Anthelme, 1825, édition de 1982, *Physiologie du goût, ou Méditations de Gastronomie Transcendante*, 399p., Paris : Flammarion.
- BROCHARD Marie-José, 2006, « Le français en voyage », in *Regards*, publication de la DGLFLF, extrait de la revue *Le français dans le monde*, en ligne, consulté le 3/04/2009, URL : http://www.dglflf.culture.gouv.fr/publications/langue_francaise.pdf

BROMBERGER Christian, 1982, « Pour une analyse anthropologique des noms de personnes », in : *Langages*, 16e année, n° 66. Juin 82. Le Nom Propre. pp. 103-124, en ligne, consulté le 05/12/2009, URL :

http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/lgge_0458-726x_1982_num_16_66_1127

BRUNETON-GOVERNATORI, Ariane, 1984, « Alimentation et idéologie : le cas de la châtaigne », in *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 1984, n° 6, pp. 1161-1189, en ligne, Consulté le 05/04/2009 URL :

http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/ahess_0395-2649_1984_num_39_6_283126

CALABRESE STEIMBERG Laura, 2009, « Nom propre et dénomination événementielle : quelles différences en langue et en discours ? », in *Corela*, Volume 7, Numéro 1, en ligne, consulté le 6/12/2009, URL : <http://edel.univ-poitiers.fr/corela/document.php?id=2119>

CALVET Louis-Jean, 1974, *Linguistique et colonialisme, Petit traité de glottologie*, édition de poche 2002, 328p., Paris : Payot.

CAMPET Tiphaine, 2007, *La déterritorialisation ou cuisine concrète, Quelle avant-garde pour la cuisine contemporaine ?*, conférence Amsterdam, événement « Gooood food bis », en ligne, consulté le 29/09/09, URL :

<http://www.artetcuisine.fr/downloads/Deterritorialisation.pdf>

CAPATTI Alberto, 1989, « L'avenir archaïque de la gastronomie », in *Nourritures, Plaisirs et angoisses de la fourchette*, Pialut Fabrice (dir.), Série Mutations n° 108, Paris : Autrement Éditions.

CHABOT Michel, 1996 (a), « La France, terre d'élection du bien manger », in *LABEL France* n°26, (4^{ième} trimestre), Dossier : Gastronomie française : une passion par le menu, en ligne, consulté le 21/09/2008, URL :

http://www.diplomatie.gouv.fr/fr/france_829/label-france_5343/les-numeros-label-france_5570/lf26-gastronomie_13638/dossier-gastronomie-francaise-une-passion-par-menu_13641/france-terre-election-du-bien-manger_33890.html

CHABOT Michel, 1996 (b), « Les français et la table, une passion par le menu », in *LABEL France* n°26, (4^{ième} trimestre), Dossier : Gastronomie française : une passion par le menu, en ligne, consulté le 21/09/2008, URL :

http://www.diplomatie.gouv.fr/fr/france_829/label-france_5343/les-numeros-label-

france_5570/lf26-gastronomie_13638/dossier-gastronomie-francaise-une-passion-par-menu_13641/les-francais-table-une-passion-par-menu_33895.html

CHAREL C., 2006, « Menucartes », document de cours, en ligne, consulté le 20/09/2008, URL : <http://www.crdp-reunion.net/respeda/charrel/COURS%20TK/TK%20-%20MENUSCARTES%20-%20P.pdf>

CHATELET Noëlle, 1976, *Le corps à corps culinaire*, réédition de 1998, Paris : Éditions Seuil.

CHAUVET Michel, 2001, « L'histoire des légumes cultivés en France », in *Agriculture et biodiversité des plantes*, Dossiers de l'Environnement de l'INRA n°21, Paris, 170 p., Le Perche S., Guy P., Fraval A. (dir.), en ligne, consulté le 15/09/2008, URL : <http://www.inra.fr/dpenv/pdf/chauvd21.pdf>

CHIVA Matty, 1994, « La pensée en construction », in *Manger Magique, aliments sorciers, croyances comestibles*, série mutations/mangeurs - °149 - Novembre 1994, dirigé par Claude Fischler, Paris : éditions Autrement.

CHIVA Matty, 1996, « Le mangeur et le mangé : la subtile complexité d'une relation fondamentale », in *Identités des mangeurs, images des aliments*, Giachetti Ismène (coord.), Paris : Polytechnica.

CLEMENT Marie-Christine, 1992, « La cuisine-sorcellerie », in *Nourritures d'enfance*.

Souvenirs aigres-doux, sous la direction de Claudie Danziger, Coll. Mutations / Mangeurs N°129, pp 144- 137, Paris : Autrement.

CLEMENT Marie-Christine, 2005, « *L'enjeu des mets et des mots dans la littérature classique* », publié par l'OCHA, en ligne, consulté le 05/04/2009, URL : [http://www.lemangeur-](http://www.lemangeur-ocha.com/uploads/tx_smilecontenusocha/01_lenjeu_des_mets.pdf)

[ocha.com/uploads/tx_smilecontenusocha/01_lenjeu_des_mets.pdf](http://www.lemangeur-ocha.com/uploads/tx_smilecontenusocha/01_lenjeu_des_mets.pdf)

CLERGET Michel, 1999, « Le monde entier dans l'assiette », in *L'humanité*, en ligne, consulté le 21/09/2008, URL : http://www.humanite.fr/1999-04-20_Societe_Le-monde-entier-dans-l-assiette

CORNU Geneviève, 1997, « Esthétique des images du goût », in *Images du goût, Champs visuels*, (revue trimestrielle interdisciplinaire de recherche sur l'image), Boutaud Jean-Jacques (dir.), N°5, Paris : Éditions L'Harmattan.

COSTE Christine, 2005, « Livres de cuisine : Attention tentations », in *Les Échos*, Série Limitée n°40 du 10 Novembre 2005, en ligne, URL :

<http://archives.lesechos.fr/archives/2007/SerieLimitee/40-24-SLI.htm>

COULON Christian, 2008, « Des différentes manières de croquer le Périgord », in *Voyages en gastronomies, L'invention des capitales et des régions gourmandes*, Csergo Julia, Lemasson Jean-Pierre (dir), Collection Mutations, n°250, Paris : Autrement.

COUNIHAN Carole et VAN ESTERIK Penny (éditeurs), 1997, *Food and Culture, A Reader*, 408p., New York and London : Routledge.

COURTHEOUX Jean-Paul, 2005, *La socio-euphémie, Expressions, modalités, incidences*, 128p., Collection Mouvements Économiques et Sociaux, Paris : L'Harmattan.

COURTINE Robert J., 1970, *La gastronomie*, 125p., Paris : Presses Universitaires de France.

CSERGO Julia, 1995, « Nostalgies du terroir », in *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, sous la direction de Sophie Bessis, Coll. Mutations / Mangeurs, N°154, p52-59, Paris : Autrement.

CSERGO Julia, 1996, « L'émergence des cuisines régionales », in *Histoire de l'alimentation*, Flandrin Jean-Louis, Montanari Massimo (dir.), Paris : Fayard.

CSERGO Julia (Dir.), 1999, *Pot-au-feu, Convivial, familial : histoires d'un mythe*, coll. mutations – n°187- septembre 1999, 218p., Paris : Autrement.

CSERGO Julia, 2008, « Lyon, première « capitale mondiale de la gastronomie » 1925 – 1935 », in *Voyages en gastronomies, L'invention des capitales et des régions gourmandes*, Csergo Julia, Lemasson Jean-Pierre (dir), Collection Mutations, n°250, Paris : Autrement.

CSERGO Julia, LEMASSON Jean-Pierre (dir), 2008, *Voyages en gastronomies, L'invention des capitales et des régions gourmandes*, 260p., Collection Mutations, n°250, Paris, Autrement.

DADOUN Roger, « La bouche d'Eros », in *La gourmandise. Délices d'un péché*. Sous la direction de Catherine N'Diaye, Coll. Mutations / Mangeurs, N°140, 1993, 185 p. Paris : Autrement.

DAILLE Béatrice, FOUROUR Nordine et MORIN Emmanuel, 2000, « Catégorisation des noms propres : une étude en corpus », in *Cahiers de Grammaire*

25, *Sémantique et Corpus*, pp. 115-129, en ligne, consulté le 29/09/2008, URL : <http://w3.erss.univ-tlse2.fr/textes/publications/CDG/25/CG25-7-Daille.pdf>

DIETERICH Françoise, 2004, « Un acteur de la gastronomie française : l'escargot de Bourgogne », in *actes du 15^{ième} Festival International de Géographie de Saint-Dié-des-Vosges*, en ligne, consulté le 29/09/2008, URL : http://fig-st-die.education.fr/actes/actes_2004/cafego/cafescargot.html

DIGARD Jean-Pierre, 2006, « Pourquoi mange-t-on certains animaux et pas d'autres ? Réflexions sur le statut relatif des animaux domestiques » in *L'homme, le mangeur, l'animal : qui nourrit l'autre ?*, « morceaux choisis » du colloque organisé par l'OCHA sous la direction scientifique de Jean-Pierre Poulain, socio-anthropologue à l'Université Toulouse 2, les 12 et 13 mai 2006 à l'Institut Pasteur de Paris, en ligne, consulté le 22/11/2006, URL : http://www.agrobiosciences.org/IMG/pdf/colloque_Ocha_1_homme_le_mangeur_1_animal.pdf

DONDEYNE Christèle, 2004, *La place de l'utilisation dans la conception de l'innovation. Essai de typologie pour caractériser la trajectoire des objets*, en ligne, consulté le 01/10/2008, URL : <http://halshs.archives-ouvertes.fr/docs/00/08/73/71/PDF/innovdond.pdf>

DOUGLAS Mary, 1979, « Les structures du culinaire », in: *Communications*, 31, La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation, pp. 145-170, en ligne, consulté le 02/12/2009, URL : http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/comm_0588-8018_1979_num_31_1_1475

DROUARD Alain, 2004, *Histoire des cuisiniers en France, XIXe-XXe siècle*, 145p., coll. CNRS histoire, Paris : CNRS Editions.

DUBINSKY-TITZ Monique, 2000, « Fast food et exotisme », in *Revue des Sciences Sociales*, n°27, 2000, p. 81 - 85.

DUHART Frédéric et MEDINA F. Xavier, 2009, « Les espaces de la *paella* en Europe, Frontières gastronomiques, représentations culinaires et identités culturelles », in *Les frontières alimentaires*, Montanari M., Pitte J.-R. (dir.), Paris : CNRS éditions.

DUMAS Catherine, 2008, « Rapport d'information n°440 (2007-2008) », fait au nom de la commission des affaires culturelles, déposé le 2 juillet 2008, en ligne, consulté le 04/04/2009, URL : <http://www.senat.fr/rap/r07-440/r07-4401.pdf>

- DUVIGNAUD Jean et KHAZNADAR Chérif, dir., 1997, *Cultures, Nourritures, Internationale de l'imaginaire*, nouvelle série, n°7, Paris : Maison des cultures du monde : Arles : Babel.
- ELUERD Roland, 2000, *La lexicologie*, coll. Que sais-je, Paris : Presses Universitaires de France.
- EVIN Kathleen et de MONTPEZAT Étienne, 2002, *À table avec les politiques*, guides Gallimard et GaultMillau, 220p., Paris : Éditions Nouveaux-Loisirs.
- FAIVRE Carole, 2011, « La pomme de terre dans les noms de préparations culinaires en France (du XVIIIe siècle à nos jours) », in *La pomme de terre, de la Renaissance au XXIe siècle*, Marc De Ferrère Le Vayer, Jean-Pierre Williot, (dir), coll. Table des hommes, Tours : Presses Universitaires François Rabelais.
- FAIVRE Carole, 2010, « Sex, Food and Valentine's Day : Language of Food – Language of Love: A Linguistic Analysis of Valentine's Day Menus in a selection of Parisian Restaurants at Present », (pp. 105-113), in *Food and Language, Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2009*, 390p., ed. By Richard Hosking, Blakawton : Prospects Books.
- FANT Maureen B., 2010, « The Italian Language of Food : Notes from a Translator », in *Food and Language, Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2009*, ed. By Richard Hosking, Blakawton Prospects Books.
- FARB Peter et ARMELAGOS Georges, 1980, *Anthropologie des coutumes alimentaires*, Paris : Denoël (1985), titre original : *Consuming Passions, The Anthropology of Eating*.
- FAURE Muriel, 1999, « Un produit agricole "affiné" en objet culturel », in *Terrain n°33 - Authentique ?* (septembre 1999), mis en ligne le 11 juillet 2005, consulté le 06/03/2007, URL : <http://terrain.revues.org/document2703.html>
- FERNANDEZ-ARMESTO Felipe, 2001, *Food, A History*, 287p., London: Macmillan.
- FERRIÈRES Madeleine, 2002, *Histoire des peurs alimentaires, du Moyen Âge à l'aube du XXIe siècle*, L'univers historique, Paris : Editions du Seuil, 473 p.
- FERRIÈRES Madeleine, 2007, *Nourritures Canailles*, 475p., Paris : Editions du Seuil.
- FEVRE-PERNET Christine et ROCHE Michel, 2005, « Quel traitement lexicographique de l'onomastique commerciale ? Pour une distinction Nom de marque / Nom de produit » in *Corela, Numéros spéciaux, Le traitement*

lexicographique des noms propres, en ligne, consulté le 28/09/2008, URL/

<http://edel.univ-poitiers.fr/corela/document.php?id=452>

FISCHLER Claude, 1979, « Gastro-nomie et gastro-anomie », in *Communications*, n° 1, pp. 189-210, en ligne, consulté le 03/04/2009, URL :

http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/comm_0588-8018_1979_num_31_1_1477

FISCHLER Claude, 1989 (a), « Obèse bénin, obèse malin », in *Nourritures, Plaisirs et angoisses de la fourchette*, Piaux Fabrice (dir.), Série Mutations n° 108, Paris : Autrement Éditions.

FISCHLER Claude, 1989 (b), « La cuisine selon Michelin », in *Nourritures, Plaisirs et angoisses de la fourchette*, Piaux Fabrice (dir.), Série Mutations n° 108, Paris : Autrement Éditions.

FISCHLER Claude, 1989 (c), « Diafoirus et Lustucru », in *Nourritures, Plaisirs et angoisses de la fourchette*, Piaux Fabrice (dir.), Série Mutations n° 108, Paris : Autrement Éditions.

FISCHLER Claude, 1990, *L'Homnivore*, édition de 2001, 440p., Paris : Éditions Odile Jacob.

FISCHLER Claude, 1993, « Le complexe alimentaire moderne », in *Communications*, n° 1, pp. 207-224, consulté le 04/04/2009 URL :

http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/comm_0588-8018_1993_num_56_1_1859

FISCHLER Claude, 1996 (a), « Alimentation, morale et société », in *Identités des mangeurs, images des aliments*, Giachetti Ismène (coord.), Paris : Polytechnica.

FISCHLER Claude, 1996 (b), « Pensée magique et utopie dans la science, De l'incorporation à la "diète méditerranéenne" », in *Pensée magique et alimentation aujourd'hui*, Les Cahiers de l'OCHA N°5, sous la direction de Claude Fischler, Paris, 132p., en ligne, consulté le 10/12/2009, URL : http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/contenusocha/14_C_Fischler.pdf

FISCHLER Claude, 2003, « Le paradoxe de l'abondance », in *Sciences Humaines*, Février 2003, Mensuel n° 135 : Auxerre, p. 22 - 26.

FISCHLER Claude., MASSON Estelle(dir.), 2008, *Manger, Français, Européens et Américains face à l'alimentation*, Paris : Odile Jacob, 336p.

- FISHER Len, 2010, « How Do You Describe a Champagne Jelly? » in *Food and Language, Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2009*, ed. By Richard Hosking, Blakawton : Prospects Books.
- FLANDRIN Jean-Louis, 1983, « Le goût et la nécessité : sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIVe - XVIIIe siècle) », in *Annales*, Volume 38, Numéro 2, pp. 369 – 401, en ligne, consulté le 26/03/2009, URL : http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/ahess_0395-2649_1983_num_38_2_410982
- FLANDRIN Jean-Louis, 1989, « Le lent cheminement de l'innovation alimentaire », in *Nourritures, Plaisirs et angoisses de la fourchette*, Piault Fabrice (dir.), Série Mutations n° 108, Paris : Autrement Éditions.
- FLANDRIN Jean-Louis, 1993, « Le goût à son histoire », in *Le mangeur. Menus, maux et mots*, Piault, Fabrice (sous la direction de), Coll. Mutations / Mangeurs N°138, Paris : Autrement, 171 p.
- FLANDRIN Jean-Louis, MONTANARI Massimo (dir.), 1996, *Histoire de l'alimentation*, Paris : Fayard.
- FLANDRIN Jean-Louis, 2002, *L'ordre des mets*, Paris : Editions Odile Jacob.
- FLAUX, N., 1995, « La Catégorisation des Noms Propres ». in *Nom Propre et Nomination*. M. Noailly (Ed.), Paris : Klincksieck, 63-73.
- FOUERÉ Marie-Aude, 2000, « Langage culinaire et symbolisme sexuel », in *Revue des Sciences Sociales*, n°27, p. 104 -108.
- FROSSARD-URBANO, 1991, « La volaille de Bresse : un “objet parfait” », in *Terrain n°16 - Savoir-faire* (mars 1991), en ligne, consulté le 06/03/2007, URL : <http://terrain.revues.org/document2995.html>
- FUMEY Gilles et MONOT Alexandra, 2008, « De l'Alsace gastronomique au tourisme gourmand », in *Voyages en gastronomies, L'invention des capitales et des régions gourmandes*, Csargo Julia, Lemasson Jean-Pierre (dir), Collection Mutations, n°250, Paris : Autrement.
- GARY-PRIEUR Marie-Noëlle, 1991, « Le nom propre constitue-t-il une catégorie linguistique ? », in *Langue française*. Vol. 92 N°1. Syntaxe et sémantique des noms propres. pp. 4-25, en ligne, consulté le 04/12/ 2009, URL : http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/lfr_0023-8368_1991_num_92_1_6209

- GIACHETTI Ismène (coord.), 1996, *Identités des mangeurs, images des aliments*, Paris : Polytechnica.
- GOODY Jack, 1982, *Cooking, Cuisine and Class, A Study in Comparative Sociology*, Cambridge : Cambridge University Press.
- GOODY Jack, 1997, « Industrial Food », in *Food and Culture, A Reader*, Counihan Carole et Van Esterik Penny (éditeurs), New York and London : Routledge.
- GREVISSE Maurice & GOOSSE André, 1993, *Le bon usage*, 13ème édition, Paris : Duculot.
- GRIGNON Claude, 1988, « Les enquêtes sur la consommation et la sociologie des goûts », in *Revue économique*, Volume 39, Numéro 1, p. 15 – 32, en ligne, consulté le 26/08/2008, URL : http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/reco_0035-2764_1988_num_39_1_409040
- GRODZINSKI Eugeniusz, 1980, « Proper Names, Common Names and Singular Descriptions », in *Onoma*, Vol.24 n°1-3, p.10-15.
- GRUBER Alain, 1982, *L'argenterie de maison du XVIe au XIXe siècle*, Fribourg : Office du Livre.
- GRUIER Fabien, 1989, « Quand les ingénieurs font la cuisine », in *Nourritures, Plaisirs et angoisses de la fourchette*, Piault Fabrice (dir.), Série Mutations n° 108, Paris : Autrement Éditions.
- GUILLEMARD Colette, 1999, « Ces mots qui tournent autour du pot », in *Pot-au-feu, Convivial, familial : histoires d'un mythe*, Csergo Julia (Dir.), coll. mutations – n°187, Paris : Autrement.
- GUILLOU A., GUIBERT P., 1989, « Le froid domestiqué : l'usage du congélateur », in *Terrain* n°12 – *Du congélateur au déménagement* (avril 1989), en ligne, consulté le 06/03/2007, URL : <http://terrain.revues.org/document3328.html>
- Habert, Benoît, 2000, « Des corpus représentatifs : de quoi, pour quoi, comment ? » in *Cahiers de l'Université de Perpignan*, 31, pp.11-58.
- HADJ HAMOU Zahia, 1999, « La reprise des noms de pays : problèmes de représentation linguistique », in *Cycnos*, Vol.16, n°2, p.179-192.
- HASSOUN Jean-Pierre et RAULIN Anne, 1995, « Homo exoticus », in *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, Bessis Sophie (dir.). Coll. Mutations / Mangeurs, N°154, Paris : Autrement, p.119 – 129.
- HOEK, L.H., 1981, *La marque du titre*. La Haye : Mouton.

- HÖFLER Manfred, 1996, *Dictionnaire de l'Art Culinaire Français, Etymologie et histoire*, 207p., Paris : EDISUD.
- HOSSENLOPP Joseph, 1995, « Autre produit, autre goût », in *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*. Bessis Sophie (dir.), Coll. Mutations / Mangeurs, N°154, Paris : Autrement, p. 132 – 147.
- HUBERT Annie, 1995, « Destins transculturels », in *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*. Bessis Sophie (dir.), Coll. Mutations/Mangeurs, N°154, Paris : Autrement, p. 114 – 118.
- HUBERT Annie, 2000, « Cuisine et politique : le plat national existe-t-il? », in *Revue des Sciences Sociales*, n°27, p. 8 -11.
- HUBERT Annie, 2001, « Alimentation et Santé : la Science et l'imaginaire », in *Anthropology of food*, S1, Octobre 2001, en ligne, consulté le 29/11/2009, URL : <http://aof.revues.org/index1108.html>
- HYMAN Philip et Mary, 1996, « Imprimer la cuisine : les livres de cuisine en France entre le XV^e et le XIX^e siècle », in *Histoire de l'alimentation*, Flandrin Jean-Louis, Montanari Massimo (dir.), Paris : Fayard.
- JACOBS BRUMBERG Joan, 1997, « The Appetite as Voice », in *Food and Culture, A Reader*, Counihan Carole et Van Esterik Penny (éditeurs), New York and London : Routledge.
- JEANNERET Yves, 2004, « Etiquette de vin et étiquette de table, Pouvoirs de l'écriture et figures de la sociabilité », in *L'imaginaire de la table, Convivialité, commensalité et Communication*, sous la direction de Jean-jacques Boutaud, Paris : L'Harmattan, p. 79 – 106.
- JESPERSEN Otto 1961, *A Modern English Grammar – Part VII Syntax*, Londres-Copenhague, Georges Allen & Unwin ltd.-Ejnar Munksgaard, 683p.
- JONASSON Kerstin, 1994, *Le nom propre, constructions et interprétations*, Paris : Duculot.
- KALAMPALIKIS Nikos, 2002, « Des noms et des représentations », in *Les Cahiers Internationaux de Psychologie Sociale*, 53(1), 21-30, en ligne, consulté le 2/10/2008, URL : http://archives.univ-lyon2.fr/219/3/kalampalikis_01.htm
- KAPLAN David, 1990, « Words », in *The Aristotelian Society*, Supplementary Vol.64, p.93-119.

KATZ Aya, 2001, « Lexicalisation and Opacity », in *Lacus Forum XXVII – Speaking and Comprehending*, R.M. Brend, A.K. Melby & A.R. Lommel (éd.), Fullerton, the Linguistic Association of Canada and the United States, p.113-121.

KETCHAM WHEATON Barbara, 1984, *L'office et la bouche, Histoire des mœurs de la table en France 1300-1789*, 380p., Paris : Calmann-Lévy.

KLEIBER Georges, 1984, « Dénominations et relations dénominatives », in *Langages*, Volume 19, numéro 76, pp. 77 – 94, en ligne, consulté le 29/03/2009,

URL : http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/lgge_0458-726x_1984_num_19_76_1496

KLEIBER Georges, 1996, « Noms propres et noms communs : un problème de dénomination », in *Meta : journal des traducteurs / Meta: Translators' Journal*, vol. 41, n° 4, 1996, p. 567-589, en ligne, consulté le 7/12/2009, URL :

<http://www.erudit.org/revue/meta/1996/v41/n4/003323ar.pdf>

KLEIBER Georges, 2006, « Retour sur les Noms Propres Standard Modifiés », in *Linguística - Revista de Estudos Linguísticos da Universidade do Porto - Vol. 1 -*, pp. 33-51, en ligne, consulté le 07/04/2009, URL :

<http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/4464.pdf>

KLEIN Richard, 1997, *Mangez gras !*, (titre original : *Eat Fat*, publié en langue anglaise par Pantheon Books, New York, 1996) traduit de l'américain par Georges Brasel, 203p., Paris : Editions Abbeville.

KNAFOU Rémy, 2008, « Entre lieux et pratiques : réflexions d'un gastronome amateur », in *Voyages en gastronomies, L'invention des capitales et des régions gourmandes*, Csergo Julia, Lemasson Jean-Pierre (dir), Collection Mutations, n°250, Paris : Autrement.

KRISTOL Andres Max, 2005, « Motivation et remotivation des noms de lieux : réflexions sur la nature linguistique du nom propre », in *Rives nord-méditerranéennes*, Récit et toponymie, en ligne, consulté le 12/10/2006, URL :

<http://rives.revues.org/document121.html>

KUNNE Wolfgang, 1992, « Hybrid Proper Names », in *Mind*, Vol.101, n°404, p.721 – 731.

LABEL France, 1996, n°26, (4^{ième} trimestre), *Dossier : Gastronomie française : une passion par le menu*, magazine en ligne, consulté le 21/09/2008, URL :

http://www.diplomatie.gouv.fr/fr/france_829/label-france_5343/les-numeros-label-

[france_5570/lf26-gastronomie_13638/dossier-gastronomie-francaise-une-passion-par-menu_13641/index.html](http://france.5570/lf26-gastronomie_13638/dossier-gastronomie-francaise-une-passion-par-menu_13641/index.html)

LA CECLA Franco, 1995, « Faux contact », in *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, Bessis, Sophie (sous la direction de), Coll. Mutations / Mangeurs, N°154, Paris : Autrement, 182 p.

LAFERTE Gilles, 2004, « L'homme politique, l'industriel et les universitaires. Alliance à la croisée du régionalisme dans l'entre-deux-guerres », in *Politix. Revue des sciences sociales du politique*, n° 67, pp. 45-69, en ligne, consulté le 08/10/2008, URL : http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/polix_0295-2319_2004_num_17_67_1624

LAHLOU Saadi, 1996, « Experts, industriels, médias, consommateurs, institutions : comment les représentations des acteurs et le marché se co-construisent », in *Identités des mangeurs, images des aliments*, Giachetti Ismène (coord.), Paris : Polytechnica.

LAHLOU Saadi, 1998, *Penser manger, Alimentation et représentations sociales*, Paris : Presses Universitaires de France.

LAHLOU Saadi, 2002, « La vraie valeur des repas : manger et imaginer », in *Sciences Humaines, Les représentations mentales - Mensuel n° 128 - Juin 2002*, en ligne, consulté le 07/04/2009, URL : http://www.scienceshumaines.com/index.php?lg=fr&id_article=2364

LAMBERT Jean-Louis, 1996, « Les mangeurs entre traditions et nouveautés : quelques spécificités du “marketing alimentaire” », in *Identités des mangeurs, images des aliments*, Giachetti Ismène (coord.), Paris : Polytechnica.

LARDELLIER Pascal, 2004, « Ronald et le steak caché... », in *L'imaginaire de la table, Convivialité, commensalité et Communication*, sous la direction de Jean-jacques Boutaud, p. 241 – 255. Paris : L'Harmattan.

LAROUSSE GASTRONOMIQUE, 1938, Paris : librairie Larousse.

LE GRAND LAROUSSE GASTRONOMIQUE, 2007, Paris : Larousse.

LAURIOUX Bruno, 1988, « Entre savoir et pratiques : le livre de cuisine à la fin du Moyen Age », in *Médiévales*, 1988, n° 14, pp. 59-71., en ligne, consulté le 04/04/2009 URL :

http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/medi_0751-2708_1988_num_7_14_1101

LAURIOUX Bruno, 1996, « Cuisines médiévales (XIVe et XVe siècles », in *Histoire de l'alimentation*, Flandrin Jean-Louis, Montanari Massimo (dir.), Paris : Fayard.

- LAZAREFF Alexandre, 1998, *L'exception culinaire française, un patrimoine gastronomique en péril ?*, 173p., Paris : Albin Michel.
- LEMASSON Jean-Pierre, 2006, « Le goût et la ville », in *Anthropologie et Sociétés*, Volume 30, Numéro 3, Pages 153-166, en ligne, consulté le 03/04/2009, URL : <http://www.erudit.org/revue/AS/2006/v30/n3/014931ar.html>
- LEMASSON Jean-Pierre, 2008, « Du plaisir au bien-être pour devenir une capitale gastronomique : Montréal », in *Voyages en gastronomies, L'invention des capitales et des régions gourmandes*, Csergo Julia, Lemasson Jean-Pierre (dir), Collection Mutations, n°250, Paris : Autrement.
- LEROY Sarah, 2001, *Entre identification et catégorisation, l'antonomase du nom propre en français*, thèse de doctorat de l'Université Paul Valéry – Montpellier III.
- LEROY Sarah, 2004, *Le nom propre en français*, Collection l'essentiel, 137p., Paris : Ophrys.
- LEVI-STRAUSS Claude, 1952, *Race et Histoire*, réédition de 1987, 127p., coll. folio essais, Denoël : Paris.
- LEVI-STRAUSS Claude, 1962, *La Pensée Sauvage*, Paris : Plon.
- LEVI-STRAUSS Claude, 1968, *L'origine des manières de table*, Paris : Plon.
- LHUISSIER Anne, 2007, *Alimentation populaire et réforme sociale*, 272p., coll.natures sociales, Editions de la Maison des Sciences de l'Homme, Paris : Editions Quae.
- MAIA MARQUES José Augusto, 2008, « Porto : l'attraction gastronomique d'une non-capitale », in *Voyages en gastronomies, L'invention des capitales et des régions gourmandes*, Csergo Julia, Lemasson Jean-Pierre (dir), Collection Mutations, n°250, Paris : Autrement.
- MARENCO Claudine, 1995, « À table », in *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, Bessis, Sophie (sous la direction de), Coll. Mutations / Mangeurs, N°154, p52-59, Paris : Autrement.
- MAYAR Marie-Pierre, 2004, « Réalité et virtualité de l'agroalimentaire, une approche terminologique », in *Quaderni*. N. 56, Hiver 2004/2005. Agriculture et technologies. pp. 85-99, en ligne, consulté le 08/12/2009, URL : http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/quad_0987-1381_2004_num_56_1_1652

- MEJRI Salah, 2000, « Figement et dénomination », in *Meta : journal des traducteurs / Meta: Translators' Journal*, vol. 45, n° 4, pp. 609-621, en ligne, consulté le 03/04/2009, URL : <http://www.erudit.org/revue/meta/2000/v45/n4/003611ar.pdf>
- MENNELL Stephen, 1985, *Français et Anglais à table du moyen âge à nos jours*, traduit de l'anglais par Thierry Detienne, (paru sous le titre original : *All Manners of Food, Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Oxford : Basil Blackwell Ltd), Paris : Flammarion.
- MERLOT Sylvie-Anne, 2002, *Le cuisinier nostalgique*, Paris : CNRS éditions.
- MILLET Jacqueline, 1995, « Manger du chien ? C'est bon pour les sauvages ! », in *L'Homme*, n° 136, pp. 75-94, en ligne, consulté le 04/04/2009 URL : http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/hom_0439-4216_1995_num_35_136_370000
- MINTZ Sidney W., 2002, « Food and Eating : Some Persisting Questions », in *Food Nations, Selling Taste in Consumer Society*, dir. Warren Belasco and Philip Stanton, New York : Routledge.
- MOLINO Jean, 1984, « Le nom propre dans la langue », in *Langages*, 16e année, n° 66. Juin 82. Le Nom Propre. pp. 5-20, en ligne, consulté le 05/12/2009, URL : http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/lgge_0458-726x_1982_num_16_66_1123
- MONTANARI Massimo, 1995, *La faim et l'abondance, Histoire de l'alimentation en Europe*, coll. « Faire l'Europe », 289p., Paris : Seuil.
- MONTANARI Massimo, 1996, « Les paysans, les guerriers et les prêtres : image de la société et styles d'alimentation », in *Histoire de l'alimentation*, Flandrin Jean-Louis, Montanari Massimo (dir.), Paris : Fayard.
- MONTANARI Massimo, PITTE Jean-Robert (dir.), 2009, *Les frontières alimentaires*, 346p., Paris : CNRS éditions.
- MORINEAU Michel, 1996, « Croître sans savoir pourquoi : structures de production, démographie et rations alimentaires », in *Histoire de l'alimentation*, Flandrin Jean-Louis, Montanari Massimo (dir.), Paris : Fayard.
- MORTUREUX M.-Fr., 1984, « La dénomination, approche socio-linguistique », in *Langages*, n° 76, pp. 95-112, en ligne, consulté le 28/03/2009, URL : http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/lgge_0458-726x_1984_num_19_76_1497

- MOTIS DOLADER Miguel Angel, 1996, « L'alimentation juive médiévale », in *Histoire de l'alimentation*, Flandrin Jean-Louis, Montanari Massimo (dir.), Paris : Fayard.
- NAVET Eric, 2000, « Manger avec les hommes, manger avec les dieux : la gastronomie comme art de vivre », in *Revue des Sciences Sociales*, n°27, 2000, p. 96-103.
- NOAILLY, Michèle, 2000 « Ce Même Bajazet, Nom Propre et Principe d'Identité », in *Lexique*, 15 : 21 - 34.
- NOAILLY, Michèle, (éd.), 1994, *Nom propre et nomination – Actes du colloque de Brest, 21-24 avril 1994*, Paris : Klincksieck.
- NOAILLY, Michèle, 1994, « Un nom propre, deux morphologies : pour quoi dire ? », p75-83, in *Nom propre et nomination – Actes du colloque de Brest, 21-24 avril 1994*, Noailly M., éd., Paris : Klincksieck.
- OLAGNIER Pierre-Jacques, 2008, « Barcelone, ou la gastronomie comme événement touristique », in *Voyages en gastronomies, L'invention des capitales et des régions gourmandes*, Csergo Julia, Lemasson Jean-Pierre (dir), Collection Mutations, n°250, Paris : Autrement.
- ONFRAY Michel, 1995, *La Raison gourmande, Philosophie du goût*, Coll. Figures, Paris : Grasset.
- PARKHURST FERGUSON Priscilla, 1999, « Le pot-au-feu : un plat qui fait la France ? », in *Pot-au-feu, Convivial, familial : histoires d'un mythe*, Csergo Julia (Dir.), coll. mutations – n°187- septembre 1999, Paris : Autrement.
- PARDO Véronique, 2005, compte-rendu du colloque « Des aliments et des hommes. Entre science et idéologie, définir ses propres repères » de l'IFN, en ligne, consulté le 26/08/2008, URL : http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/cr/Pardo_cpte_rendu_colloque_IFN_01.pdf
- PEETERS Alice, 1989, « Boire le chocolat », in *Terrain* n°13 – *Boire* (octobre 1989), en ligne, consulté le 06/03/2007, URL : <http://terrain.revues.org/document2959.html>
- PERLÈS Catherine, 1996, « Les stratégies alimentaires dans les temps préhistoriques », in *Histoire de l'alimentation*, Flandrin Jean-Louis, Montanari Massimo (dir.), Paris : Fayard.
- PETRINI Carlo, 2006, « Slow Food, militants de la gastronomie », in *Le Monde Diplomatique*, en ligne, consulté le 21/09/2008, URL : <http://www.monde-diplomatique.fr/2006/08/PETRINI/13754>

- PIAULT Fabrice (dir.), 1989, *Nourritures, Plaisirs et angoisses de la fourchette*, 207p., Série Mutations n° 108, Paris : Autrement Éditions.
- PICHON Paul-Emmanuel, 2002, « Les Marques Alimentaires Cautionnées par des Grands Chefs de Cuisine, un Retour vers la Confiance du Consommateur ? » in *Cahier de recherche no. 2002 – 148*, en ligne, consulté le 28/08/2008, URL : http://www.iae-toulouse.fr/files/3_pdf.pdf
- PIREDDA Valfrido Roland, 2000, *La protection des œuvres gastronomiques, en droit d'auteur français*, thèse de doctorat, Paris 11, Sceaux.
- PITTE Jean- Robert, 1991 (réédition de 2005), *Gastronomie Française, Histoire et géographie d'une passion*, 265p., Paris : Fayard.
- PITTE Jean- Robert, 1996, « Naissance et expansion des restaurants », in *Histoire de l'alimentation*, Flandrin Jean-Louis, Montanari Massimo (dir.), Paris : Fayard.
- PITTE Jean- Robert, 2001, « La géographie du goût, entre mondialisation et enracinement local//Geography of taste, between globalization and local roots », in *Annales de Géographie*, n° 621, pp. 487-508, en ligne, consulté le 03/04/2009, URL : http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/geo_0003-4010_2001_num_110_621_1717
- POULAIN Jean-Pierre, 1985, *Anthroposociologie de la cuisine et des manières de table*, thèse de doctorat, Université de Jussieu.
- POULAIN Jean-Pierre, 1997 (a), « La nourriture de l'autre : entre délices et dégoûts, réflexions sur le relativisme et la sensibilité alimentaire », in *Cultures, Nourritures, Internationale de l'imaginaire*, nouvelle série, n°7, Duvignaud Jean et Khaznadar Chérif, (dir.), Paris : Maison des cultures du monde. Arles : Babel.
- POULAIN Jean-Pierre, 1997, (b) « Mutations et modes alimentaires », in *Le mangeur et l'animal. Mutations de l'élevage et de la consommation*, sous la direction de Monique Paillat, 150 p., Coll. Mutations / Mangeurs, N°172, Paris : Autrement.
- POULAIN Jean-Pierre, 1999, « La bréjaude », in *Pot-au-feu, Convivial, familial : histoires d'un mythe*, Csergo Julia (Dir.), coll. mutations – n°187- septembre 1999, Paris : Autrement.
- POULAIN Jean-Pierre, 2002 (a), *Sociologies de l'alimentation*, Coll. Quadrige, essais, débats, 287p., Paris : PUF.
- POULAIN Jean-Pierre, 2002 (b), *Manger aujourd'hui, Attitudes, normes et pratiques*, 235p., Toulouse : Privat.

- POULAIN Jean-Pierre, 2003, « Ces aliments bannis ou mal aimés », in *Sciences Humaines*, Février, Mensuel n° 135 : Auxerre, p. 38- 41.
- PUJADE-RENAUD Claude, 2007, *Sous les mets les mots*, 108p., Paris : NiL.
- RAPOPORT Danielle, 1993, « Au niveau du concept, le vécu du mangeur », in *Le mangeur. Menus, maux et mots*, Piault, Fabrice (sous la direction de), Coll. Mutations / Mangeurs N°138, p.59 -65, Paris : Autrement.
- RAUCH André, 2008, « Les pionniers du plat régional et du vin de pays – France, 1920 -1940 », in *Voyages en gastronomies, L'invention des capitales et des régions gourmandes*, Csergo Julia, Lemasson Jean-Pierre (dir), Collection Mutations, n°250, Paris : Autrement.
- RAYNAL Florence, 1996, « A l'école des chefs », in *LABEL France*, n°26, (4^{ième} trimestre), Dossier : Gastronomie française : une passion par le menu, en ligne, consulté le 21/09/2008, URL : http://www.diplomatie.gouv.fr/fr/france_829/label-france_5343/les-numeros-label-france_5570/lf26-gastronomie_13638/dossier-gastronomie-francaise-une-passion-par-menu_13641/ecole-chefs_33894.html
- REGNIER Faustine, 2001, « L'exotisme est-il bon pour la santé ? », in *Face à Face, Regards sur la santé*, n°3, Bordeaux, avril 2001, pp.47-53, en ligne, consulté le 07/04/2009, URL : http://www.ssd.u-bordeaux2.fr/faf/archives/numero_3/articles/exotisme_sante.htm
- REGNIER Faustine, 2004, *L'exotisme culinaire*, Essai sur les saveurs de l'Autre, Coll. Le lien social, Paris : Presses Universitaires de France, 264 p.
- REGNIER Faustine, 2006, « Le monde au bout des fourchettes : voyage dans l'exotisme culinaire », in *lemangeur-ocha.com*, en ligne, consulté le 04/04/2009, URL : http://www.lemangeur-ocha.com/uploads/tx_smilecontenusocha/Regnier_Exotisme_culinaire.pdf
- REGNIER F., LHUISSIER A. et GOJARD S., 2006, *Sociologie de l'alimentation*, 121p., coll. Repères, Paris : La Découverte.
- RENARD Jean-Claude, 2004, « La grande ripaille éditoriale », in revue *Politis*, en ligne, consulté le 21/09/2008, URL : <http://www.politis.fr/article1179.html>
- RENARD Jean-Claude, 2005, « Histoire politique de la gastronomie », in revue *Politis*, n°881-882, en ligne, consulté le 21/09/2008, URL : <http://www.politis.fr/article1552.html>
- RENARD Jean-Claude, 2006, « Thierry Marx, héraut de la street food », in revue *Politis*, en ligne, consulté le 21/09/2008, URL : <http://www.politis.fr/article1676.html>

- REVEL Jean-François, 1978 (réédition de 2007), *Un festin en paroles, Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, 311p., collection Texto, Paris : Taillandier.
- REY Alain, 2008, *De l'artisanat des dictionnaires à une science du mot, Images et modèles*, 302p., coll. U, Paris : Armand Colin.
- REY-DEBOVE Josette, 1995, « Nom propre, lexique et dictionnaire de langue », p 107-122, in *Nom propre et nomination – Actes du colloque de Brest, 21-24 avril 1994*, Noailly M., éd., Paris : Klincksieck.
- RIBAUT Jean-Claude, 1993, « Sous la toque, » in *Le mangeur. Menus, maux et Mots*, Piault Fabrice (sous la direction de), Coll. Mutations / Mangeurs N°138, Paris : Autrement.
- ROMERI Luciana, 2002, *Philosophes entre mots et mets, Plutarque, Lucien et Athénée autour de la table de Platon*, collection HOROS, 354p., Grenoble : éditions Jérôme Million.
- ROMI, 1993, *Histoire des festins insolites et de la goinfrerie*, 292p., Paris : éditions ARTULEN.
- ROWLEY Anthony, 1994, *À table ! La fête gastronomique*, 160p., Paris : Gallimard.
- ROZIN Elizabeth, 1995, « Saveurs pour tous », in *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, Bessis, Sophie (sous la direction de), Coll. Mutations/Mangeurs, N°154, 182 p., Paris : Autrement.
- ROZIN Paul, 1994, « La magie sympathique », in *Manger magique. Aliments sorciers, croyances comestibles* sous la direction de Claude Fischler, Coll. Mutations / Mangeurs, N°149, p. 22 – 37, Paris : Autrement.
- ROZIN Paul, 1995, « Des goûts et dégoûts », in *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, Bessis, Sophie (sous la direction de), Coll. Mutations / Mangeurs, N°154, Paris : Autrement.
- SANCHEZ Sylvie, 2005, « Pizzas, crêpes et autres galettes » in *Communications*, 77, Faire sien. Emprunter, s'approprier, détourner, pp. 127-148., en ligne, consulté le 02/12/2009, URL : http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/comm_0588-8018_2005_num_77_1_2266
- SAUGET Stéphanie, 2008, « Un haut lieu du voyage : l'âge d'or du buffet de gare », in *Voyages en gastronomies, L'invention des capitales et des régions gourmandes*,

- Csergo Julia, Lemasson Jean-Pierre (dir), Collection Mutations, n°250, Paris : Autrement.
- SHWAYDER David S, 1961, *Modes of Referring and the Problem of Universals – An Essay in Metaphysics*, Berkeley : University of California Press, 164p.
- SHWEDER Richard A., 1996, « La pensée magique est-elle une illusion ? », in *Pensée magique et alimentation aujourd'hui*, Les Cahiers de l'OCHA N°5, sous la direction de Claude Fischler, Paris, 132p. en ligne, consulté le 10/12/2009 URL : http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/contenusocha/7_R_A_Shweder.pdf
- SIBLOT Paul, 1994, « Noms et images de marque : de la construction du sens dans les noms propres », in *Nom propre et nomination – Actes du colloque de Brest, 21-24 avril 1994*, Noailly M., éd., p147-160, Paris : Klincksieck.
- SICOTTE Geneviève, 2008, « Les capitales gastronomiques : de l'unité passée au cosmopolitisme d'aujourd'hui », in *Voyages en gastronomies, L'invention des capitales et des régions gourmandes*, Csergo Julia, Lemasson Jean-Pierre (dir), Collection Mutations, n°250, Paris : Autrement.
- STANZIANI Alessandro, 2009, « L'origine des Appellations régionales des vins en France, 1905 – 1914 », in *Les frontières alimentaires*, Montanari M., Pitte J.-R. (dir.), Paris : CNRS éditions.
- SUBIGER S., 2003, « De la gastronomie au prêt à manger », in *UNSPECIAL N° 615 – Février*, en ligne, consulté le 21/09/2008, URL : http://www.unspecial.org/UNS615/UNS_615_for_web_T09.html
- SUPLY Laurent, 2007, « Quand “la cuisine diplomatique” déteint sur la gastronomie », in *Le Figaro*, en ligne, consulté le 15/09/2008, URL : http://www.lefigaro.fr/international/2006/08/03/01003-20060803ARTWWW90328-quand_la_cuisine_diplomatique_deteint_sur_la_gastronomie.php
- TECHOUYRES Isabelle, 2007, *Ripaille et marmiton, Les mots de la table*, 77p., Paris : Dictionnaires Le Robert.
- TERENCE Isabelle, 1996, *Le monde de la grande restauration en France. La réussite est-elle dans l'assiette ?*, coll. Logiques sociales, Paris : l'Harmattan.
- TEUTEBERG Hans Jurgen et FLANDRIN Jean-Louis, 1996, « Transformations de la consommation alimentaire », in *Histoire de l'alimentation*, Flandrin Jean-Louis, Montanari Massimo (dir.), Paris : Fayard.

- THOUVENOT Claude, 1996, « Terroirs, aliments et mangeurs au fil de l’histoire », in *Identités des mangeurs, images des aliments*, Giachetti Ismène (coord.), Paris : Polytechnica.
- VAJDA Joanne, 2008, « La construction des restaurants parisiens comme lieux d’attraction touristique – fin XIXe - début XXe siècle », in *Voyages en gastronomies, L’invention des capitales et des régions gourmandes*, Csargo Julia, Lemasson Jean-Pierre (dir), Collection Mutations, n°250, Paris : Autrement.
- VAXELAIRE Jean-Louis (2005), (a), *Les noms propres, une analyse lexicologique et historique*, 952p., Paris : Honoré Champion.
- VAXELAIRE Jean-Louis (2005), (b), « Nom propre et lexicographie française », in *Corela, Numéros spéciaux, Le traitement lexicographique des noms propres*, en ligne, consulté le 12/10/2006, URL : <http://edel.univ-poitiers.fr/corela/document.php?id=444>
- VAXELAIRE Jean-Louis, 2007, « Ontologie et déontologie en linguistique : le cas des noms propres », in *Texto!* avril 2007, vol. XII, n°2, p. 1 - 16, en ligne, consulté le 20/09/2008, URL : http://www.revue-texto.net/1996-2007/Inedits/Vaxelaire_Ontologie.pdf
- VEGA Anne, 2003, *Dans les cuisines des ministères*, Paris : Hachette littératures, 221 p. + annexes.
- VERDIER Yvonne, 1969, « Pour une ethnologie culinaire », in *l’Homme*, Volume 9, Numéro 1, p.49-57, consulté le 04/12/2006, URL : <http://www.youscribe.com/catalogue/presse-et-revues/savoirs/sciences-humaines-et-sociales/pour-une-ethnologie-culinaire-article-n-1-vol-9-pg-49-57-1010899>
- VITAU Jean, 2005, « Peut-on écrire l’histoire de la gastronomie ? », in *Académie des sciences morales et politiques, communiqué du lundi 4 juillet 2005*, en ligne, consulté le 21/09/2008, URL : <http://www.asmp.fr/travaux/communications/2005/vitau.htm>
- VITAU Jean, 2009, *La mondialisation à table*, 203p., Paris : PUF.
- VOISENAT Claudie, 1989, « Anatomie d’un bon goût », in *Terrain* n°13 - *Boire* (octobre 1989), en ligne, consulté le 06/03/2007, URL : <http://terrain.revues.org/document2948.html>
- WALTER Henriette, 1994, « Nom propre et nom commun : un statut provisoire », p 237-244, in *Nom propre et nomination – Actes du colloque de Brest, 21-24 avril 1994*, Noailly M., éd., Paris : Klincksieck.

WILK Richard, 2002, « Food and Nationalism : The Origins of “Belizean Food” », in *Food Nations, Selling Taste in Consumer Society*, dir. Warren Belasco and Philip Stanton, New York : Routledge.

ZABEEH Farhang, 1968, *What's in a Name? – An Inquiry into the Semantics and Pragmatics of Proper Names*, La Haye : Martinus Nijhoff, 78p.

INDEX

- Algeo, 29, 31, 37, 48, 49, 83, 84
- Almeida-Topor, 163, 169, 170, 174
- Ariès, 72, 75, 164, 184, 240, 241, 243,
253, 254
- Aron, 77, 106, 146, 147, 151, 195, 210,
240, 247, 248, 257, 266
- Ascher, 77, 92, 93, 97, 98, 99, 111, 242,
243
- Assouly, 27, 71, 74, 93, 94, 95, 96, 158,
166, 185, 221, 250, 256, 260
- Barthes, 18, 81, 100, 105, 117, 120, 229,
239, 247, 267
- Beaugé, 19, 47, 91
- Belasco, 15, 212, 241, 266, 267, 282, 289
- Billy, 29, 30, 37
- Bonnain, 71, 106, 167, 183, 218, 268
- Bonnet, 67, 70, 199
- Bosredon, 17, 33, 36, 38, 39, 40, 41, 43,
44, 47, 49, 67, 82
- Boudan, 19, 57, 58, 62, 63, 65, 67, 68, 69,
72, 97, 98, 104, 106, 163, 176, 243
- Branlard, 86, 87, 89
- Calvet, 171
- Chabot, 65, 107, 112, 125, 218, 253
- Châtelet, 18, 52, 222, 229, 230
- Chauvet, 55, 56, 61, 71
- Chiva, 188, 192, 212, 232
- Courthéoux, 202
- Courtine, 56, 87, 162, 163, 186, 189
- Csergo, 19, 27, 57, 164, 167, 221, 266,
268, 272, 276, 277, 279, 281, 283, 284,
285, 287, 288
- Douglas, 192, 273
- Fernandez-Armesto, 52, 228
- Ferrières, 56, 59, 60, 191, 192, 193, 222
- Fischler, 76, 81, 83, 84, 88, 93, 99, 112,
157, 160, 171, 182, 184, 187, 192, 194,
195, 196, 201, 202, 204, 221, 232, 240,
242, 244, 256, 271, 275, 286, 287
- Flandrin, 7, 19, 54, 58, 63, 64, 68, 86, 182,
183, 194, 269, 272, 278, 280, 282, 283,
284, 287
- Goody, 68, 109, 164, 173
- Höfler, 114, 117, 135, 136, 141, 142, 143,
144, 145, 146, 147, 150, 151, 157
- Jonasson, 29, 82
- Ketcham Wheaton, 55, 56, 63, 104, 105,
106, 170, 231
- Kleiber, 29, 30, 44, 45, 48, 82
- Klein, 189, 195, 196, 228
- Kristol, 74, 117, 118, 119, 279

Lahlou, 40, 188, 189, 229

Lauriou, 103, 104, 118

Lemasson, 26, 27, 53, 64, 94, 167, 257,
266, 268, 272, 276, 279, 281, 283, 285,
287, 288

Leroy, 29, 37, 38, 41, 48, 115, 117, 119,
120, 199

Lévi-Strauss, 79, 175, 228

Lhuissier, 18, 83, 167, 173, 189, 207, 210,
228

Masson, 81, 84, 160, 221

Mennell, 20, 53, 54, 55, 62, 63, 64, 65, 68,
70, 88, 91, 98, 100, 141, 211, 212, 256

Millet, 151, 192

Molino, 29, 30, 37, 49, 282

Montanari, 55, 56, 60, 64, 68, 163, 173,
225, 269, 272, 273, 278, 280, 282, 283,
284, 287

Mortureux, 82, 205

Onfray, 74, 76, 84, 91, 92, 94, 95, 96, 97,
187, 200

Pichon, 57, 113, 146, 184, 186, 242, 245,
284

Pirreda, 87, 88, 89, 90, 183

Pitte, 57, 64, 73, 76, 79, 104, 106, 107,
156, 162, 163, 174, 217, 232, 254, 255,
256, 257, 273, 287

Poulain, 26, 56, 65, 72, 74, 75, 76, 77, 82,
84, 97, 106, 119, 133, 140, 162, 166,
184, 185, 186, 187, 220, 225, 242, 244,
250, 253, 260, 273

Pujade-Renaud, 18, 52, 118

Rapoport, 197

Régnier, 18, 67, 83, 167, 168, 170, 172,
173, 174, 175, 185, 189, 201, 207, 210,
228, 231, 232, 250, 253, 255

Revel, 25, 26, 52, 53, 57, 62, 64, 69, 84,
107, 119, 162, 198, 210, 223

Rey, 41, 85, 86, 115, 116, 142

Romeri, 200

Rowley, 54, 60, 62, 63, 97, 105, 159, 217,
225

Rozin, 187, 188, 244, 255, 256

Tamba, 40, 44

Terence, 92, 201

Thouvenot, 161, 162

Vaxelaire, 29, 33, 34, 36, 37, 39, 42, 49,
76, 83, 90, 115, 142, 288

Vega, 199, 208

Vitoux, 26, 54, 118, 146, 162, 190

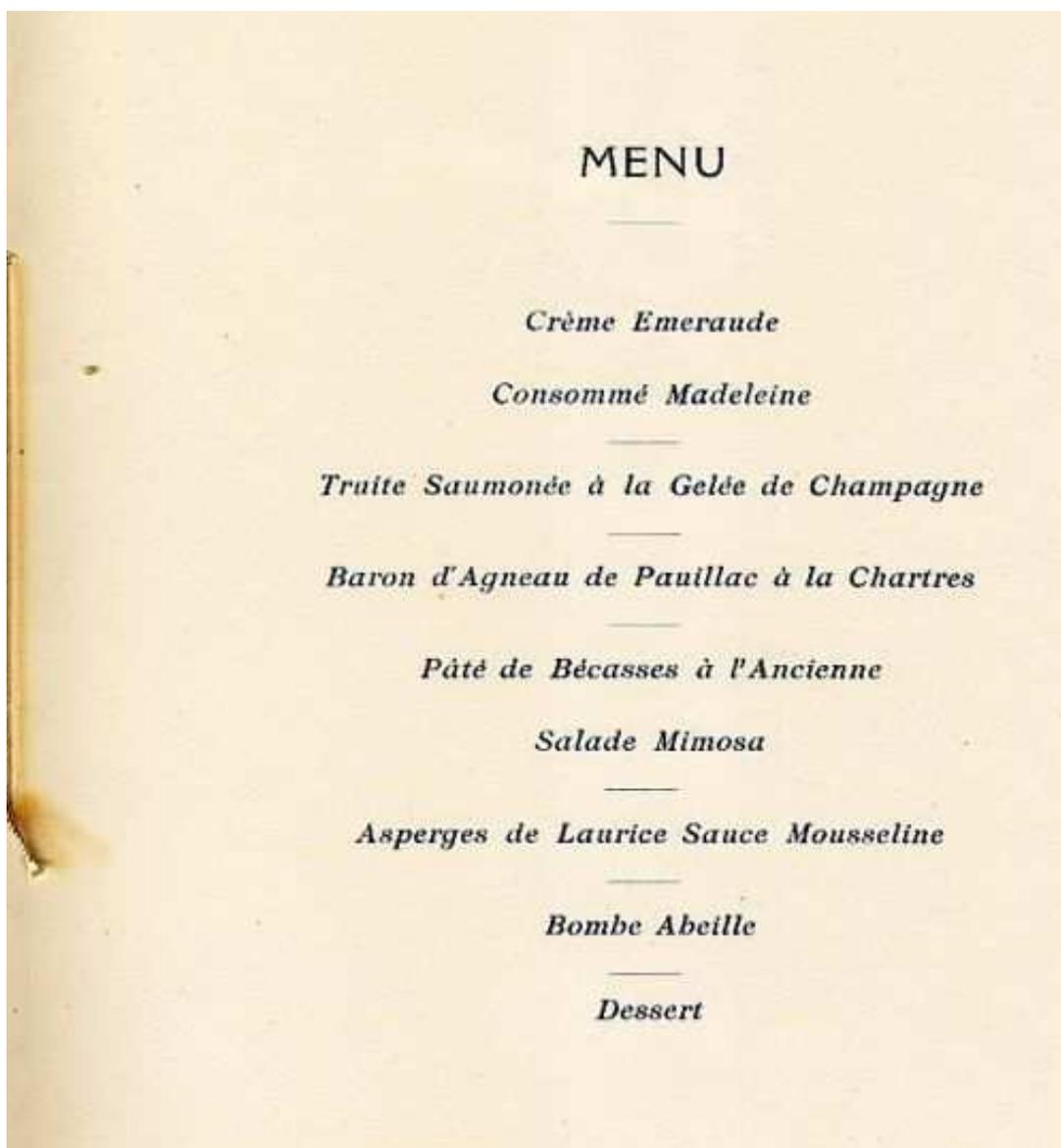
ANNEXES

Annexe Chapitre 1

Annexe n°1 (Section 1. 2. 2) : Menus

Outre l'ancienneté du document examiné, la catégorie de l'établissement dont provient un menu influe également sur l'utilisation de la majuscule.

Dîner du 10 avril 1924 au Palais de l'Élysée (Illustration: O.D.V. Guillonnet, Graveur:
Stern, 21 cm x 27 cm)



Menu du vendredi 3 mars 1972 (Paquebot « France »)

PAQUEBOT
"FRANCE"

Chef des Cuisines : Henri LE HUÉDÉ



Suggestion du Chef

Ananas Frais Frappé au Vieux Kirsch

Filets de Sole de la Manche Etuvés Grangousier

Caneton Rouennais Rôti Croustillant aux Reinettes

Petits Pois de Vertou Paysanne

Salade Lorenzo

La Coupe Givrée Mireille

Les Mignardises "France"

Corbeille de Fruits

M E N U

du

VENDREDI 3 MARS 1972

A Minuit, les montres seront
RETARDÉES de 30 minutes

At Midnight, Clocks will be
SET BACK 30 minutes

*Si vous êtes "CALORIE CONSCIOUS",
le Chef suggère :*

Fruit Rafraîchi
Poisson Grillé ou Poché
Légumes à l'Etuvee
Fromage
Fruits

S'adresser au Maître d'Hôtel

COLLECTION FRENCH LINES

Annexe Chapitre 4

Annexe n°2 (Section 4. 1. 2) : Nombre de recettes par thème

Copie d'écran de la page de recherche de recettes par thème sur le site « l'internaute » effectuée le 6 novembre 2010

Le Journal des FEMMES

Services personnalisés gratuits : [Inscrivez-vous](#) | [Accès membres](#)

Samedi 6 nov.

Rechercher : Recettes de cuisine

ACCUEIL | MODE | DÉCO | CUISINE | BEAUTÉ | FORME | SANTÉ | PSYCHO | LUXE | VIE PRO | FAMILLE | JARDIN | PEOPLE | LIVRES | Plan du site

Recettes | Entrées | Viandes | Desserts | Facile | Express | Vos préférées | Vidéo | Encyclopédie | Magazine | Pratique | Forum | Question-réponse | Newsletter

Journal des Femmes > Cuisiner > Toutes les recettes

→ Recettes

Toutes les recettes de cuisine

Catégories

- Entrées
 - Cake salé 451 recettes
 - Carpaccio 30 recettes
 - Crêpe salée 83 recettes
 - Entrée chaude 521 recettes
 - Entrée froide 607 recettes
 - Feuilleté, brick 257 recettes
 - Flan 66 recettes
 - Potage, soupe 485 recettes
 - Tartare 37 recettes
 - Terrine, pâté 192 recettes
- Plats/Viandes
 - Agneau 127 recettes
 - Autre 26 recettes
 - Boeuf 330 recettes
 - Caille 20 recettes
 - Canard 113 recettes
 - Coq 12 recettes
 - Dinde 113 recettes
 - Gibier 21 recettes
 - Lapin 66 recettes
 - Mouton 9 recettes
 - Pigeon 5 recettes
 - Printade 20 recettes
 - Porc 348 recettes
 - Poule 7 recettes
 - Poulet 557 recettes
 - Veau 147 recettes
- Plats/Poissons et fruits de mer
 - Calamar 44 recettes
 - Coquillage 47 recettes
 - Crevette 117 recettes
 - Crustacé 34 recettes
 - Poisson 623 recettes
 - Saint-jacques 99 recettes
- Tartes, quiches, pizzas
 - Autre 19 recettes
 - Pizza 117 recettes
 - Quiche 229 recettes
 - Soufflé 10 recettes
 - Tarte 619 recettes
 - Tourte 89 recettes
- Desserts
 - Autre 125 recettes
 - Beignet 92 recettes
 - Bûche 60 recettes
 - Cake sucré 454 recettes
 - Charlotte 138 recettes
 - Chaussons 40 recettes
 - Chocolat 732 recettes
 - Ciafoutis 174 recettes
 - Compote 70 recettes
 - Crème 410 recettes
 - Crêpe sucrée 125 recettes
 - Crumble 151 recettes
 - Dessert aux fruits 790 recettes
 - Dessert glacé 225 recettes
 - Flan, mousse 399 recettes
 - Galette 88 recettes
 - Gâteau 1482 recettes
 - Gaufre 35 recettes
- Légumes & gratins
 - Gratins 323 recettes
 - Légumes 719 recettes
- Pâtes & riz
 - Autres 107 recettes
 - Cannellonis 27 recettes
 - Coquillettes 16 recettes
 - Gnocchis 19 recettes
 - Lasagnes 93 recettes
 - Macaronis 14 recettes
 - Macaronis 14 recettes
 - Papillons 10 recettes
 - Pennes 28 recettes
 - Raviolis 13 recettes
 - Risotto 92 recettes
 - Riz 82 recettes
 - Spaghettis 77 recettes
 - Tagliatelles 80 recettes
 - Torsades 18 recettes
- Salades
 - Basique 80 recettes
 - Endive 20 recettes
 - Méditerranéenne 82 recettes
 - Montagnarde 8 recettes
 - Originale 197 recettes
 - Pâtes 29 recettes
 - Poulet 22 recettes
 - Riz 12 recettes
 - Sud-ouest 17 recettes
- Cocktails
 - Autre 18 recettes
 - Champagne 12 recettes
 - Gin 7 recettes
 - Liqueur 16 recettes
 - Martini 5 recettes
 - Milk-shake 28 recettes
 - Rhum 36 recettes
 - Sans alcool 60 recettes
 - Vin 30 recettes
 - Vodka 10 recettes
 - Whisky-bourbon 5 recettes
- Petit déjeuner
 - Boisson 45 recettes
 - Brioche 209 recettes
 - Confiture 243 recettes
 - Pain 153 recettes
 - Salé 28 recettes
 - Sucré 100 recettes
- Sauces
 - Coulis salé 35 recettes
 - Coulis sucré 31 recettes
 - Sauce (béarnaise, béchamel, etc) 53 recettes
 - Sauce pour pâtes 29 recettes
- A base d'oeuf ou de fromage
 - Fromage 132 recettes
 - Oeuf 135 recettes

Thèmes

- Automne 835 recettes
- Barbecue 106 recettes
- Bébé 8 recettes
- Bio 29 recettes
- Créole 77 recettes
- Cuisine légère 1160 recettes
- Enfants 756 recettes
- Été 1458 recettes
- Familial 5056 recettes
- Fondue 19 recettes
- Halloween 19 recettes
- Hiver 631 recettes
- Micro-ondes 88 recettes
- Noël, nouvel an 658 recettes
- Pâques 37 recettes
- Petit prix 1336 recettes
- Pique-nique 323 recettes
- Préparation rapide 14698 recettes
- Printemps 421 recettes
- Recette express 7241 recettes
- Tapas 139 recettes
- Vapeur 49 recettes
- Végétarien 692 recettes
- Wok 160 recettes

Grands Classiques

- Crêpe 300 recettes
- Pain de mie 250 recettes
- Cheesecake 199 recettes
- Sauce tomate 186 recettes
- Crème pâtissière 169 recettes
- Fondant au chocolat 153 recettes
- Mousse au chocolat 150 recettes
- Gâteau au chocolat 144 recettes
- Panna cotta 108 recettes
- Caramel au beurre salé 105 recettes
- Tarte aux pommes 97 recettes
- Moelleux au chocolat 96 recettes
- Pâte à pizza 86 recettes
- Bûche de Noël 80 recettes
- Gâteau au yaourt 77 recettes
- Crème anglaise 75 recettes
- Crème brûlée 74 recettes
- Riz au lait 69 recettes
- Galette des rois 66 recettes
- Financier 65 recettes

[* Tous les Grands classiques](#)

Ingrédients

- Sucre 10586 recettes
- Beurre 8848 recettes
- Farine 8274 recettes
- Oeuf 7980 recettes
- Poivre 7337 recettes
- Lait 5877 recettes
- Café 4678 recettes
- Levure 3840 recettes
- Oignon 3767 recettes
- Olive 3597 recettes
- Vanille 3410 recettes
- Citron 3230 recettes

Chercher une recette

Mot clé :

Catégorie :

Genre :

Thème :

Pays :

Région :

Nom du déposant :

Temps maxi : minutes

Temps de préparation : minutes

Temps de cuisson : minutes



La chaleur produite par la chaudière à condensation au gaz naturel fait des heureux.

[Votre avis sur cette publicité.](#)

NEWSLETTERS GRATUITES

Suite

Lorraine	51 recettes
Midi-Pyrénées	29 recettes
Nord-Pas-De-Calais	69 recettes
Normandie	44 recettes
Outre-Mer	8 recettes
Pays De La Loire	16 recettes
Picardie	17 recettes
Poitou-Charentes	13 recettes
Provence-Alpes-Côte D'Azur	138 recettes
Rhône-Alpes	84 recettes

Pays Du Monde

Afrique Du Sud	5 recettes
Algérie	66 recettes
Allemagne	34 recettes
Antilles Néerlandaises	6 recettes
Australie	6 recettes
Autriche	21 recettes
Belgique	61 recettes
Bésil	25 recettes
Bulgarie	5 recettes
Cameroun	7 recettes
Canada	76 recettes
Chine	113 recettes
Corée Du Sud	6 recettes
Espagne	107 recettes
Etats-Unis	287 recettes
France	1536 recettes
Grèce	45 recettes
Hongrie	7 recettes
Inde	104 recettes
Indonésie	8 recettes
Irlande	6 recettes
Italie	443 recettes
Japon	75 recettes
Liban	25 recettes
Madagascar	8 recettes
Maroc	158 recettes
Mexique	52 recettes
Norvège	6 recettes
Pays-Bas	7 recettes
Pologne	17 recettes
Polynésie Française	20 recettes
Portugal	72 recettes
Royaume-Uni	110 recettes
Russie	11 recettes
Sénégal	17 recettes
Suède	6 recettes
Suisse	14 recettes
Thaïlande	52 recettes
Tunisie	32 recettes
Turquie	33 recettes
Viêt Nam	31 recettes

perdre 6 Kg en 30 jours !

Savoir-Maigrir.Aujourd'hui.com



Annonces Google

Dans le magazine



Diaporama

L'effet papillotes

Découvrez des papillotes originales pour vous faire plaisir sans culpabiliser. Vous allez être emballé ! [Voir](#)

Diaporama [Balade gourmande en Alsace](#)

Diaporama [Servez vos desserts en verrines](#)

Q/R Copains [Les dernières discussions](#)



Recettes de cuisine :

L'Internaute Cuisiner sur Facebook

[J'aime](#)

8,019 personnes aiment Recettes de cuisine : L'Internaute Cuisiner.



[Module social Facebook](#)

★ CONCOURS ★

Déposez vos recettes !

Un ensemble moulin à sel et poivre de la Casa Bugatti d'une valeur de 96 € et des bons d'achat sont à gagner pour les meilleures recettes proposées. [Participez](#)



Recettes de cuisine

Recettes de Noël

Bûche de Noël
Chapon
Dinde
Chocolat
Foie gras
Magret de canard

Recettes de gâteaux

Gâteaux au chocolat
Clafoutis
Crumble
Gâteaux

Recettes sucrées

Brioche
Caramel
Cookies
Crêpes
Confiture
Tiramisu
Tartes sucrées

Cocktails et boissons

Tous les cocktails
Punch
Sangria

Recettes d'été

Pique-nique
Salade
Glaces et sorbets
Barbecue

Recettes d'hiver

Fondue savoyarde
Raclette
Recette de Noël
Tartiflette

Tour du monde

Cuisine chinoise
Cuisine italienne
Cuisine marocaine
Cuisine algérienne
Cuisine antillaise
Cuisine espagnole
Cuisine indienne
Cuisine japonaise

Sélection de recettes

Recette de poisson
Saumon
Gratin dauphinois
Paella
Quiche
Couscous
Cake
Courgette
Champignons
Fromages
Poulet
Recettes légumes
Tomates
Charlotte
Tajine
Wok
Galette des rois
Soupe
Recettes rapides
Verrines

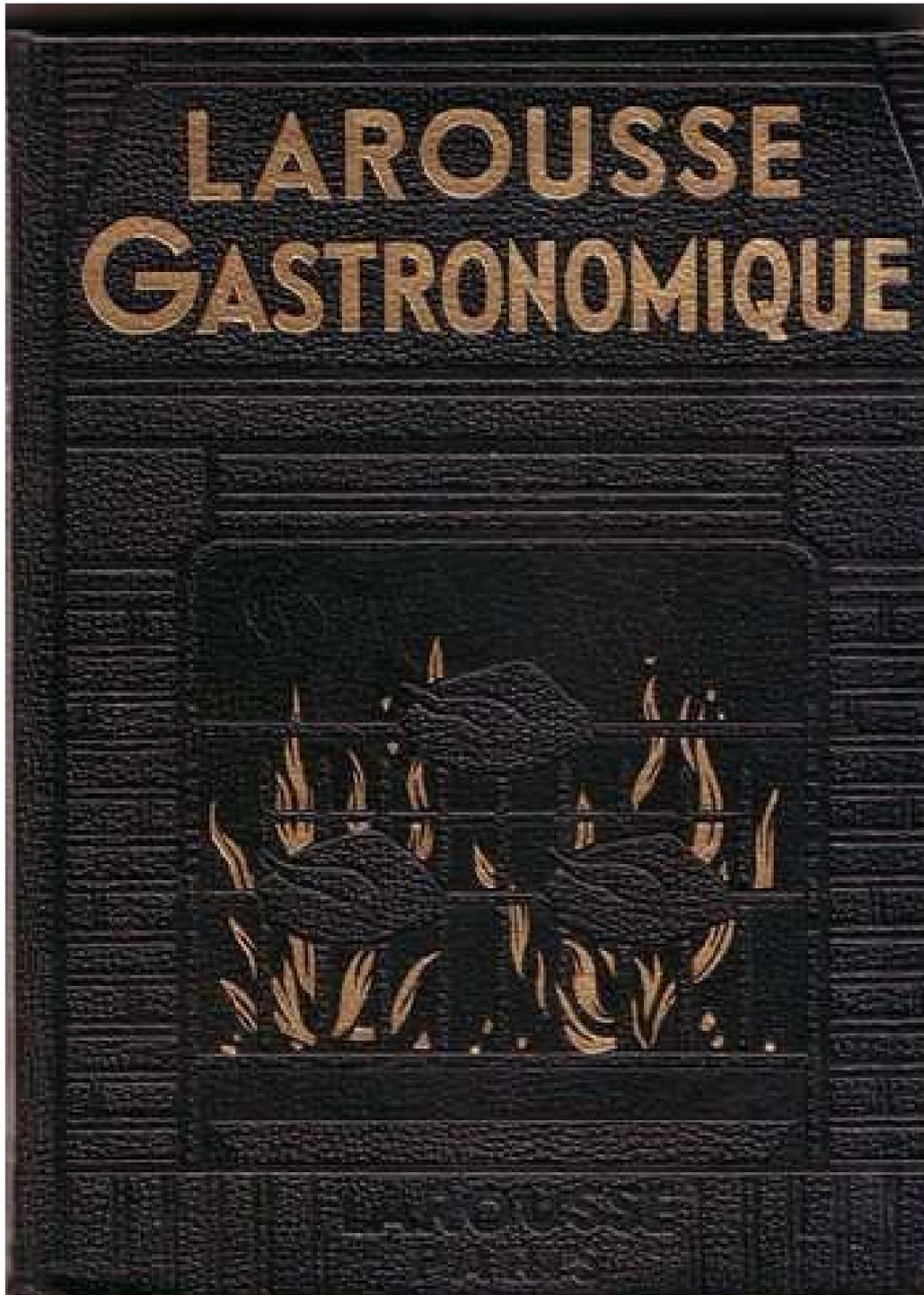
SAAB
move your mind™

[Votre avis sur cette publicité.](#)

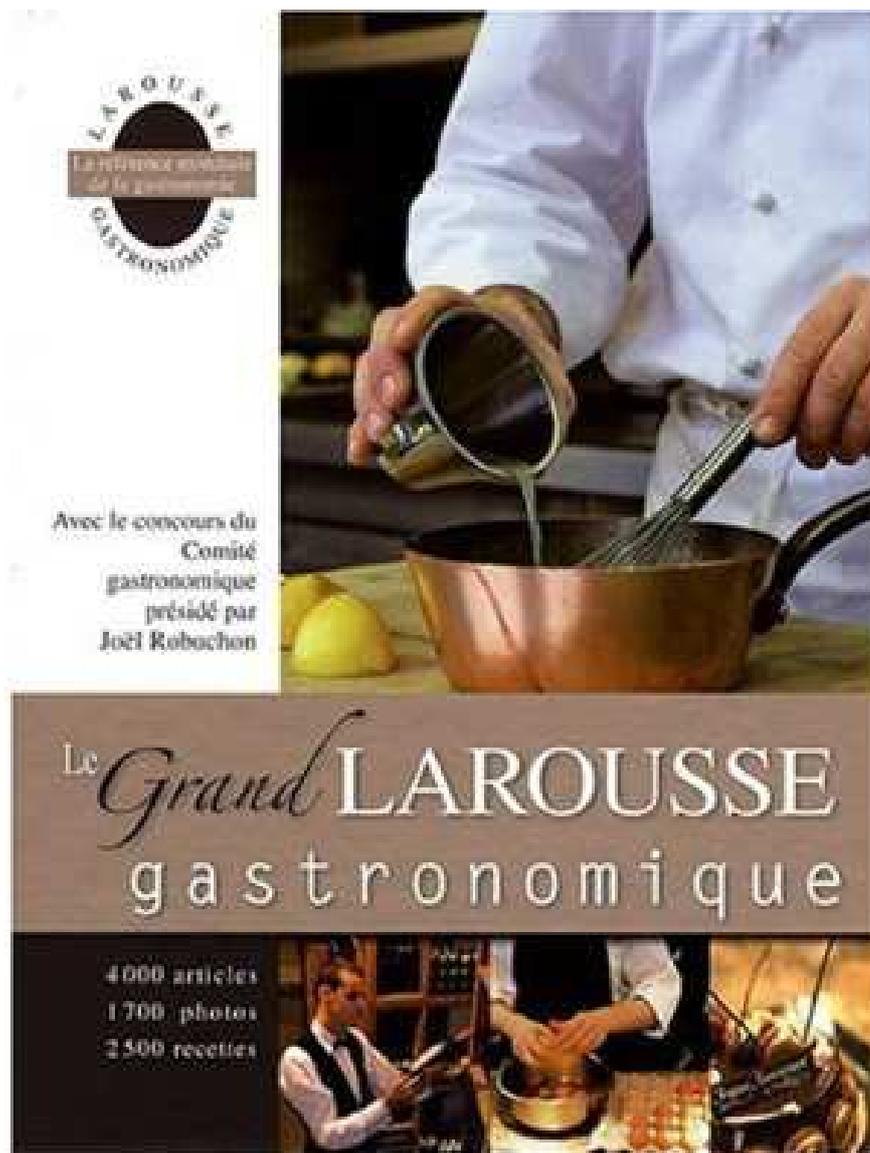
Annexe Chapitre 5

Annexe n°3 (Section 5. 1. 1. 1) : Photos de couverture du *Larousse Gastronomique* (1938 et 2007)

a) Larousse gastronomique première édition (1938)- Première de couverture



b) Larousse Gastronomique 2007 (sixième et dernière édition) sous coffret



Annexe n°4 (Section 5. 1. 2. 3.) Liste des occurrences par types de noms propres

a) occurrences des 427 types de noms propres relevés dans le Larousse Gastronomique
1938

Total des types de noms propres avec 1 occurrence :	269
---	-----

Aboukir, Abrantès, Aïda, Aigrefeuille, Aladin, Albert, Albignac, Albina, Alboni, Alexandra, Alhambra, Ali-Bab, Amélie, André Theuriet, Anversoise, Aremberg, Artagnan, Artois, Auber, Augier, Augsbourg, Aurore, Auvergne, Babinski

Bachaumont, Balmoral, Balvet, Banville, Bar, Batwinia, Béarn, Beaumont, Belle Aurore, Belle-Hélène, Bénéven, Benoiton, Béranger, Bérangère, Berchoux, Berlioz, Bernis, Bircher-Benner, Boitelle, Boivin, Bonnefoy, Bontemps, Bordeaux, Boris, Bourgogne, Brissac, Brossard, Brunoise, Bugey

Caen, Caillou, Camaro, Capitole, Carmen, Carnavalet, Carvalho, Casimir, Castelnaudary, Champigny, Chartres, Chartreux, Chauchat, Chaville, Chavillieu, Chénier, Chérubin, Chevreuse, Chimay, Choisy, Chotodriec, Clarence, Claudine, Cocherel, Collioure, Colnet, Commercy, Commodore, comtesse-Marie, Coquibus, Crainquebille, Crapotte, Creppazi, Cubat, Cumberland, Custine

Dalayrac, Dames de Bous, Daudet, Dauphiné, Delmonico, Dino, Douillet, Dreux, Dunan

Echelle, Écossais, Elizabeth, Ésaü, Espagnole

Fabri, Fanchon, Faubonne, Fédora, Feydeau, Figaro, Florette, Fontanges, Fontenelle, Foyot, Francfort, Franche-Comté, Frédéric

Gabrielle, Gascogne, Gênes, Germiny, Gismonda, Goubaud, Gouffé, Grand Veneur, Grignan, Gulyas

Halévy, Hélène, Henri, Henri Duvernois, Héricart, Hocheput, Hudson

Imam Baaldi, Impéria, Isabelle, Jackson, Jacob, Janette, Jessica, Jubilé, Karoly, Katoff

La Planche, Léopold, Leverrier, Limoux, London-house, Lorette, Lot-et-Garonne, Louis Forest, Lyon

Macaire, **M**aeterlinck, **M**aire, **M**aitre-Jacques, **M**arianne, **M**arseille, **M**ecque, **M**édicis, **M**ercédès, **M**etternich, **M**eyerbeer, **M**ille-fanti, **M**inestrone, **M**irette, **M**istral, **M**oïna, **M**onaco, **M**ont-Dore, **M**onte-Carlo, **M**onte-Cristo, **M**ontmorillon, **M**orland, **M**ourier, **M**ulligatawny, **M**urat

Nantaise, **N**antes, **N**emrod, **N**ewburg, **N**iort, **N**uremberg, **O**céan, **O**péra, **O**rléans, **O**rloff, **O**uka
Paillard, **P**almyre , **P**ancho-Vila, **P**anurge, **P**aris, **P**aris-Brest, **P**arme, **P**armentière, **P**aul
Mounet, **P**énélope, **P**épita, **P**érigord, **P**érinette, **P**ernollet, **P**hiléas Gilbert, **P**iémont, **P**ierre
Chapelle, **P**illeverjus, **P**ithiviers, **P**o Litowski, **P**olignac, **P**ologne, **P**ort-Royal, **P**ortugais,
princesse-Alice, **P**rintania, **P**rintanière, **P**rovence, **P**uchero

Rabelais, **R**ahm-suppe, **R**égina, **R**eims, **R**eine, **R**eine-Jeanne, **R**éjane, **R**iguidi, **R**ivoli, **R**osière,
Rossolnick, **R**othomago, **R**othschild, **R**ouen

Saint-Cloud, **S**aint-Denis, **S**ainte-Alliance, **S**aint-Flour, **S**aint-Mars, **S**aint-Michel, **S**aint-
Saëns, **S**alambô, **S**alvador, **S**erge, **S**molensk, **S**olférino, **S**olianka, **S**orges, **S**tschy, **S**ully,
Sylvette

Taillevent, **T**atin, **T**ertillière, **T**oscane, **T**urbigo, **U**zès

Valromey, **V**atel, **V**elours, **V**erdi, **V**erdier, **V**erdun-sur-le-Doubs, **V**éronique, **V**ienne, **V**isé

Winterthur, **W**orcester, **X**avier, **Y**ork, **Y**orkaise, **Y**vette

Total des types de noms propres avec 2 occurrences	56
--	----

Apicius, **A**rchiduc, **B**aron-Brisse, **B**izet, **B**ordelaise, **B**ortsch, **C**ambacérès, **C**ambridge,
Cardinal, **C**arignan, **C**astiglione, **C**élestine, **C**hampvallon, **C**hatouillard, **C**havette, **C**hevreuse,
Clermont, **D**arblay, **D**erby, **D**uxelles, **E**douard VII, **F**avart, **F**lorence, **F**rascati, **F**reneuse,
Gorenflot, **H**enri IV, **L**ambertye, **L**ongchamp, **M**aillot, **M**arguery, **M**arignan, **M**ireille,
Mirepoix, **M**ontreuil, **N**anette, **N**éva, **N**inon, **O**xford, **P**rague, **p**rince-Albert, **R**aphaël,
Récamier, **R**éforme, **R**omanov, **S**aint-Malo, **S**évigné, **S**uzette, **V**alois, **V**incent, **V**oisin,
Walewska, **Y**orkshire

Total des types de noms propres avec 3 occurrences	28
--	----

Annette, **B**éatrix, Bellevue, Bonvalet, Bourbon, **C**amérani, Chateaubrilland, **D**emidoff, Diane, Doria, Duroc, **F**rancillon, **H**elder, **J**acques, **L**aguipière, Lamballe, **M**arengo, Massenet, Mirabeau, Montpellier, **N**ichette, Noël, **P**lombières, **R**eine Pédauque, Renaissance, **S**aint-Honoré, Stanley, **V**alenciennes

Total des types de noms propres avec 4 occurrences	23
--	----

Agnès Sorel, Armenonville, Beauvilliers, Brancas, Brimont, Cendrillon, Georgette, Grimod-de-la-R, Marivaux, Masséna, Montglas, Nesselrode, Pojarski, Pompadour, Rachel, Régence, Robert, Sagan, Savoie, Toulouse, Véron, Wladimir, Zingara

Total des types de noms propres avec 5 occurrences	9
--	---

Chivry, Choron, Daumont, Dugléré, Grimaldi, La Varenne, Matignon, Montpensier, Riche

Total des types de noms propres avec 6 occurrences	8
--	---

Albuféra, Bagration, Carême, Chambord, Godard, Joinville, Melba, Vichy

Total des types de noms propres avec 7 occurrences	6
--	---

Argenteuil, Lucullus, Montrouge, Sainte-Menehould, Souvarov, Talleyrand

Total des types de noms propres avec 8 occurrences	5
--	---

Bourdaloue, Conti, Cussy, Dubarry, Orly

Total des types de noms propres avec 9 occurrences	2
--	---

Mont-Bry, Périgueux

Total des types de noms propres avec 10 occurrences	2
---	---

Maintenon, Soubise

Total des types de noms propres avec 11 occurrences	1
---	---

Saint-Germain

Total des types de noms propres avec 12 occurrences	2
---	---

Montmorency, Rossini

Total des types de noms propres avec 13 occurrences	2
---	---

Beauharnais, Richelieu

Total des types de noms propres avec 14 occurrences	7
---	---

Bercy, Colbert, Condé, Crécy, Monselet, Saint-Hubert, Victoria

Total des types de noms propres avec 15 occurrences	1
---	---

Clamart

Total des types de noms propres avec 18 occurrences	3
---	---

Chantilly, Parmentier, Villeroi

Total des types de noms propres avec 20 occurrences	1
---	---

Brillat-Savarin

Total des types de noms propres avec 33 occurrences	1
---	---

Nantua

Total des types de noms propres avec 36 occurrences	1
---	---

Mornay

b) liste des occurrences des 352 types de noms propres relevés dans le LG2

Nom Propre	Nb.occ.	Nom Propre	Nb.occ.	Nom Propre	Nb.occ.
Adolphe Clerc	1	Caen	1	Faubonne	1
Aïda	1	Callas	1	Faugeron	1
Aladin	1	Capucine	1	Favart	1
Alba	1	Carbonara	1	Fédora	1
Alhambra	1	Carmen	1	Ferval	1
Ali-Bab	1	Casimir	1	Florette	1
Amélie	1	Castiglione	1	Freneuse	1
Angélu	1	Cavour	1	Gascogne	1
Anticosti	1	Célestine	1	Gênes	1
Apicius	1	Chantecler	1	Georges Pouvel	1
Archestrate	1	Charles Vanel	1	Georgette	1
Arman	1	Chartres	1	Girardet	1
Artagnan	1	Chauchat	1	Gloucester	1
Artois	1	Chavette	1	Gomes de Sa	1
Atlantique	1	Chevreuse	1	Gorenflot	1
Auberge de l'III	1	Choiseul	1	Grammont	1
Aumale	1	Choisy	1	Grisons	1

Babylas	1	Cinq-Mars	1	Guérard	1
Bagratiou	1	Clarence	1	Halévy	1
Bâle	1	Clermont	1	Hawaï	1
Bar-sur-Aube	1	Colette	1	Helder	1
Béarn	1	Commercy	1	Ile-de-France	1
Béatrix	1	Contadour,	1	Indes	1
Beaucaire	1	Conti	1	Ispahan	1
Béchemel	1	Couteau	1	Italie	1

Belle Aurore	1	Custine	1	Jamaïque	1
Belle-Hélène	1	Dampfudel	1	Japon	1
Bérangère	1	Danicheff	1	Java	1
Bernis	1	Darblay	1	Jean-Cocteau	1
Berny	1	Dartois	1	Jessica	1
Birchermüesli	1	Derby	1	Joconde	1
Bizet	1	Derval	1	Judic	1
Bonnefoy	1	Descar	1	Jules-Verne	1
Boston	1	Drôme	1	Jussière	1
Bragance	1	Dubley	1	KKO	1
Branças	1	Duroc	1	Knödel	1
Bréhan	1	Duse	1	Krapfen	1
Bristol	1	Engadine	1	La Varenne	1
Brome	1	Esäü	1	Labskaus	1
Lamballe	1	Montselet	1	Sainte-Alliance	1
Lapérouse	1	Mozart	1	Saint-Jacques de Montcalm	1
Lassere	1	Murat	1	Saint-Mandé	1
Lavallière	1	Mylène	1	Saint-Michel-des-Saints	1
Léa	1	Nanette	1	Saint-Saëns	1
Léman,	1	Nemours	1	Santa Rosa	1
Lenôtre	1	Nemrod	1	Saulieu	1
Léopold	1	Néva	1	Sault	1
Lodosa	1	Norvège	1	Savoie	1
Lorette	1	Olympe	1	Schneck	1
Louis Oliver	1	Opéra	1	Serge	1
Louise Darroze	1	Orléans	1	Séville	1
Louisiane	1	Orly	1	Sonia Rykiel	1
Lucie Passédat	1	Parmentier	1	Sorel	1
Lucien Tendret	1	Paul Reboux	1	Souchet	1
Marco-Polo	1	Pepita	1	Souvarov	1
Maresme	1	Perdouillet	1	Stanley	1
Marguery	1	Péribonka	1	Stollen	1
Marie	1	Périgord	1	Streusel	1
Marie-Louise	1	Petit Plat	1	Suchet	1
Marigny	1	Pezenas	1	Suzy	1

Marius Vettard	1	Pilleverjus	1	Tabasco	1
Marivaux	1	Pilpil	1	Toupinel	1
Marseille	1	Pissik	1	Tour d'Argent	1
Martigues	1	Poliniac	1	Tours	1
Maryland	1	Pompadour	1	Tourville	1
Maultaschen	1	Québec	1	Troigros	1
Maxim's	1	Régence	1	Turbigo	1
Médicis	1	Reims	1	Uzès	1
Mercédès	1	Réjane	1	Valenciennes	1
Meyerbeer	1	Renaissance	1	Valois	1
Milan	1	Riche	1	Ventadour	1
Mischbrot	1	Richelieu	1	Verdier	1
Moïna	1	Rochambeau	1	Vernon	1
Monaco	1	Rohan	1	Vincent	1
Montbazou	1	Romanof	1	Violetta	1
Mont-Bry	1	Romans	1	Viroflay	1
Mont-Dore	1	Rothomago	1	Voisin	1
Montfermeil	1	Rouen	1	Waldorf	1
Montglas	1	Rubens	1	Washington	1
Montreuil	1	Saba	1	Winterthur	1
				Wladimir	
				Worcestershire	
				Xavier	
TOTAL « 1 » : 251					

Agnès Sorel	2	Doria	2	Newburg	2
Albert	2	Dugléré,	2	Ninon	2
Anna	2	Forêt-Noire	2	Noël	2
Armenonville	2	Foyot	2	Orloff	2
Aubrac	2	Germiny	2	Prince-Albert	2
Beauvilliers	2	Godard	2	Robert	2
Blanc	2	Halloween	2	Rossini	2
Bontemps	2	Henri IV	2	Rothschild	2
Bresse	2	Klösse	2	Sachertorte	2
Cambridge	2	Kneples	2	Sagan	2
Chambord	2	Linzertorte	2	Saint-Genix	2
Champvallon	2	Longchamp	2	Saint-Germain	2
Chateaubriand	2	Lucullus	2	Saint-Hubert	2
Chiboust	2	Macaire	2	Saint-Malo	2
Chimay	2	Maintenon	2	Solférino	2
Chivry	2	Marengo	2	Spätzles	2
Choron	2	Masséna	2	Stroganov	2
Christmas	2	Massenet	2	Strudel	2
Crécy	2	Melba	2	Suzette	2
Cumberland	2	Mirabeau	2	Tatin	2
Cussy	2	Monselet	2	Véron	2
Darphin	2	Montpellier	2	Vichy	2
Daumont	2	Montpensier	2	Victoria	2
Demidof	2	Nantes	2	Walewska	2
TOTAL « 2 » : 72					

Albuféra	3	Colbert	3	Pédauque	3
Alexandra	3	Diane	3	Périgueux	3
Argenteuil	3	Joinville	3	Pojarski	3
Bourdaloue	3	Montmorency	3	Rachel	3
Brimont	3	Montrouge	3	Rois	3
Clamart	3	Nesselrode	3		3
TOTAL « 3 » : 17					

Beauharnais	4	Condé	4	Sainte-Ménéhould	4
Chantilly	4	Mornay	4	Soubise	4
				Yorkshire	4
TOTAL « 4 » : 7					

Du Barry	5	Villeroi	5	TOTAL « 5 » : 2	
----------	---	----------	---	-----------------	--

Bercy	6	TOTAL « 6 » : 1			
-------	---	-----------------	--	--	--

Brillat-Savarin	7	Nantua	7	TOTAL « 7 » : 2	
-----------------	---	--------	---	-----------------	--

Annexe n°5 (Section 5. 2. 1. 2) Liste des 232 types de noms propres apparaissant uniquement dans l'édition 1938

Aboukir, Abrantès, Aigrefeuille, Albignac, Albina, Alboni, André Theuriet, Annette, Anversoise, Archiduc, Aremberg, Auber, Augier, Augsburg, Aurore, Auvergne, Babinski, Bachaumont, Balmoral, Balvet, Banville, Bar, Baron-Brisse, Batwinia, Beaumont, Bellevue, Bénévent, Benoiton, Béranger, Berchoux, Berlioz, Bircher-Benner, Boitelle, Boivin, Bonvalet, Bordeaux, Bordelaise, Boris, Bortsch, Bourbon, Bourgogne, Brissac, Brossard, Brunoise, Bugey, Caillou, Camaro, Cambacérès, Camérani, Capitole, Cardinal, Carnavalet, Carvalho, Castelnauary, Cendrillon, Champigny, Chartreux, Chatouillard, Chaville, Chavillieu, Chénier, Chérubin, Chotodriec, Claudine, Cocherel, Collioure, Colnet, Commodore, comtesse-Marie, Conti, Coquibus, Crainquebille, Crapotte, Creppazi, Cubat, Dalayrac, Dames de Bous, Daudet, Dauphiné, Delmonico, Dino, Dreux, Dunan, Duxelles, Echelle, Écossais, Edouard VII, Elizabeth, Espagnole, Fabri, Fanchon, Feydeau, Figaro, Florence, Francfort, Franche-Comté, Frédéric, Gabrielle, Gismonda, Goubaud, Gouffé, Grand Veneur, Grignan, Grimaldi, Grimod de la Reynière, Gulyas, Hélène, Henri, Henri Duvernois, Héricart, Hocheput, Hudson, Imam Baaldi, Impéria, Isabelle, Jackson, Jacob, Jacques, Janette, Jubilé, Karoly, Katof, La Planche, Laguipière, Lambertye, Leverrier, Limoux, London-house, Lot-et-Garonne, Louis Forest, Lyon, Maeterlinck, Maillot, Maire, Maitre-Jacques, Marianne, Marignan, Matignon, Mecque, Metternich, Mille-fanti, Minestrone, Mireille, Mirepoix, Mirette, Mistral, Monte-Carlo, Monte-Cristo, Montmorillon, Morland, Mourier, Mulligatawny, Nantaise, Nichette, Niort, Nuremberg, Océan, Ouka, Oxford, Paillard, Palmyre, Pancho-Vila, Panurge, Paris, Paris-Brest, Parme, Parmentière, Paul Mounet, Pénélope, Périnette, Pernollet, Philéas Gilbert, Piémont, Pierre Chapelle, Pierre-le-Grand, Pithiviers, Plombières, Po Litowski, Pologne, Port-Royal, Portugais, Prague, princesse-Alice, Printania, Printanière, Provence, Puchero, Rabelais, Rahm-suppe, Raphaël, Récamier, Réforme, Régina, Reine, Reine-Jeanne, Riguidi, Rivoli, Rosière, Rossolnick, Saint-Cloud, Saint-Denis, Saint-Flour, Saint-Honoré, Saint-Mars, Saint-Michel, Salambô, Salvador, Sévigné, Smolensk, Solianka, Sorges, Stschy, Sully, Sylvette, Taillevent, Talleyrand, Tertillière, Toscane, Toulouse, Valromey, Vatel, Velours, Verdi, Verdun-sur-le-Doubs, Véronique, Vienne, Visé, Worcester, York, Yorkaise, Yvette, Zingara.

Annexe n°6 (Section 5. 2. 1. 2) Liste des 195 types de noms propres communs aux deux éditions du *Larousse Gastronomique* (1938 et 2007)

Agnès Sorel, Aïda, Aladin, Albert, Albuféra, Alexandra, Alhambra, Ali-Bab, Amélie, Anna, Apicius, Argenteuil, Armenonville, Artagnan, Artois, Bagration, Béarn, Béatrix, Beauharnais, Beauvilliers, Belle Aurore, Belle-Hélène, Bérangère, Bercy, Bernis, Bizet, Bonnefoy, Bontemps, Bourdaloue, Brancas, Brillat-Savarin, Brimont, Caen, Cambridge, Carême, Carignan, Carmen, Casimir, Castiglione, Célestine, Chambord, Champvallon, Chantilly, Chartres, Chateaubriand, Chauchat, Chavette, Chevreuse, Chiboust, Chimay, Chivry, Choisy, Choron, Clamart, Clarence, Clermont, Colbert, Commercy, Condé, Crécy, Cumberland, Cussy, Custine, Darblay, Daumont, Demidof, Derby, Diane, Doria, Douillet (Perdouillet), Dubarry, Dugléré, Duroc, Esau, Faubonne, Favart, Fédora, Florette, Fontanges, Fontenelle, Foyot, Francillon, Frascati, Freneuse, Gascogne, Gênes, Georgette, Germiny, Godard, Gorenflot, Halévy, Helder, Henri IV, Jessica, Joinville, La Varenne, Lamballe, Léopold, Longchamp, Lorette, Lucullus, Macaire, Maintenon, Marengo, Marguery, Marigny, Marivaux, Marseille, Masséna, Massenet, Médicis, Melba, Mercédès, Meyerbeer, Mirabeau, Moïna, Monaco, Monselet, Mont-Bry, Mont-Dore, Montglas, Montmorency, Montpellier, Montpensier, Montreuil, Montrouge, Mornay, Murat, Nanette, Nantes, Nantua, Nemrod, Nesselrode, Néva, Newburg, Ninon, Noël, Opéra, Orléans, Orloff, Orly, Parmentier, Pepita, Périgord, Périgueux, Pilleverjus, Pojarski, Poligniac, Pompadour, Prince-Albert, Rachel, Régence, Reims, Reine Pédauque, Réjane, Renaissance, Riche, Richelieu, Robert, Romanof, Rossini, Rothomago, Rothschild, Rouen, Sagan, Sainte-Alliance, Sainte-Ménéhould, Saint-Germain, Saint-Hubert, Saint-Malo, Saint-Saëns, Savoie, Serge, Solférino, Soubise, Souvarov, Stanley, Suzette, Tatin, Turbigo, Uzès, Valenciennes, Valois, Verdier, Véron, Vichy, Victoria, Villeroi, Vincent, Voisin, Walewska, Winterthur, Wladimir, Xavier, Yorkshire

Annexe n°7 (Section 5. 2. 2. 1. 1) Liste des 81 types d'anthroponymes communs aux deux *Larousse* avec entre parenthèse leur nombre d'occurrences dans le LG1 de 1938

Agnès Sorel (4)	Doria (3)	Orloff (1)
Albuféra (6)	Dubarry (8)	Parmentier (18)
Alexandra (1)	Duroc (3)	Pojarski (4)
Anna (2)	Favart (2)	Polignac (1)
Artois (1)	Fontanges (1)	Pompadour (4)
Bagration (6)	Fontenelle (1)	prince-Albert (2)
Beauharnais (13)	Germiny (1)	Rachel (4)
Belle Aurore (1)	Halévy (1)	Réjane (1)
Bernis (1)	Henri IV (2)	Richelieu (13)
Bizet (2)	Joinville (6)	Romanov (2)
Bourdaloue (8)	Lamballe (3)	Rossini (12)
Brancas (4)	Lucullus (7)	Rothschild (1)
Brimont (4)	Maintenon (10)	Sagan (4)
Carignan (2)	Marigny (2)	Saint-Saëns (1)
Célestine (2)	Marivaux (4)	Soubise (10)
Champvallou (2)	Masséna (4)	Souvarov (7)
Chateaubriand (3)	Massenet (3)	Stanley (3)
Chavette (2)	Médicis (1)	Suzette (2)
Chimay (1)	Melba (6)	Valois (2)
Clarence (1)	Meyerbeer (1)	Véron (4)
Colbert (14)	Mirabeau (3)	Victoria (14)
Condé (14)	Montglas (4)	Villeroi (18)
Conti (8)	Montmorency (12)	Walewska (2)
Cussy (8)	Montpensier (5)	Wladimir (4)
Custine (1)	Mornay (36)	Xavier (1)
Darblay (2)	Murat (1)	
Demidoff (3)	Nesselrode (4)	
Derby (2)	Orléans (1)	

Annexe n°8 (Section 5.2 .2 .3) Liste des types de noms propres appartenant à la catégorie « Autres »

Liste des 66 types de noms propres dont l'origine du baptême demeure incertaine ou obscure apparaissant dans le LG1 (*Larousse Gastronomique* 1938).

Albert, Albina, Amélie, Annette, Aurore, Balvet, Béatrix, Beaumont, Bérengère, Boivin, Bontemps, Boris, Brossard, Brunoise, Caillou, Camaro, Cardinal, Chartreux Chevreuse, Choisy, Commodore, comtesse-Marie, Creppazi, Dames de Bous, Daumont, Douillet, Elizabeth, Fabri, Fanchon, Faubonne, Florette, Gabrielle, Godard, Goubaud, Grand Veneur, Henri, , Héricart, Impéria, Isabelle, Jacques, Jeannette, Jessica, Karoly, Katoff, Leverrier, Mercédès, Mirette, Nanette, Nichette, Ninon, Orly, Printania, Printanière, Rosière, Saint-Germain, Saint-Mars, Saint-Michel, Salvator, Serge, Sylvette, Tertillière, Velours, Véronique, Vincent, Yvette, Zingara.

Liste des 37 types de noms propres dont l'origine du baptême demeure incertaine ou obscure apparaissant dans le LG2 (*Larousse Gastronomique* 2007). (Les cellules en bleu indiquent les noms communs aux deux éditions, Douillet et Perdouillet sont considérés comme similaires)

Albert	Darphin	Mercédès
Amélie	Daumont	Mylène
Angélu	Derval	Nanette
Babylas	Dubley	Ninon
Béatrix	Faubonne	Orly
Bérengère	Ferval	Perdouillet
Berny	Florette	Saint-Germain
Bontemps	Florian	Serge
Bréhan	Godard	Souchet
Capucine	Grammont	Vincent
Chevreuse	Jessica	Violetta
Choisy	Jussière	
Colette	KKO	

Annexe chapitre 7

Annexe n°9 (Section 7. 1. 1) Menus

Dîner offert par Monsieur François Mitterrand à l'occasion de la 18ème Conférence
des Chefs d'État de France et d'Afrique à Biarritz (08/11/1994)

Crème de volaille Agnès Sorel

Fondant de coquilles Saint-Jacques
au safran

Carré d'agneau des Pyrénées rôti

Poêlée de cèpes

Fromages

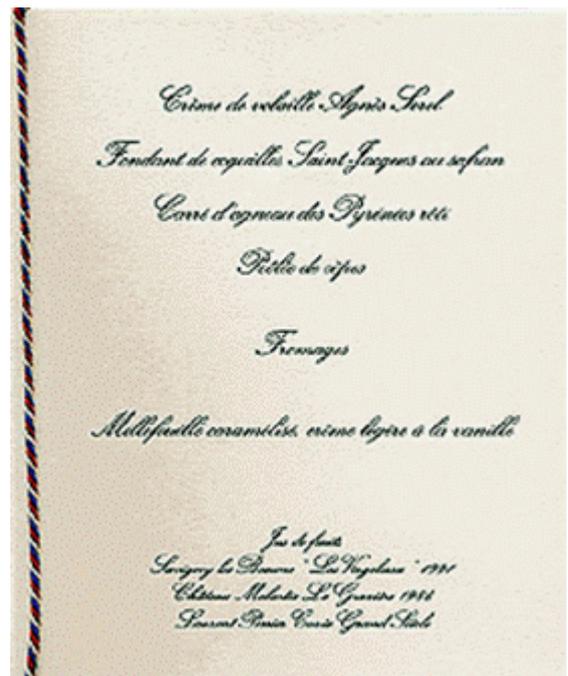
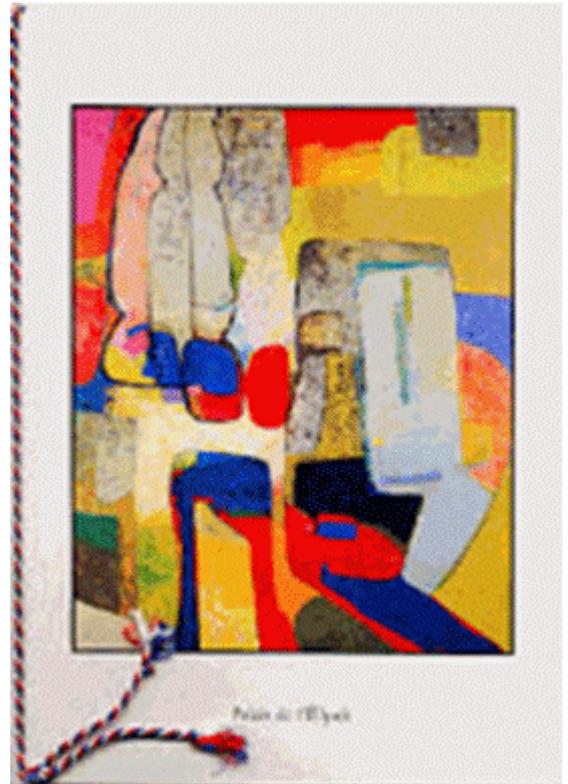
Millefeuille caramélisé crème
légère à la vanille

Jus de fruits

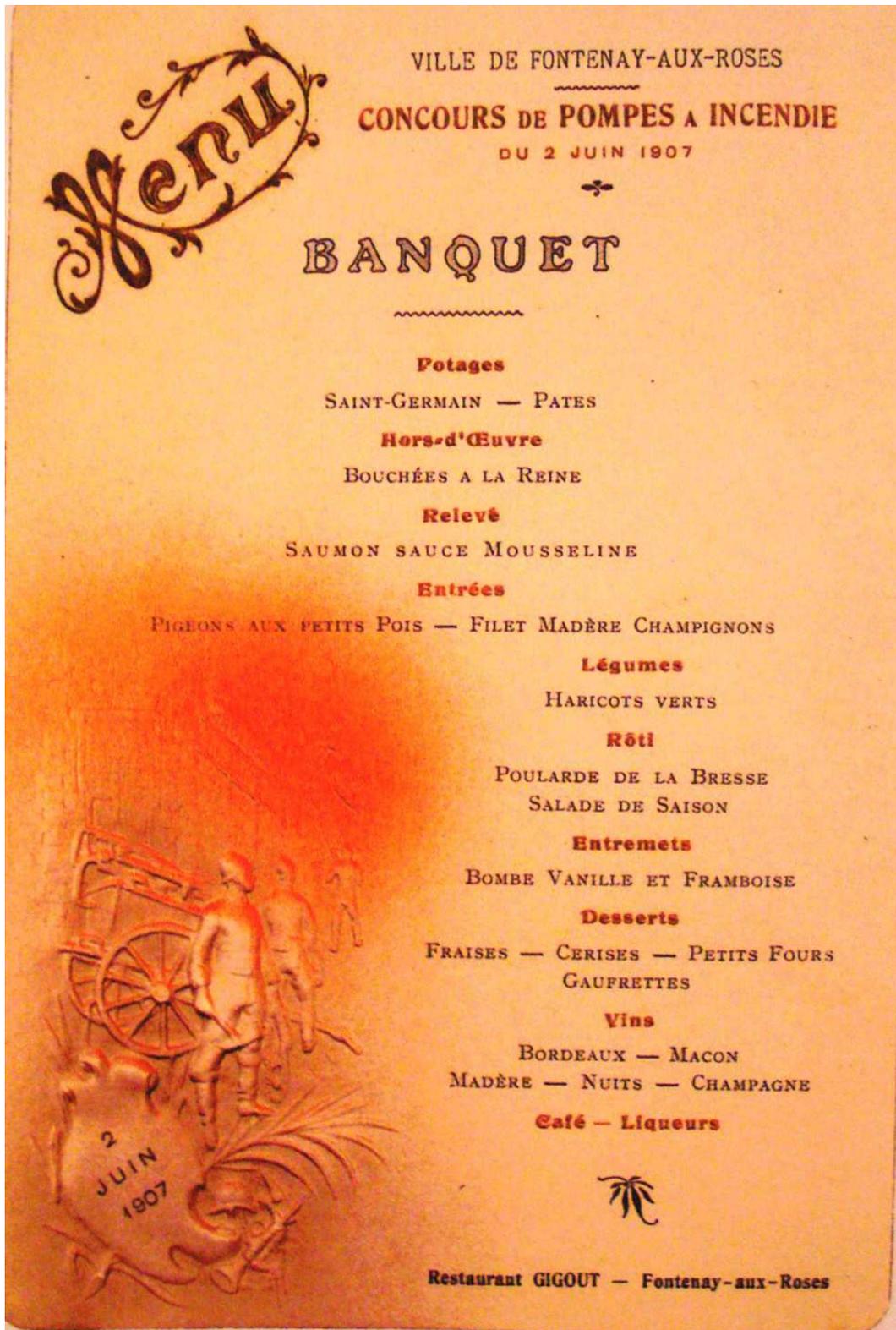
Savigny les Beaune « Les
Vergelesses » 1991

Château Malartic La Gravière 1986

Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle







Annexe chapitre 9

Annexe n°10 (Section 9. 1. 1 .1) Couvertures de prospectus

Couvertures de dépliants (largeur/hauteur ; dimensions hors-tout et partie présentée)

Établissements italiens

Couverture « Andiamo Pizza » (dimensions hors tout et partie présentée 16.4 cm / 20 cm)

Livraison Gratuite à domicile & au bureau

ANDIAMO PIZZA

A Partir de 15€

Pâte fraîche maison préparée tous les jours

حلال

Menu Trio
3 Pizzas juniors
+ 1 Maxi coca
20€00

Menu Sénior
2 Pizzas Séniors
+ 1 Maxi coca
21€00

Menu Giga
1 Pizza sénior
+ 1 Salade
+ 2 Glace 100ml
22€00

Menu XL
2 Pizza Méga
+ 1 Maxi Coca
30€00

Menu Amis
1 Pizza junior
+ 4 wings
+ 1 Grec
+ 3 Coca 33cl
19€00

En Livraison 7/7
1 Pizza Achetée
= la 2 eme a 50%
* sur Sénior et Méga, sauf classic
Prix offert de 100% inférieure ou égal à celle achetée
Offre non cumulable.

01 46 64 00 00

Couverture « La Casa Pizza » (dimensions hors tout : 39 cm / 19.5 cm)

Partie présentée repliée : 19.5 cm / 19.5 cm

LIVRAISON GRATUITE A DOMICILE ET AU BUREAU

La Casa Pizza

Vente 7j/7 le soir a Emporter
1 PIZZA ACHETÉE
=
LA 2^{ème}
OFFERTE
valable sur senior et Mega
la moins chère est offerte
offre non cumulable
A SIGNALER A LA COMMANDE

Vente 7j/7 le soir En Livraison
2 PIZZAS ACHETÉES
=
LA 3^{ème}
OFFERTE
valable sur senior et Mega
la moins chère est offerte
offre non cumulable
A SIGNALER A LA COMMANDE

01.46.64.13.77
62 avenue Aristide Briand 92220 Bagneux

**Ouver 7j/7
de 12h à 14h30
et de 18h à 22h30
Fermé Dimanche Midi**

BIERE FRAICHE MAISON
BOISSON CHAUDE
BOISSON FROIDE

Couverture « Papa Mario's »

(Dimensions hors tout et partie présentée: 19 cm / 14.5 cm)

En livraison 7/7 Code K1
12.90€
1 pizza Maxi 4 pers.



En livraison 7/7 Code K2
17.90€
2 pizzas 2 pers.
+ 1,5l de *Coca-Cola*



En livraison 7/7 Code K3
26.90€
3 pizzas Maxi 4 pers.
+ 1,5l de *Coca-Cola*



EN LIVRAISON
1 PIZZA ACHETEE
= 1 PIZZA OFFERTE*

Vaiable uniquement du lundi au mercredi. Du jeudi au dimanche, la 2^e à 5€. Sur double et maxi de prix égal ou inférieur.

Pour plus de promotions venez visiter notre site
www.papa-marios-pizza.fr



www.papa-marios-pizza.fr



**COMMANDEZ
EN LIGNE**

01.46.64.64.64
Ouvert 7/7 de 11h à 14h30 et de 18h à 23h.
Dimanche et jours fériés de 12h à 15h et de 18h à 23h
102, avenue de Bourg la reine 92220 BAGNEUX

Couverture « Pizza Hut »

(Dimensions hors tout et partie présentée : 21 cm / 29.7 cm)



VOTEZ









CHICKEN



BARBECUE

COMMANDEZ EN LIGNE :

www.pizzahut.fr

& 0.825.030.030

0,15€/min

C'EST BON
COMME C'EST
CHAUD



Pizza Hut

Valable jusqu'au
6 juillet 2009

EN LIVRAISON

-50%

SUR LA 2^{ÈME} PIZZA

Offre non cumulable, valable pour l'achat de deux pizzas en livraison. À préciser lors de votre commande. Dans les magasins participants. La réduction porte sur la moins chère des deux.

COUPON
A1

Pizza Hut

Valable jusqu'au
6 juillet 2009

EN LIVRAISON

2 PIZZAS
Medium

17.90€

Pâte Pan ou Classic, recettes au choix
Offre non cumulable, valable sur les pizzas Medium sur remise de ce coupon. À préciser lors de votre commande. Livrées chez vous. Dans les magasins participants.

COUPON
A6/

Pizza Hut

Valable jusqu'au
6 juillet 2009

**EN LIVRAISON
ET À EMPORTER**

-3€

SUR 1 PIZZA
Medium

hors Margherita
Offre non cumulable, valable sur une pizza Medium hors Margherita sur remise de ce coupon. À préciser lors de votre commande. Livrée ou à emporter. Non cumulable avec l'offre « une pizza achetée = une pizza offerte ». Dans les magasins participants.

COUPON
B2

Pizza Hut

Valable jusqu'au
6 juillet 2009

**EN LIVRAISON
ET À EMPORTER**

-4€

SUR 1 PIZZA CHEEZY CRUST
ou XLarge

Offre non cumulable, valable sur une pizza Cheezy Crust ou XLarge hors Margherita sur remise de ce coupon. À préciser lors de votre commande. Livrée ou à emporter. Non cumulable avec l'offre « une pizza achetée = une pizza offerte ». Dans les magasins participants.

COUPON
B6

Pizza Hut

Valable jusqu'au
6 juillet 2009

EN LIVRAISON

2 PIZZAS
1 Medium + 1 XLarge

25.90€

Recettes au choix
Offre non cumulable, valable sur une pizza Medium + 1 pizza XLarge (ou Cheezy Crust) sur remise de ce coupon. À préciser lors de votre commande. Livrées chez vous. Dans les magasins participants.

COUPON
P3/1

Pizza Hut

Valable jusqu'au
6 juillet 2009

À EMPORTER

1 PIZZA
Medium

9.90€

Pâte Pan ou Classic, recette au choix
Offre non cumulable, valable pour l'achat d'une pizza Medium à emporter sur remise de ce coupon. À préciser lors de votre commande. Non cumulable avec l'offre « une pizza achetée = une pizza offerte ». Dans les magasins participants.

COUPON
N2

★ Yes Chicken = Oui au poulet

Couverture « Speed Rabbit Pizza » n°1

(Dimensions hors tout : 44 cm / 19.5 cm)

Partie présentée repliée : 25.7 cm / 19.5 cm

**À emporter
Lundi et Mardi
c'est permis !
toutes les pizzas à
7,99 €***
+ 1,50 € par pâte Pan

**AUX Grands
Froids...
...les Grandes
Faims**

**LIVRAISON
A DOMICILE
GRATUITE !**

**SPEED RABBIT
PIZZA**

Les meilleurs ingrédients font les meilleures pizzas

À emporter 7/7 1 pizza achetée = 1 pizza offerte **
01 46 64 88 84

**2 PIZZAS ACHETÉES
= la 3^{ème}
OFFERTE***
en livraison

**1 PIZZA SUPER
2 personnes
la 2^{ème} à 5€***
en livraison

**3 PIZZAS MAXI
pâte fine 4 personnes
+ 1 Coca-Cola 1,5l
31,90€**
+ 1,50 € par pâte Pan en livraison

**2 PIZZAS SUPER
pâte fine 2 personnes
+ 1 Coca-Cola 1,5l
21,90€**
+ 1,50 € par pâte Pan en livraison

Couverture « Speed Rabbit Pizza » n°2

(Dimensions hors tout : 44 cm / 19.4 cm)

Partie présentée repliée : 14.7 cm / 19.4 cm

1 PIZZA ACHETÉE* = 1 PIZZA OFFERTE
7j/7 - à emporter

*À prix égal ou inférieur sur tailles Super, Maxi et Moyenne. Offre non cumulable avec les promotions en cours.

soirée foot *en amoureux* *soirée filles* *soirée solo* *en famille*

À chaque profil ses PIZZAS !



les pizzas qui vous rassemblent

Commande en ligne
www.speedrabbitpizza.com



LIVRAISON A DOMICILE GRATUITE !

NOUVEAU PROPRIÉTAIRE
01 46 64 88 84

Offre valable du 1^{er} janvier au 28 février 2009

Couverture « Speed Rabbit Pizza » n°3

(Dimensions hors tout : 36 cm / 24 cm)

Partie présentée repliée : 18 cm / 24 cm

Offre valable
du 1^{er} septembre
au 31 octobre 2008



**Envoie
“speed”
par SMS au
31 000***
prix d'un SMS
et gagne **SMS+**
peut être ta forme*



www.speedrabbitpizza.com

NOUVEAU PROPRIÉTAIRE
01 46 64 88 84

LIVRAISON À DOMICILE GRATUITE
Plus de 100 magasins en France www.speedrabbitpizza.com

Établissement indien

Couverture « Raj » (dimensions hors tout : 29.7 cm / 21 cm)

Partie présentée repliée 10 cm / 21 cm

NOUVEAU
Restaurant
RAJ

VIANDE HALAL
CERTIFICAT DE CONFORMITÉ CSH

Spécialités Indiennes
Reservation pour mariage, anniversaire ou banquet

Livraison gratuite
à domicile et au bureau

Plat à emporter -10%

SERVICE RAPIDE
Sur présentation de ce prospectus 1 KIR offert

Ouvert tous les jour
de 11h30 à 14h30 et 18h à 23h
sauf dimanche midi

2 Avenue Carnot - 91230 CACHAN
Tél: 01 49 69 00 07
www.restaurantraj.com
E-mail: restauraj@yahoo.com

CORPUS

Corpus Larousse Gastronomique 1938

Corpus 1938

Entrées comprenant un nom propre dans le Larousse Gastronomique de 1938

Les entrées sont listées en respectant leur place au sein de chaque lettre de l'alphabet.

(R) : Entrées de type « Recettes »

(D) : Entrées de type « Définitions »

A

Tripes à la mode de Caen (R)

Foie de veau Bercy (R)

Oreilles de veau Mont-Bry (R)

Oreilles de veau Villeroi (R)

Ris de veau Clamart (R)

Ris de veau à la Nantua (R)

Ris de veau Régence (R)

Ris de veau Talleyrand (R)

Ris de veau Toulouse(R)

Escalope de ris de veau Rossini (R)

Escalopes de ris de veau Saint-Germain (R)

Escalopes de ris de veau Villeroi (R)

Rognon de veau à la Bercy (R)

Tête de veau Caillou (R)

Tête de veau Godard (R)

Tête de veau à la Tertillière (R)

Rognons de mouton Carvalho (R)

Rognons de mouton Turbigo (R)

Abricots Bourdaloue (R)

Abricots Colbert (R)

Abricots Condé (R)

Carré d'agneau à la Beauharnais (R)

Carré d'agneau à la Clamart (R)

Carré d'agneau La Varenne (R)

Carré d'agneau Monselet (R)

Carré d'agneau Parmentier (R)

Côtelettes d'agneau Brossard (R)

Côtelettes d'agneau Champvallou (R)

Côtelettes d'agneau Conti (R)

Côtelettes d'agneau Dubarry (R)

Côtelettes d'agneau Maintenon (R)

Côtelettes d'agneau Montrouge(R)

Côtelettes d'agneau Paul Mounet(R)

Côtelettes d'agneau Périnette (R)

Côtelettes d'agneau Rossini (R)

Côtelettes d'agneau Talleyrand (R)

Côtelettes d'agneau Toulouse(R)

Côtelettes d'agneau Villeroi (R)

Noisettes d'agneau Armenonville (R)

Noisettes d'agneau Béatrix (R)

Noisettes d'agneau Beauharnais (R)

Noisettes d'agneau Carignan (R)

Noisettes d'agneau Cussy (R)

Noisettes d'agneau Duroc (R)

Noisettes d'agneau Melba(R)

Noisettes d'agneau Montpensier (R)
 Noisettes d'agneau Nichette (R)
 Noisettes d'agneau Rivoli (R)
 Noisettes d'agneau Saint-Germain (R)
 Noisettes d'agneau à la Valenciennes (R)
 Sauté d'agneau Parmentier (R)
 Timbales de ris d'agneau à la Brimont (R)
 Ailerons de dindonneau farcis à la Soubise (R)
 Ailerons de dindonneau Sainte-Menehould (R)
 ALBUFERA (d') (D)
 Alose Claudine (R)
 Alose étoffée à la mode de Cocherel (R)
 Alose frite Orly (R)
 Amandes d'Aboukir (R)
 Ananas Bourdaloue (R)
 Ananas Condé (R)
 Ananas glacé à la Chantilly (R)
 Beignets d'ananas à la Carême (R)
 Anguille frite Orly (R)
 Anguille Villeroi (R)
 Pâté chaud d'anguille à la Nantua (R)
 Pâté froid d'anguille à la Nantua (R)
 Tourte froide d'anguille Rabelais (R)
 ANNA (POMMES DE TERRE) (D)
 ANNETTE (POMMES DE TERRE) (D)
 Appareil à Matignon (R)
 Appareil à Maintenon (R)
 Appareil à Mirepoix (R)
 Appareil à biscuit de Savoie (R)
 Appareil à Condé (R)
 Appareil à crème Saint-Honoré (R)
 ARMENONVILLE (D)
 ARTAGNAN (A LA D') (D)
 Artichauts Clamart (R)
 Artichauts Crécy (R)
 Farcis Maintenon (R)
 Farcis Soubise (R)
 Mornay (R)
 Asperges à la Fontenelle (R)
 Asperges à la Mornay (R)
 Buisson d'asperges en croustade à la Carême (R)
 Attereaux de cervelle d'agneau Villeroi (R)
 Attereaux de ris d'agneau Villeroi (R)
 Attereaux de ris de veau Villeroi (R)
 Attereaux d'huîtres Monselet (R)
 Attereaux à la Saint-Hubert (R)
 Attereaux Pompadour (R)
 Attereaux Victoria (R)
 Aubergines Imam Baaldi (R)
 Porridge des Écossais (R)

B

Bananes Beauharnais (R)
 Bananes Bourdaloue (R)
 Bananes Condé (R)
 Croûtes de bananes à la Beauvilliers (R)
 Bar Dugléré (R)
 Barbue à la Bercy (R)
 Barbue Brancas (R)
 Barbue Chérubin (R)
 Barbue Dugléré (R)
 Barbue aux Ecrevisses dite à la Nantua (R)
 Barbue Mornay (R)
 Barbue à la Victoria (R)
 Filets de barbue à la Duxelles (R)
 Filets de barbue Richelieu (R)
 Filets de barbue Véron (R)
 Bâtons de Jacob (R)
 BEAUHARNAIS (A L') (D)
 BEAUVILLIERS (D)

BONVALET (D)
Bécasse à la Diane (R)
Bécasse à la Riche (R)
Bécasse sautée Brillat-Savarin (R)
Bécasse à la Souvarov (R)
Pâté chaud de bécassines Lucullus (R)
Becfigues à la façon du père Fabri (R)
Beignets à la Crepazzi (R)
Beignets Mont-Bry (R)
Beignets Nanette (R)
Bettes Mornay (R)
Beurre Bercy (R)
Beurre Chivry (R)
Beurre Colbert (R)
Beurre de Montpellier (R)
Beurre de Gascogne (R)
Beurre de Marseille (R)
Biscuit de Savoie (R)
Aloyau à la d'Albuféra (R)
Bœuf bouilli sauté Parmentier (R)
Entrecôte à la Bercy (R)
Entrecôte Mirabeau (R)
Filet de bœuf London-house (R)
Filet de bœuf Matignon (R)
Filet de bœuf prince-Albert (R)
Miroton de bœuf Parmentier (R)
Paupiettes de bœuf Sainte-Menehould (R)
Queue de bœuf grillée Sainte-Menehould (R)
Tournedos Abrantès (R)
Tournedos Choron (R)
Tournedos à la Clamart (R)
Tournedos Helder (R)
Tournedos Henri IV (R)
Tournedos Marguery (R)
Tournedos Masséna (R)

Tournedos Rossini (R)
Tournedos Saint-Germain (R)
BONVALET (GATEAU) (D)
Bordure d'œufs Brillat-Savarin (R)
Bordure de riz Montmorency (R)
Boudins de volaille à la Richelieu (R)
Bouillabaisse de l'Océan (R)
Bouillie crue du docteur Bircher-Benner (R)
BRILLAT-SAVARIN (D)
Brioche Goubaud (R)
Brochet rôti à la mode de Buguey (R)

C

Coquilles de cabillaud Mornay (R)
Cabillaud en coquilles à la Nantua (R)
Cabillaud Dugléré (R)
Cabillaud frit Orly (R)
Cabillaud Mornay (R)
Café créole Bourbon (R)
Cailles en caisses à la Lamballe (R)
Cailles en caisses Mont-Bry (R)
Cailles en caisses à la Périgueux (R)
Cailles en cocotte Saint-Mars (R)
Cailles Lucullus (R)
Cailles à la Monselet (R)
Cailles à la Souvarov (R)
Cailles à la Talleyrand (R)
Caneton d'Albuféra (R)
Timbale de caneton rouennais Voisin (R)
CARDINAL (A LA) (D)
Cardons Mornay (R)
CARIGNAN (A LA) (D)
Carottes à la Vichy (R)
Purée Crécy (R)
Carpe Chambord (R)

Carrelet Ducléré (R)
 Cassoulet de Castelnaudary (R)
 CASTIGLIONE (A LA) (D)
 Céleris Mornay (R)
 Bombe glacée aux cerises, dite Montmorency (R)
 Cerises Condé (R)
 Cerises glacées Montmorency (R)
 Soufflé aux cerises dit Montmorency (R)
 CHAMBORD (A LA) (D)
 CHAMPIGNY (PATISSERIE) (D)
 CHANTILLY (D)
 Charlotte à la Chantilly (R)
 CHATEAUBRIAND (D)
 CHATOULLARD (POMMES DE TERRE) (D)
 Chaussons à la Cussy (R)
 Chaussons à la Nantua (R)
 Chayotes Mornay (R)
 Côtelettes de chevreuil Conti (R)
 Côtelettes de chevreuil d'Uzès (R)
 Chou-fleur Mornay (R)
 Choux de Bruxelles Mornay (R)
 Choux à la Chantilly (R)
 Choux Montmorency (R)
 Clams Mornay (R)
 Clams à la Villeroi (R)
 Colbert (A la) (D)
 Concombres Mornay (R)
 CONDE (PATISSERIE) (D)
 COUPE JACQUES (D)
 CRECY (A LA) (D)
 Crème Chantilly (R)
 Crème Chantilly aux fruits (R)
 Crème Plombières (R)
 Crème Saint-Honoré (R)
 Crêpes des Chartreux (R)
 Crêpes Suzette (R)
 Crépinettes Cendrillon (R)
 Crépinettes Sainte-Menehould (R)
 Crêtes de coq en attereaux, à la Villeroi (R)
 Croquets de Bar aux amandes (R)
 Croquettes La Varenne (R)
 Croûtes à la Nantua (R)
 Croûtes Saint-Hubert (R)
 Croûtes Montmorency (R)

D

DAUMONT(A LA) (D)
 DEMIDOFF (D)
 DERBY (D)
 Poupeton de dindonneau Brillat-Savarin (R)
 DUBARRY (A LA) (D)

E

Chaussons de queues d'écrevisses des Dames de Bous (R)
 Gratin de queues d'écrevisses à la façon de maître La Planche (R)
 Mousselines d'écrevisses à la Nantua (R)
 Queues d'écrevisses à la Nantua (R)
 Timbales de queues d'écrevisses à la mode de Chavillieu (R)
 Émincés de bœuf sauce Robert (R)
 Endives à la Mornay (R)
 Escargots comtesse Riguidi (R)
 Esturgeon à la Brimont (R)
 Filets d'esturgeons à la Boris (R)

F

Faisan à la Périgueux (R)
 Faisan à la Sainte-Alliance (R)
 Faisan à la Souvarov (R)

Faisan prince Orloff à la gelée (R)	A la Daumont (R)
Flan Brillat-Savarin (R)	Dubarry (R)
Flan d'écrevisses à la Nantua (R)	Duroc (R)
Flan de foies de volaille Chavette (R)	Favart (R)
Flan au fromage Juliette Récamier (R)	Frascati (R)
Flan à la Sagan (R)	Godard (R)
Crépinettes de foie gras à la Périgueux (R)	Gorenflot (R)
Escalopes de foie gras Cambacérès (R)	Gouffé (R)
Escalopes de foie gras Montrouge (R)	Helder (R)
Escalopes de foie gras Richelieu (R)	Henri IV (R)
Foie gras en Bellevue (R)	Jessica (R)
Foie gras Souvarov (R)	Joinville (R)
Pâté de foie gras de Périgueux (R)	Maillot (R)
Fondue au fromage Brillat-Savarin (R)	A la Marigny (R)
Fouaces d'Auvergne (R)	Marivaux (R)
Fraises Condé (R)	Masséna (R)
Fraises Melba (R)	Massenet (R)
Fraises Romanof (R)	Matignon (R)
	Melba (R)
G	Mirabeau (R)
Garniture Agnès Sorel (R)	Moïna (R)
Albuféra (R)	Mont-Bry (R)
A l'Anversoise (R)	Montpensier (R)
A la Beauharnais (R)	Nanette (R)
Beatrix (R)	Nantua (R)
Beauvilliers (R)	Ninon (R)
Branças (R)	Prince-Albert (R)
Brillat-Savarin (R)	Rachel (R)
Camérani (R)	Réjane (R)
Chambord (R)	Richelieu (R)
Choron (R)	Romanov (R)
A la Clamart (R)	Rossini (R)
A la Clermont (R)	Sagan (R)
A la Conti (R)	Saint-Germain (R)
A la Cussy (R)	Saint-Saëns (R)

Serge (R)
Toulouse (R)
A la Valenciennes (R)
A la Valois (R)
Victoria (R)
Wladimir (R) (R)
Gâteau des rois de Bordeaux (R)
Gâteau des rois de Limoux (R)
Gaudes de Franche-Comté (R)
GEORGETTE (D)
Glace Plombières (R)
Glace Plombières aux marrons (R)
Biscuit comtesse-Marie (R)
Bombe Aïda (R)
Bombe Alhambra (R)
Bombe Bourdaloue (R)
Bombe Chateaubriand (R)
Bombe Doria (R)
Bombe Francillon (R)
Bombe Gismonda (R)
Bombe Grimaldi (R)
Bombe Héricart (R)
Bombe Médicis (R)
Bombe Monselet (R)
Bombe Montmorency (R)
Bombe Nesselrode (R)
Bombe Véronique (R)
Coupe Jacques (R)
Coupe glacée Crapotte (R)
Melon glacé à la Chantilly (R)
Pêches Melba (R)
GODARD (D)
GORENFLOT (PATISSERIE) (D)
Grenouilles à la Mirepoix (R)
Grenouilles à la Mornay (R)

H

Hachis de bœuf à la Parmentier (R)
Hachis de veau Mornay (R)
Coquilles de homard Mornay (R)
Homard Brillat-Savarin (R)
Homard Henri Duvernois (R)
Homard Mornay (R)
Homard à la Newburg (R)
Barquettes d'huîtres à la Nantua (R)
Brochettes d'huîtres Villeroi (R)
Huîtres frites Colbert (R)
Huîtres à la Mornay (R)

J

JOINVILLE (A LA) (D)
JOINVILLE (GATEAU) (D)

L

Laitue Colbert (R)
Laitue Mornay (R)
LAMBALLE (D)
Lamproie à la Bordelaise (R)
Langouste Mornay (R)
Lapin Coquibus (R)
Filets de lièvre à la Lucullus (R)
LONGCHAMP (POTAGE) (D)

M

Macarons de Montmorillon (R)
Macarons de Niort (R)
Macaroni à la Lucullus (R)
Macaroni à la Nantua (R)
Madeleine de Commercy (R)
MAINTENON (A LA) (D)
Maquereau Colbert (R)

MARENGO (D)
 MARIGNAN (PATISSERIE) (D)
 Meringue à Marignan (R)
 Bordure de marrons à la Chantilly (R)
 MASSENA (A LA) (D)
 Bordures de meringues à la Chantilly (R)
 Merlan à la Bercy (R)
 Merlan Colbert (R)
 Merlan Orly (R)
 Merlan Richelieu (R)
 Préparation du millas du Béarn (R)
 Millas du Lot-et-Garonne (R)
 Omelette de Noël (R)
 MIRABEAU (A LA) (D)
 MIRLITONS DE ROUEN (PATISSERIE) (D)
 MONACO (CONSOMME ET CREME) (D)
 MONT-BLANC AUX MARRONS (ENTREMETS) (D)
 MONTE-CRISTO (D)
 MONTMORENCY (PATISSERIE) (D)
 MONTMORENCY (A LA) (D)
 Bordure de crème à la Montmorency (R)
 MONTPENSIER (PATISSERIE) (D)
 MORNAY (A LA) (D)
 Brandade de morue à la Nantua (R)
 Filets de morue Orly (R)
 Morue à la Benoiton (R)
 Morue Mireille (R)
 Morue Mornay (R)
 Morue Parmentier (R)
 Carré de mouton à la Maintenon (R)
 Côtelettes de mouton Champvallon (R)
 Côtelettes de mouton à la Clamart (R)
 Côtelettes de mouton La Varenne (R)
 Côtelettes de mouton Maintenon (R)
 Côtelettes de mouton Parmentier (R)
 Côtelettes de mouton Pompadour (R)
 Côtelettes de mouton à la Réforme (R)
 Côtelettes de mouton Soubise (R)
 Côtelettes de mouton à la Villeroi (R)
 Gigot de mouton à la Soubise (R)
 Noisettes de mouton Armenonville (R)
 Noisettes de mouton Nichette (R)
 Selle de mouton à la Maintenon (R)

N

NANTUA (A LA) (D)
 Navets au gratin dits Mornay (R)
 NESSELRODE (D)
 NEVA (A LA) (D)

O

Œufs Aladin (R)
 Œufs Amélie (R)
 Œufs Apicius (R)
 Œufs Argenteuil (R)
 Œufs Armenonville (R)
 Œufs Auber (R)
 Œufs Augier (R)
 Œufs Babinski (R)
 Œufs Bachaumont (R)
 Œufs Bagration (R)
 Œufs Balmoral (R)
 Œufs Banville (R)
 Œufs à la Beauharnais (R)
 Œufs à la Beaumont (R)
 Œufs Belle-Hélène (R)
 Œufs Béranger (R)
 Œufs Bérangère (R)
 Œufs Bercy (R)
 Œufs Berlioz (R)

Œufs Bernis (R)
 Œufs Bizet (R)
 Œufs Bonvalet (R)
 Œufs à la Bordelaise (R)
 Œufs Brillat-Savarin (R)
 Œufs Brimont (R)
 Œufs Carême (R)
 Œufs Carmen (R)
 Œufs Carnavalet (R)
 Œufs à la Chartres (R)
 Œufs Chateaubriand (R)
 Œufs à la Chaville (R)
 Œufs Chénier (R)
 Œufs à la Chevreuse (R)
 Œufs à la Chimay (R)
 Œufs à la Chivry (R)
 Œufs Choron (R)
 Œufs à la Clamart (R)
 Œufs Clarence (R)
 Œufs Colbert (R)
 Œufs Condé (R)
 Œufs Conti (R)
 Œufs à la Crécy (R)
 Œufs Daudet (R)
 Œufs Daumont (R)
 Œufs Delmonico (R)
 Œufs à la Diane (R)
 Œufs Dino (R)
 Œufs durs à la Soubise (R)
 Œufs Edouard VII (R)
 Œufs Elizabeth (R)
 Œufs Ésaü (R)
 Œufs Favart (R)
 Œufs Georgette (R)
 Œufs Halévy (R)
 Œufs Janette (R)
 Œufs Lucullus (R)
 Œufs Marianne (R)
 Œufs Marivaux (R)
 Œufs Masséna (R)
 Œufs Massenet (R)
 Œufs Meyerbeer (R)
 Œufs Mirette (R)
 Œufs Monselet (R)
 Œufs Montrouge (R)
 Œufs Mornay (R)
 Œufs à la Nantua (R)
 Œufs Opéra (R)
 Œufs Parmentier (R)
 Œufs à la Polignac (R)
 Œufs Rachel (R)
 Œufs Rossini (R)
 Œufs Rothomago (R)
 Œufs à la Saint-Hubert (R)
 Œufs Sévigné (R)
 Œufs Stanley (R)
 Œufs Verdier (R)
 Œufs Victoria (R)
 Œufs à la Villeroi (R)
 Œufs à la Zingara (R)
 Œufs brouillés Argenteuil (R)
 Œufs brouillés à la Bercy (R)
 Œufs brouillés Clamart (R)
 Œufs brouillés Georgette (R)
 Œufs brouillés Massenet (R)
 Œufs brouillés à la Nantua (R)
 Œufs brouillés Parmentier (R)
 Œufs brouillés Rossini (R)
 Œufs brouillés Sagan (R)
 Œufs brouillés Saint-Hubert (R)

Omelette Agnès Sorel (R)
 Omelette Albina (R)
 Omelette André Theuriet (R)
 Omelette Archiduc (R)
 Omelette Argenteuil (R)
 Omelette à la Bercy (R)
 Omelette Choisy (R)
 Omelette Clamart (R)
 Omelette à la Crécy (R)
 Omelette Diane (R)
 Omelette Du Barry (R)
 Omelette Feydeau (R)
 Omelette Louis Forest (R)
 Omelette Maintenon (R)
 Omelette Mistral (R)
 Omelette Monselet (R)
 Omelette Montbry (R)
 Omelette à la Nantua (R)
 Omelette Parmentier (R)
 Omelette Rossini (R)
 Omelette à la Saint-Flour (R)
 Omelette à la Saint-Hubert (R)
 Omelette à la Talleyrand (R)
 Omelette au thon de Brillat-Savarin (R)
 Omelette de savarin (selon Frédéric) (R)
 Omelette reine Pédauque (R)
 Œufs de vanneau Brillat-Savarin (R)
 Œufs de vanneau Cambacérès (R)
 Œufs de vanneau Grimod-de-la-Reynière (R)
 Oie en daube Capitole (R)
 Oie à la mode de Visé, dite à l'instar de Visé (R)
 Puree d'oignons dite Soubise (R)
 Oreiller de la Belle Aurore (R)
 Orly (A LA) (D)
 Ortolans à la Brissac (R)

Ortolans à la Carême (R)
 Oxford (Sauce) (D)

P

Pain de Gênes (R)
 Pains de la Mecque (R)
 Petits pains de Nantes (R)
 Pancho-Vila (D)
 Pannequets aux écrevisses, dits à la Nantua (R)
 Pannequets La Varenne (R)
 Pannequets Mornay (R)
 Paris-Brest (Pâtisserie) (D)
 Parmentier (D)
 Patates à l'impériale dites aussi Henri (R)
 Pâte à biscuits de Reims (R)
 Pâte à biscuits de Savoie (R)
 Pâte à Cussy (R)
 Pavé de saumon à la Nantua (R)
 Petits pavés de riz Pompadour (R)
 Bordure de pêches à la Chantilly (R)
 Pêches Bourdaloue (R)
 Pêches Colbert (R)
 Pêches Condé (R)
 Pêches flambées Brillat-Savarin (R)
 Pêches Madame Récamier (R)
 Pêches Melba (R)
 Pêches Pénélope (R)
 Perdreau en crépine Brillat-Savarin (R)
 Perdreau Monselet (R)
 Perdreau à la Souvarof (R)
 Pigeonneau grillé à la Saint-Germain (R)
 Pigeonneau à la « Maitre-Jacques » (R)
 Pigeonneau grillé à la Richelieu (R)
 Pigeonneau Villeroi (R)
 Ragoût de piments doux à l'Espagnole (R)

Pirogui de Smolensk (R)	Pommes de terre Parmentier (R)
Pithiviers (Gâteau de) (D)	Pommes de terre Saint-Flour (R)
Pochause de Verdun-sur-le-Doubs (R)	Pommes de terre à la Vichy (R)
Bordure de poires Chantilly (R)	Pommes de terre Voisin (R)
Poires Bourdaloue (R)	Pommes de terre Yvette (R)
Poires Brillat-Savarin (R)	Côtes de porc Pilleverjus (R)
Poires Condé (R)	Côtes de porc sauce Robert (R)
Poires glacées Mourier (R)	Crépinettes de porc Cendrillon (R)
Poires Hélène (R)	Jambon à la Maillot (R)
Poires Melba(R)	Jambon persillé de Bourgogne (R)
Timbales de poires d'Aremberg (R)	Jambon de Prague en pâte à l'ancienne (R)
Poireaux Mornay (R)	Jambon de Prague sous la cendre (R)
Purée de pois frais, dite Saint-Germain (R)	Jambon glacé reine Pédauque (R)
Bordure de pommes Brillat-Savarin (R)	Oreilles de porc grillées Sainte-Menehould (R)
Flan aux pommes Grimaldi (R)	Pieds de porc Cendrillon (R)
Mousse aux pommes à la Chantilly (R)	Pieds de porc Sainte-Menehould (R)
Pommes Bourdaloue (R)	Consommé Beauharnais (R)
Pommes Condé (R)	Consommé Bizet (R)
Pommes Figaro (R)	Consommé Brancas (R)
Pommes de terre Anna (R)	Consommé Brillat-Savarin (R)
Pommes de terre Annette (R)	Consommé Brunoise (R)
Pommes de terre Crainquebille (R)	Consommé Célestine (R)
Pommes de terre à la Crécy, dites aussi à la Vichy (R)	Consommé à la Colbert (R)
Pommes de terre Georgette (R)	Consommé Colnet (R)
Pommes de terre Maintenon (R)	Consommé Commodore (R)
Pommes de terre Soubise (R)	Consommé à la Crécy (R)
Pommes de terre à la Vichy (R)	Consommé Dalayrac (R)
Pommes frites Chatouillard (R)	Consommé Edouard VII (R)
Pommes de terre gastronome, dites aussi Cussy (R)	Consommé Florence (R)
Pommes de terre Jackson (R)	Consommé Florette (R)
Pommes de terre Lorette (R)	Consommé Grimaldi(R)
Pommes de terre Macaire (R)	Consommé Hudson (R)
Pommes de terre Maire (R)	Consommé Léopold (R)
Pommes de terre Mont-Dore (R)	Consommé Leverrier (R)
	Consommé Mercédès (R)

Consommé à la Monte-Carlo (R)	Potage d'Artois (R)
Consommé à la neige de Florence (R)	Potage Bagration au gras (R)
Consommé Nemrod (R)	Potage Bagration au maigre (R)
Consommé Nesselrode (R)	Potage Balvet, dit aussi Jubilé(R)
Consommé à la d'Orléans (R)	Potage Camérani (R)
Consommé Pépita (R)	Potage Darblay (R)
Consommé princesse-Alice (R)	Potage Faubonne (R)
Consommé Rachel (R)	Potage Fontanges (R)
Consommé à la Reine-Jeanne (R)	Potage Germiny (R)
Consommé à la Saint-Hubert (R)	Potage Jubilé (R)
Potage purée de carottes, dite Crécy (R)	Potage julienne Darblay (R)
Potage Crécy (R)	Potage Lamballe (R)
Potage purée de chou-fleur, dit Dubarry (R)	Potage Longchamp (R)
Potage purée Condé (R)	Potage Marigny (R)
Potage purée Conti (R)	Potage Pierre-le-Grand (R)
Potage purée Conti à la brunoise (R)	Potage Portugais (R)
Potage purée Conti à la julienne(R)	Potage Raphaël (R)
Potage purée Crécy (R)	Potage Saint-Cloud (R)
Potage purée Crécy aux perles (R)	Potage Solférino (R)
Potage purée Crécy au riz (R)	Potage Velours (R)
Potage purée Dubarry (R)	Potage Xavier (R)
Potage purée Freneuse (R)	Potage Batwinia (R)
Potage purée de haricots rouges, dit à la Condé (R)	Potage Bortsch-koop (R)
Potage purée de lentilles, dit à la Conti (R)	Potage Bortsch polonais (R)
Potage purée de navets, dit à la Freneuse (R)	Potage Camaro à la brésilienne (R)
Potage purée Parmentier (R)	Potage Gulyas (R)
Potage purée de pois frais, dit Saint-Germain (R)	Potage Hochepot à la flamande(R)
Potage purée de pommes de terre, dit Parmentier (R)	Potage Mulligatawny (R)
Potage purée Saint-Germain (R)	Potage Ouka (R)
Potage crème d'asperges blanches, dit Argenteuil (R)	Potage Puchero (R)
Potage velouté de champignons, dit aussi Pierre-le-Grand (R)	Potage Rahm-suppe (R)
Potage velouté de volaille à la Nantua (R)	Potage Rossolnick (R)
Potage Apicius (R)	Potage Solianka (R)
	Potage Stschy (R)
	Soupe Chotodriec (R)

Soupe lituanienne, Soupe Po Litowski (R)
Soupe Mille-fanti (Cuisine italienne) (R)
Soupe Minestrone (Cuisine italienne) (R)
Pouding Clermont (R)
Pouding Nesselrode (R)
Poularde à la d'Albuféra (R)
Poularde à la Chantilly (R)
Poularde à la Chivry (R)
Poularde à la Clamart (R)
Poularde à la Cussy (R)
Poularde Demidoff (R)
Poularde à la Derby (R)
Poularde à la Godard(R)
Poularde Maeterlinck (R)
Poularde à la Matignon (R)
Poularde à la Nantua (R)
Poularde à la Renaissance (R)
Poularde au riz à la Bourbon (R)
Poularde Rosière (R)
Poularde à la Rossini (R)
Poularde Souvarov (R)
Poularde Stanley (R)
Poularde Sully (R)
Poularde à la Toscane (R)
Poularde à la Toulouse (R)
Chaud-froid de poularde Isabelle (R)
Poularde Lambertye (R)
Poularde à la Néva (R)
Étuvée de poulet Panurge (R)
Poulet à la Clamart (R)
Poulet farci à la mode de Sorges (R)
Poulet Katof (R)
Poulet sauté Alexandra (R)
Poulet sauté Annette (R)
Poulet sauté Archiduc (R)

Poulet sauté archiduc Salvador (R)
Poulet sauté Boivin (R)
Poulet sauté Demidoff (R)
Poulet sauté Duroc (R)
Poulet sauté à la Marengo (R)
Poulet sauté Mireille (R)
Poulet sauté Monselet(R)
Poulet sauté Parmentier (R)
Poulet sauté à la Périgord (R)
Poulet sauté Rivoli (R)
Poulet sauté Stanley(R)
Prunes Bourdaloue (R)

R

Ragoût à la Chambord (R)
Ragoût à la Godard (R)
Ragoût Nantua (R)
Ragoût Talleyrand (R)
Renaissance (A LA) (D)
Riche (A LA) (D)
Richelieu (A LA) (D)
Richelieu (D)
Riz Montmorency (R)
Riz vanillé à la Bourbon (R)
Robert (Sauce) (D)
Rougets à la Bercy (R)
Rougets à la Nantaise (R)

S

Saint-Germain (D)
Saint-Honoré (Gâteau) (D)
Coquilles Saint-Jacques frites Colbert (R)
Coquilles Saint-Jacques Mornay (R)
Saint-Michel (Pâtisserie) (D)
Filets de Saint-Pierre Pierre Chapel (R)

Salade d'Albignac (R)	Sauce Zingara (R)
Salade Ali-Bab (R)	Sauce Albert (R)
Salade Argenteuil (R)	Sauce Albuféra (R)
Salade Bagration (R)	Sauce Aurore (R)
Salade Brimont (R)	Sauce béarnaise tomatée, dite sauce Choron (R)
Salade Doria (R)	Sauce Beauharnais (R)
Salade Dubarry (R)	Sauce Bercy (R)
Salade Francillon, dite japonaise (R)	Sauce Bontemps (R)
Salade Impéria (R)	Sauce Cardinal (R)
Salade Pernollet (R)	Sauce Chantilly (R)
Salade Port-Royal (R)	Sauce chaud-froid Beauharnais (R)
Salade Rachel (R)	Sauce chaud-froid à la Nantua (R)
Salade Raphaël (R)	Sauce Chivry (R)
Salade Reine Pédauque (R)	Sauce Choron (R)
Salade Rossini (R)	Sauce diplomate, dite aussi sauce Riche (R)
Salambô (D)	Sauce Foyot (R)
Salpicon Cussy (R)	Sauce Godard (R)
Salpicon à la Joinville (R)	Sauce Joinville (R)
Salpicon à la Montglas (R)	Sauce Laguipière (R)
Salpicon à la Saint-Hubert (R)	Sauce Mornay (R)
Salsifis Mornay (R)	Sauce mousseline, dite aussi Chantilly (R)
Sauce Alboni (R)	Sauce Nantua (R)
Sauce Bonnefoy (R)	Sauce Riche (R)
Sauce Chambord (R)	Sauce Richelieu (R)
Sauce Chateaubriand (R)	Sauce Saint-Malo (R)
Sauce Colbert (R)	Sauce Soubise (R)
Sauce Duxelles (R)	Sauce Talleyrand (R)
Sauce Grand Veneur (R)	Sauce Véron (R)
Sauce Périgueux (R)	Sauce Victoria (R)
Sauce Réforme (R)	Sauce Villeroi (R)
Sauce Régence (R)	Sauce Cambridge (R)
Sauce Robert (R)	Sauce Collioure (R)
Sauce Sainte-Menehould (R)	Sauce Cumberland (R)
Sauce Victoria (R)	Sauce La Varenne (R)
Sauce Yorkshire (R)	Sauce Vincent (R)

Saucisses anglaises, dites de Cambridge (R)
 Saucisses d'Augsbourg (R)
 Saucisses de Francfort (R)
 Saucisses de Nuremberg (R)
 Saucisses d'Oxford (R)
 Saucisses de Pologne (R)
 Saucisses de Vienne (R)
 Saucisson de Lyon (R)
 Coquilles de saumon à la Mornay (R)
 Coquilles de saumon à la Victoria (R)
 Côtelettes de saumon Mornay (R)
 Côtelettes de saumon Pojarski (R)
 Darnes de saumon Chambord (R)
 Darnes de saumon Daumont (R)
 Darnes de saumon à la Nantua (R)
 Tronçon de saumon Philéas Gilbert (R)
 Côtelettes de saumon à la Nantua (R)
 Saumon froid au beurre de Montpellier (R)
 Saumon glacé Bellevue ou en aspic (R)
 Saumon glacé Monselet (R)
 Savarin aux cerises, à la Chantilly (R)
 Savarin Montmorency (R)
 Savoie (Biscuit de) (D)
 Sole Bercy (R)
 Sole Colbert (R)
 Sole meunière Mont-Bry (R)
 Sole Mornay (R)
 Sole à la Nantua (R)
 Sole Noël (R)
 Sole Richelieu (R)
 Filets de soles Bercy (R)
 Filets de soles Boitelle (R)
 Filets de soles Chauchat (R)
 Filets de soles Chivry (R)
 Filets de soles Crécy (R)
 Filets de soles Cubat (R)
 Filets de soles Daumont (R)
 Filets de soles aux écrevisses, dits à la Nantua (R)
 Filets de soles à la Jacques (R)
 Filets de soles Joinville (R)
 Filets de soles Marguery (R)
 Filets de sole Marivaux (R)
 Filets de soles Montreuil (R)
 Filets de sole Montrouge (R)
 Filets de soles Mornay (R)
 Filets de soles Murat (R)
 Filets de soles à la Nantua (R)
 Filets de soles Orly (R)
 Filets de soles Parmentier (R)
 Filets de soles Parmentière (R)
 Filets de soles Riche (R)
 Filets de soles Richelieu (R)
 Filets de soles Saint-Germain (R)
 Filets de soles Sylvette (R)
 Filets de soles Véron (R)
 Filets de soles Victoria (R)
 Filets de soles Walewska (R)
 Paupiettes de soles Mont-Bry (R)
 Paupiettes de soles Paillard (R)
 Timbale de filets de soles Grimaldi (R)
 Timbale de filets de soles Victoria (R)
 Soubise (Purée) (D)
 Soufflé de foie gras à la Périgieux (R)
 Soufflé de gibier à la Périgieux (R)
 Soufflé Mont-Bry (R)
 Soufflé Palmyre (R)
 Soufflé Rothschild (R)
 Souvarov (A LA) (D)
 Suprêmes de volaille Montpensier (R)
 Suprêmes de volaille Pojarski (R)

Suprêmes de volaille Richelieu (R)
Suprêmes de volaille Rossini(R)
Suprêmes de volaille Villeroi (R)
Suzette (D)

T

Petites timbales Agnès Sorel (R)
Timbale Brillat-Savarin (R)
Timbale de sole Grimaldi (R)
Rissoles de truffes à la Valromey (R)
Sauté de truffes Brillat-Savarin (R)
Sauté de truffes du Piémont (R)
Truite saumonée Berchoux (R)
Turbot à la Bercy (R)
Turbot Dugléré (R)
Turbot à la Saint-Malo (R)
Turbot Victoria (R)

U : RIEN

V

Valenciennes (A LA) (D)
Valois (A LA) (D)
Côte de veau Bellevue (R)
Côte de veau Cussy (R)
Côte de veau à la Custine (R)
Côte de veau à la Dreux (R)
Côte de veau hachée Grimod de la Reynière (R)
Côte de veau Maintenon (R)
Côte de veau à la Morland (R)
Côte de veau Parmentier (R)
Côte de veau Pojarski (R)
Côte de veau à la Vichy (R)
Côte de veau Zingara (R)
Escalopes de veau Brancas (R)

Escalopes de veau Casimir (R)
Escalopes de veau « l'Echelle » (R)
Noisettes à la Bénévent (R)
Noix de veau à la Montglas (R)
Sauté de veau Clamart (R)
Sauté de veau Marengo(R)
Sauté de veau Parmentier (R)
Victoria (D)
Victoria-cake (D)
Vincent (Sauce) (D)
Côtelettes de volaille Helder (R)
Médallions de volaille Beauharnais (R)
Médallions de volaille Dunan (R)
Médallions de volaille Fédora (R)
Médallions de volaille Grignan (R)
Suprêmes de volaille Camérani (R)
Suprêmes de volaille Carême (R)
Suprêmes de volaille Gabrielle (R)
Suprêmes de volaille Montpensier (R)
Suprêmes de volaille à la Périgueux (R)
Suprêmes de volaille Pojarski (R)
Suprêmes de volaille Richelieu (R)
Suprêmes de volaille Rossini (R)
Suprêmes de volaille Verdi (R)

W

Walewska (A LA) (D)
Winterthur (A LA) (D)

Y

Yorkshire pudding (Cuisine anglaise) (D)

Z

Zingara (D)

Corpus Larousse Gastronomique 2007

Corpus 2007

Entrées comprenant un nom propre dans le Larousse Gastronomique de 2007

Les entrées sont listées en respectant leur place au sein de chaque lettre de l'alphabet.

(D) : Définitions

(R) : Recettes

(RC) : Recettes de chefs ou de restaurants

A

abattis Babylas (R)
abricots Bourdaloue (R)
abricots Condé (R)
gigot rôti de Léa (RC)
selle d'agneau Callas (RC)
AGNES SOREL (D)
AÏDA (D)
ALBERT (D)
ALBUFERA (D') (D)
ALEXANDRA (D)
anguille pochée du Québec (R)
ANNA (D)
ARGENTEUIL (D)
salade Argenteuil (R)
ARMENONVILLE (D)
ARTAGNAN (D') (D)
artichauds Clamard (R)
fonds d'artichaut Soubise (R)
ARTOIS (D') (D)

atteraux de cervelles d'agneau à la
Villeroi (R)

AUMALE (D') (D)

B

BAGRATION (D)
bananes Beauharnais (R)
filets de barbue Véron (R)
BEATRIX (D)
BEAUCAIRE (D)
BEAUHARNAIS (D)
BEAUVILLIERS (D)
bécasse froides à la Diane (RC)
beignets Nanette (R)
BELLE-HELENE (D)
BERCY (D)
BERNY (D)
beurre Chivry (R)
beurre Bercy (R)
beurre de Montpellier (R)
BEURRE DE GASCOGNE (D)

BIRCHERMÜESLI (D)
 BISCUIT JOCONDE (D)
 BISCUIT DE REIMS (D)
 BISCUIT DE SAVOIE(D)
 bœuf de l'Aubrac (RC)
 bœuf Stroganov (R)
 entrecôte Bercy (R)
 entrecôte Mirabeau (R)
 filet de bœuf à la Frascati (R)
 filet de bœuf Prince-Albert (R)
 tournedos Henri IV (R)
 tournedos Masséna (R)
 tournedos Rossini (R)
 bombe Alhambra (R)
 bombe Bourdaloue (R)
 bombe Chateaubriand(R)
 bombe Doria (R)
 bombe Monselet (R)
 bombe Montmorency (R)
 BONNEFOY (D)
 BONTEMPS (D)
 bouillabaisse de Marseille (R)
 BRAGANCE (D)
 BREHAN (D)
 BRIMONT (D)
 Brioche de Saint-Genix (R)
 BRISTOL(D)
 Brochettes de coquilles Saint-Jacques et d'huîtres à la Villeroi (R)
 Bûche de Noël(D)

C
 café d'Italie : cappucino (R)
 café de Java : moka (R)
 cailles en casserole Cinq-Mars (R)
 cailles farcies Monselet (R)
 petits cakes du Yorkshire (R)
 CAMBRIDGE (D)
 canard Apicius (R)
 canard à l'orange Lassere (R)
 canard Voisin (R)
 rôti de canard du lac Brome à l'érable (R)
 caneton de Colette (R)
 caneton Tour d'Argent (R)
 CARIGNAN (A LA) (D)
 CARMEN (D)
 carottes Vichy (R)
 carpe Chambord (R)
 CASTIGLIONE (D)
 CAVOUR (D)
 CELESTINE (D)
 CHAMBORD(D)
 CHAMPVALLON (D)
 CHANTECLER (D)
 CHANTILLY (D)
 CHARTRES (A LA) (D)
 chaussons de Paul Reboux (R)
 côtelettes de chevreuil sautées à la mode d'Uzès (R)
 filets de chevreuil d'Anticosti (R)
 CHEVREUSE (D)
 CHIMAY (D)
 CHIVRY (D)
 biscuit de chocolat « coulant », aux arômes de cacao, sirop chocolaté au thé d'Aubrac (RC)
 gâteau au chocolat de maman Guérard (RC)
 CHOISEUL (D)
 CHOISY (D)
 choux à la Nantua (R)

choux à la crème Chantilly en forme de cygne (R)

choux à la crème Chiboust au café (R)

CHRISTMAS CAKE (D)

CHRISTMAS PUDDING (D)

CLAMART (D)

CLARENCE (D)

CLERMONT (D)

COLBERT (D)

CONDE (D)

consommé Bizet (R)

consommé Brillat-Savarin (R)

consommé Florette (R)

consommé Léopold (R)

consommé Nesselrode (R)

consommé Pepita (R)

consommé Saint-Hubert (R)

CONTI (D)

coquilles chaudes de poisson à la Mornay (R)

coupes de crème Hawaï (R)

coupes Jamaïque (R)

CRECY (D)

crème Violetta (R)

crème Du Barry (R)

crème Chantilly (R)

crème Chiboust (R)

crêpes Condé (R)

crêpes flambées Mylène (RC)

crêpes Suzette (R)

croquets de Bar-sur-Aube (R)

croquettes Montrouge (R)

croustade Montrouge (R)

croutes Brillat-Savarin (R)

CUMBERLAND (SAUCE) (D)

CUSSY (D)

D

DAMPFUDEL (D)

DANICHEFF (D)

DARBLAY (D)

DARPHIN (D)

DARTOIS (D)

DAUMONT (A LA) (D)

DEMIDOF (D)

DERBY (D)

DERVAL (D)

DESCAR (D)

Diane (à la) (D)

Ailerons de dindonneau Sainte-Menehould (R)

DU BARRY (D)

DUBLEY (D)

DUROC (D)

E

Soupe rustique d'épeautre de Cantadour (RC)

ESAÛ (D)

escalope Casimir (R)

esturgeon à la Brimont (R)

F

FAUBONNE (D)

FAVART (D)

FEDORA (D)

FERVAL (D)

flan de volaille Chavette (R)

FLORIAN (D)

foie de veau à la Saulieu (RC)

gâteau de foies blonds de poularde de Bresse, sauce aux queues d'écrevisses à la Lucien Tendret (RC)

FONTAINEBLEAU (GARNITURE) (D)

FONTENELLE (A LA) (D)

FORET-NOIRE (GATEAU DE LA) (D)

Forêt-Noire (R)

FRANCILLON (D)

FREUNEUSE (D)

friand façon Lenôtre (RC)

fricassée de volaille de Bresse de la mère Blanc (RC)

G

galette des Rois (RC)

gaspacho de Séville (RC)

chocolat Chantilly (RC)

gâteau Alexandra (R)

gâteau de chocolat de Suzy (RC)

gâteau Montpensier (R)

gâteau au potiron d'Halloween(RC)

GATEAU DES ROIS (D)

gâteau des Rois de Bordeaux (R)

GEORGETTE (D)

GERMINY (D)

Gibelotte des îles Sorel (R)

GLOUCESTER (SAUCE) (D)

GODARD (D)

GORENFLOT (D)

GRAMMONT (D))

H

hachis Parmentier (R)

HALÉVY (D)

HELDER (D)

HENRI IV (D)

homard à la Newburg (R)

huîtres à la Boston (R)

I

rien

J

jambon en gelée reine Pédauque (R)

JESSICA (D)

JOINVILLE (D)

JUDIC (D)

JULES-VERNE (D)

JUSSIÈRE (D)

K

KLÖSSE (D)

Klöße à la viennoise (R)

KNEPLES (D)

Kneples (R)

KNÖDEL (D)

KRAPFEN (D)

L

LABSKAUS (D)

LAMBALLE (D)

langoustines juste saisies, d'autres assaisonnées aux fruits de la Passion (RC)

langoustines Ninon (R)

LAVALLIÈRE (D)

leckerli de Bâle (R)

lièvre à la royale du sénateur Couteau à la façon poitevine (RC)

LINZERTORTE (D)

Linzertorte (R)

LONGCHAMP (D)

LORETTE (D)
LOUISIANE (D)
loup en croûte sauce Choron (RC)
tronçon de loup comme l'ailait Lucie
Passédat (RC)

M

MACAIRE (D)
macaronis Lucullus (R)
MAINTENON (D)
appareil à Maintenon (R)
MARENGO (D)
MARIE-LOUISE (D)
MARIGNAN (D)
MARIGNY (D)
MARIVAUX (D)
MASSENA (D)
MASSENET (D)
matelote Charles Vanel (RC)
MAULTASCHEN (D)
MEDICIS (D)
MELBA (D)
MERCEDES (D)
merlans frits Colbert (R)
MEYERBEER (D)
mique levée du Périgord noir (R)
MIRABEAU (D)
mirlitons de Rouen (R)
MISCHBROT (D)
MOÏNA (D)
mole poblano du couvent de Santa Rosa
(RC)
MONACO (D)
MONTBAZON (D)
MONT-DORE (D)
MONTGLAS (D)

MONTMORENCY (D)
MONTPENSIER(D)
MONTREUIL(D)
MONTRouGE(D)
MORNAY(D)
morue à la « Gomes de Sa » (R)
moules à la Villeroi (RC)
côtes de moutons Champvallon (R)
MOZART(D)
MURAT(D)

N

NANTUA (D)
NEMOURS(D)
NEMROD(D)
NESSELRODE(D)
NEVA (A LA) (D)
NEWBURG(D)
NINON(D)

O

œufs brouillés Argenteuil (R)
œufs brouillés Massenet(R)
œufs brouillés Sagan (R)
œufs à la coque Faugeron à la purée de
truffe (R)
œufs durs à la Chimay (R)
œufs brouillés Bernis (R)
œufs mollets Aladin (R)
œufs mollets Amélie (R)
œufs mollets Brillat-Savarin (R)
œufs mollets Brimont(R)
œufs mollets Carême (R)
œufs sur le plat Louis Oliver (RC)
œufs pochés Rachel (R)

omelette Diane (R)
omelette plate Du Barry (R)
omelette reine Pédauque (R)
OPERA (D)
OREILLER DE LA BELLE AURORE (D)
oreillettes de Montpellier (R)
ORLOFF (D)
ORLY (D)

P

PAIN DE GENES (D)
PAIN DE NANTES (D)
pâté chaud de bécassine Lucullus (R)
paupiette de bœuf Saint- Méneould (R)
paupiette de chou aux coquillages façon
« Georges Pouvel » (R)
pêches Melba (R)
perdreux Montselet (R)
PERIGUEUX (D)
PERLES JAPON (D)
pieds de veau à la Custine (R)
PILPIL (D)
piment rouges de Lodosa (dits
« piquillos ») farcis à la morue (RC)
pintadeau farci Jean-Cocteau (RC)
PLANTAGENET (D)
pognes de Romans (R)
poires Joinville (R)
poires Savarin (R)
tarte aux poires Bourdaloue (R)
poivron, ananas Victoria, comme une
soupe de fruits (RC)
POJARSKI (D)
POLINIAC (D)
Crêpes vonnassiennes de la Mère Blanc
(RC)

gourmandes d'Arman (RC)
pommes Anna (R)
pommes Maxim's (R)
pommes de terre Darphin (R)
pommes de terre Macaire (R)
côtes de porc Pilleverjus (R)
tête fromagée de Péribonka (R)
potage Germiny (R)
potage à la citrouille de Saint-Jacques de
Montcalm (R)
potage des Grisons (R)
potage Condé (R)
potage Crécy(R)
potage Du Barry (R)
potage Longchamp (R)
potage Saint-Germain (R)
potage Solférino (R)
poularde Albuféra (R)
poularde Clamar (R)
poularde Demidof (R)
poularde Nantua (R)
poularde Rossini (R)
poulet frit Maryland (R)
poulet sauté Alexandra (R)
poupeton de dindonneau Brillat-Savarin
(R)
PRINCE-ALBERT(D)
PRINCESSE (D)
pouding du pêcheur de Saint-Michel-des-
Saintes (R)
pudding glacé Capucine (R)
pudding Nesselrode (R)
purée Soubise (R)

Q

quenelles Nantua (R)

queue de bœuf grillée à la Sainte-Ménéhould (R)

R

RACHEL(D)

rascasse blanche, légumes, fraises, tasse de bouillon à la façon du Maresme (RC)

REGENCE (D)

REINE DE SABA (D)

REJANE (D)

RENAISSANCE (A LA) (D)

RICHE (D)

RICHELIEU (D)

rissoles Pompadour (R)

ROBERT (D)

ROCHAMBEAU (D)

ROHAN (D)

ROMANOF (D)

gâteau Ispahan (RC)

ROTHOMAGO (D)

ROTHSCHILD (D)

filets de rouget Girardet (RC)

RUBENS (D)

S

sablés de Milan (R)

SACHERTORTE (D)

SAGAN (D)

SAINTE-ALLIANCE (A LA) (D)

SAINTE-MENEHOULD (D)

SAINT-GERMAIN (D)

SAINT-HUBERT (D)

SAINT-MALO (D)

SAINT-MANDE (D)

saint-pierre « retour des Indes » (RC)

SAINT-SAËNS (D)

salade Ali-Bab (R)

salade d'avocat Arcestrate (RC)

salade Carbonara (R)

salade Du Barry (R)

salade Montfermeil (R)

salade Rachel (R)

salade reine Pédaque (R)

salpicon Cussy (R)

sauce Albuféra (R)

sauce Béchamel (R)

sauce Bercy pour poisson (R)

sauce Bercy pour viandes grillées (R)

sauce Bontemps (R)

sauce Cambridge (R)

sauce Chateaubriand (R)

sauce Choron (R)

sauce Colbert (R)

sauce Cumberland (R)

sauce Foyot (R)

sauce Godard (R)

sauce La Varenne (R)

sauce Mornay (R)

sauce Nantua (R)

sauce Périgueux (R)

sauce Robert (R)

sauce Saint-Malo (R)

sauce Solférino (R)

sauce Soubise (R)

sauce Véron (R)

sauce Villeroi (R)

cotelettes de saumon Pojarski (R)

darnes de saumon Nantua (R)

escalopes de saumon à l'oseille Troigros (R)

saumon soufflé « Auberge de l'Ill » (R)

sauté de veau Marengo (R)
SCHNECK(D)
SERGE (A LA) (D)
filets de sole Daumont (R)
filets de sole Joinville (R)
filets de sole Marco-Polo (RC)
filets de sole Marguery (R)
filets de sole Mornay (R)
filets de sole Walewska(R)
sole Dugléré (R)
sole Armenonville(R)
sole Bercy(R)
soles tante Marie (RC)
Soubise (D)
soufflé au gibier sauce Périgueux (R)
soufflé Lapérouse (RC)
soufflé Rothschild (R)
SOUCHET (SAUCE) (D)
SOUVAROV (D)
SPÄTZLES (D)
STANLEY (D)
STOLLEN (D)
STREUSEL (D)
STROGANOV (D)
STRUDEL (D)
SUCHET (D)
SUZETTE (D)

T

Tabasco (D)
tarte Tatin (RC)
tarte Sonia Rykiel (RC)
Tatin(D)
terrine de légumes aux truffes
« Olympe » (RC)

tête de porc mijotée Ile-de-France (RC)
timbales Agnès Sorel (RC)
timbales Brillat-Savarin (R)
tomates à la provençale du Petit Plat
(RC)
Toupinel (D)
tourte aux noix de l'Engadine (R)
la tourtière feuilletée de Louise Darroze
(RC)
Tourville(D)
truite saumonée Beauharnais (R)
truites inuit séchées « Pissik » (R)
Turbigo (D)
filets de turbot braisé à l'Angéus (RC)
tronçon de Turbot Dugléré (R)

U

Rien

V

Valois(D)
côte de veau Foyot (R)
côte de veau Pojarski (R)
noix de veau Brillat-Savarin (RC)
selle de veau Orloff (R)
Ventadour (D)
Verdier (D)
Vernon (D)
Vichy(D)
Victoria (D)
Villeroi (D)
Vincent (D)
Viroflay (D)
médaillons de volaille Beauharnais (R)

W

Waldorf(D)

Walewska (à la)(D)

Washington(D)

Winterthur(D)

Wladimir(D)

Worcestershire sauce (D)

Yorkshire pudding(R)

Yorkshire sauce(D)

X

Xavier (D)

Y

Yorkshire pudding(D)

Corpus contexte créatif : menus en période « neutre »

Menus de restaurants parisiens collectés en ligne (octobre 2011) avec un ticket moyen par personne compris entre 35 euros et 80 euros.

Menu n°1 : Restaurant « L'Angle du Faubourg » 195, rue du Faubourg St Honoré 75008 Paris

<http://www.angledufaubourg.com>

Menu Déjeuner / 40 € par personne

Fine gelée de bouillon de poule
Petits légumes marinés à la Grecque

Paleron braisé
Pomme purée, légumes croquants

Crêpes craquantes

Menu Dégustation / 82 € par personne
Service et taxes inclus, boissons en supplément (132 € vins compris)

Œuf de poule mollet
A la crème de cerfeuil tubéreux

Risotto crémeux « De bouche à oreille »

Filet de bar en croûte de pain
Tétragone et pommes ratte

Quasi de veau rôti
Gratin de macaronis farcis aux champignons

Fromage Affiné

Criolo à la banane
Et chocolat Caraïbe

Douceur du moment

Menu n°2 : Restaurant « Villa Pereire »116, boulevard Pereire 75017 Paris

<http://www.villapereire.com/index.html>

LES ENTREES

Ravioles de Royans, Pochées à la crème et ciboulette	9 €
Poêlée de supions, Mesclun et tomates cerises	10 €
Chicken Caesar salad, Romaine, sucrine, poulet, parmesan et vinaigrette à l'anchois	13 €
Tartare de dorade, Mangue, fenouil et citron vert	14 €
Légumes grillés et mozarella di buffala, léger pistou	13 €
Foie gras de canard maison, Pain d'épices et confiture de figues	16 €
Assiette Villa Pereire, Croustillant de gambas, tartare de dorade, brick de chèvre, légumes grillés mozarella, piquillos au chèvre, chorizo ibérique et mesclun	17 €
Saumon fumé d'Ecosse et toast, Crème fouettée et ciboulette	17 €
Huîtres Marennes Oléron « David Hervé » 6 fines de claire n°3	14 €

LES POISSONS

Filet de dorade Royale, Poêlée de fenouil, olive Tiaggasca et tomates cerises	23 €
Cabillaud rôti, Riz thaï parfumé citron vert et huile d'olive, herbes folles	23 €
Curry de gambas en feuille de bananier, Salade d'herbes & Riz thaï	25 €
Saint Jacques rôties, Risotto crémeux thym et citron	28 €

LES VIANDES

Tartare de bœuf	15 €
Bavette Black Angus, Frites maison	22 €
Blanquette de veau, Riz parfumé	17 €
Magret de canard caramélisé, Pousses d'épinards	28 €
Entrecôte Black Angus, Frites maison ou haricots verts, sauce poivre vert à part	29 €

LES FROMAGES

Saint Nectaire fermier, salade mesclun	8 €
Saint Marcelin lyonnais, salade mesclun	9 €

LES DESSERTS

Crème brûlée à la vanille bourbon	7 €
Tiramisu	9 €
Ananas caramélisé; coriandre et glace fromage blanc	9 €
Tatin de poires sur brioche perdue	9 €
Café gourmand	9 €
Moelleux au chocolat glace vanille	10 €
Assortiments de glaces et sorbets artisanaux, Sorbet : fraise, framboise, citron, mangue, chocolat, yaourt bulgare, Glace : vanille, réglisse, coco, café et caramel salé	9 €

Menu n°3 : Restaurant « La Cuisine » 14, Boulevard de la Tour Maubourg

<http://lacuisine.lesrestos.com/menus.php> octobre 2011-10-20

Les Menus

Entrée et Plat ou Plat et dessert 28 €
Entrée, plat et dessert

Velouté de châtaignes et crémeux de potimarron

Ou

Rillettes aux deux saumons

Ou

Terrine de volaille au foie gras sur salade

Pavé de cabillaud rôti au piment d'Espelette, coco de Paimpol

Ou

Civet de sanglier, linguines fraîches

Ou

Caille en crapaudine poêlée, carottes au miel et cumin

L'assiette de fromages sur salade

Ou

Choix de desserts à la carte

Menu n°4 : Restaurant « La Rose de France » 24, Place Dauphine 75001 Paris

<http://larosedefrance.com>

Entrée, Plat et Café ou Plat, Dessert et Café 26,60€

Entrée, Plat, Dessert et Café 34,60€

Entrées 13,50€

Gaspacho maison, sorbet au vinaigre balsamique
Foie gras de canard maison au poivre de Séchouan, chutney de mangue
6 Escargots de Bourgogne marinés au Chablis, beurre persillé
Soupe à l'oignon gratinée
Assiette Auvergnate : assortiment de charcuteries et Cantal
Tartare de Daurade et de saumon sur pain Poilâne

Plats 19,30€

Filet de Daurade grise sauvage, tarte tatin à la provençale
Pavé de saumon aux 3 riz, vinaigrette aux algues
Burger « Rose de France » (AOC charolais), frites « maison » et salade
Pavé de rumsteck (AOC Charolais), sauce au poivre, frites « maison »
Côtelettes d'agneau, jus au thym et Ratatouille (+3 €)
Magret de canard aux piments d'Espelette, gratin de courgettes et tomate provençal
Tartare de bœuf (AOC charolais), frites « maison » et salade verte

Desserts 8,60€

Assiette de fromages
Crème brûlée à l'ancienne
Coupe « Rose de France » : duo de mousse au chocolat, coulis de mangues et fruits rouges
Moelleux au chocolat « Valrhôna »
Tarte Tatin « maison »
Dessert du jour
Glaces et sorbets (chocolat, café, vanille, fraise, cassis, citron, mangue)

Salades 17,50€

Salade niçoise : salade, tomates, haricots verts, œuf dur, anchois, pommes de terre, thon, poivron, olives
Salade Rose de France : salade, tomates confites, cœurs de palmier, copeaux de parmesan, jambon cru d'Auvergne et croûtons
Salade périgourdine : salade, tomates, haricots verts, gésiers confits, magret de canard fumé, foie gras
Salade biquette : salade, tomates, pommes fruit, pignons de pin et chèvre chaud
Salade caesar poulet : salade, tomates, parmesan, poulet, croûtons et sauce caesar

Menu n°5 : Restaurant « L'Oie Cendrée » 51, rue Labrouste 75015 Paris

<http://www.loiecendree.com/html/loie-cendree-accueilf.html>

De 18 à 29 euros selon formules

Entrée

Brick d'escargots à la crème d'ail
Salade de st Maure aux lardons
Salade de gésiers aux airelles
Foie gras mi-cuit (supplément de 6€)
Rillettes d'oie aux toasts Poilane
Salade fraîche au magret fumé
Palette gourmande du Périgord

Plat

Rognons de veau à la crème d'ail
Magret de canard aux griottes
Confit de canard à la purée d'oseille
Cassoulet au confit de canard
Aiguillettes de canard vigneronne
Pavé de rumsteak au poivre
Andouillette « 5A » aux échalotes confites au miel d'acacia et soja

Dessert

Moelleux au chocolat, coulis rouge
Crumble aux fruits de saison
Œufs à la neige, crème anglaise
Pruneaux à l'Armagnac
Délice à la crème de marron

Menu n°6 : Restaurant « Le Petit Resto Dans La Prairie » 9 bis Cours des petites écuries, 75010 Paris

<http://www.lepetitrestodanslaprairie.fr>

DÉJEUNER

Entrée + Plat ou Plat + dessert : 15 € ; Entrée + Plat + Dessert : 19 €

Plat seul : 11 € ; Côte de bœuf pour 2 + frites : 51 €

Entrées

Soupe ou potage du jour (c'est grâce à elle qu'on a grandi, sauf Alex)

Aspic de joue de porc à la bière, cornichons

Ballottine de saumon mariné à l'aneth et au chèvre

Croquettes de Camembert, bouquet de salade

Entrée du jour

Plats

Pièce du boucher, sauce du jour (voir l'ardoise)

Cheeseburger au cheddar et ses frites maison + 2 €

Parmentier de la basse cour : Poule confite gratinée au fromage de Brebis A.O.C,

compotée d'échalotes confites, bouquet de salade

Poisson du marché (voir l'ardoise) + 2€

Salade du « petit resto » : magret fumé, œuf de caille, suprême de volaille, mini

carottes, mini poireaux, fromage de chèvre

La cocotte du chef (voir l'ardoise) + 5€

Plat du jour (voir l'ardoise)

Desserts

Sablé de petits lu, banane ou clémentine, Nutella, chantilly

Dessert du jour (Voir l'Ardoise)

Crème brûlée aux noisettes

KF gourmand + 2€

Pommes rôties aux épices, beurre de verveine

Café : 2,50 € // supplément garniture 4 € ; Originædes viandes : UE

LE SOIR

Entrées

Croquettes de Camembert, bouquet de salade 9€

Foie gras « mi-cuit », compotée de coing 14€

Duo de saumon (rillette aux deux saumons et chèvre, saumon mariné à l'aneth et

huile d'olive vanillé) 10€

Caillette sauce Chinon 8€

Millefeuille de betterave au piment d'Espelette 8€

Aspic de joue de porc à la bière, cornichons 7€

Planche de charcuteries M : 10 € / L : 17 € / XL : 25€

Entrée du jour (Voir l'Ardoise)

Soupe ou potage du jour (Voir l'Ardoise)

Origine des viandes : UE

Les plats

La Prairie (des Ingalls) :

Côte de bœuf pour 2 personnes, gratin dauphinois, sauce du jour 51€

Parmentier de poule et échalotes confites aux herbes, tome de Brebis A.O.C. gratinée,
bouquet de salade 18€
Cuisse de lapin à la moutarde de Meaux, pommes de terre ratte et poêlée forestière
aux champignons 17€
Travers de porc caramélisés au miel de châtaigne purée de potiron 19€
Cocotte du chef (voir l'Ardoise) 21€
Andouillette à la Berrichonne tirée à ficelle de chez Bobosse, pomme purée de notre
enfance 19€
Bar rôti entier, ratatouille, beurre à l'huile de truffe blanche 21€
Poisson du marché (voir l'Ardoise) 19€

La Cantine (du Petit Resto) :

Megacheesburger, frites maison, fromage au choix cheddar ou Camembert. (Sup
Bacon + 1 € / Sup compotée d'échalote +1 €) 17€
Salade du « petit resto » : magret fumé, œuf de caille, suprême de volaille, mini
carottes, mini poireaux, fromage de chèvre 16€
Salade «CCCC» : Mousse de canard, choux rouge, choux romanesco, Cantal, mesclun
16€

Desserts

Sablé de petits lu, banane ou clémentine, Nutella, chantilly 9€
Mi-cuit au chocolat, cœur chocolat blanc, crème chocolat blanc 9€
Clafoutis aux Griottes 8€
Crème brûlée aux noisettes 7€
Crumble aux coings, glace confiture de lait 8€
Pommes rôties aux épices, beurre de verveine 7€
KF gourmand 9€
Coupette gourmande 16€
Dessert du jour (Voir l'Ardoise)

Le Brunch du Petit resto dans la prairie : 25 €

Samedi et Dimanche : 12h – 16h

Une orange pressée ou jus de fruits au choix
Une boisson chaude au choix

Plats au choix :

Cheeseburger cheddar, frites maisons (Sup Bacon + 1 € / Sup compotée d'échalote +1
€)
Salade du « petit resto » : magret fumé, œuf de caille, suprême de volaille, mini
carottes, mini poireaux, fromage de chèvre
Tartine Bayonnaise : jambon de Bayonne, tomate, chèvre, basilic et mesclun
Assiette campagnarde : œuf au plat, Cantal, mesclun, jambon blanc, tomate
Saumon mariné façon carpaccio, pissenlit, mousse d'avocat et frites
Assiette de charcuteries et fromages

Desserts au choix :

Brioche façon pain perdu, glace caramel beurre salé

Desserts du jour

Clafoutis aux griottes

Menu n°7 : Restaurant « Sans Gêne Batignolles » 112 Rue Legendre, 75017 Paris

<http://www.sansgene.fr>

FORMULE DU MIDI à 14,50 € (lundi au vendredi hors purs fériés)

Entrée du jour + Plat du jour + Café gourmand OU Plat du jour + Dessert du jour +
Café gourmand

FORMULE MENU à 32 €

Entrée + Plat OU Plat + Dessert + 1 bouteille de vin pour 2 personnes (Egot : rouge,
blanc ou rosé)

LES ENTREES

- Nems aux légumes et poulet 7,00 €
- Salade de bœuf Thaï (épicé) 8,50 €
 - Sashimi de saumon 8,50 €
- Salade de chèvre chaud pané au miel 8,50 €
- Brochette de bœuf au fromage, sauce soja 9,00 €
- Tomate mozzarella Di Buffala, basilic, 9,00 €
- Carpaccio de bœuf, parmesan, servie avec mesclin, et roquette M 8,00 € / XXL
14,50 €
- Salade Périgourdine au foie gras poêlé (gésiers, magret fumé, haricots verts)*
12,00 €
- Emincé de St Jacques cru au gingembre, lait de coco, basilic* 12,00 €

LES PLATS

Boboun Sans Gêne (nouilles chinoise, émincé de bœuf, nems, coriandre, menthe)
14,50 €

Pad Thaï au poulet 14,50 €

Linguini aux écrevisses façon Thaï (épicé) 14,50 €

Ravioles à la tomate Pomodoro, mozzarella 14,50 €

Tartare de bœuf, frites (préparé au choix) 15,50 €

Pondichéry (coriandre et gingembre)

Italien (parmesan, câpres)

Poêlé (Pondichéry ou Italien)

Sans-Gêne Burger cheese, frites 15,50 €

Magret de canard aux poivrons et basilic, frites de patate douce 18,50 €

Le Tigre qui pleure (bœuf façon Thaï épicé), riz 18,50 €

Tournedos de filet de bœuf, frites 19,50 €

(Sauce au choix : béarnaise, roquefort, barbecue)

Hamburger Rossini, frites sauce barbecue 19,50 €

Brochette de St Jacques au lard, beurre blanc, petits légumes croquant 21,00 €

Carré d'agneau (4 côtes) dans son jus, trio de purées 21,00 €

(panais, carotte, pois cassé)

Gambas black tiger flambée au Cognac, riz * 28,00 €

Tournedos de filet de bœuf Rossini (foie gras poêle), frites * 28,00 €

Cote de bœuf 450 gr, pommes sautées, salade * 28,00 €
(Sauce au choix : béarnaise, roquefort, barbecue)
Poisson du jour (voir ardoise)

* supplément dans la formule

LES DESSERTS

Crêpes au sucre ou chocolat 6,00 €
Fromage blanc, sirop d'érable, noix de Pécan 7,00 €
Cheesecake New-Yorkais 7,00 €
Brownie gourmand caramel 7,00 €
Verrine citron meringué 8,00 €
Baba au rhum flambé 8,00 €
Tiramisu 8,00 €
Mi-cuit au chocolat, crème anglaise (20mn) 8,00 €
Méga profiteroles Sans-gêne 8,00 €
Crêpe flambée au Grand-Marnier 8,00 €
Tarte fine aux pommes 8,00 €
Ardoise de fromages 9,00 €

Les desserts glacés

Glace au yaourt et fruit rouge 8,00 €
Fiordilatte au café 8,00 €
Straciatella au coulis de chocolat 8,00 €
Glace pistache praliné 8,00 €
Flûte limoncello 8,00 €

Menu n°8 : Restaurant « Au Pied de Cochon » 6, Rue Coquillière, 75001 Paris
<http://www.pieddecochon.com/>

Fines de Claires Marennes d'Oléron n°2
Soupe à l'oignon gratinée « tradition »
La planche « Tout Cochon » en entrée ou à partager
Saumon d'Ecosse mariné à l'aneth
Plateau « Royal » (pour 2 personnes)
Foie de gras de canard entier mi-cuit, fruits en marmelade

Viandes et poissons

Tentation de Saint-Antoine, queue, oreille, museau et pied de cochon panés
Pavé de rumsteck de race Normande grillé

Le fameux Pied de cochon grillé Béarnaise, pommes frites
Andouillette AAAAA grillée Béarnaise, pommes frites
Bar entier grillé, pommes grenaille sautées

Desserts

Coupe « La Vie en Rose »
Crêpes flambées au Grand-Manier et son verre de dégustation
Fameux baba au rhum classique
Glaces et sorbets, 3 boules au choix
Moelleux au chocolat, glace vanille

**Menu n°9 : Restaurant « Le Train Bleu » Place Louis Armand, Gare de Lyon -
75 012 PARIS**

<http://www.le-train-bleu.com/>

Pour Commencer

Tartare de tomates, nage de tomates vertes, mozzarella di Buffala en émulsion, huile de basilic, 19€
Saumon bio fumé par nos soins servi en aiguillette et en tartare, condiment citron et blinis de pommes de terre, 29€
Fines tranches de Pata Negra, pain Foccacia, marinade de piquillos et soupions dans un jus d'olive, 26€
Saucisson pistaché à la Lyonnaise en brioche, sauce périgieux, 19€
Œufs bio cuits mollet, crème d'asperges et coulis de truffe noire, 28€
Salade de homard, poivrade, cébettes et tétragones, vichyssoise glacée en cappuccino de truffe, 38€
Foie gras de canard cuit maison, figue rafraîchie dans un vin d'épices, pain aux abricots 29€
Salade de saison aux fruits secs, composition (abricot, noix ou noisette) et assaisonnement à votre choix (huile d'olive, noix ou noisette), 12€
Plateau de fromages affinés 16€

La Marée

Filet de bar plancha, purée d'artichauts, quelques pois gourmands arrosés d'une huile de curry et tomates séchées, 31€
Pavé de cabillaud vapeur, coulis de poivrons doux, cannelloni de légumes plein sud et lamelle de parmesan, 34€
Turbot grillé à l'arête, sauce Hollandaise, écrasée de pommes de terre au beurre salé, épinards en branche, 45€

Les Viandes

Côte de veau Foyot, risotto de langue d'oiseau aux asperges vertes et morilles, 45€

Tartare de bœuf de race Charolaise préparé selon votre goût, traditionnel ou juste poêlé, pommes frites et salade mesclun, 30€
Gigot d'agneau rôti, gratin de pommes de terre à la fourme d'Ambert, 34€
Canard en trois recettes, confit en croustillant en saucisse et magret rôti, palets de navet fondant, 30€
Cœur de filet de bœuf grillé, sauce béarnaise, pommes de terre confites, concassée de tomates aux oignons nouveaux, 39€

Pour les végétariens

Poêlée de légumes du marché à l'huile d'olive de Sicile, croustillant de parmesan, 24€

Menu Réjane 55€

Saucisson pistaché à la Lyonnaise en brioche, sauce périgéoux
ou
Tartare de tomates, nage de tomates vertes, mozzarella di Buffala en émulsion, huile de basilic
Filet de bar plancha, purée d'artichauts, quelques pois gourmands arrosés d'une huile de curry et tomates séchées
ou
Canard en trois recettes : confit en croustillant, en saucisse et magret rôti, palets de navet fondant
Sélection de fromages
ou
Baba au rhum
ou
Glaces et sorbets
ou
La suggestion du pâtissier

Avril 2011 : Les Gourmandises 15€

Œufs à la neige souvenirs d'enfance
Tarte crémeuse chocolat et caramel croustillant, glace pistache
Vacherin contemporain Train Bleu
Baba au rhum tradition
Fraîcheur fruits rouges, sorbet menthe citron
Macaron framboise et coquelicot, sorbet yuzu
Glaces : vanille, chocolat Guanaja, verveine, banane marbrée chocolat, pistache
Sorbets : fraise basilic, passion, piña colada, citron menthe, framboise, yuzu

Menu n°10 : Restaurant « Le Procope » 13 Rue de l'Ancienne Comédie, 75006 Paris

www.procope.com

SPÉCIALITÉS DU CHEF

Entrées et plateaux de fruits de mer

Fines de Claires Marennes d'Oléron n°2
Salade du « Café Procope » au foie gras de canard et magret fumé
Saumon d'Ecosse Bio, issu de l'agriculture biologique, pain au levain
Pâté en croûte « Richelieu » fait par nos soins
Foie gras de canard entier mi-cuit

Viandes et poissons

Traditionnel coq au vin « Ivre de Juliéas »
Tête de veau en cocotte, ravigote chaude
Truite meunière aux amandes, pommes à l'Anglaise
Filet de bar plancha, émulsion d'olives vertes, étuvée de fenouil
Tartare de bœuf Charolais coupé aux couteaux, pommes frites

Desserts

Fromage sélectionné par Marie Quatrehomme MOF 2000
L'assiette dégustation de nos glaces et sorbets, tuile aux amandes
Tiramisu « recette maison »
Profiteroles au chocolat chaud, crème glacée vanille
Crêpes flambées au Grand-Marnier et son verre de dégustation
Mousse glacée à l'amaretto et au caramel, fine liqueur d'amandes

Menu n°11 : Restaurant « La Coupole » 102, Boulevard du Montparnasse, 75014 Paris <http://www.lacoupole-paris.com/fr/>

Entrées de 7,90€ à 19,50€

Foie gras de canard, saumon fumé de Norvège, escargots de Bourgogne : notre chef s'emploie à utiliser les meilleurs produits pour vous proposer des entrées gourmandes ou légères, authentiques ou inattendues.

Soupe à l'oignon gratinée

Carpaccio de noix de Saint-Jacques aux saveurs d'automne, champignons et noisettes

Salade d'artichaut en verdurette, tomates confites et copeaux de parmesan

Fraîcheur d'avocat aux agrumes et chair de tourteaux

Salade de homard, croquant de haricots verts et mangue fraîche

Crottin de chavignol AOP "croustillant", bouquet d'endives aux noix

Moelleux de langoustine, sauce crustacés

Terrine de canard, gelée au Pinot noir et pain grillé

Tatin de pomme et foie gras de canard chaud IGP du Périgord, bouquet de mâche

Spécialités de 10,50€ à 17,50€

Foie gras de canard, chutney de coing aux épices et pain grillé

Saumon fumé de Norvège, blinis et crème fraîche

Croustilles de gambas aux herbes fraîches, compotée de mangue

Gros escargots de Bourgogne marinés au Chablis

Nos spécialités de 27,50€ à 36,50€

Plats signatures et spécialités emblématiques qui ont construit la renommée de notre brasserie, comme notre salade de homard entier ou notre curry d'agneau à l'indienne servi "en voiture de tranche" en argent depuis 1927, nos spécialités sont autant de témoins du savoir-faire unique de La Coupole.

Risotto de homard et Saint-Jacques au petit épeautre de Sault et cèpes, jus de homard émulsionné

Curry d'agneau fermier « Label Rouge » à l'indienne (servi depuis 1927)

Cœur de filet de bœuf poêlé au poivre, flambé à l'Armagnac, gratin dauphinois

Cocotte de lotte aux légumes de saison, sauce homardine

Poissons de 20,50€ à 36,50€

Les spécialités de poissons proposées sur notre carte, sont élaborées à partir de produits frais et de grande qualité.

Dos de saumon norvégien caramélisé, poêlée de légumes de marché
Cabillaud sauvage à la plancha, fricassée de pleurotes et pommes de terre, sauce
Noilly Prat
Choucroute de la Mer
Noix de Saint Jacques à la plancha, crème de panais et vinaigrette à la truffe noire
Belle sole Meunière ou grillée, pommes vapeur
Filet de bar sauvage à la fleur de sel de Noirmoutier, fricassée de légumes verts

Viandes de 19,50€ à 37€

Agneau, volaille, viande rouge... Toutes nos viandes sont sélectionnées avec soin par notre Chef parmi une large gamme de produits de qualité.
Tartare de bœuf de Charolais, pommes frites et salade de jeunes pousses
Jarret de porc braisé sur lit de choucroute
Magret de canard poêlé, pain perdu aux pommes, raisins et mangues confits
Cœur de rumsteck grillé, sauce béarnaise, pommes frites
Choucroute formidable au Riesling
Pomme de ris de veau, gratin de macaroni au jus de truffe
Entrecôte de bœuf AOC Maine Anjou, sauce bordelaise, gratin dauphinois
Châteaubriant grillé, sauce béarnaise et pommes frites
Cœur d'ailloy AOC du Maine Anjou, gratin dauphinois ou haricots verts
Sautoir de poulet fermier des Landes AOC à la crème et aux champignons

Prolongez votre voyage gustatif, entre tradition et authenticité. Laissez-vous tenter par le chocolat chaud des profiteroles servi à la chocolatière, les crêpes Suzette flambées devant vos yeux ou plus simplement par nos desserts de saison.

Les desserts de 8€ à 12€

Retrouvez dans chacun de nos desserts la tradition perpétuée.
Ile flottante et ses pralinettes
Crème brûlée à la vanille Bourbon
Soupe de mangue parfumée au citron vert, crème glacée au lait de coco
Tiramisu au café Arabica, biscuit Joconde aux noisettes

Moelleux au chocolat Guanaja, crème glacée au lait frais
Baba au Rhum Royal Saint James et chantilly
Verrine de fruits frais de saison parfumés au basilic, sorbet cassis "bio"
Profiteroles au chocolat chaud "Valrhona"
Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier Cordon Rouge
Cœur d'ananas Victoria l'île de la Réunion au gingembre et citron vert, sorbet à la
framboise
Les glaces et sorbets de 7,90€ à 12€

Grâce à des produits de base de qualité, nos glaces et nos sorbets sont riches en goûts,
profitez-en pour vous offrir un peu de fraîcheur

Omelette norvégienne flambée au Grand Marnier Cordon Rouge
Coupe Melba aux fruits frais de saison
Café Liégeois
Chocolat Liégeois

Menu n°12 : Restaurant « Le dôme du Marais » 53 bis, Rue des Francs-Bourgeois, 75004 Paris

<http://www.ledomedumarais.fr/MENU.pdf>

Melon « Rouge-Gorge » 8€
Salade croustillante de poulet 9€
Tataki de saumon bio 10€
Tartare de bar, citron vert, gingembre et salade d'herbes 12€
Pressé d'avocat et king crab 15 €
Burrata pugliese sauce pistou et tomates grappe 15€
Foie gras maison en terrine, chutney fruits rouges 16€
Belle assiette de jambon belotta 18€
Fusilli aux girolles et pointes d'asperges vertes 19€
Risotto noir aux encornets et chorizo 21€

FORMULES DÉJEUNER

Plat du jour 19€

Une entrée + un plat du jour ou un plat + un dessert du jour 26€
Une entrée, un plat du jour et un dessert du jour 32 €

Poisson de la marée selon arrivage 19/24€
Daurade royale, petits légumes de saison, émulsion citron vert 22€
Cabillaud, sauce Tom Yam et riz blanc 24€
Filet de St Pierre, mousseline de céleri, poêlée de légumes au chorizo 26€
Tartare de bœuf bio au couteau façon « Lok Lak » 18€
Poulet épicé à la citronnelle 22€
Filet de cannette aux épices, légumes croquants 24€
Foie de veau, purée de patate douce, caramel de Xérès 25€
Pavé de rumsteck, pommes de terre Rattes et pois gourmands 29€

Fromages de saison affinés par Martine Dubois 12€

Café gourmand 8€

Glaces et sorbets bio de l'Ardèche 8€
Panna cotta rose et litchi 9€
Trifle aux fraises et crème de mascarpone 9€
Mi-cuit tout chocolat des Mauvais Garçons 9€
Soupe de fraise, madeleine au thé vert «Matcha» 9€
Ananas rôti en crème brûlée 11€
Mille-feuille aux framboises, chiboust émulsion abricot 11€
Dôme chocolat noir, coulis absinthe basilic 12€

**Menu n°13 : Restaurant « Auberge Nicolas Flamel » 51 Rue de Montmorency,
75003 Paris**

<http://www.auberge-nicolas-flamel.fr>

Entrées

Tatin de royal gala et foie gras de canard poêlé aux quatre épices, réduction de Porto
rouge 15€

Caramelized royal gala apple tart with fried duck foie gras and reduced red Port

Aller-retour de noix de Saint-Jacques et sa crème de châtaignes, émulsion de
coquelicot 15 €

Lightly cocked scallops served with chesnut cream, poppy emulsion

Croustillant de rouget barbet, tomates confites, caviar d'aubergine fumée, et réduction
de betterave 15 €

*Crusty red mullet, candied tomatoes, smoked aubergine (eggplant) puree, and
reduced beetroot (red beet)*

Ris de veau doré à la naturelle, tagliatelles de légumes aux fines herbes, sauce aux
truffes noires 15 €

Calf sweetbreads, vegetable tagliatelle with herbs, black truffled sauce

Pressé de foie gras de canard du Sud-Ouest, chutney de figes parfumé à la
cardamome et ses toasts 12€

South west duck foie gras, cardamom-flavoured fig chutney served with toasted bread

Petite marmite de chiperons aux pistaches, tapenade à la provençale, et salade
croquante 10€

*Small pot of « chiperons » (young squid) cooked with pistachio, “provençale
tapenade” (hors d'œuvre made from olives, anchovies and capers, blended with olive
oil and lemon juice) and crispy green salad*

Plats

Gigot d'agneau mijoté sept heures, cocotte de légumes de saison, et pousses de
poireaux 25 €

Seven hour lamb served with seasonal vegetables and leek shoots

Chair la plus tendre de filet de bœuf, sauce au foie gras, ails confits et mini cocotte de
mousseline Mona Lisa 25 €

Porterhouse steak, foie gras sauce, candied garlic and Mona Lisa potatoes purée

Filet de turbot rôti, sauce aux morilles, risotto crémeux aux queues d'écrevisses et
dentelle de parmesan 25 €

Baked turbot fillet, morel sauce, unctuous risotto with crayfish and parmesan (cheese)

Homard poêlé aux piments d'Espelette, gnocchi et sa bisque parfumée à la coriandre
25 €

Fried lobster with « Espelette » pepper, gnocchi and its coriander-flavoured bisque

Tournedos de rumsteck poêlé à la fleur de sel, échalotes fondantes et jeunes grenailles rôties, sauce miroir 18 €

Rumpsteak tournedos, melting shallots and roasted baby potatoes, "miroir" sauce (sauce made with red wine)

Filet de bar rôti aux écailles de courgette, condiments du Sud et purée de potiron 18€

Grilled sea bass fillet with courgette (zucchini) scale, southern herbs and pumpkin purée

Assiette végétarienne : risotto au parmesan, jeunes grenailles rôties et purée de potiron 15€

Vegetarian plate : risotto cooked with parmesan (cheese), roasted baby potatoes and pumpkin purée

Plat du jour selon l'arrivage du marché

The Chef's daily special

Desserts

Assiette du Maître fromager, bouquet de mesclun aux noix et raisins blancs 8 €

Cheese plate, green salad with walnuts and white grapes

Minute de chocolat cœur coulant servie en mini cocotte, sorbet à la violette 10 €

Chocolate cake with melting middle and violet sorbet

Émotion de crème brûlée parfumée au pain d'épices 8 €

Gingerbread-flavoured crème brûlée

Le Lingot chocolat-or de Nicolas Flamel, mousse et copeaux de noisette et sa glace au pain d'épices 10 €

The Nicolas Flamel chocolate "Lingot d'or", praline mousse and gingerbread-flavoured ice cream

L'incontournable farandole de desserts sélectionnés par le Chef 10 €

The tasting Selection of the Chef's favourite desserts

Crumble aux fraises et à la rhubarbe, glace à la crème mascarpone 10 €

Strawberry and rhubarb crumble, mascarpone ice cream

Pomme d'amour confite, glace caramel demi-sel, tuile d'amande 10 €

Candied apple, slightly salted caramel ice cream, almond biscuit

Le café gourmand : assortiment de petites pâtisseries servies avec un café 10 €

Menu n°14 : Restaurant « Monjul » 28, Rue des Blancs Manteaux, 75004 Paris

<http://www.monjul.com>

Entrées

BaBa Cro : savarin au dashi, chantilly vinaigrée, truite saumonée, vermicelles de riz croustillants

Savarin with dashi, vinegar whipped cream, trout, crispy rice vermicelli

Terrine de canard et pistaches, ficoïdes glaciales, poires, perles de madère, framboise

Terrine of duck and nuts, « ficoïde glaciale », pear, pearl port, raspberry

Gaspacho de tomate noire de Crimée, tomate verte marinée, tartare d'espadon

Tomato gazpacho black crimean green tomato marinated swordfish tartare

Royale de foie gras de canard nourri au pop corn : foie gras comme une crème brûlée, mini épis de maïs croquant, soja, germes de poireaux, blinis de maïs (supp + 2 €)

Royal foie gras popcorn-fed foie gras like a creme brulee, mini corn crunchy, soy sprouts, leeks, corn blini (extra charge:+2 €)

Plats

Cabillaud corsé avec tatin d'endive, médaillon de roquefort et crumble (supp + 2 €)

Spicy Cod with tatin of endive, medallion of Roquefort and crumble (extra charge:+2 €)

Mignon de porc en baigneur, feuille de nori, calamars confits en escabèche, purée de patate douce au citron

Pork tenderloin with noris, squid confit, puree of sweet potatoes and lemon

Envolée de racines forestières : suprême de pintade farci aux champignons des bois, cheese cake au panais et persil, pickles de girolles, jus de volaille réduit à la sauge

Guinea fowl supreme stuffed with mushrooms, cheese cake with parsnip and parsley, pickled mushrooms, chicken stock reduced with sage

Dorade aux arômes de Kalamata gratinée aux graines et parmesan, cannellonis farcies aux aubergines fumées (supp + 3 €)

Sea Bream flavors of Kalamata, seeds and parmesan gratin, eggplant cannelloni stuffed with smoked (extra charge:+3 €)

Sauté de veau façon blanquette, carottes fanes croustillantes, poireaux, vinaigrette piquante

Veal blanquette, crunchy carrots, leeks, spicy vinaigrette

Assiette végétarienne sur demande/vegetarian plate on request

Desserts

After eight : entremet menthe et chocolat superposés, tuiles de choco-crunchy, verre de chocolat au lait et mousse de menthe

Chocolate and mint, crunchy chocolate, glass of milk chocolate and foam of mint

Planète Marseille : Sphère meringuée garnie d'un onctueux riz au lait romarin, fenouil confit à l'anis, mousse safran et sorbet pomme acide

Planet Marseille : Sphere meringue topped with a creamy rice pudding rosemary, fennel and anise, saffron mousse and apple sorbet acid

Tonalité automnale : Tendre gâteau noisette, figues imprégnées au vin, fraîcheur de vin chaud, guimauve pain d'épices et spéculos

Autumn Tone : Soft hazelnut cake, figs soaked in wine, fresh mulled wine, gingerbread and marshmallow speculos

Fromage et dessert, salade d'herbes / Cheese and dessert, herbs salad

Flottement d'île citron vert et noix de coco, nougatine, soupe de mangue, tuile croquante

Floating island lime and coconut, nougat, mango soup, crisp tile

Menu n°15 : Restaurant « Bouillon Racine » 3 Rue Racine, 75006 Paris

<http://www.bouillon-racine.com/fr/carte/index.html>

LES BOUILLONS

- Velouté de petits pois à la menthe fraîche 7,40 €
- Crème d'avocat et d'épinard, piment d'espelette 7,40 €
- Soupe de poissons et crustacés, croûtons, rouille et emmental râpé 8,90 €
- Gaspacho de tomate, sorbet concombre 7,75 €
- Soupe du jour 6,60 €

LES ENTREES

- Terrine de légumes d'été au basilic 6,90 €
- Gâteau de foie de volaille maison, coulis de tomate et purée de persil 7,25 €
- Tartare de tomate à la Panacotta et à la mozzarella 7,60 €
- Carpaccio de bœuf Limousin au pesto, bouquet de roquette et copeaux de Parmesan 9,25 €
- Foie gras de canard maison à la fleur de sel de Guérande, compote de figues et toasts 16,40 €
- Chair de tourteau, crème légère au saumon fumé et rubans de concombre 14,25 €
- Les 6 escargots de Bourgogne rôtis en coquille, beurre d'ail et persil 8,80 €
- Les 12 escargots 14,80 €

LES SALADES

- Salade de roquette, saumon fumé et brousse de brebis à la ciboulette 13,90 €
- Salade de pousses d'épinard aux gambas, amandes effilées et vinaigrette à l'orange 14,25 €
- Salade de roquette, artichaut, parmesan, poulet, tomates cerise 14,25 €
- Petite salade mélangée 6,10 €

LES VIANDES ET LES POISSONS

- Confit de canard, ratatouille 16,80 €
- Souris d'agneau au thym, polenta 19,75 €
- Filet de canette aux griottes, purée de fèves 18,25 €
- Noix d'entrecôte (250g) sauce Béarnaise, frites maison 22,90 €
- Suprême de poulet fermier à la crème de poivron, ratatouille 17,75 €
- Cochon de lait farci et rôti à la broche, pommes purée maison 19,50 €
- Pluma de cochon Ibérique " Pata Negra ", pommes purée maison à l'huile d'olive 21,50 €
- Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau, frites maison, bouquet de roquette 16,40 €
- Filets de sardines rôties sur écrasée de pommes de terre à la tapenade 16,40 €
- Filet de bar rôti, fenouil confit à l'huile d'olive 18,75 €
- Poêlée de gambas à la Provençale, riz Basmati 21,90 €
- Plat du Jour (sauf samedis et dimanches) 15,45 €

LES FROMAGES ET GOURMANDISES

Nos 3 fromages affinés 8,90 €
Soupe de fraises à la menthe 7,50 €
Crème brûlée maison parfumée au sirop d'érable 7,25 €
Entremet chocolat noir et praliné croustillant 7,90 €
Pressé de mangue au pain d'épices 7,50 €
Gaufre fourrée à la crème brûlée 8,75 €
Dessert du jour 6,60 €

Assiette de sorbets artisanaux
Figues de Provence, mangue Alfonso des Indes, orange sanguine de Sicile 7,95 €

Glaces artisanales Chocolat
Chocolat noir 72% Grand Cru Valrhona, Gianduja, chocolat blanc Valrhona 7,95 €

Glaces artisanales Tradition
Café Brésilien, Lait d'amande, Chocolat noir 72% Grand Cru Valrhona
7,95 €

Menu n°16 : restaurant « Au Moulin Vert » 34bis, rue des Plantes, 75014 Paris

<http://www.aumoulinvert.com/contents/display/fr/menus/menu34>

Menu à 39€ *Menu tout compris kir, vin et café*

Nos entrées

Tête de veau tiède sauce gribiche et fines herbes
Salade océane à la crème de Vodka
Soupe du pêcheur "maison", rouille et croûtons à l'ail
Les six huîtres sélection de l'écailler
Aumônière de chèvre chaud au saumon fumé
Cassolette de pétoncles et escargots au jus de moules
Tartare de saumon et St Jacques à la crème citronnée
Saucisson de Lyon aux pommes tièdes et fines herbes
Terrine de foie gras de canard et sa petite salade

Nos Plats

Choucroute de la mer au beurre blanc
Escalope de saumon sauce morilles
Blanc de cabillaud aux pistils de safran
Filet de dorade aux lentilles du Puy
Bar entier grillé à la crème de fenouil
Belle sole meunière ou grillée (selon arrivage) + 9,60€
Assiette végétarienne avec légumes et céréales
Pavé de rumsteck à la bordelaise et os à moelle
Cochon de lait confit et pommes rissolées
Emincé de magret de canard rôti au miel d'acacia
Fricassée de rognons de veau sauce au Porto
Carré d'agneau rôti au romarin

Nos desserts

Tarte amandine aux poires
Tiramisu « maison » et sa glace cappuccino
Crème brûlée à la vanille Bourbon
Tulipe de fruits rouges et son sorbet
Crêpes farcies aux poires et son alcool
Soufflé glacé à la mangue et son coulis
Fondant extra bitter sauce agrumes
Ile flottante aux pralines hachées & crème anglaise
Glaces et sorbets
un gâteau unique à choisir (supplément)

Menu n°17 : Restaurant « La Marée » 1 Rue Daru, 75008 Paris

<http://lamaree.fr/fr/mets.html>

Entrées

- Marmite de coquillages au safran sous sa croute dorée 12 €
Soupe de poissons de roche, croûtons et rouille 12 €
Quenelle de brochet « Daru », coulis de crustacés (1 pièce) 12 €
Saumon Norvégien bio fumé, toast et crème fraîche 15 €
Foie gras de canard mi-cuit, chutney de pommes, et oignons doux à la graine de moutarde 15 €
Nos poissons émincés finement à cru, huile d'olive Taggiasca et citron aux œufs de hareng, salade de mâche
Bar 16 €
Noix de Saint-Jacques d'Erquy 16 €
Dégustation de poissons fumés 100 grs, salade de pomme de terre Roseval 16 € (Saumon Bio Norvégien, carpe de la Brenne, Thon Albacore, anguille de Loire, Tarama blanc)
En accompagnement mini blinis, toasts de pain de seigle et crème fraîche
Demi-homard Breton en salade de légumes maraichers crus et cuits, vinaigrette coraillée 25 €
Caviar d'Aquitaine (30 grs), pommes de terre écrasées, crème fraîche 63 €

L'assiette végétarienne 15 €

Salade de légumes maraichers, huile d'olive et citron

Suggestions du jour

- Filet de maquereaux en escabèche, mesclun 10 €
Demi-homard Breton en salade de légumes maraichers d'été, crus et cuits vinaigrette coraillée 25 €
Filet de bar en feuille de bananier, huile vanillée, tomates et courgettes concassées 28 €
Dos de cabillaud cuisiné aux lentilles vertes du Puy et oignons grelots, jus de viande 21 €
Saint-Jacques d'Erquy en coquilles, tombée d'épinards à la crème de muscade 28 €

Poissons sauvages et crustacés

- Bar de pêche grillé pour 2 personnes, sauce mousseline 79 €
Saint-Pierre rôti entier pour 2 personnes, meunière d'herbes 84 €
Tronçon de turbot d'élevage grillé ou vapeur, sauce mousseline 48 €
Sole de petit bateau (450grs) grillée ou meunière pour 1 personne 49 €
Quenelles de brochet « Daru », coulis de crustacés (2 pièces) 22 €
Homard Breton rôti entier, beurre de corail et basilic 59 €

Viande

Entrecôte de bœuf assaisonnée de poivre concassé et fleur de sel, sauce béarnaise et gratin dauphinois 23 €

*Viande de Bœuf origine Pays bas

Légumes du moment

Purée de pommes de terre au beurre demi-sel
Haricots verts, pois gourmands et oignons nouveaux
Gratin Dauphinois

Plateau de fromages affinés 9 €

Les desserts

Chou chantilly, minestrone de fraises et râpé de citron vert 8 €

Mousse au chocolat noir pur Caraïbes citron et gingembre 9 €

Tarte fine aux pommes, glace vanille Bourbon et caramel au beurre salé 10 €

Tarte amandine aux framboises, sorbet chocolat grand cru 12 €

Fraises Gariguette nature, glace vanille ou chantilly 12 €

Framboises nature, glace vanille ou chantilly 12 €

Assortiment de fruits rouges nature, glace vanille ou chantilly 14 €
(fraises, framboises, mûres et groseilles)

Sorbets bio de la ferme de la Métairie (fruits de la passion, framboise, pêche) tuile craquante 14 €

Millefeuille à la vanille 14 €

Menu Petit Filou 13 €

Goujonnettes de merlan frit aux deux sauces

Rumsteck de l'Aubrac poêlé, écrasée de pommes de terre

Boules glacées parfumées (Nutella, Carambar)

Menu n°18 : Restaurant « Au Gourmand » 17 rue Molière Paris 1^{er}

<http://www.restaurantaugourmandparis.com/>

http://www.restaurantaugourmandparis.com/file/download/au_gourmand_la_carte_de_septembre-octobre_2011_ws41452238.pdf

Les entrées / *The appetizers* de 16 € à 22 €

Foie gras de canard du Sud-Ouest / *Free range duck foie gras*
Au verjus, brioche toastée aux figues fraîches de Soliès, crème au vinaigre de framboise

Légumes de saison du potager de Joël Thiébault / *Joël Thiébault's market vegetables*
Crus et cuits, betteraves jaunes au balsamique, oeuf de caille mollet

Bar en direct de Bretagne / *Sea bass*
En aiguillette marinée et snackée, poireaux, céleri/pomme de terre
Roseval/poire/truffe

Ecrevisses / *Crayfish*
Aux champignons de couche et des bois, lapin compoté, cresson et jus des têtes

Les plats / *The main* de 29,50 € à 33,50 €

Pluma de cochon noir ibérique Cebo / *Spanish pork pluma*
A la plancha, cocos de Paimpol, melon et jus à la réglisse

Chasse du moment / *The hunt of the day*
Rôtie, chou vert et ventrèche de porc, betteraves au vinaigre, coulis pomme/cannelle
et jus réduit

Risotto carnaroli / *Carnaroli risotto*
Artichauts et noix de ris de veau cuits au sautoir, Parmiggiano Reggiano 18 mois
Omble chevalier / *Charr*

En fine panure au pralin, potiron au four et mousseline noix/potiron, jus de volaille
Pêche du moment / *The catch of the day*

Et panais cuits au plat, purée citron/panais, feuille de laitue et beurre moussé au
Garam Massala

Les fromages et desserts / *The cheeses and desserts*

11 € à 12,50 €

Fourme d'Ambert / Fourme d'Ambert blue cheese
Gratinée sur une tarte fine aux poires, mesclun assaisonné à l'huile d'amandes
torréfiées

Sélection de trois fromages fermiers / *Selection of three seasonal cheeses*
Affinés par Jean-Yves Bordier, Maître fromager-beurrier à St Malo

Pêche de vigne / *Red peach*

Pochée, biscuit à l'huile d'olive et crémeux au basilic
Soufflé / *Soufflé*
Rose/litchi, sorbet litchi/pétale de rose
Chocolat bio du Pérou 65% / Organic chocolate from Peru 65%
Œufs à la neige au cacao, caramel au beurre salé fondant et crème anglaise au
chocolat
Les glaces et sorbets / The ice creams and sorbets
Les glaces : vanille Bourbon ; lait d'amandes ; noix
Les sorbets : chocolat ; pêche de vigne ; figues ; litchi/pétale de rose

[http://www.restaurantaugourmandparis.com/file/download/au_gourmand, le
menu_tout_legumes_de_septembre-octobre_2011_ws41452283.pdf](http://www.restaurantaugourmandparis.com/file/download/au_gourmand_le_menu_tout_legumes_de_septembre-octobre_2011_ws41452283.pdf)

Menu Tout Légumes
“*All vegetable*” menu
32 30 €

Haricots du moment / *Beans*
En salade, crémeux de cocos de Paimpol et gelée de groseilles

Légumes de saison du potager de Joël Thiébault / *Joël Thiébault's organic seasonal
vegetables*
Cuisinés en cocotte aux champignons des bois, œuf de poule mollet

Pêche de vigne / *Red peach*
Pochée, riz au lait d'amandes, tuile et crémeux au basilic

CARTE D'AUTOMNE

Les entrées

- Terrine de lapin au serpolet, sucrose, betterave crue 9 €
Bouquet de haricots verts à l'œuf bio cassé, parmesan Reggiano, speck fumé 10 €
Salade de ris et pieds de veau aux girolles, pousses d'épinards 12 €
Lobe de foie gras de canard mi cuit, marmelade tomates au basilic 14 €
Saumon fumé bio de Norvège, blinis, crème d'aneth 14 €
Velouté de potiron safranée, chair de tourteau à la cuillère, croustillant au sésame 15 €
Carpaccio de noix de Saint Jacques à l'avruga, rémoulade d'endives aux cébettes 18 €

Les huîtres Marennes Oléron « David Hervé » le cabanon de l'huître (La pièce/ Par six)

- Huîtres fines de claire n°3 2.50 €/ 15 €
Huîtres spéciales n°3 « l'écaille d'argent » 3.00€/ 18 €
Huîtres spéciales n°2 « l'écaille d'argent » 4.00 €/ 24 €
L'assiette de l'écailler (10 pièces d'huîtres) 28 €
(3 fines de claires n°3, 3 spéciales n°2, 4 spéciales n°3)

Les poissons

- Pavé de cabillaud poêlé à la sauge, citron confit, linguini aux moules de Bouchot 20 €
Filet de dorade rôti aux courgettes et aubergines, condiments niçois, sauce d'une bouillabaisse 22 €
Noix de coquilles Saint Jacques au lard saisies, jus de cresson, mousseline de potimarron 25 €
Sole entière meunière ou cuite sur la plancha, purée de pommes de terre à la ciboulette 45 €

La pâte fraîche

Gratin d'orchiette à la tomate, véritable mozzarella di buffala 16 €

Les viandes

- Magret de canard du Sud Ouest rôti aux fruits d'automne (pommes, poires, coings) 19 €
Effiloché de biche au vin rouge de Bourgogne, tagliatelles fraîches au beurre 22 €
Entrecôte de bœuf de race Montbéliarde poêlée, sauce béarnaise, frites maison pour 1 personne 24 €, pour 2 personnes 48 €
Rognon de veau entier grillé, sauce moutarde à l'ancienne, compotée de chou et châtaignes 25 €

Les desserts

Café ou thé gourmand (mini canelé, mini macaron, florentins, petit pot de crème) 9 €

Petit pot façon Françoise (chocolat, vanille, praliné) 9 €

Soupe de pamplemousses et ananas aux fleurs d'hibiscus, madeleine maison 9 €

Vacherin aux poires conférence du chef Philippe 10 €

Crème de citron vert façon crumble, sorbet verveine 10 €

Moelleux tiède au chocolat Valrhona, glace vanille (prêt en 10 mn) 10 €

Trifle de pêches Melba 11 €

Pruneaux à l'Armagnac servi comme chez soi 12 €

Framboises de la maison Gaillard, onctueuse glace vanille 12 €

Crêpes Suzettes (sic) façon Mr Ali 13 €

Et tous les jours deux desserts du marché

Tous les desserts sont accompagnés d'un quatre-quarts maison

Menu n°20 : Restaurant « Au Bœuf Couronné » 188, avenue Jean Jaurès, 75019 Paris

<http://www.boeuf-couronne.com/index.php/fr/la-carte>

Les entrées (de 7 € à 19,50 €)

Terrine de campagne maison aux foies de volaille, servie à discrétion
Œufs pochés au foie gras
Gratinée à l'oignon parisienne
Salade d'endives au Roquefort et aux noix
Saumon frais d'Ecosse Label Rouge mariné à l'aneth
Os à moelle au sel de Guérande, pain de campagne grillé
Cassolette d'andouillette aux champignons
Boudin noir de « Christian Parra » aux pommes
Foie gras de canard au naturel, toasts briochés
Gros escargots de Bourgogne servis en coquille par 6 ou par 12

Les poissons (de 17,20 € à 28 €)

Noix de Saint-Jacques rôties au Noilly Prat, risotto aux champignons
Saumon d'Ecosse Label Rouge à la plancha, penne aux tomates et aux fèves
Daurade royale entière Label Rouge grillée, endives meunières (500 g)

Autour du grill (de 20 € à 73 €)

Pavé du maquignon dans le rumsteak (300 g)
Pavé des mandataires dans le filet (300 g)
Faux-filet « Fort des Halles » (400 g)
Superbe onglet de bœuf poêlé, tombée d'échalotes confites (300 g)
Généreuse entrecôte persillée, grillée ou sauce marchand de vin (500 g)
Chateaubriand des bidochards pour 2 personnes (700 g)
Côte de bœuf grillée Villette pour 2 personnes (1200 g)
Les Spécialités du Bœuf (de 18 € à 41 €)
Le classique tartare de bœuf « viande maigre Normande hachée à la commande et préparée à votre goût »
Tête de veau « Vieille France » sauce ravigote
Rognon de veau entier grillé, sauce moutarde à l'ancienne
Magret de canard du Sud-Ouest, pommes confites aux champignons
Le fameux T-Bone « Angus » du Boeuf Couronné (500g)
Les viandes « petite faim » du Bœuf Couronné (de 12,80 € à 15 €)
Pièce de rumsteak grillée (200 g)
Brochette d'onglet de bœuf aux échalotes confites (200 g)

Les fromages (10,80 €)

Les desserts (de 7 € à 12,50 €)

Assortiment de glaces ou sorbets de votre choix
Vanille tradition façon crème anglaise, Café expresso du Guatemala, Chocolat noir de
Nouvelle Guinée, Caramel au beurre salé, Cidre fermier, Cassis et baies de
Bourgogne, Fruits de la Passion, Fromage blanc, Citron vert jus pressé, Poire
Williams.
Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier
Millefeuille tradition
Cheesecake au citron, glace fromage blanc
Crème brûlée à la cassonade et vanille Bourbon
Baba gourmand arrosé de rhum ambré Saint James
L'anti stress du manager « tout chocolat »
Ile flottante traditionnelle
Pommes rôties caramélisées, sorbet au cidre fermier
Profiteroles préparées à la commande : 3 choux, glace vanille et pot de chocolat chaud

Menu n°21 : Restaurant « Le Café de la Paix » 5 Place de l'Opéra, 75009 Paris

<http://news.apicius.com/cafedelapaix/images/cartedejeuner.pdf>

Entrées Starters

- La fameuse soupe à l'oignon gratinée 17
Traditional French cheese-topped onion soup
- Le foie gras fumé du Café de la Paix, croustillant de lard Colonnata 29
Smoked Cafe de la Paix foie gras, Colonata Basque pork patty
- Risotto de potiron, cuisses de grenouilles poêlées meunière 29
Pumpkin risotto, seared frogs' legs à la meunière
- Belles gambas juste rôties, grecque de légumes servie chaude 39
Lightly-roasted King prawns, piping hot Greek-style vegetables
- Caviar Oscietre Prestige 30gr. 72
Ocietra Prestige caviar 30 grams

Poissons Fish

- Carrelet, raviole de polenta, brousse de brebis et vert de blettes 34
Plaice, polenta raviole, fresh goat's cheese and swiss chard greens
- Rouget, navets caramélisés, pied de mouton poêlé, Banyuls 41
Red mullet, caramelized swedes, pan-cooked hedgehog mushrooms, Banyuls
- Saint-Jacques cuites pochées, bouillon de légumes, citronnelle/coriandre 44
Poached sea scallops, vegetable broth with fresh coriander and lemongrass
- Bar snacké, gnocchi, parmesan, cèpes 49
Sea-bream, gnocchi dumplings, parmesan cheese and wild boletus mushrooms
- Sole Meunière 59
Sole Meunière

Suggestion végétarienne Vegetarian suggestion 22

Viandes Meat

- Tartare de boeuf classique 29
Classic tartare of beef
- Filet de boeuf grillé 39
Grilled beef fillet
- Ris de veau, figues, girolles, noix, un zeste d'orange sanguine 43
Veal sweetbreads, figs, chanterelle mushrooms, nuts, candied blood orange peel
- Agneau cuit en basse température, confit de poire, pruneaux et sauge 46
Slow 'low cooked lamb, pear confit, prunes and sage
- Faisan en paupiette comme un retour de chasse, au foie gras, choux et châtaignes 61
Pheasant cooked in parchment with foie gras, cabbage and chestnuts
- Belle côte de bœuf pour deux, garniture de saison, sauce béarnaise, échalote ou choron 140
Large rib steak for 2 persons, seasonal vegetables, bearnaise, shallots or choron sauce

Les classiques du Café de la Paix *Café de la Paix classics*
Menu du marché et « avant spectacle »

Garden Market and “before show” menu

SERVICE DE 12H00 À 15H00 ET DE 18H00 À 19H30
SERVICE FROM NOON UNTIL 3.00PM AND FROM 6.00PM UNTIL 7.30PM

Un plat 27€

Main course

Entrée + plat ou Plat + dessert 36€

Starter + main course or Main course + dessert

Entrée + plat + dessert 46€

Starter + main course + dessert

Entrées Starters

Veau en fines tranches, vinaigrette d'écrevisse, parmesan

Thinly-sliced veal, shrimp vinaigrette, grated parmesan cheese

Pour les amateurs de champignons, belle poêlée

(girolles, pied de mouton, trompette de la mort, cèpes etc.), un œuf poché

Pan-cooked mix of wild chanterelles, sheep's foot, horn of plenty, boletus... and poached egg

L'huître servie froide dans son eau, céleri

Chilled oysters served in their own Atlantic juice, celery

Les premières châtaignes en bouillon, parfumées à l'anis

New, freshly-picked boiled chestnuts flavoured with aniseed

6 Huîtres creuses 6 crinkle-shell oysters

Plats Main courses

Maquereau, crème de raifort, fenouil, brocolis

Mackerel, horseradish sauce, fennel, broccoli

Lieu noir, lentilles du Berry AOC, une pointe de Yuzu

Pollock, 'Label rouge' lentils from the Berry region, a hint of yuzu

La volaille Pojarski, jus d'un vinaigre de vin vieux

Chicken Pojarski (Russian recipe) aged wine vinegar

Canard sauvage, figes d'automne, raisins

Wild duck, autumn figs, grapes

Pièce du boucher *Butcher's cut*

Desserts à la carte Desserts on the menu

Accompagnez votre menu d'une boisson +6€

Include a drink

Vin du moment, bière ou eau minérale (50cl)

Wine of the week, beer or mineral water (50cl)

Plateau « Opéra » 49€

5 Gillardeau n°3, 4 langoustines, 4 palourdes, 2 clams, 2 amandes,

1/2 tourteau, 5 crevettes roses,

Crevettes grises et bulots

5 Gillardeau n°3 oysters, 4 Dublin Bay prawns,

4 hard-shell clams, 2 clams, 2 queen scallops,

1/2 large crab, 5 pink shrimps, tiny grey shrimps and whelks
 Palourdes clams (les 6) 13
 Amandes queen scallops (les 6) 7
 Crevettes roses *pink shrimps* (12 0g en v.) 19
 Crevettes grises *tiny shrimps* (120g env.) 14
 Clams *hard-shell clams* (la pièce) 8
 Bulots *whelks* (180 g env.) 13
 Tourteau *crab* (la pièce) 20
 Langoustines froides *cold Dublin bay prawns* (400g env.) 38
 Homard froid *cold lobster* (40 0g en v.) 49
 Huîtres Spéciales d'Isigny Taillepie®
 Creuses n°3 (le s 6) 20
 Huîtres Gillardeau®
 Creuses n°3 (les 6) 26

Les classiques du Café de la Paix *Café de la Paix classics*

Fromages Cheeses

Sélection de fromages affinés, salade 16
Selection of matured cheeses and salad
 Petite ou grande salade verte 3/8
Small or large green salad

Desserts Desserts

La poire, sablé breton, façon belle-Hélène 13
Poached pear in Bourbon vanilla with Breton shortbread
 Le baba chocolat, Grand-Marnier 13
Rum-soaked baba chocolate cake
 La figue, riz au lait beurre de cacahuète, coulis figue 13
Figs, creamed peanut-butter rice, fig jelly
 L'ananas, la passion, en sphère 13
Pineapple with fresh coriander, passion fruit, chocolate sphere
 La pomme, l'airelle sauvage, en tourte sablée, sorbet pomme calvados 13
Apple and wild cranberries in shortcrust pie with Calvados cream
 Millefeuille du Café de la Paix 14
Café de la Paix millefeuille
 Best of Five par le créateur Manish Arora 16
Best of Five by the designer Manish Arora

**Menu n°22 : Restaurant « Le Bistrot du Peintre » 116 Avenue Ledru-Rollin,
75011 Paris**

<http://www.bistrotdupeintre.com/fr/page/la-carte.html>

Cuisine du marché et coup de cœur du patron à l'ardoise

Les entrées

- Soupe à l'oignon gratinée au Cantal 5,20 €
- Muffins d'œuf poché aux épinards, saumon fumé, crème de ciboulette 5,30 €
- Os à moelle au sel de Guérande, toasts grillés 7,00 €
- Terrine de foie gras au naturel, pain grillé 12,30 €
- Très gros escargots de Bourgogne servis par six 11,40 €
- Tarte tatin à la tomate et aubergines, sorbet poivrons rouges 6,20 €
- Œuf meurette au vin rouge et petits lardons 5,20 €

Les plats

- Brochette de St Jacques à la plancha, purée d'artichaut breton à la coriandre 16,50 €
- Poulet de la ferme d'Alice (dans le Cantal), jus à l'ail, frites, salade 10,90 €
- Parmentier de canard aux herbes, gratiné, reblochon fondu 11,90 €
- Andouillette AAAAA, gratin de pommes de terre, salade 13,10 €
- Onglet de bœuf, jus au romarin et gratin de pommes de terre 14,00 €
- Cuisse de canard confite, pommes Sarladaises, salade 14,00 €
- Cheeseburger, au bœuf haché, cheddar, aubergine, mozzarella, tomate 12,90 €
- Tartare de bœuf façon Bistrot, frites, salade 13,10 €
- Saucisse fraîche du Cantal, pomme purée 12,90 €

Belles viandes rouges à l'ardoise selon arrivage
Faux-filet de Salers (300/320 g)
Côte de bœuf (550 g)
Entrecôte du Peintre (350/380 g)

- Lasagne d'aubergines à la parmesane, salade verte, boule de mozzarella, coulis de tomates 8,90 €
- Tarte feuilleté au saumon et courgettes râpées, frites salades 8,90 €
- Salade de boudin d'Auvergne rôti, pommes fruits, noix, tomates, toast au chèvre chaud 8,90 €
- Gratin de macaroni et blettes à la bechamel, jambon fumé 9,90 €
- Salade de ravioles farcies au basilic, Saint Jacques poêlées, haricots verts, tomates confites 12,90 €
- Verrine de crottins aux aromates, pousse d'épinards, raisins blanc, magret fumé, gressin 9,90 €
- Les assiettes de cochonnaille
 - Pâté de campagne 5,30 €
 - Saucisse sèche 5,30 €
 - Rosette du Cantal 5,30 €
 - Jambon des Montagnes 6,20 €
 - L'assiette de charcuterie 11,00 €
 - La Montagnarde 13,00 €

Les fromages

- Camembert au lait cru 3,50 €
- Cantal "entre deux" 3,50 €
- Brie de Meaux 3,50 €
- Roquefort "Papillon" 4,00 €
- Crottin artisanal 4,40 €
- Assiette de trois fromages 8,00 €

Les desserts

- Tarte à l'orange 5,30 €
- Profiteroles géantes, sauce chocolat 6,90 €
- Moelleux au chocolat, mascarpone à la confiture de lait 5,50 €
- Financier aux pommes, glace caramel au beurre salé 5,50 €
- Cheese-cake à la poire, coulis de mangue 5,30 €
- Crème caramel 4,00 €
- Baba au rhum 4,00 €
- Dessert du jour à l'ardoise

Menu n°23 : Restaurant « Hôtel du Nord » 102, Quai de Jemmapes, 75010 Paris

<http://www.hoteldunord.org/restaurant.pdf>

Entrées

- Nage de langoustines à la Barigoule 13,00
- Crème de potiron vanillée, escalopine de foie gras poêlé 10,00
- Roquette et parmesan, croûtons de tapenade 7,00
- Salade chinoise craquante 9,00
- Gâteau de tomates confites et chèvre au sésame 8,50
- Salade de lentilles et ventrèche grillée 7,00
- Buisson de gambas en kadaïf, sauce aigre douce et chou rouge 12,00
- Terrine de foie gras mi-cuit, chutney de tomates et gingembre 14,50

Viandes

- Tournedos de bœuf au poivre vert, gratin Dauphinois, tomate farcie aux petits légumes 22,00
- Côtelettes d'agneau grillées, gratin de courgettes 18,50
- Cheeseburger, pommes allumettes 16,00
- Confit de canard maison, sauce miel et gingembre, galette de pomme de terre au Salers 17,00
- Filet mignon de porc, sauce estragon, linguine noires 16,00

Poissons

- Daurade royale au chutney de figues, purée à l'huile d'olive 17,00
- Millefeuille de thon cru à la japonaise, artichauts marinés et pétales de tomate séchée 15,00
- Sole meunière, risotto aux petits légumes 29,00
- Brochette de lotte et gambas, purée de céleri 19,00

Desserts

- Tarte du jour 7,50
- Crème brûlée 8,00
- Salade de fruits frais à l'huile d'olive vanillée 8,50
- Tiramisu au pain d'épices 9,00
- Moelleux au chocolat et glace vanille 9,00
- Pomme Tatin glacée à la vanille 8,50
- Crumble de saison 8,00

Fromages

- Brebis Ossau Irraty, confiture de cerises noires 7,50
- Chèvre du marché 9,00

Menu n°24 : Restaurant « L'Européen » 21 bis, boulevard Diderot 75012 Paris

<http://www.l-europeen.com/index.php/fr/la-carte>

La carte

- Les huîtres (de 12,60 € à 26,40 €)
 - Creuses de Bretagne - n°3
 - Fines de Claire « Pascal Magné » - n°4, n°3 et n°2
 - Spéciales de Claire « Pascal Magné » - n°3
 - Spéciales « Gillardeau » - n°5 et n°2
 - Belons ou plates - n°2
- Les coquillages et crustacés (de 4 € à 25 €)
 - Praires ou palourdes
 - Amandes de mer
 - Moules d'Espagne
 - Clam
 - Crevettes grises
 - Bulots, sauce aioli
 - Crevettes roses, sauce cocktail
 - Langoustines froides
 - 1/2 tourteau, sauce mayonnaise
- Les plateaux de fruits de mer (de 21 € à 53 €)
 - L'assiette du grand large (pour une personne)
 - 6 bretonnes n°4, 3 fines de claire n°3, 3 moules d'Espagne, 3 amandes de mer, 2 crevettes roses
 - Une dégustation d'huîtres (pour une personne)
 - 2 belons n°2, 2 claires n°2, 2 spéciales n°5, 2 spéciales n°3, 2 bretonnes n°3, 2 fines de claire n°4
 - Le plateau de l'Océan (pour une personne)
 - 6 creuses n°3, 6 fines de claire n°4, bulots, 4 moules d'Espagne, 4 palourdes, 2 crevettes roses, 4 amandes de mer, crevettes grises
 - Le plateau de l'Européen (pour une personne)
 - 7 creuses n°3, 2 claires n°2, 2 plates n°4, praires ou palourdes, 3 moules d'Espagne, 1 clam, 1 tourteau, 3 crevettes roses, langoustines, bulots, crevettes grises

Les entrées (de 6,50 € à 18,90 €)

- Gratinée à l'oignon
- Saucisson de Lyon chaud pistaché, pommes tièdes
- Œufs pochés en meurette
- Chèvre chaud rôti, pomme Golden caramélisée, vinaigrette au miel
- Soupe de poissons des mareyeurs, rouille et croûtons
- Salade d'endives au Roquefort et noix
- Os à moelle au sel de Guérande, pain de campagne grillé
- Saumon d'Ecosse fumé aux copeaux de bois de hêtre
- Foie gras de canard au naturel, toasts de pain de campagne
- Gros escargots de Bourgogne servis en coquille par 6 ou par 12

Les poissons (de 20 € à 37 €)

- Dos de cabillaud rôti en croûte de chorizo, écrasé de pommes de terre
- Filets de bar à la plancha aux cœurs d'artichauts

Noix de Saint-Jacques poêlées, crème de crustacés, risotto au parmesan
 Pavé de saumon d'Ecosse Label Rouge cuit à la peau, effeuillé d'endives à l'orange
 lentilles du Berry AOC Belle sole meunière ou à la plancha sèche (450 g)
 Les spécialités de l'euro péen (de 15 € à 22 €)
 Demi-poulet rôti à l'estragon, purée maison
 Magret de canard du Sud-ouest, polenta aux fruits secs
 Foie de veau poêlé à la lyonnaise
 Souris d'agneau braisée au jus, lentilles vertes du Puy à la Bourguignonne
 Hamburger tradition gourmande
 Tartare de bœuf ou poêlé
 « viande maigre hachée à la commande et préparée à votre goût » ou poêlé
 Autour du grill (de 16,30 € à 30 €)
 Véritable andouillette de Troyes AAAAA grillée (300 g)
 Filet de bœuf grillé, sauce béarnaise (250 g)
 Rognon de veau grillé servi entier, sauce moutarde, gratin dauphinois
 Généreuse entrecôte persillée, pommes frites, béarnaise (400g)
 Onglet de bœuf aux échalotes confites (300 g)
 Les choucroutes (de 16,50 € à 22 €)
 Choucroute de la mer
 Filets de rascasse, saumon et haddock, moule d'Espagne et beurre blanc
 Classique choucroute de Saverne
 Echine, saucisse de francfort, Montbéliard, saucisson à l'ail, lard, saucisse blanche
 Choucroute Royale
 Echine, saucisse de francfort, Montbéliard, saucisson à l'ail, lard, saucisse blanche,
 jarret

**Plateau de fromages (10,80 €), accompagné d'un verre de Porto Terras do Grifo
 2007**

Les desserts glacés (de 7,30 € à 9,80 €)

Assortiment de glaces ou sorbets aux parfums de votre choix (fabrication artisanale)
 Vanille tradition façon crème anglaise, Chocolat noir de Nouvelle Guinée, Café
 expresso du Guatemala, Caramel au beurre salé, Pistache de Californie, Poire
 Williams, Citron vert jus pressé, Framboise plein fruits, Fraise des bois, Figue violette
 Poire Belle Hélène (poire au sirop, glace vanille, chocolat chaud)
 Pêche Melba (glace vanille, pêche au sirop, chantilly, coulis de fruits rouges, amandes
 effilées)
 Coupe « Passion » (sorbet mangue, cassis, coulis de fruits rouges)
 Le Liégeois (glace café ou chocolat, sauce chantilly)
 Sorbet poire arrosé de poire Williams
 Sorbet cassis à la crème de cassis
 Coupe Colonel
 Les gourmandises (de 7 € à 10,20 €)
 Crumble aux poires, coulis de fruits rouges
 Baba gourmand arrosé de rhum ambré Saint James
 Crème brûlée à la cassonade et vanille Bourbon
 Mousse au chocolat maison, brioche toastée
 Tarte Tatin flambée au Calvados, crème fraîche
 Ile flottante au pralin
 Riz au lait vanillé et au caramel

Crêpes flambées au Grand Marnier
Profiteroles préparées à la commande : 3 choux, glace vanille, pot de chocolat chaud

Menu n°25 : Restaurant « La Plage Parisienne » Port de Javel, 75015 Paris

http://www.laplageparisienne.eu/carte_laplage.pdf

ENTRÉE entre 12 et 25 euros

Bisque de crabe, lait de coco et curry vert
Baby sucrine, crevettes roses, sauce yuzu
Cœurs d'artichauts, copeaux de parmesan
Figues de Soliès gratinées, parmesan
Maki d'escolier, (thon blanc), sésame et coriandre
Tataki de saumon, pickles de concombre
Ceviche de bar
King crabe, avocat, sésame grillé
Fricassée de cèpes, œuf poché
Œuf cocotte, foie gras et cèpes
Nems de crevettes
Petits calmars « La Plage », sauce tartare et sweet chilli
Assiette de Pata Negra « à partager »

PLAT entre 19 et 30 euros

Saumon « vapeur » coriandre et citron confit
Escolier (thon blanc) en croûte de pavot, wok de légumes
Filet de bar rôti, citronnelle et carottes laquées
Crevettes aux herbes thaï, riz basmati
Cabillaud, beurre d'algues « bordier », épinards et champignons des bois
Viande CEE
Tagliatelles aux langoustines
New York Steak « Angus », béarnaise
Gigot d'agneau de « Lozère » grillé, raita et légumes verts
Foie de veau, vinaigre de Banyuls
Tartare de bœuf, frites maison
Suprême de pintade, fricassée de cèpes
Magret de canard rôti aux figues, polenta crémeuse

FROMAGE environ 10 euros

Saint Marcelin

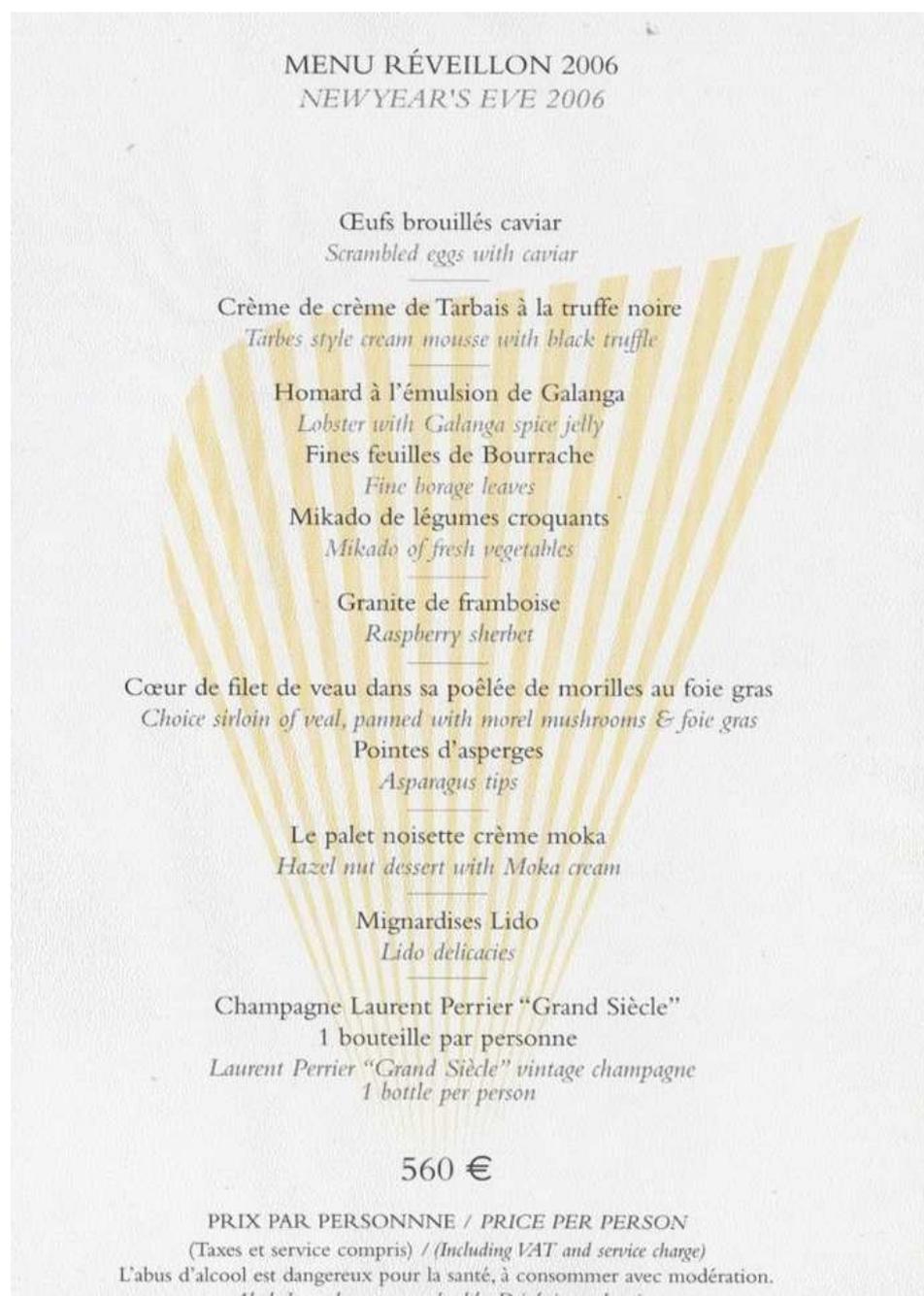
DESSERT environ 10 euros

Café et macarons « entre amis »
Tarte aux figues
Mousse « chocolat caramel beurre salé »
Trifle « Paris-Brest
Minestrone de fruits exotiques
Mille feuille au café
Crumble « Spéculos rhubarbe/framboises
Glaces et sorbets, tuile craquante au carambar, la boule
Vanille, mascarpone, caramel beurre salé, mangue, citron vert, fraises

Corpus contexte créatif : menus de réveillon

Menus de restaurants parisiens à l'occasion de la Saint Sylvestre ou de Noël (de 2006 à 2011) provenant de collection personnelle ou de sites en ligne et dont le ticket moyen par personne est compris entre 40 euros et 350 euros.

Menu n° 1 : Restaurant/cabaret « Le Lido » 116 Bis Avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris (2006, collection personnelle).



Menu n° 2 : « Les Bains Douches » 7 rue du Bourg l'Abbé, 75003 Paris (2006, collection personnelle).

Dimanche 31 Décembre 2006
Le Réveillon aux Bains-Douches

Le Dîner : 20h - 2h

Menu Homard à 150 eu

Cocktail

Demi homard froid

&

Foie gras de canard au Chivas
et son verre de vin

&

Boule de glace au champagne

Pavé de biche aux aïelles
Ecrasé de pommes de terre à la truffe blanche
ou

Suprême de rouget à la catalane

Risotto aux cèpes

Fromages

Omelette Norvégienne

ou

Framboises de la Marquise et leur crème fouettée.

Café - thé

1 bouteille de champagne Laurent-Perrier (2 pers.)

Menu Caviar à 200 eu

Cocktail

Caviar Prunier "tradition" 30 gr. (2 pers.)

&

Foie gras de canard au Chivas
Et son verre de vin

&

Boule de glace au champagne

Pavé de biche aux aïelles
Ecrasé de pommes de terre à la truffe blanche
Ou

Suprême de rouget à la catalane

Risotto aux cèpes

Fromages

Omelette Norvégienne

ou

Framboises de la Marquise et leur crème fouettée.

Café - thé

1 bouteille de champagne Laurent-Perrier (2 pers.)

La Soirée : 23h30-Midi

Menu n° 3 : « Passiflore » 33 Rue de Longchamp 75016 Paris (2006, collection personnelle).

<p><u>DINER DU SAMEDI 30 DECEMBRE</u> (Ce menu est servi en plus de la carte habituelle)</p> <p style="text-align: center;"><u>MENU</u></p> <p>Velouté de châtaigne et râpée de truffe noire En Amuse bouche</p> <p>Royale de foie gras baignée d'un cappuccino aux arômes de truffe blanche Bouquet de trompettes des bois</p> <p>Noix de saint jacques dans une nage aux herbes d'orient</p> <p>Pigeon de Guérande rôti aux cinq parfums Confit de céleri rave au cassis, crosnes glacés</p> <p>Fromages fermiers affinés</p> <p>Meringue glacée aux fruits frais Sabayon à l'orange</p> <p style="text-align: center;">85 €</p>	<p><u>DINER DE LA SAINT SYLVESTRE 2006</u></p> <p>Coupe de champagne Lanson Noble Cuvée 1997 Amuse bouche du nouvel an</p> <p>Vichyssoise de homard bleu Chantilly aux grains de caviar</p> <p>Royale de saints jacques baignée d'un cappuccino à la truffe blanche Râpée de truffes fraîches du Périgord</p> <p>Papillotes de langoustines aux herbes de Siam Chutney au tamarin</p> <p>Noisettes de biche poêlées sauce grand veneur Une flamboyante garniture d'automne Ou Canard sauvage rôti aux cinq parfums Ananas rôti, navet fondant, fine mousse de céleri rave</p> <p>Le grand dessert du nouvel an Crackers de riz soufflé, crème au citron vert et mangue Gâteau chaud au chocolat Caraque, glace à la cardamome Brioche en pain perdu, poire rôtie, sorbet au fenouil Et Champagne rosé Deutz 2000 Café express et mignardises</p> <p>Puligny Montrachet 2004 Domaine Jean Marc Boillot Château « Les Carmes Haut Brion 2001 » Pessac Léognan</p> <p style="text-align: center;">300 Euros</p>
---	--

<p><u>DEJEUNER DU 1^{ER} JANVIER</u> (Ce menu est servi en plus de la carte habituelle)</p> <p style="text-align: center;">Amuse bouche</p> <p>Bouquet de jeunes pousses, copeaux de foie gras Une râpée de truffe fraîche du Périgord</p> <p>Ravioles de saint jacques baignées d'un mulligatowny aux senteurs de Siam</p> <p>Caneton croisé mi sauvage rôti aux cinq parfums Poire de curé, navet fondant, fine mousse de céleri rave</p> <p>Fraicheur de mandarines et d'aloë vera Sorbet grenade-galangal</p> <p style="text-align: center;">75€</p>	<p><u>DEJEUNER DU 25 DECEMBRE</u> (Ce menu est servi en plus de la carte habituelle)</p> <p style="text-align: center;">Amuse bouche</p> <p>Bouquet de jeunes pousses, copeaux de foie gras Une râpée de truffe fraîche</p> <p>Fine mousseline de homard breton Baignée d'un cappuccino au corail</p> <p>Noisettes de biche sauce poivrade Garniture de chasse</p> <p>Gâteau chaud au chocolat grand cru Salade d'oranges à l'orientale</p> <p style="text-align: center;">75€</p>
--	--

Menu n° 4 : Restaurant « Rue Balzac » 3/5, rue Balzac 75008 Paris (2007, collection personnelle).

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

149 € par personne
(Sans les boissons)

Les amuses bouches « en fête »

✦ ✦ ✦

Le foie gras de canard au miel
et son petit sandwich aux truffes noires

✦ ✦ ✦

L'assiette « grand large »
(gambas rôties, brochette de Saint Jacques, croustillant de tourteau)

✦ ✦ ✦

La petite pause du "Rue Balzac"

✦ ✦ ✦

Le pavé de turbot rôti au four,
craquant d'avocats et d'oranges amères

ou

Le filet de bœuf façon « Rossini »

✦ ✦ ✦

L'assiette de l'an neuf
(petit soufflé au chocolat, cerises flambées, glace vanille)

Lundi 31 décembre 2007

Menu n° 5 : Restaurant « chez Catherine » 3, rue Berryer 75008 Paris
(2007, collection personnelle).

Chez Catherine

PARIS

REVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

120 €

Mise en bouche

Terrine de foie gras de canard truffée, chutney de pomme Granny Smith et orange
Ou
Chaud-froid de Saint-Jacques, écrasée de vitelottes à l'huile vierge

Filet de Saint-Pierre, émulsion iodée et petits coquillages

Granité de champagne Henri ABELE rosé

Noix de veau aux jus de morilles, purée de pommes de terres rattes truffée

Assiette de fromages affinés chez " Alléosse "

Douceur glacée de la Saint-Sylvestre aux clémentines

Mignardises

Prix nets, service et taxes compris

Restaurant *Chez Catherine*

3, rue Berryer - 75008 PARIS - Tél. : 01 40 76 01 40 - Fax : 01 40 76 03 96

S.A.S. Latitude 30 - Capital 50 650 € - RCS PARIS B 421 091 182

N° de TVA Intracommunautaire FR 72 421 091 182

Menu n° 6 et 7 : « Paradis Latin » 28 Rue du Cardinal Lemoine 75005 Paris
(2007, collection personnelle).



PARADIS LATIN®

Cabaret

Réveillon de la Saint-Sylvestre

Lundi 31 Décembre 2007

*Venez fêter la Saint-Sylvestre
au Paradis Latin*

La soirée débutera vers 21h00 par un dîner réalisé dans le respect de la haute **gastronomie française** et dans l'ambiance délirante de la célèbre brigade de salle et de l'**orchestre du Paradis Latin**.

A l'apogée des douze coups de minuit, débute la **revue du Paradis Latin "Paradis d'amour"** suivie d'une grande fête cotillons serpentins et **soirée discothèque jusqu'à l'aube**.
Vers 4 heures du matin.....thé, café, croissants.

Dîner-Spectacle

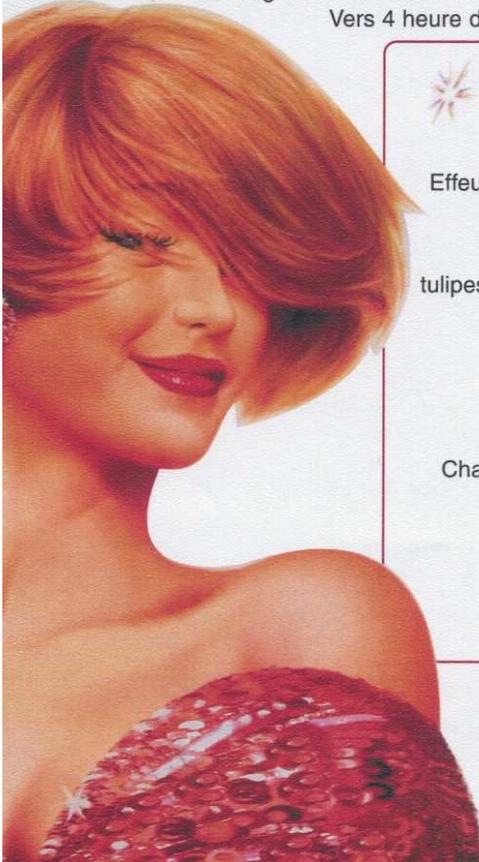
- Foie Gras de Canard aux deux gelées, servi avec son verre de " Sauternes"
- Effeuillé de crabe, sauce à l'huile d'olive extra vierge, pignons de pins et herbes fraîches
- Tournedos de veau rôti aux petits légumes, tulipes de gratin de macaronis aux essences de truffes
- Paradis d'Amour, sauce anglaise
- Café et Mignardises
- Vin de Bordeaux à volonté durant le dîner
Champagne "brut" de marque à volonté toute la nuit

Tarif par personne
350€
(Taxes et Services Compris)

Conditions Générales de vente Saint Sylvestre (-20 personnes)

- La réservation est obligatoire et est prise en compte seulement après le versement de 50% d'arrhes et selon les places disponibles.
- Le solde devra être réglé avant le 15 décembre 2007.
- Le versement total sera demandé pour toute réservation effectuée après le 15 décembre 2007.
- En cas d'annulation de la réservation après le 15 décembre 2007 l'ensemble des sommes versées restera acquis au Paradis Latin.

28, rue du Cardinal Lemoine 75005 Paris
Tél: + 33 (0) 1 43 25 28 28 - Fax: + 33 (0) 1 43 29 63 63
E-mail: paradislatin@paradis-latin.com - www.paradis-latin.com



PARADIS LATIN®

Cabaret



Noël 2007

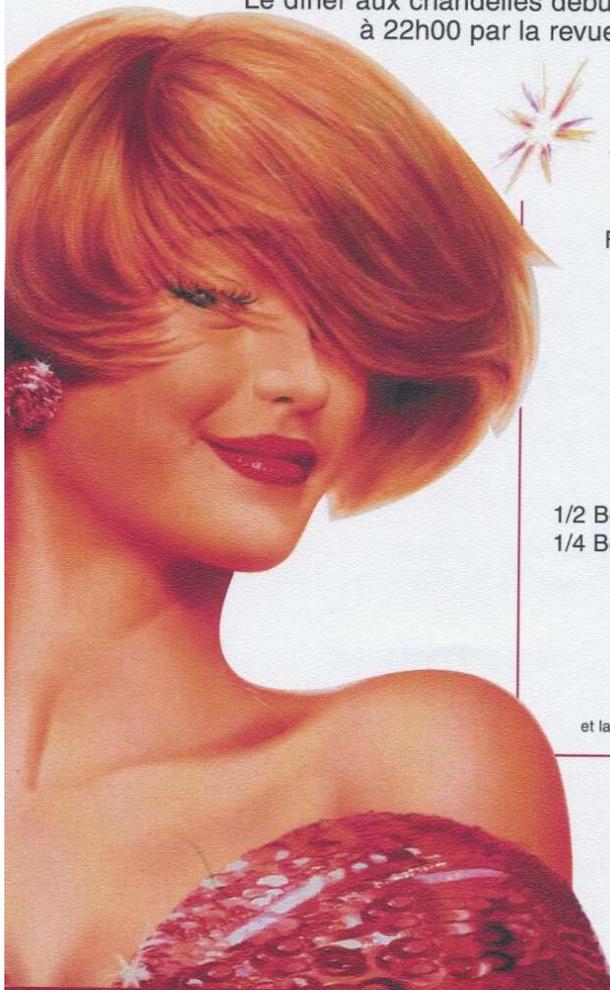


Lundi 24 Décembre

Venez fêter le réveillon de Noël au Paradis Latin

Nous vous accueillerons dans le cadre prestigieux de la magnifique salle du Paradis Latin dessinée par Gustave Eiffel pour une soirée de Noël inoubliable

Le dîner aux chandelles débutera vers 20h00 et sera suivi à 22h00 par la revue "Paradis d'Amour"



Dîner-Spectacle

Apéritif Royal du Paradis Latin



Foie Gras frais des Landes et sa gelée
au Pineau des Charentes



La fameuse Dinde de Noël à la façon
de nos Grands-Mères



La Bûche de Noël



Café



1/2 Bouteille de Vin de Bordeaux durant le dîner

1/4 Bouteille de Champagne durant le spectacle

Tarif par personne

142 €

(Taxes et Services Compris)

la réservation est obligatoire

Le soir de Noël les menus Festival, Star, Cordon Bleu
et la Revue Champagne sont aussi disponibles à la réservation.

PARADIS d'Amour

28, rue du Cardinal Lemoine 75005 Paris

Tél: + 33 (0) 1 43 25 28 28 - Fax: + 33 (0) 1 43 29 63 63

E-mail: paradislain@paradis-latin.com - www.paradis-latin.com

Menu n° 8 et 9 : Restaurant « Senderens » 9 place de la Madeleine 75008 Paris (2007, collection personnelle).



MENU DU 24 DECEMBRE 2007

240 Euros – vins compris

180 Euros – hors boisson (*servi avec une coupe de Champagne*)

Amuse-bouches

Coupe de champagne Louise Pommery Rosé 1999

Foie gras de canard des Landes rôti, vinaigrette aux fruits exotiques

Gewurztraminer « Vendanges Tardives » - Caves de Pfaffenheim

D'un touché presque gracile, le foie gras appelle un vin tendre à l'onctuosité délicate.

Noix de coquilles Saint-Jacques piquées de pétales de courgette et gingembre rose, dans une nage parfumée à la mélisse

Vouvray « Clos du Bourg » 2005 – Domaine Huet

La minéralité presque austère de ce vouvray s'intègre harmonieusement à la suavité de la Saint-Jacques.

Volaille de Challans façon demi-deuil

Mâcon « Perrières » 2001 – Guillot Broux

D'une ampleur surprenante, la chair généreuse du Mâcon accompagne le moelleux de la volaille. Les notes de sous-bois du vin subliment la truffe.

Vacherin aux marrons glacés

Vin Santo 2003 - Villa Artimino

La rusticité travaillée du Vin Santo s'imbrique à la texture granuleuse des marrons jusqu'à former un couple à l'intimité évidente.

Café et Petits Fours



MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

375 Euros – vins compris

270 Euros – hors boisson (*servi avec une coupe de Champagne*)

Amuse-bouches

Coupe de champagne Louise Pommery Rosé 1999

**Langoustines royales au vermicelle croquant, crème de coquillages,
amandes torréfiées « à manger avec les doigts »**

Saumur « Les Clos » 2003 – Domaine Guiberteau

Produit sur les meilleurs terroirs à blancs de Saumur, ce chenin est doté d'une structure ferme presque salée qui joue avec l'ampleur gourmande des langoustines.

Raviolis de truffes noires du Périgord et céleri boule, jus de poule faisane

Chablis 1^{er} Cru « Vaillons » 1983 – Domaine Bernard Defaix

Plus de 20 ans de vieillissement ont apporté plénitude et complexité à ce 1^{er} Cru de tout premier ordre. Les notes de truffe côtoient la fougère, le pain grillé, une touche lactée et beurrée.

Perdreau rouge rôti, gâteau de choux verts truffé (confit 3 heures au four)

Chambolle Musigny « Clos du Village » 2000 – Domaine Antonin Guyon

L'aristocratie des grands terroirs bourguignons vinifiés avec intelligence et respect, tient tête à ce gibier à plumes sans l'étourdir par sa puissance.

Il est, en cela, aidé par le genièvre du gâteau de choux.

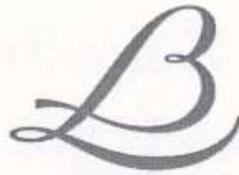
**Fine dacquoise au poivre de Séchouan, marmelade au citron confit,
glace au gingembre**

Moscadello di Montalcino, Tenuta Col d'Orcia

L'accord joue ici sur les contrastes complémentaires entre l'amertume du zeste de citron et la douceur de ce vin de Toscane.

Café et Petits Fours

Menu n° 10 : Restaurant « Tante Louise » 41 rue Boissy D'Anglas 75008
Paris (2007, collection personnelle)



TANTE
LOUISE

DÎNER DU LUNDI 31 DÉCEMBRE 2007

TERRINE DE FOIE GRAS AUX POIREAUX,
SALADE DE DOUCETTE À LA SENTEUR DE TRUFFE

BROCHETTE DE NOIX DE SAINT-JACQUES,
FONDUE D'ENDIVES CARAMÉLISÉES ET BEURRE DE HOMARD

FILET DE POULE FAISANE RÔTI,
POMMES FONDANTES AU VINAIGRE BALSAMIQUE, CRAPIAUX DU MORVAN

VACHERIN AU MONT D'OR, SALADE DE MESLUN

DESSERT DE L'AN NEUF

MIGNARDISES

MENU AU PRIX DE 95 €, HORS BOISSON, SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT.

41, RUE BOISSY D'ANGLAS – 75008 PARIS - TÉL. : +33 (0)1 42 65 06 85
Parking Madeleine – Métro 8, 12, 14 Madeleine

**Menu n° 11 : Restaurant « Le Cab », 2 place du Palais Royal 75001 Paris
(2007, collection personnelle).**



LE REVEILLON AU CABARET

Pour la nuit de la Saint Sylvestre, le restaurant du Cabaret propose un menu de réveillon à 180€/personne (vins non compris) - *

Menu

Coupe de champagne

Crémeux de cèpes, châtaignes et truffe

Saint Jacques et langoustines, caviar, mousseux d'herbes safrané

Foie gras de canard au pain d'épices mangue caramélisée

Volaille de Bresse aux morilles et vin de paille cuit en cocotte, purée truffée
Pour les Végétariens... «Filet de bar risotto shitakés jus de truffe»

Dessert chocolaté de «Jean Paul Hévin»

Café, mignardises

* Le tarif de 180€ incluant l'entrée au club

Suivi d'une soirée « Gold Party » avec en guest DJ : Nicolas Matar,
- DJ résident du célèbre Club «Cielo» à New-York.

Entrée club:

40€ en pré-vente (avec une consommation)
(en vente sur place à partir du mercredi 26 décembre de 15h00 à 19h30)

45€ le soir même (avec une consommation)

Tarif bouteilles club:

- Prix des bouteilles d'alcool: à partir de 250€ T.T.C.
- Prix des bouteilles de champagne: à partir de 200€ T.T.C.
 - Consommations: 15€ T.T.C.

2, Place du Palais Royal – 75 001 Paris -
Tél: 01.58.625.625 // Fax: 01.58.625.640 // www.cabaret.fr

Menu n° 12 : Restaurant « l'Aiguière », 37 bis rue de Montreuil, 75 11
Paris (2007, collection personnelle).

Menu Dégustation, 125€ hors boissons

Menu Dégustation Accords Mets et Vins 148€ boissons incluses
(un verre sur chaque plat)

Effiloché de tourteaux et caviar en coque d'étrilles
en préambule

Champagne Henri Abelé 2000, Blanc de Blancs

Saumon fume Norvégien, crème aux herbes et blinis

Bacchus, Chapel down, 2004, Kent

ou

Marbré de foie gras de canard aux pommes caramélisées,
chutney de Granny Smith, pain d'épices

Vouvray moelleux, 1990, Domaine G. Brunet

Sole en filet et noix de Saint Jacques,
duxelles de cèpes, crémeux de safran

ou

Fraîcheur de queue de langouste en médaillons,
légumes confits à l'huile d'avocat

Santenay « Clos de Malte », 2000, Louis Jadot en magnum

Trou Normand

Pot au feu de chapon fermier poché au champagne,
coulis de foie gras et truffes fraîches

ou

Filet de biche façon « Diane »

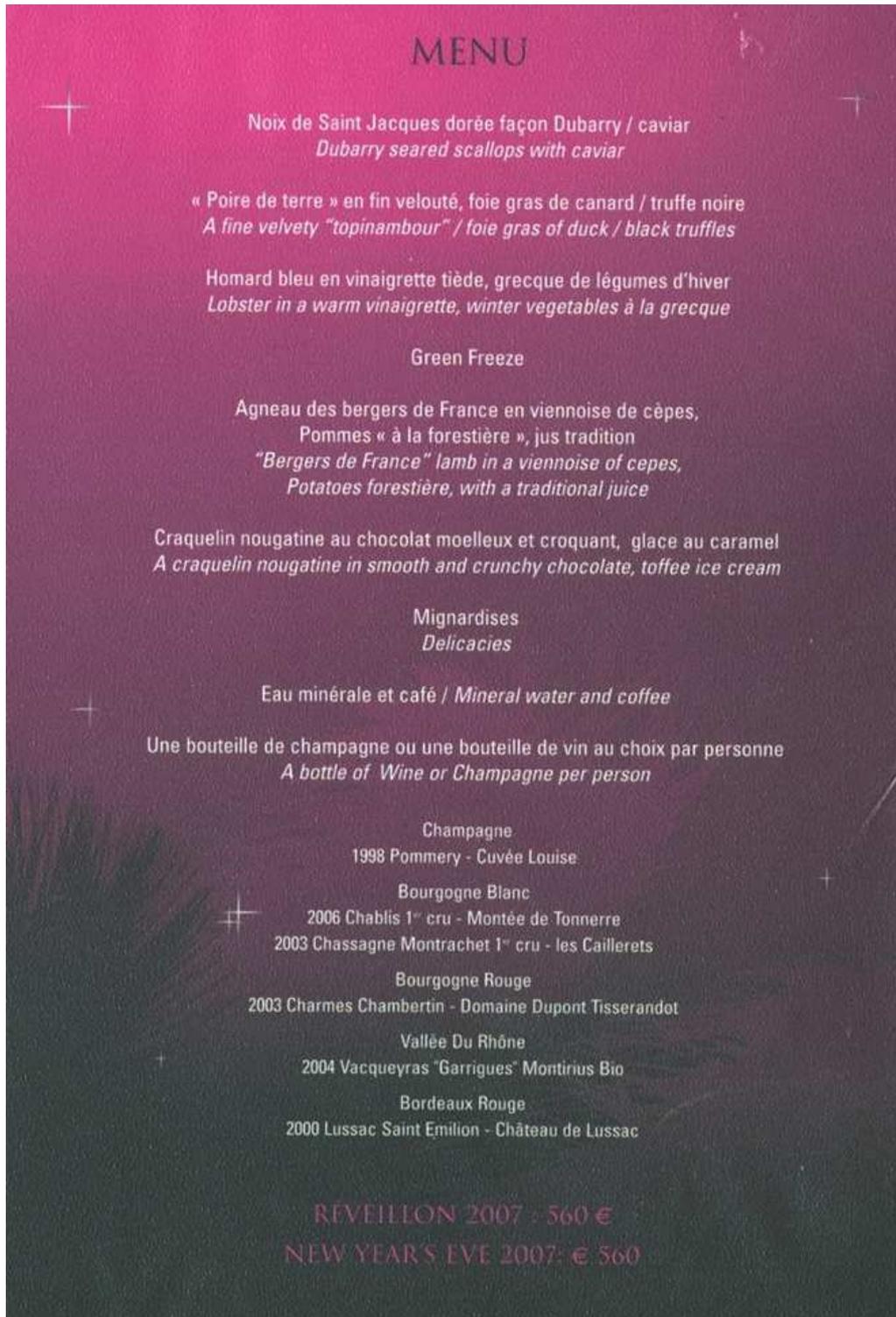
Château d'Angludet « Cru Bourgeois », 2000, Margaux en magnum

Assiette de dégustation « Grand Dessert »

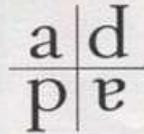
Gaillac « Loin de l'œil » Domaine R. Plageoles 2005

Café, mignardises

Menu n° 13 : Restaurant/cabaret « Le Lido » 116 Bis Avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris, (2007, collection personnelle).



Menu n° 14 : Restaurant d'Alain Ducasse au « Plaza Athénée », 25 avenue Montaigne 75008 Paris (2007, collection personnelle).



ALAIN DUCASSE AU PLAZA ATHÉNÉE

Ouvert au déjeuner du jeudi et du vendredi et du lundi au vendredi pour les dîners - certification Iso 9001

Téléphone: +33 (0) 1 53 67 65 00 - Télécopie: + 33 (0) 1 53 67 65 12 - www.alain-ducasse.com - e-mail : adpa@alain-ducasse.com

Hôtel Plaza Athénée - 25 avenue Montaigne - 75008 Paris - France

*« Pour le bien-être de nos hôtes, nous vous invitons à réserver les plaisirs du tabac pour la fin de votre repas.
Au 1er janvier 2008, conformément à la loi «anti-tabac» du 10 janvier 1991, notre établissement deviendra non fumeur.
Merci de votre compréhension. »*

RÉVEILLON - LUNDI 31 DÉCEMBRE 2007

LE LOUIS XV

ALAIN DUCASSE

LE LOUIS XV - ALAIN DUCASSE

98000 MONACO

TEL : + 377 92 16 29 76

FAX : + 377 92 16 69 21

e-mail : lelouisxv@alain-ducasse.com



LA COUR JARDIN

ALAIN DUCASSE

HOTEL PLAZA ATHENEE

25 AVENUE MONTAIGNE

75008 PARIS - FRANCE

TEL : + 33 (0) 1 53 67 66 02

FAX : + 33 (0) 1 53 67 65 12

e-mail : adpa@plaza-athenee-paris.com
restaurants d'été ouvert de mai à septembre

NOIX DE SAINT-JACQUES

en coquille, caviar osciètre d'Iran, nage réduite

FOIE GRAS D'OIE DES LANDES

pomme/coing, vin chaud épicé

BAR DE LIGNE

poireau et truffe noire façon Parmentier

HOMARD BRETON

agrumes/poivres, la pince en consommé aromatique

POULARDE DE BRESSE

légumes de Monsieur Pil, tartufo di Alba

FROMAGES

affinés pour vous

PLAISIR GOURMAND

en chaud et froid

DÉLICE CHOCOLATÉ

du « Nouvel An »

CONFISERIES ET FRIANDISES



**Menu n° 15 : Restaurant « La Rose de France » 24, place Dauphine 75001
Paris (2008).**

http://evenement.restoaparis.com/menu-restaurant/noel-paris/La_Rose_de_France/113

Menu à 65€ sans vin

Menu à 94€ avec vin

Amuse-bouche

Pêcher Mignon

Queues d'écrevisses aux pousses d'épinards et aux agrumes

Pouilly Fuissé "Les Gavouilles"

Tournedos de Boeuf Rossini, Pommes Dauphine

St Estèphe, Château Beau-Site

Plateau de fromages

Muscat de Rivesaltes, Domaine Ferrer-Rivière

Notre Gâteau "Mokka"

Champagne Paul Charpentier

Café et petits gâteaux de Noël

Menu n° 16 : Restaurant bateau mouche « Le Mistral » Paris (2008).

<http://www.reveillonparis.com/reveillon-bateau.php>

Mercredi 31 DÉCEMBRE 2008

Embarquement à 20h00 au Musée d'Orsay
Dîner du Réveillon en croisière à bord du bateau « Mistral »

Kir royal
et ses amuses-bouches

Foie gras de canard mi-cuit
sur lit de fruit sec caramélisé

Aiguillette de vivaneau sur son lit de saint jacques
et magret fumé et ses pousses d'épinard

Suprême de pintade farcie au foie gras et cèpes
Couronne de pomme de terre au jus de truffe, asperge verte

Brie de Meaux
et sa salade maraîchère

Croustillant de fruit Rouge
et sa truffade au chocolat

-
Café et son chocolat
Eau Minérale
Vin d' Alsace Riesling
Bordeaux côte de Blaye

1/2 Bouteille de Champagne par personne



**Menu n°17 : Restaurant « Music-Hall» 63, avenue Franklin Roosevelt
8ème Paris (2008).**

http://evenement.restoaparis.com/menu-restaurant/noel-paris/Music_Hall/137

Menu du Réveillon de Noël au Music Hall à 120 €

Mise en bouche

Dégustation de saumon d'écosse

Foie gras de canard des landes au torchon, diamants de sauternes et chips de pomme

Filet de bar de ligne, doré sur la peau, espuma de mousseline d'artichauts,

émulsion champagne

St Marcelin pot céramique,

Mesclin jeunes pousses de Nice

La nouvelle Bûche de Noël façon Music Hall

Café

eau minérale

½ bouteille de Champagne

**Menu n° 18 : Restaurant « Carré des Vosges » 15, rue Saint Gilles 3ème
Paris (2008).**

http://evenement.restoaparis.com/menu-restaurant/noel-paris/Carr%C3%A9_des_Vosges/115

Menu de Noël à 70€

Amuses Bouche

Duo de Foie Gras

Terrine & Foie Gras poêlé avec son granité au Sauternes

Chapon de Challans en Fricassée

Au vin jaune & aux morilles, avec son écrasée de pommes rattes

Fromages

Millefeuille au marron glacé

Sauce anglaise au rhum

Assiette de mignardises

Menu n° 19 : Restaurant "Elysbar" 145, rue Cardinet 75017 Paris (2009).

<http://www.elysbar.com/stsylvestre2009.html>



réveillon
2009
dj & cotillons

Bellini et ses mises en bouche

Feuilleté de Saint Jacques juste tiède sur son lit de roquette

Filet de boeuf au foie gras
pommes dauphines, haricots verts en fagot

ou

Turbot au beurre Nantais montée au champagne
purée de pommes de terre violettes,
brocolis croquants

Trio gourmand du chef
tiramisu aux fruits rouges, mousse aux 2 chocolats,
sorbet pomme arrosée au Calvados

Coupe de minuit

49 €

Infos & Réservation : 01 43 18 08 00

elysbar // 145 rue cardinet // 75017 Paris
M° Malesherbes L.3 // Bus n°31, n°53

**Menu n° 20 : Restaurant « La Rose de France » 24, place Dauphine 75001
Paris (2009).**

http://evenement.restoaparis.com/menu-restaurant/noel-paris/La_Rose_de_France/325

Réveillon de Noël 2009 à la Rose de France

Prix par personne sans vin : 65 €

Prix par personne avec vin : 85 €

Amuse-bouche

Pêcher mignon

Saumon fumé en cannelloni aux pousses d'épinards

Saint Véran « Les Juillys », Domaine Bernard

Bœuf Charolais tournedos aux cèpes, pommes cocottes

Lalande de Pomerol, château Bel-Air

Plateau de fromages

Rasteau moelleux, Château de Beurenard

Marrons glacés en charlotte

Champagne Paul Charpentier

Café

Petits gâteaux de Noël

Menu n° 21 : Restaurant « Casa Luca » 82, avenue Marceau 8ème Paris (2009).

http://evenement.restoaparis.com/menu-restaurant/noel-paris/Casa_Luca/323

Diner de Noël « à la carte » chez CASA LUCA

Menu Entrée + Plat + Dessert 60€

Entrées* Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de truffe noire 25€

Ou

Langoustines panées aux herbes, caviar de courgettes, sauce à l'orange 28€

Ou

Tartelette de champignons forestiers au fromage fontina et pistou 22€

Plats

Filet de bœuf façon Rossini 36€

Ou

Saint-Jacques au caramel balsamique et sa crème de pomme de terre 34€

Ou

Filet de bar à l'orange et écrasée de pomme de terre 36€

Desserts

Panettone façon pain perdu et son coulis d'orange épicé 14€

Ou

Sauté de pommes aux raisins de Corinthe, pignon et mousse de cannelle 14€

Ou

Tiramisu aux fruits rouges 14€

**Menu n° 22 : Restaurant « Le Coin des Amis » 50, rue du Mont-Cenis
18ème Paris (2009).**

http://evenement.restoaparis.com/menu-restaurant/noel-paris/Le_Coin_des_Amis/351

Menu du réveillon de Noël au coin des amis à 32€

Un Kir pour l'apéritif

Une entrée au choix

Tartelette fine aux escargots de bourgogne

Les six huitres de Bretagne

Foie gras mi-cuit au torchon

Un plat au choix

Pavé d'Autruche et sa sauce Rossini

Rôti de canard farci forestier aux pistaches

Filet de Turbot au beurre blanc

Un dessert au choix

Omelette Norvégienne

La buche traditionnelle de Noël

Café et ses mignardises

**Menu n° 23 : Restaurant « Léo le Lion » 23, rue Duvivier 7ème Paris
(2009).**

http://evenement.restoaparis.com/menu-restaurant/reveillon-saint-sylvestre/L%C3%A9o_le_Lion/295

Menu de Réveillon chez Léo Le Lion à 98€

Coupe de champagne et amuse-bouche

*

Terrine de Foie gras de canard "maison"

ou

Sabayon d'huitres au champagne

*

St jacques poêlées aux endives et truffes

Trou normand

Filet de biche à la façon de Sologne

ou

Médaille de ris de veau au Chablis

Salade et fromage du Berry

*

Moelleux au chocolat et sa glace vanille à l'ancienne

ou

Le délice de Léo le Lion

*

Café

Une coupe de champagne vous sera offerte à minuit

**Menu n° 24 : Restaurant « Le Beho » 8, place Sainte Opportune 1er Paris
(2009).**

http://evenement.restoaparis.com/menu-restaurant/reveillon-saint-sylvestre/Le_Beho/339

Saint Sylvestre au Beho à 95€

Coupe de champagne

Entrées

Feuilleté de gambas sur lit de roquette

Foie gras de canard gelé au Chablis servi avec toasts grillés

Plats

Filet de bœuf Rossini garni d'un écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et sa
poêlée de cèpes

Brochettes de noix Saint-Jacques garnies de risotto parfumé à la truffe

Desserts

Buchette aux 3 chocolats sur lit de crème anglaise

Buchette aux fruits rouges et son sorbet coco

Boissons

1/2 bouteille de vin pour deux (Sancerre blanc ou St Emilion rouge)

Café et ses mignardises

*

(Bouteille de champagne Moët et Chandon à 95€ (90€ en prévente) et Magnum à
180€ (170€ en prévente).

Menu n° 25 : Restaurant « La Tentation des Gourmets » 141, rue du Château 75014 Paris (2009).

http://evenement.restoaparis.com/menu-restaurant/reveillon-saint-sylvestre/La_Tentation_des_Gourmets/404

Menu du réveillon du jour de l'An à la Tentation des Gourmets à 95€
Entrée, plat, dessert et bouteille de champagne Charles Lafitte pour deux

Coupe de champagne et ses petits fours chauds et froids

Saumon fumé maison

OU Saint jacques à la crème de ciboulette

OU Foie gras de canard mis cuit et sa confiture de figues

OU Gambas grillées

Magret de canard aux morilles

OU Tournedos de veau façon Rossini

OU Filet de bœuf sauce grand veneur

OU Turbot braisé au sabayon de champagne

Salade panachée aux noix

Plateau de fromages

Buchette d'hiver et sa crème anglaise

OU Sablé au chocolat et sa crème de pistache

OU Aumônière aux pommes et son coulis de fruits rouges

OU Profiteroles au chocolat chaud

Café ou Thé

Menu n° 26 : Restaurant « Bistrot Montsouris » 27, avenue Reille 14ème Paris (2009).

http://evenement.restoaparis.com/menu-restaurant/reveillon-saint-sylvestre/Bistrot_Montsouris/327

Menu Saint Sylvestre au Bistrot Montsouris à 90€

Coupe de kir Royal breton et ses grignotages

Huitres spéciales de Cancale au sabayon de mandarine impériale

Escalopine de Foie Gras aux Saint jacques, sauce hollandaise

Entre deux

Filet de Biche sauce aigre douce aux groseilles, Pommes duchesse, fond d'Artichaut farci forestière

Duo du fromager et sa chiffonnade

Soufflé traditionnel au Grand Marnier

Les bulles des 10 ans de l'an 2000

Café

**Menu n° 27 : Restaurant « Le Selen » 80 rue de Charonne 11ème Paris
(2009).**

http://evenement.restoaparis.com/menu-restaurant/reveillon-saint-sylvestre/Le_Selen/338

Menu Réveillon au Selen à 84 €

Chutney de figues au foie gras, huile de sésame

~ ~ ~

Foie gras de canard et noix de Saint-Jacques poêlées déglacés au cognac, crème de châtaignes et émulsion d'écrevisses

~ ~ ~

Médailillon de biche sauce Grand Veneur, flambé au champagne, légumes croquants

ou

Turbot rôti à la crème de saumon fumé, fondue de rhubarbe et poireaux

~ ~ ~

Plateau de fromages

~ ~ ~ ~

Lingot au chocolat, pistaches et éclats de noisette avec son coulis de caramel au

beurre salé

~ ~ ~

½ bouteille de champagne par personne

**Menu n° 28 : Restaurant « Le Winch », 44 rue Damrémont 18ème Paris
(2009).**

http://evenement.restoaparis.com/menu-restaurant/reveillon-saint-sylvestre/Le_Winch/333

Menu Saint Sylvestre du Winch à 69 €

Coupe de Champagne et toasts foie gras et pain d'épices

Saint Jacques d'Erquy marinées et coulis de betterave

ou

les langoustines entières à la plancha et à la crème de noisettes

Le turbo gratiné à la sarriette et risotto forestier

ou

le plateau de fruits de mer

ou

le chevreuil, sauce grand veneur et pommes de terre dauphines

Le plateau de fromages de chez Jean Yves Bordier

L'opéra du Winch

ou

le bavarois aux fruits de la passion et mangue

Café

**Menu n° 29 : Restaurant « LR »9, rue du Général Lanrezac 17ème Paris
(2010).**

<http://evenement.restoaparis.com/menu-restaurant/noel-paris/LR/552>

Menu de Noël au LR à 59€

Coupe de champagne

Entrées

Foie gras de canard maison assortiments de pains variés et sa confiture de figues

Ou

Assiette de saumon fumé écossais, crème aneth et ses toasts

Plats

Bar entier aux agrumes, riz basmati et jardinière de légumes

Ou

Filet de bœuf Rossini, pommes rissolettes et fricassé de champignons

Desserts

Bûche aux trois expressions cacao

Café

Menu n° 30 : Restaurant « Les Elles » 5, rue Ferdinand Duval 4ème Paris (2010).

http://evenement.restoaparis.com/menu-restaurant/noel-paris/Les_Elles/593

Menu Réveillon des Elles à la carte à environ 40 €

Pour une Saint Sylvestre ensemble

MENU à la carte

Un cocktail de bienvenue

Entrées

Crabe & écrevisses pris dans un flan, chorizo croquant & sa salade de mangue

13€

Emietté de canard confit-foie gras cèpes & morilles dans son jus de carcasse 14€

Vapeurs "les Elles" version Royal 12€

Plats

Canette farcie aux fruits secs & son Chutney de mangue aux épices, gratin de patates

douces 19€

Gambas & coquilles Saint-Jacques à la crème safranée au Champagne 21€

Gigot d'agneau & sa farce au jus de pot au feu 20€

Desserts

Chessecake de Ricotta aux fruits sec 9€

Douceur de chocolat blanc à la cardamome & fruit de la Passion 9€

Gâteau de Taro dans son chocolat noir-marron & Cointreau 9€

**Menu n° 32 : Restaurant « Léo le Lion» 23, rue Duvivier 7ème Paris
(2010).**

http://evenement.restoaparis.com/menu-restaurant/noel-paris/L%C3%A9o_le_Lion/518

Terrine de foie gras de canard « Maison » et son verre de coteaux du layon :

19,50 €

Soupe de poisson du « Chef », croûtons et rouille : 13,00 €

St. Jacques marinées au foie gras de canard poêlé : 19,50 €

Cassolette d'escargots au champagne : 18,00 €

Salade tiède de pommes de terre et son pot de harengs : 13,00 €

Poêlée de St. Jacques aux endives et agrumes : 29,00 €

Filet de bar au four à la crème d'herbes fraîches : 22,00 €

Gambas rôties décortiquées et leur rizotto au basilique : 23,00 €

Magret de canard aux deux pommes, sauce au cidre : 19,50 €

Chope d'agneau grillée au cumin : 22,00 €

Ris et rognons de veau au poivre sauvage de Madagascar : 28,00 €

Plateau de fromages du Berry : 8,50 €

Pomme rôtie au caramel à la fleur de sel de Guérande et sa glace au lait d'amande :

9,00 €

Moelleux au chocolat et sa glace vanille : 9,00 €

Crème brûlée au miel de la brenne : 9,00 €

*

Menu n°32 : Restaurant « Le Train Bleu », Gare de Lyon, Place Louis Armand 75012 Paris (2011).

http://www.le-train-bleu.com/maj/pdf/menu_24_decembre.pdf

Menu à 85€ TTC

Coupe de champagne Pommery et son amuse bouche :

Gourmandise de tourteau, tomates confites et chou-fleur croquant

Terrine de foie gras de canard cuit maison, cappuccino de potiron à la cardamome

ou

Saumon bio fumé par nos soins en aiguillette, gaufre de pommes de terre, carpaccio d'artichaut et chantilly au raifort

Boudin de Rethel et écrevisses en vol au vent

Sorbet Marc de Champagne

Chapon fermier en ballottine aux châtaignes et cèpes, galette de pommes de terre croustillante

ou

Tronçon de turbot rôti, bisque en émulsion, panais braisé, poireaux confits

Gourmandises de Noël

Café et ses truffes au chocolat

Menu dégustation à 198 € TTC par personne

Coupe de champagne Pommery brut et son amuse en bouche :

Noix de Saint-jacques et huître de Noirmoutier en tartare, émulsion iodée,
bâton de pain noir et caviar de gironde

Pressée de foie gras de canard mi figue mi raisin, macaron aux oignons rouges

Sorbet Mojito

Homard et chou vert comme un maki, bouillon des pincés infusé à la
citronnelle et gingembre

Cœur de filet de bœuf de Simmental au sautoir, ravioles de lièvre à la royale,
gnocchi de châtaignes

Tartelette de poire au vin d'épices, roquefort en émulsion, pétales de mâche,
noix et jus corsé

Fraîcheur ananas papaye, jus maracuja et tuile noix de coco

Alliance chocolat menthe

Café et ses truffes au chocolat

**Menu n°33 : Restaurant « Procope », 13 rue de l'Ancienne Comédie 75006
Paris (2011).**

<http://www.procope.com/votreveillonauprocope/>

Menu de Noël 49€

(boissons non comprises)

Servi du 24/12/2011 au 03/01/2012 sauf le 31/12/2011 au soir

Huîtres Saint-Vaast, tartine de rillettes
ou Pâté en croûte poule faisane et foie gras de canard
Filet de barbue rôti, légumes d'antan aux citrons confits
ou Magret et foie gras de canard
Bûche de Noël
ou Craquant aux fruits exotiques

Menu de la Saint-Sylvestre 135€

(boissons non comprises)

Soirée dansante "Grand Siècle"
Animation musicale, cotillons

Servi le 31 décembre 2011 au soir uniquement

Cocktail bienvenu de la Saint-Sylvestre
Velouté de potimarron, pétales de Noix de Saint-Jacques
Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits et panettone toasté
Filet de turbot rôti, légumes d'antan aux citrons confits
Filet de bœuf de race Normande en brioche, jus aux brisures de truffes
Mont d'Or Marie Quatrehomme, servi à la cuillère
Assiette gourmande "Saint-Sylvestre"
Café & mignardises

Corpus contexte créatif : menus Saint-Valentin

Menus de restaurants parisiens pour la Saint Valentin collectés en ligne (entre 2007 et 2011) à partir principalement du site : <http://www.restoaparis.com/accueil.html> et dont le ticket moyen par personne est compris entre 25 et 82 euros.

Menu n°1 : Restaurant « Findi » 24 avenue Georges V, Paris 75008 (2007)

<http://www.restoaparis.com/page/saint-valentin-2007-findi>

69 euros

Bellini et mises en bouche

Salade de champignons et queues d'écrevisses

ou Carpaccio de Bœuf au Parmesan et lamelles de Truffe Tuber Indicum

ou Foie gras mi-cuit, pain de campagne toasté

ou Trio de Poivrons marinés et Bocconcini de mozzarella

Capelli de homard au miel et gingembre

ou Filet de Bar rôti aux Epices

ou Ravioli de Magret de Canard et Foie Gras

ou Suprême de Volaille en aigre doux

Tiramisu au Chocolat

ou Nougat glacé et son coulis de Framboise

ou Crème Brûlée des amoureux

ou Panna Cotta à l'orange et zestes confits

Menu n°2 : Restaurant « La Grande Ourse » 9, rue Georges Saché 75014

(2007)

<http://www.restoaparis.com/page/saint-valentin-2007-grande-ourse>

65 euros

Coupe de champagne ou Alchimiste

et mise en bouche

Gâteau de Saint-Jacques et asperges du moment,

beurre blanc au caviar de hareng

ou Foie gras de canard confit légèrement marbré de pain d'épices

et sa cavalière, la poire au vin rouge

Minute aphrodisiaque

Pavé de thon façon Rossini sur lit de légumes vapeur à l'huile vanillée

ou Noisette d'agneau grillée, sauce audacieuse chocolat et thym citron Purée nostalgie

Brin d'Amour aux herbes de garrigue

Délice passion d'Adam et Eve

Café et Mignardises

Menu n°3 : restaurant « Chez Cécile » 17, rue Vignon 75008 (2007) 63

euros

<http://www.restoaparis.com/page/saint-valentin-2007-chez-cecile>

La coupe nuit coquine, feuilletés aux poivres sauvages de Madagascar

Un consommé d'étrilles en tête à tête, croustille et caviar de hareng

Le nougat de foie gras sur un caramel au beurre salé, nougatine aillée

Deux noix de saint jacques juste poêlées sur un risotto de mangue au parfum de
coriandre

La caille farcie aux truffes et riz sauvage, son jus court et jeunes carottes confites au
miel de sapin

Une douceur de brebis enflammée, roquette poivrée acidulée aux agrumes

Montée de plaisir à deux chocolats grands crus amer, filtre d'amour aux pétales de
rose

**Menu n°4 : Restaurant « Le Galvacher » 64, avenue des Ternes 17^{ème}
(2007)**

<http://www.restoaparis.com/page/saint-valentin-2007-galvacher>

Prix du menu Saint-Valentin avec 1 bouteille de Saint-Amour du Domaine du Haut-Poncié 2005 et 1 bouteille d'eau minérale : 70 euros par personne

Prix du menu Saint-Valentin avec 1 bouteille de champagne Duval-Leroy rosé de saignée et 1 bouteille d'eau minérale : 85 euros par personne

« Philtre d'Amour » et ses Amuses Bouches

Cocktail de coulis de framboises, champagne et quelques gouttes d'eau de rose

Cupidon de Foie gras, Chutney de Fruits Rouges, Pain Moisan Toasté

Terrine de foie gras frais maison coupé en forme de cœur épais, sel de Guérande et poivre du moulin, accompagnée d'un chutney de fruits rouges)

Ou Queues de Langoustines « Amoureuses » en Puits d'Amour, tombée de Pétales de
Roses

Queues de langoustines sautées au beurre, flambées au whisky, accompagnées d'une sauce à base de crème fraîche et d'herbes ciselées et servies dans une feuille de brick cuite en forme de puits

Tendresse d'émincés de Bœuf, Sauce « Eros » au cacao, Cœur de polenta et Banane
Plantain, Sauce maison à base de fond de veau, d'épices et de cacao

Ou Dorade Rose en Marinade d'Aphrodite juste rôtie, Sauce Ananas et purée de
Patate Douce

Dorade rose marinée dans un mélange d'huile d'olive, d'épices (dont piments antillais et gingembre) et de citron vert

Tarte Tatin des Demoiselles aux Mangues et gingembre confits, Glace au Gingembre

Ou Coupelle de Fruits du Désir, Crème glacée au Parfum de Rose et ses Pétales
Cristallisés *Coupelle de pomme, fruits rouges, litchis, kumquat et mangue*

Elixir du Désir (Oserez-vous ?)

Recette ancestrale dite aphrodisiaque : macération de racines de gingembre et de ginseng, d'écorces de cannelle, de stigmates de safran, de gousses de vanille, dans du rhum (Plantation Barbados 1995) durant plusieurs semaines

Café et Mignardises

Menu n°5 : Restaurant « Marc Mitonne » Marc Mitonne 60, rue de l'Arbre Sec 1^{er} (2007)

<http://www.restoaparis.com/page/saint-valentin-2007-marc-mitonne>

83 €

1/2 Bouteille de champagne Demoiselle "Tête de cuvée" à partager à deux
et ses amuses bouche

Foie gras de "mon canard" et ses figues rôties

ou Saumon fumé au bois de hêtre et tranché main à l'ancienne

"Cœurs d'artichauts" de Saint-Jacques à la crème de champagne

ou Belle "Souris" d'Agneau mitonnée au Saint-Amour

Farandole des délices Amoureux

Côtes de Bordeaux châteaux des Ruats (1 bouteille pour deux personnes)

Parterre de roses, puit d'amour,

décor romantique aux chandelles, caves voutées du 17^{ème} siècle,

Magicien, artistes et surprises...

Menu n°6 : Restaurant « Comme cochons » 135, rue de Charenton 75012

Paris (2007)

<http://www.restoaparis.com/page/saint-valentin-2007-comme-cochons>

50 euros

Gang-Bang de gastéropodes au One Two Too

(Feuilleté d'escargot au Beurre d'amande

Ou Petits Gâteaux des Abysses Foutre-Mans Bon

(Terrine de Poissons au coulis d'homard)

Quatre Vingt Quinze C en cravate de Notaire

(Magret de Canard au Miel, gratin de Saison)

Ou Deux Femmes, un Homme, dans un écrin de Douceur

(Croustillant de Panaché de Poissons aux épinards Frais)

Cœur Amoureux pour 2

(Fraisier à partager en Amoureux, servi avec 2 coupes de Champagne)

**Menu n°7 : Restaurant « Marc Mitonne » 60, rue de l'Arbre Sec Paris
75001 (2008)**

<http://www.restoaparis.com/page/saint-valentin-2008-marc-mitonne-vip>

Menu Saint Valentin VIP du Marc Mitonne à 119 €

Fillette de champagne "Demoiselle" de Pomery

Terrine de Foie gras de "mon Canard" aux figues

Souris d'agneau mitonnée aux petits légumes

Neufchâtel des Amoureux

Duo de cœurs glacés (Rose et Passion) à partager

Cafés et chocolats

**Menu n°8 : Restaurant « L'Escapade Mère Grand » 68 bis avenue Jean
Moulin Paris 75014 (2008)**

<http://www.restoaparis.com/page/saint-valentin-2008-escapade-mere-grand>

Menu Saint Valentin de l'Escapade Mère Grand à 55 €

Cocktail Adam et Ève

(soupe de champagne)

Salade Roméo et Juliette

(mesclun, foie gras au poivre, Saint-Jacques)

avec un verre de petit Chablis 2006

Poularde Napoléon et Joséphine

(poularde truffée sous la peau)

avec un verre de Graves 2005

ou un verre de petit Chablis 2006

Assiette de fromages amoureuxment affinés

avec un verre de Graves 2005

ou un verre de petit Chablis 2006

Un Cœur à partager et sa coupe de champagne

Café et mignardises

**Menu n°9 : Restaurant « C'est Mon plaisir » Montparnasse, 150
Boulevard du Montparnasse Paris 75014 (2008)**

<http://www.restoaparis.com/page/saint-valentin-2008-cest-mon-plaisir-montparnasse>

Menu Saint Valentin "C'est mon Plaisir Montparnasse" à 62 €

Amuse Bouche

Mi-cuit de Foie Gras de Canard parfumé à la Truffe

Filet Mignon de Veau, Risotto aux Morilles

Fromages affinés

Fondant d'Amour au Chocolat

Mignardises

**Menu n°10 : Restaurant « La Grande Ourse » 9 rue Georges Saché Paris
75014 (2008)**

<http://www.restoaparis.com/page/saint-valentin-2008-grande-ourse>

Menu Saint Valentin de La Grande Ourse à 75€

Coupe de Champagne et Mise en bouche : velouté de tourteau et sa raviole aux
queues d'écrevisses et suée de poireaux

Foie gras de canard mi-cuit mariné au Loupiac, poire pochée au thé blanc, toast de
pain au lait maison

Langoustines marinées au gingembre et juste poêlées, velouté éponyme et petits
légumes tournés en saveur fumée

Sorbet rouge baiser

Noisette d'agneau Limousin en fine chapelure de noix, beurre au romarin et cacao,
gâteau de semoule façon rizotto, carottes cuites au jus de pamplemousse

Brin d'amour et sa confiture au thym

Chocolat dans tous ses états à partager avec les doigts

Sorbet rose câlin

**Menu n°11 : Restaurant « Sept Quinze » 29, avenue Lowendal Paris
75015 (2008)**

<http://www.restoaparis.com/page/saint-valentin-2008-sept-quinze>

Menu Saint Valentin du Sept Quinze à 49 €

Elixir de la Saint Valentin...ananas, gingembre, rhum
ou Coupe de Champagne

Sauté de Gambas en puits d'amour, Tempura d'aubergine
ou Mi-cuit de Foie gras de canard, chutney de figues au piment d'Espelette
Mignon de Veau tendrement rôti, poêlée de cèpes et de pommes roseval,
sauce au cognac

ou Queue de lotte, ananas délicatement caramélisé sur un lit de mousseline rose
Nougat glacé au chocolat, crème amoureuxment parfumée à l'armagnac

Menu n°12 : Restaurant « Toi » 27, rue du Colisée 8ème Paris (2009)

<http://evenement.restoaparis.com/menu-restaurant/saint-valentin-paris/Toi/206>

Menu Saint-Valentin au TOI à 60€

1 Coupe de Champagne

Fine Raviole de Homard

Tendre Mignon de Veau, Risotto à la Truffe Noire

Mon Cœur pour TOI

(Comme un Macaron à la Framboise)

1 Bouteille de Saint Emilion LAMOUR 2005

Pour 2 personnes

**Menu n°13 : Restaurant « Chez Duc » 6, passage des Panoramas 2ème
Paris (2009)**

[http://evenement.restoaparis.com/menu-restaurant/saint-valentin-
paris/Chez_Duc/261](http://evenement.restoaparis.com/menu-restaurant/saint-valentin-paris/Chez_Duc/261)

Menu Saint Valentin de Chez Duc à 60€

Coupe de champagne et ses amuses bouche

Duo de salades

Salade de mangue verte et crevettes

et salade de bœuf à la citronnelle et liserons d'eau

Plat

Dorade royale sur lit de cheveux d'ange

et Gambas et coquille St Jacques accompagnés de tofu

Le tout à la vapeur...

Dessert

Dessert maison spécial chez Duc

Romantissime :

Une belle ballade en amoureux après le dîner dans les passages

(passage des panoramas et ceux aux alentours)

pour retrouver le charme désuet de la belle époque...

Menu n 14 : Restaurant « C'est mon plaisir », 8 rue Falguière 15ème Paris (2009)

http://evenement.restoaparis.com/menu-restaurant/saint-valentin-paris/C%27est_mon_plaisir_falgui%C3%A8re/202

Menu Saint Valentin

"C'est mon Plaisir Falguière" à 62 €

Mise en bouche...

Ravioles de Saumon frais à l'Aneth...

Brochette de St Jacques et de Gambas en colombo d'épinard...

Médailillon de Lotte au Foie Gras...

Fondant d'Amour au Chocolat...

Mignardises...

Menu n°15 : Restaurant « Le Jéroboam » ,72,rue Didot 14ème Paris (2009)

http://evenement.restoaparis.com/menu-restaurant/saint-valentin-paris/Le_J%C3%A9roboam/218

Menu Saint Valentin au Jéroboam à 69€

Cocktail Aphrodite

Foie Gras de canard mi-cuit au pain d'épices

ou

Queue de Langouste en salade vinaigrette à la mangue

Croustillant de St Jacques au safran Légumes croquants

ou

Filet d'agneau en croûte d'herbes Tian de légumes du sud

Cœur coulant de chocolat noir et sa glace caramel

ou

Joconde passion/cactus et son coulis exotique

Café et Mignardises

**Menu n°16 : Restaurant « Le Sept Quinze », 29 avenue Lowendal 15ème
Paris (2009)**

[http://evenement.restoaparis.com/menu-restaurant/saint-valentin-
paris/Le_Sept_Quinze/212](http://evenement.restoaparis.com/menu-restaurant/saint-valentin-paris/Le_Sept_Quinze/212)

Menu Saint Valentin du Sept Quinze à 69 €

Elixir de Champagne avec sa verrine surprise

Mi-cuit de Foie gras de « mon canard » maison au piment d'Espelette, pain
d'épices tiède

ou Ravioles de pétoncle, bisque de crustacés

Pavé de « ma biche », sauce aux cèpes, purée maison à la truffe
ou Duo amoureux de gambas et filet de rouget, sur un divan de risotto à l'encre de
seiche

Des amours de petites charlottes aux biscuits roses de Reims pour tenir cette
belle nuit...

Notre sélection de vins au choix :

St Amour 50cl (vin rouge) OU Mareuil Fiefs Vendéens 50 cl (vin blanc)

Menu n°17 : Restaurant « Le S » 34, rue des Plantes 14ème Paris (2009)

Menu à 70.00 €

http://evenement.restoaparis.com/menu-restaurant/saint-valentin-paris/Le_S/216

Dîner aux chandelles, Et d'Autre Surprises....

Pour débiter cette soirée, je prépare devant vous

COCKTAILS POUR DEUX

Entrée

Subtil Foie gras maison figues et miel Servi avec toast chaud

Ou

Sculptural Mille feuilles de pommes de terre au saumon fumé

Plat

Sensationnel Noix de Saint Jacques poêlées Sur un Cœur de poivron rouge

Amour, tagliatelle

Ou

Surprenant Tournedos Rossini, grosse frites fraîches

Dessert Spectaculaire panel Dessert qui se déguste à deux...

Café

1 bouteille de vin pour deux

Menu n°18 : Restaurant « Le Bamboche » 15 rue de Babylone 7ème Paris

(2009) Menu à 78 euros

http://evenement.restoaparis.com/menu-restaurant/saint-valentin-paris/Le_Bamboche/207

Mise en bouche

Langoustines poêlées à l'hibiscus, cerfeuil et Saint Jacques à l'avocat

ou

Millefeuille tourteau, courgette coulis vinaigré mangue et vanille

ou

Chaud froid de foie gras, pain d'épice et truffe

Les consistants

Tronçons d'agneau miellés d' agrumes, polenta , légumes d'hiver

ou

Cœur d'Angus écrasé à la papaye betterave rouge lentin de chêne

ou

Multicolore de Saint Jacques, endive, carotte violette à l'hydromel

ou

Roulade Filet de Sole, émulsion aux canneberges patates douces et fenouil

Fromages

Sélection de chèvres de Touraine servi avec une glace de pain Poujauran

Les douceurs

La gourmandise au féminin dans tous ses états

ou

Miroir noix de coco fruit de la passion, granité au citron vert

ou

Echantillon crèmes brûlées rose, châtaigne, guimauve, lavande et cannelé

**Menu n°19 : Restaurant « Le Cou de la Girafe », 7 rue Paul Baudry 8ème
Paris (2009)**

<http://evenement.restoaparis.com/detail-saint-valentin-2009/ID=210>

Menu Saint Valentin au Cou de la Girafe à 69€

Foie gras de canard mi-cuit, pain brioché et mendiant aux fruits secs

Ou

Ravioles de langoustines au jus de bouillabaisse

Noix de Saint-Jacques à la plancha, pilaf de riz noir

Ou

Filet de bœuf en tournedos rôti et brioche gourmande

Chocolat, chocolat, chocolat

Ou

Rouge de Plaisir

**Menu n°20 : Restaurant « Le Grand Méricourt », 22 rue de la Folie Méricourt
11ème Paris (2009)**

http://evenement.restoaparis.com/menu-restaurant/saint-valentin-paris/Le_Grand_Mericourt/263

Dîner dégustation de la Saint Valentin au Grand Méricourt à 80€

Amuse-bouche

Velouté d'Artichaut à l'huile de Truffe Blanche

Entrée

Mi-cuit de Foie Gras de Canard aux épices, Chutney Figs-Ananas, pain toasté

Premier plat

Noix de Saint-Jacques au Beurre salé, purée de Potiron, émulsion Châtaigne

Second plat

Tournedos de Bœuf façon Rossini, Grosses Frites au couteau, jus au Thym

Premier dessert

Millefeuille de Litchis frais, crème au Citron, sorbet à la Fraise

Second dessert

Profiteroles au cœur Gianduja, coulis Fruits de la Passion, Chocolat chaud

Café & Mignardises

**Menu n°21 : Restaurant « le Diapason », 12 rue Joseph de Maistre 75018
Paris (2011)**

<http://www.parishotelsandtales.com/2011/02/02/diner-de-la-saint-valentin-au-restaurant-le-diapason-montmartre/>

79 euros

Menu de la Saint-Valentin

Dîner du Lundi 14 Février 2011

79 € *Hors Boissons*

Coupe de champagne Billecart Salmon rosé

oOo

Cromesquis du Gers et son condiment

oOo

Homard en salade et salicornes

oOo

Saint Jacques juste snackée, au sésame
& asperges vertes tiédies

Ou

Chapon aux saveurs du sud ouest,
Morilles, pommes gratinées aux aïelles

oOo

Perles du Japon aux saveurs asiatiques

oOo

Cœur tendre

oOo

Mignardises

Délicate attention...

½ Bouteille de Champagne Billecart Salmon Rosé
offerte a chaque dame à leur départ

oOo

Participation au grand jeu concours de la Saint Valentin en partenariat avec la
Maison de Champagne Billecart Salmon dont les prix sont :

1^{er} prix : un séjour pour 2 au KENYA

2^e prix : deux montres BOUCHERON

3^e prix : Une semaine à bord d'une voiture LEXUS

4^e prix : Une carafe Apparat Silhouette BACCARAT

5^e prix : Une collection découverte d'objets culinaires LA CORNUE

6^e prix : Un dîner organisé chez vous par DALLOYAU

7^e prix : Deux instruments d'écriture, pour « elle », « lui » MONTBLANC


CHAMPAGNE
BILLECART-SALMON
Maître Fondeur en 1811

Menu n°22 : Restaurant « Le M64 » Inter Continental Paris, 64 avenue Marceau 75008 Paris (2011)

<http://www.m64-restaurant.com/Francais--Lactu.phtml>

87 euros



Saint-Valentin
Lundi 14 février 2011

J'adore

Une coupe de champagne

■

Carpaccio de langoustines au caviar de Sologne

■

Bar aux épices à la rose

■

Quasi de veau de lait au gingembre

■

Cœur ardéchois et coulis de mûre

■

Croustillant au chocolat Guayaquil et fruits de la passion

Tarifs : 87 € hors boissons - 110 € accompagné de notre sélection de vins, eaux minérales et café.

Le M64
InterContinental Paris Avenue Marceau
64, avenue Marceau Paris 8ème
Réservations : 01 44 43 36 50
contact@m64-restaurant.com

www.m64-restaurant.com

**Menu n°23 : Restaurant « Au Métro », 66 rue Raymond Losserand 14ème
Paris (2011)**

[http://evenement.restoaparis.com/menu-restaurant/saint-valentin-
paris/Au_M%C3%A9tro/636](http://evenement.restoaparis.com/menu-restaurant/saint-valentin-paris/Au_M%C3%A9tro/636)

Menu Saint Valentin Au Metro à 37 €

Coupe de champagne

Millefeuille d'aubergine grillée au Cabecou et miel rôti

Ou

Foie gras de canard Maison

Filet de canard du Quercy au poivre vert, pommes Duchesse

Ou

Espadon aux câpres et tomates séchées

Tiramisu de Venise

Café

**Menu n°24 : Restaurant « Le Doucet », 41 rue de Vaugirard 6ème Paris
(2011)**

http://evenement.restoaparis.com/menu-restaurant/saint-valentin-paris/Le_Doucet/665

Menu St Valentin au Doucet à 37 €

Cocktail Maison

Petite assiette du Périgord au foie gras « maison »

Ou

Millefeuille de Saumon fumé et guacamole

Confit de canard « maison », pommes sarladaises

Ou

Poêlée de Gambas crème de safran et son risotto

Mousse de mascarpone aux fraises

Ou

Craquant au chocolat et sa crème de moka

**Menu n°25 : Restaurant « Le Sept Quinze », 29 avenue Lowendal 15ème
Paris (2011)**

http://evenement.restoaparis.com/menu-restaurant/saint-valentin-paris/Le_Sept_Quinze/633

Menu Saint Valentin du Sept Quinze à 49 €

Coupe de champagne et vin compris

Coupe de Champagne avec raviole d'escargot au petit Chablis

Mi-cuit de Foie gras du chef au piment d'Espelette, pain d'épices tiède

ou

Ravioles de pétoncle, bisque de crustacés

Feuilleté de filet d'Autruche, Ecrasé de pommes de terre parfumé à la truffe

ou

Turbotin poêlé sur un divan de risotto aux champignons forestiers

Nougat glacé aux marrons et au Vieux Rhum

**Menu n°26 : Restaurant « Bistrot Montsouris », 27 avenue Reille 14ème
Paris (2011)**

[http://evenement.restoaparis.com/menu-restaurant/saint-valentin-
paris/Bistrot_Montsouris/675](http://evenement.restoaparis.com/menu-restaurant/saint-valentin-paris/Bistrot_Montsouris/675)

Menu Saint Valentin au Bistrot Montsouris à 55€

Coupe Royal Abeille parfum de Roses

Et ses mises en bouche

2 entrées

Profiterole de fruit de mer en feuille d'OR

Suivi de

Terrine de foie gras aux figues chutney de figue

1 plat au choix

Croustillant de Turbot a l'andouille de Guémené Sauce beurre blanc -

ou

Tournedos Rossini sauce périgourdine fagotin d'haricots vert pomme duchesse

1 dessert au choix

Charlotte aux poires coulis de fruits rouge

Tarte tatin

Mousse chocolat noir caramel beurre salé à l'émiette de palets Breton

Salidou à la Cancalaise

Corpus contexte créatif : supports spécifiques : prospectus pour la restauration livrée

Corpus collecté entre 2008 et 2010

Établissement italien

Corpus n°1 « Andiamo Pizza » (Partie présentée: 12.5 cm / 20 cm)

(dimensions hors tout 16.4 cm / 20 cm)

Nos Pizzas 

Base tomate et mozzarella

		Junior 1 Pers.	Sénior 2 Pers.	Méga 4 Pers.
Torino	+ Champignons, jambon	7,90€	11,80€	15,90€
Calzone soufflée	+ jambon, oeuf, (ou thon ou poulet ou viande hachée)			
Campione	+ viande hachée, champignons			
Paysanne	+ Lardon, oeuf			
Napolitaine	+ anchois, câpres, olives	8,00€	11,80€	15,90€
Orientale	+ Merguez, poivrons, oignons, oeuf			
Vegetarienne	+ Poivrons, tomate fraîche, champignons, olives, oignons			
Calabria	+ Viande hachée, oignons, chèvre	8,00€	12,50€	18,50€
Mexicaine	+ Viande hachée, merguez, oeuf			
Delgreç	+ Viande grec, tomate fraîche, oignons			
Capri	+ Fruit de mer, ail, persil			
Saintpietro	+ Chorizo, jambon, merguez, poivrons, oeuf			
4 Jambons	+ Epaule, chorizo, lardon, pepperoni			
Neptune	+ Thon, olives, poivrons, oeuf			
4 Saisons	+ Champignons, jambon, artichaut, poivrons, olives			
Sicilienne	+ Viande hachée, p. de terre, tomate fraîche, oignons			
Boursin	+ Viande hachée, boursin			
4 Fromages	+ chèvre, brie, parmesan			
Indienne	+ Viande hachée, poulet, p. de terre			
Texas	+ Viande hachée, oignons, chorizo			
Miami	+ Pepperoni, oeuf			
Fajitas	+ Poulet, oignons, poivrons, ail			
Nevada	+ Bacon, champignons, oeuf, crème fraîche			
barbecue	+ Sauce barbecue, viande hachée, poulet, oignons			

Base crème fraîche et Mozzarella

		Junior 1 Pers.	Sénior 2 Pers.	Méga 4 Pers.
Rimini	+ Poulet, gorgonzola, champignons	8,50€	12,90€	18,90€
Casa presto	+ Lardon, oignons, p. de terre, oeuf			
Sardegne	+ Brie, bleu, parmesan			
Venezia	+ Saumon Fumé, oeuf de lump			
Normande	+ Jambon, champignons			
Tartiflette	+ P. de terre, lardon, reblochon			
Super cap	+ 7 ingrédients au choix	10,00€	15,00€	22,00€

Sur la base de Tomate, Mozzarella
Ingrédients: Tomate, mozzarella, poulet, jambon, viande hachée, chorizo, oeuf, merguez, lardons, artichauts, anchois, câpres, thon, P. de terre, champignons frais, fromage à raclette, boursin, chèvre, Gorgonzola, crème fraîche, poivrons, tomates séchées.

1 Junior achetée = 1 Coca 33cl  1 Sénior achetée = 2 Coca 33cl  1 Méga achetée = 1 Coca 115 

Corpus n°2 « La Casa Pizza » (19.5 cm / 19.5 cm)

(Dimensions hors tout : 39 cm / 19.5 cm)

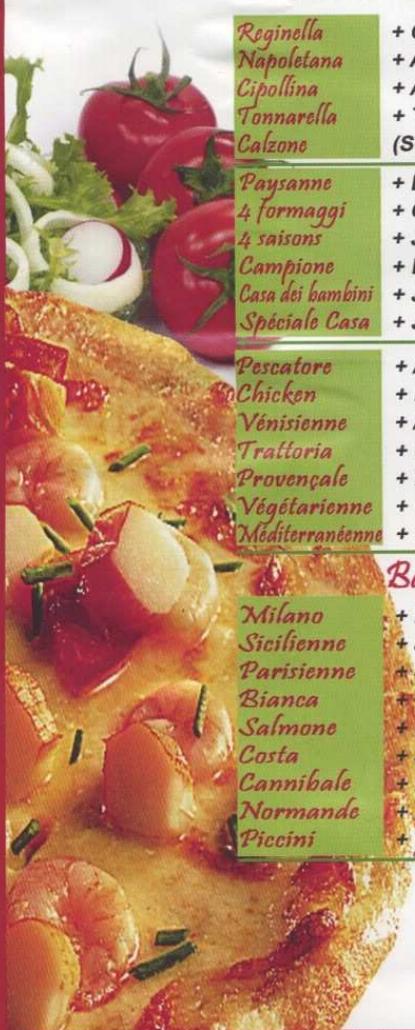
Nos pizzas traditionnelles

Base tomate et fromage

		JUNIOR 1 Pers.	SENIOR 2 Pers.	MEGA 3 Pers.
<i>Reginella</i>	+ Champignons, jambon	8,00€	12,00€	17,00€
<i>Napoletana</i>	+ Anchois, câpres, olives			
<i>Cipollina</i>	+ Aubergines, oignons, lardons, œuf, tomates fraîches, olives			
<i>Tonnarella</i>	+ Thon, olives, œuf.			
<i>Calzone</i>	(Soufflée) + Jambon, œuf			
<i>Paysanne</i>	+ Lardons, œuf, crème fraîche	8,00€	13,00€	18,00€
<i>4 formaggi</i>	+ Chèvre, camembert, bleu, brie			
<i>4 saisons</i>	+ Jambon, champignons, artichauts, poivrons			
<i>Campione</i>	+ Bœuf haché, œuf, pommes de terre			
<i>Casa dei bambini</i>	+ Jambon, champignons, aubergines			
<i>Spéciale Casa</i>	+ Jambon, lardons, merguez, pommes de terre			
<i>Pescatore</i>	+ Assortiment de fruits de mer	8,00€	13,00€	19,00€
<i>Chicken</i>	+ Poulet, pommes de terre, oignons			
<i>Vénisienne</i>	+ Aubergines, crevettes roses, poivrons, oignons doux			
<i>Trattoria</i>	+ Viande hachée, merguez, aubergines, olives			
<i>Provençale</i>	+ Merguez, poivrons, oignons, tomates fraîches, œuf			
<i>Végétarienne</i>	+ Champignons, aubergines, poivrons, artichauts, pommes de terre, olives			
<i>Méditerranéenne</i>	+ Champignons, thon, pommes de terre, câpres, olives, œuf.			

Base crème fraîche et fromage*

		8,00€	13,00€	19,00€
<i>Milano</i>	+ Poulet, pommes de terre, poivrons, boursin			
<i>Sicilienne</i>	+ Jambon, pommes de terre, viande hachée			
<i>Parisienne</i>	+ 4 fromage, viande hachée			
<i>Bianca</i>	+ Viande hachée, gorgonzola, boursin			
<i>Salmon</i>	+ Saumon			
<i>Costa</i>	+ Jambon, pommes de terre, merguez			
<i>Cannibale</i>	+ Lardons, jambon, viande hachée, merguez, œuf			
<i>Normande</i>	+ Lardons, champignons, viande hachée, pommes de terre			
<i>Piccini</i>	+ Moutarde à l'ancienne, viande hachée, oignons pommes de terre			



Composez votre pizza sur la base de notre *Marguerita*

liste des ingrédients
 Fromage / Œuf : Brie, chèvre, mozzarella, œuf, crème fraîche.
 Légumes : champignons, poivrons, olives, tomates (rondelles), câpres, artichauts, oignons, pommes de terre.
 Viandes : poulet, chorizo, jambon, viande hachée, merguez, lardons,
 Viande et charcuteries 100% HALAL.

JUNIOR	SENIOR	MEGA
1,00€	1,50€	2,00€

*Préparation : Fromagère a base de mozzarella

Corpus n°3 « Papa Mario's »

(Dimensions hors tout et partie présentée: 19 cm / 14.5 cm)

NOS PIZZAS : 2 PÂTES AU CHOIX «PÂTE FINE» OU «PÂTE PAN»

Pâte choisie à préciser à la commande.

	SIMPLE	DOUBLE	MAXI
Marguerita Sauce tomate, mozzarella	7,00€	10,90€	15,00€
Napolitaine Sauce tomate, mozzarella, double anchois, câpres, tomates fraîches	8,50€	14,00€	19,50€
Reine Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon, olives			
Neptune Sauce tomate, mozzarella, oignons, thon, olives			
Calzone (soufflée) Tomate, mozzarella, jambon, jaune d'œuf, crème fraîche			
Hawaïenne Sauce tomate, mozzarella, jambon, ananas			
Orientale Sauce tomate, mozzarella, double merguez, poivrons, œuf	9,00€	14,80€	19,90€
Végétarienne Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, poivrons, oignons, double rondelles de tomates fraîches			
Chef Sauce tomate, mozzarella, oignons, viande hachée, poivrons			
Samourai Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, p. de terre, sauce samourai			
Paysanne Crème fraîche tomâtée, mozzarella, double lardons, oignons			
Andalousia Sauce tomate, mozzarella, oignons, pepperonis, bœuf épicé, poivrons	9,50€	15,20€	20,40€
Royale Sauce tomate, mozzarella, jambon, poivrons, champignons frais, artichauts			
Mario's Sauce tomate, mozzarella, double viande hachée, merguez, pommes de terre			
Indienne Sauce tomate, mozzarella, poulet, oignons, champignons frais, sauce curry			
Méxicaine Sauce tomate, mozzarella, merguez, bœuf épicé, poivrons, tomates fraîches, sauce salsa			
Big Mario's Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, oignons, poivrons, lardons, jambon, pepperoni			
4 fromages Sauce tomate ou crème fraîche, mozzarella, roquefort, chèvre, parmesan			
Barbecue Sauce tomate, mozzarella, sauce barbecue, champignons, oignons, viande hachée			
Norvégienne Crème fraîche tomâtée, mozzarella, saumon fumé, oignons, olives noires			
La Composée Sauce tomate, mozzarella + 4 ingrédients au choix			

Tous nos produits sont 100% Halal

	SIMPLE	DOUBLE	MAXI
NOS PIZZAS BASE CREME FRAÎCHE			
Spéciale Pizzaiolo Crème fraîche, mozzarella, merguez, poulet, poivrons	9,50€	15,20€	20,40€
Supermario's Crème fraîche, mozzarella, poulet, pomme de terre			
Savoyarde Crème fraîche, mozzarella, lardons, pommes de terre, reblochon			
<i>Composez votre pizza</i>			
Sur base Marguerita Sauce tomate, mozzarella			
Prix par ingrédient supplémentaire			
	SIMPLE	DOUBLE	MAXI
	7,00€	10,90€	15,00€
	1,00€	1,50€	2,00€

COMMANDEZ EN LIGNE www.papa-marios-pizza.fr Pour plus de promotions venez visiter notre site

Publicité Quadria (chloé) 01 48 96 97 98
Ne pas jeter sur la voie publique

Corpus n°3 (a) « Papa Mario's » (Dimensions hors tout et partie présentée: 20 cm / 29 cm)

Les entrées

Servies avec sauces au choix : Barbecue, Mayonnaise, Salsa

Salade Mario's



Salade verte, tomates, maïs
3,00€

Salade Niçoise

Salade verte, tomates, concombre, thon, maïs, pommes de terre
6,00€

Salade Parisienne

Salade verte, tomates, jambon, reblochon, maïs
6,00€

Chicken wings



6 pièces 4,50€
10 pièces 6,00€

Nuggets de poulet



8 pièces 4,00€
12 pièces 5,00€

Onion ring

Rondelles d'oignons panées
4,00€
10 pièces

Potatoes

La véritable pomme de terre américaine avec sa peau la portion 3,00€

Salade du Chef

Salade verte, tomates, chèvre, lardons, poulet
6,00€

Assiette EL Gringo



4 pcs Mozzarella stick + 6 pcs Onion rings + 4 Potatoes stick 7,50€

2 pâtes au choix : *Classique ou Pan*




Classique ou Pan

Margherita
Tomate, mozzarella
simple 7,00€ double 10,90€ maxi 15,00€

Napolitaine
Tomate, mozzarella, double anchois, câpres, tomates fraîches
simple 8,50€ double 13,80€ maxi 19,00€

Reine
Tomate, mozzarella, champignons frais, jambon, olives
simple 8,50€ double 13,80€ maxi 19,00€

Neptune
Tomate, mozzarella, oignons, thon, olives
simple 8,50€ double 13,80€ maxi 19,00€

Calzone (soufflée)
Tomate, mozzarella, jambon, jaune d'œuf, crème fraîche
simple 8,50€ double 13,80€ maxi 19,00€

Orientale
Tomate, mozzarella, double merguez, poivrons, œuf
simple 9,00€ double 14,50€ maxi 19,50€

Paysanne
Crème fraîche tomate, mozzarella, double lardons, oignons
simple 9,00€ double 14,50€ maxi 19,50€

Végétarienne
Tomate, mozzarella, champignons frais, poivrons, oignons, double rondelles de tomates fraîches
simple 9,00€ double 14,50€ maxi 19,50€

Supermario's
Crème fraîche, tomate, mozzarella, poulet, pomme de terre
simple 9,00€ double 14,50€ maxi 19,50€

Chef
Tomate, mozzarella, oignons, viande hachée, poivrons
simple 9,00€ double 14,50€ maxi 19,50€

4 Fromages
Tomate, mozzarella, bleu, chèvre, parmesan
simple 9,50€ double 14,90€ maxi 20,00€

Royale
Tomate, mozzarella, jambon, poivrons, champignons frais, artichauts
simple 9,50€ double 14,90€ maxi 20,00€

Mario's
Tomate, mozzarella, double steak haché, merguez, pomme de terre
simple 9,50€ double 14,90€ maxi 20,00€

Indienne
Tomate, mozzarella, poulet, oignons, champignons frais, sauce curry
simple 9,50€ double 14,90€ maxi 20,00€

Mexicaine
Tomate, mozzarella, merguez, poivrons, bœuf épicé, tomates fraîches, sauce salsa
simple 9,50€ double 14,90€ maxi 20,00€

Savoyarde
Crème fraîche, mozzarella, lardons, pommes de terre, reblochon
simple 9,50€ double 14,90€ maxi 20,00€

Pêcheur
Tomate, mozzarella, oignons, fruits de mer, persillade
simple 9,50€ double 14,90€ maxi 20,00€

Norvégienne
Crème fraîche tomate, mozzarella, saumon fumé, oignons, olives noires
simple 9,50€ double 14,90€ maxi 20,00€

Big Mario's
Tomate, mozzarella, champignons frais, oignons, poivrons, lardons, jambon, pepperoni
simple 9,50€ double 14,90€ maxi 20,00€

TOUS NOS PRODUITS SONT HALLAL
Commandez la pizza de votre choix à base crème fraîche !

Composez vous-même votre pizza sur une base Margherita ! Garniture au choix : double fromage, ari hoes, câpres, champignons frais, poivrons, tomates fraîches, saumon, oignons, œuf, pommes de terre, pepperoni, poulet, lardons, jambon, bleu, olives, chèvre, parmesan, steak haché, bœuf épicé, merguez, artichaut, thon, crème fraîche.

Prix par ingrédient supplémentaire : simple + 1,00€ • double + 1,50€ • maxi + 2,00€

MENU SOLO 12€
1 personne



1 Pizza Simple au choix
1 Brownie
ou 1 Glace Häagen dazs 100ml
1 Boisson 33cl au choix

M12

MENU INVITATION 20€
2 personnes



1 Pizza Double au choix
6 Wings ou 8 Nuggets
2 Brownies
ou 2 Glaces Häagen dazs 100ml
2 Boissons 33cl au choix

M20

MENU ROYAL 26€
4 personnes



1 Pizza Maxi au choix
10 Wings ou 12 Nuggets
4 Brownies
ou 1 Glace Häagen dazs 500ml
1 Coca 1,5L

M26

En livraison

2 Pizzas Doubles ou Maxi au choix achetées
la 3ème OFFERTE

*Offre non cumulable, pizza offerte de même taille et inférieur ou égal. A préciser lors de la commande.

En livraison

1 Pizza Double ou maxi achetée
la 2ème à moitié prix

*Offre non cumulable, la 2ème pizza de même taille et prix inférieur ou égal. A préciser lors de la commande.

3 Pizzas simples au choix

Livrée chez vous

19€*

*Offre non cumulable. A préciser lors de la commande.

Corpus n°4 « Pizza Hut »

(Dimensions hors tout et partie présentée : 21 cm / 29.7 cm)



**C'EST BON
COMME C'EST
CHAUD**




**CHICKEN
BARBECUE**

POULET

OIGNONS

CHAMPIGNONS

POIVRONS VERTS

MOZZARELLA

SAUCE BARBECUE

POUR COMMANDER :
Minimum de livraison : 10€

www.pizzahut.fr
& 0.825.030.030

0.15€/min



MENUS

MEDIUM 19.90€

1 Entrée au choix

+ 1 Pizza Medium
Pâte Classic ou Pan, recette au choix

+ 1 Boisson au choix
En 1.5 L : Pepsi, Pepsi Max (sans sucre)
En 1 L : San Pellegrino.

Disponible en Cheesy Crust + 4€/pizza

DOUBLE MEDIUM 28.90€

2 Entrées au choix

+ 2 Pizzas Medium
Pâte Classic ou Pan, recettes au choix

+ 1 Boisson au choix
En 1.5 L : Pepsi, Pepsi Max (sans sucre)
En 1 L : San Pellegrino.

Disponible en Cheesy Crust + 4€/pizza

XLARGE 26.90€

2 Entrées au choix

+ 1 Pizza XLarge
recette au choix

+ 1 Boisson au choix
En 1.5 L : Pepsi, Pepsi Max (sans sucre)
En 1 L : San Pellegrino.

Disponible en Cheesy Crust + 4€/pizza

À EMPORTER : -3€ SUR LE PRIX DES MENUS



PAN PIZZA

La pâte américaine cuite dans un pain



Cheesy Crust

La pâte fine dont la croûte est fourrée de fromage au pays de la Moutarde + 4€ - Nature ou Provençal



Classic

La pâte fine et savoureuse

Margherita ○ : Sauce tomate et double mozzarella.		
Fermière ☑ ○ : Crème fraîche légère, mozzarella, poulet et oignons.		
Queen ☑ ○ : Sauce tomate, mozzarella, jambon et double champignons frais.		
Vegetarienne ☑ ○ : Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, oignons, poivrons verts et tomates fraîches.	14.20€	19.40€
Orientale ○ : Sauce tomate, mozzarella, double merguez et champignons frais.		
Hawaïenne ☑ ○ : Sauce tomate, mozzarella, jambon et double ananas.		
Sauicy hot one (d'Épicée) ☑ ○ : Sauce tomate, mozzarella, boulettes au boeuf*, piments, oignons et tomates fraîches.		
Pepperoni Lovers (la spéciale Pepperoni) : Sauce tomate, double mozzarella et double saucisse pepperoni.		
Barbecue ○ : Sauce barbecue, mozzarella, boulettes au boeuf*, lardons et oignons.		
Chicken Barbecue : Sauce barbecue, mozzarella, poulet, oignons champignons frais et poivrons verts. NOUVEAU	15.40€	20.40€
Provençal ☑ ○ : Sauce tomate, mozzarella, thon, tomates fraîches, oignons et olives noires.		
Campanardie ○ : Crème fraîche légère, mozzarella, double lardons, champignons frais et oignons.		
Louisiane ☑ ○ : Sauce tomate, mozzarella, double poulet, champignons frais, oignons et poivrons verts.		
4 Fromages ○ : Sauce tomate, mozzarella, fromage de chèvre, Fourme d'Ambert AOC et cantal.		
Suprême : Sauce tomate, mozzarella, boulettes au boeuf*, saucisse pepperoni, champignons frais, oignons et poivrons verts.		
Super Suprême : Sauce tomate, mozzarella, boulettes au boeuf*, boulettes au porc**, saucisse pepperoni, jambon, champignons frais, oignons et poivrons verts, olives noires. NOUVEAU	16.30€	21.40€
Montagnarde ○ : Crème fraîche légère, mozzarella, chiffonnade de jambon cru, Saint-Nectaire et champignons frais.		
Texane : Sauce tomate, mozzarella, jambon, boulettes au boeuf*, lardons, champignons frais et oignons.		
La Perso : Sauce tomate, mozzarella + 3 garnitures au choix : double mozzarella, chiffonnade de jambon cru, saucisse pepperoni, jambon, merguez, boulettes au boeuf*, boulettes au porc**, poulet, lardons, fromage de chèvre, Fourme d'Ambert AOC, cantal, Saint-Nectaire, poivrons verts, champignons frais, tomates fraîches, ananas, oignons, piments, thon et olives noires.	16.30€	21.40€

Garniture supplémentaire (from Margherita) : Pizza Medium ou Cheesy Crust : + 3€ - Pizza XLarge : + 2€

PIZZA XLARGE c'est BON comme c'est GRAND !

<p>ENTRÉES À 4.90€</p> <p>Breadsticks Mozzarella ○ 8 bâtonnets de pâte à pizza servis avec une sauce barbecue (pour 2/3 pers.).</p> <p>Chicken Tasty ○ 4 aiguillettes de poulet cuites au four, panées et assaisonnées d'épices. Servies avec une sauce barbecue.</p> <p>Chicken Wings ○ • Recette "Original" : les 4 pièces. • Recette très épicée : les 4 pièces. ↑↑</p> <p>Pains à l'ail ○ (6 tranches) NOUVEAU • Nature. • Suprême : gratiné de mozzarella.</p> <p>Salade Champêtre ☑ ○ Salade verte, tomates fraîches, poulet, cantal.</p> <p>Salade Auvergnate ☑ Salade verte, tomates fraîches, cantal, chiffonnade de jambon cru.</p> <p style="font-size: x-small;">ASSAISONNEMENT VINAGRETTE COMPRIS. Salades préparées sur place à la commande.</p>	<p>GLACES À 5.90€</p> <p>Pep'Hits : Plus de 40 bouchées de glace vanille enrobées de chocolat au riz soufflé. Le pot de 250ml</p> <p>Le pot de 500 ml : Macada'Miami : Crème glacée vanille avec éclats de caramel aux noix de macadamia.</p> <p>Caramel Story : Crème glacée vanille, sauce au caramel et morceaux de caramel.</p> <p>Absolutely Chocolate : Crème glacée chocolat, sauce chocolat et copeaux de chocolat noir.</p> <p>Vanilla Crack'O Choco : Crème glacée vanille, sauce au chocolat et morceaux de cookies.</p> <p>Mango Coco Mambo : Sorbet mangue et glace noix de coco.</p> <p style="font-size: x-small;">○ : S'intègre facilement dans une alimentation équilibrée. ○ : Sans porc ☑ : Épicé - ↑↑ : Très épicé - ☑ : Produit décongelé - * : Boeuf, soja, épices, sel. Chicken Wings = Ailes de poulet. Breadsticks = Bâtonnets de pâte à pizza - ** : Porc, soja, épices, sel.</p>	<p>DESSERTS</p> <p>Cookie aux pépites de chocolat ☑ 1.60€</p> <p>Coeur fondant au chocolat ☑ 2.20€</p> <p>Salade d'ananas ☑ 2.50€</p> <p>Breadsticks Dessert 5.90€</p> <p>8 bâtonnets de pâte à pizza garnis de chocolat fondant (pour 2/3 pers.).</p> <p>BOISSONS</p> <p>Pepsi, Pepsi Max (sans sucre) 50 cl 1.95€</p> <p>Oasis Tropical 50 cl 1.95€</p> <p>Vittel 50 cl 2.10€</p> <p>Orangina 50 cl 2.70€</p> <p>San Pellegrino 1 L 3.00€</p> <p>Pepsi, Pepsi Max (sans sucre) 1.5 L 3.50€</p> <p>Orangina 1.5 L 3.50€</p> <p>Lipton Ice Tea Pêche 1.5 L 2.40€</p> <p>Stella Artois 33 cl 7.50€</p> <p>Côtes de Provence Rosé AOC 75 cl</p> <p style="font-size: x-small;">L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.</p>
--	--	--

**VOTRE
PIZZA HUT
LE PLUS PROCHE**

**144, av. Aristide Briand
92220 Bagneux**

**C'EST BON
COMME C'EST
CHAUD**



449

Corpus n°5 « Pizza Hut »

(Dimensions hors tout et partie présentée : 21 cm / 29.7 cm)



Jusqu'au 24 août 2009

l'enseoleillada

la star de l'été



sauce tomate
mozzarella
parmesan
poivrons rouges
aubergines
courgettes
tomates fraîches

MENU MEDIUM 19.90€

1 Entrée au choix
+ 1 Pizza Medium
Pâte Classic ou Pan,
recette au choix

+ 1 Boisson au choix
En 1.5 L : Pepsi, Pepsi Max (sans sucre)
En 1 L : San Pellegrino.

MENU DOUBLE MEDIUM 28.90€

2 Entrées au choix
+ 2 Pizzas Medium
Pâte Classic ou Pan,
recettes au choix

+ 1 Boisson au choix
En 1.5 L : Pepsi, Pepsi Max (sans sucre)
En 1 L : San Pellegrino.

MENU XLARGE 26.90€

2 Entrées au choix
+ 1 Pizza XLarge
Pâte Classic ou Pan,
recette au choix

+ 1 Boisson au choix
En 1.5 L : Pepsi, Pepsi Max (sans sucre)
En 1 L : San Pellegrino.

À EMPORTER : -3€ SUR LE PRIX DES MENUS



La pâte américaine cuite dans un cacaon



La pâte fine dont la croûte est fourrée de fromage



La pâte fine et savoureuse

	MEDIUM Pan ou Classic	XLARGE Pan ou Classic
Margherita ○ : Sauce tomate et double mozzarella.	10.90€	15.40€
Fermière ○ : Crème fraîche légère, mozzarella, poulet et oignons.		
Queen ○ : Sauce tomate, mozzarella, jambon et double champignons frais.		
Végétarienne ○ : Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, oignons, poivrons verts et tomates fraîches.	14.20€	19.40€
Orientale ○ : Sauce tomate, mozzarella, double merguez et champignons frais.		
Hawaïenne ○ : Sauce tomate, mozzarella, jambon et double ananas.		
Spicy hot one (l'Épicée) † ○ : Sauce tomate, mozzarella, boulettes au bœuf*, piments, oignons et tomates fraîches.		
Pepperoni Lovers (la spéciale Pepperoni) : Sauce tomate, double mozzarella et double saucisse pepperoni.		
Barbecue : Sauce barbecue, mozzarella, boulettes au bœuf*, lardons et oignons.		
Provençale ○ : Sauce tomate, mozzarella, thon, tomates fraîches, oignons et olives noires.	15.40€	20.40€
Campagnarde : Crème fraîche légère, mozzarella, double lardons, champignons frais et oignons.		
Louisiane ○ : Sauce tomate, mozzarella, double poulet, champignons frais, oignons et poivrons verts.		
Chicken Barbecue ○ : Sauce barbecue, mozzarella, poulet, oignons champignons frais et poivrons verts. NOUVEAU		
L'enseoleillada ○ : Sauce tomate, mozzarella, parmesan, poivrons rouges, aubergines, courgettes et tomates fraîches. NOUVEAU		
4 Fromages ○ : Sauce tomate, mozzarella, fromage de chèvre, Fourme d'Ambert AOC et cantal.		
Suprême : Sauce tomate, mozzarella, boulettes au bœuf*, saucisse pepperoni, champignons frais, oignons et poivrons verts.		
Super Suprême : Sauce tomate, mozzarella, boulettes au bœuf*, boulettes au porc**, saucisse pepperoni, jambon, champignons frais, oignons poivrons verts et olives noires. NOUVEAU	16.30€	21.40€
Montagnarde : Crème fraîche légère, mozzarella, chiffonnade de jambon cru, Saint-Nectaire et champignons frais.		
Texane : Sauce tomate, mozzarella, jambon, boulettes au bœuf*, lardons, champignons frais et oignons.		
La Perso : Sauce tomate, mozzarella + 3 garnitures au choix : double mozzarella, chiffonnade de jambon cru, saucisse pepperoni, jambon, merguez, boulettes au bœuf*, boulettes au porc**, poulet, lardons, fromage de chèvre, Fourme d'Ambert AOC, cantal, Saint-Nectaire, poivrons verts, champignons frais, tomates fraîches, ananas, oignons, piments, thon et olives noires.	16.30€	21.40€

Garniture supplémentaire (hors Margherita) : Pizza Medium ou Cheesy Crust : + 2.9€ - Pizza XLarge : + 2.9€

AVEZ-VOUS DÉJÀ GOÛTÉ LA PAN XLARGE ?

ENTRÉES À 4.90€

Breadsticks Mozzarella ○
8 bâtonnets de pâte à pizza servis avec une sauce barbecue (pour 2/3 pers.).

Chicken Tasty ○
4 aiguillettes de poulet cuites au four, panées et assaisonnées d'épices. Servies avec une sauce barbecue.

Chicken Wings ○
• Recette "Original" : les 4 pièces.
• Recette très épicée : les 4 pièces. † †

Pains à l'ail ○ (6 tranches) **NOUVEAU**
• Nature.
• Suprême : gratinés de mozzarella.

Salade Champêtre ○
Salade verte, tomates fraîches, poulet, cantal.

Salade Auvergnate ○
Salade verte, tomates fraîches, cantal, chiffonnade de jambon cru.

GLACES À 5.90€

Pep'Hits :
Plus de 40 bouchées de glace vanille enrobées de chocolat au riz soufflé. Le pot de 250ml

Le pot de 500 ml :
Macada'Miam : Crème glacée vanille avec éclats de caramel aux noix de macadamia.
Caramel Story : Crème glacée vanille, sauce au caramel et morceaux de caramel.
Absolutely Chocolate : Crème glacée chocolat, sauce chocolat et copeaux de chocolat noir.
Vanilla Crack'O Choco : Crème glacée vanille, sauce au chocolat et morceaux de cookies.
Mango Coco Mambo : Sorbet mangue et glace noix de coco.

S'intègre facilement dans une alimentation équilibrée.
○ Sans porc - † Épicé - † † Très épicé - ☉ Produit déconseillé
* : Bœuf, soja, épices, sel. ** : Porc, soja, épices, sel.
Chicken Wings = Ailes de poulet. Breadsticks = Bâtonnets de pâte à pizza

DESSERTS

Cookie aux pépites de chocolat ☉ 1.50€
Coeur fondant au chocolat ☉ 2.25€
Salade d'ananas ☉ 2.25€
Breadsticks Dessert 8 bâtonnets de pâte à pizza garnis de chocolat fondant (pour 2/3 pers.). 5.90€

BOISSONS

Pepsi, Pepsi Max (sans sucre) 50 cl 1.95€
Oasis Tropical 50 cl 1.95€
Vittel 50 cl 1.95€
Orangina 50 cl 2.18€
San Pellegrino 1 L 2.70€
Pepsi, Pepsi Max (sans sucre) 1.5 L 3.00€
Orangina 1.5 L 3.50€
Lipton Ice Tea Pêche 1.5 L 3.50€
Stella Artois 33 cl 2.40€
Côtes de Provence Rosé AOC 75 cl 7.90€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

VOTRE PIZZA HUT LE PLUS PROCHE

144, av. Aristide Briand
92220 Bagneux

C'EST BON
COMME C'EST
CHAUD



450

Corpus n°6 « Pizza Hut »

(Dimensions hors tout et partie présentée : 21 cm / 22.5 cm)

valable jusqu'au 30 avril 2009
A emporter

1 BOISSON OFFERTE POUR L'ACHAT D'UNE PIZZA*

Offre non cumulable valable sur les pizzas Pâte Pan ou Classic 2 personnes sur remise de ce coupon. Dans les magasins participants. À présenter lors de votre commande. Livré chez vous.

valable jusqu'au 30 avril 2009
en livraison

1 PIZZA achetée la 2ème à 5€

coupon M2

Offre non cumulable valable sur les pizzas Pâte Pan ou Classic 2 personnes sur remise de ce coupon. Dans les magasins participants. À présenter lors de votre commande. Livré chez vous.

valable jusqu'au 30 avril 2009
en livraison

1 ENTRÉE AU CHOIX à 3€

au lieu de 5-9€
coupon P2

Offre non cumulable valable sur les pizzas Pâte Pan ou Classic 2 personnes sur remise de ce coupon. Dans les magasins participants. À présenter lors de votre commande. Livré chez vous.

valable jusqu'au 30 avril 2009
en livraison

1 DESSERT AU CHOIX à 3€

au lieu de 5-9€
coupon F6

Offre non cumulable valable sur les pizzas Pâte Pan ou Classic 2 personnes sur remise de ce coupon. Dans les magasins participants. À présenter lors de votre commande. Livré chez vous.

valable jusqu'au 30 avril 2009
en livraison

1 PIZZA XL + 2 boissons 1.5l à 20€

coupon S4

Offre non cumulable valable sur les pizzas Pâte Pan ou Classic 2 personnes sur remise de ce coupon. Dans les magasins participants. À présenter lors de votre commande. Livré chez vous.

Pour commander :
0.825.030 030
0,15€ / min.
Minimum de livraison : 10€

commande en ligne sur
www.pizzahut.fr
*disponible dans la plupart des magasins de livraison

La pâte fine et savoureuse

La pâte américaine cuite dans un caquelon

La pâte fine dont la croûte est fourrée de fromage

Optez pour le format **X-LARGE** Pour 4 personnes

En pâte Classic + 6€ par rapport à votre pizza 2 personnes

Le plaisir version **XL**

	CLASSIC 2 PERS. 9,90€	PAN 2 PERS. 10,90€	CHEEZY CRUST 2/3 PERS. 13,90€
Margherita ○ : Sauce tomate et mozzarella.			
Fermière ○☐ : Crème fraîche légère, mozzarella, poulet et oignons. NOUVEAU	11,90€	13,70€	16,30€
Queen ☐ : Sauce tomate, mozzarella, jambon et double champignons frais.			
Végétarienne ○☐ : Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, oignons, poivrons verts et tomates fraîches.	13,50€	15,30€	17,90€
Orientale ○ : Sauce tomate, mozzarella, double merguez et champignons frais.			
Hawaïenne ○ : Sauce tomate, mozzarella, jambon et double ananas.			
Spicy hot one (l'Épicée) †○ : Sauce tomate, mozzarella, boulettes au bœuf*, piments, oignons et tomates fraîches.			
Pepperoni Lovers (la spéciale Pepperoni) : Sauce tomate, double mozzarella et double saucisse pepperoni.	14,30€	15,90€	18,80€
Barbecue : Sauce barbecue, mozzarella, boulettes au bœuf*, lardons et oignons.			
Provençale ○☐ : Sauce tomate, mozzarella, thon, tomates fraîches, oignons et olives noires.	14,90€	16,80€	19,40€
Campagnarde : Crème fraîche légère, mozzarella, double lardons, champignons frais et oignons.			
4 Fromages ○ : Sauce tomate, mozzarella, fromage de chèvre, Fourme d'Ambert AOC et cantal.			
Suprême : Sauce tomate, mozzarella, boulettes au bœuf*, saucisse pepperoni, champignons frais, oignons et poivrons verts.			
Montagnarde : Crème fraîche légère, mozzarella, chiffonnade de jambon cru Aoste, Saint-Nectaire et champignons frais.			
Louisiane ○☐ : Sauce tomate, mozzarella, double poulet, champignons frais, oignons et poivrons verts.	15,60€	17,50€	19,90€
Riviera ○☐ : Sauce tomate, mozzarella, thon, fromage au lait de brebis et tomates fraîches. NOUVEAU			
Texane : Sauce tomate, mozzarella, jambon, boulettes au bœuf*, lardons, champignons frais et oignons.			
Nordique ○ : Crème fraîche légère, mozzarella, tranches de saumon fumé au bois de hêtre.			
La Perso : Sauce tomate, mozzarella + 3 garnitures au choix : double mozzarella, chiffonnade de jambon cru Aoste, saucisse pepperoni, jambon, merguez, boulettes au bœuf*, poulet, lardons, fromage de chèvre, Fourme d'Ambert AOC, cantal, fromage au lait de brebis, Saint-Nectaire, poivrons verts, champignons frais, tomates fraîches, ananas, oignons, piments, thon et olives noires.	14,90€	16,80€	19,40€

Garniture supplémentaire (hors Margherita) : Pizza 2 personnes et 2/3 personnes : + 1,90€ Pizza 4 personnes : + 2,90€ Les prix indiqués s'entendent pour une pizza.

EN LIVRAISON VOTRE 2ÈME PIZZA AU CHOIX -50%

La réduction porte sur la pizza la moins chère des 2. Offre non cumulable avec les menus.

ENTRÉES À 5,90€

Breadsticks Mozzarella ○
8 bâtonnets de pâte à pizza servis avec une sauce barbecue (pour 2/3 pers.).

Chicken Tasty ○ **NOUVEAU**
6 aiguillettes de poulet cuites au four, panées et assaisonnées d'épices. Servies avec une sauce barbecue.

Chicken Wings ○
Recette "Original" : les 6 pièces.
Recette très épicée : les 6 pièces. ††

Salade Auvergnate ☐
Salade verte, tomates cerises, cantal, chiffonnade de jambon cru Aoste.

Salade Champêtre ☐○
Salade verte, tomates cerises, poulet, cantal, basilic.

Salade Riviera ☐○ **NOUVEAU**
Salade verte, tomates cerises, fromage au lait de brebis, thon, olives noires.

ASSAISONNEMENT VINAIGRETTE ET PETIT PAIN COMPRIS.
Salades préparées sur place à la commande.

GLACES À 5,90€

PEP HITS **NOUVEAU**
Le pot de 250 ml Plus de 40 bouchées de glace vanille enrobées de chocolat au riz soufflé.

Le pot de 500 ml
Macada'Miam : Crème glacée vanille avec éclats de caramel aux noix de macadamia.

Caramel Story : Crème glacée vanille, sauce au caramel et morceaux de caramel.

Absolutely Chocolate : Crème glacée chocolat, sauce chocolat et copeaux de chocolat noir.

Vanilla Crack'O Choco : **NOUVEAU**
Crème glacée vanille, sauce au chocolat et morceaux de cookies.

Mango Coco Mambo : **NOUVEAU**
Sorbet mangue et glace noix de coco.

○ : S'intègre facilement dans une alimentation équilibrée.
○ : Sans porc † : Épicé †† : Très épicé ☐ : Produit décongelé
* : Bœuf, soja, épices, sel. Chicken Wings = Ailes de poulet
Breadsticks = Bâtonnets de pâte à pizza

DESSERTS

Cookie aux pépites de chocolat ● 1,50€

Cœur fondant au chocolat ● 2,20€

Salade d'ananas ● **NOUVEAU** 2,50€

Breadsticks Dessert **NOUVELLE RECETTE** 5,90€
8 bâtonnets de pâte à pizza garnis de chocolat fondant (pour 2/3 pers.).

BOISSONS **NOUVEAUX FORMATS**

Pepsi, Pepsi Max (sans sucre) 50 cl 1,95€

Oasis Tropical 50 cl **NOUVEAU** 1,95€

Vittel 50 cl 1,95€

Orangina 50 cl 2,10€

San Pellegrino 1 L 2,70€

Pepsi, Pepsi Max (sans sucre) 1.5 L 3,00€

Orangina 1.5 L 3,50€

Lipton Ice Tea Pêche 1.5 L 3,50€

Stella Artois 33 cl 2,40€

Côtes de Provence Rosé AOC 75 cl 7,50€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Corpus n°7 "Speed Rabbit Pizza"

(Dimensions hors tout : 43.9 cm / 19.5 cm)

et partie présentée : 18.2 cm / 19.5 cm)

À emporter 7/7 1 pizza achetée = 1 pizza offerte**
Pizzas pâtes au levain :
Pan moelleuse ou Fine croustillante

	SOLO 1 personne	SUPER 2 personnes	MAXI 4 personnes
Hawaïenne : Sauce tomate, mozzarella-cheddar, jambon, morceaux d'ananas.	9,50€	14,60€	19,90€
L'Alsacienne : Crème fraîche, mozzarella-cheddar, double lardons, oignons.			
Barracuda : Sauce tomate, mozzarella-cheddar, crème fraîche, thon, oignons.			
Bronx : Sauce tomate, mozzarella-cheddar, double jambon, champignons.			
5 Légumes : Sauce tomate, mozzarella-cheddar, champignons, poivrons, rondelles de tomates fraîches, oignons, olives noires.			
Canadian brunch : Sauce tomate, mozzarella-cheddar, crème fraîche, lardons, pommes de terre.			
Méditerranée : Sauce tomate, mozzarella-cheddar, chorizo, poivrons, chèvre, rondelles de tomates fraîches, oignons.			
Crazy bun's (soufflée) : Sauce tomate, mozzarella-cheddar, jambon, lardons, jaune d'œuf, champignons.			
Jessica Rabbit : Sauce tomate, mozzarella-cheddar, jambon, lardons, chorizo, olives noires.			
Speed Rabbit : Sauce tomate, mozzarella-cheddar, bœuf épicé, merguez, poivrons, oignons.	10,50€	15,20€	21,40€
Spicy lovers : Sauce tomate, sauce salsa, mozzarella-cheddar, bœuf épicé, double merguez, rondelles de tomates fraîches.			
Pepperoni : Sauce tomate, double mozzarella-cheddar, double pepperoni.			
IE8Explorer : Crème fraîche, mozzarella-cheddar, reblochon, bleu, chèvre, poivrons, tomates fraîches.			
Cooper Mountain : Sauce tomate, mozzarella-cheddar, jambon, fromage à raclette, pommes de terre.			
Montana : Sauce tomate, mozzarella-cheddar, lardons, double reblochon, pommes de terre, oignons.			
Farmer : Sauce tomate, mozzarella-cheddar, crème fraîche, lardons, reblochon, champignons, oignons.			
La Cheese : Sauce tomate, mozzarella-cheddar, chèvre, bleu, reblochon.			
Country : Sauce tomate, mozzarella-cheddar, crème fraîche, double lardons, émincé de poulet.			
Kebab Street : Crème fraîche, mozzarella-cheddar, moutarde à l'ancienne, lamelles de veau et volaille, poivrons, oignons.	10,90€	16,20€	23,00€
Long Island : Sauce tomate, mozzarella-cheddar, cocktail de fruits de mer (crevettes, moules, anneaux d'encornet, chair de spicule), crème fraîche, persillade.			
New York : Sauce tomate, mozzarella-cheddar, sauce barbecue, double steak haché, oignons, cornichons.			
Indiana : Sauce tomate, mozzarella-cheddar, sauce curry, double émincé de poulet, pommes de terre.			
Chicken pepper : Sauce tomate, mozzarella-cheddar, double émincé de poulet, merguez, poivrons.			
French burger : Sauce tomate, mozzarella-cheddar, crème fraîche, moutarde à l'ancienne, steak haché, champignons, double rondelle de tomates fraîches.			
Alaska : Sauce tomate, mozzarella-cheddar, crème fraîche, double saumon fumé, oignons.			
Nebraska Beef : Sauce tomate, double viande hachée, œuf, pommes de terre, mozzarella-cheddar, sauce Samourai.			
Méga Rabbit : Sauce tomate, mozzarella-cheddar, lardons, boeuf épicé, jambon, chorizo, champignons, poivrons, oignons.	11,90€	16,50€	24,00€

● Pizza sans porc

Corpus n°8 "Speed Rabbit Pizza"

(Dimensions hors tout : 44 cm / 19.5 cm)

Partie présentée : 14.7 cm / 19.5 cm

NOS PIZZAS TIENNENT LEURS PROMESSES





Composez vous-même votre pizza sur une base Harlem !

Les tentations

	SOLO	PÂTE PAN SUPER	MAXI	PÂTE FINE MOYENNE
Hawaïenne Sauce tomate, mozzarella-cheddar, jambon, morceaux d'ananas	9,50€	14,60€	19,90€	12,50€
L'Alsacienne Crème fraîche, mozzarella-cheddar, oignons, double lardons	9,50€	14,60€	19,90€	12,50€
Country Sauce tomate, mozzarella-cheddar, double lardons, émincé de poulet, crème fraîche	10,90€	16,20€	23,00€	14,00€
Long Island * Sauce tomate, mozzarella-cheddar, cocktail de fruits de mer (crevettes, moules, anneaux d'encornet, chair de spicule), crème fraîche, persillade	10,90€	16,20€	23,00€	14,00€
Canadian brunch Sauce tomate, mozzarella-cheddar, lardons, pommes de terre, crème fraîche	10,50€	15,20€	21,40€	13,00€
Méditerranéenne Sauce tomate, mozzarella-cheddar, chorizo, poivrons, chèvre, rondelles de tomates fraîches, oignons	10,50€	15,20€	21,40€	13,00€
Barracuda * Sauce tomate, mozzarella-cheddar, crème fraîche, thon, oignons	9,50€	14,60€	19,90€	12,50€
Crazy bun's Pizza soufflée : sauce tomate, mozzarella-cheddar, jambon, jaune d'œuf, champignons, lardons	10,50€	15,20€	21,40€	13,00€
Bronx Sauce tomate, mozzarella-cheddar, double jambon, champignons	9,50€	14,60€	19,90€	12,50€
5 Légumes * Sauce tomate, mozzarella-cheddar, champignons, poivrons, oignons, rondelles de tomates fraîches, olives	9,50€	14,60€	19,90€	12,50€
Napolitana * Sauce tomate, mozzarella-cheddar, anchois, olives noires	9,50€	14,60€	19,90€	12,50€

Harlem*

Sauce tomate, mozzarella-cheddar.

PÂTE PAN			PÂTE FINE MOYENNE
SOLO	SUPER	MAXI	MOYENNE
7,90€	10,90€	16,50€	8,90€

Prix de l'ingrédient supplémentaire

SOLO	SUPER	MAXI	MOYENNE
1,40€	1,70€	2,10€	1,70€

Vos ingrédients supplémentaires au choix : jambon, chorizo, bœuf, œuf, chèvre, champignons, poivrons, oignons, crème fraîche, mozzarella-cheddar, bleu, thon, émincé de poulet, lardons, merguez, steak haché (origine UE), pommes de terre, reblochon, tomate fraîche, saumon fumé, olives noires, anchois, ananas.

Notre délicieux fromage est une recette exclusive, composée de mozzarella et de cheddar vieilli durant 3 mois.



Les entrées ...

Servies avec sauces au choix : barbecue, mayonnaise, curry, salsa.

Pot de sauce supplémentaire : +0,20€

Jalapeños au cheddar 5 piments doux farcis au fromage, sauce salsa 4,00€	Brochettes Yakitori Recette japonaise : de succulents blancs de poulet marinés dans d'authentiques épices 6 pièces 6,00€	Potatoes La véritable pomme de terre américaine avec sa peau 3,00€	Chicken wings Ailes de poulet marinées dans un mélange d'épices puis dorées au four 6 pièces 4,00€ 10 pièces 6,00€
---	---	---	--






Corpus n°8 "Speed Rabbit Pizza"(suite)

(Dimensions hors tout : 44 cm / 19.5 cm)

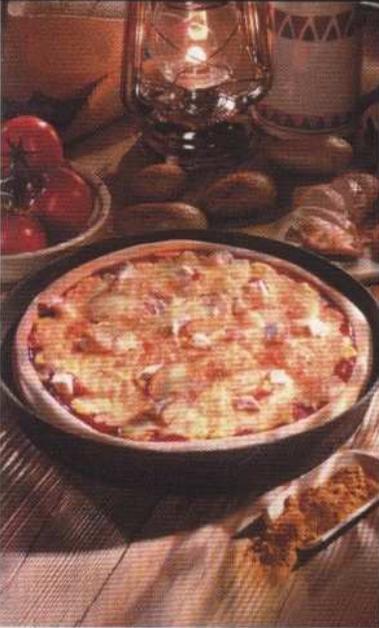
Partie présentée : 14.7 cm / 19.5 cm

1 Nous n'utilisons que des ingrédients de haute qualité contrôlée : pâte pan au levain, viande pur bœuf, jambon supérieur. Et nos pizzas sont préparées à la commande !



2 Nous ne travaillons qu'avec des produits ou des méthodes qui garantissent votre sécurité.





<i>Speedissimo</i>	SOLO	PÂTE PAN SUPER	MAXI	PÂTE FINI MOYENNE
Jessica Rabbit Sauce tomate, mozzarella-cheddar, jambon, lardons, chorizo, olives noires	10,50€	15,20€	21,40€	13,00€
Speed Rabbit * Sauce tomate, mozzarella-cheddar, bœuf épicé, merguez, poivrons, oignons	10,50€	15,20€	21,40€	13,00€
Mega Rabbit Sauce tomate, mozzarella-cheddar, lardons, poivrons, oignons, champignons, bœuf épicé, jambon, chorizo	11,90€	16,50€	24,00€	14,60€

Encore plus de fromage

La Ch'ti * Sauce tomate, mozzarella-cheddar, maroilles	10,50€	15,20€	21,40€	13,00€
Cooper Mountain Sauce tomate, mozzarella-cheddar, fromage à raclette, pommes de terre, jambon	10,90€	16,20€	23,00€	14,00€
Montana Sauce tomate, mozzarella-cheddar, double reblochon, pommes de terre, oignons, lardons	10,90€	16,20€	23,00€	14,00€
Farmer Sauce tomate, mozzarella-cheddar, crème fraîche, champignons, oignons, reblochon, lardons	10,90€	16,20€	23,00€	14,00€
La Cheese * Sauce tomate, mozzarella-cheddar, chèvre, bleu, reblochon	10,90€	16,20€	23,00€	14,00€



Assaisonnement au piment de Cayenne, serviette et couverts sur demande. Pour plus de plaisir, demandez votre supplément double fromage
* Pizza sans porc.

Onion rings
Rondelles d'oignons panées
8 pièces 3,00€
12 pièces 4,00€



Potato stix
Bâtonnets de pommes de terre rapées et légèrement aromatisées à l'oignon
8 pièces 3,00€
12 pièces 4,00€



Brochettes Spicy
Des blancs de poulet fondants, marinés, épicés.
6 pièces 6,00€



Rouleaux mexicains
Crêpes roulées légèrement relevées, farcies au bœuf, à la tomate et aux oignons, servies avec sauce salsa
5 pièces 4,00€
10 pièces 6,00€



Nuggets de poulet
Le véritable beignet de poulet enrobé d'une pâte dorée et croustillante
8 pièces 4,00€
14 pièces 6,00€



Corpus n°8 "Speed Rabbit Pizza" (suite)

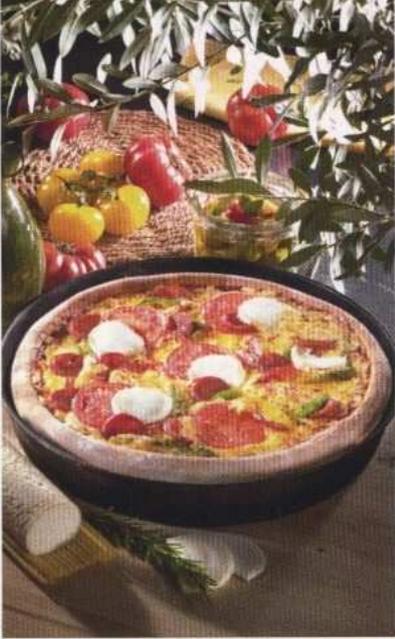
(Dimensions hors tout : 44 cm / 19.5 cm)

Partie présentée : 14.7 cm / 19.5 cm

3 Nous vous assurons des livraisons dans les meilleures conditions de délai et dans le respect de la sécurité de nos livreurs.



4 Nos sacs sont en Tenabio, matériau 100% dégradable par la chaleur et la lumière. Nos emballages sont en carton Nature Care, apte au contact alimentaire.



Les grandes faims

	SOLO	PÂTE PAN SUPER	MAXI	PÂTE FINE MOYENNE
Kebab Street * Crème fraîche, moutarde à l'ancienne, lamelles de veau et volaille, mozzarella-cheddar, oignons, poivrons	10,90€	16,20€	23,00€	14,00€
New York * Sauce tomate, sauce barbecue, mozzarella-cheddar, oignons, double steak haché, cornichons	10,90€	16,20€	23,00€	14,00€
Indiana * Sauce tomate, mozzarella-cheddar, sauce curry, double émincé de poulet, pommes de terre	10,90€	16,20€	23,00€	14,00€
Spicy lovers * Sauce tomate, sauce salsa, mozzarella-cheddar, bœuf épicé, double merguez, rondelles de tomates fraîches	10,50€	15,20€	21,40€	13,00€
Chicken pepper * Sauce tomate, mozzarella-cheddar, double émincé de poulet, merguez, poivrons	10,90€	16,20€	23,00€	14,00€
French burger * Sauce tomate, mozzarella-cheddar, moutarde à l'ancienne, crème fraîche, champignons, steak haché, double rondelles de tomates fraîches	10,90€	16,20€	23,00€	14,00€
Alaska * Sauce tomate, mozzarella-cheddar, crème fraîche, oignons, double saumon fumé	10,90€	16,20€	23,00€	14,00€

1 PIZZA
ACHETÉE
= 1 PIZZA
OFFERTE *

7j/7 - à emporter

* À prix égal ou inférieur sur tailles Super, Maxi et Moyenne.

Offre non cumulable avec les promotions en cours.



et les salades*

* Plats complets

<p>Salade Eldorado Salade verte, lardons, émincé de poulet, tomates, fromage de chèvre 6,70€</p>	<p>Salade New York Salade verte, jambon, champignons, tomates, poivrons, thon 6,70€</p>	<p>Salade Boston Salade verte, tomates, pommes de terre, lardons 6,70€</p>	<p>Salade Cap Code Salade verte, tomates, saumon fumé, olives noires 6,70€</p>
<p>Salade New Orleans Salade verte, tomates, maïs, champignons 6,70€</p> 	<p>Salade Miami Salade verte, thon, tomates, concombre 6,70€</p> 		

Corpus n°9 "Speed Rabbit Pizza"

(Dimensions hors tout : 36 cm / 24 cm)

Partie présentée : 18 cm / 24 cm

Pâte Pan moelleuse au Levain
Une pâte aux saveurs plus corsées et plus authentiques, copieusement garnie.

Pâte Fine
Une pâte croustillante et fondante à la fois, légère et savoureuse.

Composez vous même votre pizza sur une base Harlem!

Harlem*	Pâte Pan			Pâte Fine	Notre délicieux fromage est une recette exclusive, composée de mozzarella et de cheddar vieilli durant 3 mois.	Prix de l'ingrédient supplémentaire			
	Solo	Super	Maxi	Moyenne		Solo	Super	Maxi	Moyenne
Sauce tomate, mozzarella-cheddar	7,90 €	10,90 €	16,50 €	8,90 €		1,40 €	1,70 €	2,10 €	1,70 €

* Vos ingrédients supplémentaires au choix : jambon, chorizo, boeuf, oeuf, chèvre, champignons, poivrons, oignons, crème fraîche, mozzarella-cheddar, bleu, thon, émincé de poulet, lardons, merguez, steak haché (origine UE), pommes de terre, reblochon, tomate fraîche, saumon fumé, olives noires, anchois, ananas.

Les tentations	Pâte Pan			Pâte Fine	Les grandes faïms	Pâte Pan			Pâte Fine
	Solo	Super	Maxi	Moyenne		Solo	Super	Maxi	Moyenne
Hawaïenne Sauce tomate, mozzarella-cheddar, jambon, morceaux d'ananas	9,50 €	14,60 €	19,90 €	12,50 €	Kebab Street * Crème fraîche, moutarde à l'ancienne, lamelles de veau et volaille, mozzarella-cheddar, oignons, poivrons	10,90 €	16,20 €	23,00 €	14,00 €
L'Alsacienne Crème fraîche, mozzarella-cheddar, oignons, double lardons	9,50 €	14,60 €	19,90 €	12,50 €	New York * Sauce tomate, sauce barbecue, mozzarella-cheddar, oignons, double steak haché, cornichons	10,90 €	16,20 €	23,00 €	14,00 €
Country Sauce tomate, mozzarella-cheddar, double lardons, émincé de poulet, crème fraîche	10,90 €	16,20 €	23,00 €	14,00 €	Indiana * Sauce tomate, mozzarella-cheddar, sauce curry, double émincé de poulet, pommes de terre	10,90 €	16,20 €	23,00 €	14,00 €
Long Island * Sauce tomate, mozzarella-cheddar, cocktail de fruits de mer (crevettes, moules, anneaux d'encornet, chair de spicule), crème fraîche, persillade	10,90 €	16,20 €	23,00 €	14,00 €	Spicy lovers * Sauce tomate, sauce salsa, mozzarella-cheddar, boeuf épicé, double merguez, rondelles de tomates fraîches	10,50 €	15,20 €	21,40 €	13,00 €
Canadian brunch Sauce tomate, mozzarella-cheddar, lardons, pommes de terre, crème fraîche	10,50 €	15,20 €	21,40 €	13,00 €	Chicken pepper * Sauce tomate, mozzarella-cheddar, double émincé de poulet, merguez, poivrons	10,90 €	16,20 €	23,00 €	14,00 €
Méditerranée Sauce tomate, mozzarella-cheddar, chorizo, poivrons, chèvre, rondelles de tomates fraîches, oignons	10,50 €	15,20 €	21,40 €	13,00 €	French burger * Sauce tomate, mozzarella-cheddar, moutarde à l'ancienne, crème fraîche, champignons, steak haché, double rondelles de tomates fraîches	10,90 €	16,20 €	23,00 €	14,00 €
Barracuda * Sauce tomate, mozzarella-cheddar, crème fraîche, thon, oignons	9,50 €	14,60 €	19,90 €	12,50 €	Alaska * Sauce tomate, mozzarella-cheddar, crème fraîche, oignons, double saumon fumé	10,90 €	16,20 €	23,00 €	14,00 €
Crazy bun's Pizza soufflée : sauce tomate, mozzarella-cheddar, jambon, jaune d'oeuf, champignons, lardons	10,50 €	15,20 €	21,40 €	13,00 €					
Bronx Sauce tomate, mozzarella-cheddar, double jambon, champignons	9,50 €	14,60 €	19,90 €	12,50 €					
Végétarienne * Sauce tomate, mozzarella-cheddar, champignons, poivrons, oignons, rondelles de tomates fraîches	9,50 €	14,60 €	19,90 €	12,50 €					
Napolitana * Sauce tomate, mozzarella-cheddar, anchois, olives noires	9,50 €	14,60 €	19,90 €	12,50 €					

Encore plus de fromage

Corsica * Sauce tomate, mozzarella-cheddar, fromage de chèvre	9,50 €	14,60 €	19,90 €	12,50 €
Cooper Mountain Sauce tomate, mozzarella-cheddar, fromage à raclette, pommes de terre, jambon	10,90 €	16,20 €	23,00 €	14,00 €
Montana Sauce tomate, mozzarella-cheddar, double reblochon, pommes de terre, oignons, lardons	10,90 €	16,20 €	23,00 €	14,00 €
Farmer Sauce tomate, mozzarella-cheddar, crème fraîche, champignons, oignons, reblochon, lardons	10,90 €	16,20 €	23,00 €	14,00 €
La cheese * Sauce tomate, mozzarella-cheddar, chèvre, bleu, reblochon	10,90 €	16,20 €	23,00 €	14,00 €

Pour plus de plaisir, demandez votre supplément DOUBLE FROMAGE.

NOUVEAU

SPEED FIRE

notre préparation détonante de piments Langues d'oiseaux marinés dans l'huile.

* Pizza sans porc. Assaisonnement au piment de Cayenne, serviette et couverts sur demande.

Corpus n°10 "Speed Rabbit Pizza"

(Dimensions hors tout: 44.3 cm / 19.3 cm)

Première partie présentée: 18.3 cm / 19.3 cm

PIZZAS		TOUTES NOS PIZZAS SONT PRÉPARÉES À LA COMMANDE				
		■ Pizza sans porc				
basics		PÂTE PAN	Solo	Super	Maxi	PÂTE FINE
			9.50 €	14.60 €	19.90 €	12.50 €
■ Hawaïenne	Sauce tomate, mozzarella-cheddar, jambon, morceaux d'ananas					
■ L'Alsacienne	Crème fraîche, mozzarella-cheddar, double lardons, oignons					
■ Barracuda	Sauce tomate, mozzarella-cheddar, crème fraîche, thon, oignons					
■ Bronx	Sauce tomate, mozzarella-cheddar, double jambon, champignons					
■ 5 Légumes	Sauce tomate, mozzarella-cheddar, champignons, poivrons, rondelles de tomates fraîches, oignons, olives					
originals		PÂTE PAN	Solo	Super	Maxi	PÂTE FINE
			10.50 €	15.20 €	21.40 €	13 €
■ Canadian brunch	Sauce tomate, mozzarella-cheddar, crème fraîche, lardons, pommes de terre					
■ Méditerranée	Sauce tomate, mozzarella-cheddar, chorizo, poivrons, chèvre, rondelles de tomates fraîches, oignons					
■ Crazy bun's	Pizza soufflée, sauce tomate, mozzarella-cheddar, jambon, lardons, jaune d'œuf, champignons					
■ Jessica Rabbit	Sauce tomate, mozzarella-cheddar, jambon, lardons, chorizo, olives noires					
■ Speed Rabbit	Sauce tomate, mozzarella-cheddar, bœuf épicé, merguez, poivrons, oignons					
■ Spicy lover	Sauce tomate, sauce salsa, mozzarella-cheddar, bœuf épicé, double merguez, rondelles de tomates fraîches					
■ Double pepperoni	[nouveau] Sauce tomate, mozzarella-cheddar, double pepperoni					
specials		PÂTE PAN	Solo	Super	Maxi	PÂTE FINE
			10.90 €	16.20 €	23 €	14 €
■ IE8 Explorer	Crème fraîche, mozzarella-cheddar, reblochon, bleu, chèvre, poivrons, tomates fraîches					
■ Cooper Mountain	Sauce tomate, mozzarella-cheddar, jambon, fromage à raclette, pommes de terre					
■ Montana	Sauce tomate, mozzarella-cheddar, lardons, double reblochon, pommes de terre, oignons					
■ Farmer	Sauce tomate, mozzarella-cheddar, crème fraîche, lardons, reblochon, champignons, oignons					
■ La Cheese	Sauce tomate, mozzarella-cheddar, chèvre, bleu, reblochon					
■ Country	Sauce tomate, mozzarella-cheddar, crème fraîche, double lardons, émincé de poulet					
■ Kebab Street	Crème fraîche, mozzarella-cheddar, moutarde à l'ancienne, lamelles de veau et volaille, poivrons, oignons					
■ New York	Sauce tomate, mozzarella-cheddar, sauce barbecue, double steak haché, oignons, cornichons					
■ Indiana	Sauce tomate, mozzarella-cheddar, sauce curry, double émincé de poulet, pommes de terre					
■ Chicken pepper	Sauce tomate, mozzarella-cheddar, double émincé de poulet, merguez, poivrons					
■ French burger	Sauce tomate, mozzarella-cheddar, crème fraîche, moutarde à l'ancienne, steak haché, champignons, double rondelles de tomates fraîches					
■ Alaska	Sauce tomate, mozzarella-cheddar, crème fraîche, double saumon fumé, oignons					
		PÂTE PAN	Solo	Super	Maxi	PÂTE FINE
			11.90 €	16.50 €	24 €	14.60 €
■ Mega Rabbit	Sauce tomate, mozzarella-cheddar, lardons, bœuf épicé, jambon, chorizo, champignons, poivrons, oignons					

Corpus n°10 "Speed Rabbit Pizza" (suite)

(Dimensions hors tout : 44.3 cm / 19.3 cm)

Partie présentée : 18.5 cm / 19.3 cm

composez votre pizza

Harlem Sauce tomate, mozzarella-cheddar
+ + + + + + +
jambon, saumon fumé, chorizo, bœuf épicé, œuf, chèvre, champignons, poivrons, oignons, crème fraîche, mozzarella-cheddar, bleu, thon, émincé de poulet, lardons, merguez, steak haché (origine UE), pommes de terre, reblochon, tomate fraîche, olives noires, pepperoni, ananas.



SOLO	SUPER	MAXI	PÂTE FINE
7.90 €	10.90 €	16.50 €	8.90 €
PRIX PAR INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE			
1.40 €	1.70 €	2.10 €	1.70 €

ENTRÉES 4€

SERVIES AVEC SAUCES AU CHOIX | Pot de sauce supplémentaire : +0,20 €
Barbecue, Mayonnaise, Curry, Salsa | ■ Hors menu

- **Salade fraîcheur** [nouveau] Salade verte et tomates
- **Brochettes** 6 pièces - Brochettes de poulet marinés dans d'authentiques épices
- **Onion rings** 12 pièces - Rondelles d'oignons panées
- **Potato stix** 12 pièces - Bâtonnets de pommes de terre rapées et légèrement aromatisées à l'oignon
- **Nuggets de poulet** 8 pièces - Le véritable beignet de poulet enrobé d'une pâte dorée et croustillante
- **Potatoes** La véritable pomme de terre américaine avec sa peau
- **Chicken wings** 6 pièces - Ailes de poulet marinées dans un mélange d'épices puis dorées au four
- **Rouleaux de saison** 5 pièces - Crêpes roulées légèrement relevées, farcies à la viande kebab et aux petits légumes (poivron rouge, courgette, tomate, oignon), avec sauce salsa.

SALADES 6.70€

SERVIES AVEC COUVERTS | Plat complet

- **Salade New York** Salade verte, jambon, champignons, tomates, poivrons
- **Salade Boston** Salade verte, tomates, pommes de terre, lardons
- **Salade Denver** Salade verte, tomates, fromage de chèvre, bleu
- **Salade Miami** Salade verte, thon, tomates, olives noires
- **Salade Eldorado** Salade verte, lardons, émincé de poulet, tomates, fromage de chèvre
- **Salade Cap Code** Salade verte, tomates, saumon fumé, olives noires

Corpus n°1 : indien « Raj » Dimensions hors tout et partie présentée :
29.7 cm/ 21 cm (recto / verso)

ENTREES & TANDOORI		POULET		PRODUITS DE LA MER	
Pakora mixte spécial (2 pers.)	6.00€	Curry De Poulet	7.50€	Curry De Poisson	7.90€
Beignets d'aubergines, d'oignon et de pommes, de terre et crevettes, poulet, légèrement relevé d'épices délicates		Poulet Shahi Korma	8.70€	Poisson au Curry traditionnel	9.00€
Poulet pakora	5.20€	Morceaux de poulet, noix de cajou et crème fraîche peu épicé		Poisson Punjabi	8.50€
Beignets de poulet à la farine de pois chiches		Poulet Madras	8.50€	Poisson cuit au tandoori, amandes, noix de cajou servi avec une sauce à la pistache très épicée	
Beignets de crevettes	5.00€	Curry de poulet aux épices indiennes (relié)		Poisson Shahi Korma	8.30€
Beignets de crevettes aux herbes indiennes		Curry De Poulet aux épices indiennes (relié)	8.20€	Crème fraîche, amandes, noix de cajou, très peu épicé	
Samosa Sabzi	3.50€	Poulet Palak	8.20€	Curry De Crevettes	9.30€
Beignets de légumes peu épicés		Morceaux de poulet épicés aux épinards hachés		Crevettes au curry traditionnelles	
Samosa de viande	3.70€	Poulet Massala	8.50€	Crevettes Shahi Korma	9.30€
Beignets d'agneau haché peu épicés		Curry de poulet épicés aux tomates et oignons		Crevettes aux noix de cajou à la crème fraîche peu épicées	
Pakora Aubergine	3.60€	Poulet vindaloo	8.00€	Curry de crevettes décongelées, sauce relevée	9.00€
Beignets d'aubergine, à la farine de pois chiche, aux épices variées		Curry de poulet relevé et pommes de terre		Gambas Massala	15.00€
Oignons Bhajia	3.50€	Poulet Tikka Massala	9.50€	Curry de gambas décongelées, sauce relevée	
Lamelles d'oignons marinées, aux épices variées, à la farine de pois chiche, frites en beignet		Morceaux de poulet désossés aux épices et préparés en sauce curry		VÉGÉTARIEN	
Pakora Aloo	3.50€	Butter chicken	8.50€	Aloo Gosthi	5.70€
Beignets de pommes de terre, à la farine de pois chiche, aux épices variées		Poulet grillé au tandoori puis cuit au beurre		Choux-fleurs, pommes de terre au curry moyennement épicés	
Raita	3.00€	Poulet Balti Gost (2 Pers.)	21.00€	Mix Sabzi	5.70€
Concombre, tomates, oignons, yaourt peu épicé		Surprise du chef		Assortiment de légumes épicés	
Poulet tandoori	4.80€	AGNEAU		Palak Paneer	5.70€
Cuisse de poulet aux épices cuites au tandoori		Agneau Roghan Gost	8.40€	Epinards hachés et fromage peu épicés	
Poulet Tikka	4.70€	Curry d'agneau traditionnel peu épicé		Matar Paneer	5.70€
Morceaux de poulet désossés aux épices		Agneau Madras	9.20€	Petits pois au fromage blanc	
Agneau Tikka	5.50€	Gigot d'agneau, tomate, piment vert, coriandre, épice		Bartha	5.70€
Morceaux d'agneau désossés, légèrement marinés aux épices et cuits au tandoori de bois		Agneau Shahi Korma	9.50€	Aubergines hachées peu épicées	
Fish Tikka	5.50€	Curry d'agneau aux amandes, noix de cajou, crème fraîche peu épicé		Dal	5.70€
Poisson aux épices, légèrement mariné et cuit au tandoori		Agneau Palak	9.00€	Lentilles au beurre légèrement épicées	
Seekh Kabab	4.50€	Curry d'agneau aux épinards hachés		Aloo Palak	5.70€
brochettes de viande hachée, coriandre, épices variées		Agneau Vindaloo	8.90€	Pommes de terre, épinards hachés, variété d'épices	
Gambas Tandoori	11.90€	Curry d'agneau relevé aux pommes de terre		BIRYANI	
gambas aux épices cuites au tandoori		Agneau Matar Keema	8.50€	servis avec raita	
Mix Grilli Bombay (2 Pers.)	15.00€	Agneau Tikka Massala	10.20€	Agneau Biryani	12.50€
cocktail d'entrée délicatement concocté par le chef		Morceaux d'agneau désossés légèrement marinés aux épices et cuits au charbon de bois et préparés en sauce curry		Poulet Biryani	11.00€
PAINS CUIITS AU TANDOORI		Kofta Bombay	8.90€	Crevettes Biryani	12.50€
Cheese Nan (Spécialité Du Chef)	2.90€	Boulettes de viande hachée avec amandes, noix de cajou, moyennement épicées		Crevettes décongelées, mijotées avec du riz et des épices variées	
Pain au fromage, farine blanche, pâte levée		Agneau Punjabi	9.40€	Légumes accompagnés de noix de cajou	
Garlic Nan	2.10€	Morceaux d'agneau très relevés avec une variété d'épices		Biryani spécial Raj	13.00€
Pain à l'ail, farine blanche, pâte levée		Surprise du chef		Agneau, poulet et crevettes désossés, mijotées avec du riz et des épices variées	
Nan nature	1.80€			RIZ BASMATI	
Pain à pâte levée				Riz safran	3.00€
Chapati	1.50€			Riz Bombay	3.20€
Pain à pâte non-levée				Riz aux fruits secs et noix de cajou	
Paratha	2.00€			Riz légumes	3.50€
Pain beurré, farine complète non-levée				Riz avec petit pois, raisins	
Paratha Bombay	2.50€			matar pulao	3.90€
Pain à pâte non-levée et fourré aux petits pois avec pommes de terre					
Keema Nan	2.70€				
Pain à farine blanche en pâte levée et fourré à la viande					

LIVRAISON À PARTIR DE 10€ LE MIDI / 15€ LE SOIR
Cachan, Arenhail, Bagneux, L Hay Les Roses, Fontenay Aux Roses, Villejuif, Châtillon, Montrouge, Boury-la-Perne, Sceaux
01 49 69 00 07

* NOS PLATS SONT ÉPICÉS SELON LA SENSIBILITÉ DE VOTRE PALAIS

NOS SALADES

Salade Thon.....	6.30€
Salade verte, tomate, oeuf, olives, thon	
Salade Poulet Tikka.....	5.60€
Salade verte, oeuf, maïs, concombre, carotte, poulet	
Salade Poulet.....	6.20€
Salade verte, tomate, poulet, concombre, olives	
Salade Poulet Curry.....	6.70€
Salade verte, tomate, concombre, curry de poulet	
Salade Mix.....	8.50€
Salade verte, thon, poulet tikka, maïs, carotte	

NOS DESSERTS

Gulab Jamun.....	2.30€
Beignets au lait amossés de sirop de safran	
Gajar Halwa.....	2.30€
Gâteau de carottes aux pistaches, amandes et noix de cajou	
Halwa.....	2.00€
Gâteau de semoule	
Kulfi.....	3.50€
Glace indienne au lait, pistaches, amandes	

NOS SANDWICHS INDIENS

Poulet tikka.....	5.00€
seekh kabab.....	5.00€
Poulet au curry.....	5.00€
Poisson tikka.....	5.00€
Poulet tandoori.....	5.00€

NOS VINS

Vins Rouges	37,5cl	
Grover Vineyards (vin indien).....	9.00€	15.00€
Bordeaux.....	9.00€	9.00€
Côtes du Rhône.....	5.50€	9.20€
Saint Emilion.....	9.00€	13.00€
Brouilly.....	9.50€	14.00€
Medoc.....	9.50€	14.50€
Saumur Champigny.....	8.00€	12.00€
Sanerre.....	10.00€	14.00€
vins rosés		
Grover vineyards(vin indien).....	9.00€	15.00€
Côtes de provence.....	5.50€	8.50€
Tavel.....		8.90€
Bandol.....		12.00€
vins blancs		
Bordeaux.....		8.50€
Bourgogne alligoté.....		10.00€
Muscadet.....		10.50€

NOS BIÈRES

Bière indienne (33cl).....	3.50€
Kronembourg. 1664 (33cl).....	2.00€
Heineken (33cl).....	2.00€

NOS BOISSONS

Lassi naturel (50cl)	2.90€
Boisson à base de yaourt nature	
Lassi salé (50cl)	2.90€
Boisson à base de yaourt, sel	
Lassi à la rose (50cl)	3.50€
Boisson à base de yaourt, sirop de rose	
Lassi mangue (50cl)	3.60€
Boisson à base de yaourt, mangue	
Lassi banane (50cl)	3.60€
Boisson à base de yaourt, banane	
Canette (33cl).....	1.50€
Eau.....	1.60€
Jus de mangue.....	2.00€
Coca cola (1.5l).....	3.00€
Fanta (1.5l).....	3.00€

MENU À 8,90€

A EMPORTER & SUR PLACE & EN LIVRAISON UNIQUEMENT LE MIDI
Poulet tandoori ou samossa + légumes au choix + RIZ
supplémentaire chèese nan 2€

MENU RAPIDE À 9,90€

A EMPORTER & SUR PLACE & EN LIVRAISON UNIQUEMENT LE MIDI
1 Entrée au choix (servi avec chèese nan)
oignons bhaja ou samossa sabzi ou raita
1 Plat au choix (servi avec du riz safran)
poisson bombay ou poulet au curry ou dall
1 Dessert au choix halwa ou gulab jamun

MENU S. P. À 12,70€

A EMPORTER & SUR PLACE & EN LIVRAISON MIDI & SOIR
1 Entrée au choix (servi avec chèese nan)
poulet tandoori ou raita ou pakora d'aubergine
1 Plat au choix (servi avec du riz safran)
agneau mator keema ou poulet au curry ou mix sabzi ou dall
1 Dessert au choix halwa ou gulab jamun

MENU RAJ À 16€

A EMPORTER & SUR PLACE & EN LIVRAISON MIDI & SOIR
1 Entrée au choix (servi avec nan fromage ou paratha)
seekh kabab ou samossa viande ou raita ou pakora d'aubergine
1 Plat au choix (servi avec du riz safran)
Agneau vindaloo ou poulet au curry ou Agneau au curry ou pelak paneer
1 Dessert au choix halwa ou gulab jamun ou gajar halwa

NOUVEAU
Restaurant
RAJ
HALAL
CERTIFICAT DE CONFORMITÉ CSH

Spécialités Indiennes

Reservation pour mariage, anniversaire ou banquet

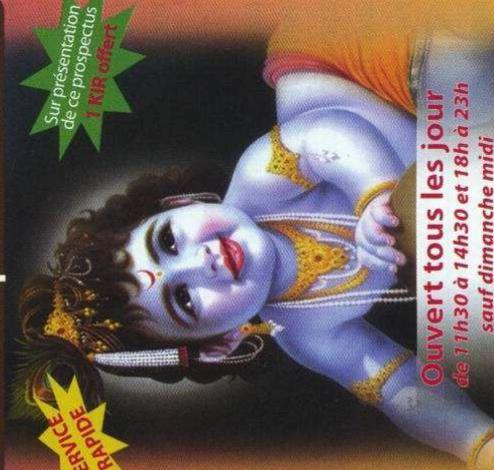
Livraison gratuite

à domicile et au bureau

Plat à emporter -10%

SERVICE RAPIDE

Sur présentation de ce prospectus
1 KR offert



Ouvert tous les jours
de 11h30 à 14h30 et 18h à 23h
sauf dimanche midi

2 Avenue CAMOUL - 91230 CACHAN

Tél: 01 49 69 00 07

www.restaurantraj.com
E-mail: restaurantraj@yahoo.com

Corpus n°1 : asiatique « Bonheur de Bagneux » Dimensions hors tout et partie présentée : 21.5 cm / 30 cm (recto / verso)

RESTAURANT
BONHEUR DE BAGNEUX
*Spécialités Chinoises
Vietnamiennes et Thaïlandaises*

華園酒家



Plats à emporter -10%

Buffet à Volonté
9,50€ (adulte) 6,00€ (enfant -12 ans)
(Servi le midi du lundi au vendredi sauf week-end et jours fériés)
13,50€ (adulte) 8,00€ (enfant -12 ans)
(Servi le vendredi soir et le samedi soir)

6 Entrées à Volonté
+ 6 Plats à Volonté
+ Riz et nouilles à Volonté
+ 4 Desserts à Volonté

Tel : 01 46 64 89 14
76, RUE DES MEUNIERES 92200 BAGNEUX
Ouvert tous les jours 7/7J de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30

Menu Conseillé à 12,70€
Entrée au choix :

- Pâtés impériaux (Néms)
- Potage maison
- Bouchées au porc à la vapeur
- Salade aux crevettes

Plat au choix :

- Bœuf sauté sur plaque chauffante
- Poulet sauté sur plaque chauffante
- Canard laqué
- Bœuf sauté à la Thaïlandaise
- Crevettes au saté sur plaque chauffante

Accompagnement au choix :

- Riz cantonnais ou Riz nature
- Nouilles sautées aux légumes

Dessert au choix :

- Beignets de banane, de pomme ou d'ananas
- Lychees ou Arbouses ou Ananas au sirop
- 2 Boules de glace

Menu Vapeur à 12,70€

1. Raviolis aux crevettes à la vapeur (Ha-Kao)
2. Bouchées au porc à la vapeur (Siu-Mai)
3. Petits croissants farcis à la vapeur (Fan-Koa)
4. Bouchées au bœuf à la vapeur (Ngau Mai)
5. Raviolis frits
6. Riz cantonnais ou Nouilles sautées
7. Dessert au choix :

- Beignets de banane, de pomme ou d'ananas
- Lychees ou Arbouses ou Ananas au sirop
- 2 Boules de glace

Imprimé par MEI HUA 華華印刷有限公司 TEL: 01 45 70 73 67 SIRET: 333 933 805
* NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE *

Menu Conseillé à 12,70€

- 62A Poulet impérial pimenté 5,60€
- 63 Poulet à l'ananas frais 6,60€
- 64 Poulet sauté au curry 5,60€
- 65 Poulet sauté au basilic 5,60€
- 66 Poulet sauté au saté 5,60€
- 67 Poulet sauté à la Thaïlandaise 5,60€
- 68 Poulet à la sauce aigre-douce (au citron) 5,90€
- 69 Poulet sauté à la Shanghaïenne 5,60€
- 70 Canard laqué 7,40€
- 71 Canard sauté à l'ananas frais 7,40€
- 72 Canard sauté aux champignons noirs 5,90€
- 73 Canard sauté au curry 5,90€
- 74 Canard sauté au basilic 5,90€
- 75 Canard sauté au basilic 5,90€
- 76 Canard sauté au saté 5,90€
- 77 Canard sauté à la Thaïlandaise 5,90€
- 78 Canard sauté à la Shanghaïenne 5,90€

VIANDES

- 81 Porc à la sauce aigre-douce (à l'ananas frais) 6,50€
- 82 Travers de porc à l'ail 7,20€
- 83 Porc laqué 6,80€
- 84 Travers de porc grillés à la citronnelle 7,20€
- 85 Travers de porc au sel et au poivre 7,20€
- 86 Travers de porc laqué 7,20€
- 91 Bœuf sauté aux oignons 5,90€
- 92 Bœuf sauté aux champignons noirs 5,90€
- 93 Bœuf sauté à la citronnelle 5,90€
- 94 Bœuf sauté au curry 5,90€
- 95 Bœuf sauté au basilic 5,90€
- 96 Bœuf sauté au saté 5,90€
- 97 Bœuf sauté à la Thaïlandaise 5,90€
- 98 Bœuf sauté à la Shanghaïenne 5,90€

LEGUMES - NOUILLES - RIZ

- 100 Nouilles sautées au poulet 4,60€
- 101 Nouilles sautées aux légumes 4,00€
- 102 Nouilles sautées au bœuf 4,70€
- 103 Nouilles sautées aux crevettes 5,10€
- 104 Légumes Chop-Suey 4,60€
- 105 Riz sauté aux crevettes à la Thai 4,60€
- 106 Riz Cantonnais 3,00€
- 107 Riz blanc 1,50€
- 108 Riz gluant à la vapeur 3,90€
- 109 Vermicelles transparents sautés 4,60€
- 110 Germes de soja sautés nature 4,00€

Menu Enfant à 7,10€
(moins de 12 ans)

1. - Néms (2 pièces)
2. - Poulet avec frites
3. - Dessert : 2 boules de glace
4. - Jus d'orange ou d'ananas

NOS SPECIALITES

M1	Brochettes de coquilles St-Jacques	9,00€
M2	Filet de poisson à la Thai sur plaque chauffante	7,90€
M3	Plateau d'assortiment grillé en barbecue	29,30€
M4	Brochettes de gambas à l'impériale s/p chauffante	9,80€
M5	Brochettes de gambas au saté sur plaque chauffante	9,80€
M6	Brochettes de gambas grillées aux cinq parfums	9,80€
M7	Marmite aux gambas à la sauce saté	9,00€
M8	Bœuf sauté à l'échalote sur plaque chauffante	8,20€
M9	Agneau sauté à l'échalote sur plaque chauffante	8,20€
M10	Coquilles St-Jacques à la Thai sur plaque chauffante	9,90€
M12	Grosses crevettes flambées au saké	8,90€
M13	Homard à l'impériale	10,50€
M14	Homard à la sauce saté	10,50€
M15	Marmite aux fruits de mer à la Thai	8,90€
M16	Marmite Thai (Bœuf, poulet et canard)	7,30€
M17	Gambas Royales sur plaque chauffante à la Thai	9,80€
M18	Nid Thaïlandais (Bœuf, poulet et canard)	7,30€
M19	Nid de Paradis (coquilles St-Jacques, crevettes, calamars et légumes)	8,90€
M20	Coquilles St-Jacques au saté sur plaque chauffante	9,90€
M21	Sole à la vapeur	12,80€
M22	Sole à l'impériale	12,80€
M23	Canard farci à la Thai sur plaque chauffante	9,50€
M24	Canard farci sur plaque chauffante	9,50€
M25	Langoustine sautée au basilic	15,80€
M26	Langoustine à l'impériale	15,80€

SPECIALITES DE LA MAISON

S1	Roulades de bœuf aux crevettes grillées en brochettes	8,00€
S2	Canard aux cinq parfums	7,40€
S3	Bœuf grillé en barbecue (sur place)	12,50€
S4	Crevettes grillées en barbecue (sur place)	13,50€
S5	Grosses crevettes au sel et au poivre	8,90€
S6	Poulet sauté à la Thai et à la ciboulette	6,60€
S7	Bœuf sauté au gingembre sur plaque chauffante	8,20€
S8	Bœuf sauté à la sauce saté sur plaque chauffante	8,20€
S9	Agneau sauté au gingembre sur plaque chauffante	8,50€
S10	Agneau sauté à la Thai sur plaque chauffante	8,50€
S11	Agneau sauté à la sauce saté sur plaque chauffante	8,50€
S12	Grosses crevettes au saté sur plaque chauffante	8,90€
S13	Grosses crevettes à l'impériale sur plaque chauffante	8,90€
S14	Grosses crevettes à la Thai sur plaque chauffante	8,90€
S15	Brochettes aux crevettes grillées	7,90€
S16	Brochettes au bœuf grillées	7,50€
S17	Brochettes au poulet grillées	7,20€
S18	Crabe farci	7,10€
S19	Grosses crevettes à l'ail à la vapeur	8,90€
S20	Marmite aux fruits de mer	8,90€

S22	Marmite aux viandes variées à la sauce curry	7,30€
S23	Assortiment de viandes à la Thai sur plaque chauffante	7,30€
S24	Trois merveilleuses à l'impériale sur plaque chauffante (Coquilles St-Jacques, crevettes et calamars)	8,90€
S25	Trois merveilleuses à la Thai sur plaque chauffante (Coquilles St-Jacques, crevettes et calamars)	8,90€
S28	Fondue chinoise (pour 2 pers.)	37,10€
S29	Fondue aux fruits de mer (pour 2 pers.)	41,50€
S30	Canard lacqué Pékinois (pour 4 pers.) (sur commande de 24h à l'avance)	53,90€

POTAGES

1A	Potage maison	3,90€
1	Soupe Thai aux crevettes à la citronnelle	4,70€
2	Soupe Thai au bœuf à la citronnelle	4,50€
3	Soupe Chin Mail (crevettes, poisson, coquilles St-Jacques)	5,00€
4	Soupe de raviolis aux crevettes	4,00€
5	Soupe Saïgonnaise (vermicelles de riz, porc et crevettes)	3,90€
6	Soupe aux vermicelles, crabe et crevettes	3,90€
7	Soupe chinoise (nouilles, porc et crevettes)	3,90€
8	Potage aux asperges et à la chair de crabe	3,90€
9	Potage Pékinois pimenté	3,60€

HORS D'ŒUVRE

S1A	Plateau du bonheur (pour 2 pers.) (Pinces de crabe, beignets de crevettes et Nêms)	12,90€
10	Salade surimi	4,10€
11	Salade au poulet	4,10€
12	Salade à la chair de crabe	4,50€
12A	Salade aux crevettes	4,50€
13	Salade Cantonnaise au poulet	5,80€
13A	Salade Thai pimentée au bœuf à l'ananas frais	6,20€
14	Salade Cantonnaise aux crevettes	5,80€
14A	Salade Thai pimentée aux crevettes à l'ananas frais	6,20€
15	Salade Thai de papaye aux crevettes	6,70€
16	Salade Thai de papaye au bœuf	6,20€
17	Pâtés impériaux (Nêms)	3,80€
17A	Nêms aux crevettes	4,20€
18	Rouleau de printemps (froid)	3,40€
19	Omelette à la chair de crabe et aux crevettes	4,10€

SPECIALITES A LA VAPEUR ET "DIAM-XIN"

20	Variétés à la vapeur (Ha-Kao, Siu-Mai et petits croissants)	4,60€
21	Raviolis aux crevettes à la vapeur (Ha-Kao)	3,60€
22	Bouchées au porc à la vapeur (Siu-Mai)	3,60€
22A	Bouchées au bœuf à la vapeur (Ngau Mai)	3,60€

23	Raviolis vietnamiens au porc à la vapeur	3,90€
24	Petits croissants à la vapeur	3,60€
25	Petits croissants frits	3,60€
26	Coquilles de langoustine frits	4,40€
27	Toasts de crevettes frits	4,20€
28	Raviolis pékinois grillés	4,20€
29	Samoussa au poulet	4,20€
30	Bo-Bun (Vermicelles de riz au bœuf avec Nêms)	5,90€

Fruits de Mer

31	Crevettes en beignets	6,30€
32	Crevettes sauce aigre-douce (à l'ananas frais)	8,60€
33	Crevettes sautées au saté	7,30€
34	Crevettes sautées au curry	7,30€
34A	Crevettes sautées aux légumes	7,30€
35	Crevettes sautées au basilic	7,30€
36	Crevettes sautées aux champignons noirs	7,30€
37	Crevettes sautées à la Thaïlandaise	7,30€
38	Crevettes à l'impériale	7,30€
38A	Crevettes sautées à l'ail	7,30€
39	Crevettes sautées à la citronnelle	7,30€
39A	Crevettes sautées au gingembre et à la ciboulette	7,30€
40	Crevettes sautées à la Shanghaïenne	7,30€
40A	Filet de poisson sauté aux légumes	6,30€
41	Filet de poisson sauce aigre-douce (à l'ananas frais)	7,20€
42	Filet de poisson à l'impériale	6,30€
42A	Filet de poisson au saté	6,30€
43	Filet de poisson au gingembre à la vapeur	6,30€
44	Filet de poisson sauté au curry	6,30€
45A	Coquilles St-Jacques en beignet	7,80€
45	Coquilles St-Jacques sautées aux légumes	8,50€
46	Coquilles St-Jacques à l'impériale	8,50€
46A	Coquilles St-Jacques sautées à l'ail	8,50€
47	Coquilles St-Jacques sautées au basilic	8,50€
48	Coquilles St-Jacques sautées au saté	8,50€
49	Coquilles St-Jacques au sel et au poivre	8,50€
51	Cuisses de grenouille à l'impériale	7,40€
51A	Cuisses de grenouille sautées à l'ail	7,40€
52	Cuisses de grenouille sautées au saté	7,40€
53	Cuisses de grenouille au sel et au poivre	7,40€
54	Cuisses de grenouille à la Thaïlandaise	7,40€
55	Cuisses de grenouille à la Shanghaïenne	7,40€
56	Calamars au sel et au poivre	6,80€
57	Calamars à la Thaïlandaise	6,80€
58	Calamars à l'impériale	6,80€
59	Calamars à la Shanghaïenne	6,80€

VOLAILLES

60	Poulet croustillant du chef	5,90€
61	Poulet sauté aux amandes	5,60€
61A	Poulet sauté aux noix de cajou	5,60€
62	Poulet sauté aux champignons noirs	5,60€

Corpus n°2 a : asiatique « Céetrobon » Dimensions hors tout : 19 cm / 40 cm et partie présentée : 19 cm / 27 cm (recto / verso)

NOS MENUS CHINOIS

MENU FRAÎCHEUR
(1 personne)
BO BUN
+
ASSORTIMENT DE VAPEURS (4 pièces)
+
JUS DE FRUITS
10,00€



MENU VAPEUR
(1 personne)
10 RAVIOLIS VAPEUR
+
1 RIZ ou NOUILLES SAUTÉES
+
PERLES DE COCO ou BEIGNET
BANANE ou ANANAS
11,00€



MENU DÉLICE
(2 personnes)
SALADE DE POULET NÊMS CREVETTES
+
BOEUF AUX OIGNONS
POISSON SAUCE PIQUANTE
RIZ CANTONNAIS
NOUILLES SAUTÉES
+
PERLES DE COCO + NOUGAT
+ 2 BOISSONS (non alcoolisées)
24,00€



Publitéc Quadra (Info) 01 48 96 97 98 - RCS BOBIGNY B 412 120 958 - Ne pas fumer sur la voie publique. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Céetrobon

Livraison gratuite à domicile tous les jours de 18h à 22h30

1 boîte de lychees OFFERTE à partir de 30€

1 <small>Minimum d'achat 15€</small>	2 <small>Minimum d'achat 15€</small>	3 <small>Minimum d'achat 15€</small>	4 <small>Minimum d'achat 15€</small>	5 <small>Minimum d'achat 15€</small>
6 <small>Minimum d'achat 15€</small>	7 <small>Minimum d'achat 15€</small>	8 <small>Minimum d'achat 15€</small>	9 <small>Minimum d'achat 15€</small>	10 <small>Minimum d'achat 15€</small>

LA 11^{ème} COMMANDE : 1 MENU OFFERT
d'une valeur de 15€ sur présentation des tickets de livraison

01 43 50 10 14

C.C Blagis 66 Av. Jean Perrin 92330 Sceaux

SPÉCIALITÉS JAPONAISES

Tous nos menus sont servis avec soupe et salade.



M1

10 sushi saumon - 12,50€
ou 10 sushi assortis - 13,50€
ou 10 sushi (saumon et thon) - 13€



M2

6 sushi assortis
+ 12 makis assortis : 13,90€



M3

6 sushi assorti + 6 california
saumon avocat : 13,90€



M4

1 Bol de riz, 6 maki saumon
+ 12 sashimi assortis
+ 4 sushi assortis : 17,50€



M5

18 sashimi assortis + riz : 14,80€



M7

21 sashimi assortis + riz
+ 6 maki saumon : 15,90€



M8

1 Bol de riz, 6 maki saumon
+ 5 sushi saumon
+ 4 sashimi saumon : 14,10€



M9

1 Grand bol de riz vinaigré
avec du poisson cru :
Saumon - 10,50€ Thon - 11,50€
Assortiment - 12,50€



M10

8 furumaki (thon, saumon, avocat,
concombre et sésame)
ou 8 california maki : 13,90€



M11

6 Brochettes + riz :
(2 boulettes de poulet, 1 poulet, 1 boeuf,
1 boeuf fromage, 1 aile de poulet) : 9,90€



M15

6 Brochettes + riz
+ 6 maki saumon : 12,90€



M14

6 Brochettes boeuf fromage : 10,50€
1 Bol de riz



M15

4 sushi assortis
+ 6 Brochettes + riz
13,90€



M16

8 sashimi assortis
+ 6 Brochettes + riz
13,90€



M17

MENU ENFANT
4 Brochettes + riz :
(2 boulettes de poulet, 2 poulet)
8,00€



M18

MENU ENFANT
4 sushi assortis
+ 6 maki saumon : 9,90€



M21

Maki 18 pièces :
thon, saumon, avocat
11,90€



M22

8 sashimi, 4 sushi,
6 maki + 6 brochettes + riz
19,90€



M23

6 brochettes
+ 6 california saumon avocat + riz
13,90€



M24

6 brochettes + riz
+ 6 maki saumon : 15,90€



M25

6 brochettes + riz
+ 6 maki saumon + 4 sashimi
15,90€



M26

6 brochettes
+ 2 sushi + 3 sashimi + riz
15,90€



M19

MENU 2 PERSONNES
2 Soupes, 2 Salades, 10 sushi assortis
+ 18 maki (saumon, thon, avocat)
+ 6 california (saumon avocat)
+ 2 Boissons au choix (non alcoolisées) : 29,90€



M20

MENU 2 PERSONNES
2 Soupes, 2 Salades, 2 Bols de riz
+ 6 sushi assortis + 12 petits california
+ 15 sashimi assortis + 10 brochettes :
(2 boeuf fromage, 2 boulette poulet,
2 poulet, 2 boeuf, 2 saumon)
+ 2 Boissons au choix (non alcoolisées)
+ 2 Desserts au choix
(perle de coco, lychee ou mangot) : 38,50€

o Menus non offerts

Minimum de livraison 15€ • Paiement en espèces, par chèque ou tickets restaurant acceptés.
Par mesure de sécurité, nos livreurs n'ont jamais plus de 15€ sur eux, merci de préparer l'appoint.
La direction se réserve le droit de modifier ou de supprimer ses offres, sans préavis ni indemnités.

A la carte

Soupe - Salade - Riz

C01 - Soupe miso	2,10€
C02 - Salade crudités	2,10€
C03 - Salade saumon	3,50€
C04 - Riz nature (300g)	1,80€
C05 - Riz vinaigré (300g)	2,50€
C06 - Salade Kyoto	6,50€
<i>(surimi, avocat, maïs)</i>	
C07 - Salade Osaka	6,90€
<i>(saumon, crevettes, avocat, maïs)</i>	
C08 - Salade Akita	7,50€
<i>(crudités, avocat, ananas, maïs)</i>	

Sushi

(servis par 2 pièces)

C30 - Saké (saumon)	3,30€
C31 - Tai (daurade)	3,30€
C32 - Maguro (thon)	3,30€
C33 - Ebi (crevettes)	3,30€
C34 - Tamago (omelette)	2,90€

Yakitori

(brochettes servis par 2 pièces)

C50 - Saké (saumon)	3,90€
C51 - Maguro (thon)	3,90€
C52 - Ebi yaki (gambas)	3,90€
C53 - Tsunuké (boulettes de poulet)	2,90€
C54 - Gyu (bœuf)	2,90€
C55 - Camo (canard)	3,90€
C56 - Teba (ailes de poulet)	2,90€
C57 - Cheese (bœuf fromage)	2,90€
C58 - Negima (poulet)	2,90€

Maki

(rouleaux de riz servis par 6 pièces)

C10 - Saké maki (saumon)	3,50€
C11 - Kappa maki (concombre)	2,90€
C12 - Tekka maki (thon)	3,50€
C13 - Avocat maki (avocat)	2,90€
C14 - Saké avocat maki (saumon, avocat)	3,90€
C15 - Tekka avocat maki (thon, avocat)	3,90€
C16 - Kami maki (avocat, crabe)	3,90€
C17 - Cheese maki (saumon, fromage)	4,20€
C18 - Petit California maki (saumon, avocat)	3,90€
C19 - Petit California maki (thon, avocat)	3,90€
C20 - Petit California maki (crabe, avocat)	3,90€

Sashimi

(servis par 8 pièces)

C41 - Saké (saumon)	7,40€
C42 - Tai (daurade)	7,80€
C43 - Maguro (thon)	7,80€
C44 - Mixte (12 pièces : saumon, thon)	9,80€
C45 - Moriawase (assortiment de 12 pièces)	9,90€

Desserts

C60 - Lychees	1,60€
C61 - Nougat	1,60€
C62 - Perle de coco	1,60€
C63 - Citron givré	3,50€
C64 - Coco ou mangue givré	4,00€
C65 - Beignet de fruits (banane, ananas ou pomme)	2,50€
C66 - Magnum	2,50€
C67 - Gingembre confit	1,60€

BOISSONS

C70 - Bière Japonaise 33cl (sapporo, kirin, asahi)	2,90€	C74 - Fanta, orangina, coca cola, coca cola light, etc... ..	1,50€
C71 - Bière Chinoise 33cl	2,20€	C75 - Vins rouges, rosés ou blanc	nous consulter
C72 - Bière Chinoise 66cl	3,50€	C76 - Jus de fruits	1,50€
C73 - Saké cup 200ml	6,90€	<i>(coco, ananas, lychees, mangue, goyave)</i>	

Corpus n°2c : asiatique « Céetrobon » suite

ENTRÉES

. E01	Nêms au porc	3,50€	. E12	Salade de soja au crabe . .	3,50€
. E02	Nêms au poulet	3,50€	. E13	Salade de soja au poulet . .	3,00€
. E03	Nêms aux crevettes	4,00€	. E14	Raviolis aux crevettes . . .	3,50€
. E04	Nêms aux légumes	3,50€	. E15	Bouchées aux crevettes . .	3,50€
. E05	Assiette de 10 nêms	8,00€	. E16	Raviolis au poulet	3,50€
. E06	Samoussa	4,00€	. E17	Raviolis Pékinois	3,50€
. E07	Beignet de crevettes	4,00€	. E18	Bouchées au porc	3,50€
. E08	Beignet de crabe	4,00€	. E19	Fanko	3,50€
. E09	Soupe Pékinoise	3,50€	. E20	Assiette de vapeurs	8,00€
. E10	Soupe nouilles/poulet	3,50€		(10 pièces)	
. E11	Salade de soja	3,50€	. E21	Rouleau de printemps . . .	2,50€
	aux crevettes				

ACCOMPAGNEMENTS

. A01	Riz cantonnais	3,50€	. A05	Légumes sautés	3,50€
. A02	Riz au curry	3,50€	. A06	Riz nature	1,80€
. A03	Riz à la Thaï	3,50€	. A07	Vermicelle de riz nature . .	3,50€
. A04	Nouilles sautées nature . .	3,50€			

SNACKS

. S01	Bobun	7,00€	. S04	Nouilles au poulet	8,00€
. S02	Riz au boeuf Lok Lak	8,00€	. S05	Nouilles aux crevettes . . .	9,00€
. S03	Nouilles au boeuf	8,00€			

PLATS

. P00	Poulet au citron	5,70€	. P16	Boeuf aux oignons	5,70€
. P01	Poulet au curry	5,70€	. P17	Poisson sauce piquante	5,70€
. P02	Poulet aux champignons	5,70€	. P18	Poisson à l'ananas	5,70€
. P03	Poulet aigre-doux	5,70€	. P19	Poisson au curry	5,70€
. P04	Poulet aux amandes	5,70€	. P20	Canard à la Thaï	7,00€
. P05	Poulet Thaï	5,70€	. P21	Canard laqué	7,00€
. P06	Poulet à la citronnelle	5,70€	. P22	Canard aux champignons noirs .	7,00€
. P07	Ailes de poulet au saté	5,70€	. P23	Noix de Saint-Jacques	8,00€
. P08	Brochettes de poulet	4,00€		à la sauce aigre-douce	
	à la citronnelle		. P24	Noix de Saint-Jacques	8,00€
. P09	Travers de porc au caramel	5,70€		à la sauce piquante	
. P10	Travers de porc au sel et poivre	5,70€	. P25	Noix de Saint-Jacques à la Thaï .	8,00€
. P11	Porc à la sauce aigre-douce	5,70€	. P26	Crevettes au curry	7,50€
. P12	Boeuf aux champignons	5,70€	. P27	Crevettes aux champignons noirs .	7,50€
. P13	Boeuf saté	5,70€	. P28	Crevettes à la sauce piquante . .	7,50€
. P14	Boeuf au curry	5,70€	. P29	Crevettes à la sauce aigre-douce	7,50€
. P15	Boeuf Thaï	5,70€	. P30	Crevettes au sel et poivre	7,50€

Corpus n°3a : asiatique « Chine Express » Dimensions hors tout : 19 cm / 60cm et partie présentée : 19 cm / 30 cm (recto/verso) suite

Chine Express

Cuisine Chinoise et Japonaise

OFFRES EN LIVRAISON

A partir de 15€ de commande :

- 1 Coca 33cl ou Chips
- A partir de 25€ de commande :
- 2 Coca 33cl ou 1 Bière 33cl
- A partir de 30€ de commande :
- 1 Maxi Coca 1.5l ou Chips
- A partir de 55€ de commande :
- 2 Maxi Coca 1.5l
- A partir de 79€ de commande :
- 1 Bouillotte de rouge ou de rosé 75cl

-10% L'ÉPOTERIE HORS MENUS

LA LIVRAISON À PARTIR DE 10 € LE MIDI AU BUREAU ET 14 € À DOMICILE



MINIMUM DE LIVRAISON 14 € ZONE DE LIVRAISON LIMITÉE

20, rue Charles Michels 92220 BAGNEUX ☑ ouvert 7j/7 de 11h00 à 15h00 et de 18h00 à 23h00

01 46 64 88 88 01 46 64 68 86

MENUS SPECIALITES CHINOISES

<p>Menu B (1 pers)</p> <p>Nems ou Salade de poulet + Bœuf aux oignons ou Poulet au curry ou Porc sauce aigre-douce + Riz blanc ou Riz Cantonais ou Nouilles naturelles + Nougat ou Gâteau aux amandes ou Lychees ou Coca 33cl ou 7up 33cl 10,00 €</p> <p>Menu D (1 pers)</p> <p>Nems ou Salade de crevettes ou Raviolis crevettes Canard laqué ou Crevettes sauce piquante ou Poisson aigre douce + Riz blanc ou Riz Cantonais ou Nouilles naturelles + Nougat ou Gingembre ou Lychees ou Gâteau aux amandes + 1 coca cola 33cl 14,00 €</p> <p>Menu D'AMOUR (2 pers)</p> <p>2 Nems + Bœuf aux oignons + Poulet au curry + 2 Riz Cantonais + 2 Nougat + 2 Coca 33cl 18,00 €</p> <p>Menu ENFANT</p> <p>Assortiment : Nems (3 pièces) + Beignets de crevettes (3 pièces) + Riz Cantonais ou Nouilles naturelles ou frites + 1 Cadrou Surprise 6,86 €</p>	<p>Menu VAPEUR</p> <p>Assortiment de 12 pièces + Riz blanc ou Riz Cantonais ou Nouilles naturelles + Perles de coco ou Lychees ou Nougat ou Gâteau aux amandes + Coca 33cl ou 7up 33cl 12,00 €</p> <p>Menu MIDI (1 pers)</p> <p>Cuisses de poulet frites ou Bœuf aux oignons Poulet au curry ou Porc sauce aigre-douce + Riz blanc ou Riz Cantonais + Nougat ou Gâteau aux amandes ou Lychees ou Coca 33cl 7,62 €</p> <p>Menu MIDI</p> <p>Crevettes saées piquante ou Crevettes naturelles + Riz blanc ou Riz Cantonais + Nougat ou Gâteau aux amandes ou Lychees ou Perles coco ou Coca 33cl 8,99 €</p> <p>Menu MIDI NOUVEAU</p> <p>Beignets de poulet ou 10 pièces de vapeur + Riz blanc ou Riz Cantonais + Nougat ou Gâteau aux amandes ou Perles de coco ou Lychees ou Coca 33cl 10,00 €</p>
---	--

<p>DESSERTS</p> <p>Chips aux crevettes.....1,37 € Lychees au sirop.....2,50 € Salade de fruits.....3,00 € Nougat Chinois, Gingembre confit.....2,50 € Perles de coco (2 pièces).....2,50 € Gâteaux aux amandes (2 pièces).....2,50 € Beignets de pomme, banane, ananas (2 pièces).....2,50 € Glace Donald.....3,05 € Citron ou Orange glacé.....3,81 € Mystère.....3,05 € Coco glacée.....4,43 € Mangue glacée.....4,93 € Truffes choco sabayon.....4,43 € Parfait au café ou caramel ou mousse coco.....3,81 € Yokan.....5,50 € Mochi (pâtisserie).....5,50 €</p>	<p>BOISSONS</p> <p>Boisson à la mangue, lychees, ananas (25cl).....1,85 € Ice Tea, Coca-cola light (33cl).....1,85 € Coca-cola, Fanta (33cl).....1,35 € Orangina, 7up (33cl).....1,35 € Bière Tsi tao, Heineken (33 cl).....2,50 € Coca-cola, ou Fanta (1,5l).....2,90 € Asahi (Bière Japonaise, 33cl).....3,50 € Asahi (Bière Japonaise, 50cl).....4,50 € Kirin (Bière Japonaise, 50cl).....4,50 € Saké 20 ml.....5,00 € 1/2 Côtes de Provence.....5,80 € Côte de Provence 75 cl.....9,60 € 1/2 Côtes du Rhône.....6,80 € Côtes du Rhône 75 cl.....10,60 € Riesling 75 cl.....10,60 €</p>
---	---

MENUS MIXTES

4 brochettes : 1 poulet, 1 boulette de poulet,
1 ailes de poulet, 1 boeuf fromage.
(POUR LES MENUS : T1, T2, T3, T4)



T1 13,00 €
Soupe, salade, riz, assortiment de 4 sushis,
4 brochettes



T3 15,50 €
Soupe, salade, riz, assortiment de 9 sashimis,
4 brochettes



T2 11,50 €
Soupe, salade, riz, 6 california saumon avocat,
4 brochettes



T4 18,90 €
Soupe, salade, riz, assortiment de 6 makis, 4 sushis,
6 sashimis, 4 brochettes

Menu grand bol : soupe, salade, grande
portion de riz vinaigré, accompagné de
tranches de poissons crus

CH1 SHAKEDON 10,80 €

CH2 THON 13,50 €

CH3 ASSORTIMENT 13,50 €

CH4 ANGUILE 13,50 €



J9 11,50 €
Soupe, salade, 18 makis, 6 saumon, 6 thon,
6 california surimi



J9A 12,90 €
Soupe, salade, 18 california assortis ou végétarien

J10 Soupe, salade, 10 futomaki 13,00 €

**J10A Soupe, salade,
10 california futomaki 13,00 €**

J4 17,50 €

Soupe, salade, 6 california saumon, 6 sushis :
3 thon, 3 saumon, 6 sashimi : 3 thon, 3 saumon.



MS2 MENU BENTO 13,00 €
3 california maki, 3 raviolis grillés,
6 sashimis, 3 sushis.

MS3 CHINE EXPRESS (2 PERS.) 42,00 €

2 Soupes, 2 salades, 2 riz, assortiment de
20 sashimis, 6 california maki, 10 sushis,
6 makis, 2 perles de coco.

MS4 MENU FRIENDLY (4 PERS.) 79,90 €

4 Soupes, 4 salades, 4 riz, 1 maki flocon, 1 california surimi avocat, 1 maki thon, 4 temaki,
1 maki saumon, 20 sushis (assortiment), 24 sashimis (assortiment), 4 asahi.



J1 Soupe, salade, riz, 15 sashimis 13,50 €

J2 Soupe, salade, riz, 21 sashimis 16,50 €



J3 12,00 €

Soupe, salade, 8 sushis, 6 makis (assortiment).

J5 16,00 €

Soupe, salade, riz, 6 makis, 4 sushis,
9 sashimis (assortiment).

J7 19,00 €

Soupe, salade, riz, 6 makis, 4 sushis,
15 sashimis (assortiment).



MV MENU VALENTIN 31,90 €
2 Soupes, 2 salades, 2 riz, 1 california, 1 maki,
8 sushis, 15 sashimis, 6 brochettes : 2 poulet,
2 boeuf fromage, 2 saumon.

MENUS MIDI		MENUS BROCHETTES	
A1 Soupe, salade, riz, 4 brochettes : 2 poulet, 2 boulettes de poulet	7,20 €	B1 5 brochettes : 1 poulet, 1 boulettes de poulet, 1 boeuf au fromage, 1 aile de poulet, 1 boeuf	8,50 €
A2 Soupe, riz, salade de tartare saumon	8,00 €	B2 5 brochettes : boeuf au fromage	9,50 €
A3 Soupe, salade, 6 california, 1 sushis, nougat	9,00 €	B3 4 brochettes : 2 saumon, 2 thon	8,80 €
A4 Soupe, salade, riz, 6 sashimis assorti, 1 brochettes : 1 poulet, 2 boulettes de poulet	10,00 €	B4 4 brochettes : 2 boeuf, 2 boeuf au fromage	8,50 €
A5 Soupe, salade, 6 makis saumon, 1 california surimi avocat, 3 sashimis	10,00 €	B5 7 brochettes : 1 poulet, 1 boulettes de poulet, 1 boeuf au fromage, 1 aile de poulet, 1 boeuf, 1 Saumon, 1 thon	11,50 €
A6 Soupe, salade, riz, 6 makis saumon, 1 sashimis saumon	10,50 €		

JAPONAIS A LA CARTE	
E1 Soupe miso (tofu, algues, poireaux, champignons)	2,30 €
E2 Salade Japonaise (chou blanc assaisonné)	2,30 €
E3 Salade royale (salade verte, fruits de mer)	7,20 €
E4 Raviolis gyoza (6 pièces)	4,80 €
E5 Tempura (5 pièces)	8,50 €
E6 Nouilles aux fruits de mer	8,50 €
E7 Salade edamane	2,30 €

ENTREES	
MA1 Saumon	3,80 €
MA2 Thon	4,00 €
MA3 Anguille	4,00 €
MA4 Kappa	3,80 €
MA5 Avocat	3,80 €
MA6 Surimi	3,80 €
MA7 Poulet	7,20 €
MA8 Futomaki (5 pièces)	7,50 €
MA10 California futomaki (5 pièces)	7,50 €

ENTREES	
Y1 Poulet	3,20 €
Y2 Boulettes de poulet	3,20 €
Y3 Ailes de poulet	3,20 €
Y4 Boeuf	3,40 €
Y5 Boeuf au fromage	3,80 €
Y6 Saumon	3,50 €
Y7 Thon	4,00 €
Y8 Anguille	5,80 €
Y9 Noix de Saint-Jacques	5,80 €
Y10 Courgette	2,50 €

SASHIMIS PAR 10 PIÈCES	
SA1 Saumon	8,30 €
SA2 Thon	8,80 €
SA3 Daurade	8,80 €
SA4 Unagi (anguille)	8,80 €
SA5 Thon et saumon	8,80 €
SA6 Assortiment (12 pièces)	9,98 €
SA7 Maquereau	8,00 €

SPRING MAKIS PAR 6 PIÈCES	
SR1 Saumon avocat	5,30 €
SR2 Thon avocat	5,50 €
SR3 Fromage avocat	5,50 €
SR4 Saumon roll fromage	5,50 €

FLOCONS PAR 6 PIÈCES	
F1 Saumon avocat	4,00 €
F2 Surimi avocat	4,00 €
F3 Avocat thon cuit	4,20 €
F4 Concombre	3,80 €
F5 Avocat	3,80 €

CALIFORNIA MAKIS PAR 6 PIÈCES	
CA1 Saumon avocat	5,30 €
CA2 Thon avocat	5,50 €
CA4 Surimi avocat	5,30 €
CA5 Avocat concombre	4,50 €
CA6 Thon cuit avocat	5,30 €
CA7 Tempura avocat	5,50 €
CA8 Temaki (saumon avocat, ou surimi avocat thon) 1 pièce	4,00 €

SUSHIS PAR PAIRE	
SU1 Saumon	3,80 €
SU2 Thon	4,00 €
SU3 Tai (daurade)	4,00 €
SU4 Ebi (crevette)	4,00 €
SU5 Unagi (anguille)	4,00 €
SU6 Saumon fromage	4,20 €
SU7 Thon fromage	4,20 €
SU8 Maquereau	3,80 €
SU9 Poulpe	4,00 €



01 46 64 88 88 - 01 46 64 64 68 86

CUISINE A LA VAPEUR

V1	Raviolis aux crevettes (5 pièces)	3,75 €
V2	Bouchées au porc (5 pièces)	3,75 €
V3	Bouchées au bœuf (5 pièces)	3,75 €
V9	Bouchées aux crevettes (5 pièces)	3,75 €
V4	Petits croissants farcis au porc et crevettes (5 pièces)	3,96 €
V5	Treasures assortiment à la vapeur (5 pièces)	4,10 €
V6	Raviolis frits aux crevettes (5 pièces)	3,75 €
V7	Petits croissants frits (5 pièces)	4,60 €
V8	Toasts aux crevettes frits (6 pièces)	4,60 €
V10	Raviolis Pékinois au porc (5 pièces)	3,75 €
V11	Raviolis aux noix de Saint-Jacques (5 pièces)	3,75 €



ENTREES, POTAGES, SOUPES

1	Samoussa (2 pièces)	4,00 €
2	Potage aux asperges et crabe	3,85 €
3	Potage Pékinois pimenté au poulet	3,85 €
4	Soupe aux raviolis aux crevettes (wun tun)	3,85 €
5	Soupe aux vermicelles transparents et au poulet	3,85 €
6	Nems au poulet Vietnamien (5 pièces)	3,85 €
7	Nems au porc Vietnamien (5 pièces)	4,60 €
7b	Nems aux crevettes Vietnamien (5 pièces)	3,20 €
8	Rouleau de printemps froid (1 pièce), Crevette et poulet	6,20 €
9	Boo Bun (bœuf, vermicelle, nems, soja, salade, menthe)	4,50 €
9b	Crêpe Vietnamienne au porc (4 pièces)	3,55 €
10	Salade de soja au poulet	3,05 €
10b	Salade nature aux pommes	4,10 €
11	Salade de soja aux crevettes ou crabe	4,20 €
13	Omelette aux légumes variés	4,00 €
14	Omelette au crabe	4,00 €
15	Omelette au crabe	3,80 €
21	Beignets de crevettes (4 pièces)	6,05 €
21b	Beignets de crevettes (8 pièces)	2,74 €
27	Frits avec sauce mayonnaise	2,74 €



PLATS CHAUDS

16	Crevettes au saté	7,20 €
17	Crevettes à la sauce piquante	7,20 €
17b	Crevettes aux noix de cajou	7,40 €
18	Crevettes au curry	7,20 €
19	Crevettes à l'ananas	7,20 €
20	Crevettes sautées nature	7,20 €
20b	Crevettes au gingembre et ciboulette	7,20 €
25	Crevettes au sel et poivre	10,50 €
25b	Brocolis sautés nature, crevettes et St-Jacques	8,98 €
23	Noix de Saint-Jacques à la sauce piquante	8,98 €
24	Noix de Saint-Jacques au saté	8,98 €
24b	Noix de Saint-Jacques au sel et poivre	5,60 €
28	Cuisse de poulet frit (1 pièce)	5,60 €
29	Poulet aux noix de cajou	5,60 €
30	Poulet aux champignons noirs	6,80 €
31	Poulet à l'imperial (piquant)	5,60 €
32	Poulet au curry	5,60 €
33	Poulet à l'ananas	5,60 €
34	Poulet au citron	6,50 €
35	Canard laqué	7,20 €
38	Canard aux champignons noirs	7,20 €
40	Canard à l'ananas	7,20 €



45	Porc à la sauce aigre-douce	5,18 €
45b	Porc Pékinois caramélisé	5,18 €
46	Porc laqué	7,10 €
47	Travers de porc Pékinois caramélisés	7,20 €
48	Travers de porc au sel et poivre	7,20 €
49	Bœuf aux poivrons	5,60 €
50	Bœuf aux oignons	5,50 €
51	Bœuf au curry	5,50 €
52	Bœuf au saté	5,50 €
54	Bœuf aux champignons noirs	5,50 €
55	Bœuf aux légumes variés	5,50 €
56	Bœuf à la sauce piquante	5,50 €

LEGUMES, NOUILLES, RIZ

57	Assortiment de légumes sautés nature	3,50 €
58	Germes de soja sautés nature	3,10 €
58b	Champignons parfumés sautés nature	5,79 €
59	Nouilles sautées aux crevettes	5,90 €
60	Nouilles sautées aux fruits de mer	6,20 €
60b	Nouilles sautées nature	3,65 €
61	Nouilles sautées au poulet	4,40 €
61b	Vermicelles transparents sautés nature	3,90 €
62	Nouilles sautées au bœuf	4,40 €
63	Riz cantonnais au jambon ou au poulet	3,30 €
64	Riz sauté au curry au poulet	3,65 €
64b	Riz sauté Thai aux crevettes	4,20 €
65	Riz sauté au saté aux crevettes	4,20 €
65b	Bœuf Loc Lac (bœuf + riz sauté à la tomate)	7,60 €
66	Riz blanc	1,50 €



SPECIALITES

S3	Hors-d'œuvre chaud 1 pers	5,70 €
	(2 nems, 2 beignets de crevettes, 2 toasts de crevettes frits)	
S1	Hors-d'œuvre chaud 2 pers	10,15 €
	(4 nems, 4 beignets de crevettes, 4 toasts de crevettes frits)	
S5	Delice à la sauce piquante poulet, bœuf, crevettes, noix de Saint-Jacques	9,30 €
S11	Gambas au sel et poivre	10,35 €
S12	Gambas à la sauce piquante	10,50 €
S13	Saumon à la vapeur	5,80 €
T6	Salade Thai aux crevettes (pimentée)	5,45 €
T6	Salade Thai au poulet (pimentée)	5,45 €
T7	Salade Thai au bœuf (pimentée)	9,28 €
T8b	Brochettes de grandes gambas (5 pièces)	7,08 €
T10	Brochettes Thai au poulet (2 pièces)	8,88 €
T4	Brochettes Thai aux crevettes (10 pièces)	7,80 €
T11	Brochettes Thai de bœuf (2 pièces)	7,20 €
T12	Crevettes sautées à la sauce Thai	7,20 €
T14	Canard sauté à la sauce Thai	6,60 €
T15	Bœuf sauté à la sauce Thai	6,60 €
T17	Poulet sauté à la sauce Thai	7,50 €
T18	Cuisse de poisson à la sauce Thai	7,90 €
T19	Cuisse de grenouilles sautées à la sauce Thai	7,60 €
67	Filet de poisson à la sauce piquante	7,50 €
68	Filet de poisson sauce aigre douce	8,60 €
69	Filet de poisson au citron	7,20 €
70	Cuisse de grenouilles sauce piquante	7,20 €
71	Cuisse de grenouilles au sel et poivre	7,20 €
72	Seiche à la sauce piquante	7,60 €
73	Seiche au sel et poivre	7,60 €

