HAL
archives-ouvertes.fr

LA PASSIVITÉ DE LA DYNAMIQUE MOTIVATIONNELLE DANS LA FORMATION DES VOCABULAIRES GASTRONOMIQUES FRANÇAIS

Philip Igho Agadagba,

To cite this version:

Philip Igho Agadagba,. LA PASSIVITÉ DE LA DYNAMIQUE MOTIVATIONNELLE DANS LA FORMATION DES VOCABULAIRES GASTRONOMIQUES FRANÇAIS. Sciences de l'information et de la communication. University of Regina, 2014. Français. <tel-01306842>

HAL Id: tel-01306842

https://hal.archives-ouvertes.fr/tel-01306842

Submitted on 25 Apr 2016

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Public Domain

LA PASSIVITÉ DE LA DYNAMIQUE MOTIVATIONNELLE DANS LA FORMATION DES VOCABULAIRES GASTRONOMIQUES FRANÇAIS

A Thesis

Submitted to the Faculty of Graduate Studies and Research

In partial Fulfillment of the requirement

For the Degree of

Master of Arts

in

French

University of Regina

By

Philip Igho Agadagba

Regina, Saskatchewan

February, 2014

© 2014: P. I. Agadagba

UNIVERSITY OF REGINA

FACULTY OF GRADUATE STUDIES AND RESEARCH

SUPERVISORY AND EXAMINING COMMITTEE

Philip Igho Agadagba, candidate for the degree of Master of Arts in French**,** has presented a thesis titled, ***La passivité de la dynamique motivationnelle dans la formation des vocabulaires gastronomiques français,*** in an oral examination held on December 18, 2013. The following committee members have found the thesis acceptable in form and content, and that the candidate demonstrated satisfactory knowledge of the subject material.

External Examiner:	*Dr. Alain F. Takam, University of Waterloo
Supervisor:	Dr. Emmanuel Aito, Department of French
Committee Member:	Dr. Chidi Igwe, Department of French
Chair of Defense:	Dr. Ian Germani, Department of History

*via Video Conference

ABSTRACT

The study of role of motivation in the formation of new vocabulary and terminological units, taking into account the semantic relationship that exists between linguistic signs and their referents, is not new. This is an area that has generated lots of discussions and debates over the years. There have been various philosophical, sociological, linguistic and terminological arguments that motivation is indispensable in the course of word formation in French and that it exercises enormous influence on the referents of new words. However, there are other arguments that consider motivation as a non - factor in the formation of new words and in assigning meaning to them. This opposing view argues that motivation does not deserve a special place because the principle of arbitrariness of the linguistic signs is indisputable.

In the present day, linguists and terminologists, for sociocultural and historical reasons, are still interested in linking a linguistic signifier to the referent, thereby reaffirming the role of motivation in words and their meaning. Hence scholars like Giraud (1967), Kocourek (1991) and Panculescu (2005) share the opinion that almost all French words are motivated, especially compound words.

In this study, we are interested in the characteristics of words that are described as motivated. In many cases, some of these words are not completely motivated with respect to the semantic relationship that exists between the signifier and the referent. Many compound words are either partially motivated or are figuratively or idiomatically motivated. Therefore, arbitrariness does not disappear completely from these words,

especially in French culinary terms which constitute our area of focus.

This work will therefore look into this partial arbitrariness or passivity, taking into cognizance the consequences that may arise from their interpretation. We will proffer suggestions on the explanation of these arbitrary motivations in the formation of new words. To achieve this, we draw upon the theory of word formation in Thiele (1987) and the linguistico-terminological approach of Cabré (1998) which both examine this phenomenon.

Acknowledgement

I wish to thank the University of Regina and, in particular, the Faculty of Graduate Studies and Research for the French Studies Graduate Entrance Scholarship awarded to me in Winter 2011, the Graduate Research Award and the French Department Graduate Teaching assistantship in the Fall of 2011 and Winter 2013 respectively.

My special thanks extend to the Department of French for helping me to accomplish my graduate program, and most especially to The Head of Department, Dr. Emmanuel Aito, for his professional and scholastic advice and for his relentless effort in guiding and supervising this work. My appreciation also goes to all the staff in the Department, especially the secretary, Gabrielle Bouvier, for her administrative support. I will not forget my fellow graduate students too for the time shared reasoning and sharing ideas together. Thanks to you all.

My appreciation also goes to Dr. Chidi Igwe, member of the thesis committee.

Finally, my appreciation also goes to my wife Harriet, and my little daughter, Favour who was born during my program. Thanks to you both for your family support.

TABLES DES MATIÈRES

Résumé		i
Remerciement		iii
Tables des matières		iv
Tableau d'abréviation		viii
INTRODUCTION		1
CHAPITRE I.	PANORAMA ET ÉVOLUTION HISTORIQUE DE L'ALIMENTATION ET DES VOCABULAIRES GASTRONOMIQUES FRANÇAIS	23
1.1	Origine et source	23
1.1.1	Époque d'Homo Habilis (2 m, 100 000 ans)	23
1.1.2	Époque de l'Homo Erectus (1, 800 000 ans)	24
1.1.3	La découverte du feu et la cuisine préhistorique	25
1.1.4	Époque d'Homo Sapiens (150 000 ans), Néandertal et de Cro-Magnon	27
1.1.5	Origine de la cuisine et de l'ordonnance de la table antique (12 000 ans)	28
1.2.	Art culinaire français de la préhistorique au XIVe siècle	31
1.2.1	Cuisine Celte et Gauloise avant César	31
1.2.2	Cuisine Gallo-Romaine et la conquête de la Gaule par Jules César (59 av. J.- C)	32
1.2.3	Cuisine française médiévale du Ve au XVe siècle	33
1.2.4	Cuisine française de la renaissance au XVIe siècle	36
1.3	Nouvelle cuisine française au XVIIe siècle)	37
1.4	Art culinaire moderne du XVIIIe au XXe siècle	39
1.4.1	Cuisine des lumières	39
1.4.2	Cuisine bourgeoise (La révolution française de 1789)	41
1.4.3	La belle époque de la grande cuisine au XIXe siècle	42
1.4.4	France gastronomique au XXe siècle	44
1.4.5	Comportement et service à la table	45
1.5	Évolution étymologique des vocabulaires gastronomiques français	50
1.5.1	Évolution phonique	51

1.5.2 Évolution graphique 53
1.5.3 Évolution sémantique 55
1.5.4 Évolution motivationnelle 59

1.5.5 Conclusion 60

CHAPITRE 2. LA PASSIVITÉ MOTIVATIONNELLE DES TERMES GASTRONOMIQUES FRANÇAIS 61

2.1 Définition de la motivation 61
2.1.1 Typologie de motivation 64

2.1.2 Motivation étymologique 65
2.1.3 Motivation structurale 66
2.1.4 Motivation sémantique 67
2.1.5 Motivation lexicale 68
2.1.6 Motivation culturelle 68

2.2 Définition de l'arbitraire 69
2.2.1 Arbitraire absolu et l'arbitraire relatif 70

2.3 Passivité 71
2.3.1 Passivité motivationnelle 73
2.3.2 Passivité et dynamisme 74
2.3.3 Rôle de la passivité dans les termes construits 75

2.4 Créativité lexicale 76
2.5 Sémantique lexicale 77
2.6 Signifiant, signifié, référent 78
2.7 Homonymie, synonymie et antonymie 79
2.8 Monosémie et polysémie 81
2.9 Paronymie et métonymie 82

2.10 Analogie, imagé, dénotation et connotation 84
2.10.1 Analogie 84
2.10.2 Imagé 84
2.10.3 Dénotation et connotation 86

2.11 Idiotisme 87

2.12 Conversion ou transfert de sens 88

2.13 Conclusion 89

CHAPITRE 3. FORMATION ET ANALYSE DES TERMES PASSIFS DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE 91

3.1 Présentation du corpus 91
3.2 Nominalisation 92
3.3 Formation verbale 93
3.4 Adjectivation 94

3.5 Formation des termes passifs construits 94
3.5.1 Dérivation 96
3.5.1.1 Préfixation 96
3.5.1.2 Suffixation 97
3.5.1.3 Parasynthétisation 98

3.5.2 Sigles/acronyme/troncation 99

3.5.3 Composition 99
3.5.3.1 Composition soudée 99
3.5.3.2 Composition par coordination 100

3.5.4 Syntagmatisation 100
3.5.5 Formation phraséologique 101
3.5.6 Emprunt 101
3.5.7 Conversion 102

3.5.8 Formation métonymique 102
3.5.8.1 Anthroponyme 102
3.5.8.2 Toponyme 103

3.6 Analyse des termes passifs 104
3.6.1 Analyse morphosémantique 104

3.7 Analyse de la motivation structurale 105

3.7.1 Passivité motivationnelle directe (phonique) 106
3.7.2 Passivité motivationnelle relative (phonique) 109
3.7.3 Passivité motivationnelle directe (graphique) 111
3.7.4 Passivité motivationnelle relative (graphique) 113

3.8 Analyse de la motivation sémantique 118
3.8.1 Passivité motivationnelle directe (dénotative ou analogique) 118
3.8.2 Passivité motivationnelle relative (dénotative ou analogique) 120
3.8.3 Passivité motivationnelle directe (connotative, représentative ou idiomatique) 122
3.8.4 Passivité motivationnelle relative (connotative, représentative ou idiomatique) 124

3.9 Relation motivationnelle 127
3.9.1 Relation étymologique 127
3.9.2 Relations ontologiques et logiques 128
3.9.3 Relation paradigmatique 130
3.9.4 Relation syntagmatique 133

3.9.5 Conclusion 134

CHAPITRE 4. CONCLUSION GÉNÉRALE 135

4.1 Contrecoups socio-culturels 136
4.2 Contrecoups linguistiques 138
4.3 Antidote de la motivation culturelle 139

Bibliographie 142

Annexe 1 147

Liste de termes de la gastronomie française 148

Tableau d'abréviation

Adj	Adjective
Adv	Adverbe
GDT	Le Grand dictionnaire terminologique
S	Substantif
Prép	Préposition
Dét	Déterminant
Pp	Participe passé
V	Verbe

Introduction

Partout au monde, et depuis des lustres, l'alimentation demeure la source indubitable de la survie des êtres vivants. Il va donc de soi que l'art de la bonne chère, l'art de la table, l'art de bien manger et l'art de bien vivre constituent le socle existentiel de l'être humain. Tant que l'homme vit sur la terre, la gastronomie régit toute sa vie entière. Brillat (2007 : 18) affirme que « les pleurs du nouveau-né appellent le sein de sa nourrice ; et le mourant reçoit encore avec quelque plaisir la portion suprême qu'hélas ! Il ne doit plus digérer ». Il explique davantage que l'envergure du sujet matériel de la gastronomie recouvre tout ce qui peut être mangé et prend comme but majeur « la conservation des individus, les moyens d'exécution, la culture qui produit, le commerce qui échange, l'industrie qui prépare, et l'expérience qui invente les moyens de tout disposer de meilleur usage » (Brillat 2007 : 18).

La cuisine et la gastronomie font partie intégrante de la vie socio-culturelle d'un peuple, peu importe le contexte spatio-temporel où il habite. Depuis le Moyen Âge jusqu'aujourd'hui, la gastronomie française a acquis une notoriété internationale, et est devenue *ipso facto* une spécificité culturelle. Cette gastronomie a tellement évolué avec les changements sociaux, économiques et politiques qu'elle se révèle sinon unique, du moins créative, et se classe parmi les plus riches et les plus prestigieuses du monde.

Si chaque pays dispose de ses particularités culinaires, qui manifestent son identité intrinsèque, il n'en va pas autrement chez les Français, lesquels vouent un culte aux plats et à la cuisine. C'est une évidence qu'en France, manger reste un rituel du bonheur, et que, de surcroît, tout se fait autour d'une table. Les moments solennels se passent souvent autour

des repas et l'abondance des plats fait écho à l'envergure de l'événement. Le plaisir de manger, il n'est point besoin de le rappeler, accompagne les repas et les hôtes. Cette singularité non encore démentie s'assortit de certaines règles de savoir-vivre, que l'on appelle le service à la française.

Les grands chefs français rivalisent de créativité culinaire reconnue régionalement, nationalement et internationalement. La prééminence culinaire française explique pourquoi le comité intergouvernemental de l'UNESCO a nommé le 16 novembre 2006 la gastronomie de la France le patrimoine culturel immatériel de l'humanité (Menegaux 2010).

Comme les faits et gestes des êtres humains s'accompagnent toujours de la création de nouveaux vocabulaires susceptibles de les nommer et d'en déterminer les contours, la gastronomie française ne fait pas figure d'exception. En effet, autant cette gastronomie évoluait dans l'espace et dans le temps, autant sa terminologie – tributaire des emprunts étrangers, des effets de l'évolution des techniques et des styles, des influences religieuses, politiques, culturelles, artistiques, sociales et économiques – se formait, se raffinait, se ramifiait et se remaniait. Ces nouveaux vocabulaires sont bientôt devenus la préoccupation majeure des linguistes et des terminologues qui en étudient la construction morphologique et sémantique.

Motivés par des raisons socio-culturelles et historiques, ces linguistes et terminologues cherchent des voies et moyens pour rapprocher les signifiants et les référents. Appelé motivation dans la formation des mots, ce rapprochement se fait à l'aide des éléments existants, historiques ou modernes. Pour réussir leur pari, ces experts

s'inspirent de la motivation étymologique et de la motivation empruntée aux langues savantes ou étrangères. En ce qui concerne notamment la formation de nouveaux vocabulaires, ils recourent à la motivation graphique, phonique, symbolique et sémantique (dénotative et connotative).

Par ailleurs, force est de remarquer que la dynamique motivationnelle dans la formation des termes culinaires français n'observe guère une trajectoire monolithique. Alors que dans certains cas, elle se révèle patente, dans d'autres cette dynamique demeure passive. Ce travail se consacre à ce dernier aspect, à savoir la passivité de la dynamique motivationnelle dans la formation de ces vocabulaires gastronomiques.

Pour parvenir à bon port, nous commençons par expliquer le domaine précis de cette étude, avant d'en scruter les concepts clés, notamment la gastronomie, la passivité et la motivation. Ensuite, nous présentons non seulement la problématique sous-tendant la motivation et la passivité, mais aussi la question majeure et les hypothèses de ce travail. Puis, nous abordons le cadre théorique et la méthodologie employés afin d'analyser les items qui sont recensés. Après ces étapes, nous parlons de la constitution du corpus qui, elle, se divise en deux parties : d'une part, le corpus général qui recouvre les travaux linguistiques, et d'autre part le corpus spécialisé qui englobe les travaux gastronomiques. Finalement, nous présentons la structuration du travail qui comprend une brève explication de chaque chapitre avant de passer à la conclusion générale et à la bibliographie.

(i) Objet d'étude

Notre travail se penchera sur la passivité de la motivation des vocabulaires gastronomiques français. Cette passivité n'est pas l'antithèse d'une figure de style ; elle représente la médiocrité d'une motivation non dynamique des termes gastronomiques. Or, la motivation est un élément très important dans la formation de nouveaux mots ou termes, surtout en terminologie.

Dans l'étude morphologique, on dégage deux catégories de mots : d'une part les mots motivés, et d'autre part les mots démotivés ou arbitraires. Alors que les mots motivés exhibent une sorte de rapprochement sémantique entre le signifiant et le référent, les mots démotivés ne présentent aucun lien sémantique entre le signifiant et le référent.

En général, la démotivation figure plus dans des mots simples ou monomorphémiques comme *table*, *chaise*, *persil*, *mousse*, entre autres. Ces mots sont toujours insécables (non-coupables). Alors, pour rechercher la motivation, il faut des mots construits, car la construction des mots a pour intention d'atteindre des buts spécifiques.

Dans la formation des mots ou des vocabulaires, la motivation se trouve à différents niveaux : graphique (ou phonique) et sémantique. Puisque le processus de formation des mots se sert beaucoup d'éléments existants pour former de nouveaux mots, on trouve la motivation dans les lexèmes et dans les morphèmes des mots dérivés. On la décèle également dans les éléments constituants des mots composés, des syntagmes lexicalisés et des syntagmes phraséologiques.

La passivité du dynamisme de la motivation des vocabulaires gastronomiques français que nous analysons recouvrera tous les aspects de la formation de nouveaux

vocabulaires. Bon nombre de ces vocabulaires sont construits de sorte qu'une partie des éléments constituants reflète la motivation, et la démotivation pour l'autre partie. Lobatchev (1994 :123) nous explique que ces types de vocabulaires « se construisent de telle sorte que le dynamisme de l'un de ses pôles s'accompagne de la passivité du second ». Ce décalage motivationnel se trouve aux niveaux graphique, phonique et sémantique. Et c'est cette passivité qui constitue le point focal de notre recherche, qui nous permettra de trouver de meilleurs moyens de rapprochement entre la motivation et la passivité des vocabulaires gastronomiques français.

(ii) Définition des concepts clés

(a) Gastronomie

Selon le *Nouveau Petit Robert, dictionnaire de la langue française* (Rey-Debove et Rey 2010 : 1134), la gastronomie est « l'art de la bonne chère (cuisines, vins, ordonnance des repas, etc. ». Pour *Larousse* en ligne (2008), c'est « la connaissance de tout ce qui se rapporte à la cuisine, à l'ordonnancement de repas, à l'art de déguster et d'apprécier les mets ». D'après ces deux définitions, il est clair que la gastronomie ne se limite pas à l'acte de manger, aux activités et aux techniques culinaires qui ont lieu dans la cuisine. La gastronomie recouvre également d'autres activités : le comportement, la tenue, la préparation et la présentation du repas et de la boisson dans la salle et sur la table à manger. La gastronomie inclut aussi des recueils de recettes, de diététique, de poésie, de dictionnaire d'aliments, de gazettes et d'almanachs. Quant à lui, Stengel (2011 : 17) définit la gastronomie comme « un terme usité pour les mets nobles comme les mets du quotidien, et pour les techniques culinaires avancées comme pour les savoir-faire communs ». Mais originellement, la gastronomie s'oppose à l'idée du milieu professionnel (les restaurants,

les écoles). Dans son sens premier d'après Poulain 2002 (cf. Mathé, Tavoularis et Pilorin, 2009) la gastronomie

> « désigne véritablement la culture du ventre. La gastronomie désigne la loi, l'ordre (*du grec nomos*) du ventre, de l'estomac (*du grec gaster*). Elle se traduit dans un discours qui affirme l'irréductibilité de l'acte alimentaire à sa dimension biologique. Ces sens et imaginaire sont convoqués, fondant un ensemble de normes propres à chaque société et « faisant » civilisation. La gastronomie enfin, repose sur l'idée qu'il existe une bonne manière de se nourrir » (Poulain cf. Mathé, Tavoularis et Pilorin, 2009 : 48).

Dans ce travail, nous adoptons la définition formulée par *Larousse* en ligne (2008), déjà citée ci-dessus car elle recouvre tous les aspects de la cuisine y compris l'ordonnancement de repas, l'art de déguster et l'appréciation des mets. Cette définition nous permet d'explorer et d'analyser les vocabulaires de la cuisine, du menu et de la boisson. Qui plus est, elle nous donne l'occasion de bien comprendre l'ordonnance du repas, son appréciation ainsi que le service à la table française.

(b) Passivité

En général, la notion de passivité désigne simplement la médiocrité, un caractère de ce qui est passif. D'après *Le Nouveau Petit Robert, Dictionnaire de la Langue Française* (Rey-Debove, et Rey 2010 : 1825), la passivité est l'« état ou caractère de celui qui est passif, ce qui se contente de subir, ne fait preuve d'aucune activité, d'aucune initiation. Il possède des comportements indifférents, inertes ». Il ressort que la passivité n'est pas le résultat de l'incapacité d'agir. C'est une ignorance ou bien un acte

intentionnel d'une personne oisive qui ne peut pas agir malgré les possibilités et avantages mis à sa portée. Ainsi Hubert, (cf. Cherpit 2003) dit que

> « la passivité est une sorte de blocage où l'énergie n'est pas orientée vers la réalisation souhaitée. La personne méconnaît purement et simplement son énergie, ensuite elle la met à la disposition de son imagination, puis l'énergie s'accumule sans être utilisée, elle ne peut plus ne pas en prendre conscience mais ne sait toujours pas qu'en faire, enfin l'énergie se décharge contre soi ou les autres » (Hubert, cf. Cherpit 2013 : 259).

Cependant, la passivité ne se limite pas aux comportements des êtres humains. Elle peut être recherchée aussi dans les œuvres académiques, et plus précisément dans le domaine de la linguistique. En effet, dans la formation de nouveaux mots ou de nouveaux vocabulaires, la motivation peut être passive dans la mesure où elle ne reflète guère le dynamisme requis surtout dans le rapprochement de sens entre le signifiant et le référent. C'est exactement ce lien manquant que nous recherchons dans la motivation des vocabulaires gastronomiques français.

(c) Motivation

La motivation est un concept polymorphe et complexe à expliquer. C'est un concept qui s'applique à la vie et au désir individuel ou collectif. Ce désir se manifeste à travers les forces internes ou externes qui aboutissent aux déclenchements des comportements définis. Ce désir peut être provoqué par des facteurs variés, des besoins psychiques ou psychologiques, des besoins sociaux, culturels et linguistiques.

Le concept de motivation se ramifie dans différents domaines. *Le Trésor de la Langue Française* en ligne (2002) nous en donne quatre. En philosophie et en psychologie, *Le Trésor* le voit comme « l'ensemble des facteurs dynamiques qui orientent l'action d'un individu vers un but donné, qui déterminent sa conduite et provoquent chez lui un

comportement donné ou modifient le schéma de son comportement présent ». Dans le domaine économique, c'est « l'ensemble des facteurs qui déterminent le comportement d'agent économique (acheteur/consommateur, vendeur, etc.) face à un produit ou un service donné ». En pédagogie, la motivation est vue comme « l'ensemble des facteurs dynamiques qui suscitent chez un élève ou une équipe d'élèves le désir d'apprendre ».

Dans l'étude des signes linguistiques, *Le Trésor* explique la motivation comme « relation, lien plus ou moins étroit entre un signe et la réalité qu'il désigne, entre le signifiant d'une part et le signifié d'autre part ». Le *Dictionnaire de linguistique* (Dubois et al. 1973 : 328) nous donne l'idée de motivation de deux façons différentes : «L'ensemble des facteurs conscients ou semi-conscients qui conduisent un individu ou un groupe à avoir un comportement déterminé dans le domaine linguistique », ou « la relation de nécessité qu'un locuteur met entre un mot et son signifié (contenu) ou (entre) un mot et un autre signe ».

Ainsi définie, la motivation est un produit de facteurs psychologiques ou mnémotechniques. Chaque individu ou groupe peut être influencé par sa culture, son système linguistique ou son environnement, et ensuite chercher des moyens susceptibles de relier de manière étroite un signe linguistique à son référent. Ce but peut être atteint de deux manières : le signe peut être motivé dans sa forme matérielle (graphique ou phonique) ou dans sa forme sémantique (signification), comme le remarque Thièle (1987 : 15) « un signe linguistique est motivé dans sa forme matérielle et sa signification, c'est-à-dire morphologiquement en raison du caractère du système de la langue ». On a aussi la motivation morphologique qui renvoie au découpage du signifiant en lexèmes ou morphèmes (préfixe et suffixes), sans négliger les mots dérivés, les mots composés et

d'autres unités ou syntagmes terminologiques. Dans la forme matérielle, il y a la motivation phonique, qui est l'imitation directe ou indirecte des bruits ou des sons, ce qui est communément connu comme l'onomatopée. Il existe aussi une autre motivation exprimée par l'expressivité phonique des sons qui se trouvent dans l'alternance des vers de poèmes comme on trouve dans les sonnets ou dans les alexandrins (des rimes plates ou croisées de vers poétiques).

De surcroît, les éléments constituants des mots construits influencent beaucoup le degré de motivation d'un terme. Si tous les éléments sont motivés, nous avons un terme, complètement motivé. Mais si c'est la partie de ces constituants qui est motivée, nous avons un terme partiellement, relativement ou semi-motivé, ce qui donne lieu à la passivité du dynamisme de cette motivation. Ce type de situation arrive là où un mot qui prétend être motivé ne l'est guère à cause de cette motivation passive.

La passivité se reflète dans tous les aspects de la formation des mots et des termes en français moderne. On les perçoit dans la motivation graphique, phonique, symbolique, idiomatique, dénotative, connotative, iconique, etc. Nous avons également les motivations phraséologiques qui recèlent le sens global de leurs composants. Ces types de locutions sont la plupart du temps des expressions idiomatiques dont les éléments composants ne portent pas de sens directement liés à leurs référents. Le découpage des mots construits encourage des relations syntagmatiques lors de la formation des termes.

Quant à elle, la motivation sémantique réside dans le sens propre ou dans le sens figuré des termes ou des unités lexicales. Dans l'emploi figuré des unités lexicales, la motivation se manifeste dans la forme analogique, métaphorique, personnifiée, symbolique et métonymique. C'est le transfert des traits ou des qualités de ressemblance du sens propre

du terme ou des unités à leur sens dérivés. Ces qualités premières sont recherchées dans les nouveaux référents du signifiant. Cette motivation sémantique est un élément essentiel dans l'extension de sens et dans le néologisme sémantique de nouveaux termes et de nouvelles unités terminologiques.

La dynamique motivationnelle dans la formation de nouveaux termes ou des unités gastronomiques mérite une plus grande attention. Si la formation de ces termes n'est pas très bien motivée, elle risque de disparaitre, relativement ou entièrement ou bien de tomber dans la désuétude, même sur le plan synchronique de leurs usages. C'est ici où se trouve notre grand souci avec toutes ces motivations dans la formation de vocabulaires gastronomiques français. On reconnaît que la plupart de ces motivations n'exhibent pas le dynamisme nécessaire. Certains vocabulaires dits motivés ne le sont pas au sens strict. Par conséquent, ils commencent à éprouver la passivité ou bien, deviennent démotivés au fil du temps. Alors, c'est ce phénomène de dynamisme médiocre qui fera l'objet d'étude de ce travail.

(iv) Problématique, question centrale et hypothèses

(a) Problématique

La question de la motivation dans la formation de nouvelles unités lexicales et terminologiques tenant compte de la relation sémantique entre le signe linguistique et la réalité n'est pas nouvelle. Elle a été débattue et discutée depuis des années. Il y a des débats philosophiques, linguistiques et terminologiques qui soutiennent que la motivation est un phénomène indispensable dans la recherche du sens d'une unité lexicale et de son référent. Dans cette perspective, Kocourek (1991 : 151) signale que « la majorité des unités lexicales de la langue sont motivées ». Cela veut dire qu'il y a des éléments d'imitation

phoniques, graphiques, symboliques, métaphoriques ou sémantiques qui jouent un rôle très important lors de la formation de ces unités lexicales. Thièle (1987) parle des relations aux niveaux paradigmatique et syntagmatique des éléments constituants comme des catalyseurs qui engendrent la motivation des mots. Il voit la présence répétitive de certains lexèmes et morphèmes comme des éléments qui créent un regroupement de famille de mots. Ce type de regroupement sert de relais mémoriel qui rend facile la prononciation et la mémorisation de nouvelles unités lexicales. D'après lui, « dès que cette double relation syntagmatique et paradigmatique existe dans la conscience du locuteur, la construction de l'unité lexicale demeure motivée » (Thièle 1987 : 15).

D'autres débats soutiennent le contraire. En s'appuyant sur le principe de l'arbitraire du signe linguistique relevé dans la théorie générale de Saussure, ces débats basent leurs arguments sur le caractère conventionnel du signe et ils ne croient guère qu'il puisse exister un attachement naturel entre le signe et la réalité. Cette assertion est confirmée par Saussure (1984 : 100) qui dit que « le principe de l'arbitraire du signe n'est contesté par personne ». Mais malgré ce principe, Saussure admet qu'il existe une sorte de motivation partielle du signe linguistique. Car, il n'existe pas de langue humaine où tout serait immotivé, ce qui veut dire que l'arbitraire n'est pas absolu. Pour lui alors, une partie du mot peut être motivée, et c'est là où réside son idée de la passivité de la motivation du signe linguistique.

En terminologie, l'on peut déterminer ou rechercher les sens des termes dans les éléments constituants ou dans les radicaux d'où ils sont formés. Ces éléments motivationnels sont devenus plus ou moins prépondérants et ils s'avèrent essentiels à la formation de nouveaux termes, surtout dans le domaine de la gastronomie française. Étant

donné que nous vivons dans un monde contemporain ouvert aux nouveaux produits, aux nouveaux concepts et aux nouvelles idées, les linguistes ne cessent de créer et de former de nouvelles unités lexicales et terminologiques avec des ressources lexicosémantiques qui sont à leur portée. Comme l'affirme si bien Picoche (1997),

> « toute invention d'un objet nouveau, toute introduction dans l'usage d'un produit nouveau, toute élaboration d'un concept nouveau, appelle un remaniement lexical, spécialisation en extension d'un mot déjà existant, emprunt d'un mot étranger, exotique ou création d'un néologisme. C'est un phénomène inévitable à toutes les langues humaines. C'est ce qui élargit et enrichit le lexique d'une langue » (Picoche 1997 : 13).

Alors tous ces néologismes et ces remaniements sont faits pour répondre aux besoins sociaux dans la communauté humaine. Comme le soutient Rey (1979 : 54), « toute activité reconnue dans la société dépend de l'existence ressentie de besoins ».

Dans ce processus de création et de remaniement qui emploie les éléments existants de la langue, les terminologues et les linguistes recourent toujours à la motivation. Mais, la plupart de ces unités dites motivées ne portent pas réellement de caractères motivés à l'égard de la relation sémantique qui devrait exister entre le signifiant et le référent. On s'aperçoit donc d'une mauvaise conceptualisation de la motivation lors de la formation notamment des termes gastronomiques.

Plus souvent, on y décèle une passivité ou le manque de dynamisme dans leur motivation. L'arbitraire ne disparaît pas complètement de la formation de ces termes, comme cela apparaît dans ces exemples : *amuse-gueule*, *amuse-bouche*, *brûle-gueule* et *casse-gueule*. En effet, ces termes gastronomiques sont formés au prix de la flexion des verbes *amuser*, *brûler* et *casser* auxquels on ajoute la partie du corps *gueule*, qui est un nom. *Le Nouveau Petit Robert*, Rey-Debove et Rey (2010 : 88) nous explique qu'*amuse-*

gueule ne signifie pas qu'il y a un amusement de sandwich, de canapé ou de craquelin dans la gorge. C'est simplement des nourritures qui éveillent l'appétit avant le plat de résistance. Selon Rey-Debove et Rey (2010 : 88), *amuse-bouche* n'est pas un synonyme d'*amuse-gueule*. C'est un usage euphémistique d'*amuse-gueule*. *Brûle-gueule* ne veut pas dire qu'il y a une brûlure de feu dans la bouche. Plutôt, cela se réfère à une pipe. Il en va de même dans le cas de *casse-gueule* qui n'a rien à faire avec la bouche qui se casse. Dans ce cas, c'est plus ou moins un idiome qui signifie une affaire périlleuse.

Il en ressort que la motivation des éléments constituants de ces termes n'a vraiment pas représenté la relation sémantique entre leurs signifiants et leurs référents. Et, c'est plus précisément ce défi qui nous pousse à nous interroger sur la cause de la passivité de ces motivations dans la création de ces termes.

(b) Question

L'intention du terminologue ou du linguiste de recourir à la motivation lors de la formation de mots ou de termes n'est pas fortuite. La recherche de relation sémantique entre le signifiant et le référent est faite pour des raisons économiques, sociales, culturelles ou pour répondre au besoin du système linguistique de la langue concernée. C'est ce qu'affirme Thièle (1998 : 15) en disant que « l'existence de telle relation signifiante n'est pas seulement économique mais encore absolument nécessaire pour le fonctionnement de la langue ».

La grande question qui nous préoccupera dans ce travail est la suivante : En quoi consistent les facteurs majeurs qui engendrent la passivité du dynamisme de motivation dans la formation des termes gastronomiques français ? Une exploration profonde de cette

question centrale nous amène à la formulation des hypothèses suivantes, qui seront examinées et testées dans ce travail.

(c) Hypothèses

Les hypothèses inhérentes à cette question peuvent être envisagées de trois façons, à savoir;

(a) Les structures historiques ou étymologiques des termes de la gastronomie sont causes de leur passivité motivationnelle.

(b) Les événements sociaux et culturels contribuent au caractère médiocre du dynamisme de motivation des termes gastronomiques.

(c) Le fonctionnement du système linguistique du français demeure instigateur de passivité de la dynamique des termes concernés.

Pour valider les hypothèses ci-dessus, nous nous lançons dans l'analyse de la construction des termes motivés ainsi que le rôle que jouent la paronymie, la synonymie et l'antonymie dans les relations qui existent entre l'étymologie, la logique, l'ontologie et les termes gastronomiques.

(v) Démarche

L'ensemble de ce travail, qui se veut descriptif, privilégiera les termes gastronomiques français, ce qui nous obligera à faire un chevauchement entre la linguistique et la terminologie. Dans ce cas, nous adopterons une orientation linguistico-terminologique de Cabré (1998) dans cette étude. Cette orientation considère « la terminologie comme faisant partie du lexique de la langue, et les langues de spécialité comme sous-système de la langue générale » (Cabré 1998 : 71). Cette orientation justifie le

fait que beaucoup de termes gastronomiques puisent leurs ressources matérielles des unités ou des éléments déjà existants dans le lexique de la langue générale.

(vi) Recension d'items et de la documentation

Notre recension se portera sur deux catégories de travaux majeurs. Nous étudierons les ouvrages des lexicologues, des sémanticiens, des lexicographes et de tous les autres experts qui auraient déjà travaillé dans le domaine de la motivation des vocabulaires gastronomiques français. Nous analyserons aussi des travaux culinaires et gastronomiques français, surtout des livres, des journaux, des revues et d'autres articles spécialisés de la gastronomie française. À partir des concepts clés et de titre du travail et d'autres concepts afférents à la passivité, nous nous pencherons sur la dynamique, la motivation, la sémantique lexicale, la gastronomie, le signifiant, la signification des vocabulaires gastronomiques, la synonymie, l'homonymie, l'antonymie, la paronymie, la polysémie, la connotation, la métonymie et la métaphore. Nous recueillerons au moins trois cents items à analyser dans chaque sous-domaine de la gastronomie, de la cuisine, du menu et de la boisson (le vin).

(vii) Théorie

Ce travail sur la passivité motivationnelle des termes gastronomiques sera abordé selon la théorie synchronique de la formation de mots de Thièle (1987). Cette théorie choisit la dérivation, l'emprunt, les changements sémantiques et les combinaisons phraséologiques comme son objet d'étude. Selon Fleiseur (cf. Thièle 1987 : 10) « la formation de mots se réalise de nos jours comme combinaison de mots, de radicaux disponibles ou de certains éléments de formation qui ne peuvent être déplacés librement dans une phrase ». Mais puisque la synchronie ne suffira pas, il va falloir que nous

combinions la formation traditionnelle (diachronique) avec la formation synchronique, car cela nous aidera à bien saisir et analyser l'aspect étymologique, évolutif, culturel et sociologique de la motivation des mots.

Bien que la formation synchronique n'apprécie guère la description étymologique dans la formation de mot, la diachronique sera un atout dans l'analyse de l'évolution historique et du rôle de la motivation dans la construction des mots. Nous aurons également la chance de comprendre le système linguistique et la relation qui existe entre la société et les locuteurs de la langue. Alors, les procédés de formation de mots, surtout dans le domaine des vocabulaires de la gastronomie doivent incorporer la synchronie et la diachronie. Thièle (1987 : 11) nous explique que « les manifestations combinatoires statiques et dynamiques en tant que résultante d'un processus de créativités linguistiques d'une part, et comme procédé productif d'autre part, deviennent explicites à cause de la grande mobilité de système de formation de mots ». Le rôle de la motivation dans la formation de mot est prépondérant. Cet acte intentionnel du terminologue et du linguiste à la recherche du lien entre un signe et son référent ne favorise pas de mots monomorphémiques, c'est-à-dire des mots simples. Cet acte favorise des mots ou des unités lexicales construites avec un but spécifique. C'est ce but qui fait appel à la dynamique de la motivation entre les signes et leurs référents lors de leur construction. Donc la construction de mots recouvre tous les mots ou termes dérivés, empruntés, composés et toutes les unités lexicales dérivées, syntagmatiques ou phraséologiques.

Des mots construits sont ceux qui ont subi l'opération de la règle de construction de mot. D'après Corbin (1987),

> « un mot construit est un mot dont le sens prédictible est entièrement compositionnel par

> rapport à la structure interne et qui relève de l'application à une catégorie lexicale majeure (base) d'une opération dérivationnelle (effectuée par un RCM, règle de construction des mots), associant des opérations catégorielles, sémantico-syntaxiques et morphologiques » (Corbin 1987 : 6).

La motivation des termes gastronomiques nous apprend que le concept des mots ou des termes construits ne se limite pas au niveau des termes valises, des termes composés et des termes syntagmatiques lexicalisés. Cela recouvre également des termes dérivés. Voilà pourquoi Temple (1996) nous explique que

> « l'analyse sémantique des mots construits, mené dans le cadre du modèle de D. Corbin couvre non seulement le sens dérivationnellement construits des mots construits, mais aussi des sens dérivés par des procédés sémantiques s'appliquant sur le sens dérivationnel (i.e. les sens associés aux mots dérivés lors de leur formation) » (Temple 1996 : 136).

Cette théorie dérivationnelle de Corbin (1987) privilégie aussi le principe de stratification. Par ce principe, elle préconise la hiérarchisation de différentes étapes du processus dérivationnel qui suit une opération morphologique et une opération sémantique, associées et appliquées à une base. Grosso modo, c'est un processus par lequel les règles sémantiques et phonologiques sont appliquées dans la construction des mots aux compositions dérivationnelles tout en respectant le composant de base, ordonné par la règle de construction de mot. Ce modèle associatif et stratifié est présenté par Corbin (1991) comme « le modèle qui repose sur l'idée que le sens d'un mot construit est aussi construit en même temps que sa structure morphologique, et compositionnellement par rapport à celle-ci, et que la représentation grammaticale doit refléter cette construction simultanée de la structure et de sens » (Corbin 1991 : 9).

(viii) Synchronie et diachronie

L'étude de la linguistique est basée sur deux axes opposés: l'axe synchronique et l'axe diachronique. La synchronie s'intéresse à l'étude statique ou l'étude de l'état des faits de langue. Cette étude prend comme souci le fonctionnement interne d'une langue à un moment donné. Dans cette perspective, Léon et Bhatt (2005 : 9) nous explique qu'« on peut observer, par exemple la langue du XXVIIe siècle parlée à l'époque de Corneille ou la langue moderne du XXe siècle parlée par les adultes de 20 à 40 ans ».

La diachronie, qui est aussi l'axe traditionnel d'étude linguistique, prend comme devoir la successivité des faits linguistiques de langue. Elle se focalise sur l'analyse de l'évolution historique et le changement des faits de langue. Elle s'intéresse aussi à l'étymologie des mots et leurs évolutions au cours du temps. Les linguistes traditionnels se sont beaucoup consacrés aux études diachroniques sans porter aucun souci aux études synchroniques. C'était Saussure (1984), le linguiste moderne, qui a pu insister et exposer la nécessité d'étudier le fonctionnement interne d'une langue. Il a pu aussi séparer les deux perspectives d'une manière nette, justifiant l'hégémonie de la synchronie sur la diachronie.

Le divorce saussurien entre les deux perspectives n'a pas bénéficié de l'appui de ses collègues linguistes modernes pendant longtemps. Guillaume (1982) par exemple, n'y voit pas l'utilité de divorcer les deux axes. En expliquant l'étude approfondie qu'a faite Guillaume de la synchronie et de la diachronie, Bonne (1995) nous explique que

> « le divorce entre la synchronie et la diachronie est une situation qui ne doit pas, en bonne méthode, se prolonger, puisque l'étude approfondie de ce qui se passe sur l'axe diachronique conduit à y voir des synchronies en formation, dont il est nécessaire de prendre un profil sur l'axe des états, auquel on rapportera historiquement - sur l'axe des

> successivités - d'autres profils antécédents ou conséquents » (Bonne 1995 : 39).

Alors, sans le passé, il ne peut y avoir le présent. C'est l'existence d'un fait de langue antérieure qui justifie l'existence d'un fait de langue ultérieure ou à un moment donné. Donc, c'est la diachronie qui justifie l'existence de la synchronie. Saussure (1984 : 194) lui-même admet qu'« en effet l'immobilité absolue n'existe pas ; toutes les parties de la langue sont soumises au changement ; à chaque période correspond une évolution plus ou moins considérable ». Cette vérité non négligeable est affirmée par Thièle (1987) lorsqu'il parle de la théorie de formation de mot en français moderne. Il admet le rôle prépondérant et complémentaire que joue la diachronie dans la théorie synchronique de la formation de mots. Selon lui, « de nos jours encore, les aspects diachroniques peuvent jouer un rôle non négligeable dans une théorie synchronique de formation de mots » (Thièle 1987 : 11). Il poursuit plus loin en signalant que « l'aspect diachronique doit intervenir si le développement linguistique des procédés de formation et de construction de mots peut donner de nouvelles vues sur la nature de la langue, sur les rapports entre langue et société ou entre langue et passée » (Thièle 1987 : 11).

C'est pour ces raisons que nous avons décidé d'adopter cette théorie complémentaire de la synchronie et de la diachronie de Thièle (1987) dans notre travail pour analyser les vocabulaires gastronomiques français, tout en tenant compte de l'aspect étymologique et des relations filiales et historiques. La synchronie nous aidera à faire l'analyse statique de ces vocabulaires alors que la diachronie nous permettra de voir leurs étymons et leurs évolutions dans le temps ou dans l'espace.

(ix) Méthode d'analyse

Puisque nous étudions le degré de la passivité ou de la démotivation des vocabulaires gastronomiques français, il nous faudra faire l'analyse morphosémantique des items recensés. Cette méthode nous permettra d'étudier la structure morphologique des termes construits et les sens qui leur sont associés. On verra également le degré de la motivation et la relation qui existe entre les lexèmes, les affixes des termes dérivés et les référents définitifs de ces termes. On cherchera aussi ce degré et cette motivation dans les éléments constituants des termes composés et syntagmatiques et leurs référents. Cette analyse montrera la dynamique de la motivation et le point où elle devient passive ou démotivée vis-à-vis de la ressemblance sémantique entre la forme (signe) et le sens (référent) des termes gastronomiques français. L'analyse des items recensés en gastronomie française sera faite selon les rubriques suivantes:

(a) **Analyse de la motivation structurale** : Notre préoccupation dans cette analyse portera sur la passivité de la dynamique motivationnelle dans la formation des termes gastronomiques qui peuvent être classifiés selon :

(i) la passivité motivationnelle directe dans formation phonique (onomatopées, mots expressifs, phonosymbolisme, morphosymbolisme, iconicité des traits suprasegmentaux).

(ii) la passivité motivationnelle relative dans la formation morphologique (mots transparents: termes dérivés, composés, syntagmatiques et phraséologiques.

(b) **Analyse de la motivation sémantique** : On analysera ici la passivité de la dynamique motivationnelle sémantique des termes gastronomiques qui peut être classifiée en fonction de :

(i) la passivité motivationnelle directe : dénotative - (analogique).

(ii) la passivité motivationnelle relative : connotative - (imagé, personnifiée, symbolique et métonymique).

(c) **Analyse des relations étymologiques et motivationnelles** : Nous ferons également l'analyse des relations qui peuvent exister entre la structure étymologique, ontologique, paradigmatique et syntagmatique des termes gastronomiques et la motivation. Cette analyse sera faite tout en examinant le rôle majeur que jouent la paronymie, la synonymie, l'homophonie et l'antonymie.

(x) Répartition en chapitres

L'organisation structurale de la thèse comportera une introduction et quatre chapitres.

Chapitre I

Dans le premier chapitre, on fera un panorama historique de l'origine et de l'évolution de la gastronomie française. On accordera une attention particulière au développement de l'art culinaire et du comportement à la table française au cours du temps. On y examinera également le développement des vocabulaires gastronomiques et leurs évolutions aux niveaux phonique, graphique et motivationnel

Chapitre II

Ce chapitre survolera les œuvres critiques linguistiques et gastronomiques variées qui portent sur la motivation, l'arbitraire et la passivité. Ensuite, on expliquera les termes linguistiques de la créativité et de la sémantique lexicale. Après cette étape, nous discuterons des termes de signifiants et de référents tout en y cherchant des rapports

homonymique, synonymique, antonymique, monosémique, polysémique, paronymique et métonymique. Enfin, on abordera l'usage idiomatique et le transfert du nom propre.

Chapitre III

Notre présentation de corpus sera faite dans ce chapitre. On parlera de la construction de termes passifs gastronomiques selon les procédés de formation de mots en français moderne. Ensuite, on analysera la passivité motivationnelle des items recensés aux niveaux morphologique et sémantique. C'est dans ce chapitre que nous scruterons également les relations motivationnelles étymologique, ontologique, paradigmatique et syntagmatique.

Chapitre IV

La conclusion nous mènera aux contrecoups socio-culturel et linguistique de cette passivité. Nous émettrons un commentaire personnel ainsi que des suggestions susceptibles d'aboutir aux recherches ultérieures dans ce domaine qui paraît intéressant et dynamique.

Chapitre 1

Panorama et évolution historique de l'alimentation et de vocabulaires gastronomiques français

1.1 Origine et source

1.1.1 Époque de l'Homo Habilis (espèce d'hominidé fossile), 2 millions d'années à 100 000 ans)

L'art de manger avait commencé avec les premiers êtres humains qui vivaient sur la terre avant l'antiquité (environ 2 millions à 100 000 ans d'espèces Homo Habilis), et il a connu une évolution systématique et progressive jusqu'aujourd'hui. C'était la période où l'homme se comportait et se nourrissait un peu comme des bêtes sauvages avec lesquels il partageait l'environnement. Étant des carnivores et herbivores, ces créatures humaines se régalaient de légumes et de fruits. Ils s'étaient parfaitement adaptés à la mastication des végétaux. Ils se régalaient également de larves succulentes d'insectes, riches en protéine et en calcium. De plus, ils chapardaient des œufs et tuaient des petits animaux.

Parmi les nourritures de cette époque, on a des *racines*, *fruits*, *feuilles*, *rhizomes*, *œufs, poissons, viandes, mollusques, eau et sang, escargots*, *rampants* et *insectes*, *lézards*, *serpents*, *chenilles*, *vers*, *sauterelles*. (Maicent, 2011). Toutes ces nourritures étaient mangées tout crues.

Les Homo Habilis avec un gros gibier. (Toussaint, 2001. *Histoire de l'art de la table*). Figure 1.1

À cette époque, il n'existait pas de culture ni d'élevage. Ces ancêtres humains ne vivaient que de chasse, de cueillette et de pêche. Ils se servaient de n'importe quels objets : *branches, bâtons, pierres*, *cordes,* comme outils rudimentaires de chasse, de pêche et de dépeçage. Comme ils ne s'habituaient pas à la cuisson et à la cuisine, les repas n'étaient pas pris en commun. Il n'y avait pas de temps ou d'heure fixe de repas ni de service à table. Ces ancêtres passaient toute leur journée à chercher de la nourriture et en mangeaient de façon continue et irrégulière.

1.1.2 Époque de l'Homo Erectus (fossile du genre Homo) 1 million d'années à 800 000 ans

La société commence à se former pendant l'époque préhistorique de l'Homo Erectus. On a connu l'apparition de la culture et de l'élevage, ce qui a causé une rupture remarquable de relation entre les êtres humains et leur environnement. Les premiers produits agricoles étaient des *blés*, *lentilles* et *orges*. Pour l'élevage, il y avait des *chèvres, moutons, bœufs, porcs*, comme les premiers à être élevés. Cet avènement de l'agriculture et de l'élevage a beaucoup transformé le mode de repas de l'ère préhistorique. Le

déplacement pour cueillir, chasser et pour pécher comme auparavant commençait à se rétrécir. Les êtres humains commençaient à vivre sous forme d'une petite communauté cohésive où la préparation et la consommation de repas étaient devenues une tâche collective.

Le mode de chasse était devenu plus raffiné et plus amélioré. Les hommes de cette époque ont pu développer de nouvelles armes épineuses et bifaces plus élaborées pour chasser de petits gibiers. Pour les gros gibiers comme *l'éléphant, l'hippopotame* et *le rhinocéros*, ils recouraient aux pièges naturels comme des *défilés, marécages* et des *promontoires*. En ce qui concerne la pêche, ils n'avaient plus à disperser beaucoup d'énergie ni de stratégie. Au littoral, la marée les aidait à piéger *poissons* et *fruits de mer*, parmi lesquels étaient ; *bigorneaux, moules, huitres*, *coques, crevettes, crabes, poissons*, et *algues* comestibles. (Roca, 2002).

1.1.3 La découverte du feu et la cuisine préhistorique

Les Homo Erectus et du feu (Hubert, 2011. *Histoire de la cuisine française*). Figure 1.2

La vraie naissance de la cuisine préhistorique avait commencé avec la découverte du feu par l'Homo Erectus vers 400 000 ans. C'était l'ère où il y avait une grande transition du goût et de la saveur crue à celles de la cuisson. Bien que l'art culinaire à cette époque soit primitif, la découverte du feu avait déclenché l'évolution alimentaire et l'histoire de la cuisine. Le feu n'a pas seulement permis de griller et de rôtir certains aliments toxiques ou indigestes à l'état cru pour les rendre comestibles, mais à inciter aussi à prendre des repas en famille. Le feu avait aidé les hommes à découvrir lentement la cuisine en essayant différentes manières de cuisson, ce qui a transformé l'alimentation en acte social. Subitement, l'inventivité culinaire commençait à prendre forme. Les hommes ont pu produire des outils et des ustensiles adaptés pour la cuisine, desquels les premières *porteries tournées* ont été fabriquées.

Les modes et les outils de cuisson à cette époque d'après Roca (2002 : 1) étaient :

(a). *La pierrade et cuisson sous la cendre* - technique primitive à griller les aliments sur une roche ou une pierre chauffée, ainsi que la cuisson sous la cendre.

(b). *Le rôti* - une cuisson des fouilles archéologiques de broches et d'extrémités osseuses carbonisées à braise.

(c). *La cuisson à l'étouffée* - une cuisson à braise de viande avec des galets incandescents. La technique consiste aussi à l'enfermement des aliments dans les organes des animaux avant de les faire cuire.

(d). *La bouillie* - ébullition à l'aide de galets, passés au feu et plongés dans une outre en peau imperméable.

Les Homos Erectus ont inventé aussi des moyens de conservation des aliments avec le sel. Comme le soutient Plouvier (2000 : 19), « le développement des techniques de conservation des aliments, sans doute, est déjà connu au paléolithique, comme le fumage et le séchage ». À part les *porteries* et *pierres*, d'autres ustensiles comme les *pierres plats, outres en cuir* et *galets*, ont été aussi fabriqués pour diversifier les modes de cuisson et

pour limiter le risque de brûler les aliments. Ces ustensiles et la graisse étaient utilisés pour transformer des *céréales* en *galettes*. Ils étaient les premiers à codifier les préparations des aliments et à reconnaître le rôle important que joue le cuisinier et ils le tenaient comme un personnage très important.

La découverte du feu n'a pas empêché la fidélité des Homos Erectus aux aliments crus. Bien que la grande partie de leurs aliments soit cuite, ils consommaient toute crue la viande et tous les autres aliments qui peuvent fournir de la protéine et des vitamines. Les aliments de cette époque sont :

noisettes, noix, pignons, faines, glands, pissenlits, baies sauvages (de genévrier et de sureau, airelles, myrtilles, viande, venaison, insectes, miel, cornouilles, sorbes, framboises, mûres, fraises des bois, arbouses, merises), *graines, champignons, racines (raifort), chicorées sauvages, orties, fleurs (violettes, lézards, bigorneaux, moules, huitres, coques, crevettes, crabes, poissons* et *algues*. (Plouvier, 2000).

1.1.4 Époque d'Homo Sapiens (150 000 ans), temps de Néandertal et de Cro-Magnon

L'espèce de l'Homo Sapiens, considérée comme l'ancêtre de la présente génération de l'être humain avait succédé à la génération de l'Homo Erectus. Malgré l'apparition de l'agriculture et de l'élevage, l'Homo Sapiens, aussi connu comme le Néandertal et le Cro-Magnon, ne cesse jamais les activités de chasse, de pêche et de cueillette. Les hommes de cette époque avaient prétendu être excellents chasseurs qui ont pu perfectionner les méthodes et le matériau de chasse. Ils ont inventé les premières armes d'hast comme *l'épieu moustérien en bois d'if* de deux mètre pour s'attaquer aux gros gibiers. Le Cro-Magnon pratiquait essentiellement le choix d'un temps et d'une chasse spécialisée, préférant les animaux privilégiés comme *le cheval, le bœuf musqué, le mammouth, le*

bison et *le renne*. Le choix de ces gros gibiers est une indication de l'amour qu'ils éprouvaient envers la consommation de la viande. Ils adoraient particulièrement *les gigues*, *l'épaule*, *la cervelle*, *la langue* et *la moelle*, qu'ils découpaient avec une belle adresse. C'est pourquoi cette époque est connue comme une époque de la boucherie.

Outre la chasse et la cueillette, les Homo Sapiens pratiquaient également, mais de manière secondaire, la pêche. Les manières de pêche ont beaucoup évolué. Loin des temps des Homos Habilis et des Homo Erectus qui attendaient pour que les vagues et les torrents projettent les poissons contre les roches au bord de la rive et les attraper avec des mains, les Homo Sapiens ont développé du harpon et du hameçon pour la pêche. Le poisson le plus péché et le plus préféré est le saumon. La consommation du poisson a beaucoup assorti l'alimentation de cette époque. Les Homo Sapiens croyaient que le poisson, très riche en protéine et en élément essentiel, était très utile pour le développement du cerveau et assurait une facile adaptation au changement de saisons et de l'environnement.

Parmi les nourritures de cette époque, on peut nommer entre autres :

galets, *brulants*, *soupes*, *viandes*, *huitres*, *coques*, *crevettes*, *crabes*, *grasses*, *saumon fumes*, *fruits*, *légumes*, *tubercules*, *racines*, *champignons*, *pousses*, *cerfs*, *sangliers*, *moules*, *poissons*, *algues*, *crustacés et coquillages*, *truffes*, *escargots*, *cuisses de grenouille*, *oiseaux, œufs,* etc. (Plouvier, 2000).

1.1.5 Origine de la cuisine et de l'ordonnance de la table antique (120 000ans)

Les premières civilisations de la société moderne étaient celles des Égyptiens, des Grecques et des Romains. C'est une période où sont parues des recettes de repas, et l'ordonnance de la table qui serviront comme la base du développement et du raffinement de la gastronomie française au fil des siècles. Le début de ces premières civilisations était

marqué par la frugalité et la modération. La culture et l'élevage n'étaient pas bien organisés. D'après Hubert (2011 : 1), l'agriculture et les récoltes aléatoires, les échanges qui se mettaient en place, les mentalités poussaient les hommes «à manger pour vivre et non pas vivre pour manger». Les Romains s'étaient habitués au régime ordinaire de *céréales* (*orge, blé*) et de *légumes* (*fèves, pois chiches, chou*). Pendant les festins, ils faisaient recours aux recettes des Grecs pour raffiner leurs repas. Les cuisiniers romains étaient des personnages importants à cause de leur attachement aux arts de la table. Le plus célèbre, sans doute, était Marcus Gavius Apicius, un gastronome renommé qui a servi les empereurs Auguste et Tibère entre 25 av. J.- C et 37 ap. J.- C. Comme le souligne Plouvier (2000), « Apicius s'est fait connaître par ses raffinements et extravagances culinaires, en inventant des plats de langues de paon ou de crêtes de volailles. C'est lui qui a eu l'idée d'engraisser les oies de figues et de les tuer en les saoulant avec du vin miellé. C'est lui aussi le premier à rédiger le tout premier livre de cuisine '*De re coquinaria d'Apicius* (L'art culinaire d'Apicius)' et des recettes romaines » (Plouvier 2000 : 33). Son livre était devenu la référence de l'art culinaire pendant plusieurs siècles, si bien qu'on lui accorde l'appellation de père de la cuisine européenne.

Au fil du temps, les romains ont beaucoup emprunté aux Grecs et aux Égyptiens des techniques culinaires et des recettes pour développer et améliorer leurs repas et leurs arts culinaires. Ils se sont débarrassés de leur sauce de macération du poisson et de leurs alimentations agrémentées de saveurs aigres-douces et pour se contenter des recettes des Grecs qui utilisaient *du miel, des pignons, de la friture, du vin, des légumes, de l'huile d'olive, du fromage, du pudding, de l'omelette sucrée et salée, des fruits, de la viande* et *des épices* (Plouvier, 2000).

Les romains restent les premiers à inventer l'ordonnance de la table. Ils ont apporté un certain luxe à la table avec des porteries fines et des verres, fabriqués à la céramique. Ce luxe est un produit des banquets de cette époque, composés des convives qui mangeaient, buvaient et prononçaient des discours comme le font les Grecs. Comme le souligne Toussaint (2001 : 2), « Chaque invité apporte sa serviette, elle permet aussi, après le repas, d'emporter les cadeaux offerts par le maître de maison ». Bien que le service de la table ne soit pas encore bien établi à cette époque, les Romains utilisaient des esclaves pour assister à la table. Pour observer l'ordonnance de la table, les convives s'allongeaient sur des lits spécieux disposés en fer à cheval autour de la table. S'appuyant sur un côté, ils saisissaient les aliments par la main droite pendant que le bras gauche était posé sur un coussin, tenant l'assiette. Parmi les recettes romaines de cette époque, on trouve ;

orge, blé, froment, menthe, huile d'olive, beurre, laitue, poireaux, choux, olives, fèves, pain, chicorée, concombres, ail, coriandre, céleri, aneth, fenouil, garum, canard, biche, sanglier, porc, agneau, chèvre, fromages, lait, vin, et *vinaigre*. (Plouvier, 2000).

Les Romains ont aussi inventé l'heure et le déroulement de repas. Comme l'avait structurée Taravella (2003), leur journée est marquée par trois repas à savoirs :

(a). *Le jentaculum* (un petit-déjeuner), fait du pain frotte d'ail, du fromage et un verre d'eau, des œufs, du miel, du lait, des fruits, du vin, des olives ou huile d'olives, et des biscuits sucrés ou salés.

(b). *Le prandium* (un déjeuner) qui contient du fromage, des fruits, des légumes, de la bouillie, du pain, du vin et des plats chauds.

(c). *Le cena* (un dîner) qu'ils considèrent comme le repas principal de la journée, se prend à trois heures ou à neuf heures du soir et cela peut se prolonger tard dans la nuit. Avec l'aide des services des esclaves, on mange avec les doigts.

Le *cena* est un repas bien organisé en trois services : Le gustacio (les hors d'œuvres) est fait de *huitres* et d'*escargots*, de *miel* et de *vin*. Le prima mensa (le service principal) se

voit sur la table avec *viande* ou *volailles rôties, bouillies* ou *grillées, saucisses* ou *ragouts* avec *vin ordinaire*. Le secunda mensa (le dessert) termine le repas avec *fruits, gâteaux* et *friandes*.

Dans la cuisine romaine antique, on y trouve des ustensiles fabriqués à cette époque. Quelques-uns sont *Olla (*la marmite*), cacabulus (*la cocotte*), patira (*le plat à four*), Sartagine* (les poêles), *formella* (les moules), *harpago* (les louches), *trulla (*les fourchettes*), carnarium* (les couteux) (Taravella, 2003).

1.2 Art culinaire français de la préhistorique au XIVe siècle

1.2.1 Cuisine celte et gauloise avant César

Les premiers fondateurs de la Gaule (France) et des ancêtres des Français sont les Celtes et les Gaulois qui ont vécu aussi une vie sauvage et rurale. Avant la conquête des Romains, ils étaient considérés comme des êtres barbares, primitifs et épouvantables, de gros consommateurs de viande et des buveurs de lait. Ils étaient des grands chasseurs de lapins, lièvres, cerfs, sangliers, chevreuils, élans, ours, castors, bouquetins, loups, et volailles. Ils se régalaient aussi de céréales : *orges, millets, seigles* et *avoines* et de légumes *haricots, fèves, lentilles, pois, oignions, oliviers* et *vignes*. Suite à la découverte du feu et à l'apparition de l'agriculture, ils se sont sédentarisés et pratiquaient la culture et l'élevage dans les fermes et vivaient dans les petits hameaux. En ce qui concerne la culture et l'art culinaire, ils adoraient la viande de bœuf, rôtie ou bouillie, et du cochon, fait de la charcuterie. Ils avaient peu recours à l'huile et utilisaient le beurre ou le saindoux comme graisse. Ils faisaient la bouillie avec le lait qu'ils goûtaient avec un mélange de sang frais. Ils étaient aussi de grands buveurs de vin et de bière, fabriqués avec les tonneaux de bois.

1.2.2 Cuisine gallo-romaine et la conquête de la Gaule par Jules César (59 av. J.-C)

La civilisation romaine a été exportée en Gaule suivant la conquête des Celtes et des Gaulois par Jules César. Les Romains ont instauré '*pax romana'* (la paix romaine) et ont assuré la romanisation de la Gaule. Cette romanisation requiert que les Gaulois deviennent romains, ce qui fait d'eux des citoyens et des sujets de l'empire romain. La Gaule est devenue La Gaule-Romaine. L'acculturation qui a suivi cette romanisation avait forcé les Gaulois à adopter la langue latine, la religion, le mode vie et la gastronomie romaine.

Les Gaulois ont appris à parler, à écrire et à manger à la romaine pendant les règnes de Clovis, le célèbre fondateur de la dynastie Mérovingienne, et de Charlemagne, le fondateur de la dynastie Carolingienne. Deux traités culinaires, '***excerpta de vinidarus'*** et '***De observatoine coborium***,' ont été rédigés. Ces traités contiennent de précieux conseils sur la manière de s'alimenter ainsi qu'une série de recettes culinaires d'une extrême délicatesse. Les recettes sont faites de *garum, des épices exotiques, des herbes aromatiques, des saveurs douces et aigres-douces, du poison, des herbes racines et légumineuses* (Plouvier, 2000).

Même avec l'avènement de nouveaux mets et de nouvelles manières de manger, les Gaulois n'ont pas complètement abandonné leur culture alimentaire traditionnelle, celle *de la viande*, *du beurre, de la céréale* et *du lait*. Ils ont en fait un mélange de culture alimentaire romain-gaulois duquel ils ont fait un petit recueil de recettes qui se trouvent,

non seulement dans '***de observatoine***', mais aussi dans '***excerpta'***. Ces recettes comprenaient :

navets au lard, lentilles au vinaigre, îles flottantes" au garum, soufflé" de brochet, bœuf "mode", cochon de lait à l'oxymel, massepain au miel, rascasses aux raves, porcelet au miel, sole aux œufs, sauce pour thon et *sauce pour langouste***.** (Plouvier, 2000).

Les principales pièces de vaisselles culinaires sont fabriquées en céramiques. Le pot à cuire, *ola,* est un vase de forme haute, à embouchure étroite, à panse arrondie tandis que la marmite ou jatte *caccabus* est forme mi - haute, asse ouverte et munie d'un couvercle. Le plat *patina* bas et large, se distingue de la vaisselle de table. Toutes ces vaisselles servent à bouillir, à mijoter et à rôtir.

Des gouts et des couleurs céramiques gallo-romains. Vaisselles de table. Cruches, gobelets, calice plats assiettes coups et coupelles. (*Musée d'Unterliden*. 2011). Figure 1.3

1.2.3 Cuisine française médiévale du Ve au XVe siècle

Le goût de la cuisine antique des Gallo-Romains commence à s'affaiblir pendant le règne des Carolingiens. Cet affaiblissement est dû à la chute de l'empire romain. Il y avait des modifications de recettes régionales. C'était l'ère où Charlemagne a rendu le rot comme le pivot du repas médiéval. La viande du gros gibier devient l'ordre du jour à la

place de celle du petit gibier, laissé aux paysans. Le pain est devenu aussi un repas quotidien. La promotion du pain a engendré des pâtisseries qui désignent toutes les confections en croute de pates salées ou sucrées. Il y avait également d'énormes consommations de miel tant qu'on avait des saveurs douces et aigres-douces.

Au début du Moyen Âge, la cuisine française a produit le tout premier grand cuisinier français, Guillaume, Tivel dit Taillevent (1300), l'auteur du premier traité culinaire français, *le viander*. Ce recueil tient beaucoup à la diversification des techniques de cuisson : rôtissage, braisage, pochage, confection et bouilli. Dans les monastères, des innovations culinaires se sont aussi perfectionnées, surtout les techniques fromagères et viticoles. Sous Charlemagne, le porc est roi. Des charcuteries, saucisse fumée et panse de porcelet farci y étaient très populaires. Pendant cette période du début du moyen âge, l'agriculture et l'élevage se perfectionnaient aussi. L'empereur s'intéressait si bien qu'il a énuméré les végétaux qui devaient être cultivés dans les fermes. Les recettes légumineuses comprenaient bettes à la moutarde, pois au vinaigre, fèves au vin. Le rot qui était populaire se faisait avec des sauces, ce qui n'avait pas la cote dans l'antiquité. Parmi les aliments plus communs, on trouve

la lièvre farci, la sauce au vinaigre pour lièvre rôti, la sauce au vinaigre pour sanglier rôti, la sauce au vin pour porcelet rôti, la sauce au vinaigre pour poulet rôti et la sauce au pain. Pour les pâtisseries on a *le postillum de volaille* et *le postillum de jambon, les artocreas*, et *le flado*. (Plouvier, 2000).

À la mort de la cuisine romaine, léguée aux gens du Moyen Âge par les Gallo-romains vers le Xe siècle, il y a eu une période caractérisée par des famines violentes, due

notamment à des conditions climatiques déplorables. Cela avait engendré une sorte de cannibalisme car les gens, pour survivre, commençaient à s'entredévorer.

Pendant que cette crise dévastatrice et ces actes barbares continuaient en France et en Europe, les villes et les pays arabes au Proche orient jouissaient du foisonnement nourricier. Cette abondance de la nourriture avait attiré les Français et les Européens du Moyen Âge. Comme l'affirme Plouvier (2000 : 58), « la cuisine européenne est en effet tributaire des maîtres queux de Bagdad et de Cordoue qui, eux-mêmes, sont tributaires des Anciens ». C'était le début de l'apport des recettes arabes à l'Occident. Parmi ces types de recettes, on a *le feuilletage, les pâtes alimentaires, les beignets, l'escavèche, les sirops, les confiseries, les eaux distilles* et *les saveurs arabes*. (Plouvier, 2000).

Le Moyen Âge a aussi témoigné la production des traités culinaires en France. À part *le viander* de Guillaume Tivel dit Taillevent (1300) qui contient des recettes pour les malades, repris dans un livre postérieur '*le vivandier'*, on a d'autres traités : *Enseignemenz qui enseignent à appareiller toutes manières de viandes* (1390). D'après Rambourg (2010 : 26), *les Enseignemenz* expliquent que « quiconque veut servir en bon hôtel doit apprendre par cœur, c'est-à-dire, écrit en son cœur les formules du texte ou avoir sur soi un exemplaire du rouleau, car celui qui ne l'a pas ne peut bien servir son maître ». *Le mesnager de Paris* (1393), rédigé par un riche bourgeois contient au moins 400 recettes. Il se concentre sur la dépense du ménage où on prône les valeurs de modestie et d'économie. Il y a aussi *le fiat de cuisine* (1440) de maître Chiquert, rédigé pour rendre titulaire la fonction et la splendeur de la table. Quant au recueil de *Riom* (1466) avec 50 recettes, c'est plutôt un livre de maison, un recueil à usage privé qui contient des rédactions morales et d'économie domestique.

1.2.4 Cuisine française de la renaissance au XVIe siècle

La renaissance sert de passage entre l'antiquité et la modernité dans l'évolution culinaire en France. La renaissance est un mouvement culturel sous le nom de *Rinascimento* et qui a commencé en Italie entre les 15e et 16e siècles. Ce mouvement signifie renaissance des modes antiques ou retour aux sources. Les Italiens replongeaient dans la culture ancienne grecque et latine. Ils recherchaient à renouveler leur art culinaire qui s'inspirait des recettes et des livres de cuisine grecque et latine. Les recettes d'Apicius sont revenues à la mode. Ils ont produit de nouveaux livres et ont emprunté certains usages. Ils ont aussi emprunté des richesses inépuisées de la cuisine arabe. Ces Italiens de la renaissance ont pu incorporer dans leur cuisine les épices, les techniques, les recettes grecques et latines et aussi celles importées de l'Orient et de l'Asie. Cette période connue comme la transition entre le temps ancien et la modernité s'est épanouie à travers toute l'Europe. C'est pendant cette période que le raffinement de l'art culinaire s'est développé. Mais le plus grand facteur qui a bouleversé avec succès la cuisine médiévale pendant ce mouvement en France était le mariage de Catherine de Médicis (1519-1589), une Italienne, à Henri II de France en 1533. De nombreux mets culinaires italiens étaient introduits au palais de Versailles suivant ce mariage. Comme le souligne Rambourg (2010 : 92), « des cuisiniers italiens auraient suivi Catherine de Médicis en France (1533) lors de son mariage avec le futur Henri II, apportant avec eux des techniques et des raffinements qui seraient à l'origine de l'hégémonie future de la cuisine française ».

Cette nouvelle influence italienne ne se limite pas à la cuisine elle-même, mais plutôt au service, aux arts de la table et à la façon de manger. Catherine a introduit l'usage de la fourchette à deux dents, du couteau, des assiettes individuelles en faïence fine, et de

la verrerie de Murano. Les bancs du Moyen Âge étaient remplacés par des sièges individuels et les serviettes sont maintenant systématiques, très grandes pour protéger les collerettes. Avec l'introduction de la fourchette et du couteau, la table française devient de plus en plus raffinée et l'ordre de service devient rituel. Le service commence avec *les fruits (comme entrée), les bouillis, les rots* ou *les grillades (comme plat principal)* et *le fromage (comme dessert)* (Rambourg, 2010).

Chose étonnante, l'introduction de ces objets à la table française n'a pas beaucoup changé la manière de manger. Ces objets sont surtout réservés à la cour royale, aux nobles ou aux riches. Les pauvres continuaient de manger avec les doigts.

En ce qui concerne les aliments, la renaissance en date de nombreuses

les tourtes et *tartes*, *le gâteau de riz, la pâte d'amande, le massepain, la dragée, le pain d'épices, la pâte à choux, les biscuits à la cuillère, les pâtes de fruits, les fleurs confites, les écorces de fruits confits, le nougat, la crème glacée*. Pour les légumes on a *le chou-fleur, l'asperge,les petit-pois, le concombre* et *l'artichaut*. (Plouvier, 2000).

La découverte du nouveau monde en Amérique a aussi apporté de nouveaux mets à la table de la renaissance tels que *les tomates, le maïs, le piment, le café, le chocolat, la dinde* et *la pomme de terre*.

1.3 Nouvelle cuisine française au XVIIe siècle

Après les luxes et les splendeurs de la cuisine de la renaissance, la France pendant le règne de Louis XIII et Louis XIV a été témoin d'une révolution culinaire. Mais c'était sous Louis XIV, le Roi soleil, que la gastronomie française est devenue l'image de la monarchie, somptueuse et raffinée, et par conséquent, elle est devenue une fierté nationale. Elle jouait une belle admiration avec sa popularité dans la cour de Versailles et en Europe.

Cette révolution culinaire a vu une croisade de toute une génération contre ses prédécesseurs et a engendré par la suite une nouvelle conception de la nouvelle cuisine. Ce nouveau concept préconise le retour au goût naturel et le peu cuit tout en dénonçant l'ancien ordre culinaire. D'après Rambourg (2010 : 144), Vincent de Chapelle (1735) nous explique clairement dans son traité '*le cuisinier moderne'* qu'il faut « s'adapter aux nouveaux usages. La table d'un grand seigneur, servie à présent de la même manière qu'il y a vingt ans, ne satisferait point des conviés. Le mode culinaire se renouvelle désormais rapidement, et des contemporains ont bien conscience de ce changement ». Alors pour se conformer à ce renouvellement, tous les gouts orientaux et antiques des épices, du mélange de salé-sucré et de l'aigre-doux ont été substitués par les plantes aromatiques comme le thym, le laurier, le persil, le cerfeuil, la ciboule, la ciboulette, la rocambole, la sarriette, l'estragon, le basilic et le romarin. L'assaisonnement prend la place de la garniture et l'édulcoration de la viande et du poisson est extrêmement réduite. L'usage du sucre est cependant réservé aux gâteaux, aux plats de céréales et aux autres plats à base d'œufs et de laitages.

Cette révolution culinaire est considérée comme une affaire débutée uniquement par les Français et qui a été répandue dans toute l'Europe. C'est ainsi, affirme Plouvier (2000 : 99), que « la révolution gastronomique du 17e siècle est un authentique produit '*made in France'* en ce sens que, pour l'essentiel, la France ne doit rien à personne. Sa révolution est la conséquence d'un très riche passé épulaire, qui remonte au haut Moyen Âge, voire à l'Antiquité ». Pendant ce grand siècle, Louis XIV a établi ce qu'on appelle '*la grande cuisine française'* avec ce qui doit être 'le bon goût'. Des règles qui gouvernent la cuisine étaient établies et le service à la française était devenu une norme de haut standard.

Devenus un mode de vie, l'ordonnance de la table et le service à la française ont rendu les repas et les bonnes manières de plus en plus sophistiqués et raffinés. Chez les nobles et les bourgeois, les bonnes manières sont bien connues et respectées. Le couvert devient individuel dans la mesure où le met doit être disposé avec une parfaite symétrie. La fourchette à trois dents et le couteau sont posés à droite de l'assiette, la serviette et les verres sont posés sur la table nappée. Les valets sont restreints aux vaisselles tandis que les gentilshommes prennent charge du service de la table royale. L'ordre du repas est bien structuré en trois parties comme celui de la renaissance. On commence avec l'entrée, fait du potage et passe aux rots comme repas de résistance et termine avec les entremets ou desserts. Pour les gros festins, ils sont organisés sous forme de buffet fastueux, richement ornés et bien structurés. Tous les convives n'ont pas accès aux mêmes mets. C'est la règle de préséance qui détermine leur droit. C'est ce type de service à la française, organisé par les maîtres d'hôtels, qui est devenu une norme culinaire au Versailles, bien répandu en France ainsi qu'en Europe.

1.4 Art culinaire moderne du XVIIIe au XXe siècle

1.4.1 Cuisine des lumières

Les pensées philosophiques de l'âge des lumières du 18e siècle n'ont pas épargné la cuisine et l'art culinaire. Ce siècle a eu aussi sa part des cuisiniers-savants qui ont publié des œuvres ou des livres culinaires contenant des idées philosophiques et scientifiques. C'était la période d'innovation et d'ingéniosité, hantée par l'idée constante du progrès. Ces œuvres ont transformé la cuisine en une science, ce qui a soulevé des idées opposées entre la cuisine moderne et la cuisine ancienne. Rambourg (2010 : 144) nous explique que « les écrits culinaires prolifèrent au siècle des lumières, en même temps que les livres de

vulgarisation scientifiques et techniques. Leur profession témoigne de l'intérêt croissant que l'on porte à la cuisine comme savoir général ». Parmi les cuisiniers-savants et les œuvres de ce siècle, on nomme *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois* de Massialot (1712), *Cuisinier moderne* de Vincent la chapelle (1735), *Les dons de comus* de François Marin (1739) et *Les soupers de la cour et la cuisine bourgeoise* de Menon (1749)

Les travaux de ces cuisiniers - savants ont donné lieu à une querelle sans merci entre les adorateurs de la cuisine ancienne et ceux qui partagent les idées philosophiques de la cuisine moderne et qui la considèrent comme une science de l'alchimie. Comme le souligne Rambourg, (2010 : 148), « le fait culinaire est bien devenu un sujet de réflexion et de la philosophie. Pour les érudits qui s'en préoccupent, la cuisine est un art et une science où la perfection renvoie à l'alchimie ». Ces cuisiniers-savants menaient une recherche alchimique pour dégager tout ce qu'il y a de meilleur et de plus raffiné : la simplicité et la pureté naturelle. En effet, cette cuisine des lumières exige un travail extraordinaire. D'après Plouvier (2000),

> « la cuisine moderne est une espèce de chimie ; la science du cuisinier consiste aujourd'hui à décomposer, à faire digérer et à mieux quintessencier des viandes, à tirer des sucs nourrissants et légers, à les mêler et à les confondre ensemble, de façon que rien ne domine et que tout se fasse sentir, enfin à leur donner cette union que les peintures donnent aux couleurs et à les rendre si homogène, que de leurs différentes saveurs il ne résulte qu'un seul goût fin et piquant, et si je l'ose dire, une harmonie de tous les gouts réunis ensemble ». (Plouvier 2000 : 106).

C'est ainsi que les cuisiniers des lumières sont devenus des médecins qui agissaient sur la santé des convives et prenaient soin de la digestion et de la santé de la nourriture.

La cuisine de lumières rejette la méthode codifiée, l'abondance, l'ostentation et l'extravagante de la table gorgée de nourriture diverses, voire incohérentes. Elle préconise les plus petits mets à la place des plats de grande taille. Les mélanges de saveurs sont devenus plus modérés. Les crêpes, les anchois, les agrumes, et les parfums orientaux cèdent leurs places au champagne des lumières. Les aromates et les épices sont utilisés à des doses extrêmement petites. On est plus content de grands bouillons nourriciers, des coulis universels et des biques mitonnées. Les fonds ou la quintessence sont améliorés avec l'extrait du suc de la viande en la rissolant dans du beurre. Le roux et la préparation liquide à base de farine et de beurre deviennent d'indispensables catalyseurs de fonds. Le menu des lumières comprend des garnitures des produits très raffinés : *foies gras, truffes, écrevisses, huitres, morilles, ris de veau, crêtes* et *rognons de coq*. Il est aussi de nouveaux mets comme le chaud-froid, le sucre à canne d'outre-mer et la pomme de terre qui n'entreront pas à la liste gastronomique avant la fin du siècle. En effet, on quintessencie tout. On assujettit tout au creuset si bien qu'on veut même extraire l'esprit de tout. Ainsi Plouvier (2000 : 107) remarque en faisant référence aux cuisiniers des lumières que « le grand art de la nouvelle cuisine, c'est de donner au poisson le gout de la viande et à la viande le gout du poisson et de laisser aux légumes absolument aucun gout ».

1.4.2 Cuisine bourgeoise (La révolution française de 1789)

Le siècle des lumières a aussi été témoin de la naissance de la cuisine bourgeoise et des restaurants. Avant la révolution de 1789, les bourgeois, en s'inspirant du raffinement et de l'ordonnance du repas et du service de la table au Palais de Versailles et chez les aristocrates, pratiquaient déjà une cuisine dite bourgeoise. C'est une cuisine de compromis en simplifiant et en diminuant les plats et les ingrédients, tout en conservant le haut

standard du raffinement. Cette cuisine n'est pas dédaignée, ni rejetée par les aristocrates. Ils n'ont même pas éprouvé de souci d'égalité, de santé du repas et même de l'influence de nouvelles idées de cette époque. Cette convivialité a vu apparaître la salle à manger au XVIIIe siècle. Chez les aristocrates et chez les bourgeois, on commence à écarter une petite salle avec décorum où on place une table ronde ou ovale avec des couverts de tables. La table est dressée avec de nouveaux ustensiles : *louche, sucrière, moutardier, huilier, beurrier, sucrier, cuillères à sel, à moutarde, à condiments* et *à sucre* (Plouvier, 2000).

Le siècle a marqué aussi le début de la naissance des petits restaurants sous forme de cafés d'artistes et d'intellectuels où les révolutionnaires et les philosophes se rencontraient pour discuter de l'idée de la révolution du 1789.

À la suite de l'avènement de la liberté, de légalité et de l'abolition de privilèges après la révolution, certains anciens grands cuisiniers, au service de la cour et de la noblesse, se sont exilés avec leurs maîtres. Ceux qui se sont convertis à la nouvelle France ont loué leurs services aux grands bourgeois ou ont ouvert leurs propres restaurants. C'est ainsi que la haute cuisine avec des services raffinés, auparavant exclusivement réservée à la cour et à la noblesse, a été popularisée.

1.4.3 La belle époque de la grande cuisine du XIXe siècle

Le mot *gastronomie* doit son invention à Joseph de Berchoux (1803) dans son poème didactique, présenté sous forme de quatre chants pendant le XIXe siècle. La gastronomie est issue de la querelle d'hégémonie entre la nouvelle cuisine et l'ancienne. Comme l'affirme Rambourg (2010 : 204), « on se souvient de la querelle autour de la

nouvelle cuisine du XVIIe siècle. Mais c'est le XIXe siècle qui fonde la forme moderne des textes sur la nourriture en lui donnant un nouveau nom, celui de gastronomie ».

La belle époque du XIXe siècle a vu l'épanouissement de la cuisine bourgeoise et la prolifération des restaurants qui avait commencé au XVIIIe siècle. Avec l'arrivée au pouvoir des bourgeois après la révolution, la cuisine et l'art de la table sont devenus un signe essentiel d'appartenance sociale. C'était la période où la France a exercé son hégémonie culinaire en Europe avec la naissance de la '**Grande Cuisine'**. Cette nouvelle cuisine s'associe avec deux grands cuisiniers du XIXe siècle ; Antonin Carême (1783-1833), surnommé, 'roi des cuisiniers et cuisinier des rois' et Georges Auguste Escoffier (1847-1935). Pour moderniser la cuisine de cette époque, Carême s'est dissocié des anciens cuisiniers, mais reconnaît leurs mérites et assimile les leçons des œuvres du passé. Il nous explique qu'il considère l'ancienne cuisine comme appartenant à la fin du XVIIIe siècle. Il voit la modernité prenant sa source au commencement du célèbre et de la révolution du 1789.

Carême a beaucoup modernisé l'art et les théories hérités de ses prédécesseurs. Il introduit la pré-cuisine de haut degré de perfection et le processus culinaire proprement dite et plus particulièrement celui applicable à la confection de sauces. Il introduit également le processus culinaire appelé la peinture des valeurs, ce qui stipule que les saveurs et les odeurs soient jugées non dans l'absolu, mais dans leurs interactions mutuelles. Sous Carême, l'art culinaire est plus qu'une chimie, c'est une algèbre, une cuisine loin d'être simple mais encore plus compliquée, plus luxueuse et plus couteuse que celle du XVIIIe siècle. La cuisine carémienne utilisait et combinait des produits rares et chers de foie gras, de truffes, d'asperges, de filet de bœuf, de faisan, de bécasse et de

langoustes. Les ragouts sont en deux catégories ; les ragouts en maigre, comportant des laitances de carpe ou de maquereaux, des foies de lottes, des langues de carpe ou de cabillaud, et les autres sont des ragouts en gras, pas plus modernes où on retrouve *les sempiternels, le foie gras, les écrevisses, les huitres, les truffes, les morilles les champignons, le ris de veau, les crêtes et les rognons de coq* (Plouvier, 2000).

Étant un excellent dessinateur, ses dîners sont de véritables peintures où le clair-obscur doit être observé. Chaque chose a son importance : le brillant des *sauces*, la transparence *des gelées*, la limpidité des *vins* et le chatoiement de couleurs. Le dîner carémien partage quelques caractères des arts plastiques où figurent la sculpture et l'architecture de haute qualité. C'est ainsi Plouvier (2000) souligne que

> « La "Grande Cuisine" de Carême n'est à vrai dire pas grande, elle est gigantesque et complètement démentielle! Avec ses constructions architecturales monumentales, ses édifices compliqués, ses gradins de pain de mie, ses socles décorés supportant des dindes en daube et des jambons glacés, ses plats démesurés de rôts de faisans et de poulardes, ses vol-au-vent qui s'élancent comme des tours vers les cieux, la table carémienne part littéralement à la conquête des airs. Même celle de Louis XIV surmontée de pyramides et montages "volait plus bas" » (Plouvier 2000 : 111).

1.4.4 La France gastronomique au XXe siècle

Georges Auguste Escoffier (1847-1935), lui aussi surnommé, prince des cuisiniers et cuisinier de prince avait succédé à Antonin Carême. Il introduit de principales modifications à la cuisine caremienne. Ces modifications avaient pour but de restituer l'authenticité et la pureté initiales à la grande cuisine, car les disciples caremiens commençaient à trahir son originalité. On témoigne alors une simplification de la mise en scène, l'ordonnance de la table et aussi la réduction de la taille et du nombre de pièces

montées. Plus tard il s'est développé la cuisine Ecoffier, une cuisine s'imposant au sein des palaces comme celle de Carême qui s'était imposée dans les restaurants de luxe. Au début du XXe siècle, Escoffier sera le grand codificateur de la cuisine de la belle époque avec son livre *le Guide Culinaire* publié en 1901. Ce livre est devenu, de nos jours, une des plus grandes références de la gastronomie française.

Le XXe siècle a connu aussi de grandes innovations gastronomiques. On a vu la naissance du tourisme et de l'industrie de l'hôtellerie. Le développement de premières automobiles et du chemin de fer a beaucoup aidé l'essor d'un tourisme naissant. Par conséquent, de grands restaurants, des palaces, des casinos et des théâtres ont été établis avec des cuisiniers, des maîtres d'hôtels ou des directeurs français ou de formation française.

Ayant développé l'habitude de manger au restaurant, les Français trouvent en leur capitale, Paris, le siège des restaurants où l'on dîne et fait la meilleure chère quand on ne regarde pas la dépense. On peut également s'y nourrir avec des prix modérés car il existe des restaurants pour toutes les catégories sociales. Rambourg (2010) affirme qu'

> « il y a des restaurants pour toute les classes de la société : pour les princes, ducs, marquis, comptes, barons, généraux, députés, gens de lettres, juges, avocats, banquiers, agioter, joueurs, employés, marchands, étudiants et même petits rentiers, depuis la pièce d'or de quarante francs pour un dîner jusqu' à la somme modeste d'un franc cinquante centimes ». (Rambourg 2010 : 197).

1.4.5 Comportement et service à la table

Le service et le comportement à la table est un phénomène qui a évolué et s'est raffiné au fil du temps chez les Français. Au temps des Gaulois, il n'existait pas de table ni

d'ordonnance du repas. Les Celtes et les Gaulois mangeaient, assis par terre ou sur des peaux de bêtes. Les mets étaient servis par terre ou sur les bois chez les pauvres mais dans les plats ou les cuivres chez les riches. Tout le monde saisissait avec les mains des membres entiers et les déchirait à belles dents, il n'y avait pas de service rendu par des esclaves comme chez les Romains.

Les Gallo-Romains mangeaient dans les récipients de cuisson. Ils n'utilisaient pas de couverts ni couteaux, ni fourchettes. Ils mangeaient avec les doigts ou avec des petites cuillères à manche pointu, en bois, en os ou en matériaux précieux. Les vaisselles de tables étaient ; plateaux *(lanx)*, patina *(palette),* écueille ou bol *(catinus),* gobelets *(vas vinarium)*, cruche à vin *(lagona)*, cruche à eau *(urna ou aphora),* récipient à boire *(poculum)*. Le repas était mangé en s'allongeant sur le lit (Plouvier, 2000).

Le service à table, dit à la francise, lui, aussi est né au Moyen Âge. Le service est issu de la perfection de l'art du festin. Les Français de cette époque se s'adonnaient beaucoup au festin à l'occasion des noces, des alliances, des victoires, des naissances ou de tout autre évènement de marque. Le menu se composait de plusieurs mets, appelés plus tard '*services*'. Le service contenait des plats rôtis, sauces, poissons et pates, disposés sur la table. Chaque invité se sert de ce qui se trouve devant lui. D'autres mets se suivent, mais séparés par les entremets, connus aujourd'hui comme dessert. En mangeant, des spectacles sont offerts aux convives. Mais, ils ne mangent pas en s'allongeant sur le lit comme le faisaient les Gallo-romains dans l'antiquité.

Au XVIIe siècle de louis XIV, la gastronomie française jouissait d'une belle admiration avec sa popularité dans la cour de Versailles. Elle est devenue l'image de la

monarchie. Des règles qui gouvernent la cuisine étaient établies et le service à la française était devenue une norme. Lorsque la révolution française a pris fin, il y a eu l'investissement des restaurants aussi luxueux que renommés.

Le XIXe siècle a vu également l'introduction de la salle à manger. Le savoir vivre et les manières de tables ont été encore améliorées. Le plat est servi successivement et simultanément comme auparavant. Une belle attention est accordée de plus au service de la table et à la spécialisation de types de vaisselles. Le couvert et la coutellerie de table ont été tous introduits.

Le XXe siècle a été témoin de la fondation de la première école de l'hôtellerie à Nice en 1915, qui va fixer les règles de service. Le service à la française bien raffiné au XVIIIe siècle a subi un changement pendant la belle époque. La nouvelle façon de servir les mets commence à s'imposer. Un nouveau service, connu comme '*service à la russe'* qui s'occupe des plats prédécoupés les uns après les autres, au lieu de disposer un ensemble de mets sur la table avant le découpage comme auparavant, a été introduit. Néanmoins, le service à la française ne disparaît pas complètement, alors on a une cohabitation du service à la française, du service à l'anglaise et du service à la russe.

Aujourd'hui, les Français peuvent dîner tout au long de l'après-midi et recommencer le soir. La table, de manière générale, est considérée comme un lieu de convivialité. Les convives échangent ou se parlent beaucoup, car d'après eux, cela favorise une belle digestion. Le service et la confection de la table sont considérés comme des cérémonies ou des rites qui doivent accompagner des festins, des dîners importants ou de

grands restaurants. Les règles de ces services, bien rares chez les individus dans la vie quotidienne, se basent sur les principes de la galanterie.

L'ordonnance de la table consiste à dresser la table, dans un ordre précis et pour une fonction stricte, avec divers ustensiles pour manger. Ceci impose des étapes à suivre. On commence par l'assiette de présentation décorative et assortie au service de la table. Ensuite, l'assiette plate qui mesure environ 25 cm de diamètre accueille la plupart des plats du repas. Cette assiette est placée sur l'assiette de présentation. Puis l'assiette à soupe qui est placée sur l'assiette plate et est ôtée dès que le plat est consommé. Enfin, c'est l'assiette de dessert, assez petite, est de 21 diamètres. On l'utilise pour servir le dessert. Il existait aussi d'autres assiettes : l'assiette à gâteau et l'assiette à pain, utilisées dans les grands restaurants.

À part les assiettes, on a aussi des couverts, placés autour des assiettes. Ces couverts comprennent le couteau de table, la fourchette de table, la cuillère à dessert et la grande cuillère à soupe. Comme l'occasion le demande, chaque table nécessite les types d'ustensiles requis pour une dégustation simplifiée. Ainsi, on trouve aussi la fourchette et le couteau à dessert, les couteaux à poissons, la fourchette à huitre, la fourchette à escargots et les cuillères à thé et à glace.

L'ordre du service exige que la fourchette se place à gauche, le couteau et la cuillère à droite de l'assiette, le côté tranchant, dirigé en direction des assiettes. On place autour de ces assiettes les couverts avec lesquelles les convives se servent dans leurs ordres d'utilisation.

Les verres jouent eux aussi un grand rôle dans cette ordonnance pour déguster les alcools et les vins. Si le repas est du type peu solennel, les verres seront au nombre de deux ; l'un pour l'eau, l'autre pour le vin. Mais, pour les grands repas, on en aura au moins cinq placés sur chaque table pour déguster l'alcool tout au long du repas.

On ne doit pas négliger la place de la bienséance lors du service. À l'ouverture du repas, surtout dans les lieux prestigieux, on accorde aux convives de choisir eux-mêmes les vins ou bien à l'aide des sommeliers. Les vins sont choisis selon les plats car ils magnifient les mets. Chaque vin correspond aux aliments : les vins blancs vont avec les fruits de mer et les poissons, les vins rouges se complètent avec les viandes et les fromages. Une fois le vin est choisi, on le débouche devant les convives et le sert dans un verre placé sur la table. Ce dernier le goûte et approuve ou non le choix, et ensuite, le vin est réparti dans les verres des invités, mais avec soin pour éviter de faire tomber la moindre goutte.

L'ordre de service rendu par les serviteurs, appelés '*pingouins*' s'organise en différentes étapes. C'est la norme sociale de la structure du repas français. Poulain (2002) nous explique qu'

> « en France, la structure normale du repas (norme sociale) est une unité constituée de quatre catégories : entrée, plat garni, fromage, dessert. Une version simplifiée est admise, qui comprend : entrée, plat garni, dessert. Cette norme se donne à voir, par exemple, dans les menus de cantines scolaires ou les contrats passés entre une société de restauration collective et une entreprise ou une administration « cliente ». Elle est également lisible dans les plans alimentaires rédigés par le commissions de menus des institutions scolaires et de santé » (Poulain 2002 : 41).

La structure commence par l'apéritif pour ouvrir l'appétit, une boisson normalement à base de vin ou d'un autre alcool servis avec *amuse-bouche* ou *amuse - gueule*. Ensuite vient *l'entrée* ou *le hors-d'œuvre*, *des mets* ou *plats composés de crudités*. Après l'entrée, c'est le tour du plat principal ou du plat de résistance. Ce plat est généralement chaud et considérable. Il se compose de viandes ou de poissons. Certaines régions observent une pause pendant le plat principal en avalant la liqueur pour libérer l'estomac et continuer avec un second plat principal. Puis c'est le moment de changer d'assiettes pour servir le fromage qui s'en suit. Le fromage est mangé avec du pain. Pour clôturer, c'est le tour du dessert. Un dessert au goût sucré qui plaît à tous âges.

1.5 Évolution étymologique de vocabulaires gastronomiques français

Comme tout autre vocabulaire des langues indo-européennes, les vocabulaires culinaires français doivent leurs sources graphiques, sémantiques et phonétiques au latin classique, et on en constate des transformations de forme, de sens et de prononciation tout en gardant la plupart du temps des caractères latins. D'après Nyckee (1998 : 90), « les mots ne changent pas seulement de formes, mais se modifient également dans leurs sens dans lesquels on trouve des écarts entre le sens de départ (savant) et le sens d'arrivée (moderne) ». On se serait demandé si c'est la déraison des hommes, leurs imaginations ou leurs expériences vécues, qui nécessitent ces changements au cours de l'histoire. Mais ce qui est plus important c'est que ces changements faits collectivement ou socialement par une communauté linguistique sont provoqués par des facteurs socio-culturels et aussi par des facteurs morphologiques). Lemaire (2005 : 143) postule que « l'entourage dans lequel s'insère un mot peut exercer une influence sur son destin sémantique ». L'homme doit baptiser des réalités et des concepts nouveaux et, souvent l'option qui lui reste c'est de

remanier ou reconstituer des mots existants en leur assignant de nouveaux sens ou bien pour fabriquer de nouveaux mots tout en cherchant les phonèmes les plus convenables pour leur prononciation. Selon Guilbert (1975),

> « c'est la motivation scientifique, celle de la recherche de filiation, pour les scientifiques et une motivation culturelle, pour les usagers de la langue contemporaine dans la mesure où ils veulent connaitre l'histoire de leur langue qui fonde, en définitive, cette identité du signe linguistique sous ses différentes réalisations aux différentes époques » (Guilbert 1975 : 140).

1.5.1 Évolution phonique

Les vocabulaires gastronomiques tracent leurs évolutions et leurs systèmes phoniques au phonétisme roman. Pendant les Ve aux VIe siècles des Gallo- Romains, le phonétisme du latin a été radicalement modifié à cause de la transformation apportée à la langue romane par la langue d'oïl, (le français) et la langue d'oc (occitan). Les Gaulois trouvent la langue romane très lourde avec sa longue diphtongaison. En latin, toutes les lettres, les consonnes écrites et nasales sont prononcées. Ce changement se trouve au niveau phonétique, morphologique, syntaxique et lexical. Les voyelles latines étant plus longues et fortes, et les consonnes, plus constrictives, ils se contentaient d'adopter les nouvelles prononciations courtes. Ces transformations ont vu des voyelles latines subir des modifications selon leurs états accentués (tonique) ou inaccentués (atone). Considérons les tableaux qui suivent avec les vocabulaires gastronomiques français.

Tableau 1.1 Évolution phonique des termes de cuisine

Étymon latin		**Ancien Français**		**Français Contemporain**	
Vocabulaire	**Prononciation**	**Vocabulaire**	**Prononciation**	**Vocabulaire**	**Prononciation**
Appariculare	[aparicularé]	Appareiller	[aparéglié]	Appareiller	[apaRɛije]
Conquassare	[konkasaré]	Concâsser	[konkâcé]	Concasser	[kɔ̃nkase]

Bassiare	[basiaré]	Abaisser	[abècé	Abaisser	[abɛse]
Baccinus	[basinus]	Bassiner	[baciné]	Bassiner	[basine]
Butyrum	[butirum]	Beûrrier	[beû-ré-e]	Beurrier	[bœRje]
Cisellum	[ciselum]	Ciseler	[cicèlé]	Ciseler	[sizle]
Clarus	[klarus]	Clarifier	[klarifié]	Clarifier	[klaRifje]
Miqua	[mika]	Mitonner	[mitoné]	Mitonner	[mitɔne]
Directiare	[direktiaré]	Dresser	[drécé]	Dresser	[dRɛse]
Cocere	[koséré]	Cuire	[kuî-re]	Cuire	[kɥiʀ]
Focus desursum Focus desubtus	[fokous-désoursoum fokous-désoubtous]	Feu dessus feu dessous	[fø-de-su fø-de-sou]	Feu dessus feu dessous	[fødəsyfødəsu]
Exfunderare	[éksfoundéraré]	Effunder	[éfõdé]	Efonder	[efõde]
Exprimere	[ékspriméré]	Exprimer	[ékzprimé]	Exprimer	[ɛkspʀime]
Excaldare	[ékskaldaré]	Echauder	[étchodé]	Echauder	[eʃode]
Bullir	[bouliré]	Bouillir	[buʎir]	Bouillir	[bujiR]
Crepare	[kréparé]	Ecrever	[ékrévé]	Écrever	[ekRəve]
Conchilia	[konkhilia]	Coquillier	[Kokʎé]	Coquillier	[kɔkije]
Cocina	[kosina]	Cuisiner	[kuizi-né]	Cuisiner	[kɥizine]
Saicisonne	[salsioné]	Saucissonner	[saotsoné]	Saucissonner	[sosisɔne]
Folia	[folia]	Effeuiller	[éfɔʎé]	Effeuiller	[efœje]
Saltare	[saltaré]	Sauter	[saoté]	Sauter	[soté]
Glacia	[glasia]	Deglacer	[déglatsé]	Déglacer	[deglase]
Grassia	[grasia]	Degraisser	[dégratsé]	Dégraisser	[degʀɛse]

Poucet et Hannick, (1992), Clédat (1929), Féraud, (1788) Xavier, (2002).

Tableau 1.2 Évolution phonique des termes de menu

Étymon latin		**Ancien français**		**Français Contemporain**	
Vocabulaire	**Prononciation**	**Vocabulaire**	**Prononciation**	**Vocabulaire**	**Prononciation**
Auricula de Judas	[awrikoula-dé-Joudas]	Oreilles de Judas	[ɔrèʎe-də-dʒudas]	Oreilles de Judas	[ɔRɛjdəʒyda]
Angelus de mare	[angélous de maRé]	Ange de mer	[ăndj-də-mɛr]	Ange de mer	[ãʒdəmɛR]
Panis album	[panis album]	Pain blanc	[pɛ̃in- blank]	Pain blanc	[pɛ̃blã]
Panis burgus	[panis burgus]	Pain bourgeois	[pɛ̃in- bour-dʒwɛz]	Pain bourgeois	[pɛ̃buRʒwa]
Passare petra	[pasaré pétra]	Passe pierre	[păs-pjɛR]	Passe pierre	[paspjɛR]
Popia cochlearium	[popia kokléarioum]	Poche cuiller	[pɔʃ-cuʎɛR]	Poche cuillère	[pɔʃcuɥijɛR]
Pulverem album	[poulvérém album]	Poûdre blanche	[pudrə- blătʃ]	Poudre blanche	[pudRblãʃ]
Restaurare	[réstawraré]	Restaurant	[restaurăn]	Restaurant	[RɛstɔRã]
Smila bucca	[smila buka]	Amuse bouche	[amûz-bu-tʃə]	Amuse bouche	[amyzbuʃ]
Croq femina	[krok fémina]	Croque Madame	[krok-madamə]	Croque Madame	[krokmadam]
Crusta pagensis	[krousta pagensis]	Croute paisan	[Krut-pɛ̃izanə]	Croute paysanne	[kRutpeizan]
Alluminare ad formaticus	[aloumaré-ad formatikous]	Alumettes aux fromages	[alûmɛt-au-fromadjə]	Alumettes aux fromages	[alumɛtofRɔmaʒ]
Alauda sine testa	[alawda siné tésta]	Allouette sans tête	[a-lou-ète- să-tɛt]	Alouette sans tête	[alwɛtsãtɛt]
Brassica, cum vidisset Ham	[brasika kum vidise ham]	Jambonneau au choux	[djăbono-au-ʃou]	Jambonneau au choux	[ʒãbɔnoʃu]
Potatoes ad diabolum	[potato ad diabolum]	Pome de terre	[pɔməs-də- tɛr- a	Pommes de	[pɔmdətɛRalad

		à la diable	la-diablə]	terre à la diable	jabl]
Ovum nix	[ovum niks]	Euf à la neige	[øf- a la-nẽidjə]	Œuf à la neige	[œfalanɛʒ]
Fluctuetur insula	[flouktuetur isula]	Ile flotante	[il-flotăt]	Île flottante	[ilflɔtãt]

Poucet et Hannick, (1992), Féraud, (1788), Xavier, (2002).

Tableau 1.3 Évolution phonique des termes de vin

Étymon latin		**Ancien français**		**Français Contemporain**	
Vocabulaire	**Prononciation**	**Vocabulaire**	**Prononciation**	**Vocabulaire**	**Prononciation**
Legatus	[légatous]	Ambasseur	[anbaseur]	Ambassadeur	[ãbasadœʀ]
Album album	Album album	Blanc de blancs	[blank-də-blank	Blanc de blancs	[blãdəblã]
Nobilis putrescat	[nobilis putreskat]	Purreture noble	[puretûrə-noblə]	Pourriture noble	[puʀityʀnɔbl]
Silicem	[silikem]	Pierre à fusil	[pjɛʀ- a-fûsil]	Pierre à fusil	[pjɛʀafyzi]

Poucet et Hannick, (1992), Féraud, (1788), Xavier, (2002).

1.5.2 Évolution graphique

L'évolution ou la transformation graphique des vocabulaires culinaires français provient des activités linguistiques et socio-culturelles qui arrivent dans une société linguistique. Au cours des siècles, des vocabulaires formés à l'instar de leur source latine commencent à se modifier tout en gardant leurs sens premier en latin. Le mot latin *bullire* se transforme en *buillir, boilant, boudre, bouillot*, *boüillir* et finalement en *bouillir* en français contemporaine. Son sens premier de cuire dans un liquide reste inchangé. Il en va de même pour le mot latin *poma*, qui signifie une pomme. Ce mot a évolué en *pume, pome, pun, pome* et finalement en *pomme* en français contemporain. Ces types de formation sont plus ou moins des calques car on y trouve un fort lien de ressemblance graphique, phonique et sémantique avec le latin. On trouve également quelques-uns qui sont formés de la langue gauloise, francique et de l'ancien français. Considérons d'autres exemples dans le tableau suivant :

Tableau 1.4 Évolution graphique des termes de cuisine

Latin	Français du XIe	Français du XIIe	Français du XIIIe	Français du XIVe	Français du XVe	Français du XVIe	Français du XVIIe	Français du XVIIIe	Français du XIX au XXIe
Bassiare	--------	Abassier	Abessier	Abaissier	Abbaisser	Abaissier	Abbaisse r	Abaisser	Abaisser
Fascia	--------	Bender	Bander	Bander	Bender	Bender	Bender	Bander	Bander
Baccinus	------	---------	---------	---------	Baciner	Bassiner	Bassiner	Bassiner	Bassiner
Bruco (gaulois)	-------	Bruiere	Bruiere	Bruiere	Bruyere	Bruere	Bruyère	Bruyére	Bruyère
Cisellum	-------	-------	----------	Sizeler	Cizeller	Ciseler	Cizeler	Ciseler	Ciseler
Clarus	------	Clarifier	Clarifier	Clerifier	Clarifier	Clarifier	Clarifier	Clarifier	Clarifier
Bibere	--------	Déboire	Déboire	Déboire	Déboire	Déboire	Déboire	Déboire	Déboire
Facere	Deffere	Desfaire	Desfere	Desfere	Deffaire	Defare	Défaire	Deffaire	Défaire
Scuma	--------	Éscumer	Éscumer	Éscumer	Écumer	Escumer	Écumer	Écumer	Écumer
Exprimer	--------	--------	--------	Éxprimer	Éxprimer	Éxprimer	Éxprimer	Éxprimer	Éxprimer
Cocina	-------	-------	Quisiner	Quisiner	Cuysiner	Cuysiner	Cuisiner	------	Cuisinier
Ferrum	Fer	Fer	Fer	Fert	Fert	Fer	Fer	Fer	Fer
Bilia (gaulois)	-----	------	------	Abillier	Habillier	Abiller	Habiller	Habiller	Habiller
Pokka (francique)	-------	---------	Pochier	Pocher	Pocher	Pocher	Pocher	Pocher	Pocher
Sudare	-------	Suer	Suer	Suer	Suer	Suer	Süer	Suer	Suer
Sufferire	Sufrir	Sofrir	Suefrir	Soufrir	Soufrir	Souffrir	Souffrir	Souffrir	souffrir
Flammula	-------	Flamber	Flamer	Flamer	Flamer	Flamer	Flammer	Flamber	Flamber
Feruere	-------	Migeoter	Migeoter	Migeoter	Migeoter	Migeoter	Migeoter	Mijoter	Mijoter
Bullir	Buillir	Boilant	Bouillir	Boudre	Bouillir	Buillir	Boüllot	Boüllir	Bouillir
Folia	-------	--------	--------	Effeuiller	Effeuiller	Effeuiller	Effeüiller	Effeuiller	Effeuiller

Poucet et Hannick, (1992), Féraud, (1788), Xavier, (2002).

Tableau 1.5 Évolution graphique des termes de menu

Latin	Français du XIe	Français du XIIe	Français du XIIIe	Français du XIVe	Français du XVe	Français du XVIe	Français du XVIIe	Français du XVIIIe	Français du XIX au XXIe
Salsa	------	Salce	Soust	Sausse	Saulce	Saulse	Sausse	Sauce	Sauce
Crustulam	------	Gastel	Gastiau	Gasteau	Gasteau	Gasteau	Gâteau	Gâteau	Gâteau
Poma	Pume	Pome	Pun	Pume	Pome	Pomme	Pome	Pomme	Pomme
Crama	------	Cresme	Crasme	Cresme	Cresme	Crême	Crême	Crème	Crème
Anas	-------	-------	-------	--------	Canart	Canard	Canart	Canard	Canard
Bovem	-------	Boef	Buef	Beuf	Boeuf	Boeuf	Beuf	Bœuf	Bœuf
Lapar	-------	--------	--------	-------	Lapin	Lapin	Lappain	Lapin	Lapin
Salmonem	-------	--------	Saumon	Salmon	Salmon	Salmon	Saumon	Saumon	Saumon
Omelette	--------	--------	--------	--------	Amelette	Aumelete	Aumelette	Omelette	Omelette
Ovum	-------	--------	Uef	Oef	Oeuf	Oeuf	Oeuf	Oeuf	Œuf
Salada	-------	--------	--------	--------	Sallade	Sallade	Celade	Salade	Salade
Suppa	-------	--------	Sope	Soupe	Souppe	Souppe	Souppe	Soupe	Soupe
Advocatus	-------	Avocat	Aduocat	Aduocat	Aduocat	Advocat	Advocat	Avocat	Avocat

Poucet et Hannick, (1992), Féraud, (1788) Xavier, (2002).

Tableau 1.6 Évolution graphique des termes de vin

Latin	Français du XIe	Français du XIIe	Français du XIIIe	Français du XIVe	Français du XVe	Français du XVIe	Français du XVIIe	Français du XVIIIe	Français du XIX au XXIe
Castellus	Chastel	Castile	Castel	Chasteau	Chastiaul	Chasteau	Chateau	Château	Château
Claudere	-------	Clos	Clous	Clos	Clos	Clos	Clost	Clos	Clos
Bucca	Buche	Boiche	Bouquet	Bouche	Boche	Bouche	Boche	Bouche	Bouche
Cauda	Cue	Keue	Keue	Coue	Queue	Queuë	Queue	Queue	Queue
Feminin us	-------	Feminine	Femenin	Feminine	Femenin	Femenin	Féminin	Féminin	Féminine
Florem	Flur	Flor	Flor	Flour	Flour	Flour	Fleur	Fleur	Fleur
Oculus	Oilz	Oelh	Hueil	Ougle	Oeuil	Oueil	Oueil	Œil	Oeil

Poucet et Hannick, (1992), Féraud, (1788), Xavier, (2002).

1.5.3 Évolution sémantique

L'évolution diachronique du sens des vocabulaires gastronomiques français ne s'écarte pas du même mécanisme d'évolution sémantique qui fait fonctionner le lexique des langues humaines. Ce mécanisme se manifeste par l'extension, la restriction, le déplacement ou le transfert de sens. Le mécanisme sémantique partage des phénomènes historiques qui portent une identité variée chez des grammairiens et des sémanticiens français. Par exemple, on trouve un phénomène de contagion chez Bréal (1899), qui a pour effet de considérer l'entourage ou le contexte car cela communique à un sens d'un mot, et

un phénomène de la sysémie, contamination de sens entre des termes unis chez Carnoy (1927). Chez les sémanticiens comme Nikclas-Salminen (1997) et Nykcees (1998), ce phénomène est reconnu comme celui de la contiguïté formelle. Mais Lemaire (2005) le considère comme une contiguïté syntagmatique. Dans ce travail, nous nous intéresserons plutôt à l'extension ainsi qu'au transfert de sens. Le transfert de sens est un passage de sens du domaine de la langue générale au domaine de la langue spécialisée. C'est le transfert des traits ou des qualités de ressemblance du sens propre du terme ou des unités à leurs sens dérivés. Beaucoup de vocabulaires gastronomiques portent des formes de la langue générale mais se dotent de nouveaux sens au domaine de la gastronomie. La source étymologique de ces types de mots exerce une grande influence sur leur forme et leur signification. C'est exactement ce que Nyckee (1998 : 67) affirme en expliquant que « le sens ou la forme actuel d'un mot est l'aboutissement de tout un processus historique ».

Le mécanisme d'extension et du transfert de sens a beaucoup permis aux vocabulaires culinaires français, non seulement de puiser dans le lexique général, mais plus précisément d'acquérir de nouveaux sens au domaine spécialisé de la gastronomie. Les tableaux ci-dessous expliquent en détail comment ces vocabulaires se transforment de sens du latin en français et finalement arrivent à leur sens contemporain. Le mot latin *bassiare* par exemple, qui signifie *abaisser* en français dans le tableau 1 s'est transformé au cours des siècles pour arriver en *abaisser* en français moderne. Au domaine de la gastronomie il acquiert un nouveau sens d'aplatir l'épaisseur d'un morceau de pate. Il en va de même dans le cas de *facere* et *sudare* qui signifient respectivement *faire* et *transpirer* en latin dans le tableau 1. Leurs équivalents en ancien français au premier siècle étaient *desfaire* et *souer*. Ces formes se sont évoluées au XXIe siècle. *Desfaire* est devenu *défaire* et signifie

respectivement *détruire*, *débarrasser*, *dénouer* et *modifier*. *Souer* s'est transformé en *suer* et signifie *éliminer*, *ennuyer*, *dégager*, en langue générale. Au domaine de la gastronomie, *défaire* signifie *dissoudre* ou *délayer* et *suer* recèle *exsuder*, *faire cuire*.

L'évolution sémantique et graphique d'autres vocabulaires gastronomiques est résumée en détail ci-dessous avec les items présentés par époque.

Tableau 1.7 Évolution sémantique des termes de cuisine

Etymon latin	Sens	Ancien français	Sens	Français contemporain	Sens	Français spécialisé	Signification
Clarus	Clair	Clarifier	Rendre clair	Clarifier	Purifier, éclaicir, éclairer	Clarifier	Alimentation (rendre limpide un consommé) Brasserie (clarification de la bière)
Biassare	Baiser	Abbaisser	Diminuer, déprimer, humilier	Abaisser	Réduire, diminuer, diriger.	Abaisser	Alimentation (aplatir)
Facere	Faire	Desfaire	Abattre, Consterner	Défaire	Ramener, délivrer, mettre en déroute	Défaire	Alimentation (délayer avec liquide)
Scuma	Mousse de savon	Escumer	Exercer, Debarasser	Écumer	Enrager, enlever, debarasser, piller	Écumer	Alimentation (éliminer à l'aide d'écumoire) Brasserie (éliminer la fermentation de la bière)
Ferrum	Acier	Fer	Métal	Fer	Métal résistant, substance ferugineuse	Fer	Alimentation (additif alimentaire) Pêche (harpon baleinier)
Sudare	Transpirer	Souer	Essuyer, secher, transpirer	Suer	Éliminer, ennuyer, dégager	Suer	Alimentation (exsuder, Faire cuire)
Saltare	Danser	Sauteler	Bondir, sautiller	Sauter	Détruire, faire éclater, faire sortir, se jeter, se détacher	Sauter	Alimentation (faire dorer) Oneologie (dégustation
Cocina	Cuisine	Cuisine	Cuire	Cuisine	Préparer, faire, Interroger	Cuisiner	Alimentation (faire la cuisine)
Exfundare	Défoncer	Effonder	Submerger, Renverser, Couler	Effondrer	Briser, Provoquer, s'écrouler	Effondrer	Alimentation (vider)

Poucet et Hannick, (1992), Féraud, (1788), Xavier, (2002), GDT, (2013).

Tableau 1.8 Évolution sémantique des termes de menu

Etymon latin	Sens	Ancien français	Sens	Français contemporain	Sens	Français spécialisé	Signification
Intrare	Entrer	Entreor	Celui qui entre	Entrée	Accès, cérémonie, début, ouverture	Entrée	Alimentation (Mets qui commence le repas)
Advocatus	Defenseur	Avocacion	Défendre, plaider, plaidoyer.	Avocat	Plaideur, Défenseur, intercesseur	Avocat	Alimentation (fruit botanique)
Restaurare	Rebâtir	Restorance	Rétablissement, réparation.	Restaurant	Établissement, service	Restaurant	Alimentation (repas) (boisson)
Angelus	Ange	Angelical	Homme ou femme ange	Angelique	Personne, nature, salutation	Angelique	Alimentation (épice, assaisonnement, confiserie)
Convesatio	Frequentation assidu	Conversacion	Vie, commerce, fréquentation	Conversation	Relations, échange de propos, discussion	Conversation	Alimentation (petit gâteau)
Imperans	Commandeur	Empireur	Celui qui empire	Empereur	Roi, gouverneur	Empereur	Alimentation (petit pain)
Unio	Genre d'oignon	Oignonnerie	Légume d'oignon	Oignonnade	Plant, affaire	Oignonade	Aimantation (légume)

Poucet et Hannick, (1992), Féraud, (1788), Xavier, (2002), GDT, (2013).

Tableau 1.9 Évolution sémantique des termes de vin

Etymon latin	Sens	Ancien français	Sens	Français contemporain	Sens	Français Spécialisé	Signification
Castellus	Fortresse	Chastel	Galerie forte	Château	Construction élevée, résidence royale, maison de maitre	Château	Boisson (appellation d'origine du vin blanc.
Femininus	Femme	Feminal	Féminin	Féminin	Femme, sexe féminin, sexe qui produit des ovules	Féminin	Œnologie (vin souple)
Florem	Fleur	Fleur	Odeur, indigo.	Fleur	Végétaux, substances chimique, virginité, ornement.	Fleur	Œnologie (appellation d'origine des vins)
Oculus	Œil	Oeille	Brebis	Œil	Organe de vue, lumière, expression.	Œil	Œnologie (dégustation du vin)

Poucet et Hannick, (1992), Féraud, (1788), Xavier, (2002), GDT, (2013).

1.5.4 Évolution motivationnelle

Dans la motivation étymologique des vocabulaires culinaires français, il est très facile de rechercher une évolution motivationnelle grâce aux liens filiaux que jouissent ces vocabulaires avec leur source. Cela peut être au niveau de la forme connue comme une motivation graphique ou au niveau du sens, une motivation sémantique. Dans cette motivation, on trouve une sorte de ressemblance ou de rapprochement entre la forme ou le sens d'origine latine et la forme ou le sens du français contemporain. Panculescu (2005) nous renseigne sur le caractère motivé de tout signe linguistique. Pour elle « du point de vue diachronique, tout signe apparaît comme motivé par rapport à un mot d'origine dont il provient » (Panculescu 2005 : 19). Même si cette ressemblance s'avère limitée, elle nous assure que la motivation dérivationnelle en vient en secours pourvu que tous les lexèmes soient productifs pour pourvoir jouir des relations associatives. Voilà pourquoi elle considère tous les mots construits comme motivés. Le mot latin *clarus* est devenu *clarifier* en français moderne possédant le même sens de *clair* ou *limpide*. On trouve des motivations morphologiques et sémantiques dans des exemples ci-dessus :

(Latin)	(Français)	(Latin)	(Français)
Ferrum	fer (sémantique)	Bullir	bouillir (morphologique)
Sudare	suer (sémantique)	Sufferire	soufrir (morphologique)
Advocatus	avocat (sémantique)	Baccinu	bassiner (morphologique)
Angelus	angélique (morphologique)	Cisellum	ciseler (morphologique)
Florem	fleur (sémantique)	Poma	pomme (sémantique)
Cucina	cuisiner (morphologique)	Bucca	bouche (sémantique)
Panis	pain (sémantique)	Femininus	féminin (sémantique)
Restaurare	restaurant (morphologique)	Suppa	soupe (sémantique)

1.5.5 Conclusion

Même avec peu de renseignement sur l'origine de la culture culinaire des Français, cette étude nous a révélé que la cuisine française doit son origine à la cuisine romaine. L'inventivité et le raffinement apporté par Catherine de Médicis au XVIe siècle a beaucoup transformé la gastronomie française. Les nouvelles méthodes de cuisine, de nouveaux ustensiles ainsi que l'ordre des mets introduits à cette époque ont fait de la gastronomie française une des plus admirées au monde. C'est ce qui lui a valu une reconnaissance auprès de l'UNESCO.

On a pu trouver également que les vocabulaires gastronomiques français ont évolué de la source latine avec laquelle ils partagent une identité graphique, phonique et sémantique. Mais ce qui est plus remarquable c'est que la plupart de ces vocabulaires sont des formations simples. On n'y trouve pas beaucoup de mots construits, sauf des mots dérivés et quelque peu de formation composée. Des formations phraséologiques, très courants dans les vocabulaires culinaires contemporains y sont complétement absentes.

Cette connaissance de base de l'origine et de l'évolution de la gastronomie française nous aidera à mieux comprendre les opinions et la définition des termes pertinents, à savoir ; motivation, passivité, arbitraire, créativité lexicale, sémantique lexicale, signifiant, signifié, référent, imagé et toute relation homonymique, synonymique, antonymique, paronymique, métonymique ainsi que la monosémie et la polysémie au chapitre suivant. Elle nous dévoilera aussi le lien ou le rapport qui existe entre les vocabulaires gastronomiques et le latin.

Chapitre 2

La passivité motivationnelle des termes gastronomiques français

2.1 Définition de la motivation

Concept polymorphe, de par sa forme et ses sens, la motivation se manifeste dans différents domaines ou disciplines. Dans cette étude, nous allons étudier ce concept à travers la formation des nouvelles unités lexicales, en nous appuyant sur la perspective linguistique. Cela nous conduira à examiner de plus près les manières dont les linguistes conçoivent et définissent la motivation.

Le but majeur de la motivation, dans la formation des nouvelles unités lexicales, est de rapprocher le signifiant du référant. Comme Dubois et al. (1973 : 328) l'ont indiqué ailleurs, la motivation est la « relation de nécessité qu'un locuteur met entre un mot et son signifié ou entre un mot et un autre signe ».

Depuis que le grand linguiste Ferdinand de Saussure avait établi le principe de l'arbitraire incontestable du signe, ses disciples et beaucoup d'autres linguistes ont admis qu'il existe néanmoins quelques nuances sur la question de l'arbitraire du signe. Il y a aussi d'autres linguistes qui sont complètement en désaccord avec ce principe.

Pohl (1968 : 125) nous dit qu'« un symbole (signe) est motivé quand il révèle de lui-même, sans référence à aucune convention quelque chose de ce qu'il symbolise (représente) ». Quant à eux, Perveau et Sarfati (2003 : 71) constatent que « les signes motivés introduisent de la rationalité et sont conformes à l'intuition des locuteurs dans la mesure où ils permettent une certaine prévisibilité de sens ». Pour Mortureux (1984 : 96)

« la motivation est une relation d'un signe entre sa forme et son contenu, ce qui inscrit dans la structure formelle (phonétique et morphologique) du signe certaines informations touchant son sens et déterminant notamment son interprétation ». D'après Agron (1969 : 39), « la motivation en linguistique est l'ensemble des raisons que nous avons de rapprocher un mot à d'autres mots existant antérieurement ». Agron (1969) nous explique qu'il existe un mot souche « *motif* » derrière les mots 'motiver' et 'motivation', ce qui signifie tout ce qui meut. C'est le motif qui assure la construction des mots dits motivés. Autrement dit, c'est la motivation qui préside la naissance du mot et qui assure son attribution à un concept doté d'une signification. L'attribution représente l'ensemble des raisons qui nécessitent la création du mot.

En s'appuyant sur l'argument de Guiraud (1986) qui voit l'arbitraire du signe linguistique comme une conséquence de la convention d'usage, Dalbera (2006) signale qu'il n'existe pas de phénomène de l'arbitraire durant la formation des signes linguistiques et que c'est la convention d'usage qui en invente.

> « Un signe, lors de sa création ne peut être que motivé. Mais, il reste vrai que l'usage de ce signe s'opère non pas sous le contrôle permanent de cette motivation mais uniquement du fait de la convention qui s'instaure dans la communauté. À partir du moment où l'usage est conventionnel, le rôle de la motivation passe au second plan » (Dalbera 2006 : 4).

Dalbera (2006) parle aussi de la relation de signification entre le signe et son référent. Il explique qu'un signe perd cette relation à cause des pressions assignées par la convention et liées aux emplois. C'est à ce point que l'arbitraire s'introduit car le sens n'est plus signifié mais s'est réduit à des emplois, ce qui déconnecte le motif qui est la

motivation. Il renchérit qu'« un signe linguistique est arbitraire mais toute création lexicale est motivée » (Dalbera 2006 : 5).

Guiraud soutient l'idée que tout signe linguistique est motivé. Pour lui, la discussion de l'arbitraire du signe est mal posée et que le problème de l'arbitraire du signe a perdu sa finesse. Il base son argument sur le postulat de double articulation du signe. D'après lui, « si le signe est très souvent arbitraire en deuxième articulation, en première articulation (au niveau des monèmes) il est toujours motivé ; c'est-à-dire qu'il y a toujours une relation entre la forme du signifiant et celle du signifié » (Guiraud 1986 : 253).

Jusqu'ici les ouvrages linguistiques critiquent la notion de la motivation comme un rapprochement entre le signifiant et le référent mais Jacquet-Pfau et Moreaux (1998) nous donnent une nouvelle perspective de cette notion. Pour eux, l'interprétation du sens des mots motivés ne réside pas souvent dans les éléments constituants du signifiant. Ces signifiants peuvent être lexicalisés, ce qui mène à la perte de l'autonomie sémantique des éléments constituants. D'après eux, le fait « qu'une unité lexicale soit motivée ne signifie pas nécessairement que sa signification puisse être construite à partir de celle de ses constituants. Elle peut être lexicalisée, certains des constituants peuvent avoir perdu leur autonomies sémantiques » (Jacquet-Pfau et Moreaux 1998 : 27).

Tamba - Metz (2005) ne voit pas la motivation comme une notion qui réside dans la relation entre le signifiant et le référent, mais dans le couple signifiant-signifié. En citant Milner (2002 :31), Tamba – Metz (2005) dit que « le signifié n'est ni la chose ni le concept de la chose, c'est tout au plus ce qui prend de s'imaginer qu'on a nommé la chose » (Tamba – Metz 2005 : 286). Elle nous recommande de rester dans le couple du signifiant-signifié si on parle de la motivation, non pas dans la relation de chose à mot.

Autour du signe nouveau, Sablayrolles (2002) explique qu'un signe avec sa singularité de forme phonique ou graphique, provoque plus d'attention surtout quand il joue un rôle associant un signifié à un signifiant. Donc, « loin d'être arbitraire ou même seulement semi-motivé, le signe nouveau qu'est le néologisme est fortement motivé » (Sablayrolles 2002 : 96).

Au domaine de la terminologie, Kocourek (1991) met en valeur l'importance de la motivation dans la formation terminologique. Presque toutes les formations terminologiques sont motivées sauf quelques formations de termes arbitraires qui sont des dénominations simples. Il affirme que, « la majorité des unités lexicales de la langue est motivée. En terminologie, la prédominance du motivé est si prononcée qu'elle est un caractère essentiel de la formation terminologique (Giraud 1978 : 98 cf. Kocourek 1991). La forme des termes suggère souvent une partie de leurs sens » (Kocourek 1991 : 172). Kocourek explique que les scientifiques créent des termes donnant une explication rationnelle de la forme alors que les terminologues examinent la motivation et la justification de ces termes. Cet examen est valable car, ce sont les éléments constituants, les morphèmes et les unités qui expliquent le choix de la forme utilisée. C'est là où se trouve le contenu motivationnel, appelé le motif du terme créé.

2.1.1 Typologie de la motivation

La motivation se présente sous différentes formes dans la création de nouvelles unités lexicales. Elle peut figurer dans les liens qui unissent un mot avec son origine étymologique, ou bien dans l'usage dénotatif, connotatif, analogique, métaphorique ou même idiomatique. Elle peut se manifester également dans la structure phonique, symbolique ou morphologique. On en retrouve aussi dans les locutions syntagmatiques,

phraséologiques et dans des dérivations paradigmatiques. Ainsi nous avons ces types de motivation à savoir : (a) La motivation étymologique, (b) la motivation structurale ou morphologique, (c) la motivation sémantique (d) la motivation lexicale, et (e) la motivation culturelle.

2.1.2 Motivation étymologique

Connue aussi comme la motivation diachronique, elle s'intéresse au rapport ou au lien qu'un signe partage avec un mot d'origine. Ce qui veut dire qu'un signe possède un étymon d'où il est créé car un nouveau mot est toujours formé à partir d'un autre mot. Cela peut être sous forme d'affixation, de composition ou sous forme de transfert et d'extension de sens. Cette motivation étymologique se manifeste sous deux formes : savante ou populaire. Effectivement, Reichler-Beguelin (1993 : 1), argue que « l'étymologie savante prétend établir la fonction historique effective des mots et des significations ». En ce qui concerne l'étymologie populaire, elle l'a défini « comme le fait de rapprocher consciemment ou non, deux unités lexicales entre lesquelles il n'existe pas de lien morphosémantique historiquement avéré » (Reichler-Beguelin 1993 : 1). Quant à Pohl (1968), il explique qu'au commencement, la dénomination des objets n'est pas fortuite. Il doit y avoir des raisons du choix d'un signe pour une chose « nous avons des raisons de penser que le signe n'a pas été donné primitivement sans aucune raison à la chose signifiée. Au commencement, il y a peut-être une motivation étymologique » (Pohl 1968 : 127). Guiraud (1986) explique qu'un signe est étymologiquement motivé car il est toujours en relation avec son ancêtre, son étymon d'où il est dérivé.

> « Tout mot, en effet est nécessairement formé à partir d'un autre mot. Ceci est évident pour les dérivés morphologiques (par suffixation ou par composition) et pour les dérivés sémantiques (par changement de sens), ceci reste vrai pour les emprunts qui

> sont formés à partir d'un mot étranger au système, et pour les mots expressifs formés à partir d'une racine onomatopéique » (Guiraud 1986 : 254).

En fait, il voit la motivation comme un phénomène à double caractère : motivation sémiologique et motivation étymologique, car « les deux relations se confondent dans la mesure où c'est le rapport entre le dérivé et l'étymologie qui fonde le rapport entre le signifiant et le signifié » (Guiraud 1986 : 254).

Ce type de rapport étymologique est très courant dans les vocabulaires gastronomiques. En effet, on en trouve un bon nombre qui doivent leur source au latin comme *cucina* — *cuisiner*, *poma* — *pomme*, *bucca* — *bouche* et d'autres schématisés au chapitre 1.

2.1.3 Motivation structurale

Il y a des motivations qui se dérivent de la structure formative des mots, c'est-à-dire des éléments composants. Ces types de mots sont souvent des mots construits dont la forme interne est transparente et facilement perceptible. Panculescu (2005 : 39) postule qu' « un mot construit est lié, par la forme et par le sens au mot dont il est issu, de même qu'aux autres mots formés à partir du même terme ». Cette motivation de forme matérielle recouvre également la forme phonique ou onomatopéique, symbolique ou iconique. Voilà pourquoi Thièle (1987 : 15) remarque qu'« un signe linguistique est motivé dans sa forme matérielle et sa signification ». Cet aspect structural est mis en valeur par Corbin (1991) lorsqu'elle soutient l'idée que « le sens d'un mot construit est aussi construit en même temps que sa structure morphologique, et compositionnellement par rapport à celle-ci, et que la représentation grammaticale doit refléter cette construction simultanée de la structure et de sens » (Corbin 1991 : 1).

La motivation structurale est très prépondérante dans la formation de vocabulaires gastronomiques. On en trouve des exemples comme *croquants, mijoter, coupe-légumes, autoclave, œufs miroi, hache-viande, biscuit à la noix de coco*.

2.1.4 Motivation sémantique

La motivation sémantique s'intéresse au sens premier et au sens figuré d'une unité lexicale. Le sens propre qui est la motivation dénominative recouvre l'usage réel du signe. Barlézizan (2009 : 9) explique que « le sens propre d'un mot est aussi appelé sens premier. C'est à partir de ce sens que l'emploi s'étend à d'autres domaines et que le mot prend un ou des sens figurés ». Exemples : *mangeur, cuisinier, jardinier, le goûter*.

La motivation connotative ou figurée se trouve dans l'extension ou dans le transfert du sens des unités lexicales existantes dans la langue générale et dans la langue de spécialité. Ces types d'extension ou de transfert de sens sont manifestés dans l'usage imagé métaphorique, analogique, représentatif ou idiomatique du signe existant. Dans ce cas, le signe cède son sens original à un sens figuré. C'est pourquoi Barlézizan (2009 : 15) voit la motivation sémantique comme « une transposition instantanée. On perçoit une similitude, un trait de ressemblance, ou on évoque un rapport quelconque, et la transposition s'effectue spontanément ». Panculescu (2005 : 39) argue que tout emploi figuré du signe linguistique est motivé, « un mot employé au sens figuré est motivé par rapport à un autre mot ».

Dans les vocabulaires gastronomiques on a comme exemples :

faire chou blanc (échouer), être une pomme (être séduisante), pomme de discorde (sujet de conflit), la nourriture est au corps comme l'essence est au moteur (analogie).

2.1.5 Motivation lexicale

La motivation lexicale s'intéresse à la lexicalisation non seulement des dérivations réalisées dans un autre paradigme, mais aussi à la lexicalisation des formations composées, des locutions phraséologiques et des expressions idiomatiques figées et libres. La motivation paradigmatique lexicale nous explique qu'on peut créer de nouveaux mots ou de nouveaux termes en se servant des bases productives des éléments existants. Grâce aux rapports associatifs, des termes comme *mijoter*, *cuisine* et *orange* peuvent produire des bases *mijot-*, *cuisin-*, et *orang-* avec lesquels on peut créer de nouveaux termes dans un autre paradigme comme *mijotage*, *cuisinette* et *oranger*. La motivation syntagmatique lexicale recouvre des termes composés soudés, non soudés et des composés avec trait d'union *autocuisson, araignée farcie*, et *amuse- bouche*.

La motivation phraséologique lexicale concerne une locution lexicalisée possédant un sens global qui découle de ses parties composantes. Le Bel (2006 : 1) signale que « les experts définissent les unités phraséologiques comme des expressions syntagmatiques ou phrastiques, caractérisées principalement d'une part par leur trait figé et stable et d'autre part, par leur idiomaticité ». On a entre autres *oreilles de Judas*, *œuf à la neige*, et *pommes de terre à la diable*.

2.1.6 Motivation culturelle

La motivation culturelle est non structurelle comme la motivation morpholexicale. Elle réside dans l'héritage culturel de chaque société linguistique. C'est une motivation qui prend en compte la réalité socioculturelle du peuple et de l'environnement. Boboya (2008 : 63) la présente comme « une autre motivation non structurelle qui provient des mémoires individuelles et de la

mémoire collective de tout ordre et entretenue dans un environnement favorable à sa pérennité ». Il poursuit plus loin que c'est « seule cette motivation éminemment culturelle, détermine le choix des symboles entrant dans la dénomination » (Boboya 2008 : 63). Alors cette motivation doit s'ajouter à la motivation morpholexicale dans la tâche de la dénomination. Pour lui, la culture, dans chaque société, sert de porte qui mène à l'intérieur de la langue et de l'archive socioculturelle où la motivation adéquate est recherchée pendant la reconceptualisation et la dénomination de nouveaux produits.

2.2 Définition de l'arbitraire

Dans l'étude des signes linguistiques modernes, l'arbitraire du signe est devenu un phénomène non négligeable, surtout si on doit tenir compte du principe saussurien qui préconise que « l'arbitraire du signe n'est contesté par personne » (Saussure 1984 : 100). Ce principe saussurien est considéré par la majorité de linguistes comme le fondement de la linguistique moderne. Saussure explique que le lien ou le rapport qui existe entre des signes linguistiques et leur signification est arbitraire, en ce sens « qu'il n'existe aucune attache naturelle entre un signe et sa réalité » Saussure (1984 : 101). Dans son *Cours de Linguistique Générale*, il donne l'exemple des unités simples de *sœur* et *bœuf* avec lesquels il renforce son argument que l'idée de *sœur* et *bœuf* ne partage aucun rapport intérieur avec leurs signifiants. Benveniste (1980) n'est pas à l'aise avec la définition saussurienne de l'arbitraire. Il argue que le vrai arbitraire du signe ne se retrouve pas au niveau du signifiant et du signifié comme Saussure l'avait expliqué. Pour lui, l'arbitraire du signe

> « s'illustre dans le lien que le signe entretient avec la réalité (le référent) : entre le signifiant et le signifié, le

> lien n'est pas arbitraire. Au contraire, il est nécessaire : ce qui est arbitraire c'est que tel signe, et non tel autre, soit appliqué à tel élément de la réalité et non à tel autre. En ce sens, seulement il est permis de parler de contingence » (Benveniste 1980 : 54).

Cette définition de Benveniste est très importante pour nous dans notre recherche du lien et du rapprochement de sens entre la forme et le référent des vocabulaires gastronomiques français.

2.2.1 Arbitraire absolu et arbitraire relatif

L'arbitraire absolu est l'absence de la motivation du signe. Saussure (1984 : 184) prétend que « l'arbitraire absolu est une condition essentielle du signe linguistique. Son argument se réfère aux mots ou aux termes simples et insécables qui sont radicalement arbitraires comme *tomates, poivre, bœuf, canard, vin, goût, etc*. Ces termes ne sont pas construits, alors on ne peut pas y rechercher des éléments formatifs transparents qui évoquent une motivation. L'idée de l'arbitraire relatif fonctionne comme l'opposé et le point limite de l'arbitraire absolu. Saussure (1984 : 183) affirme lui-même qu'« il n'existe pas de langue où rien ne soit motivé ». Dans ce cas, ces mots ou termes simples, étiquetés des termes absolus peuvent être reconstitués dans les cadres des relations associatifs, paradigmatiques ou syntagmatiques pour devenir des termes motivés dans les formations dérivées, composées et phrastiques. Toutefois, Saussure nous rappelle également que cette reconstitution ne peut pas aboutir à une motivation absolue à cause des valeurs inégales des éléments formatifs. Il explique que, « non seulement les éléments des signes motivés sont eux aussi arbitraires mais la valeur du terme total n'est jamais égale à la somme des

valeurs des parties » (Saussure 1984 : 182). C'est ici où réside la passivité dont nous parlons.

2.3 Passivité

Le manque d'action ou le caractère indifférent de la motivation dans la formation de mots est vu par des experts comme la passivité. C'est une situation où le dynamisme de la motivation n'est pas réalisé dans les mots ou termes dits motivés. Cette passivité se dote de différents noms. Saussure (1984) la présente sous forme de la motivation relative. Il explique qu'un signe peut être relativement motivé de sorte qu'on peut avoir des mots construits avec une partie constituante motivée et d'autre partie constituante arbitraire. Selon Saussure (1984 : 108), « la notion du relativement motivé implique :

(i) L'analyse du terme donné, donc un rapport syntagmatique. C'est-à-dire, des mots composés, des mots dérivés, des membres de phrases et des phrases entières.

Exemples : *Avocat vinaigrette, croque-madame* (mots composés), *mitonnement, dépouillement* (mots dérivés), *biscuits à la noix de coco, jambonneau au chou* (syntagmes), *les pommes de terre sautées, l'anguille de bœuf aux quenelles (*phrastiques*)*.

(ii) L'appel à un ou plusieurs autres termes, donc un rapport associatif.

Exemples : ***mijo**ter*, ***mijo**terie*, ***mijo**tage*, ***mijo**tegement*, ***mijo**teuse* (élément commun de radical) ».

Thièle (1987) considère la passivité comme une motivation intra-syntagmatique, ce qui implique une motivation relative des unités, des morphèmes lexicaux et des affixes des mots construits. D'après lui, « il y a un rapport de dépendance motivé dans chaque mot ou dans chaque forme, en partie, des variations sémantiques syntagmatiques par des morphèmes grammaticaux et de formation de mots » (Thièle 1987:15). Nyckees (1998) la

voit comme une iconicité indirecte. Pour lui, à l'exception des mots simples qui ne recèlent pas de ressemblance entre forme et sens, des unités complexes peuvent être analysées en unités signifiantes simples associant de dérivation, de composition, de conjugaison, de déclinaison et de syntagmes.

> « L'arbitraire entendu comme absence de ressemblance entre forme et sens, prévaut donc au niveau des unités simples, mais il se trouve relativisé, sans disparaître pour autant, dès lors qu'on prend en compte les très nombreuses unités complexes de la langue, puisque celles-ci sont par définition analysables en unités signifiantes simples associant forme et sens et qu'elles sont donc interprétables à ce titre pour quiconque connaît le sens de ces éléments de base et leurs règles d'assemblage » (Nyckees1998 : 32).

Fruyt (1998) traite la passivité comme une motivation partielle. Elle explique que la motivation est la possibilité du découpage du signifiant en élément morphologique reconnaissable. La motivation réside dans ces éléments découpés du signifiant. Alors,

> « pour parler en ce sens de « mot motivé », il est nécessaire que le terme contienne au moins deux éléments morphologiques dans son thème (en laissant de côté, la désinence pour les langues flexionnelles). Ces éléments sont associables à des lexèmes libres ou à des éléments morphologiques liés (des suffixes ou préfixes par exemple) ». « Dans le terme *cuir-asse*, seul le premier élément *cuir*- est associable à autre chose dans le lexique. Le mot est alors seulement partiellement ou semi-motivé » (Fruyt 1998 : 59).

Christian (1996) voit la motivation comme

> « procédé qui s'oppose à l'arbitraire du signe et par lequel la langue se dote de termes nouveaux sans innovation apparente, un procédé qui fait appel à la combinaison des monèmes déjà connus selon les formations morphologiques bien répertoriées dont la composition et la dérivation sont des exemples nets » (Christian 1996 : 47).

Toutefois, il nous rappelle que les procédés morphologiques n'enlèvent pas complètement certains degrés d'ambiguïtés. Voilà pourquoi son idée de passivité est représentée par une motivation ambiguë. Cette ambiguïté se trouve dans les éléments associatifs des morphèmes aux monèmes et dans les unités syntagmatiques. Certains de ces morphèmes et ces unités exhibent un caractère de l'incertitude et de ce fait ne complètent pas leurs monèmes ou radicaux pour produire un rapprochement adéquat de sens entre le signifiant et le référent.

2.3.1 Passivité motivationnelle

La passivité motivationnelle d'une unité lexicale renvoie au caractère médiocre du motif derrière la création de cette unité. Une unité lexicale motivée possède normalement des éléments constitutifs rapprochant de manière adéquate la forme et le sens ou référent pour lui donner sa signification globale. Mais Kocourek (1991) poursuit plus loin en démarquant entre le rapport *forme*/*sens* et *forme*/*motif*. Pour lui, le dynamisme d'une unité créée ne se trouve pas dans *forme*/*sens* mais dans *forme*/*motif*, car il doit y avoir la raison pour laquelle tel ou tel élément est utilisé pour constituer la forme. Alors le dynamisme d'une unité motivée se trouve dans le rapport adéquat qui existe entre la forme et le motif.

> « Les éléments de contenu, suggérés par les morphèmes et qui indiquent pourquoi la forme est utilisée, constituent le contenu motivationnel du terme, que nous appellerons tout simplement le motif du terme. Comme le sens, le motif peut être exprimé au moyen d'un syntagme. La motivation est alors le rapport entre la forme et le motif » (Kocourek 1991 : 176).

Il existe certaines situations où ce motif dont nous parlons se heurte à des problèmes surtout s'il n'arrive pas à expliquer de manière convaincante la raison et le

choix des éléments qui constituent la forme et de ce fait s'écarte du référent nécessaire. C'est cette médiocrité ou ce manque de dynamisme de ces types de motifs qui constituent l'ensemble de la passivité motivationnelle d'une unité lexicale ou terminologique.

2.3.2 Passivité et dynamisme

La passivité est l'opposé du dynamisme dans la motivation des unités lexicales. Le dynamisme qui est la motivation maximale, fonctionne mieux avec les termes dérivés, les termes empruntés et les termes phoniques, iconiques ou symboliques qui sont plus transparents dans les vocabulaires gastronomiques. En ce qui concerne les termes composés et les syntagmes, ce n'est pas tous les éléments qui sont dynamiques. Beaucoup de ces vocabulaires construits contiennent des éléments passifs et dynamiques qui fonctionnent ensemble dans leur formation. Ce qui aboutit à une motivation non maximale. D'après Lobatchev (1994), le dynamisme et la passivité sont liés à la forme et au contenu du signe qui constitue une unité propre. L'une des constituantes de cette unité est consistante avec le dynamisme et l'autre exhibe la passivité. Cette unité « se construit de telle sorte que le dynamisme de l'un de ses pôles s'accompagne de la passivité du second » (Lobatchev (1994 : 123). C'est ce qu'il nomme *l'autrement dit,* c'est-à-dire la recherche de l'équilibre entre l'arbitraire et le motivé. S'il s'agit de la motivation métaphorique, analogique ou métonymique, le dynamisme est déterminé par rapport à l'interprétation qu'on déduit de la forme utilisée, car chaque communauté linguistique possède sa manière d'appréhender et d'interpréter des objets imagés et extralinguistiques qui varient d'une langue à l'autre dans l'usage métaphorique et métonymique.

2.3.3 Rôle de la passivité dans les termes construits

La passivité ne joue pas de rôle important dans la formation des termes construits. Elle joue un rôle d'une motivation fragile et médiocre qui risque d'être neutralisée ou démotivée au fil du temps. Elle encourage aussi une ambiguïté des termes créés dans la mesure où l'apparence devient floue et équivoque. Étant donné que la motivation contribue à la structuration du lexique d'une langue, la passivité constitue un blocage par des éléments peu ou non apparents qui n'encouragent guère une motivation maximale. C'est ainsi que Sablayrolles (1993) parle de l'écart entre le signifiant et le référent qui provoque une interprétation déroutante des termes construits « Certains néologismes surprennent l'interprétation. Il doit en faire une rapide analyse : un décalage entre signifié et signifiant — le signifié est plus riche que la semi-motivation du signifiant ne le laisserait calculer — n'est pas arbitraire mais producteur de sens » (Sablayrolles 1993 : 225). Malgré l'argument de Kocourek (2001 : 328) qui soutient que « le rapport entre le sens et le motif, entre la signification et la motivation, peut être harmonieux ou sans conflit », Barthes (1964) y voit l'opposé. Pour lui, la passivité crée une sorte de rapport très lâche entre le signifiant et le référent, ce qui peut générer des conflits entre eux.

> « Il est infiniment probable que l'inventaire sémiologique révélera l'existence de systèmes impurs, comportant ou des motivations très lâches ou des motivations pénétrées, si l'on peut dire, d'immotivations secondaires, comme si, souvent, le signe s'offrait à une sorte de conflit entre le motivé et l'immotivé ». (Barthes 1964 : 111).

Donc la passivité sape l'effectivité de la motivation qui est très prépondérante dans la créativité lexicale de nouveaux mots.

2.4 Créativité lexicale

À en croire Guilbert (1975), la créativité lexicale s'intéresse à l'utilisation des ressources naturelles qui existent déjà dans une langue et des ressources empruntées pour former de nouvelles unités lexicales permettant de dénommer de nouveaux concepts. D'après Franca (2010 : 20), « c'est la création de nouveaux mots dans une langue, un processus par lequel le lexique de cette langue s'enrichit ».

La motivation est très pertinente aux activités de la créativité lexicale des unités construites, surtout des termes gastronomiques français. Ainsi Guilbert (1975 : 285, cf. Boboya, 2008 : 63), affirme que « la motivation est, en effet, la base de la dénomination parce qu'elle permet la créativité lexicale ». Étant l'un des procédés de la formation de mots, l'étude de la motivation, qu'elle soit orientée uniquement vers la synchronie ou bien orientée de manière diachronique est, d'après Katarína (2010 : 4) fort utile, « elle peut apporter des résultats intéressants également dans la confrontation de la structure du fonctionnement des systèmes de formations de mots dans les langues génétiquement et typologiquement différentes, tels que le français et le slovaque ». La motivation ne se limite pas aux choix des éléments graphiques pendant la création de nouveau mot. Pour pouvoir arriver à une interprétation motivée, on doit également considérer la sémantique lexicale, c'est-à-dire toute autre situation non-linguistique, car elle contribue au dynamisme de la motivation pendant la sélection de l'information et des éléments qui permettent la dénomination.

2.5 Sémantique lexicale

La sémantique lexicale se préoccupe de l'étude du sens des lexies ou des unités lexicales et de l'étude des relations sémantiques qui existent entre ces unités. Panculescu (2005 : 6) soutient que « la sémantique lexicale étudie avec les méthodes du structuralisme ou du structuralisme fonctionnel, le sens et la signification des mots ». Pour Lehmann et Berthet (2008 : 33), la sémantique lexicale « a pour objet l'étude du sens des unités lexicales. Elle se sert des concepts liés au signe, hérités souvent de la philosophie ». Schwarze (2001) nous donne une définition assez détaillée de la sémantique lexicale qui inclut le sens lexical et toute autre information comportant la situation ou contexte du discours et les connaissances non-linguistiques :

> « la sémantique lexicale est l'étude linguistique du sens des mots. Le sens d'un mot donné est un potentiel de référence, codé et représenté dans le lexique mental. Dans le discours, la référence s'établit sur la base de trois instances : le sens lexical, l'information fournie par un contexte ou une situation et les connaissances non-linguistiques » (Schwarze 2001 : 1).

Cette définition de Schwarze (2001) est très pertinente dans notre étude de la motivation. À part la motivation phonique et morphologique, les vocabulaires gastronomiques sont aussi motivés au niveau de la sémantique lexicale, c'est-à-dire le sens lexical d'un terme, le contexte dans lequel il est utilisé et d'autres connaissances non-linguistiques qui s'y rapportent. Cela nous amènera plus loin aux études des relations sémantiques lexicales : paradigmatiques et syntagmatiques (homonymie, synonymie, antonymie, monosémie, polysémie, métonymie, paronymie) et aussi, aux études des usages imagés. Mais essayons d'abord de bien comprendre les termes signifiant, signifié et référent.

2.6 Signifiant, signifié, référent

Le vocabulaire de la gastronomie française, qui sont nos cibles dans ce travail, sont des signes linguistiques. Il y a la nécessité alors de bien comprendre les termes *signifiant, signifié* et *référent* qui sont des caractères du signe linguistique. La définition saussurienne du signe explique de manière univoque que le signe n'unit pas seulement une chose et un nom, mais il unit aussi un concept et une image acoustique. Le signe étant une entité possédant deux faces, Saussure (1984 : 99) le considère comme « la combinaison du concept et de l'image acoustique ». Pour mieux démarquer l'opposition entre ces deux faces, il qualifie le concept de *signifié* et l'image acoustique de *signifiant*. Le signifié représente l'idée, l'intention ou le contenu alors que le signifiant représente la forme ou l'expression.

Mais Polguère (2003) nous avertit de ne pas confondre l'image acoustique avec des sons ou de phonèmes émis par un locuteur. L'image acoustique ou le signifiant est un élément sonore et arbitraire qui est déjà enregistré dans la mémoire de l'individu. Pour lui, « il est très important de bien comprendre que le signe, en tant qu'élément de la langue, est une entité entièrement psychique, qui réside dans le cerveau » (Polguère 2003 : 33).

Ayant établi l'identité du signifiant et du signifié, il reste la réalité qui entoure ces deux éléments du signe. Cette réalité est le *référent*. Le signifiant et le signifié possèdent la capacité de renvoyer un signe linguistique à un objet extralinguistique, objet concret du monde. C'est ainsi Lehmann et Berthet (2008 : 34) explique que ces deux éléments du signe « ont, en effet, la propriété de pouvoir renvoyer aux objets du monde, extérieurs à la langue ; ces objets sont les *référents*».

C’est cet aspect du référent qui nous intéresse le plus dans notre étude de la motivation. Le référent nous permettra de voir de très près les types de relations motivationnelles qui existent entre les signes ou vocabulaires gastronomiques et les référents qui leurs sont accordés.

Par exemple, on attribue aux signifiants, *ange de mer*, *cuisse-madame* et *millefeuille* ces référents respectifs de *requin*, *poire jaune* et *gâteau* relevant du domaine spécialisé de la gastronomie.

2.7 Homonymie, synonymie et antonymie

L’homonymie est une relation de ressemblance des signifiants sans porter les mêmes signifiés. Ces ressemblances peuvent être au niveau phonique (mêmes prononciations), connue comme homophonie ou au niveau graphique (mêmes lettres), connu comme homographie. Barlézizan (2009 : 16) définit l’homonymie comme « la relation d’identité située au niveau du signifiant et reconnue entre deux ou plusieurs mots dont les signifiés sont considérés comme distincts. C’est l’identité phonique (homophonie) ou l’identité graphique (homographie) des mots qui n’ont pas les mêmes sens ». C’est ce que Picoche (1992 : 71) appelle champs sémasiologiques, « un ensemble de signifiants identiques, présentés dans leur contexte et dont les signifiés sont soumis au travail d’abstraction et de classement de la lexicologie ». Pour Polguère (2003 : 126), c’est un cas de disjonction de sens des mêmes signifiants. Une situation où des signifiants ou lexies « sont associés aux mêmes signifiants, mais ne possèdent aucune intersection de sens notable ». L’homonymie est prépondérante dans les vocabulaires gastronomiques français, car elle influence une motivation sémantique. Bon nombre de ces vocabulaires sont formés

de la langue générale mais recèlent une disjonction de sens au domaine spécialisé de la gastronomie. Par exemple, *entrée*, *fleur*, *avocat*, *allumettes*, *fer*, *œil*, *château* et *conversation* sont des unités lexicales dans la langue générale mais elles sont exportées à la langue spécialisée de la gastronomie et on leur assigne de nouveaux sens tout en gardant les mêmes prononciations et les mêmes graphies :

entrée (hors-d'œuvre), fleur (vin), avocat (fruit), allumettes (hors-d'œuvre), fer (pêche), œil (vin), château (gâteau), conversation (petit gâteau).

La synonymie recèle une relation d'équivalence sémantique entre deux ou plusieurs signifiants. Lehmann et Martin-Berthet (2008 : 85) arguent que « les synonymes ont un même signifié et des signifiants différents ; ils s'opposent, en ce sens, aux homonymes définis par un même signifiant et des signifiés différents, dans les deux cas, il n'y a pas de symétrie entre le plan du signifié et le plan du signifiant ». Pour Pour Barlézizan (2009 : 61), « les synonymes sont des mots ou des expressions qui ont une même signification ou des significations très proches ». Polguère (2003 : 122) nous présente deux types de synonymes « les synonymes exacts ou absolus qui partagent le même sens et les synonymes approximatifs qui possèdent des sens relatifs ou très proches ». Ces acceptions différentes du signifié ou du concept, connues aussi comme la sémasiologie en terminologie, figurent également dans les vocabulaires de la gastronomie. Un concept de l'acte de faire la cuisine, possède des synonymes *cuisiner*, *mijoter*, *mitonner*, *préparer*, *fricoter*, *dorer*, *rissoler*, *griller* et *fricasser*. La synonymie encourage la motivation morphologique de ces vocabulaires.

Normalement, l'antonymie est l'opposé de la synonymie, c'est-à-dire des unités possédant des signifiés ou des sens opposés. Nyckees (1998 : 183) explique que « les

antonymes peuvent être définis sommairement comme des mots de sens contraires ». Il existe des antonymes complémentaires ou contradictoires qui impliquent une négation directe de l'autre mot comme *pauvre*/*riche*, *vie*/*mort* et *plein*/*vide* et des antonymies réciproques ou converses qui se comportent comme des couples *garçon*/*fille*, *inférieure*/*supérieure* et *aller*/*retour*. Mais ce qui est particulier avec l'antonymie c'est que les deux mots à sens contraires doivent appartenir à la même partie du discours et partager quelques sémèmes communs. Ainsi Lehmann et Martin-Berthet (2008 : 89) soutiennent que « la relation d'antonymes unit donc deux mots de même catégorie grammaticale ayant une partie de leur sémème en commun ». Dans les vocabulaires gastronomiques français, l'antonymie contribue à la motivation de la formation des termes négatifs à l'aide des préfixes. Moussy (1999 : 110) postule que, « les antonymies constituées à l'aide de préfixes semblent constituer des séries plus régulières où la motivation du terme négatif est très claire ». Parmi ces négations, on trouve

enfourner/*défourner*, *embrocher* /*débrocher*, *celer*/*déceler*, *saler*/*dessaler*, *effeuiller*/*défeuiller*, *engraisser*/*dégraisser*.

2.8 Monosémie et polysémie

La monosémie s'intéresse au caractère d'un signe ou d'un énoncé qui ne possède qu'un seul sens. Picoche (1992 :71) la voit comme « un rapport univoque existant entre un signifiant et un signifié ». La monosémie dispose des vocabulaires techniques, scientifiques ou professionnels. Elle est favorisée par la terminologie dans la dénomination des concepts avec précision et sans ambiguïté. Cabré (1998 : 82) nous explique que « les termes ou vocabulaires, en théorie, sont en soi univoque et monosémique ». De nos jours, pour le souci de représenter la réalité nouvelle, les vocabulaires gastronomiques

monosémiques comme *poulet, pain, cacao, arachide, banane, abricot, boisson, vin, bière* et *repas* deviennent polysémiques surtout au domaine spécialisé, grâce à la motivation sémantique. Nyckees (1998 : 193) soutient que « toutefois, bien des monosèmes poussés par l'actualité sur le devant de la scène tendent à se charger de nouvelles significations et à devenir de ce fait des polysèmes ».

L'opposé de la monosémie est la polysémie, un signifiant qui possède plusieurs sens. Nyckees (1998 : 195) la définit comme « un mot rassemblant plusieurs significations sans que soit conservée l'exigence d'un lien entre ces significations ». Les vocabulaires gastronomiques formés du lexique de la langue générale font preuve de caractères polysémiques. D'après Bréal (1897, cf. Barlézizan 2009 : 43) « à mesure qu'une signification nouvelle est donnée au mot, il a l'air de se multiplier et de produire des exemplaires nouveaux, semblables de forme, mais déférents de valeur. Nous appellerons ce phénomène de multiplication polysémie ». Les vocabulaires *café*, *entrée, avocat, canapé, canard, coq, fruit* et *kiwi*, sont tous polysémiques et peuvent receler de nouvelles significations inhérentes au domaine spécialisé et aussi dans l'usage imagé à travers une motivation sémantique.

2.9 Paronymie et métonymie

La paronymie s'occupe des unités qui ont presque les mêmes graphies ou les mêmes prononciations sans être des homonymes ou avoir les mêmes significations. Lehmann et Martin-Berthet (2008 : 99) parlent d'une homophonie approximative car on note toujours une prononciation très proche « on peut noter que la paronymie, en raison de la ressemblance phonique des éléments, est une homophonie approximative,

éminent/*imminent*, *collision*/*collusion* ». Pour Barlézizan (2009 : 98), les paronymes (du grec « para » - à côté et « onoma » - nom) sont des mots de sens différents, mais de formes relativement voisines. Dans l'étude de la motivation des vocabulaires gastronomiques, la paronymie joue d'autres rôles supplémentaires. Elle encourage la formation de nouveaux mots, surtout des mots qui partagent une ressemblance phonique de bases, de préfixes et de suffixes. Les bases comme *éca-*, *grill-*, *gourm-* et *taill-* produisent des paronymes *écailles*/*écale*, *grilloir*/*grillon*, *gourmand*/*gourmet* et *taillader*/*tailladier*. On a aussi des suffixes ou des terminaisons comme *-der*,*-quer* et *-ler*, pour *sonder*/*souder*, *marquer*/*masquer*, *peler*/*piler* et *mouler*/*mouiller*.

En ce qui concerne la métonymie, elle repose sur l'association de deux idées ou entités. La métaphore, la synecdoque et la métonymie sont des mécanismes de tropes mais le dernier étant plus concret, établit une relation de contiguïté entre deux entités à l'intérieur d'un même domaine. Ainsi Rydning (2003 : 5) la considère comme « un processus cognitif par lequel une entité conceptuelle fournit un accès mental à une autre entité conceptuelle. Le principe en œuvre est celui de la contiguïté où un rapport est établi entre deux entités à l'intérieur de ce domaine ». Picoche (1992 : 88) la voit comme un acte qui « consiste à désigner un objet par le nom d'un autre objet uni au premier par une relation qui peut être celle du contenant au contenu, exemple *boire un verre* ». À part cet exemple traditionnel de Picoche (1992), on en a d'autres dans les vocabulaires gastronomiques français : *aimer une bouteille de whiskey*, *nourrir une vingtaine de bouches*, *une saveur de soir*, *manger son assiette*, *boire la tasse*, et *une récolte de la saison*. La métonymie se dote d'une motivation sémantique des mots, ce qui permet une compréhension générale du sens de deux entités contiguës.

2.10 Analogie, imagé, dénotation et connotation

2.10.1 Analogie

L'analogie est une sorte de ressemblance d'identité faible entre deux ou plusieurs unités, idées ou objets. C'est une sorte de recréation de l'image d'une idée ou d'un objet dans l'autre. Ainsi Saussure (1984 : 220) la voit comme « une forme faite à l'image d'une ou de plusieurs autres d'après une règle déterminée ». Il existe différents types d'analogies, l'analogie directe qui fait une comparaison identitaire entre deux entités, l'analogie personnelle qui s'intéresse à l'empathie entre deux entités vivantes et non vivantes et l'analogie symbolique qui cherche des ressemblances entre deux idées opposées. Notre intérêt porte sur l'analogie directe des vocabulaires gastronomiques, car elle possède plus de deux ou plusieurs unités différentes ayant des caractères ou des modèles communs. À titre d'exemples :

La nourriture est au corps comme l'essence est au moteur.
Une table française sans vin rouge est comme le jour sans soleil.
Les branchies sont au poisson ce que les poumons sont aux êtres humains.
Une table sans ordonnance c'est comme une ville sans lois.

L'analogie favorise beaucoup une motivation sémantique des unités. Elle permet une compréhension approfondie des deux entités comparées.

2.10.2 Usage imagé

L'usage imagé est un langage pourvu d'un style très riche en image ou en métaphore. La métaphore fait partie des mécanismes de trope de comparaison. En ce sens Lehmann et Martin-Berthet (2008 : 115) la définit comme « un trope par ressemblance, qui consiste à donner à un mot un autre sens en fonction d'une

comparaison implicite ». En citant Bacry (1992), Cotès (1995 : 3) explique que le mot trope est un mot grec *trepô* qui signifie tourner.

> « Le terme *trepô* signifie ce qui tourne, ce qui change de sens, c'est-à-dire aussi bien de direction que de signification. (…) Ce terme a été utilisé, depuis l'Antiquité, pour désigner les figures qui semblent faire qu'un mot change de sens. Notant qu'à strictement parler, il n'y a que deux véritables tropes : ce sont la métaphore et la métonymie. Patrick Bacry (2002) classe la métaphore parmi les figures de la ressemblance, avec la comparaison, qui se caractérise par la présence du mot ''comme'', la personnification, l'allégorie et la prosopopée » (Bacry 1992, cf. Cotès 1995 : 111).

Comme la métonymie, la métaphore joue sur la signification des unités simples et des locutions surtout dans le domaine de la motivation sémantique des vocabulaires gastronomiques. La motivation réside dans les qualités des deux entités comparées. Considérons ces exemples :

(a) Unités simples :

Banane (jaune).
Truffe (diamant).
Poireau (asperge).
Homard (cardinal).

(b) Locutions :

Être une pomme (séduisante) : Valérie est une pomme délicieuse.
Être la poire (naïf) : Jean est la poire parmi nous.
Avoir l'air tomate (imbécile) : Il a l'air tomate.
Être cochon (sale) : Benoit reste toujours un cochon.
Être cornichon (coureur) : Dominique est cornichon.
Être vedette des salades (personnage important) : Je vous présente Marie, notre vedette des salades.

2.10.3 Dénotation et connotation

La dénotation est la représentation extralinguistique de la réalité que désigne un signifiant. C'est le sens ou le référent, c'est-à-dire la chose que le signifiant représente. Dubois (1999, cf. Rossi 2005 : 110) définit la dénotation comme « élément stable, non subjectif, et analysable hors du discours, de la signification d'une unité lexicale ». Mais le sens dénoté et accepté, soit par convention, soit par attestation peut subir de changement ou de modification par des matériaux linguistiques et socioculturels. En ce qui concerne la connotation d'après Dubois (1999, cf. Rossi 2005 : 110), elle « désigne un ensemble de significations secondes provoquées par l'utilisation d'un matériau linguistique particulier et qui viennent s'ajouter au sens conceptuel ou cognitif fondamental et stable, objet d'un consensus de la communauté linguistique, que constitue la dénotation ». Ces significations secondes proviennent des traits langagiers, liés aux styles et aux idiosyncrasies de l'énonciateur et aux situations de communications axiologiques, émotionnelles, idéologiques et sociogéographiques. C'est ainsi qu' Kerbrat (1999, cf. Rossi 2005) note que

> « dans la dénotation, le sens est posé explicitement, de manière irréfutable…dans la connotation, le sens est suggéré, et son décodage est plus aléatoire. Les contenus connotatifs sont des valeurs sémantiques floues, timides, qui ne s'imposent que si elles sont redondantes, ou du moins non contradictoires avec le contenu dénotatif »
> Kerbrat (1999, cf. Rossi 2005 : 7)

Dans l'étude de la motivation, la dénotation et la connotation jouent un rôle très important. À part la motivation recherchée dans le sens propre ou premier des vocabulaires gastronomiques, le sens connotatif se prouve de la motivation sémantique grâce à la

manipulation des matériaux linguistiques prosodiques, stylistiques, énonciatifs et associatifs. La dénotation et la connotation figurent sous forme d'un mot, d'un syntagme, d'une portion de phrase et d'une phrase. Considérons la dénotation de ces termes gastronomiques et ensuite leur connotation.

(i) Dénotation

Pomme ——— fruit à pépin du pommier.
Banane ——— baie oblongue, fruit disposé d'un régime de bananier.
Carottes ——— plante potagère de la famille des ombellifères.
Pain ——— aliment fait de la farine mêlé d'eau.
Cuisine ——— pièce destinée à la préparation des aliments.
Bœuf ——— mammifère de la famille des bovidés.

(ii) Connotation

Pomme de discorde ——— sujet de conflit.
Avoir la banane ——— être très content.
Avoir le poil carottes ——— avoir les cheveux roux.
Un *pain bénit* ——— une faveur bien méritée.
Faire sa petite cuisine ——— ranger ses affaires sans souci.
Un effet bœuf ——— un effet très surprenant.

La signification ou le sens de ces usages connotatifs est toujours suggéré ou déterminé par les circonstances qui les ont produits. Voilà pourquoi Kerbrat (1977 : 44) explique que « c'est la motivation d'un terme qui le connote ».

2.11 Idiotisme

L'idiotisme est une tournure, une locution ou expression linguistique propre à une langue. Le *Trésor* (2011) la définit comme « une construction qui apparaît propre à une langue donnée et qui ne possède aucun correspondant syntaxique dans une autre langue ». D'après Dubois et al. (1973, cf. Marquer 1994 : 626), « on appelle expressions idiomatiques toute forme grammaticale dont le sens ne peut être déduit de sa structure en

morphèmes et qui n'entre pas dans la constitution d'une forme plus large ». Les expressions idiomatiques sont toujours figées et elles s'intéressent beaucoup aux aspects pragmatiques de la compréhension tout en tenant compte du contexte ou de la connaissance de la convention linguistique de laquelle une expression est construite. La motivation réside dans cet aspect pragmatique de la signification des expressions idiomatiques construites avec des vocabulaires gastronomiques. Voyons les expressions idiomatiques ci-dessous.

Faire son beurre ——— faire des profits illicites.
Tremper son biscuit ——— pénétrer lors de l'acte sexuel masculin.
C'est ma cake ——— c'est ma petite amie.
Faire chou blanc ——— échouer.
Avoir les couteux dans les yeux ——— regarder quelqu'un méchamment.
C'est la crème des hommes ——— c'est le meilleur.
Les carottes sont cuites ——— tout est perdu.
Tomber dans les pommes ——— s'évanouir.
On ne fait pas d'omelettes sans casser des œufs ——— rien n'est achevé sans courir des risques.
Prendre de la bouteille ——— vieillir.

Avec ces exemples, il est évident que la signification n'est pas facilement déduite des structures syntagmatiques et figées. Elle est tout à fait différente de ce que suggèrent les structures. Alors, on ne peut pas chercher de motivation morphologique dans ces types d'expressions idiomatiques, la motivation se trouve dans l'usage figuré ou symbolique des termes de la nourriture et de la réalité extralinguistique représentée, dans la société linguistique où ces expressions sont conventionnées.

2.12 Conversion ou transfert de sens

La conversion ou le transfert de sens s'intéresse au mouvement transcatégoriel des unités lexicales. Selon Thièle (1987 : 98), « c'est un type de passage d'une classe

morphologique à celle du substantif sans changer de substances ». Pour Guilbert (1975 : 73), c'est un processus qui « consiste dans le changement de la catégorie grammaticale du mot, cependant que sa substance morphologique reste inchangée ». Aito (1999 : 55) la voit comme « une formation lexicale et terminologique qui révèle un mouvement entre les classes lexicales ». Ce type de mouvement se fait entre *infinitif /nom, participe présent /nom, participe passé /nom, verbe /nom, nom/nom* et *nom/adjectif*. Même si la substance morphologique reste inchangée, ce changement de classe aboutit au changement de sens de ces unités lexicales dans leurs nouvelles classes. Les vocabulaires gastronomiques sont formés aussi par conversion. Les exemples suivants sont formés de *verbe /nom*

Verbes →	noms	Verbes →	noms
Manger	le manger	Souper	le souper.
Dîner	le dîner	Goûter	le goûter.
Boire	le boire	Déjeuner	le déjeuner.

Ces unités dans leurs nouvelles classes de noms sont devenues des unités construites et dans ce cas deviennent des unités motivées morphologiquement et sémantiquement.

2.13 Conclusion

Avec les explications variées des linguistes, des terminologues, des lexicologues et des sémanticiens, on croirait que le principe saussurien de l'arbitraire est démodé dans l'étude de la motivation des vocabulaires gastronomiques soit en perspective synchronique ou diachronique. La motivation dans toutes ses ramifications est devenue une pierre angulaire dans la formation de nouveaux vocabulaires surtout des unités construites. Dans

la formation de nouvelles unités lexicales, le motif derrière les éléments choisis assure le succès ou l'échec de la motivation de ces unités.

On a vu également la valeur polyvalente de la motivation dans les autres aspects des études linguistiques et comment elle commande une belle influence dans le transfert du sens, dans l'analogie et dans l'usage imagé des vocabulaires gastronomiques français.

En considérant la réalité pratique de la passivité, nous nous préoccuperons de l'analyse morphosémantique des vocabulaires gastronomiques français au chapitre 3. Nous adopterons la définition donnée par Kocourek (1991 : 176) que nous avons déjà vue. Cette définition explique le rapport entre *forme*/*sens* et *forme*/*motif* du signifiant et du référent. Elle nous permettra d'examiner le contenu des éléments utilisés dans la formation des vocabulaires gastronomiques. Cela nous révélera si le motif ou la raison du choix de ces éléments est achevé dans leur but d'un rapprochement adéquat du signifiant et du référent. Nous examinerons également des relations possibles qui existent entre eux pour bien asseoir la passivité motivationnelle que nous traitons dans ce travail.

Chapitre 3

Formation et analyse des termes passifs de la gastronomie française

3.1 Présentation du corpus

Ce chapitre se consacrera à la formation et l'analyse de la passivité motivationnelle des items recensés des corpus textuels de la gastronomie française. Nous allons exploiter deux types de corpus : un corpus de base qui nous servira de sources où nous constituerons le corpus utile des items à analyser. Le corpus de base contient des ouvrages, des guides de recettes et des dictionnaires culinaires à savoir : *Grand Larousse gastronomique* (Robouchon 2007), *Grand dictionnaire de cuisine* (Dumas 2000), *Mots de table, mots de bouche : dictionnaire étymologique et historique de vocabulaire classique de la cuisine et de la gastronomie* (Brécout-villars 2009), *Nouveau dictionnaire : guide de gastronomie française* (Feloux, 2010), *Les mots de la cuisine et de la table* (Colette, 2009). Le corpus utile contient au moins 300 items. Ces items sont répartis en trois groupes : 95 items de cuisine, 122 items d'aliments et 65 items de boisson. On peut voir les items dans l'annexe1.

Nous ferons d'abord l'identification et l'explication des types de procédés employés dans la formation des items recensés. Étant donné que la formation de mot est une procédure de la création de nouvelles unités lexicales à partir d'éléments préexistants, on examinera les procédés ainsi que les catégories qui comprendront la dérivation, la composition, l'emprunt, la conversion, la troncation, l'acronymie et la siglaison. Les items recensés ci-dessus sont des produits de ces processus variés de la formation de mots grâce au rôle indispensable de la motivation. Cette formation se fait dans des catégories

différentes. Nous allons nous limiter alors à des formations des catégories : nominale, adjectivale et verbale.

Ensuite nous passerons à l'analyse morphosémantique des items. On examinera d'abord la structure formative pour voir le degré de la motivation des éléments constituants et le point où la passivité figure dans l'ensemble du signifiant. Cela nous permettra de justifier si la motivation structurale c'est-à-dire le rapprochement entre le signifiant et le référent est adéquatement réalisée ou pas. Ensuite on analysera l'usage représentatif, analogique, connotatif, dénotatif et idiomatique des items tout en recherchant la passivité motivationnelle qui existe entre ces signifiants et l'interprétation qui leur est accordée dans le monde réel. Des relations motivationnelles entre ces items suivront.

3.2 Nominalisation

La nominalisation est un procédé de formation de mot qui cherche à transformer un verbe (V), un adjectif (Adj) et même un nom en substantif (S) au moyen de la dérivation. Ce procédé peut produire plusieurs types de substantifs qui désignent l'action ou le résultat de l'action, l'agent de l'action et l'outil ou l'instrument. Dans les items recensés, la nominalisation prévaut dans les vocabulaires de l'aliment et de la boisson. On trouve des dérivations verbes/substantif (V/S) avec des suffixes -*eur*, -*age*, -*tion*, et -*ment* comme dans *manger*/*mangeur*, *élever*/*élevage*, *clarifier*/*clarification*, *déclasser*/*déclassement* et des dérivations (S/S) avec le suffixe -*eau* comme *dindon*/*dindonneau* et *jambon*/*jambonneau*.

On trouve aussi des dénominations simples exportées de la langue générale tout en recelant du référent du vin comme *bouquet*, *climat*, *apéritif*, *puissance*, *queue*, *robe*, *plat*,

brut, climat, fer, féminin, amer, long, américano, et *fatigue*. D'autres dénominations simples sont formées avec les noms propres et les parties du corps humain : *œil, bouche, corps, Alexander, Jéroboam, Nabuchodonosor,* et *César*.

3.3 Formation verbale

La création verbale est la plus productive parmi les procédés de dérivation de nouveaux mots, surtout avec les morphèmes suffixaux '-er et -ir'. C'est une création qui se fait par l'affixation des suffixes, préfixes ou infixes des morphèmes aux bases nominales, adjectivales ou verbales.

En considérant les vocabulaires gastronomiques, surtout ceux de la cuisine, on trouve que la grande majorité de cette dérivation se fait du nom au verbe. Cette dérivation suffixale peut être groupée en trois parties :

i. **Suffixe productive** - Cette dérivation est le simple ajout du suffixe '-er' ou '-ir' '-ier' aux bases nominales comme on l'observe dans (S/V)

abaisse/abaisser, abricot/abricoter, fatigue/fatiguer, poivre/poivrer, cuisine/cuisiner, poudre/poudrer, voile/voiler, bouillie/bouillir, chauffe/chauffer.

ii. **Suffixe élargi** - C'est une dérivation verbale qui se termine par '-nner', '-iser' ou '-ifier' ayant une base nominale. Exemple : substantif/verbe (S/V)

alcool/alcooliser, badigeonne/badigeonner, caramel/carameliser, humide/humidifier.

iii. **Suffixe infixe suffixe** - Cette dérivation verbale se fait avec des bases verbales et se terminent par '-nner', '-iller', '-ser' et '-eter'. Exemples : Verbe/verbe (V/V)
ammancher/manchonner, moucher/moucheter, enfouir/enfourner, couper /coupailler, manger/mangeoter, et *tanner/tanniser*.

iv. **Suffixe adjectif** – Il y a aussi des dérivations verbales qui possèdent des bases adjectivales, mais ce groupe est peu nombreux : Adjectif/verbe (Adj/V) *jaune*/*jaunir*, *blanche*/*blanchir*, *blonde*/*blondir*, *brun*/*brunir*.

À part ces dérivations suffixales, on a aussi des dérivations préfixales qui se forment avec des préfixes 'dé-', 'des-', 'e-', 're-', 'pre-'. Cette préfixation verbale est l'adjonction de préfixes aux éléments ou aux verbes déjà existants pour créer de nouveaux verbes. Certains de ces préfixes créent des verbes opposés de leur bases ou radicaux comme *décoquiller*, *désosser*, *déglacer*, *dessécher*, *décaféiner*, et *dénoyauter*.

3.4 Adjectivation

La formation adjectivale des vocabulaires gastronomiques se fait avec des suffixes qui se combinent avec des bases nominales et verbales pour créer de nouveaux adjectifs. Ces suffixes sont les mêmes, utilisés pour la formation nominale que nous avons déjà vue. Nous avons par exemples des formations ; substantif/adjectif (S/Adj) *américain*/*américano*, *capitale*/*capitaux*, *race*/*racé*. Pour celles aux bases verbales, on trouve verbe/adjectif (V/Adj) *harmonier*/*harmonieux*, *négocier*/*négociant*, *coopérer*/*coopératif*, *briller*/*brillant*, et *couler*/*couleur*. À part ces deux types de formations, on a également la formation adjectivale composée comme *pourriture noble*, *rouge bord*, *ficelle-alimentaire*, et *aigre-doux*.

3.5 Formation des termes passifs construits

(i) Dénomination simple

La construction des termes commence par des mots simples, c'est-à-dire des mots insécables, utilisés pour la dénomination. Ces mots simples se revêtent de valeurs

motivationnelles structurelles ou sémantiques. Puisque ces mots servent comme des éléments de bases ou des éléments constituants des mots construits, ils exercent une énorme influence sur la totalité du référent du nouveau mot ou de la nouvelle unité lexicale. Dans notre corpus, à part ceux qui sont des bases des termes dérivés et ceux qui sont des constituants de termes composés, on remarque que beaucoup d'autres de ces mots simples dans les vocabulaires gastronomiques se trouvent dans le lexique du vin à savoir : *bouche*, *corps, fleur, parfum, riche, robe, clos, fort, long, queue, œil, faible*, etc.

La formation de termes construits se fait par les processus de la dérivation et de la composition. D'après la définition des mots construits de Corbin (2004),

> « un mot est lexicalement construit s'il a une structure telle qu'à chacun de ses constituants soient associés de propriétés catégorielles et sémantiques stables, si son sens prédictible est compositionnel par rapport à sa structure morphologique sous-jacente, et si des mécanismes réguliers permettent d'expliquer les distorsions éventuelles entre son sens lexicalisé et le sens prédictible à partir de sa structure ou entre sa forme apparente et la structure conforme à son sens ». (Corbin 2004 : 1285).

Les vocabulaires gastronomiques ne contiennent pas seulement de mots formés par dérivation associative, mais aussi des mots ou termes formés par composition soudée, juxtaposée, reliée par trait d'union et par préposition. Alors, en se focalisant sur la structure et le sens de ces vocabulaires, nous examinerons chacun de ces éléments constituants pour relever ceux qui possèdent des caractères motivés ou des caractères passifs et comment ces qualités influencent l'interprétation globale et le référent dans la réalité extralinguistique.

3.5.1 Dérivation

La dérivation est la construction de nouveaux mots ou termes à partir des mots existants qui servent de bases. C'est un processus de préfixation, suffixation et parasynthétisation c'est-à-dire l'ajout des éléments non autonomes, appelés préfixes et suffixes aux bases nominales, verbales et adjectivales pour construire de nouveaux termes.

Ce processus d'affixation est très prépondérant dans la formation des vocabulaires gastronomiques car les éléments constituants jouent un double rôle dans l'interprétation de ces nouveaux termes. Certains éléments aident à déduire facilement le sens tandis que d'autres posent des problèmes très compliqués et ambigus.

3.5.1.1 Préfixation

La préfixation est l'ajout des éléments autonomes et non-autonomes connus comme des morphèmes devant une base existante. Ces éléments se revêtent de fonction purement sémantique. Les vocabulaires gastronomiques en recèlent un bon nombre. Parmi les items recensés, on trouve des préfixations nominales et verbales suivantes :

Nominales	**Verbales**	
***dé**classement*	***dé**coquiller*	***dé**couper*
***é**ffeuillage*	***dé**créter*	***é**corcher*
***entre**mets*	***é**goutter*	***dé**caféiner*
***dé**noyautage*	***é**bouillanter*	***dé**noyauter*
***sou**frire*	***pré**chauffer*	***a**baisser*

Bien que la préfixation, comme la suffixation et la composition, ne soit pas une terre vierge au niveau de sa productivité, on note que les vocabulaires gastronomiques ne se forment pas seulement des éléments non autonomes comme dans *décoquiller*, *décréter*,

écorcher, égoutter, etc, mais aussi des éléments autonomes comme on le trouve dans ***entre****mets*, ***sou****frire*, et ***bar****bouiller*. Chacun de ces éléments préfixales ne change pas la classe grammatical ou catégorielle du nouveau terme mais en exerce une belle influence sémantique qu'on trouvera plus tard dans l'analyse morphosémantique de ces termes.

3.5.1.2 Suffixation

La suffixation se fait par l'adjonction des éléments non autonomes aux éléments de bases autonomes déjà existantes. Ces éléments agglutinés aux bases nominales, verbales et adjectivales changent la classe grammaticale ainsi que la catégorie du nouveau terme. Dans le processus des dérivations affixales des vocabulaires gastronomiques, la suffixation produit la majorité des termes dérivés comme on le constate ci-dessous :

Nominales	**verbales**	**adjectivales**
*Alcool/alcoolis**er***	*ammancher/manchonn**er***	*jaune/jaun**ir***
*Abricot/abricot**er***	*moucher/mouchet**er***	*blanche/blanch**ir***
*Fatigue/fatigu**er***	*enfouir/enfour**ner***	*brune/brun**ir***
*Poêle/poêl**er***	*amortir/mortifi**er***	*blonde/blond**ir***

Ces dérivations suffixales portent sur les opérations des activités qui ont lieu dans la cuisine. C'est la raison pour laquelle on a des suffixes verbaux qui se terminent par '-er et -ir' et se placent dans une nouvelle classe grammaticale du verbe. Mais il y en a d'autres qui portent des suffixes '-eau', '-eaux' et '-ade' qui s'ajoutent aux bases nominales comme nous le voyons ci-dessous :

Dindon/dindonneau	*capital/capitaux*.
Jambon/jambonneau	*harmonie/harmonieux*.
Oignon/oignonnade	*chaleur/chaleureux*.

Ces types de suffixes concernent plutôt les mets et les boissons au lieu des activités faites dans la cuisine.

3.5.1.3 Parasynthétisation

La dérivation parasynthétique se fait par l'adjonction successive du préfixe et du suffixe en encadrant la base radicale. Les deux affixes doivent s'opérer simultanément pour réaliser ce type de formation. Les items de la gastronomie en prouvent quelques exemples à savoir :

Sau**poudr**er	***é**bouillant**er***	***Ré**chauff**ement***	***é**chauff**er**.*
En**fourn**er	***ép**luch**er***	***ré**chauff**ant***	***ex**prim**er**.*
Re**lâc**her	***re**froi**dir***	***en**fourn**er***	***é**gout**ter**.*

L'affixation dérivationnelle est un élément très varié dans la formation de nouveau mot. Elle prend diverses formes selon les bases qui les produisent. Elle privilégie plutôt des bases simples et autonomes que des bases dépendantes. À l'aide de l'affixation dérivationnelle, on constate que les vocabulaires gastronomiques aux bases simples et autonomes sont plus productifs que les bases radicales. Voyons quelques exemples avec des bases nominales *chauffe* et *bouilli*.

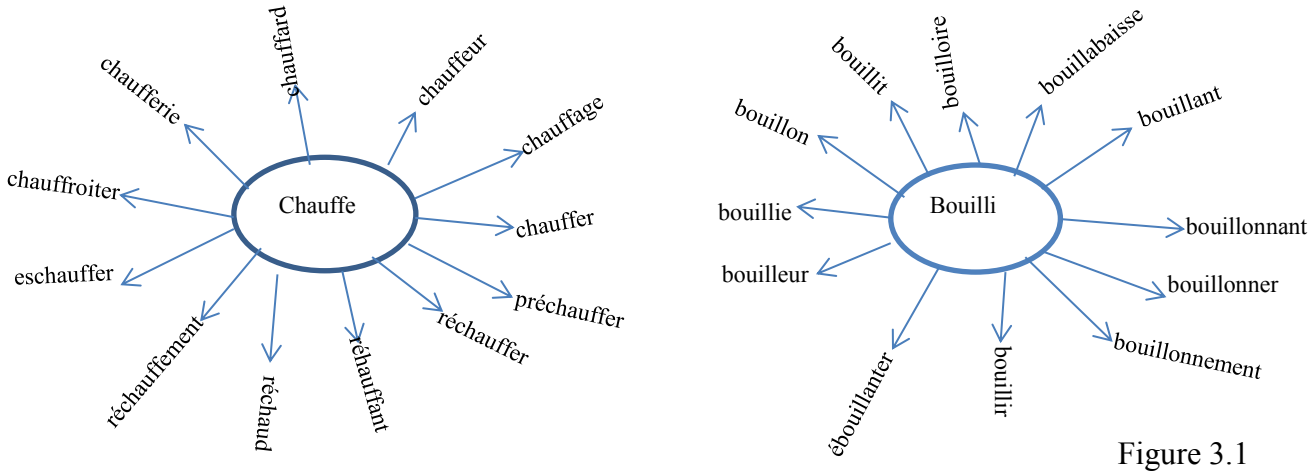

Figure 3.1

Même si ces nouveaux termes sont dérivés de la même source de bases *chauffe* et *bouilli*, les préfixes et les suffixes leur assignent des valeurs identitaires et sémantiques variées et ils les placent dans des catégories grammaticales déférentes.

3.5.2 Sigles/acronyme/troncation

Ce type de formation n'est pas très courant dans la formation des vocabulaires gastronomiques sauf quelques troncations sous forme d'apocopes comme *frigo, restau, bid et cuisto*. D'autres sont des sigles de vocabulaires de vin, formés de lettres initiales : O.I.V (Office International de la Vigne et du Vin), V.D.N. (Vin Doux Naturel), I.N.A.O. (Institut National des Applications d'Origines) et V.D.Q.S. (Vin d'entité De Qualité Suprême). On a aussi l'acronyme O.N.I VINS (Office National Interprofessionnel de Vins).

3.5.3 Composition

La composition est un processus de combinaison de deux ou plusieurs éléments pour former une nouvelle unité lexicale. Les constituants peuvent être des éléments juxtaposés dans une confixation ou dans une composition populaire pour réaliser une nouvelle unité lexicale. Dans leurs états originaux, ces éléments peuvent survivre indépendamment, mais leur juxtaposition change leur statut et leur assigne une nouvelle signification.

3.5.3.1 Composition soudée

La composition soudée est la mise ensemble de deux éléments autonomes pour former une seule unité lexicale. Les unités formées ainsi recèlent de nouvelles significations tout à fait différentes des significations des constituants dans leurs états

originaux. Pour ces compositions soudées, nous avons *millefeuille*, *massepain*, *chateaubriand* et *entremets*.

3.5.3.2 Composition par coordination

La composition par coordination est une classification morphologique qui exhibe une relation copulative entre les constituants. Elle contient des compositions non soudées et des compositions à trait d'union. Les éléments sont des mots simples tirés du lexique général et qui appartiennent à des classes grammaticales de noms, de verbes, d'adjectifs, d'adverbes et peuvent fonctionner indépendamment et produire des significations complètes. Mais la mise ensemble de ces mots, séparés par des blancs pour créer une unité lexicale, change leur statut et leur signification. Ainsi nous avons

(S+S) *pain bourgeois*, *œuf miroir, avocat vinaigrette*. (S+Adj) *omelette forestière, sauce financière*, *île flottante, vinaigrette iodée* et (Adj+S) *gracieux seigneur*.

La composition par trait d'union se compose aussi des mots autonomes du lexique général mis ensemble avec un trait d'union pour former des nouvelles unités avec des significations spécialisées. Parmi les items recensés, nous avons des compositions

(S+S) *flacon-ficelle*, *ombre- chevalier*, *cuisse-madame*, (V+S) *amuse-bouche, amuse-gueule, croque-monsieur*, *croque-madame*, (V+Adj) *croute-paysanne, croute-terrestre*, et (S+Adj) *ficelle-picarde*, *ficelle-alimentaire*.

3.5.4 Syntagmatisation

Il existe également des syntagmes lexicalisés des vocabulaires gastronomiques. Ces syntagmes formés des mots simples et des prépositions sont des unités lexicales possédant de nouvelles significations et de nouveaux référents différents des significations et des

référents des éléments constituants, considérés indépendamment dans leurs états généraux. Par exemple, ces syntagmes suivants sont formés de

(S+Pré+S) *ange de mer, oreilles de judas, nègre en chemise, pomme de terre, demoiselle de Cherbourg,* et *oiseau sans tête*.

3.5.5 Formation phraséologique

La dernière formation dans cette catégorie de la formation composée est la formation phraséologique. C'est une lexicalisation de toute une phrase ou d'une partie de phrase. Ce procédé cherche à combiner tous les éléments variés de classe de mots et en font en une seule unité lexicale, possédant un seul référent en gastronomie. Ces éléments comprennent des noms, des verbes, des adjectifs, des déterminants, et des prépositions comme présentés dans les exemples suivants (S+Prép+S+Prép+S) *bifteck avec œuf à cheval*, (S+S+Prép+S) *vin ragout d'agneau* (S+Prép+S+Prép+Dét+S) *palette de porc à la diable*, (S+Prép+S+Prép+Dét+S) *fois de voiles aux feuilles* (S+Prép+S +Pp) *pomme de terre sautées*.

3.5.6 Emprunt

Il existe aussi des emprunts nominaux aux langues étrangères comme *fishburger, hamburger, shaker, cake, apple-jack, smoothie* et *snacking*, emprunté à l'anglais. D'autres sont *marmelade* emprunté au portugais, *barbecue* emprunté à l'espagnole, *pizza* emprunté à l'italien et *coucous* emprunté à l'arabe.

3.5.7 Conversion

On note également la conversion du participe présent en un nom (PPré/S) *croissant, croquant*, *restaurant, brillant, négociant,* et la conversion du participe passé en un nom (PP/S) *ouvert, clos*, et *racé*. Il y a aussi la formation des noms déverbaux, la formation régressive du verbe en un nom

(V/S) (*entremettre*) *entremets,* (*répondre*) *réponses* et (*entrer*) *entrée,* (*casser*) *casse,* (*prêter*) *prêt,* (*réserver*) *réserve* et (*charpenter*) *charpente*.

3.5.8 Formation métonymique

En dehors des processus canoniques de la formation de mots, on trouve d'autres processus de formation des nouvelles unités lexicales par la voie de la motivation métonymique. Ces procédés sont très courants dans le domaine de la gastronomie française. D'après Orucova (2012 : 3), « l'une des voies les plus productives dans la création des mots par la voie métonymique est la transformation des noms propres en noms communs. Les noms propres se divisent du point de vue lexicologique en noms de personne (anthroponyme) et noms de lieu (toponyme) »

3.5.8.1 Anthroponyme

L'anthroponyme est un processus de formation par lequel les nouveaux mots portent le nom de leur créateur. Ces noms peuvent être les noms de personnages historiques, de personnages créatifs de différents domaines et de personnages religieux, royaux ou aristocrates. En gastronomie française on trouve des termes culinaires dont certains sont présentés dans le tableau ci-dessous :

Tableau 3.1 Formation anthroponymique

Termes	Définitions	Personne
Alexandra	Cocktail	Victoria Alexandra Alice Mary
Appertisation	Technique de conservation	Nicolas Appert
Artois	Portage	Charles Philippe Artois
Carpaccio	Hors-d'œuvre italien	Vitorre Carpaccio
Mirepoix	Préparation culinaire	Lévis-Mirepoix
Victoria	Nombreux apprêts et sauce	Victoria (Reine de Grand Bretagne)

3.5.8.2 Toponyme

Le Toponyme s'intéresse à la formation de nouvelles unités lexicales qui sont liés aux noms de lieu ou aux noms des matières premières avec lesquelles ils sont préparés. Ces noms de lieus ou matières premières se transforment ainsi en nom de la nouvelle création. Grand nombre de formation phraséologique des termes culinaires français tombent dans cette catégorie. Il y a beaucoup de termes liés aux noms des monuments architecturaux, aux noms de fêtes, aux nationalités, aux peuples ou aux tribus. D'autres sont liés aux noms de profession, aux noms de statut, grades ou titres, aux noms du produit ou des matières premières, aux noms des récipients ou aux noms des ustensiles utilisés pour leur préparation comme on le trouve dans le tableau ci-dessous

Tableau 3.2 Formation toponymique

Termes culinaires	Définition		Noms de				
		Monuments	Pays /lieu	Nom/titre	Matières-premières	Ustensiles	Récipients
Pyramide	Technique	✓					
Châteaux	Vin	✓					
Pourriture noble	Vin			✓			
Pied de porc à la Sainte Menehould	Viande de porc		✓				
Maitre d'hôtel	Superviseur du met			✓			

Bifteck avec œuf à cheval	Met				✓		
Canapé au jambon	Viande				✓		
Demoiselle de Cherboug	Petit homard		✓				
Fruit de pommier	Fruit				✓		
Bonjour mon oncle	Gâteau			✓			
Fois de volailles aux feuilles de chênes	Met				✓		
Feu dessus feu dessous	Ustensile					✓	
Oreilles de judas	Champignon			✓			
Jésus-gros	Met			✓			
Couscoussier	Ustensile					✓	
Bouteille	Ustensile						✓

3.6 Analyse des termes passifs

Les termes passifs se caractérisent par des constituants qui ne sont pas motivés à cent pourcent par rapport aux référents. Parfois ces éléments se juxtaposent avec d'autres éléments motivés pour former une unité lexicale. Ces types de formations manquent la dynamique motivationnelle requise dans une formation motivée des mots construits. Beaucoup de vocabulaires gastronomiques manifestent cette passivité en question et nous allons les analyser, de manière détaillée, en nous servant de la méthode de l'analyse morphosémantique.

3.6.1 Analyse morphosémantique

La méthode de l'analyse morphosémantique cherche à relier ou associer la structure morphologique des unités construites à une interprétation sémantique. C'est une méthode qui recherche une interpretation sémantique dans le lexème lexical de base et ses affixations (dans le cas de la dérivation) et une interprétation sémantique dans les

composants d'une unité lexicale (dans le cas de la composition). Cette méthode repose sur la compositionnalité des éléments constituants des unités construites. En faisant l'analyse dérivationnelle des mots préfixés, Mascherin (2007) confirme que

> « le principe de la compositionnalité sémantique est nécessaire si on ne veut pas analyser le sens uniquement lexical d'un item, c'est-à-dire indépendamment de tout le système dans lequel il s'inscrit. Par ce système nous entendons le système de fonctionnement de la morphologie dérivationnelle sur le plan du langage (production et compréhension de nouveaux lexèmes), le système des relations paradigmatiques des différents constituants des unités dérivés. Ce type d'analyse présuppose que la forme d'un lexème complexe donne des indications sur l'organisation de son contenu sémantique et doit donc respecter le principe de compositionalité selon lequel la signification de tout est déterminé par celle de ces parties » (Mascherin 2007 : 259).

Dans notre étude de la motivation des vocabulaires gastronomiques, on remarque que le rapprochement de sens entre les signifiants et les référents est déterminé par les parties constantes des unités construites. C'est ainsi que nous avons décidé d'analyser ces parties constituantes en guise de relever leurs caractères passifs et des relations qui peuvent influencer une motivation dynamique et maximale des items recensés en gastronomie française.

3.7 Analyse de la motivation structurale

La motivation structurale recouvre des mots à structure morphologiques et phoniques. Une motivation des mots construits dont la forme interne est transparente, perceptible et facile à prédire à partir des éléments composants. Cela contient également des structures phoniques, onomatopéiques, symboliques et iconiques.

3.7.1 Passivité motivationnelle directe (phonique)

La motivation phonique directe des vocabulaires gastronomiques est recherchée dans la formation phonosymbolique, morphosymbolique, et dans l'iconicité des traits suprasegmentaux.

(i) Phonosymbolisme

Le phonosymbolisme s'intéresse aux faits prosodiques des sons. C'est une sorte d'onomatopée qui recèle une imitation de sons entre le signifiant et le référent. Hagège (1982 : 198) le définit comme « une imitation de bruit, réel ou imaginé d'un objet par le terme qui le désigne ». Pour Contini (2009 : 77), « la motivation phonosymbolique se différencie en revanche des précédentes, dans la mesure où elle suppose que les sons du langage soient porteurs eux-mêmes, d'information sémantique ou capable d'évoquer symboliquement, des réalités extra-acoustiques ». Alors ces bruits sont des désignations directes des objets ou des êtres qui les produisent. En ce qui concerne cette motivation phonosymbolique, les vocabulaires gastronomiques ne font pas figure d'exception. On a des exemples comme *glouglou*, *miam-miam*, *plouf-plouf*, et *tétée*.

En raison d'imitation des sons et les référents qui les produisent, ces termes sont motivés. Mais la perception du son qui provient du *glouglou* de l'eau et de la *tétée* des seins n'est pas exactement ce qu'on perçoit des référents. De plus, la perception des sons se varie d'une langue à l'autre. Ces termes peuvent être motivés en français, mais restent partiellement motivés dans d'autres langues.

(ii) Morphosymbolisme

Le morphosymbolisme est aussi une sorte d'onomatopée pure qui se sert des phonèmes ou groupe des phonèmes pour provoquer une sensation cinesthésique ou l'interconnexion des perceptions sensorielles des sons de mots. D'après Hagège (1979 : 198), « c'est un lien de motivation directe entre la formation des dérivés ou des composés et leurs sens : en effet, la répétition d'un mot, en tout ou en partie, correspond à un sens liés, lui-même, à l'idée de répétition ». Cette répétition se fait par la réduplication syllabique des phonèmes ou des lexèmes. En ce qui concerne cette motivation morphosymbolique, les vocabulaires gastronomiques en manifestent plusieurs comme *bonbon, bouiboui, chouchou, coupecoupe, couscous, foufou, loulou,* et *whiskas*.

Au niveau morphologique et symbolique, tous les termes sont motivés. Mais si on y jette un regard de plus près on note qu'à part *coupecoupe* (un long couteau qui fait du bruit dans l'acte de couper) et *whiskas* (un aliment appétissant du chat) qui sont assez proche de leur référents, d'autres ne recèlent pas de rapprochement étroit entre les signifiants et les référents au niveau phonique.

(iii) Iconicité

L'iconicité est la transformation conjointe du signifiant et du référent à un même type, c'est-à-dire, la conformation du signifiant à un objet qu'il dénote. D'après Vaillant (2001 : 12), « un signe est iconique lorsqu'il présente des propriétés communes avec l'objet qu'il dénote ». Il existe certains signes gastronomiques français qui sont représentés par des icônes. Considérons ceux ci-dessous :

Graphies	**Icônes**
Feu	
Eau	
Vin rouge	
Restaurant de nourriture	

Figure 3.2

Sans graphie, le message ou le sens de ces icônes est bien compris. La motivation iconique se trouve dans cette conformité du signifiant au référent dénoté. Ainsi Villant (2001) signale que

> « la motivation du signe iconique est donc reformulée comme la présence conjointe de conditions particulières sur les axes signifiant-type et signifiant-référent : (a) le signifiant est conforme au type, et (b) il est le produit de transformations appliquées au référent ((b) étant subordonnée à (a)). Une cotypie assure la reconnaissance comme tel du signifiant comme transformé du référent » (Villant 1997 : 44).

Mais parfois la motivation iconique ne produit pas de référent brut, c'est-à-dire dans son état naturel. On n'en a qu'un stéréotype culturellement codifié du référent. Prenons le cas d'eau bouillante. La représentation des vapeurs d'eau avec des courbes n'est que des propriétés attribuées à ceux-ci. Vaillant (2001 : 14) souligne que « l'icône comporte parfois des traits qui ne se justifient plus par une ressemblance avec l'objet, mais qui illustrent des propriétés attribuées à celui-ci par un symbolisme en partie arbitraire ».

3.7.2 Passivité motivationnelle relative (phonique)

La motivation relative phonique est exprimée par l'onomatopée et par les mots expressifs.

(i) Onomatopée

L'onomatopée est une création qui est une suite de phonèmes, destinés à l'imitation directe ou indirecte de sons, de cris, ou de bruits naturels par les référents. C'est-à-dire, il existe une ressemblance ou un rapprochement phonique et direct ou indirect entre le signifiant et le référent. Comme le constate Pohl (1968 : 129), « ceux qui emploient des onomatopées gardent en général conscience de la motivation et ils tendent à empêcher que le mot ne s'éloigne trop de son modèle ». La formation onomatopéique est aussi prédominante dans les vocabulaires gastronomiques. Prenons des exemples comme *croquants, croissant, croûte, broyer, casse-croûte,* et *casse- noisettes* qui sont des termes motivés. C'est le bruit sec qui est généré lors d'utilisation, du grignotement et de la morsure qui est rapproché des signifiants. La motivation réside dans cette imitation de sons.

Il en va de même dans le cas de *mijoter, découper, griller, snacking* et *fort* qui correspondent respectivement à : faire cuire doucement avec de l'eau, séparer avec force un morceau de viande et faire cuire sur le gril. Pour *snacking* et *fort,* ils signifient un bruit de biscuit, et une haute puissance du vin.

Toutefois, il existe d'autres formations comme *couscous, osso-buco, choucroute, dindonneau* et *jambonneau* qui sont des termes phoniques mais qui ne recèlent pas de lien ou d'imitations directes entre les signifiants et les référents. *Couscous* est un plat originaire

d'Afrique du nord fait avec une semoule de blé et servie avec de la viande ou du poisson. Pour l'*osso-buco*, c'est un plat italien fait avec un jarret de veau alors que *jambonneau* et *dindonneau* sont respectivement un petit jambon du porc et un petit dindon. Il n'y a rien qui indique un son, un bruit ou un cri dans ces référents et qui se rapprochent des signifiants.

Alors la motivation onomatopéique reste ambiguë ou passive dans ces types de termes, ce qui va à l'encontre de l'affirmation que tout mot construit est motivé.

(ii) Mots expressifs

Les mots expressifs expriment une pensée, un sentiment ou une émotion. Ils représentent les choses de manières aussi suivie, si sensible avec une suite de sons que le lecteur s'imaginera les avoir sous les yeux.

L'usage poétique de certains vocabulaires gastronomiques évoque des sensations des réalités extra-acoustiques. Voyons cette ballade pessimiste ci-dessous :

Au temps jadis, des gelinottes
Des pâtées, des filets mignons,
Des coqs fricassés en cocotte
Avec du lard et des oignons
Je consommais en abondance
Plats d'autrefois, mes compagnons
Il n'en est plus un seul en France.
Boris, Vian (Ballade pessimiste, 2010 : 6).

On trouve dans ce petit poème l'usage des vocabulaires qui ont une suite de sons (*gelinottes, cocotte*), (*pâtées, filets, fricassés*), (*lard, plat*), (*mignon, oignons, abondance, compagnons*). La prononciation de ces termes dans cette ballade produit une suite de sons

qui évoque l'émotion ou la sensation cinesthésique du bon temps perdu, du bonheur ou de la vie chaleureuse non retrouvée. Donc au niveau expressif ces termes sont motivés.

Mais on doit aussi noter que ces termes peuvent porter des valeurs métaphoriques. Le poète regrette qu'en France, il n'existe plus un seul de ces plats d'autrefois qui étaient ses compagnons. Cela ne veut pas dire qu'il n' y a plus de *gelinotte*, de *pâtées*, de *filets*, de *coq fricassées*, d'*oignon* et de *plat* à l'heure actuelle en France, mais cela peut recéler une représentation symbolique et métaphorique, peut-être d'une vie, d'un compagnon ou d'un amour perdu.

3.7.3 Passivité motivationnelle directe (graphique)

La motivation structurale ou graphique directe désigne la motivation des termes construits avec des éléments constituants biens motivés. Ces éléments qui sont soit simples, soit dérivés ou composés forment la structure motivationnelle des termes à l'égard de leurs référents.

En gastronomie française, on trouve des termes comme *fort, faible, croissant, croûte, croûtons, croquet, croquettes, croquignat, glouglou, tété, craquelin*, *croquant, chaud-devant*. *Craquelin, croquant, chaud-devant*, *croissant*, et *croûte* sont des biscuits ou des sandwichs bien durcis qui font des bruits dans la bouche. *Croquignat* est un nougat ou une confiserie préparée avec du sucre caramélisé tandis que *croquette* est une boulette de pâte. Il y a aussi des formations dérivés qui sont tous les verbes d'action qui portent sur les opérations qui ont lieu dans la cuisine. Les exemples sont : *mijoter, cuisiner, chauffer, découper, désosser, fouetter, éplucher, écorcer, ébouillanter, griller, panacher, encocher, saupoudrer, hacher, croquer*, etc.

La formation composée contient deux morphèmes soudés, non soudés ou construits avec trait d'union. Les formes soudées contiennent *autoclave* et *autocuiseur* (des machines à cuisson automatique sous pression), *soufrire* (une friture légère), *croquembouche* (une pâtisserie), *croquignol* (un petit biscuit), et *croquandole* (petit gâteau léger et croquant).

Pour les composés non soudés, nous avons *vert cuit*, *court bouillon*, *sauce verte*, *sauce piquante*, et *feu dessus feu dessous*. Des composés à trait d'union sont *casse-noisettes*, *coupe-légumes, œuf-miroir*, *ouvre-boite*, *casse-croute*, *hache-viande*, *grille-pain*. Tous ces termes sont bien motivés en ce qui concerne leurs éléments composants et leurs référents. *Vert cuit* est une cuisson incomplète des aliments alors que *court bouillon* est une cuisson rapide. *Sauce verte* et *sauce piquante* sont respectivement la sauce mayonnaise colorée d'une purée ou de toute purée de fine herbe et une sauce à base de piment élevé. *Feu dessus feu dessous* est une manière de cuire un plat dans un four ou une tourtière dans lesquels on peut placer des braises au-dessus et en-dessous. *Casse-noisettes* est une pince qui sert à casser des noisettes. *Chaud-devant* se réfère à un plat très chaud. Les termes *coupe-légumes*, *ouvre-boite*, *hache-viande* et *grille-pain* désignent des instruments qui servent à couper, à ouvrir, à hacher et à griller.

Néanmoins, on trouve une sorte de passivité dans cette motivation structurale directe. Prenons des termes *coupe-légumes*, *ouvre-boite* et *œuf-miroir*, par exemple. L'instrument *coupe-légumes* qui sert à couper des légumes ne coupe que des légumes vertes. Cela ne coupe pas de légumes fruits comme du melon ou du gombo. Alors, il faut une précision car le composant *légumes* est ambigu dans cette formation. Il en va de même dans le cas d'*ouvre-boite*. Cet instrument ne sert pas à ouvrir toute sorte de boites. Dans cette formation, il sert à ouvrir des boites de conserves, pas de boites à carton ou boites

d'allumettes. Ici encore, *boite* est ambigu et il faut une précision. Pour *œuf-miroir*, c'est un œuf frit et aplati comme un miroir, cela ne miroite pas des objets devant.

Grosso modo, ces formations ne possèdent pas vraiment la dynamique motivationnelle nécessaires.

3.7.4 Passivité motivationnelle relative (graphique)

La motivation structurale relative ou partielle se réfère aux termes construits possédant des éléments constituants partiellement motivés. Parfois, ces termes sont des mots dérivés, exportés de la langue générale en assignant de nouvelles significations. Dans ces formations, on trouve plus souvent dans leurs constituants une partie motivée tandis que l'autre partie reste arbitraire. Elles sont construites avec deux lexèmes autonomes soudés, non-soudés ou avec trait d'union. La gastronomie française en dénombre beaucoup. Parmi les termes dérivés on trouve *fleurer, fatiguer, blanchir, frapper, habiller, chemiser, dérober, chaufroiter, masquer, exprimer, saisir, relâcher* et *historier*.

Au niveau de la construction, ces termes sont motivés, mais étant exportés de la langue générale, ils acquirent de nouveaux sens en gastronomie. *Fleurer* n'est pas épandre de fleurs mais pour saupoudrer du pain. Ce sont des particules fines qui ressemblent à une levure ou à une farine de pain qui lui ont valu la dénomination de fleur. *Fatiguer* est diminuer les forces mais en gastronomie, c'est pour remuer ou tourner un met à plusieurs reprises. *Blanchir* désigne le même sens d'enlever. En tissu ou en vêtement c'est enlever de tache ou rendre blanc. En gastronomie, c'est enlever l'âcreté des mets. *Frapper* consiste à plonger une boisson dans la glace et non pas donner un coup comme nous l'entendons en langue générale. *Dérober* veut dire, éliminer la peau de fèves et non pas enlever la robe car

les fèves ne portent pas de robes. La juxtaposition du chaud et du froid pour former *chaufroiter* est une formation antithèse qui ne signifie pas seulement tiède mais aussi napper une sauce des pièces de volailles. *Habiller et chemiser* se diffèrent en ce qui concerne le référent du vêtement. *Habiller* donne un sens opposé de flamber, parer ou vider une volaille ou un gibier à plumes. Pour *chemiser*, c'est le fait d'appliquer ou d'enduire les parois d'un moule avec un ingrédient gelée ou glacé avant de remplir le centre du moule avec une autre préparation. Alors ce sont les bases *habille* et *chemise* qui sont motivés. *Masquer,* c'est recouvrir un met d'une sauce gelée tandis qu'*exprimer* est l'acte d'extraire du jus de fruit. *Saisir* et *relâcher* sont deux formations au sens synonymique d'*appréhender* et de *libérer*, mais la gastronomie en donne respectivement le sens de cuire peu longtemps pour *saisir* et rendre plus liquide pour *relâcher*. *Historier* n'est pas dire ou raconter des histoires. C'est réaliser un décor sur un aliment à l'aide d'un couteau. C'est l'acte de décorer ou d'orner qui est motivé.

Alors la motivation de ces dérivations est recherchée dans leurs bases radicales, les suffixes ne sont pas motivés.

En ce qui concerne les termes composés soudés, c'est la juxtaposition des éléments composants grâce à la combinaison de S+S, S+Adj ou V+S. Chacun de ces éléments est autonomes et peut fonctionner individuellement. Mais la mise ensemble leur assigne un nouveau sens. À titre d'exemples, on a *dindonneau*, *jambonneau, millefeuille, entremets, châteaubriant, choucroute* et *massepain*.

Dindonneau signifie une petite dinde ou dindon et *jambonneau* désigne un petit jambon dans la partie du porc au-dessous du genou. Alors, ce ne sont que les lexèmes

dindonn et *jambonn* qui sont motivés. Le suffixe -*eau* pose des problèmes polysémiques. À part un rôle diminutif dans cette formation, il signifie un liquide incolore, une transparence, un liquide chimique, un volume d'oxygène et un hydrogène. C'est difficile de relier ces acceptions à la petite dinde ou à une partie de viande. *Millefeuille* est un gâteau fait de pâte feuillée, garnie de crème pâtissière et c'est la partie *feuille* qui est motivé. Le lexème *mille* est ambigu. Il peut se référer à un nombre de 1000 en mathématique, une fréquence de 1000hz en télécommunication, un chemin de fer ou une électroacoustique, ce qui est à l'écart du gâteau. *Entremets* se réfère à tous les légumes en général et à toutes les préparations de douceur sucrée, charlottes, crêpe, crème, etc. Alors, on n'a que *mets* qui est motivé. *Entre* n'est pas motivé. *Châteaubriant* ne désigne pas un tassement de la demeure du féodal du Moyen Âge mais, un tassement de la tranche épaisse de filet de bœuf grillé. *Choucroute* ne possède pas de partie durci comme un pain, c'est simplement une fermentation de *chou* dans la saumure tandis que *massepain* désigne une pâtisserie faites avec des amandes pilées, pas un pain fait pour la masse populaire. Donc c'est *chou* et *pain* qui sont motivés dans les deux termes.

Le manque de la dynamique motivationnelle se manifeste dans ces aspects arbitraires de ces formations.

Les vocabulaires composés non soudés sont des formations de deux éléments composants séparés par des blancs mais qui fonctionnent comme une seule unité de sens. Ces composés sont faits par S+S, S+Adj ou Adj+S. Chacun de ces éléments est autonome et peut fonctionner indépendamment. En gastronomie, les deux doivent se mettre ensemble pour représenter un seul concept de met ou d'acte culinaire. Comme exemple, il y a *eau*

grasse, pain bourgeois, sucre royal, vinaigrette iodée, avocat vinaigrette, croute paysan, aigre doux et *petit casé*.

L'*eau grasse* ne contient pas de graisse, mais le bouillon ou la limpidité d'eau. Le suffixe -*ette* dans *Vinaigrette iodée* et *avocat vinaigrette* ne signifie pas un petit vinaigre à iode ou un petit avocat comme dans *maisonnette* ou *cuisinette*. *Vinaigrette iodée* se réfère à un copeau de saumon fumé et d'œuf mollet. La motivation se trouve dans *iodée* car la consommation du saumon augmente le niveau d'acides gras oméga 3 et améliore les défenses antioxydants tandis qu'avocat *vinaigrette* est une sauce à base d'huile et du vinaigre. Alors, c'est *vinaigre* qui est motivé, *avocat* est arbitraire. *Pain bourgeois* désigne un pain de petite qualité pour les pauvres, pas pour les riches. *Sucre royal* n'est pas un sucre du roi ou de la reine, c'est un sucre fin et clarifié. *Aigre doux* est une formation antithétique qui désigne une odeur ou une saveur aigre du vin. C'est le goût ou la saveur du vin qui est motivé. *Petit cassé* désigne le degré atteint dans la cuisson du sucre quand le sirop colle encore aux dents. *Croûte paysan* est un plat comportant des croûtes de pain et des tranches de pâtes. C'est l'aspect croûte du pain qui est motivé dans ce terme.

La structure de ces termes est toujours parsemée du manque de dynamisme car ils possèdent la partie de leurs composants motivée et l'autre partie immotivée.

Les vocabulaires gastronomiques contiennent également des composés formés avec un trait d'union. Comme les composés non soudés, ils sont aussi formés de S+S, S+Adj ou Adj+S. Ces formations contiennent des structures formatives des composants motivés et non motivés qui fonctionnent ensemble comme une seule unité lexicale tout en désignant un concept de mets ou d'acte culinaire. Considérons la table ci-dessous :

Tableau 3.3 Formation des termes composés partiellement motivés

A	B	C	D
Amuse-**bouche** Amuse-**gueule** Casse-**gueule** Brûle- **gueule** Bain **-marie**	**croûte**-terrestre **croûte**-paysanne **cuisse-** madame **ombre**-chevalier	**croque-**monsieur **croque**-madame **croque**-macchabée **croque** -savoyard **croque**-mort **croque**-mitaine	ficelle-**alimentaire** ficelle-**picardie**

Ce tableau nous montre des termes possédant une partie de leurs composants en gras motivée et l'autre partie non-motivée.

Dans la colonne A, les termes sont formés de verbes *amuser, casser* et *brûler* avec les parties du corps humain *bouche* et *gueule*. *Amuse-bouche* et *amuse-gueule* sont des sandwichs tandis que *casse-gueule* et *brule-gueule* sont respectivement l'eau de vie et la pipe. Ici nous avons une motivation relative car, *gueule* et *bouche* sont motivées, mais, *casse*, *amuse* et *brûle* restent immotivés. On trouve le même cas dans la colonne D, où *ficelle-alimentaire* et *ficelle-picardie* ont la dernière partie de leur composant en gras motivée.

Pour la colonne B et C, c'est la première partie de leur composants *croûte* et *croque* en gras qui est motivée. L'autre partie ne l'est pas. Leurs composants conjoints, *monsieur, madame, macchabée, savoyard, mort, mitaine, terrestre* et *paysanne* qui se combinent avec les verbes croûter et croquer restent arbitraires.

Les vocabulaires de la gastronomie contiennent également des formations complexes qui nous poussent à nous demander profondément si ces termes construits possèdent vraiment des éléments motivés. *Bonjour mon oncle* est un petit gâteau qui n'a pas de lien motivationnelle avec le signifiant tandis que *Bonne dame* désigne une cuisson.

On trouve aussi *Jésus Gros* et *Petit Jésus* qui désignent respectivement, un saucisson ficèle de Franche-Comté et une pâte en quantité insuffisante.

3.8 Analyse de la motivation sémantique

La motivation sémantique n'est pas recherchée dans les composants des termes construits. Au niveau autonome, les composants peuvent être motivés indépendamment et recèlent des significations dénotatives. Mais une fois qu'ils sont juxtaposés pour former une seule unité lexicale, ils perdent leur statut et leur valeur sémantique au profit d'une signification analogique, représentative, connotative ou idiomatique. On s'appuie toujours sur des moyens extralinguistiques pour pouvoir rechercher la motivation sémantique. Parfois le sens global peut découler de parties composantes, mais la plupart du temps l'interprétation vient après une réflexion.

En gastronomie, les unités lexicales qui appartiennent à cette catégorie de vocabulaires sont des unités syntagmatiques ou phraséologiques.

3.8.1 Passivité motivationnelle directe (dénotative ou analogique)

La motivation sémantique dénotative ou analogique désigne des termes gastronomiques qui se dotent de valeur analogique et imagée. Dans leur statut original, ils recèlent un sens et une motivation dénotative. Mais leurs usages dans un autre contexte leurs assignent de nouveaux sens et de nouvelles motivations. Les termes comme *pomme*, *bouillie, boire, coq, gouttes d'eau, poisson, choucroute*, *pain*, et *poireau* peuvent se combiner avec d'autres éléments pour former des syntagmes analogiques comme nous les avons à savoir :

i. *Les hommes boivent du vin comme un trou.*
ii. *Le patron est rouge comme un coq.*
iii. *Les deux jumelles se ressemblent comme deux gouttes d'eau.*
iv. *Mon ami nage comme un poisson.*
v. *La fille est très heureuse comme un poisson dans l'eau.*
vi. *Le trajet est long comme un jour sans pain.*
vii. *La nourriture est au corps comme l'essence est au moteur.*
viii. *Une table française sans vin rouge est comme le jour sans soleil.*
ix. *Les branchies sont au poisson ce que les poumons sont aux êtres humains.*
x. *Une table sans ordonnance c'est comme une ville sans lois.*

Ces exemples ci-dessus sont liés par les conjonctions 'comme' et 'ce que' entre les deux locutions. Ces conjonctions cherchent à créer l'image ou le caractère des comparants dans les comparés. Alors il faut d'abord connaitre le degré de la gravité ou le degré de la joie des caractères de ces comparants pour pourvoir comprendre le niveau des qualités des comparés.

Les hommes qui boivent ne sont que des ivrognes s'ils portent un caractère du trou. Alors la motivation analogique se trouve dans l'image ou dans le caractère du trou qui boit ou absorbe l'eau. Il en va de même du cas de celui qui nage ou qui est heureux comme un poisson dans l'eau. C'est ce caractère de natation et de joie du poisson qui produit cette motivation en question.

S'il s'agit de deux objets, c'est l'importance ou l'utilité de l'objet comparant à l'objet comparé qui est en jeu. La fonction ou l'utilité du deuxième objet est attribuée au premier objet et c'est cette identité commune qui génère la motivation analogique comme elle figure entre *nourriture/essence, table français/ jour,* et *branchies/poumons* dans les exemples ci-dessus.

La motivation analogique ne réussit pas à se débarrasser de certains éléments passifs dans la formation phraséologique de vocabulaires gastronomiques. Parfois, on y

décèle une sorte d'exagération ou une faible comparaison entre les deux entités comparées. Entre homme et trou, la comparaison est fautive. Un *trou* est un objet inanimé et personnifié. On ne peut pas le comparer à un être humain et animé qui est un *homme*. On trouve également le cas de *jumelles* et *gouttes d'eau*. Même si nous avons des *jumelles* monozygotes, on arrive toujours à les identifier l'une de l'autre. Les deux *gouttes d'eau* sont des éléments naturels et inanimés bien difficiles à identifier, alors, on ne peut pas les comparer à des jumelles.

3.8.2 Passivité motivationnelle relative (dénotative ou analogique)

La motivation analogique relative figure dans la formation syntagmatique des unités lexicales. Ce type de formation est fait avec la combinaison de S+Pré+S. Dans les vocabulaires gastronomiques on a :

i. *Corbeaux de mer*	ii. *Eau de rose*	iii. *Éclipse de bois*
iv. *Essence de jambon*	v. *Neige de crème*	vi. *Oreille de Judas*
vii. *Galantin de lapin*	viii. *Jardinière de légumes*	ix. *Pomme de terre*
x. *Jus de carottes*	xi. *Crème de champignons*	xii. *Nègre en chemise*

Ces vocabulaires ci-dessus sont formés avec des noms des objets et ils partagent la nature ou l'image de ces objets avec lesquels ils sont composés. C'est une sorte d'analogie de la forme, de la nature ou du caractère. *Corbeaux de mer* est un poisson au dos bleu possédant un ventre blanc, des côtés rouges et une tête forte. Corbeau est un oiseau au plumage bleu ou noir et au bec fort qui ne vit pas dans l'eau. Alors, *corbeaux de mer* n'est pas un homologue de corbeau qui vit sur la terre, c'est une simple analogie de la forme d'un corbeau. *Eau de rose* est un liquide tiré des pétales d'une fleur. Cette substance n'est pas l'eau en tant que telle mais cela y ressemble. *Éclipse de bois* désigne un instrument de bois pointu qui pénètre dans la peau. Cet instrument est utilisé pour brider les viandes.

C'est la disparition de cet instrument dans la chair qui ressemble à une éclipse. Dans le cas de *Neige de crème* qui se réfère aux œufs à la neige, elle porte une gélatine transparente et qui en cuisinant, devient durcie et blanche comme la glace de neige.

En ce qui concerne *essence de jambon*, c'est un jus extrait du jambon. Ce jus n'est pas une essence malgré sa couleur ou sa brillante nature. *Oreille de Judas* est un champignon évasé qui pousse sur les troncs. Cette formation combinée de la partie du corps humain *oreille* avec un nom propre *Judas* nous donne la description d'une oreille gigantesque qui ressemble à une étouffe de champignon. *Galantin de lapin* est une préparation composée de morceaux maigres de lapin et d'une farce avec des œufs, des épices et différents ingrédients. Pour *jardinière de légumes*, elle contient des bâtonnets de légumes de trois à quatre centimètres de long et de quatre à cinq millimètres de côté. *Pomme de terre* n'est pas une pomme (fruit) qui est cultivée sur la terre, c'est une plante herbacée dont la partie de la tige développe des tubercules très riche en amidon. C'est sa nature ronde qui partage la forme d'une pomme. *Jus de carottes* est un jus épais comme une crème produite à partir des carottes et souvent vendu comme boisson diététique. *Nègre en chemise* représente un entremets glacé au chocolat noir. C'est la couleur noire qui désigne l'analogie de chemise que porte cet entremets. Pour *crème de champignons*, c'est une soupe de crème fraiche épaisse faite de champignons.

La motivation analogique est identitaire. Chacun de ces termes cherche à se définir à partir de l'image ou de la nature d'un autre objet, ce qui résulte à un manque de dynamique motivationnelle. Cette imitation identitaire est souvent floue ou fautive. Par exemple, l'imitation identitaire entre un poisson et un corbeau dans *corbeau de mer* est

floue car le poisson ne possède pas de plume ni de bec. Il en va de même dans *oreille de Judas* où un champignon partage l'étouffe d'oreille d'un être humain.

3.8.3 Passivité motivationnelle directe (connotative, représentative ou idiomatique)

La motivation connotative, représentative ou idiomatique figure dans les formations simples. Les interprétations sont recherchées par des moyens extralinguistiques, c'est-à-dire, interprétation figurée ou idiomatique. Comme déjà expliqué au chapitre II, la formation métaphorique ou imagée joue sur la signification des unités simples et des locutions surtout au domaine de la motivation sémantique des vocabulaires gastronomiques. La formation connotative , représentative ou idiomatique directe en gastronomie utilise parfois des noms propres, des noms communs, des adjectifs, des caractères et des qualités des objets pour exprimer l'interprétation figurée des référents et pour faire valoir les natures et les caractères similaires entre les signifiants et les référents. Un grand nombre de formations connotatives directe en gastronomie se trouvent dans les vocabulaires du vin comme

féminin, brillant, noble, bouquet, fleur, petit, œil, faible, fort, brut, harmonieux, chaleureux, riche, empereur, puissance, César, Jéroboam, et *Nabuchodonosor*.

En général dans la vie sociale, le féminin connote la beauté, la tendresse et, l'amour. Alors, un vin qui est dénommé au *féminin* est un vin offrant une certaine tendresse et légèreté. C'est cette qualité tendre et légère qui est motivée. *Brillant* est un vin pétillant dont la couleur est très limpide et reflète à la lumière. Le reflet est la motivation. *Noble* se dit d'un vin de qualité supérieure pour des membres de la famille royale, des chefs de pays, des aristocrates et des gens d'honneurs. La motivation réside dans la

courtoisie, dans le respect et dans la noblesse de ces personnalités. *Bouquet* est l'hypéronymie de *fleur*. Il désigne, en gastronomie, un arome de vin alors que *fleur* désigne les moisissures qui se développent à la surface du vin. La motivation réside dans l'écume ou dans la mousse. *Œil* est synonyme de bourgeon, ce qui veut dire un vin alcoolisé qui pénètre rapidement dans les veines du corps. Petit connote la familiarité ou l'infériorité. Un vin qui se dénomme *petit* est un vin décevant, aimable ou familier.

Faible est le manque d'énergie tandis que son opposé fort est la preuve d'énergie. Donc, un vin qui se dénomme *faible* est sans alcool et sans ampleur. Un vin qui se dénomme *fort* est très alcoolisé et plein d'intoxication. C'est la haute puissance et la haute teneur en alcool qui est motivée. *Brut* est un vin qui maintient son goût naturel sans aucun sucre ajouté ni d'ingrédients. *Harmonieux, chaleureux* et *riche* se disent des vins très riches en alcool et qui présentent un rapport harmonieux entre ses différents caractères. La motivation figure dans les caractères équilibrés. César était l'empereur de l'ancien empire romain. Donc empereur implique la puissance. Les vins qui se dénomment *empereur, puissance, césar* sont des vins alcoolisés et de grande qualité. La motivation est recherchée dans le contenu concentré d'alcool. *Jéroboam, Nabuchodonosor* sont des noms des êtres humains, mais les deux désignent ici une grande bouteille qui équivaut à quatre bouteilles et vingt bouteilles respectivement. C'est la grandeur de ces personnalités qui est motivée.

Malgré cette représentation identique de caractère, de nature et de qualité, cette motivation n'achève pas la dynamique nécessaire. La plupart de ces formations ne représente pas la vraie qualité de l'objet, du nom propre ou de l'idée qu'on leur attribue. La représentation de l'écume avec *fleur* et un vin aimable avec *petit* n'est pas convaincante. Il

en va de même avec un vin qui se dénomme *œil* qui est synonyme de bourgeon. Le vin est une boisson liquide qui ne bourgeonne pas.

3.8.4 Passivité motivationnelle relative (connotative, représentative ou idiomatique)

Il existe aussi la motivation relative connotative, représentative et idiomatique. Elle provient des formations syntagmatiques ou phraséologiques. Cette motivation lexicale représente parfois des formations figées ou constructives et recèlent une seule unité de sens dans la gastronomie française. Certains composants dans cette formation construite contribuent à l'interprétation ou au sens global. D'autres ne contribuent guère et dans ce cas, la valeur des composants devient moins importante. Pour rechercher l'interprétation, il faut des moyens extralinguistiques. La structure formative de ces formations est la suivante : S+Prép+S, S+Prép+S+Prép+S, S+S+Prép+S, S+Pré+S+Prép+Dét+S, S+Prép+S+Prép+Dét+Adj+S, S+Pré+S+Pp, S+S+Prép+S, S+Prép+S+Prép+Dét+Pré+S.

i. *Bifteck œuf à cheval*
ii. *Souris d'agneau confite*
iii. *Oiseau sans tête*
iv. *Pierre à fusil*
v. *Foies de volailles aux feuilles de chênes*
vi. *Oie de mer*
vii. *Pomme de terre sautée*
viii. *Gracieux seigneur*
xi. *Entrecôte marchand de vin*
x. *Ange de mer*
xi. *Palette de porc à la diable*
xii. *Forêt noire*
xiii. *Entrecôte maitre d'hôtel*
xiv. *Pied de porc à la saint Menehould*

Parfois dans la formation syntagmatique ou phraséologique, ce sont les ingrédients qui forment les parties composantes, et cherchent à décrire le type de mets. *Bifteck œuf à cheval* est un plat constitué d'un œuf cuit au plat et mis sur un steak accompagné de fruits. *Bifteck* et *œuf* sont motivés, mais cheval n'est pas motivé. *Oie de mer* peut connoter une personne bête, une sotte, quelqu'un qui n'a qu'une faible faculté de jugement. Mais elle désigne ici un mammifère qui vit dans la mer pourvu d'un museau long et plat. La

motivation se trouve donc dans ce museau qui rappelle le bec de l'oie. Cette motivation est ambiguë cas on n'a pas spécifié si c'est la chair comestible de l'oie ou bien c'est l'oiseau et toute sa famille qui est en jeu. *Ange de mer* peut connoter aussi la fabuleuse beauté d'une sirène dans la mer mais en gastronomie, elle signifie un requin, possédant cinq à sept fentes branchiales sur les côtés qui rappellent des ailes d'un ange. Ici, c'est la beauté qui est motivée. *Souris d'agneau confite* est un petit muscle arrondi attenant au manche du gigot. Cela représente un muscle sous la peau qui ressemble à une souris sous un drap.

Ayant vu l'usage connotative et idiomatique de *pomme* dans *pomme de discorde* (sujet de conflit) et *tomber dans les pommes* (s'évanouir), *pomme de terre sautée* ne donne pas l'idée d'une pomme qui fait du saut. C'est simplement une technique de cuire une pomme tout en gardant la couleur uniforme, moelleuse à l'intérieur et légèrement croustillante en surface. Alors, *pomme de terre* est motivée, *sautée* ne l'est pas. En ce qui concerne *oiseau sans tête,* c'est un synonyme d'*alouette sans tête* qui désigne une escalope de veau ou farcie tranchées de bœuf farcie et bardée, cuite en sauce ou braise. On peut tirer une motivation entre sans tête et des petites vaches, pas encore sevrées et sans direction. Dans *gracieux seigneur*, la toute première interprétation qui vient à l'esprit est l'action de grâce au Dieu. Mais elle est loin de cela. En gastronomie, cela signifie un poisson écaillé s'attachant aux rochers, que les vassaux offrent à leur seigneur à cause de sa rareté. La motivation se trouve dans seigneur.

Forêt noire donne l'idée d'une grande quantité ou d'un ensemble touffu, inextricable d'objets noirs. En gastronomie, c'est un gâteau à base de génoise au chocolat et au cacao. C'est la couleur noire du chocolat et du cacao qui est motivée. *Pierre à fusil* est normalement une pierre pour affûter les feux. Ce terme est exporté en gastronomie pour

dénommer un goût du vin dont l'arôme évoque l'odeur du silex ou de l'affûtage des pierres venant de produire des étincelles, alors c'est l'odeur qui est motivée, pas la pierre ni le fusil. *Entrecôte marchand de vin* n'implique pas une entrecôte qui vend du vin. Cette formation implique une entrecôte accompagnée de sauce composée de vin rouge, de beurre et d'échalote. Il en va de même dans la formation *entrecôte maitre d'hôtel* qui ne signifie pas maitre queux ni coordinateur de service à la table. C'est plutôt un morceau de bœuf coupé entre les cotes dont le fameux goût est devenu une bonne renommée partout dans les restaurants et dans les hôtels. *Fois de volailles aux feuilles de chênes* désigne une salade de foie de poulet contenant de la vitamine A sous forme de rétinol. Le *foie* est motivé tandis que les *feuilles de chêne* ne sont pas motivées.

Les mets sont aussi dénommés d'après les régions et les villes où ils sont très populaires. La formation *Pied de porc à la Sainte Menehould* en est un bon exemple. Ce jambon est un plat de spécialité gastronomique de la ville de Menehould dans le département de la Marne en France.

La motivation connotative, représentative ou idiomatique dans les formations ci-dessus exhibe encore une faiblesse qui provient de la non représentation adéquate des référents par les signifiants. On peut déduire le sens de ces formations d'une partie de leurs composants, mais il y a beaucoup d'autres qui recèlent complètement de sens tout à fait éloigné de leurs composants. L'interpretation ou la recherche de sens de ces types de termes, en s'appuyant sur des moyens extralinguistiques, est jugée ou suggérée à partir du contexte ou de la connaissance de la convention linguistique de la langue dans laquelle ces termes sont construits. Considérons *gracieux seigneur*, *oiseau sans tête* et *ange de mer*. La motivation de ces termes est suggérée. En plus, outre la langue française, ces termes

peuvent être interprétés différemment dans les autres conventions linguistiques tout en portant de nouvelles interprétations. Donc la motivation nécessaire dépend de l'usage pragmatique des interprétations de ces conventions linguistiques.

3.9 Relation motivationnelle

La relation motivationnelle porte sur des liens ou des rapports qui existent entre les unités lexicales dans la mesure où ces rapports influencent une motivation adéquate. Cette relation figure dans la forme structurale ou sémantique de ces unités et elle est catégorisée en relation étymologique, ontologique, paradigmatique et syntagmatique. Cette relation est très valable dans l'étude des vocabulaires gastronomiques car elle sert d'instigateur qui réunit les parties composantes des mots construits pour aboutir à une motivation globale des unités construites.

3.9.1 Relation étymologique

La relation étymologique s'intéresse au rapport qui existe entre la source étymologique et la forme contemporaine des unités lexicales. Ce rapport se manifeste à travers l'évolution diachronique structurale, phonique et sémantique. Comme le souligne Guilbert (1971 : 106), « En France particulièrement, c'est surtout par la pratique de l'étymologie qu'on établit une filiation, terme à terme entre le mot contemporain définit par sa forme et son contenu sémantique et un ancêtre ou étymon appartenant à une langue mère ». Comme déjà illustré au chapitre 1, la filiation étymologique de la formation simple, de la dérivation et de la composition des unités contemporaines contribue elle aussi à la motivation des vocabulaires gastronomiques français.

On trouve des exemples qui sont des emprunts ou des calques latins

caserolà (casserole), biftekia (bifteck), cuculus (coucou), focus (feu), crustas (croûte), calefare (chauffer), flùca (fourchette), et *panis (pain).*

À part ces calques, on trouve également des termes gastronomiques dérivés des radicaux ou des bases latins comme ils figurent dans la table ci- dessus :

Tableau 3.4 Formation de l'étymon Latin

Termes gastronomiques	Radicaux latins	Dérivés français
Eau	Aqua	Aquatique
Bœuf	Bovis	Bovide, bovin
Chair	Carnis	Carnivore
Croûte	Crusta	Crustacé
Froid	Frigoris	Frigidaire, frigos
Goûter	Gustatum	Gustatif
Enflammer	Incandere	Incendie
Nourrir	Nutrire	Nutrition
Poisson	Piscis	Piscine
Boire	Potare	Potable

Avec ces exemples des termes calqués et dérivés des étymons latins, il est évident que la filiation qui existe entre ces termes gastronomiques encourage une motivation structurale et sémantique.

3.9.2 Relations ontologiques et logiques

Les relations ontologiques et logiques motivationnelles prennent comme devoir le rapport qui existe entre les termes ou les concepts dans leur organisation dans un domaine particulier. Cette organisation démontre la structuration des concepts ou des termes, c'est-à-dire, comment ces termes se lient ou dépendent de l'un ou de l'autre pour le bon fonctionnement du système conceptuel et motivationnel entier dans un domaine concerné. Comme le signale Cabré (1998 : 174), « un terme est en relation avec tous les termes qui font partie du même domaine spécialisé, avec lesquels il constitue un champ conceptuel ou

notionnel ». Ce type de relation existe dans le domaine de la gastronomie dans la mesure où les termes jouissent d'un rapport contigu et utile entre eux. Pour la relation ontologique partie-tout, nous allons construire un arbre conceptuel du mode de *cuisson*. En ce qui concerne la relation logique d'hyponymie et d'hyperonymie, c'est-à-dire, une relation de ressemblance entre les vocabulaires et entre le concept et les vocabulaires, nous construirons un arbre conceptuel de la *nourriture*.

(i). Rapport ontologique

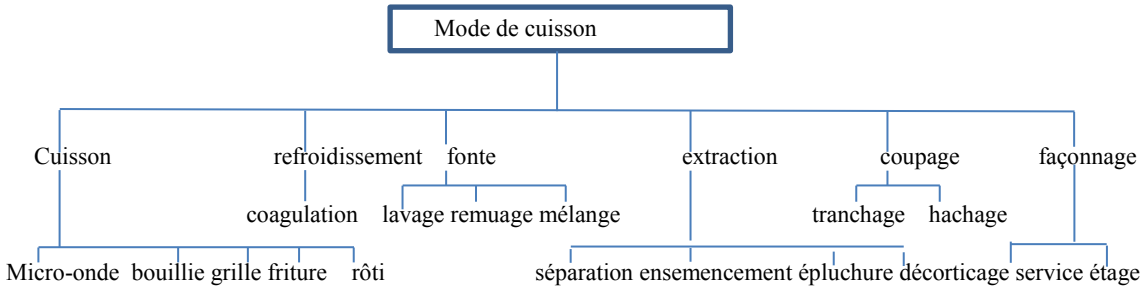

Figure 3.3

(ii). Rapport logique

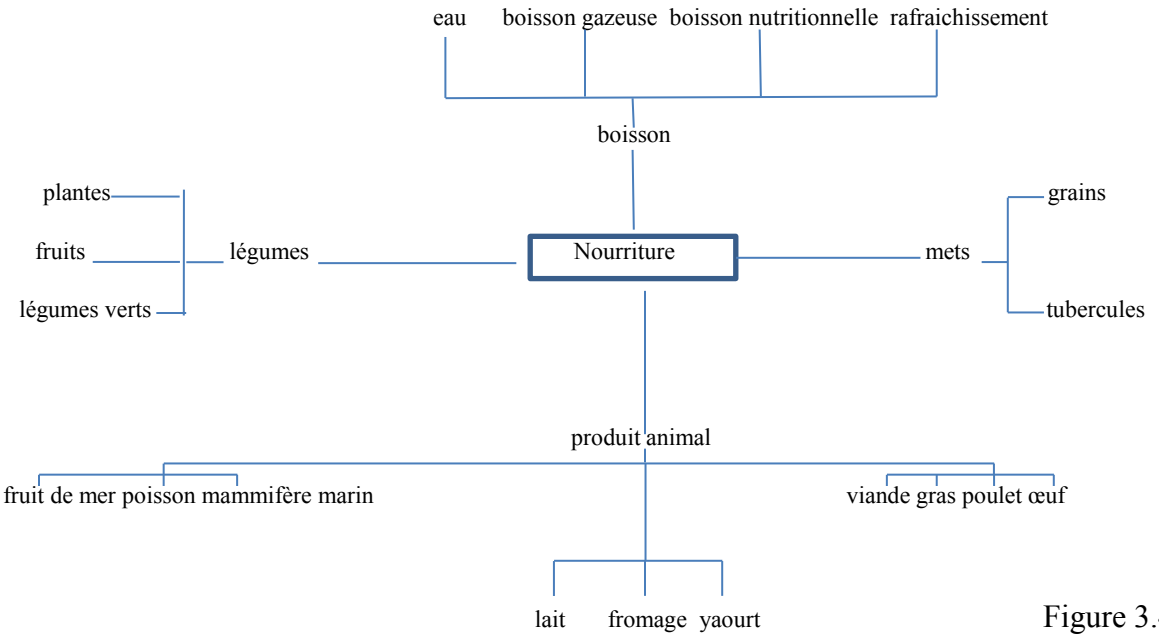

Figure 3.4

Dans le but de créer un rapport filial et contigu, l'ontologie et la logique permettent de construire une représentation de mode de donnée et modéliser l'ensemble de connaissance du domaine concerné. Donc il est très utile de modéliser les vocabulaires gastronomiques pour pouvoir sortir non seulement les relations ontologiques et logiques motivationnelles des termes mais aussi pour développer un champ notionnel d'un domaine particulier en gastronomie.

3.9.3 Relation paradigmatique

Cette relation désigne un axe vertical de sélection ou de choix des mots qui peuvent se remplacer dans une même chaine. Elles s'intéressent à la classe d'éléments commutables ou substituables en un point d'énoncé. Les relations paradigmatiques portent sur les rapports de significations des unités présentes ou absentes et qui peuvent être substitués et occuper la même position dans un énoncé ou texte. Cette substitution doit s'accorder avec des unités semblables qui partagent la même classe grammaticale. Elles peuvent également être reliées par la présence répétitive du morphème lexical. On peut rechercher ces relations paradigmatiques motivationnelles dans les exemples ci-dessous :

(i). Axe paradigmatique de termes dérivés

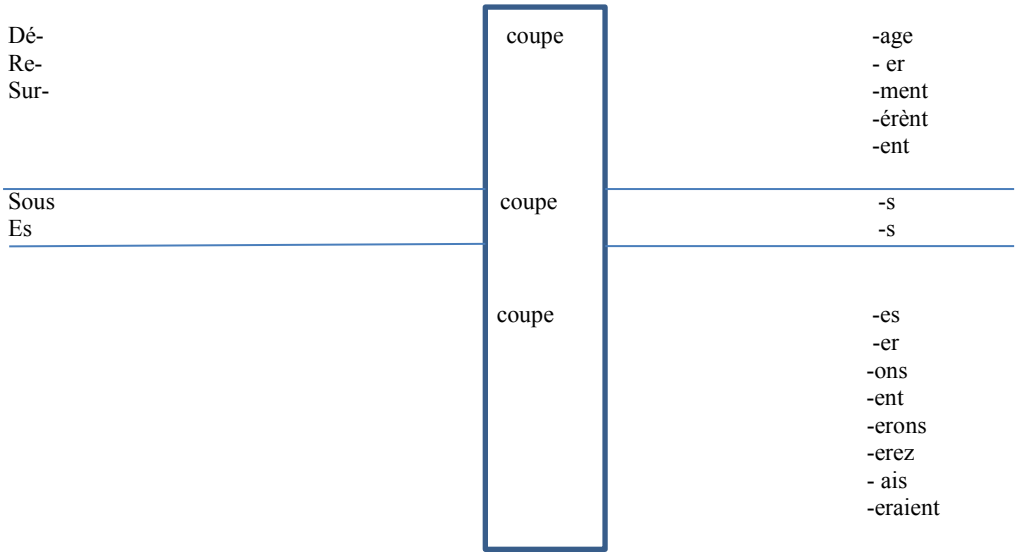

Figure3.5

(ii). Axe paradigmatique de termes composés

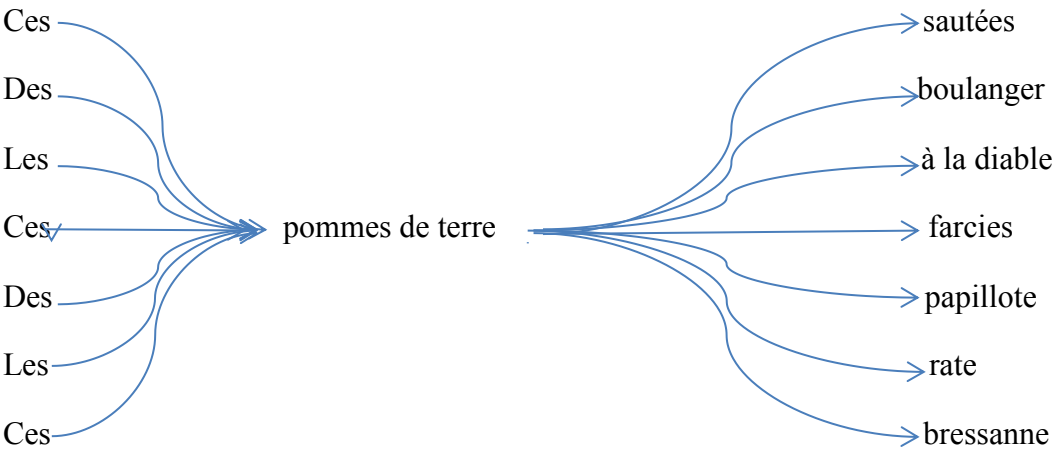

Figure 3.6

En se servant de cet axe paradigmatique, on peut également relever des relations synonymiques et polysémiques entre les vocabulaires gastronomiques. Ces relations aident aussi au rapprochement motivationnel.

(iii). Axe paradigmatique de termes synonymiques

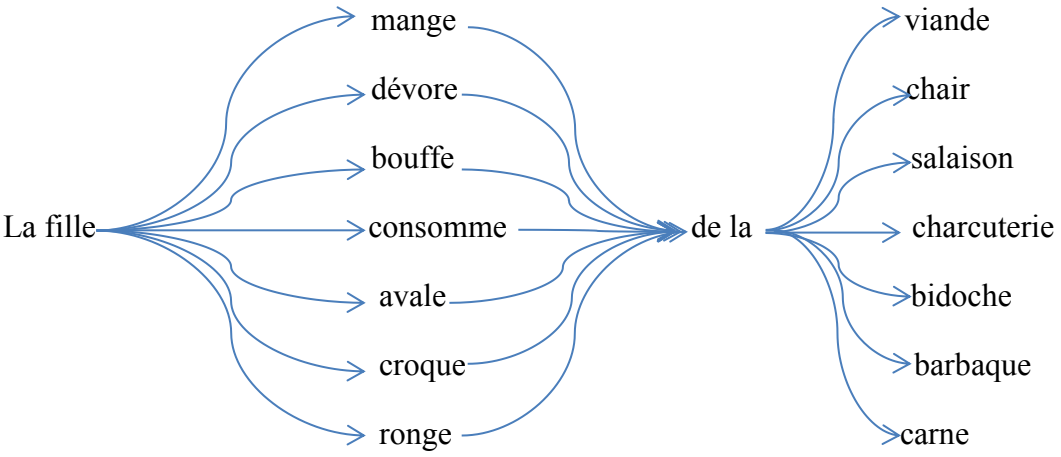

Figure 3.7

(iv). Axe paradigmatique de termes polysémiques

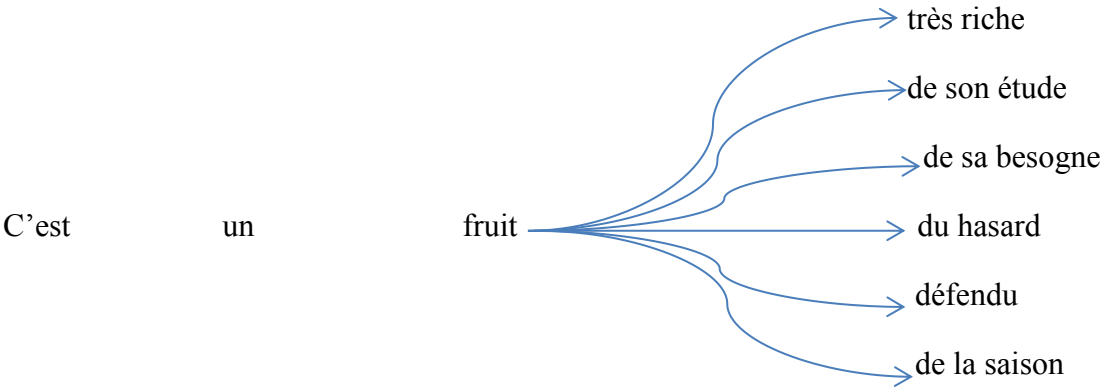

Figure 3.8

Les atouts motivationnels qui se présentent dans les relations paradigmatiques sont énormes. Outre sa clarté opérationnelle, cet axe vertical encourage des relations motivationnelles synonymiques et polysémiques dans la mesure où la maitrise de la commutation des éléments devient facile et plus abordable.

3.9.4 Relation syntagmatique

La relation syntagmatique fonctionne en opposition à l'axe paradigmatique. C'est le choix d'un placement des mots dans un énoncé ou dans une suite d'éléments de discours. Cet axe exerce une influence sur le fonctionnement de la langue surtout en fonction de la linéarité et l'emplacement des éléments dans une chaîne. En ce qui concerne ces relations horizontales motivationnelles, la gastronomie française ne fait pas figure d'exception. On trouve des emplacements homonymiques et paronymiques dans ses vocabulaires.

(i). Axe syntagmatique homonymique

Le	grand	homme	aime	le	café	(noir)
Le	grand	homme	aime	le	café	(graine)
Ce	grand	homme	adore	le	café	(crème)
Le	grand	type	aime	le	café	(de Montmartre)
Le	grand	homme	aime	le	café	(littéraire)

(iii). Axe syntagmatique paronymique

Le	cuisinier	en	chef	pile	la	pompe
Le	cuisinier	en	chef	pèle	la	pomme
Un	cuisinier	en	chef	fait frire	le	pilet
Un	cuisinier	en	chef	fait	le	pilier

Les relations syntagmatiques expliquent un rapport in praesentia des éléments qui suivent un ordre linéaire. On en trouve une motivation structurale et dépendante entre les éléments qui constituent les syntagmes. Cette relation encourage aussi l'expression de la régularité dans la mesure où elle regroupe une classe des entités ayant un complément

similaire. Elle en recherche la possibilité de combinaisons entre les constituants et leurs emplacements.

3.9.5 Conclusion

Dans ce chapitre nous avons pu, à travers l'analyse des termes dépouillés, examiner les processus de formation de mots en gastronomie française. Nous avons examiné des formations simples et des formations construites au niveau phonique, structural et sémantique. Il est évident que la motivation prospère mieux avec les formations simples qu'avec les formations construites. Le plus grand nombre de ces dernières possèdent des composants inutiles qui ne contribuent guerre à l'ensemble de la motivation de ces unités construites. Certaines trouvent leur motivation, soit dans l'usage imagé, soit dans l'usage sémantique. D'autres ne trouvent pas de motivation valable entre les composants. Cette défaillance structurale interne contribue à une mauvaise compréhension de ces unités et pose des risques de leur disparition au fil du temps.

On a vu également des relations motivationnelles qui méritent d'être exploitées surtout pendant le choix du motif des éléments prometteurs qui peuvent combler cette lacune de passivité en question dans la formation de termes au domaine de la gastronomie française.

Dans la conclusion générale, on exposera davantage des contrecoups linguistiques et socio-culturels de cette passivité avant d'apporter des suggestions nécessaires pour y remédier.

Chapitre 4

Conclusion général

Dans ce travail, l'origine et l'évolution de la gastronomie française depuis l'apparition des premiers hommes d'époque de l'Homo habilis (2m, 100 000 ans) jusqu' à la découverte du feu où l'homme avait débuté l'acte de griller et de cuire ont été explorées. On a vu aussi la civilisation culinaire romane qui est le précurseur du début de la cuisine française. Nous avons suivi différents étapes de l'évolution de la cuisine française. La cuisine celte et gauloise (59 AV-JC), la cuisine médiévale (X^{e} au XVe siècle), la cuisine de la renaissance (XVIIe siècle), la nouvelle cuisine (XVIIe siècle) et l'art culinaire moderne du (XVIIe au XXe siècle). Les différentes évolutions simultanées étymologiques, phoniques, graphiques et sémantiques des vocabulaires gastronomiques ont été aussi traitées.

Dans le deuxième chapitre, nous avons relevé les définitions détaillées des concepts de la motivation, de la passivité, du dynamisme et de l'arbitraire, y compris celles de la synonymie, de l'homonymie, de l'antonymie, de la paronymie, de la métonymie, de la monosémie, de la polysémie et de toutes les analogies qui existent au niveau dénotatif et connotatif. Les mécanismes de la créativité lexicale, la sémantique lexicale, le signifiant, le signifié et le référent du signe linguistique ont été bien expliqués.

Dans le troisième chapitre, les items recensés ont été assujettis à une analyse morphosémantique tout en expliquant les différents types de formations de vocabulaires gastronomiques et très particulièrement l'analyse de la passivité de la motivation qui y figure.

Au cours de notre analyse, nous avons noté que cette lacune de la passivité n'est pas issue des conséquences étymologiques ni de celles du fonctionnement du système de la langue. Ce problème est issu des événements sociaux qui proviennent des couches linguistiques variées où ces vocabulaires foisonnent, ce qui a engendré des contrecoups linguistiques et socioculturels. De ce fait, nous avons confirmé une de nos hypothèses, postulées au début du travail.

4.1 Contrecoups socio-culturels

La gastronomie ne peut pas être séparée de la vie sociale du peuple. Il existe des groupes qui partagent des rapports sociaux dans chaque province en France. Chacune de ces provinces est dotée de son art, de sa littérature, de sa mode, de sa sensibilité particulière. La gastronomie appartient à cette diversité régionale. C'est cette beauté de la diversité qui constitue l'homogénéité de la cuisine nationale française. Alors les vocabulaires gastronomiques sont formés, développés et empruntés d'après les rapports et la convention linguistique de ces régions en France et ensuite sont intégrés au plan national. Comme le soutient Hupet (2008),

> « le mode d'usage dans un groupe ou une communauté donnée, est conçu comme un ensemble de choix linguistiques (phonologiques, lexicaux, syntaxiques, pragmatiques) dont la signification sociale ne se décrit que relativement aux autres modes d'usage du langage qui sont attachés aux autres groupes. Les divers répertoires qui sont ainsi repérables au sein d'une société constituent un système dont les composants se définissent les unes par rapports aux autres » (Hupet 2008 : 186).

Le mode d'usage de la langue joue un grand rôle lors de la formation de ces vocabulaires gastronomiques. Voilà pourquoi la plupart de leur motivation est jugée et suggérée et manque un dynamisme nécessaire à cause du type de connaissance et de convention linguistique dans lesquels ils sont formés, surtout des termes qui recèlent les motivations métaphoriques, idiomatiques ou représentatives.

Les francophones et les francophiles d'origines étrangères qui ne se sont pas encore habitués aux rapports et aux modes d'usage sociolinguistiques et pragmatiques en France auront évidement des problèmes avec des formations *oreille de Judas, ange de mer, fruit de mer, Jésus Gros, petit Jésus, oiseau sans tête, féminin, fleur,* ou *pierre à fusil* comme noms de mets et noms de boisson qui figurent sur une carte de menu dans un restaurant. La carte de menu ne contient pas toujours de recettes de ces mets. C'est à l'aide de termes bien motivés qu'on peut avoir une idée de ce que contiennent ces repas. Ces termes peuvent être aussi interprétés différemment dans les autres conventions linguistiques et portent de nouvelles significations à cause du problème de la motivation inadéquate. Même la perception d'imitation de sons se varie d'une langue à l'autre.

Les évolutions sociales portent sur les vocabulaires gastronomiques. Des anciens vocabulaires formés pendant le Moyen Âge et pendant la Renaissance ont déjà évolué avec le temps. On note des évolutions orthographiques et sémantiques. Prenons *chateaubriand*, un terme attesté et admis en 1556 sous une orthographe *châteaubriant*, une appellation qui désigne une tranche de bœuf très épaisse, découpée dans la tête du filet. Ce terme ne se termine plus par 't' mais par 'd', et la lettre 'a' ne porte plus d'accent circonflexe. Il y a également *chaufroix*, un nom propre générique et attesté en 1863. Présentement, cela s'écrit *chaud-froid* avec un tiret. *Bouillabaisse* qui est un terme attesté en 8163 était

orthographié *bouille-à-baisse*, ce qui veut dire, cuit à gros bouille dans l'eau salée avec de l'huile et des tomates. Le terme *croquembouche* était attesté sous l'orthographe *kroque - en- bouche* en 1814, mais s'écrit différemment aujourd'hui.

À part ces changements orthographiques, on témoigne aussi des changements sémantiques. Les trois termes synonymiques : *entrée*, *entremets* et *hors-d'œuvre* avaient des désignations différentes lors de leur attestation. *Entrée*, attestée en 1552 désignait des mets servis en troisième position après le plat principal. Mais il désigne maintenant des plats chauds ou froids, servis au début du repas. Pour *entremets* qui était attesté au XIIe siècle, il ne désignait pas un mets. C'était plutôt un divertissement donné au milieu des repas par des musiciens, des danseurs ou des jongleurs. Présentement, il ne se dit que des mets sucrés, servis après le fromage et avant le dessert. Les *hors d'ouvre* désignaient les mets chauds ou froids consommés au début du plat principal lors de l'attestation en 1690. Aujourd'hui, ils ne désignent que les plats froids, servis avant les entrées.

Ces évolutions orthographiques et sémantiques n'ont pas beaucoup aidé à la motivation de ces termes. En fait, elles ont rendu plus compliquée la transparence interne des composants de ces termes. Les termes sont plus motivés dans leur état original. Les composants internes de *bouille -à- baisse* et *kroque- en-bouche* par exemple, sont très transparents et dynamiques que leurs formes composées soudées actuelles. Il en va de même dans le cas de l'ancien contenu d'*entrée* et d'*entremets*.

4.2 Contrecoups linguistiques

En ce qui concerne le bon fonctionnement de la langue, la dynamique de la motivation joue un rôle majeur. Etant donné que le but central de la motivation est de

faciliter l'apprentissage et la mémorisation de nouveaux termes, le locuteur français doit au moins être capable d'interpréter ou déduire la signification de nouvelles unités gastronomiques à partir du morphème radical ou à partir des composants transparents des termes composés. En essayant d'expliquer les termes motivés morphologiquement et sémantiquement par leurs morphèmes lexicaux et par leurs constituants, Thièle (1987 : 16) signale que « la motivation est fondée en même temps sur la ressemblance de la forme et sur la parenté sémantique des séries comparées. Seule la combinaison des deux facteurs crée la base de la motivation »

Du point du vue morphologique, les constituants de grand nombre de termes analysés dans ce travail n'ont pas vraiment facilité le bon fonctionnement de la langue spécialisée au domaine du lexique de la gastronomie française. Ce contrecoup linguistique provient des termes partiellement motivés au niveau de leur structure morphologique interne comme *fleurer, historier, croque-monsieur, croque mitaine, cuisse madame,* et *oie de mer*. On trouve la même situation avec des termes sémantiquement motivés. Étant donné que leur motivation est jugée et suggérée, un locuteur, qui n'appartient pas à la couche de la convention linguistique où ces motivations sont jugées et suggérées, aurait besoin de temps pour pouvoir s'initier à la norme et à la convention pour pouvoir se débrouiller.

4.3 Antidote de la motivation culturelle

Les suggestions et les recommandations que nous aimerons proposer comme remède à la passivité de la dynamique motivationnelle dans la formation de vocabulaires gastronomiques se trouvent dans la motivation culturelle exposée par Edema (2008) dans

ses travaux de la dénomination culturelle en terminologie. Cette approche culturelle qui est un rejeton de la terminologie culturelle de Diki-Kidiri (2008) s'intéresse en partie, à la conceptualisation de l'objet à dénommer. Par conceptualisation, on entend une dénomination qui associe à la fois les données linguistiques et les données culturelles et historiques de la communauté concernée. C'est un voyage dans l'archive culturel et linguistique, constitué de références symboliques communes grâce auxquelles les membres de la communauté peuvent se communiquer et se comprendre. Ainsi Edema (2008 : 59) postule que « la dénomination par démotivation/ remotivation devrait donc se faire principalement par la réactivation des mots déjà formés mais dont l'usage a été oublié ; en second lieu par métaphorisation des objets culturels de conception interne ; en troisième lieu par dérivation et composition ».

La remotivation dont parle Edema (2008) est liée à la compétence et à la conscience linguistique du locuteur dans la mesure où ce dernier devrait posséder une connaissance approfondie de sa langue, y compris l'étymologie, la grammaire et la morphologie lexicale. Ensuite, le côté culturel s'ajoutera. C'est l'ensemble de cette connaissance et cet aspect culturel qu'il nomme une motivation culturelle. Il l'a définie comme « l'ensemble de mémoires individuelles et de la mémoire collective de tout ordre contenue et entretenue dans un environnement favorable à sa pérennité » (Edema, 2008 : 59). Donc, c'est ce type de motivation complètement culturelle qui déterminera le motif du choix de symboles ou des structures composantes pour former de nouveaux termes, car pour lui, la culture dans chaque société sert de porte qui mène à l'intérieur de la langue et de l'archive socioculturelle où la motivation adéquate est recherchée pendant la conceptualisation et la dénomination de nouveaux produits.

Bien que la langue française soit une langue bien décrite et développée, possédant une belle motivation morpholexicale dans la structure interne de ses unités, formées par dérivation et par composition, Edema (2008 : 65) nous explique qu' « il existe certaines propositions qui ont été écartées au profit d'une unité lexicale qui retourne aux sources culturelles, donc au passé ». Pour lui alors, cette motivation culturelle est à la fois sociale, historique, scientifique et linguistique.

Les linguistes français ont besoin de cette motivation culturelle pour remédier à cette passivité du dynamisme de la motivation des vocabulaires gastronomiques. On se demanderait si un requin dénommé par *ange de mer* recèle vraiment des qualités d'un ange possédant des ailes et une couleur blanche ou des organismes marins comestibles, désignés par *fruits de mer* sont vraiment des fruits comestibles de certains végétaux. Admettons que les lieux du foisonnement et du changement de la langue soient les couches linguistiques variées, mais ces types de formations auraient besoin d'une retouche professionnelle d'experts tout en s'appuyant sur les processus de formation de mots et sur la motivation culturelle avant d'être entérinés dans le lexique gastronomique français. Ensuite, ils devraient être normalisés par la culture et la civilisation française au plan national afin qu'ils soient à l'apport des locuteurs natifs et étrangers de la langue française.

Cette motivation culturelle reste encore un domaine assez vierge qui mérite d'être exploitée peut-être dans les travaux ultérieurs de doctorat, dans la formation de nouveaux mots en français et dans d'autres langues surtout celles qui sont peu décrites.

Bibliographie

Agron, Pierre. 1969. « Motif, motiver, motivation » *Meta* ; *Journal des traducteurs* 1. 38-40.

Aino, Niklas-Salminen. 1997. *La lexicologie*. Paris : Armand Colin.

Aito, Emmanuel. 1999. «La conversion et l'interface infinitif/impératif/nom dans la terminologie du micro-ordinateur » *Cahiers du Rifal* 20. 54-59.

Barlezizian, Aram. 2009. *Précis de lexicologie du français moderne*. Erevan : Université linguistique d'État V. Broussou D'Erevan, le 11. Juillet 20113. En ligne : http://*wwww*. *rechercher.me/.../précis-de-la-lexicologie*.

Barthes, Roland. 1964. « Élément de sémiologie » *Communication* 4. 91-135

Benveniste, Emile. 1980. *Problème de linguistique générale*. Anne Arbore : Université de Michigan.

Edema, A. Boboya. 2008. « Approche culturelle de la dénomination en terminologie » *Le vocabulaire scientifique dans les langues africaines*. *Pour une approche culturelle de la terminologie*, édité par Marcel Diki Kidiri, 53-70. Paris : Editions Karthala.

Bonne, Annie. 1995. « La dichotomie synchronie-diachronie dans l'œuvre de Gustave guillaume » *Langue française ; synchronie et diachronie, du discours à la grammaire*. édité par H. Batzeen Shyldkrot, 36-42. Paris : Larousse.

Bréal, Michel. 1899. *Essai de sémantique*. *Science de signification*. Paris : Hachette.

Brillat, Savarin. 2007. *La physionomie du gout ou méditation de gastronomie transcendante*. Paris : Gonet.

Cabré, Maria Teresa. 1998. *La terminologie : Théorie, méthode et applications*. Traduit du catalan, adapté et mis à jour par Monique Cormier et John Humbley. Ottawa : Les presses de l'Université d'Ottawa.

Carnoy, Albert. 1927. *La science du mot, traité de sémantique*. Louvain : Universitas.

Cherpit, Christophe. 2013. *Symbiose et passivité*. Strategos : Dialogue, Université de Lausanne

Christian, Nicolas. 1996. « Motivation morphologique et ambiguïté sémantique » *L'information grammaticale* 68. 47-49.

Corbin, Danielle. 1987. *La morphologie dérivationnelle et structuration du lexique*. Lille : Presse universitaire de Lille.

Corbin, Danielle. 2004. « Français (indo-européen: Roman) » *Morphologie/morphology*. *Ein international Handbuch zur flexion und whortbidung/An international handbook on inflexion and word-formation*. Naschlagen : Walter de Gruyter.

Claude, Brecourt- Villars. 2009. *Mots de table, mots de bouche : Dictionnaire étymologique et historique du vocabulaire classique de la cuisine et de la gastronomie*. Paris : La table ronde.

Clédat, Léon. 1920. *Dictionnaire étymologique de la langue française*. Paris : Librairie Hachette.
Colette, Guillemard. 2008. *Les mots de la cuisine et de la table*. Paris : Berlin.

Contini, Michel. 2009. « Les phonosymbolismes : Continuité d'une motivation primaire ? » *Travaux de linguistique* 59. 77-103.

Cortès, Colette. 1995. « Effets sur le lexique des mécanismes de la métonymie et de la métaphore ». *Cahier du C.I.E.L* 4.1-46. Université de Paris.

Dalbera, Jean-Philippe. 2006. «Analyse motivationnelle des noms d'animaux : De l'étymologie a la reconstruction lexicale » *Rursus* 1.1-12.

Dubois, J et al. 1966. *Dictionnaire du français contemporain*. Paris : Larousse

Dumas, Alexandre. 2000. *Grand dictionnaire de cuisine*. Paris : Phebus

Diki-Kidiri, Marcel. (dir.) 2008. *Le vocabulaire scientifique dans les langues africaines. Pour une approche culturelle de la terminologie*. Paris : Editions Karthala.

Féraud, Jean Françoise. 1788. *Dictionnaire critique de la langue française* A-Z, 3 : Marseille. Jean Mossy.

Fruyt, Michelle.1999. « Les deux types de motivation dans certaines langues indo-européennes (français, latin…), édité par Paul Valentin et Michel Fruyt (eds) ». *Lexique et cognition*. Paris : Presses universitaire de la Sorbonne.

Feloux, Pirette. 2010. *Le Nouveau Dictionnaire : guide de gastronomie française*. Paris : Cuisine française.

Franca, Le. 2010. *Le français en Algérie : Créativité lexicale et identité culturelle*. Briska : Université Briska.

Greimas, A J et Courtes, J. 1979. *Sémiotique, dictionnaire de la théorie du langage*. Tome1. Paris : Hachette Universitaire.

Guilbert, Louis. 1975. *La créativité lexicale*. Paris : Librairie Larousse.

Guiraud, Pierre.1986. *Structures Étymologiques du Lexique Français*. Paris : Larousse.

Guilbert, Louis. René Lagare et Georges Nobey. 1971. *Grand Larousse de la Langue Française*. Paris : Librairie Larousse.

Hannick, Jean-Marie et Poucet, Jacques. 2012. *Bibliotheca classica selecta*. Louvain : Université Catholique de Louvain.

Holès, Jan. 2002. « Est-ce que le signe linguistique est motivé » ? Acta Universitatis Palacrianae Olomucensis : *Romanica* 9. 133-137

Hupet, Nicholas. 2008. *Science du langage*. Liège : UCL, Louvain la neuve.

Hagège, Claude.1982. « Science historique et philologie » *École pratiques des hautes études*. Paris : La Sorbonne.

Hubert, Bouf. 2011. *Histoire de la cuisine française*, le 27 Mai 2013. En ligne : http://www.cuisinealafrancaise.com/fr/articles/18-de-l antiquité.

Jacquet-Pfau, Christine et Moreaux, Marie-Anne. 1998. *Motivation et transparence des emprunts Gréco-Latins en français et en Allemand*. Paris : SOTEPA.

Katarína, Kupčihová. 2010. *Le rapport de la motivation diachronique et synchronique l´aide de quelques exemples de termes juridiques,* le 13 Février 2013. En linge : *http:// www.ff. unipo.sk/jak/1_2010/kupcihova.pdf.*

Kocourek, Rostilav. 1991. *La langue française de la technique et de la science : vers une linguistique de la langue savante*. Wiesbaden : Oscar Brandsletter.

Kerbrat, Orrechionni. 1977. *La connotation*. Lyon : Presses universitaire de Lyon.

Le Bel, Edith. 2006. *Traduire la phraséologie ; réflexions méthodologiques et études de cas*. Sevilla : Universidad de Sevilla.

Lehman, Alise. Et Martin-Berthet. 2008. *Introduction à la lexicologie, sémantique et morphologie*. Paris : Armand Colin.

Leclerc, Jacques. 2006. *Histoire de la langue française*. Québec : Université Laval

Lobatchev, Boni. 1994. « Entre le motivé et l'arbitraire. L'autrement dit » *Cahiers de lexicologie* 15. 123-150.

M. Maicent, R. Labat. 2011. *Techno culinaire Bac Pro : L'histoire de la cuisine*. Paris : Edition BPI.

Marquer, Pierre. 1994. « La compréhension des expressions idiomatiques » *L'année psychologique* 94. 625- 626.

Menegaux, Charlotte. 2010. « La gastronomie française au patrimoine de l'humanité » *Le Figaro* 300. 4

Mascherin, M. Laurent. 2007. *Analyse morphosémantique de l'aspetuo- temporalité en français*. *Le cas du préfixe RE*. Loraine : Thèse de doctorat. Université de Nancy.

Mortureux, Marie-Francoise. 1984. « La dénomination : approche sociolinguistique » *Langages* 76. 95-112.

Moussy, Claude. 1999. « L'antonymie lexicale en latin ». *Lexique et cognition*. Paris : Presses de l'université de Paris-Sorbonne.

Milner, Jean-Claude. 2002. *Le périple structural*. *Figures et paradigme*. Paris : Editions du seuil.

Mounin, Georges. 2004. *Dictionnaire de la linguistique*. Paris : Presse universitaire de France.

Musée d'Unterliden. 2004. *Florilège de céramiques gallo-romaines en Alsace*, le 2 Décembre 2012. En ligne : www.musee-unterlinden.com/assets/files/ServiceEd.

Nyckees, Vincent. 1998. *La sémantique*. Paris : Belin.

Office québécois de la langue française. 2013. *Le Grand Dictionnaire terminologique*, le 20 Novembre 2012. En ligne : http://gdt.oqlf.gouv.qc.ca/

Orucova, Yeqana. 2012. *Les processus sémantique généraux qui ont lieu dans les termes culinaires*, le 7 Janvier 2013. En ligne : http://www.open-science-repository.com/les-processus-semantiques-generaux-qui-ont-lieu-dans-les-termes-culinaires.html.

Panculescu, Dorina. 2005. *Limba fraceza comteporana(Lexicologie)*. Craoiva : Universitae Din Craoiva.

Perveau, Marie-Anne et Sarfati, Georges-Elia. 2003. *Les grandes théories de la linguistique : de la grammaire comparée à la pragmatique*. VUEF : Armand colin.

Picoche, Jacqueline. 1992. *Précis de lexicologie française : l'étude de l'enseignement du vocabulaire*. Paris : Editions Nathan.

Pohl, Jacques. 1968. *Symboles et langages. Le symbole, clef de l'humain*. Paris : Sodi.

Poulain, Jean-Pierre. 2002. *Normes et pratiques*. Paris : Editions Pirat.

Plouvier, Liliane. 2000. *L'Europe se met à la table*. Bruxelles : Commission Européenne et parlement européenne.

Plouzeau, May et Artu, La Mort. 1994. *Une méthode de l'ancien français*. Aix-Marseille : Université de Provence.

Polguère, Alain. 2003. *Lexicologie et sémantique lexicale*. Montréal : Presse universitaire de Montréal.

Rossi, Jean-Pierre. 2005. *De la mémoire épisodique à la mémoire sémantique*. Bruxelles : De Boeck Université.

Robouchon, Joël. 2007. *Grand Larousse gastronomique*. Paris : Larousse.

Roca, Jean-Marc. 2002. *La cuisine préhistorique*, le 7 Décembre 2012. En ligne : http://www.oldcook.com/histoire-cuisine_prehistorique .

Rydning, Antin Fougner. 2003. « La métonymie conceptuelle » *Romansk forum* 17. 71-85.

Rey-Debove, Josette et Rey, Alain. 2011. *Le Nouveau Petit Robert, dictionnaire de la langue française*. Montréal : Dicrobert

Rey, Alain. 1979. *La terminologie*. *Noms et notions*. Paris : Presses Universitaires de France.

Reichler-Beguelin, et Marie-José. 1993. *Le fonctionnement de l'étymologie populaire*. Leçon inaugurale. Neuchâtel : Université Neuchâtel.

Sablayrolles, Jean-François.2002. « La double motivation de certains néologismes ». Faits de langues. *Persée* 1. 223-226.

Saussure, Ferdinand de. 1984. *Cours de linguistique générale*. Paris : Payot.

Schwarze, Christophe. 2001. *Introduction à la sémantique lexicale*. Tübingen : Gunter Narr Verlag.

Stengel, Kilien. 2011. *Gastronomie, gastrosophie, gastronomisme*. Paris : Le Harmattan.

Temple, Martine.1996. *Pour une sémantique des mots construits*. Ville neuve d'Ascq : Presses universitaires du septentrion.

Thièle, Johannes. 1987. *La formation des mots en français modern*. Montréal : Presse universitaire de Montréal.

Tamba-Metz, Irène. 2005. « La motivation du nom face à l'arbitraire du signe, à propos du Shouah » *Persée* 107. 283-295.

Toussaint, Frédéric. 2001. *Histoires des arts de la table*. Concours de maitre d'hôtel et d'éducarest, le 23 Juillet 2012. En ligne : http://technoresto.org/tr/arts_table/index.html.

Taravella, Jacques. 2003. *Alimentation et la cuisine dans l'antiquité*, le 3 Août 2012. En ligne : http://www.antiquite.ac-versailles.fr/aliment/alimen00.htm.

Vian, Boris. 2010. « Les aliments, liens sociaux et culturelles dans le temps et dans l'espace » *Académie d'Agriculture de France 250eme anniversaire de l'Académie. Séance Culture et Gastronomie*. Nourriture et poésie, édité par José Muchnik, le 12 Mars 2013. En ligne : http://www.academie agriculture.fr/mediatheque/ seances/2010/ 20101124_presentation1.pdf

Vaillant, Pascal. 1997. *Interaction entre modalité sémiotique : De l'iconicité à la langue* : Thèse de doctorat. Paris : Université de Paris-xi Orsay.

Annexe 1.

Liste des termes gastronomiques recueillis dans les ouvrages dépouillés.

1. Cuisine

Abaisser	abricoter	adoucir	alcooliser	appareiller	badigeonner
blanchir	blondir	brunir	caraméliser	chabloner	chauffer
préchauffer	chaufroiter	chemisier	clarifier	couper	corriger
cuisiner	débrider	décaféiner	décoquiller	découper	déglacer
dessécher	dénoyauter	décréter	désosser	ébouillanter	écorcer
écorcher	égoutter	enfourner	éplucher	escaloper	exprimer
éviscérer	fatiguer	faire refaire	faire revenir	fleurer	faire rouger
fouetter	frapper	fumer	griller	gratter	givrer
gonfler	habiller	historier	humidifier	hacher	incorporer
imprégner	infuser	jointoyer	jaunir	liquéfier	lustrer
larder	lever	luter	malaxer	mijoter	moucheter
moutarder	monter	masquer	mariner	manchonner	napper
noircir	panacher	parer	parfumer	poêler	poivrer
poudrer	plumer	quadriller	refroidir	rissoler	relâcher
saupoudrer	saucissonner	sangler	saisir	sauter	transverser
trousser	tronçonner	tanniser	vanillier.		

2. Aliment et ustensiles

Autoclave	autocuiseur	barbecue	boire	bonbon	bouiboui
cake	chuteny	coincoin	chouchou	coucous	couscoussier
coupecoupe	couscous	cracra	cricri	croquants	croissant
conversation	coq	dindonneau	empereur	entrée	entremets
fishburger	foufou	gouttes d'eau	glouglou	hamburger	jambonneau
loulou	mermelade	millefeuille	oignonade	massepain	pain
poireau	poisson	pizza	pyramide	réponses	restaurants
ronron	soufrire	shaker	smoothie	snacking	tété.

aigre-doux	amuse-bouche	amuse-gueule	brule-gueule
casse-gueule	cuisse-madame	bonne-dame	bain-marie
ombre-chevalier	croque-monsieur	croque-madame	croque-mort
croque-mitaine	croque- macchabée	croque-savoyard	croute-terrestre
croute-paysanne	casse-croute	casse-noisettes	ficelle-alimentaire
flacon-ficelle	grille-pain	ouaf-ouaf	osso-buco
passe-pierre	lèvre-pois	quatre-mendiants	jésus-gros
petit-jésus	grand-mère.	île flottante.	

eau grasse	gracieux seigneur	pain bourgeois	salade périgourdine
sauce financière	sauce froide	noix migette	sucre royal
vinaigrette iodée	vert cuit	ficelle picarde	tarte flambée
araignée farcie	veau marengo	avocat vinaigrette	œuf miroir
omelette forestière	turbot poche	forêt noir	feu dessus feu dessous

ange de mer	corbeaux de chapon	eau de rose	éclipse de bois
essence de jambon	neige de crème	nègre en chemise	oiseau sans tête
oreilles de judas	fruit de mer	oie de mer	salade d'endives
mousse de saumon	jardinière de légumes	pomme de terre	crème de carottes
tarin de poisson	galantine de lapin	demoiselle de Cherbourg	
crème de champignons.			

bifteck avec œuf à cheval	entrecôte marchand de vin
entrecôte maitre d'hôtel	souris d'agneau confite
côte de porc à la provençale	palette de porc rôti à la diable
petite sale à la toulousaine	pomme de terre à la diable
pomme des terre sautées	bonjour mon oncle
fois de volailles aux feuilles de chênes	pied de porc à la saint Menehould.

3. Boisson (Vin)

Ambassadeur	apple jack	apéritif	americano	amer
alexander	blanc de blancs	blanc de noirs	brut	balsamique
blanc fume	bouche	bouquet	brillant	carpaccio
capiteux	casse	césar	chaleureux	charpente
château	clarification	climat	clos	complet
coopérative	corps	couleuse	coutier	cru bourgeois
déclassement	élevage	faible	fatigue	féminin
fer	fleur	fort	harmonieux	jéroboam
jeune	long	œil	négociant	ouvert
parfum	petit	pierre à fusil	pourriture noble	
plat	prêt	puissance	queue	racé
râpeux	réserve	riche	robe	rude
rouge bord	nabuchodonosor	O.I.V	ONIvins	V.D.N.
V.D.Q.S	I.N.A.O			