

Le lexique de la cuisine française

Isabel NEGRO ALOUSQUE

Universidad Complutense
Departamento de Inglés

[Metadata, citation and similar papers a](#)

tal de Revistas Científicas Complutenses

Recibido: 21 de noviembre de 2009

Aceptado: 5 de diciembre de 2009

RÉSUMÉ

La France est réputée être le pays de la gastronomie (Wilson 1977: 201). La cuisine française est riche aussi bien en produits qu'en mets et desserts. Outre les plats classiques (boeuf bourguignon, soupe à l'oignon, crêpes suzette), on y retrouve des spécialités régionales: cassoulet toulousain, far breton, ratatouille niçoise, quiche lorraine. Dans cet article nous étudions le lexique de la cuisine française à travers des textes extraits de nombreuses revues de cuisine.

L'analyse de recettes et d'articles de cuisine révèle un métalangage avec son vocabulaire et sa structure grammaticale.

Mots clés: cuisine, variété terminologique, richesse lexicale, anglicismes, synonymie, figures de style.

El léxico de la cocina francesa

RESUMEN

Francia es considerada como el país de la gastronomía (Wilson 1977: 201). La cocina francesa se caracteriza por la abundancia de productos, platos y postres. Junto a los platos clásicos (*boeuf bourguignon*, sopa de cebolla, *crêpes suzette*), encontramos especialidades regionales: el *cassoulet* de Toulouse, el *far* bretón, la *ratatouille* de Niza y la *quiche* de Lorena. En el presente artículo analizamos el léxico de la cocina francesa a través de textos extraídos de numerosas revistas de cocina. El análisis de recetas y artículos de cocina revela un metalenguaje con un vocabulario y una estructura gramatical propios.

Palabras clave: cocina, variedad terminológica, riqueza léxica, anglicismos, sinonimia, figuras retóricas.

The vocabulary of French cuisine

ABSTRACT

France is renowned for its cuisine (Wilson 1977: 201). French cuisine is characterized by the abundance of foods, courses and desserts. In addition to the typical dishes (*boeuf bourguignon*, onion soup, *crêpes suzette*), we find regional dishes: the *cassoulet* from Toulouse, the Breton *far*, the *ratatouille* from Nice and the Lorraine *quiche*. In the present article we analyse the lexis of French cooking through texts from a wide range of cookery magazines. The analysis of recipes and cookery articles reveals a metalanguage with its own vocabulary and grammatical structure.

Key words: large terminology, lexical richness, English loans, synonymy, figures of style.

Selon l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, la cuisine est une passion française. Pour la plupart des français, la cuisine n'est pas simplement une activité routinière mais un art. D'après Richaud et Torrès (1974: 314), "c'est une forme de raffinement. Elle est à la fois un code et une méthode, elle a ses pratiques et ses lois".

La cuisine française est reconnue partout dans le monde. Dans ce sens-là, Clément et Wolf-Cohen remarquent que "la cuisine française a été universellement adoptée, à tel point que beaucoup de plats sont d'origine française: le pâté, la mayonnaise, la tarte aux fruits, les soupes de poisson et les soufflés" (1995: 187).

Notre analyse du lexique culinaire français porte sur cinq aspects:

1. Variété terminologique
2. Richesse lexicale
3. Emploi de procédés de style
4. Caractéristiques grammaticales
5. Emplois figurés des termes alimentaires

Le vocabulaire de la cuisine française est marqué, d'une part, par sa précision et richesse, et d'autre part, par l'abondance de figures de style (rime, allitération, personnification, métaphore, métonymie).

En ce qui concerne la grammaire, étant donné qu'il s'agit de textes instructifs, on y trouve une large gamme de structures qui expriment des conseils de cuisine, ainsi que des emplois particuliers de l'adjectif et l'omission de prépositions.

1. Variété terminologique.

La variété terminologique du lexique culinaire français traduit un extraordinaire patrimoine où l'on trouve un éventail de produits, de mets et de desserts typiques, et des spécialités régionales. Voici un échantillon:

PRODUITS	foie, crème fraîche, huîtres, fromage, massepain, macaron, frangipane, nougat
PLATS FRANÇAIS	pâté, pot-au-feu, vichyssoise, crêpes
SPÉCIALITÉS RÉGIONALES	quenelles (Lyon), cassoulet (Toulouse), poule farcie (Périgord), far (Bretagne), clafoutis (Limousin), garbure (Béarn), choucroute (Alsace), soupe au fromage (Auvergne), boeuf bourguignon, bouillabaisse (Marseille), gratin dauphinois, quiche lorraine
DESSERTS	génénoise, charlotte, parfait, savarin, île flottante

Tableau 1. La gastronomie française

Outre les termes désignant produits, plats et desserts, on relève de nombreux termes liés à la préparation des mets. Le tableau 2 en présente quelques-uns:

PRÉPARATION DES METS	Coupe de la viande carré (agneau), jarette (veau), bavette (veau), tournedos (boeuf), filet (boeuf), aiguillette (volaille)
	Cuisson steak tartare: viande hachée crue mêlée d'une jaune d'oeuf et d'un assaisonnement relevé daube: viande cuite avec un assaisonnement relevé dans un récipient fermé confit: viande d'oie/de canard cuite et conservée dans sa graisse fricassée: viande de volaille coupée et cuite avec du beurre/en sauce ragoût: viande et légumes en sauce boeuf bourguignon: ragoût de boeuf mijoté dans du vin rouge, des oignons et des champignons blanquette: ragoût de viande/volaille à la sauce blanche navarin: ragoût d'agneau aux oignons et pommes de terre civet: ragoût de gibier préparé avec le sang de l'animal, du vin et des oignons paupiette: tranche de viande/volaille roulée et farcie chateaubriand: tranche épaisse de boeuf avec une sauce béarnaise
	Sauces sauce béarnaise: sauce composée de beurre et jaune d'oeuf sauce à l'américaine: sauce épaisse à base de tomates sauce à la niçoise: sauce composée de tomates, ail, olives noires, anchois et huile d'olive sauce à la provençale: sauce à base de tomates, huile d'olive et ail sauce béchamel: sauce composée de beurre, farine et lait. sauce veloutée: sauce composée de beurre, farine et bouillon de volaille/viande/poisson sauce espagnole: sauce composée de bouillon de boeuf, farine, beurre, oignons, champignons et tomates sauce tartare: sauce composée de mayonnaise, moutarde, ciboulette, oignons, persil, cornichons et câpres sauce à la diable: sauce piquante composée de vin blanc, vinaigre, épices, herbes et poivre de Cayenne coulis: sauce aux fruits

Tableau 2. Termes liés à la préparation des plats

2. Richesse lexicale.

Plusieurs caractéristiques du vocabulaire français de l'alimentation témoignent de sa richesse:

- La large gamme de verbes rattachés à la préparation des mets.
- L'abondance de termes culinaires synonymes.
- L'éventail d'adjectifs et expressions reliés à la description des aliments et des plats.
- L'emploi de mots dérivés, composés et raccourcis propres.

Les verbes utilisés dans les recettes et articles de cuisine ont un sens très précis par leur riche contenu sémantique. En effet, ils véhiculent des informations sur l'action, l'objet, la manière et/ou le temps.

Dans le tableau 3 les verbes les plus courants sont divisés en groupes formés d'un terme général (hyperonyme) et de termes spécifiques (hyponymes).

HYPERONYME	HYPONYME	SIGNIFICATION
Cuire	sauter mijoter griller rôtir pincer frïre faire revenir saisir poêler rissoler pocher fricasser faire fondre blondir faire suer braiser étouffer/étuver cuire à blanc	cuire (oignons/échalotes) rapidement à feu vif dans peu de matière grasse cuire à petit feu jusqu'à ébullition cuire viande/poisson sur gril électrique/ braises/charbons de bois cuire viande au four cuire légumes/volailles au four dans une matière grasse cuire dans une matière grasse bouillante cuire légumes/poisson dans une matière grasse jusqu'à ce qu'ils prennent couleur cuire brièvement à feu vif cuire viande à feu vif dans une matière grasse cuire à feu vif légumes/viande/poisson cuire poissons/oeufs/fruits dans un liquide bouillant cuire en ragoût cuire doucement certains légumes au beurre/à l'huile cuire poireaux/oignons dans du beurre et de l'huile cuire oignons/échalotes très doucement jusqu'à évaporation de l'eau cuire lentement dans peu de liquide cuire à feu doux en vase clos sans liquide cuire un fond de tarte sans sa garniture
Ajouter	mouiller relâcher/détendre corser déglacer cimer	ajouter du liquide à une sauce ajouter du liquide à une sauce/une purée ajouter une essence/un suc de viande à une sauce pour lui donner plus de goût ajouter du liquide à une viande cuite pour décoller et dissoudre le suc ajouter une boule de glace/de la crème fraîche à un dessert pour parfaire sa présentation
Recouvrir	saupoudrer arroser glacer badigeonner napper/masquer chemiser	recouvrir de sucre/farine recouvrir de vin/vinaigrette recouvrir une préparation d'un mélange sucré/épicé qui devient brillant en séchant recouvrir d'huile/de beurre fondu viande/pâtisserie avec un pinceau recouvrir un plat d'une sauce recouvrir l'intérieur d'un moule/d'une terrine de papier sulfurisé/d'aluminium

Enlever	parer clarifier blanchir dépouiller dégorger	enlever peau et nerfs d'une viande enlever les éléments troubles d'un liquide enlever l'excès de sel ou l'âcreté d'une viande/de légumes en les plongeant dans l'eau bouillante enlever l'écume et la graisse d'une sauce/d'un fond enlever l'amertume des aubergines en les mettant dans une passoire
Étaler	napper foncer abaïsser	étaier une couche de sauce étaier une pâte sur un moule étaier une pâte sur une surface farinée avec un rouleau à pâtisserie

Tableau 3. Verbes exprimant différents modes de préparation des plats

Certains verbes ont un emploi plus restreint et sont utilisés en rapport avec un aliment spécifique. C'est le cas des verbes suivants:

barder: envelopper d'une tranche de lard.

singer: saupoudrer de farine une viande avant rissolage.

crever: faire bouillir du riz pour faire un gâteau.

fraisier: travailler une pâte en l'étirant avec la paume de la main.

malaxer: pétrir du beurre/une pâte.

Il convient de souligner la gamme de verbes et de noms décrivant des façons diverses de couper les aliments. Dans le tableau suivant on observe aisément qu'ils expriment de subtiles nuances de sens.

VERBE	NOM	SIGNIFICATION
trancher émincer hacher concasser escaloper tronçonner		couper en morceaux minces sur la largeur d'une masse couper en lamelles légumes/viande couper grossièrement couper grossièrement légumes/amandes/noisettes couper en biais et en tranches fines légumes/viande/volaille/poisson couper un aliment long en morceaux
	lamelles julienne filaments (en) bâtonnets paysanne brunoise rondelles/rouelles mirepoix lanières aiguillettes	couper en tranches très minces couper les légumes en petits morceaux couper en brins longs et fins couper en bandes de 4 cm de longueur et 1 cm d'épaisseur couper les légumes finement en bandes carrées couper en petits dés couper en ronds couper en gros dés couper en tranches longues et étroites couper le blanc de volaille en tranches fines et longues

Tableau 4. Façons de couper les aliments

Toutes ces ressources sont concurrencées par les emprunts à l'anglais. Le vocabulaire français de la nourriture est parsemé d'anglicismes que nous avons groupés en deux catégories: a) emprunts; b) mots formés sur des mots anglais.

Parmi les emprunts, repas express, marmelade (confiture d'orange), chutney (condiment aigre-oux composé de fruits et de légumes cuits avec sucre, épices et vinaigre), milk-shake (lait frappé et battu avec de la crème glacée ou de la pulpe de

fruits), fishburger (poisson servi dans un petit pain), hamburger (bifteck haché servi dans un petit pain), cake (gâteau), crumble (sorte de tourte aux fruits), muffin (petit pain rond moulé en pâte à brioche), steak (bifteck), amuse-bouche dip (que l'on trempe), smoothie (mélange de fruits mixés et de jus de fruits), baby food (aliments destinés aux enfants), snacking (manger des sandwichs), slunch.

Dans certains cas le terme anglais a un équivalent en français. C'est le cas de stick/bâtonnet, toast/tartine, et slunch/goûter dînatoire.

La créativité du lexique culinaire français apparaît même dans l'emprunt à l'anglais. Deux faits en témoignent:

a) Des formes verbales et des formules de l'anglais sont introduites dans des phrases, générant des tournures imagées:

La soupe n'est pas *has been*, elle est même tendance.

Exit les mauvaises graisses (Adieu aux mauvaises graisses)

Dans le premier exemple le verbe *has been* sert à exprimer l'idée que la soupe est un plat à la mode, comme les habits.

b) Certains mots sont des néologismes créés à partir de mots anglais: customiser (adapter), girly (entre copines):

Dîner girly

Customisez le traditionnel tiramisu en troquant le cacao par des framboises.

c) Abondance de termes synonymes.

Le lexique gastronomique français est riche en mots synonymes. Dans le tableau 5 on en relève parmi trois catégories morphologiques: verbes, noms et adjectifs:

VERBES	NOMS	ADJECTIFS
essorer/égoutter allonger/étaler (une pâte) disposer/placer prélever/ôter/enlever/retirer/éliminer/détacher/ débarrasser de toaster / griller enfournier / mettre au four / placer au four agrémenter / accompagner peler / éplucher incorporer / ajouter couper / découper / tailler / détailler / sectionner détendre/éclaircir	morceaux/segments préparation/mélange	subtil/délicat suave/doux revigorant/tonique

Tableau 5. Termes synonymes dans le lexique culinaire français

d) Éventail d'adjectifs et expressions reliés à la description des aliments et des mets.

La richesse du vocabulaire se manifeste également dans la large gamme d'adjectifs et d'expressions décrivant les aliments et les plats. On peut les classer en trois groupes: 1) ceux qui se rapportent à un sens; 2) ceux qui décrivent une qualité de l'aliment ou du plat; 3) ceux qui expriment l'opinion des amateurs et des professionnels.

1. Les adjectifs et expressions se rapportant à un sens tiennent une place importante dans la description d'aliments et de mets, car la cuisine fait appel non

seulement au goût, mais aussi à l'odorat et à la vue. *Goûteux, savoureux, frais, rafraîchissant, juteux* sont associés au goût.

Il convient de souligner ici la gamme d'expressions avec le mot *papilles* ou *palais*: éveiller / ravir / égayer / réjouir les papilles, séduire les palais.

La coquille Saint-Jacques laisse les papilles patoises.

Les crustacés sont un vivier de trésors pour vos papilles.

Voilà de quoi mettre les papilles en émoi.

Le chapon séduit tous les palais.

D'autres mots sont associés à l'odorat (*parfumé*) ou à la vue (*un plaisir pour les yeux*).

2. La deuxième classe d'adjectifs met en relief une qualité de l'aliment ou du plat:

- Consistance: croquant; fondant, délicat, ferme, robuste, souple, tendre, onctueux, moelleux, mousseux; soyeux, velouté.

- Aliment bon pour la santé: revigorant, tonique, bienfaisant.

3. Enfin, on notera les adjectifs et expressions qui expriment une opinion positive: délicieux, succulent, somptueux, un délice, un régal.

La connotation positive est soulignée par l'emploi de préfixes et de suffixes dont le sens est "très": hyper facile, super rapide, simplissime.

4. A côté de ce vocabulaire large, on remarque des mots récurrents, tels que *revisiter* et *décliner*:

La dinde revisitée.

La soupe se décline de mille et une façons.

Les cuisinières et les gourmets déclinent la banane à toutes les sauces.

e) Emploi de mots dérivés, composés et raccourcis propres.

Le vocabulaire français de l'alimentation fournit de nombreux exemples des différents procès de formation de mots: dérivation, composition et abréviations.

Beaucoup de termes culinaires contiennent un préfixe ou un suffixe caractéristiques de ce domaine. Le tableau 6 fournit quelques précisions sur ces morphèmes.

Préfixe/Suffixe	Mots formés	Sens	Exemples
dé-	Verbes formés sur des noms/verbes	privation (enlever X)	<i>désosser, dégraisser, décoquiller, désarêter, décortiquer, dénoyauter, décalotter</i>
é-	Verbes formés sur des noms	privation (enlever X)	<i>effiloche, effiler, effeuiller, équeuter, épépiner</i>
-é /-ée	Noms formés à partir de noms	Mode de préparation	<i>mijoté, sauté, poêlée, fricassée, efflochée, potée, compotée</i>

-er	Verbes formés à partir de noms	“ajouter” “recouvrir”	<i>saler; larder; poivrer; pimenter</i> <i>fariner; huiler; beurrer citronner; abricoter</i>
-----	--------------------------------	--------------------------	---

Tableau 6. Mots dérivés dans le lexique culinaire français

Quant aux noms composés, certains d’entre eux décrivent les deux ingrédients essentiels d’un plat (tartelettes chocolat-passion), alors que d’autres décrivent le mélange de saveurs ou textures: bouchée crousti-fondante, condiment sucré-salé, chaud-froid de bananes.

Enfin, on remarquera les noms composés dont le deuxième élément est un nom propre désignant la personne qui inventa le dessert: *tarte Tatin* (tarte aux pommes inventée par les soeurs Tatin), *pêches Melba* (dessert créé par le célèbre cuisinier Escoffier pour la cantatrice Nellie Melba).

3. Emploi de procédés de style.

Le lexique culinaire français est truffé d’expressions qui supposent le recours à un jeu de mots, à une image ou à une figure rhétorique (personnification, métaphore, métonymie, allitération). Des faits de rime sont aussi à noter.

Les jeux de mots s’appuient sur le double sens des mots, le sens littéral et le sens figuré. Parfois l’emploi figuré a une interprétation littérale:

Les pâtes en voient de toutes les couleurs grâce à ces mélanges d’épices et de saveurs.

Dans cet exemple la locution *en voir de toutes les couleurs* ne signifie pas “avoir des difficultés”, mais “prendre des tons différents”.

Parfois le sens du terme culinaire s’élargit, une expression imagée résultant de cet élargissement:

La nourriture régressive: un vrai jeu d’enfant

Ici l’adjectif *régressive* porte sur la période de l’enfance, le syntagme *nourriture régressive* faisant référence aux aliments et plats de notre enfance, ce qui permet de relier cette expression à la formule imagée *un jeu d’enfant*, qui indique la facilité de cette cuisine.

L’originalité des noms de certaines recettes est aussi le résultat de l’élargissement de sens des termes culinaires. Voici quelques exemples: gaufres de pommes de terre, carpaccio d’ananas, fondue de poireaux, crumble de carottes et cèpes.

Notons dans ces recettes l’emploi de noms de desserts (gaufre, crumble) pour des plats de légumes, ou de plats de viande (carpaccio) pour des desserts.

Les formules imagées que nous avons retrouvées dans les textes sur la cuisine française servent à désigner des aliments. Certaines sont citées par Gagnière (1996: 601): la belle jaune (la banane), le diamant noir (la truffe), l’asperge du pauvre (le poireau), le cardinal des mers (le homard).

En ce qui concerne les figures de style, il y a une abondance de métaphores provenant de plusieurs champs lexicaux. Les mots et expressions retenus dans le tableau 7 proviennent essentiellement des domaines de l'habillement, des voyages, de la musique, du cinéma et de la peinture, et soulignent, pour la plupart, une conception de la cuisine comme une forme de raffinement, une expression de l'élégance (d'où l'emploi de mots associés à l'habillement) ou un art, comparable à la musique, le cinéma et la peinture.

CHAMP LEXICAL	EXPRESSION MÉTAPHORIQUE
HABILLEMENT	haute couture, robe, drapé, dentelle, habit, look, tenue, habiller, chemiser, déguiser, chic, tendance
VOYAGES	voyage, surfer
MUSIQUE	notes, accords, tonalité, duo, trio, festival, thème, variations bercer, orchestrer
CINÉMA	star, vedette, partager la vedette, tenir le haut de l'affiche
PEINTURE	palette, tableau, vernissage, éclats, trait
AUTRES DOMAINES	l'épiphanie (le dessert) salade de fruits: un vrai rayon de soleil en hiver ivoire de foie gras (foie accompagné de raisins blancs et noirs)

Tableau 7. Expressions métaphoriques dans le lexique culinaire français.

Prenons, pour illustrer les propos précédents, quelques exemples:

- Domaine de l'habillement:
Bûche haute couture.
Lapin en drapé violet et sa dentelle de légumes.
Escargots robe blanche (recouverts de fromage).
Noisettes déguisées aux quatre épices.

Au repas de Noël les produits de la mer se parent de leurs plus beaux habits pour éveiller la gourmandise de l'assistance.

- Forêt noire new look.
- Du céleri en tenue de soirée.
- La groseille habille les salades composées.
- L'huile nouvelle se distingue par sa robe verte.
- Tendance rétro: le pain d'épice.

Foie gras, saumons fumés, bûches, ils sont tous là dans leurs plus beaux habits de fête.

- Domaine des voyages
Surfant sur des saveurs inattendues, le chocolat revisite la tradition.
Un voyage culinaire au pays des légumes.
Ce plat est une invitation à un voyage aromatique et gustatif.
Le foie gras est indissociable de deux compagnons de route: le pain et le vin.
- Domaine de la musique
Les aliments qui ont bercé notre enfance (aliments = chansons)
Accords aigres-doux.
Duo de coquillages et d'asperges.
Festival de poissons et crustacés.

En mangeant, toutes les saveurs montent crescendo.

Ma belle bûche (Par sa forme de sapin, la bûche évoque le chant de Noël *Mon beau sapin*)

Variations sur un thème populaire: la salade de pommes de terre.

Le cuisinier orchestre le plaisir des autres.

Domaine du cinéma

Le caviar, autre star des réveillons.

La tomate est la vedette des salades.

Fruits de mer, huîtres et langoustes partagent la vedette avec les coquillages.

La dinde aux marrons a longtemps tenu le haut de l'affiche.

Domaine de la peinture

Palette de fruits.

Un foie gras surmonté d'éclats de fruits secs. Le tout est décoré d'un trait de coulis d'abricot.

Un tableau de maître hollandais où le glacis de sucre révélerait, tel un vernissage, l'essence transparente du fruit (fruits confits)

Autres domaines

Au commencement était le sucré. (Religion)

Un peu d'aneth et le risotto parle le suédois!

Notons ici la fréquence de métaphores du temps où l'image dominante est celle du soleil:

Légumes du soleil.

L'orange, une bouffée de soleil en hiver.

Les agrumes ensoleillent nos recettes.

Nous avons relevé deux types de métonymie: la partie pour le tout, le lieu pour le produit. Le tableau 8 les illustre au moyen d'exemples:

TYPE DE MÉTONYMIE	EXEMPLE	SIGNIFICATION
LA PARTIE POUR LE TOUT	petit beurre	gâteau au beurre
LE LIEU DE CUISSON POUR LE PRODUIT	petit four	gâteau cuit au four
LE LIEU D'ORIGINE POUR LE PRODUIT	Une cuisine de la mer et du potager Un tendre mélange venu du jardin et de la rivière La mer sur un plateau	poissons et légumes asperges et écrevisses poissons

Tableau 8. Métonymies dans le lexique culinaire français

Les personnifications servent à rapprocher la cuisine du lectorat, à le familiariser avec les produits:

Chez le poissonnier, flétans et maquereaux prennent le chemin de la sortie pour laisser entrer harengs, coquilles Saint-Jacques, huîtres et langoustes.

Une purée de marrons, une poêlée de champignons sont les bons compagnons du chevreuil.

Votre poêle sera votre meilleure alliée.

Cousin germain du milk-shake, le smoothie s'avère plus diététique que son proche parent.

Le foie gras se marie admirablement aux saveurs sucrées.

La confiture sort de son pot et se lance dans l'art de la cuisine.

Madame la Patate s'invite aux plus grandes tables.

Élegante et féminine, cette bûche glacée [...]

Ces exemples appellent quelques précisions. D'une part, ils montrent que les plats sont conçus comme des femmes: Madame la Patate, bûche élégante et féminine. D'autre part, ils suggèrent que les plats, comme les personnes, entretiennent des relations personnelles. Ainsi les accompagnements sont les *compagnons* de la viande /du poisson, et le smoothie est le *cousin germain* du milkshake.

Alors que métaphores, métonymies et personnifications jouent sur la signification des mots, la rime et l'allitération jouent sur la phonétique des mots. Le vocabulaire français de la nourriture fournit de nombreux exemples de rime:

Le pain d'épice se glisse partout.

Plats de poissons à foison!

De la cueillette à l'assiette.

Une mise en scène sur l'assiette et la fête est complète.

La fête sans casse-tête.

Le pain d'épice, un pur délice.

L'allitération (répétition des mêmes lettres) vise à obtenir un effet harmonieux:

Les soupes, c'est superbe!

Il était une fois le foie gras.

4. Caractéristiques grammaticales.

Les textes de cuisine sont instructifs, aussi sont-ils marqués par la présence de verbes à l'impératif ou à l'infinitif. D'autre part, la plupart comprennent des conseils, qui dans les recettes apparaissent sous des noms différents: le conseil du chef, conseil "bon à savoir", le petit plus de saveur, petite astuce, petit conseil.

Ces conseils sont donnés sous plusieurs formes:

- *Mieux vaut* + infinitif: Mieux vaut les déguster avant de les poêler.
- *Pensez à* + infinitif: Pensez à laisser reposer le riz cinq minutes après la fin de la cuisson.
- *Évitez de* + infinitif / *Évitez* + nom: Evitez de trop laisser sécher le jus. Evitez les salades trop assaisonnées
- *Inutile de* + infinitif: Inutile de saler!
- *Il suffit de* + infinitif:
- Question *Pas de* + nom? suivie de la réponse. La question et la réponse ont la valeur d'une phrase composée d'une proposition subordonnée conditionnelle (question) et d'une proposition principale (réponse):

Pas de temps? La soupe se fait à l'avance et se réchauffe au dernier moment.
(= Si vous n'avez pas le temps, faites la soupe à l'avance et réchauffez-la au dernier moment)

Pas de moules? Remplacez-les par un sachet de fruits de mer surgelés.

- À + infinitif: À accompagner avec des tomates vertes.

On remarque également l'alternance entre l'emploi causatif et l'emploi non-causatif du verbe: faire revenir / revenir, faire fondre / fondre, faire cuire / cuire, faire sauter / sauter, faire tremper / tremper.

Parfois, les adjectifs remplissent la fonction d'adverbes (*manger équilibré, invitez facile*) ou de noms précédés de l'article défini neutre *le*: *le léger, le rapide, l'appétissant*

Du mordant, du fondant, un festival de sensations

Le tout frais et le bien chaud nous font plaisir

Le crousti-fondant du cochon de lait

Mélange entre le croquant des graines et le moelleux de la mie

Légume préparé à l'aigre-doux

Enfin, on notera l'omission de la préposition et du déterminant dans les groupes prépositionnels: *calamars frits* (à la) *sauce tartare*, *gâteau* (au) *chocolat* (à la) *façon stracciatella*, *inviter* (à un) *petit prix*, *salade* (à l') *ananas* et (aux) *crevettes*.

5. Emplois figurés des termes culinaires.

La langue française est riche d'expressions imagées empruntant au vocabulaire de la nourriture et de la cuisine. Comme Guillemard (1997: 5) précise, "*les expressions touchant à l'alimentation ont débordé du domaine de la cuisine et de la table pour enrichir notre langage d'une extraordinaire variété de mots*".

Le tableau 8 propose quelques exemples:

MOT / EXPRESSION	SIGNIFICATION
beignet / citrouille/ courge/ patate	tête
cornichon, courge, concombre, citrouille	personne stupide
béchamel, mélasse, purée	mauvaise situation
c'est de la tarte, du beurre, du nougat, de la crème, du miel, de la brioche	chose facile

Tableau 8. Expressions imagées françaises du domaine de la cuisine.

Ce tableau appelle quelques remarques de précision. Dans le langage populaire on emploie des noms d'aliments pour désigner des parties du corps (tête, jambes, pieds). C'est le critère de la forme qui établit le rapport entre le domaine alimentaire et celui du corps. Ainsi utilise-t-on des noms d'aliments ronds pour faire référence à

la tête. Remarquons aussi le sens défavorable attaché aux noms de cucurbitacés¹ (Guillemard 1997). D'autre part, les noms d'aliments pâteux ou poisseux servent à désigner une situation difficile. Enfin on notera les expressions qui traduisent la facilité par des images gourmandes (*tarte, nougat, nougatine*, etc.).

Pour conclure, l'art de la cuisine est une expression de l'identité culturelle d'un pays. Cela est particulièrement vrai dans le cas de la cuisine française. Dans cet article nous avons cherché à expliquer les traits spécifiques du lexique gastronomique français. Notre analyse, fondée sur des mots, locutions et expressions imagées tirés d'un recueil de revues de cuisine, révèle que le lexique culinaire du français se nourrit d'un éventail de termes précis, de mots dérivés et composés, d'adjectifs et de figures de style qui contribuent à la richesse de ce champ lexical qui est, en même temps, un champ métaphorique du fait qu'il est la source d'un nombre énorme d'expressions imagées.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- BARATTO, A., DANJOU, J.L. et JACQUEMIN, P. (1997): *La Cuisine*, Nathan, Paris.
 CLÉMENT, C. et WOLF-COHEN, E. (1995): *La Cuisine Française*, Manise, Paris.
 COURTINE, R.J. (1989): *La Cuisine des Terroirs*, La Manufacture, Lyon.
 —*Dictionnaire Encyclopédique Illustré* (1996), Hachette, Paris.
 —*Dictionnaire Pratique du Français* (1987), Hachette, Paris.
 GAGNIÈRE, C. (1996): *Pour tout l'Or des Mots*, Robert Laffont, Paris.
 GUILLEMARD, C. (1997): *Le Vin et la Table. Vol. III: Expressions pittoresques*, Belin, Paris.
 HESSLER, J. et HAMM, D. (1990): *Cuisine et Santé*, Hachette, Paris.
 RICHAUD, J. et TORRÈS, D. (1974): *Nouveau Guide de France. Manuel de Civilisation Française*, Hachette, Paris.
 PARIENTÉ, H. et DE TERNANT, C. (1994): *Histoire de la Cuisine française*, Éditions de la Martinière, Paris.
 WILSON, A. (1977): *Les Tables du Monde. Recettes et Ingrédients de A à Z*, Könemann, Cologne.

¹ Famille de plantes dont le fruit est une péponie ou un pépon (concombre, courge, citrouille, melon, pastèque).