

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЛІНГВІСТИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**Факультет романської філології і перекладу
Кафедра романських мов**

Курсова робота з філології

**на тему : “РОЛЬ КУЛІНАРНОЇ ЛЕКСИКИ У ЗБАГАЧЕННІ
ФРАНЦУЗЬКОЇ МОВИ”**

Допущено до захисту
“ ___ ” _____ 20__ року

Студентки групи МЛф 07-20
факультету романської філології
і перекладу
денної форми навчання,
освітньо-професійної програми
Французька мова і література, друга
іноземна мова, переклад
за спеціальністю 035 Філологія
Донець Карини Русланівни

Завідувач кафедри
романських мов

_____ Рубан В.О.
(підпис) (ПІБ)

Науковий керівник:
к.філол.наук Рубан В.О.
(науковий ступінь, вчене звання, ПІБ)

Чотирибальна шкала _____
Кількість балів _____
Оцінка ЄКТС _____

КИЇВ – 2024

MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA SCIENCE DE L'UKRAINE
UNIVERSITÉ NATIONALE LINGUISTIQUE DE KYIV

Faculté de philologie romane et de traduction
Département de langues romanes

Mémoire de recherche

sur le sujet : "LE RÔLE DU VOCABULAIRE CULINAIRE DANS
L'ENRICHISSEMENT DE LA LANGUE FRANÇAISE"

Admis à soutenir
" ____ " _____ 20__

Par l'étudiant(e) du groupe MLf 07-20
de la faculté de philologie romane
et de traduction
du programme de formation professionnelle
Langue et littérature française, langue
seconde, traduction
spécialité 035 Philologie
Dunets Karyna

Chef du département de
langues romanes

_____ Ruban V.O.
(signature) (nom, prénom)

Directeur de recherche:

maître de conférences Ruban V.O.
(grade, titre universitaire, nom, prénom)

Note _____

Quantité de points _____

Note ECTS _____

АНОТАЦІЯ

Французька гастрономія відіграє ключову роль у світовій кулінарії, відзначаючись своєю багатістю, традиціями та впливом на міжнародну кухню. Це дослідження розглядає вплив французької кухні на розвиток та формування словника французької мови, зосереджуючись на історичних, культурних та лінгвістичних факторах.

У дослідженні проводиться огляд історичних коренів французької гастрономії, розкриваючи її унікальне поєднання культурних традицій, терруару та кулінарної спадщини. Ми аналізуємо, як розвиток французької кухні відобразився на розширенні та збагаченні кулінарного словника французької мови, підкреслюючи соціальне та культурне значення їжі в французькому суспільстві.

Також у роботі розглядається специфіка кулінарних термінів та проводиться детальний аналіз основних методів формування кулінарного словника. Аналізуються семантичні процеси, мовні запозичення та новотвори, а також роль прикметників, іменників та дієслів у кулінарному дискурсі. Крім того, ми розглядаємо арго та жаргон, які є специфічними для кухні, що відображає культурні особливості та традиції.

В підсумку, це дослідження акцентує на глибокому впливі французької гастрономії на словник французької мови, демонструючи, як кухня може служити важливим елементом культурної та соціальної ідентичності нації. Воно підкреслює важливість розуміння взаємозв'язків між гастрономією та мовою для глибшого розуміння французької культури та її впливу на світову кулінарію.

Ключові слова: французька гастрономія, кулінарний словник, історія гастрономії, кулінарні терміни, соціокультурний вплив.

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION.....	5
CHAPITRE 1. LES FONDEMENTS THÉORIQUES DE L'ÉTUDE DU VOCABULAIRE CULINAIRE FRANÇAIS.....	8
1.1 Les aspects historique et culturel de l'apparition des termes culinaires dans la langues française.....	9
1.2 Le vocabulaire culinaire et son rôle dans l'enrichissement de la langue française moderne.....	11
1.3 La symbiose universelle du langage et de la gastronomie.....	14
Conclusion du Chapitre 1.....	15
CHAPITRE 2. LES CARACTÉRISTIQUES SÉMANTIQUES ET STRUCTURELLES DES TERMES CULINAIRES FRANÇAIS.....	18
2.1 Les principaux moyens de la formation des termes culinaires.....	18
2.1.1 Les caractéristiques sémantiques des mots gastronomiques.....	20
2.1.2 Les emprunts du vocabulaire culinaire dans le français moderne.....	23
2.1.3 Les néologismes gastronomiques.....	25
2.2 Le rôle des adjectifs en discours culinaire.....	27
2.3 Les substantifs comme base des termes gastronomiques.....	28
2.4 Les caractéristiques des verbe du domaine culinaire.....	30
2.5 Argot et jargon culinaire : expressions informelles et spécifiques à la cuisine.....	32
Conclusion du Chapitre 2.....	33
CONCLUSION GÉNÉRALE.....	36
BIBLIOGRAPHIE.....	39

INTRODUCTION

La langue est le reflet de l'âme d'une nation, un miroir qui capture ses traditions, ses valeurs et son histoire. Elle évolue en symbiose avec la société, s'adaptant aux changements culturels, technologiques et historiques qui façonnent notre monde. Dans cette dynamique constante, le vocabulaire culinaire français se présente comme un véritable joyau, témoin de la richesse culturelle et gastronomique de la France. Ce travail se propose d'explorer les intrications fascinantes entre la gastronomie française et la langue française, révélant la manière dont elles s'enrichissent mutuellement.

La gastronomie française est bien plus qu'une simple pratique culinaire ; elle est un art de vivre, une célébration de la culture et de l'identité françaises. Elle reflète les nuances subtiles des terroirs, les traditions ancestrales et l'amour du bien-vivre qui caractérise la société française. Cette étude se consacre à l'exploration de la relation intime entre cette riche tradition gastronomique et le lexique français, en mettant en lumière l'influence réciproque qui façonne le vocabulaire culinaire français.

L'actualité du travail : à l'intersection de la culture, de la langue et de la gastronomie, le vocabulaire culinaire français a toujours été un reflet de l'évolution historique et culturelle de la France. Dans un monde de plus en plus globalisé, l'étude de la gastronomie française offre une perspective unique pour comprendre la diversité et la richesse du patrimoine linguistique français. Cette recherche vise à explorer les origines, les spécificités et l'influence du vocabulaire culinaire français, tout en mettant en lumière les processus qui ont façonné ce lexique unique.

Le but de l'étude est de dévoiler les origines historiques et culturelles du vocabulaire culinaire français, tout en analysant les spécificités des termes utilisés dans ce domaine.

L'objet de l'étude est le vocabulaire culinaire français, en mettant l'accent sur son évolution historique, sa structure et son influence sur la langue française.

Le matériel de l'étude est constitué de cartes de menu de restaurants français, de médias culinaires tels que kissmychef, artsgastronomie, de dictionnaires culinaires (par exemple, "Le Grand Dictionnaire de la Cuisine").

Le sujet de l'étude est l'exploration des origines historiques et culturelles du vocabulaire culinaire français, ainsi que l'analyse des spécificités des termes culinaires.

Dans notre travail, nous avons cherché à résoudre un certain nombre de **tâches** :

- présenter l'histoire de la gastronomie française et son influence sur le vocabulaire ;
- explorer la fusion de culture, de terroir et de patrimoine culinaire dans la cuisine française ;
- analyser les principaux moyens de formation des termes culinaires ;
- étudier les processus sémantiques dans les mots gastronomiques ;
- examiner les emprunts et les néologismes dans la langue de la cuisine ;
- décrypter le rôle des adjectifs, substantifs et verbes dans le discours culinaire ;
- investiguer l'argot et le jargon culinaire et leurs expressions spécifiques à la cuisine.

Les méthodes suivantes ont été utilisées pour rechercher le sujet choisi : l'analyse textologique et systématique, la méthode comparative et descriptive, la généralisation théorique et méthodologique des résultats d'analyse, ainsi que la méthode historique et génétique.

La nouveauté de cette étude réside dans sa première tentative de fournir une compréhension approfondie et critique de l'évolution du vocabulaire culinaire français, en mettant en évidence les influences historiques, culturelles et linguistiques qui ont façonné ce lexique unique.

L'importance pratique : cette recherche contribuera à une meilleure compréhension de l'importance de la gastronomie française dans la culture et la langue françaises, et servira de référence pour les linguistes, les gastronomes et les passionnés de la langue française désireux d'explorer les subtilités du vocabulaire culinaire.

La nature du matériel recherché et les tâches du travail ont déterminé la structure du travail, qui se compose d'une introduction, deux chapitres avec des conclusions pour chacun d'eux, une conclusion et la bibliographie.

Dans l'introduction, nous fournissons une description générale du travail, expliquons l'actualité du travail et indiquons l'objet et le sujet de la recherche, expliquons les principaux buts et objectifs, marquons les méthodes de recherche, la nouveauté scientifique et l'importance pratique du travail.

Le texte est divisé en deux parties. La première partie traite des questions théoriques. On plonge dans les origines historiques et culturelles du vocabulaire culinaire français, traçant l'évolution de la gastronomie française à travers les âges. Nous explorerons la fusion unique de culture, de terroir et de patrimoine culinaire qui caractérise la cuisine française, tout en examinant comment cette riche tradition culinaire a influencé le vocabulaire de la langue française.

La deuxième partie pratique se concentre sur les spécificités des termes culinaires, analysant les mécanismes qui contribuent à la formation et à l'évolution du vocabulaire gastronomique. Nous aborderons les processus sémantiques, les emprunts linguistiques et les néologismes qui enrichissent le langage culinaire, ainsi que l'importance des adjectifs, des substantifs et des verbes dans la caractérisation des saveurs, des techniques et des traditions culinaires.

CHAPITRE 1.

LES FONDEMENTS THÉORIQUES DE L'ÉTUDE DU VOCABULAIRE CULINAIRE FRANÇAIS

L'étude du vocabulaire culinaire français présente un intérêt particulier du point de vue de la linguistique pour plusieurs raisons. Tout d'abord, la cuisine occupe une place centrale dans la culture française, reflétant non seulement les traditions gastronomiques, mais aussi les évolutions sociales et historiques du pays. L'analyse du lexique culinaire permet ainsi de mieux comprendre comment la langue évolue en réponse aux changements culturels et économiques.

De nombreux chercheurs se sont penchés sur la lexicologie culinaire. Parmi eux, on peut citer Jean-Claude Bouvier, qui a exploré les liens entre la langue et la cuisine régionale en France, et Jean-Pierre Lemahieu, connu pour ses travaux sur les terminologies alimentaires et leur normalisation. D'autres, comme Françoise Gadet et Alain Rey, ont également contribué par leurs recherches à l'étude du vocabulaire et des usages linguistiques dans le contexte culinaire.

Des savants ukrainiens, tels que Y.V. Branytska, O.I. Kopchak, P.P. Burkova, D. Y. Gulinov, E.A. Hashimov, I.V. Pakhomova, N.P. Golovytska, O.O. Dormidontova, ont mené des études sur les gastronimes. Cependant, bien que la thématique culinaire soit une partie intégrante de notre quotidien, la plupart des scientifiques soulignent le manque d'attention accordée à l'étude des particularités sémantico-stylistiques du lexique gastronomique.

En examinant les fondements théoriques de cette étude, nous nous intéressons à plusieurs aspects clés : la formation des mots, les emprunts linguistiques, les variations régionales, et l'impact des médias et de la mondialisation sur le lexique culinaire. Cette approche multidimensionnelle permet de saisir la richesse et la complexité du vocabulaire culinaire français, offrant ainsi une perspective enrichissante pour les linguistes et les amateurs de gastronomie.

1.1 Les aspects historique et culturel de l'apparition des termes culinaires dans la langue française

Le dictionnaire Larousse définit la gastronomie connaissance de tout ce qui se rapporte à la cuisine, à l'ordonnement des repas, à l'art de déguster et d'apprécier les mets [11]. Elle englobe l'art de préparer des repas d'exception, véritable témoignage de l'ingéniosité humaine et de sa créativité. Bien que son origine puisse être retracée à un traité culinaire perdu du Grec Archestrates au IV^e siècle, la signification du mot a évolué pour distinguer l'alimentation quotidienne de la quête plus sophistiquée de la gastronomie.

L'alimentation répond à un besoin fondamental de l'être humain, tandis que la gastronomie est une véritable exploration de la qualité, une passion qui transcende la simple nécessité. Elle est le reflet d'une culture, d'une histoire et d'une identité nationale. Chaque région, chaque terroir apporte sa propre saveur à la gastronomie française, créant une mosaïque de traditions culinaires qui enrichissent le patrimoine gastronomique du pays.

Manger est un acte universel, partagé par les humains et les animaux. Cependant, manger en tant que gastronome, c'est apprécier chaque bouchée, chaque saveur, chaque texture, c'est un acte conscient et réfléchi qui engage tous les sens. La gastronomie éduque le palais, affine les goûts et ouvre de nouvelles perspectives culinaires.

L'histoire de la gastronomie est indissociable de celle de l'humanité. Elle a évolué au fil des siècles, influencée par les découvertes technologiques, les échanges culturels, les mouvements sociaux et les innovations gastronomiques. La gastronomie est également le reflet des évolutions sociétales, des changements économiques et des avancées scientifiques qui ont façonné notre alimentation au fil du temps [5].

Les noms des plats ont également évolué, reflétant les tendances de chaque époque. Au XVIII^e siècle, les noms étaient souvent inspirés des employeurs des cuisiniers ou des personnalités de l'époque. Au XIX^e siècle, l'association des noms de plats avec des figures emblématiques est devenue plus courante, tandis qu'au XX^e siècle, les chefs eux-mêmes ont

commencé à être associés à leurs créations, marquant ainsi une nouvelle ère dans l'histoire de la gastronomie.

Enfin, la gastronomie moderne continue d'évoluer, avec des chefs innovants qui repoussent constamment les limites de la créativité culinaire. Les mélanges audacieux de saveurs, les techniques avant-gardistes et les approches novatrices de la cuisine traditionnelle témoignent de la vitalité et de la diversité de la gastronomie française, qui reste aujourd'hui une source d'inspiration et de fascination pour les gourmets du monde entier [21].

Inscrit sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO depuis 2010, le “repas gastronomique des Français” illustre l'originalité et l'identité de la gastronomie française. Ce repas met en avant le plaisir d'être ensemble, l'appréciation des saveurs et l'harmonie entre l'homme et la nature, contribuant ainsi à la renommée mondiale de la cuisine française. Conçu pour célébrer les moments marquants de la vie, il incarne l'art de bien manger et de bien boire lors d'occasions festives [14].

La gastronomie française privilégie l'utilisation d'ingrédients frais et de saison, ainsi que des techniques de préparation élaborées. Les plats sont souvent confectionnés à partir de zéro, en respectant les méthodes traditionnelles et les recettes transmises de génération en génération. Parmi les piliers de la gastronomie française, les sauces occupent une place prépondérante, servant de base à de nombreux plats. Les sauces classiques, comme la béchamel, la hollandaise et la sauce au vin rouge, enrichissent viandes, poissons et légumes.

Les fromages représentent également un élément essentiel de la gastronomie française. La France est reconnue pour sa diversité fromagère, allant des fromages à pâte molle, tels que le camembert et le brie, aux fromages à pâte dure comme le comté et le gruyère. Chaque région française possède ses propres spécialités fromagères.

Le pain occupe une position centrale dans la gastronomie française. Les baguettes croustillantes et les pains rustiques sont des incontournables des repas français. Le pays est célèbre pour ses boulangeries et ses artisans boulangers qui perpétuent la tradition en proposant une large gamme de pains de qualité.

Les pratiques alimentaires, qu'il s'agisse de la manière de manger, des choix culinaires, des lieux de consommation, reflètent l'identité sociale et culturelle d'une société. Elles offrent une "image culinaire", témoignant de l'expertise et des traditions culinaires, qu'elles soient populaires ou élitaires.

La gastronomie française est mondialement reconnue pour son raffinement, son luxe et son romantisme, affirmant ainsi sa place parmi les cuisines les plus prestigieuses du monde [8].

En conclusion, la gastronomie française, inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO, transcende le simple acte de se nourrir pour devenir une véritable célébration de la culture, de l'histoire et de l'identité nationale. Son raffinement et son luxe, associés à une tradition culinaire riche et diversifiée, illustrent l'ingéniosité et la créativité humaines à travers les âges. Chaque région de France apporte sa propre contribution unique, enrichissant ainsi un patrimoine gastronomique qui continue de fasciner et d'inspirer les gourmets du monde entier. En valorisant des ingrédients de qualité, des techniques élaborées et un art de vivre qui privilégie le partage et la convivialité, la gastronomie française demeure un symbole puissant de l'art de bien manger et de bien boire, reflet d'une société en quête d'excellence et de plaisir.

1.2 Le vocabulaire culinaire et son rôle dans l'enrichissement de la langue française moderne

La nation française est indissociable de la culture alimentaire, du moins depuis l'époque de Louis XIV, qui employait un grand nombre de chefs et a pratiquement instauré la mode des délices gastronomiques non seulement à sa cour, mais aussi dans les rues parisiennes. Parler de la cuisine française est assez complexe, car sa diversité et sa haute qualité sont reconnues et semblent bien étudiées dans le monde entier. Le patrimoine culinaire de la France repose principalement sur la grande variété de produits locaux agricoles, reflétant le

kaléidoscope de l'identité territoriale du pays. En français, il existe le terme “métiers de bouche”, difficile à traduire avec précision dans d'autres langues.

Un chef cuisinier Alain Ducasse propose de diviser la cuisine française en trois niveaux d'existence discursive :

1. Cuisine régionale / de terroir : comme son nom l'indique, il s'agit de la diversité des préférences gastronomiques des Français à travers le prisme des régions historiques de la France. Chaque région possède un “goût” unique, reflété dans les noms culinaires des recettes et la terminologie.

2. Cuisine bourgeoise : ce type de cuisine est lié à des traditions gastronomiques socioculturelles spécifiques, manifestées dans la spécificité de la verbalisation discursive, corrélée avec les préférences gustatives nationales sur l'ensemble du territoire de la République française.

3. Haute / grande cuisine : le terme “haute cuisine” est apparu en France relativement récemment, et sa sémantique interagit avec la catégorie “haute couture”, qui, tout comme la cuisine, fait partie du patrimoine immatériel national de la culture française. Ce type de cuisine est destiné aux délices gourmands.

En France, il existe également une tendance récente de la gastronomie créative - la cuisine moléculaire, qui synthétise les traditions culinaires et un mode de vie sain [2].

Dans ses mémoires, le plus grand chef du XXe siècle, Auguste Escoffier, écrit : “Le sol français a le privilège de produire naturellement et en abondance les meilleurs légumes, les meilleurs fruits et les meilleurs vins qui soient au monde. La France possède aussi les plus fines volailles, les viandes les plus tendres, les gibiers les plus variés et les plus délicats. Sa situation maritime lui fournit les plus beaux poissons et crustacés. C'est donc tout naturellement que le Français devient à la fois gourmand et bon cuisinier” [3].

Comme nous pouvons le voir, malgré l'abondance de termes linguistiques utilisés de manière excellente (privilège, meilleur, les plus beaux, etc.), les nuances vibrantes du patriotisme français (sol français, la France, le Français) dans la déclaration ci-dessus correspondent à la réalité, car grâce à sa position géographique, ses particularités climatiques

et ses caractéristiques géologiques, la France offre de vastes possibilités pour la production de divers produits alimentaires.

L'illustration la plus évidente de ces réflexions est le fait que la France produit plus de mille variétés de fromage. Cette diversité s'étend également aux produits de boulangerie, à l'horticulture et à la viticulture. Les restaurateurs étrangers viennent en France pour ses plus grands marchés et supermarchés de produits frais au monde. Il convient de noter que les succès en art culinaire sont principalement le résultat d'une interaction créative et attentive entre l'homme et la nature. Les Français, en “communiquant” avec la terre fertile, font preuve de leurs hautes qualités humaines, de sensibilité et de compétence, en s'appuyant sur les traditions transmises de génération en génération [4].

La France n'est pas le seul pays où les concepts de “cuisine de terroir” et “plats régionaux” sont réalisés, cependant, ce pays cherche à protéger ses propres identités culinaires locales en utilisant un système appelé “appellation d'origine contrôlée”, non seulement en ce qui concerne le vin, mais aussi pour la plupart des désignations de produits alimentaires locaux. Cette marque de qualité, intégrée au système européen de protection des droits des producteurs et des consommateurs, est responsable de l'identification du produit en termes d'authenticité de son origine géographique et des caractéristiques de production qui lui correspondent.

Dans la langue et la culture françaises contemporaines, un autre terme a récemment émergé : “patrimoine rural”, qui correspond aux lexèmes régionaux évoqués précédemment, désignant non seulement des concepts culinaires uniques, mais aussi des monuments, des paysages, des compétences et des technologies.

Nous soulignons un phénomène courant dans le système nominatif de la langue française dans le domaine de la gastronomie. Il s'agit des régionalismes, désignant les mêmes objets culinaires avec différents termes. Ci-dessous on illustre les dénominations originales des produits alimentaires en fonction des régions géographiques de la France :

– Paris, Nord de la France : pain au chocolat / Sud-Ouest de la France, Toulouse : chocolatine ;

- Paris : baguette / Sud de la France : flûte ;
- Toulouse : cassoulet / Sud, frontière avec l'Espagne : mounvétade ;
- Toulouse : saucisse de Toulouse / Lille : fricadelle ;
- Sud de la France : soupe au chou / Auvergne : potée Auvergnate.

Ainsi, dans toute la France, des débats persistent sur la manière de nommer le célèbre “pain au chocolat” : pain au chocolat ou chocolatine. Le Sud-Ouest de la France appelle cette délicieuse pâtisserie “chocolatine”, tandis que le reste de la République la désigne par “pain au chocolat”. Il arrive même que les représentants de la communauté régionale adressent des demandes aux présidents pour inscrire ces noms locaux dans les dictionnaires nationaux [19].

Comme nous le voyons, les dénominations régionales, reflétant la spécificité locale de la gastronomie, demeurent au cœur des intérêts vitaux des Français. Le discours gastronomique et la terminologie culinaire possèdent un arsenal spécifique non seulement de moyens linguistiques et culturels, mais aussi d'une pragmatique caractéristique des constructions communicatives.

1.3 La symbiose universelle du langage et de la gastronomie

Ces dernières années, l'engouement pour les livres de cuisine et les émissions culinaires a suscité un intérêt croissant, incitant les gens à rechercher davantage d'informations sur ces sujets passionnants. Comme le constatent les étudiants en gastronomie et les amateurs de cuisine, le langage et la nourriture sont des éléments universels qui nous relient tous.

Le langage joue un rôle essentiel dans la communication et l'acquisition d'informations, offrant de nombreux avantages lorsqu'il s'agit de discuter de gastronomie. Ces éléments sont fondamentaux pour l'humanité, enrichissant nos vies en reflétant les concepts de socialisation et d'identité culturelle. La langue, intégrée à notre identité sociale, se manifeste à travers un vocabulaire spécifique, des sujets contextuellement sensibles et des attitudes partagées.

La langue ne se limite pas à influencer notre alimentation ; elle a également un impact sur les médias tels que la télévision, la radio et les réseaux sociaux. La nourriture est un langage universel qui reflète une vaste gamme d'influences culinaires.

La nourriture nous permet de communiquer nos émotions, nos rêves et nos expériences. Elle offre une occasion de se rapprocher, de partager nos vies, de rire et de pleurer ensemble. Voyager nous incite à découvrir de nouvelles saveurs et à interagir avec ceux avec qui nous partageons nos repas.

La nourriture est une expression culturelle. Elle n'est pas simplement un moyen de subsistance, mais un reflet de notre identité. La tradition de partager un repas illustre les interactions sociales profondes que la nourriture suscite. La nourriture évoque des réactions émotionnelles et physiques, engageant nos sens dans notre environnement.

Le mot “culinaire” provient du latin “culina”, signifiant “cuisine”. Ce terme est dérivé du verbe latin “coquere”, qui signifie “cuisiner”, et est à l'origine de mots tels que “concoct”, “précoce” et “concoction”. L'émergence du terme “culinaire” en Occident est d'abord associée à l'artisanat, puis, vers la fin de la Renaissance, à un domaine d'étude à part entière.

La linguistique culinaire englobe l'étude interdisciplinaire de la nourriture et du langage, intégrant des domaines tels que la linguistique, l'anthropologie, la sociolinguistique, la politique alimentaire et la mondialisation. Elle fait partie de la linguistique appliquée et utilise des terminologies basées sur le français, l'anglais ou l'italien, servant non seulement la cuisine quotidienne, mais aussi l'industrie culinaire dans son ensemble [15].

Avez-vous déjà remarqué que les chefs parlent souvent français ? Cette influence découle de la forte association entre la langue française et la gastronomie, imprégnant à la fois les cuisines professionnelles et les salles à manger élégantes. Si l'idée du restaurant est attribuée aux Français, la véritable essence de la cuisine n'est pas exclusivement leur création.

Conclusion du Chapitre 1

En conclusion de ce premier chapitre consacré aux origines historiques et culturelles du vocabulaire culinaire français, nous avons embrassé une perspective fascinante qui lie l'histoire, la culture et l'art de vivre à la française. La gastronomie, bien plus qu'un simple acte de nourrir le corps, est une célébration de la vie, une expression de l'identité nationale et une manifestation de l'ingéniosité humaine.

Nous avons exploré les racines profondes de la gastronomie française, mettant en lumière la manière dont elle est influencée par les traditions régionales, les pratiques agricoles, les échanges culturels et les mouvements historiques. Cette riche tapestry de influences a façonné un patrimoine culinaire diversifié et dynamique qui est à la fois traditionnel et contemporain.

L'importance du terroir a été un thème récurrent tout au long de notre exploration. Il est le fondement sur lequel repose la gastronomie française, fournissant les ingrédients authentiques et de qualité qui font la renommée de la cuisine française. De la terre fertile aux régions viticoles, chaque élément du terroir contribue à la richesse et à la complexité des plats français.

Nous avons également abordé l'évolution du vocabulaire culinaire français, qui est un reflet fidèle de l'histoire gastronomique du pays. Les termes culinaires, empreints de tradition et d'innovation, nous offrent une fenêtre sur l'évolution des pratiques alimentaires, des techniques de cuisson et des goûts au fil du temps.

En outre, nous avons souligné le rôle crucial de la langue française dans la transmission et la préservation de cet héritage gastronomique. Les termes culinaires, bien plus que de simples mots, sont des symboles vivants qui racontent une histoire, évoquent des souvenirs et transmettent un sentiment d'appartenance.

Dans un monde globalisé, où les frontières culinaires s'estompent et où les échanges culturels sont de plus en plus fréquents, la gastronomie française continue de se distinguer et d'inspirer les chefs et les gourmets du monde entier. Elle incarne une quête incessante de l'excellence, une passion pour les bonnes choses de la vie et un engagement envers l'authenticité et la qualité.

En somme, ce chapitre nous a offert un aperçu approfondi de l'âme de la gastronomie française, nous invitant à apprécier et à célébrer son héritage unique. Il nous a également préparés à explorer les aspects plus détaillés et les nuances de la cuisine française dans les chapitres suivants, en nous invitant à continuer notre voyage culinaire à travers les saveurs, les traditions et les histoires qui font de la gastronomie française un trésor mondial.

CHAPITRE 2.

LES CARACTÉRISTIQUES SÉMANTIQUES ET STRUCTURELLES DES TERMES CULINAIRES FRANÇAIS

L'analyse des caractéristiques sémantiques et structurelles des termes culinaires français offre une perspective unique sur la langue et la culture françaises. Ce domaine d'étude met en lumière la richesse du vocabulaire culinaire, reflet des traditions gastronomiques ainsi que des influences historiques et culturelles qui ont façonné la France au fil des siècles.

Les termes culinaires français ne sont pas simplement des mots désignant des plats ou des techniques, mais ils incarnent également des aspects de l'identité nationale et des évolutions sociales. La manière dont ces termes sont formés, leurs origines, et leurs usages révèlent des informations précieuses sur les dynamiques linguistiques et les échanges culturels.

Dans ce chapitre, nous nous pencherons sur les différentes facettes des termes culinaires français, en analysant leur formation, leurs emprunts linguistiques, leurs variations régionales. Cette exploration nous permettra de mieux comprendre comment ces termes reflètent la complexité et la diversité de la culture gastronomique française, tout en enrichissant notre connaissance des mécanismes linguistiques en jeu.

2.1 Les principaux moyens de la formation des termes culinaires

La cuisine, élément central de la culture française, se traduit par un vocabulaire spécifique qui évolue au fil du temps, reflétant les innovations culinaires, les influences étrangères, et les transformations sociales. L'étude des principaux moyens de la formation des termes culinaires est cruciale pour comprendre la richesse et la diversité du lexique gastronomique français.

Action de faire sortir un mot d'un autre, en ajoutant un préfixe ou suffixe à son radical, sans que la catégorie grammaticale soit modifiée (dérivation endocentrique), ou bien avec une mutation de la catégorie grammaticale (dérivation exocentrique) [22]. Dans une langue, les mots peuvent être classifiés en deux catégories principales : les mots dérivés (ou mots construits) et les mots non dérivés (ou mots simples). Les mots dérivés résultent de l'ajout de préfixes, de suffixes ou d'autres affixes à une racine ou un mot de base, tandis que les mots non dérivés sont des mots qui ne subissent aucune modification morphologique. Cette méthode est largement utilisée pour enrichir le vocabulaire d'une langue et créer de nouveaux termes spécialisés, notamment dans le domaine culinaire.

Suffixation : l'une des méthodes les plus courantes de formation de la terminologie culinaire française est la suffixation. Voici quelques exemples :

- dégustation – dérivé du verbe déguster ;
- un saucier – dérivé du nom la sauce ;
- un poivron – dérivé du nom un poivre ;
- un saladier – dérivé du nom une salade ;
- une vinaigrette – dérivé du verbe vinaigrer.

Préfixation : une autre méthode de formation de mots est la préfixation. Voici quelques exemples :

- saupoudrer – dérivé du verbe poudrer ;
- parsemer – dérivé du verbe semer ;
- refroidir – dérivé du nom un froid.

Parasynthèse : certains termes verbaux sont formés par parasynthèse, une combinaison de préfixation et de suffixation. Voici quelques exemples :

- épépiner – dérivé du nom des pépins ;
- rafraîchir – dérivé de l'adjectif frais ;
- effilocheur – dérivé du nom fil.

Termes composés: la formation de mots composés est également courante dans le vocabulaire culinaire français. Voici quelques exemples :

- un croque-madame – combinaison des mots croquet et madame ;
- une millefeuille – combinaison des mots une mille et une feuille.

Emprunts et adaptations: le vocabulaire culinaire français est également enrichi par des emprunts à d'autres langues, notamment le latin, l'italien, l'anglais et l'occitan. Voici quelques exemples :

- une coriandre – emprunté du latin ;
- une pancetta – emprunté de l'italien ;
- un sandwich – emprunté de l'anglais [1].

La dérivation joue un rôle crucial dans l'enrichissement et la diversification du vocabulaire culinaire français. Elle permet de créer des termes spécifiques qui reflètent les différentes étapes de la préparation des aliments, les techniques de cuisson, les caractéristiques des ingrédients, et les styles de cuisine.

En général, l'analyse morphologique du vocabulaire culinaire français offre un aperçu fascinant des divers mécanismes de formation des mots dans cette langue. Cette étude est essentielle pour les traducteurs et les linguistes, car elle leur permet de comprendre les nuances et les subtilités du langage culinaire, facilitant ainsi une traduction précise et fidèle des recettes et des textes culinaires.

2.1.1 Les caractéristiques sémantiques des mots gastronomiques
 . L'enrichissement du vocabulaire d'une langue se réalise principalement par l'expansion sémantique des mots déjà existants. Dans le contexte de la langue française, l'évolution et la création de nouveaux termes sont souvent guidées par les mécanismes intrinsèques de la langue. Avec l'évolution rapide de la société, de nouveaux concepts émergent, et il est parfois difficile de les décrire avec des termes existants. Ainsi, on réutilise fréquemment des mots existants en leur attribuant de nouveaux sens pour désigner ces nouvelles notions.

Lors de notre analyse des termes culinaires en français, nous avons identifié des mots ayant des sonorités similaires mais portant des significations différentes, ce que l'on appelle

des homonymes. Par exemple, “blanquette” peut signifier à la fois un vin blanc mousseux et un ragoût de viande blanche [17].

Cette observation s'applique non seulement aux noms mais aussi aux verbes. Par exemple, le terme “blanchir” peut se référer à différentes actions culinaires : ébouillanter des aliments, fouetter vigoureusement, ou réaliser une première cuisson à la friture.

Ces homonymes se retrouvent dans divers domaines terminologiques, comme le religieux où “religieuse” peut désigner à la fois un moine ou une nonne et une pâtisserie.

L'évolution sémantique des termes en français reflète les spécificités de la langue. Les changements de sens se basent sur les règles propres au français, enrichissant ainsi le lexique de la langue.

Selon Grévisse, le vocabulaire français évolue non seulement par l'introduction de nouveaux mots, mais aussi par des modifications de sens [7]. Niklas–Salminen souligne que les évolutions lexicales sont souvent plus rapides que les changements syntaxiques ou phonétiques.

Dans le français contemporain, de nombreux termes ont acquis de nouvelles significations sémantiques sans changer leur forme. Ils sont devenus des termes culinaires spécifiques, transformant ainsi des mots courants en termes spécialisés. Par exemple, “foie” désigne l'organe, tandis que le plat préparé à partir de cet organe est appelé “foie gras”.

La création de termes culinaires utilise souvent des méthodes sémantiques spécifiques. Certains termes décrivent les étapes de la préparation ou les techniques utilisées. Par exemple, “flamber” décrit l'acte de verser de l'alcool sur un plat et de l'enflammer avant de servir.

D'autres termes sont liés aux actions effectuées pendant la préparation, comme “farcir” qui décrit l'acte de remplir un aliment avec une farce. De même, “sauté” est le participe passé du verbe “sauter”, et “roulette” est dérivé du verbe “rouler”.

Enfin, certains noms de boissons sont dérivés de leurs caractéristiques, comme “blanc” et “rouge” qui font référence à la couleur de la boisson.

L'évolution sémantique des mots en français se manifeste activement dans le domaine culinaire. Cette évolution reflète l'adaptabilité et la vivacité de la langue, où les termes existants se transforment pour exprimer de nouvelles notions culinaires.

Les processus lexicaux observés dans le domaine de la terminologie culinaire présentent une diversité d'aspects, incluant notamment :

a) Déplacement

Le déplacement sémantique est un processus clé dans l'évolution du vocabulaire culinaire. Il implique le transfert de termes terminologiques d'un domaine à un autre tout en conservant, en partie ou en totalité, leur sens initial. Par exemple, le terme "blanchir", initialement utilisé dans le domaine du tissage, est aujourd'hui employé en cuisine pour désigner différentes actions telles que l'ébouillantage des aliments ou le fouettage vigoureux. De même, des termes comme "ciseler", provenant du domaine de la sculpture, ont été intégrés à la terminologie culinaire avec des nuances spécifiques, comme tailler ou émincer finement un aliment à l'aide d'un couteau. D'autres termes tels que "malaxer", originaire de la pharmacologie, et "brider", issu de l'industrie textile, ont également trouvé leur place dans le langage culinaire.

Inversement, le langage culinaire a influencé d'autres domaines terminologiques. Par exemple, le terme "farce" ou "farcir", dérivé du latin "farcire", qui signifie à l'origine engraisser des animaux ou garnir, a évolué au fil du temps. À partir du XVe siècle, le mot "farce" a commencé à être utilisé dans le domaine théâtral pour désigner de petites pièces comiques.

b) Extension et restriction du sens

L'extension et la restriction du sens sont des mécanismes cruciaux dans le développement sémantique des termes culinaires. Par exemple, le mot "panier", qui signifiait initialement un contenant pour le pain, a vu son sens élargi pour désigner différents types de contenants. De même, au XVIIe siècle, le terme "viande", dérivé du latin "vivenda", était utilisé pour désigner divers plats. Cependant, avec la restriction de son sens, il est devenu synonyme de "viande animale".

c) Motivation

La motivation joue un rôle essentiel dans la désignation terminologique. Elle est souvent liée à l'imagination humaine et se manifeste à travers deux modèles sémantiques principaux : la métaphore et la métonymie. La métaphore consiste à attribuer un sens à un terme en se basant sur une similitude ou une analogie. Par exemple, le terme “mousse” en cuisine évoque la texture légère et aérée de la préparation. Quant à la métonymie, elle repose sur la relation de contiguïté entre le signifiant et le signifié. Par exemple, le terme “vin” peut désigner non seulement le liquide lui-même mais aussi la boisson dans son ensemble, y compris la bouteille et le verre [16].

En somme, l'évolution du vocabulaire culinaire français est un reflet dynamique de la culture, de l'histoire et des innovations culinaires. Elle est influencée par une variété de mécanismes lexicaux et sémantiques, qui témoignent de la richesse et de la complexité de la gastronomie française.

2.1.2 Les emprunts du vocabulaire culinaire dans le français moderne. En se développant au fil des siècles, le lexique gastronomique a subi diverses évolutions, influencé par d'autres langues et des processus historiques variés. Ces tendances linguistiques peuvent être observées à travers les méthodes d'enrichissement du vocabulaire gastronomique, particulièrement en français, qui a vu l'apparition de nombreux nouveaux termes, appelés emprunts. Un emprunt est un “élément d'une langue étrangère (mot, morphème, construction syntaxique, etc.) transféré d'une langue à une autre à la suite de contacts linguistiques, ainsi que le processus même de transfert d'éléments d'une langue à une autre”. La raison de l'introduction d'un mot étranger peut également être due à l'absence d'un concept correspondant dans le lexique d'une langue donnée.

La cuisine française, lorsqu'elle emprunte de nouveaux plats, n'apporte souvent rien de nouveau en termes linguistiques. Une analyse de nombreux recettes montre que la plupart des emprunts gastronomiques proviennent de l'anglais, de l'italien, de l'espagnol, ainsi que, dans une moindre mesure, de l'arabe et du japonais.

Exemples d'anglicismes en gastronomie française : marmelade (confiture d'orange), fishburger (sandwich au poisson), hamburger (steak haché dans un petit pain), cake (gâteau), steak (bifteck), nuggets (morceaux de poulet ou de poisson frits), smoothie (boisson sucrée préparée avec des fruits mixés et additionnée de lait, de crème ou de jus), cheesecake (gâteau au fromage), muffin (petit gâteau rond ou ovale sucré), toast (tranches de pain trempées dans un mélange d'œuf et de lait puis frites jusqu'à coloration dorée), sandwich (variété de sandwich), plunk-fine (ragoût écossais de bœuf), plum-pudding (dessert traditionnel de Noël), bifteck (steak de bœuf), bishop (boisson mixte à base de vin et de jus de fruit).

Concernant les emprunts des langues romanes, l'italien a particulièrement influencé le français, laissant une empreinte profonde. Il a exercé son influence à deux reprises : aux XVI^e et XVIII^e siècles. A. Darmsteter a écrit que l'influence de l'italien au XVI^e siècle a tellement perturbé que certains écrivains, comme Henri Estienne, ont dû intervenir pour défendre la pureté de la langue française. Exemples d'emprunts à l'italien : zuchetti (ragoût italien), rabioles ou raviolis (pâtes italiennes farcies), cannelloni (pâtes en forme de tubes), gnocchi (sorte de pâte à base de pomme de terre), lasagne (plat de pâtes en couches), risotto (plat de riz populaire dans le nord de l'Italie), carpaccio (plat de fines tranches de viande crue assaisonnées d'huile d'olive et de vinaigre ou jus de citron), chipolata (saucisse de porc), macaron (petit gâteau à l'amande) [18].

Depuis quelque temps, le français a adopté des mots japonais comme : sushi (boulettes de riz avec poisson enveloppées dans des algues), miso (pâte de soja japonaise), wasabi (raifort japonais épicé), sake (vin de riz), takoyaki (morceaux de poulpe frits sur un bâton), tempura (légumes ou viande enrobés de pâte frite sur un bâton), fugu (poisson très toxique utilisé en cuisine).

Au XIX^e siècle, la langue française a été fortement influencée par l'espagnol, notamment pendant les XVI^e et XVIII^e siècles, grâce aux contacts fréquents, en particulier avec les mercenaires et les immigrants espagnols, ainsi qu'avec l'invasion espagnole pendant les guerres religieuses. Exemples d'emprunts à l'espagnol : chorizo (saucisse porcine au piment rouge, cuite dans du cidre), zarzuela (plat de poisson festif avec du riz), pisto (plat

de légumes aux aubergines, courgettes, oignons et tomates), piperada (plat de légumes aux poivrons doux et oignons). Récemment, le français a adopté les mots espagnols : paella (plat espagnol à base de riz, viande blanche et légumes), tapas (plat servi en apéritif).

Au XIXe siècle, avec les contacts étroits entre la France et les pays arabes, surtout suite à la colonisation de la France des pays du Maghreb, le français a emprunté des mots arabes, bien que dans le domaine de la gastronomie, ces emprunts soient rares. Les emprunts à l'arabe en russe se font généralement par l'intermédiaire des langues d'Europe occidentale ou turques. Exemples d'emprunts à l'arabe : falafel (boulettes frites à base de purée d'haricots avec des épices) [18].

2.1.3 Les néologismes gastronomiques. L'évolution culinaire en France s'accompagne d'une création linguistique dynamique : l'émergence de néologismes gastronomiques. Ces termes, à la croisée entre tradition et modernité, reflètent non seulement les changements dans nos habitudes alimentaires, mais aussi les influences culturelles et technologiques de notre époque. Plongeons dans l'univers fascinant des néologismes gastronomiques en français et explorons les multiples facettes de cette évolution langagière.

La création de nouveaux mots dans le domaine de la gastronomie n'est pas un phénomène récent. Depuis des siècles, la cuisine française s'est enrichie de termes empruntés à d'autres cultures, de mots inventés pour décrire de nouvelles préparations ou techniques, et de néologismes nés de la fusion entre tradition et innovation. Ces nouveaux termes sont souvent le fruit de la créativité des chefs, des cuisiniers amateurs, des foodies et des experts de l'industrie alimentaire.

Les néologismes gastronomiques puisent leur inspiration dans une multitude de sources. Les tendances alimentaires, comme le véganisme, le flexitarisme ou le clean eating, ont donné naissance à de nouveaux termes pour décrire des modes de vie et des régimes alimentaires spécifiques. De plus, l'adoption de nouvelles technologies dans la cuisine, comme la cuisine moléculaire ou la foodtech, a également conduit à la création de termes innovants pour décrire ces avancées techniques [6].

Chaque néologisme gastronomique est un reflet de la culture culinaire française et de son évolution. Ils capturent l'essence de la cuisine contemporaine, tout en rendant hommage aux traditions gastronomiques qui ont façonné l'identité culinaire de la France. Que ce soit des termes relatifs à la ferme à la table (“farm-to-table”), à la fusion culinaire ou à la gastronomie de rue, ces néologismes sont les témoins vivants de l'innovation continue dans le domaine de la gastronomie.

Par exemple :

- veggie-burger : un hamburger végétarien composé d'un steak de légumes et de céréales.
- foodtech : l'application de la technologie à la production, à la distribution et à la consommation d'aliments.
- farm-to-table : une approche culinaire mettant l'accent sur l'utilisation d'ingrédients locaux et de saison.
- gastronomie de rue (food truck) : la préparation et la vente de plats traditionnels ou innovants dans des stands ou des camions.
- cuisson sous-vide : une technique de cuisson où les aliments sont cuits dans un sac sous vide à une température contrôlée.
- superfood : des aliments considérés comme particulièrement bénéfiques pour la santé en raison de leur teneur élevée en nutriments.
- smoothie bowl : un smoothie épais servi dans un bol et garni de fruits, de graines et de céréales [12].

Les néologismes gastronomiques contribuent à l'enrichissement et à la diversification de la langue française. Ils témoignent de la capacité de la langue à s'adapter aux évolutions de la société, à intégrer de nouvelles idées et à refléter les préoccupations contemporaines.

Comme toute forme de création linguistique, les néologismes gastronomiques peuvent susciter des débats et des controverses. Certains puristes peuvent critiquer l'introduction de nouveaux termes, arguant qu'ils diluent la richesse et la précision de la langue. Toutefois, la

plupart des linguistes et des passionnés de gastronomie reconnaissent la valeur et la nécessité de ces nouveaux termes pour capturer la complexité et la diversité de la cuisine moderne.

2.2 Le rôle des adjectifs en discours culinaire

La richesse du lexique gastronomique est illustrée par la multitude d'adjectifs et d'expressions utilisés pour décrire les produits alimentaires et les plats. Cette variété linguistique permet de capturer les nuances subtiles qui distinguent chaque plat et ingrédient.

Les adjectifs et expressions gustatives jouent un rôle essentiel dans la description des produits alimentaires et des plats. La gastronomie est un art qui fait appel à tous les sens. Ainsi, outre le goût, l'odorat et la vue sont également sollicités. Les termes tels que gouteux, savoureux, frais, juteux, évoquent les sensations gustatives d'un plat ou de ses composants spécifiques. Ils permettent de transmettre la complexité et la richesse des saveurs et des arômes présents dans la cuisine.

La deuxième catégorie d'adjectifs met l'accent sur la qualité intrinsèque des plats et des produits alimentaires.

Concernant la consistance des plats, les adjectifs tels que croquant, fondant, délicat, onctueux, moelleux, mousseux, doux, velouté offrent des descriptions précises des textures variées que l'on peut rencontrer en gastronomie.

En ce qui concerne les bienfaits pour la santé, les termes comme revigorant, tonique, bienfaisant soulignent les propriétés nutritives et énergisantes des aliments, mettant en avant leur impact positif sur le bien-être général.

La troisième catégorie d'adjectifs et d'expressions exprime les impressions subjectives et les opinions des dégustateurs, qu'ils soient amateurs ou professionnels. Des termes tels que délicieux, succulent, somptueux, un délice, un régal reflètent l'appréciation positive et le plaisir ressenti lors de la dégustation d'un plat ou d'un produit alimentaire. [Семенова, О. В. (2020). Лінгвокультурний аспект глютонічного дискурсу франкомовних країн. Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету, 44].

En outre, il est intéressant de noter que la connotation positive est souvent renforcée en utilisant des préfixes et des suffixes qui intensifient l'expression, tels que “très” : hyper facile, super rapide, simplissime. Ces termes renforcent l'impact des descriptions et soulignent l'exceptionnalité ou l'excellence d'un plat ou d'un produit alimentaire.

2.3 Les substantifs comme base des termes gastronomiques

Un terme culinaire est un mot ou une expression liée au système terminologique culinaire et exerçant une fonction nominative spécifique dans le cadre de la communication professionnelle. Le système terminologique culinaire français est une partie du langage national qui évolue selon ses propres lois et normes.

Comme la terminologie fait partie du lexique général, elle crée également des caractéristiques qui lui sont propres, telles que la polysémie, l'homonymie, la synonymie et l'antonymie.

Polysémie. Dans le système terminologique, la division de la structure sémantique des termes se produit avec l'apparition de nouveaux concepts associés par ressemblance ou proximité : par couleur ; par goût ; par qualité ; par forme ; par produit de base. Par exemple, “blanquette” – 1) “poire mûre blanche” ; 2) “vin blanc” ; 3) “ragoût de viande blanche”. Les termes capables de développer intensément la polysémie sont principalement des noms – pour désigner une catégorie de concepts. Par exemple, “boisson” – “vin”, “bière”, “liqueur”, “muscat”.

Synonymie. Une caractéristique essentielle qui distingue les synonymes littéraires des synonymes terminologiques est que dans la terminologie, les synonymes sont toujours associés à un seul et même concept et objet. La formation de synonymes en terminologie culinaire est due, d'une part, à l'utilisation parallèle de termes originaux et empruntés : par exemple, citron – limon ; harenguet – sprat ; d'autre part, en plus du terme, une variante familière peut être utilisée : par exemple, cive – cibouille ; bonbons – friandise.

Cependant, il a été constaté que la synonymie et la doublet é sont moins courantes dans cette terminologie.

Homonymie. L'homonymie terminologique est principalement caract éris ée par des cas où “un m ême terme peut faire partie de diff érentes terminologies de la m ême langue”. Peu de cas d'homonymes ont é té enregistr é s dans la terminologie culinaire. L'homonymie, qui est souvent le prolongement logique de la polys émie, est souvent difficile à d éfinir. Par exemple : “anone” (un type d'ananas) – “anonne” (bl é) [17].

Dans le domaine culinaire, les termes peuvent ê tre inspir é s de diverses sources :

a) Certains termes sont d ériv é s de noms de monuments ou d'éléments architecturaux, comme chantilly, pyramide, ch êteau, etc.

b) Il existe é galement des termes culinaires associ é s à des f êtes sp écifiques, tels que christmas cake, christmas pudding, paskha, etc.

c) Il y a les termes culinaires qui sont bas é s sur des noms de nationalit é s, peuples ou tribus. Ces termes associent des notions humaines à des notions de lieu, comme am éricaine, africaine, alsacienne, anglaise, etc.

d) Les termes culinaires peuvent ê tre li é s à des professions, comme amiral, banquière, ambassadeur, batelière, bouchère, boulangère, etc.

e) Certains termes sont associ é s à des grades ou des titres, tels que baron, bourgeoise, capitaine, cardinal, chevalière, etc.

f) Les termes peuvent ê tre nomm é s d'apr è s les produits à partir desquels ils sont pr épar é s, par exemple, orangeade, poir é, poivrade, tomate, pistache, etc.

g) Certains termes sont d ériv é s de la mati ère premi ère utilis ée pour leur pr éparation, comme poivre.

h) Ils peuvent d ésigner à la fois le contenant et son contenu, comme bouteille pour le r écipient et son contenu.

i) Certains plats tirent leur nom de l'ustensile utilis é pour leur pr éparation, tels que tajine, paella, couscoussier, etc [20].

Il a été observé que l'originalité des noms de certaines recettes est le résultat de l'extension du sens des termes culinaires. Par exemple, “gauffres de pommers de terre”, “carpaccio d'ananas”, “fondue de poireaux”, “crumble de carottes”, où les noms de desserts (gauffres, crumble) sont utilisés pour des plats à base de légumes, ou inversement, les noms de plats à base de viande (carpaccio) sont utilisés pour des desserts.

Deux types de métonymie ont également été identifiés : le transfert du nom d'une partie de l'objet à l'objet entier et le transfert du sens de l'objet à un autre objet. Par exemple, “petit beurre” (biscuit au beurre) - le transfert du sens d'une partie de l'objet à l'objet entier, “petit four” (biscuit cuit au four) - le transfert du nom du lieu de préparation à l'objet entier, “la mer sur un plateau” - le transfert du lieu d'origine du produit à tout le plat.

La personnification est également couramment utilisée dans le discours culinaire pour rapprocher le lexique de celui qui le lit. Par exemple, “Votre poêle sera votre meilleur allié. Cousin germain du milk-shake, le smoothie s'avère plus diététique que son proche parent. Le foie gras se marie admirablement aux saveurs sucrées.” Ces exemples montrent que les plats, tout comme les personnes, établissent des relations personnelles.

Une autre caractéristique importante est la richesse de la langue française en expressions imagées (métaphoriques) liées à la nourriture et à la cuisine. Par exemple, “beignet / citrouille / courge / patate” pour désigner la tête ; “cornichon / citrouille / concombre” pour désigner une personne stupide ; “béchamel / mélasse / purée” pour indiquer une situation difficile ; “c'est de la tarte, du beurre, du miel, de la crème” pour marquer quelque chose de simple.

2.4 Les caractéristiques des verbes du domaine culinaire

Le verbe se présente comme l'élément central et le plus dynamique du discours linguistique, capable à lui seul de structurer une proposition. Dans le domaine culinaire, l'utilisation précise des verbes permet aux professionnels de démontrer leur expertise ou de

faciliter la communication avec des collègues internationaux. Nous pouvons distinguer deux catégories de verbes culinaires :

a) Les verbes qui existent dans la langue maternelle de l'apprenant en tant qu'emprunts étrangers, conservant leur forme originale ou s'adaptant légèrement, possédant ainsi une connotation spécifique. Par exemple, “blanchir” en grec se traduit par “blancharo”, “masquer” par “masquaro”, et “flamber” par “flambaro”. Le suffixe -aro, fréquemment utilisé en grec pour la création de néologismes verbaux, est également caractéristique des verbes culinaires français hellénisés qui se terminent en -er. Toutefois, contrairement à la norme générale d'emprunt préservant l'identité catégorielle, les verbes culinaires présentent des exceptions, où le morphème flexionnel -er français se métamorphose en suffixe formateur de verbes basés sur des noms en grec moderne.

b) Les verbes absents en tant qu'emprunts étrangers dans la langue maternelle des apprenants (non connotatifs). Ce sont des emprunts culturels qui entrent dans la langue cible avec leurs significations propres, car ils n'ont pas d'équivalent dans la langue d'accueil. Ces verbes sont généralement utilisés dans des textes de gastronomie ou de pâtisserie haut de gamme.

En analysant les verbes gastronomiques, nous pouvons :

a) identifier l'utilisation des préfixes dans les verbes culinaires en français, expliquant quand ils entraînent une distinction conceptuelle, comme “chauffer/réchauffer”, ou une différenciation partielle, comme “couper/découper”, “tailler/détailler”.

b) souligner l'existence de verbes culinaires synonymes, tels que “étaier/abaier”, “masquer/napper”.

c) noter la précision des verbes culinaires, comme “abricoter” pour “couvrir d'abricot”, “équeuter” pour “enlever les queues des cerises”, “égrapper” pour “séparer les grains de raisins de la rafle”.

d) expliquer les verbes ayant une signification différente dans le langage courant et dans la cuisine, par exemple, “exprimer” qui signifie “extérioriser nos pensées” dans le langage courant, mais “extraire le jus d'un aliment” en cuisine. De même, “fumer” désigne l'action

de fumer des cigarettes au quotidien, mais l'action de sécher de la viande ou du poisson à la fumée en cuisine. Enfin, “suer” renvoie à une fonction corporelle dans la vie de tous les jours, tandis qu'en cuisine, il s'agit de faire revenir des aliments à blanc sans les colorer.

e) Mettre en évidence la diversité des verbes culinaires qui présentent des nuances même au sein des différents domaines de l'art culinaire. Par exemple, “chemiser” signifie en cuisine recouvrir le fond et les parois d'un moule avec une gelée, tandis qu'en pâtisserie, il désigne la couche de glace vanille utilisée pour la réalisation d'une bombe glacée. De même, “glacer” peut signifier en cuisine réduire la cuisson d'un légume pour l'enrober de ses sucs, donner une brillance à la surface d'une viande rôtie, ou passer un plat à la salamandre pour colorer la surface de la sauce. En pâtisserie, ce terme est utilisé pour recouvrir une pièce de pâtisserie de fondant [10].

2.5 Argot et jargon culinaire : expressions informelles et spécifiques à la cuisine.

Dans le vaste univers culinaire, l'argot et le jargon jouent un rôle particulièrement intéressant. Ils ajoutent une touche de couleur locale, de convivialité et d'authenticité au discours culinaire, reflétant la passion et l'expertise des professionnels de la cuisine.

L'argot culinaire, souvent utilisé dans les cuisines professionnelles et les émissions de cuisine, est un langage vivant et dynamique qui évolue au gré des tendances et des innovations. Il est le reflet de la créativité et de l'ingéniosité des chefs, des cuisiniers et des passionnés de gastronomie qui cherchent à exprimer leur amour pour la cuisine de manière originale et imagée. Des expressions comme “faire sauter”, “monter une mayonnaise” ou “poêler à feu vif” sont autant de témoignages de cette richesse linguistique et culturelle.

Le jargon culinaire, quant à lui, est un ensemble de termes techniques et spécialisés utilisés dans le domaine de la gastronomie. Ces termes, souvent d'origine française ou étrangère, sont spécifiques à certaines techniques de cuisson, à certains ustensiles ou à certains ingrédients. Ils sont indispensables pour les professionnels de la cuisine et contribuent à la précision et à la clarté des échanges dans un contexte professionnel [9].

Voici quelques exemples qui illustrent l'utilisation de l'argot et du jargon culinaire :

- **chambrier** : Les vins rouges, surtout les grands crus, se servent chambrés à 14 ou 15°C : ni frais ni “chauds”, mais à température ambiante. Le mieux est de sortir la bouteille de la cave suffisamment tôt pour que le vin atteigne naturellement la bonne température. Les bières brunes se boivent aussi chambrées.

- **chemiser** : tapisser la paroi et/ou le fond d'un moule soit d'une couche épaisse d'une préparation permettant au mets de ne pas coller au récipient et de se démouler facilement, soit de divers ingrédients qui font partie intégrante du plat. Les moules sont parfois chemisés de papier sulférisé beurré.

- **chinois** : passoire conique qui retient les impuretés, des sauces, des coulis et des sirops.

- **habiller** : vider, flamber et couper les abattis.

- **tourner** : donner, à l'aide d'un couteau, une forme spéciale et régulière aux légumes.

- **venue** : quantités précises d'ingrédients correspondant à une recette pour une quantité prévue de produit fini [9].

En conclusion, l'argot et le jargon culinaire sont des éléments essentiels qui enrichissent et dynamisent le discours culinaire. Ils reflètent la diversité et la complexité de la cuisine française, tout en témoignant de l'innovation et de la passion qui animent les acteurs de ce domaine fascinant.

Conclusion du Chapitre 2

En conclusion de ce chapitre consacré aux spécificités des termes culinaires, nous avons plongé au cœur de la gastronomie française pour explorer la richesse et la complexité de son vocabulaire unique. La gastronomie, bien plus qu'un art de la préparation des mets, est également un langage à part entière qui traduit la passion, l'histoire et la culture d'un peuple.

Nous avons mis en lumière les divers mécanismes qui contribuent à la formation des termes culinaires, illustrant ainsi la dynamique constante entre tradition et innovation. Les processus sémantiques, les emprunts linguistiques et les néologismes ne sont pas de simples

outils linguistiques, mais des témoins vivants de l'évolution de la gastronomie française à travers les âges.

Les adjectifs, omniprésents dans le discours culinaire, jouent un rôle essentiel dans la caractérisation des saveurs, des textures et des techniques qui définissent chaque plat. Ils permettent d'évoquer les sensations gustatives et olfactives, faisant ainsi voyager le lecteur ou l'auditeur dans un univers sensoriel riche et nuancé.

Les substantifs, quant à eux, constituent les piliers sur lesquels reposent les termes gastronomiques, offrant une structure solide et identifiable. Ils incarnent les éléments essentiels de la cuisine, des ingrédients de base aux instruments de cuisine, en passant par les techniques de préparation.

En parallèle, les verbes capturent l'essence même de l'action culinaire, révélant la dynamique et le mouvement inhérents à la création des plats. Ils mettent en lumière le processus créatif et méticuleux qui se cache derrière chaque recette, illustrant la passion et le dévouement des chefs et des cuisiniers.

L'argot et le jargon culinaire ajoutent une couche supplémentaire de complexité et de couleur à ce paysage linguistique. Ils témoignent de l'intimité et de l'authenticité de la communication dans les cuisines et les restaurants, reflétant la culture et les traditions propres à chaque région ou à chaque établissement.

À travers l'examen des termes culinaires, nous avons également constaté l'influence profonde des échanges culturels et historiques sur la gastronomie française. Les termes culinaires témoignent de l'ouverture de la cuisine française aux influences extérieures, tout en préservant son identité et son authenticité.

Dans un monde de plus en plus globalisé, où la gastronomie française occupe une place de choix, l'importance des termes culinaires dépasse largement le cadre linguistique. Ils deviennent des ambassadeurs culturels, véhiculant les valeurs et le patrimoine gastronomique français à travers le monde, contribuant ainsi à sa reconnaissance et à son appréciation internationale.

En somme, cette exploration des spécificités des termes culinaires français nous invite à un voyage fascinant à travers l'histoire, la culture et l'art de vivre à la française. Elle nous rappelle que la gastronomie est bien plus qu'une simple nourriture : c'est une expérience sensorielle, émotionnelle et culturelle qui mérite d'être savourée, partagée et célébrée.

CONCLUSION GÉNÉRALE

Au cours de cette étude, nous avons examiné en détail les facteurs qui ont façonné le discours gastronomique français comme un élément important de la vie culturelle et sociale. Il a été établi que le discours gastronomique français s'est développé sous l'influence de la localisation géographique, des caractéristiques culturelles, des croyances religieuses, des régimes politiques du pays, ainsi que des facteurs psychologiques. Le discours gastronomique français est considéré comme un phénomène multifacette qui a évolué au fil de nombreuses générations, adaptant et intégrant les traditions et rituels des différentes époques historiques. Dans ce contexte, le discours gastronomique français est un miroir culturel et social distinct qui reflète l'histoire du développement du pays.

La gastronomie française, avec ses racines historiques profondes, est un témoignage vivant des influences multiples qui ont façonné la culture française au fil des siècles. Chaque plat, chaque recette raconte une histoire, reflétant les traditions régionales, les échanges culturels et les innovations culinaires qui ont enrichi la cuisine française. Cette riche histoire gastronomique a naturellement engendré un lexique culinaire diversifié et nuancé, où chaque terme porte en lui l'empreinte de siècles de tradition et d'innovation.

La cuisine française, avec son prestige international et sa renommée, a exercé une influence significative sur la langue française. Les nouveaux termes, concepts et expressions introduits par la gastronomie française ont trouvé leur place dans le discours quotidien, littéraire et médiatique, témoignant de l'impact profond de la cuisine sur la langue et la culture françaises. Cette interrelation entre la gastronomie et la langue française souligne l'importance de la cuisine comme élément central de l'identité culturelle française.

L'étude du vocabulaire culinaire français ne se limite pas à une simple analyse historique ou linguistique ; elle ouvre également la voie à de nouvelles perspectives et réflexions sur l'évolution future de la gastronomie et de la langue françaises. À l'ère de la mondialisation et des échanges culturels croissants, le lexique culinaire français continuera

d'évoluer, intégrant de nouvelles influences et innovations tout en préservant son essence et son identité uniques.

Nous avons identifié que l'étude de la dérivation et des processus sémantiques dans le vocabulaire culinaire français révèle la profondeur et la complexité de la langue, ainsi que son évolution constante à travers le temps et les influences culturelles. La dérivation, qu'elle soit par suffixation, préfixation, parasynthèse ou formation de termes composés, joue un rôle essentiel dans l'enrichissement du lexique culinaire, permettant la création de termes spécifiques et descriptifs qui reflètent la diversité et la sophistication de la cuisine française. L'analyse sémantique et étymologique indique la présence dans le discours culinaire français de termes empruntés à d'autres langues : le latin, l'italien et l'anglais.

Parallèlement, les processus sémantiques, tels que l'extension, la restriction du sens, le déplacement, et la motivation, contribuent à l'évolution et à la complexité du vocabulaire culinaire français. Ils démontrent la capacité de la langue à s'adapter et à évoluer, en intégrant de nouvelles notions et en attribuant de nouveaux sens aux termes existants, reflétant ainsi les changements sociaux, culturels et technologiques.

La langue française offre une richesse linguistique exceptionnelle dans le domaine gastronomique, reflétant l'art et la science de la cuisine. Les adjectifs et expressions utilisés pour décrire les produits alimentaires et les plats capturent les nuances subtiles des saveurs, des textures et des arômes. La polysémie, la synonymie, l'homonymie et d'autres caractéristiques linguistiques enrichissent encore davantage ce lexique spécialisé.

Les substantifs culinaires, qu'ils soient inspirés de monuments, de fêtes, de nationalités ou de professions, illustrent la diversité et la profondeur de la culture gastronomique française. L'extension du sens des termes et les métonymies ajoutent des couches supplémentaires de complexité et de créativité au vocabulaire culinaire.

Les verbes du domaine culinaire, qu'ils soient des emprunts étrangers ou des termes spécifiques à la cuisine française, démontrent la précision et la nuance nécessaires pour décrire les techniques et les méthodes de cuisson. Ils révèlent l'expertise et la passion des professionnels de la cuisine.

L'argot et le jargon culinaire ajoutent une touche d'authenticité et de convivialité au discours culinaire, reflétant l'innovation et l'ingéniosité des chefs et des passionnés de gastronomie.

En général, l'étude du vocabulaire culinaire français nous offre un aperçu fascinant de la complexité et de la diversité de la culture française. Ce domaine linguistique, riche en histoire et en nuances, est le reflet d'une nation qui valorise sa gastronomie comme un élément essentiel de son identité culturelle et linguistique. Ce travail contribue à une meilleure compréhension de la dynamique et de la vivacité de la langue française, tout en mettant en évidence l'importance cruciale de la gastronomie française comme patrimoine culturel, historique et linguistique.

BIBLIOGRAPHIE

1. Alimova, Y. (2020). Aspect lexico-sémantique de la traduction des recettes culinaires de la cuisine régionale française. Retrieved from http://rep.knlu.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/787878787/5633/_%D0%90%D0%BB%D0%B8%D0%BC%D0%BE%D0%B2%D0%B0%20%28%D0%A2%D0%BE%D1%85%D1%82%D0%B0%D0%BC%D0%B8%D1%88%D0%B5%D0%B2%D0%B0%29%20%D0%AE..pdf?sequence=1&isAllowed=y.
2. Ducasse, A. (2010). Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse: Best Of. Paris : Éditions Alain Ducasse.
3. Dumas, C. (2008). Les arts culinaires : patrimoine culturel de la France. Retrieved from https://www.senat.fr/rap/r07-440/r07-440_mono.html.
4. Escoffier, G. (2011). Auguste Souvenirs culinaires. Paris, Mercure de France, coll. “Le Temps retrouvé”, France.
5. Gestion des Risques Interculturels. (2023). Repas gastronomique français à l’UNESCO: déclassement en vue. Retrieved from <https://gestion-des-risques-interculturels.com/pays/europe/france/repas-gastronomique-francais-a-lunesco-1-declassement-en-vue/>.
6. Giaufret, A. (2018). La création collective de gastro-néonymes sur les réseaux sociaux. Le cas de l’anglais, du français et de l’italien. Retrieved from <https://www.cairn.info/revue-ela-2018-4-page-435.htm?ref=doi#:~:text=En%202017%2C%20ils%20ajoutaient%20%C3%A0,%20ph%C3%B4%20socca%20wrap>.
7. Grévisse, (1936). Le Bon Usage. Éditions Duculot.
8. JeMangeFrançais. (2023). Place de la gastronomie française dans le monde. Retrieved from <https://jemangefrancais.com/blog/article/place-de-la-gastronomie-francaise-dans-le-monde.html>.

9. KissMyChef. (2023). Recettes : ABC culinaire. Retrieved from <https://kissmychef.com/category/recettes/abc-culinaire/>.
10. Kourdis, E. (2020). La valeur du verbe dans un cours de FOS. Les métiers culinaires. Retrieved from <http://ekourdis.webpages.auth.gr/pdf/La%20valeur%20du%20verbe%20dans%20un%20cours%20de%20FOS.%20Les%20metiers%20culinaires.pdf>.
11. Larousse. URL : <https://www.larousse.fr/>.
12. Le Figaro. URL : www.lefigaro.fr.
13. Le Monde. URL : www.lemonde.fr.
14. Le repas gastronomique des Français, un patrimoine culturel immatériel de l'humanité. (2022). Retrieved from <https://agriculture.gouv.fr/le-repas-gastronomique-des-francais-un-patrimoine-culturel-immateriel-de-lhumanite#:~:text=En%202010%2C%20l'UNESCO%20d%C3%A9cidait,c%C3%B4t%C3%A9s%20des%20sites%20et%20monuments>.
15. MotaWord. (2023). The Language of Food. Retrieved from <https://www.motaword.com/fr/blog/the-language-of-food>.
16. Niklas–Salminen, (2008). H. Lexical Change: Verbal Prepositional Phrases from Latin to Romance. John Benjamins Publishing Company.
17. Open Science Repository. (2020). Les processus sémantiques généraux qui ont lieu dans les termes culinaires. Retrieved from <http://www.open-science-repository.com/les-processus-semantiques-generaux-qui-ont-lieu-dans-les-termes-culinaires.html>.
18. Orucova, Y. (2021). Les processus sémantiques généraux dans les termes culinaires. Retrieved from <file:///C:/Users/%D0%9A%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%81%D1%82%D1%83%D0%B2%D0%B0%D1%87/Downloads/6160-%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%82%D1%96-12370-1-10-20181218.pdf>.

19. Revel, J-F. (2007). Un festin en paroles: Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours Broché, Tallandier, Paris, France.
20. Semeniuk, O. A. (2020). Les processus sémantiques généraux dans les termes culinaires. Retrieved from <https://evnuir.vnu.edu.ua/handle/123456789/15633>.
21. Vitaux, M. J. (2005). Peut-on écrire l'histoire de la gastronomie ? Retrieved from <https://academisciencismoralesetpolitiques.fr/2005/07/04/peut-on-ecrire-lhistoire-de-la-gastronomie/>.
22. Wiktionnaire. URL : <https://fr.wiktionary.org/>.